

# Condições higiênico-sanitárias nas casas de mel e entrepostos no Brasil

Souza, D.C.<sup>1</sup>

1 - Universidade Federal do Piauí, Campus Agrícola da Socopo s/n, Teresina – Piauí, 64.049-550, Fone(86) 3215 5743, e-mail: darcet@terra.com.br

---

## Resumo

Nos últimos anos a cobrança pela qualidade e segurança dos produtos alimentares é cada vez maior e com isso as unidades de produção e processamento tem sido alvo de verificações dos sistemas de segurança alimentar exigido por lei. No Brasil a Portaria N° 368, do MAPA, estabelece o regulamento técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos e sua utilização comprovadamente reduz os riscos de contaminações nas unidades de produção e processamento de alimentos. Na apicultura atualmente as BPF são exigidas nas Unidades de Extração de Produtos Apícolas e no entreposto de mel.

*Palavras-chave: Mel; Apicultura; BPF.*

---

## INTRODUÇÃO

Nos últimos anos a cobrança pela qualidade e segurança dos produtos alimentares é cada vez maior e com isso as unidades de produção e processamento tem sido alvo de verificações dos sistemas de segurança alimentar exigido por lei. No Brasil a portaria n° 368, de 04 de setembro de 1997, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), estabeleceu o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores / industrializadores de alimentos para o consumo humano, que estão sob sua fiscalização (1). O regulamento se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio nacional e internacional. Logo, as unidades de processamento de mel, os entrepostos de mel, devem atender ao que é determinado no regulamento publicado na portaria n°368.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) é um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio dos alimentos, a ser aplicado desde a origem da matéria-prima, as condições de higiene pessoal dos funcionários, as condições de higiene ambiental e operacional da unidade de processamento, os

procedimentos de limpeza e desinfecção, o controle integrado de pragas (CIP) e as condições de armazenamento e transporte da matéria-prima e dos produtos acabados, sempre buscando garantir a segurança alimentar dos consumidores.

Na implantação das BPF é necessário a elaboração de um manual de Boas Práticas de Fabricação, onde encontram-se descritos as condições ambientais da indústria, dos seus colaboradores, da matéria-prima utilizada, os processos de limpeza e desinfecção, do controle integrado de pragas e das condições de armazenamento e transporte dos insumos e produtos acabados. Considerando que cada indústria tem suas particularidades próprias, oriunda de seu projeto arquitetônica, do seu layout e do sistema de processamento, para cada estabelecimento é necessário a elaboração de um manual próprio, não sendo possível a utilização de um mesmo manual para duas unidades distintas de processamento (2).

A implantação das BPF é um momento que pode ser utilizado pela empresa para trabalhar a mudança de comportamento de seus funcionários, visando às melhorias advindas da implantação das Boas Práticas. Para isso é necessário que exista o comprometimento da direção do estabelecimento, já que durante o processo é comum a necessidade de adequações estruturais, além de comportamentais. Também é importante que os funcionários estejam

conscientes do seu relevante papel na garantia da produção alimentar segura. Somente com o engajamento de todos é que será possível alcançar o sucesso desejado de uma produção segura.

Para assegurar uma implantação participativa do programa de BPF é aconselhável a criação de uma equipe multidisciplinar, formada por representantes de todos os seguimentos da empresa, de forma a se ter nas discussões sobre os diversos pontos a serem abordados uma visão macro de toda a empresa e processos produtivos.

Na implantação da BPF deve-se estar atento aos itens da portaria 368, para que seja possível o atendimento de todos ou na impossibilidade de atendê-los na íntegra estabelecer um planejamento de adequação a ser apresentado ao MAPA para apreciação e aprovação.

Buscando elucidar os principais pontos a serem abordados na implantação das Boas Práticas de Fabricação serão apresentados a seguir os princípios gerais estabelecidos na portaria 368 do MAPA. Contudo, sugerimos a leitura na íntegra da referida portaria, para que a implantação ocorra de maneira adequada às exigências do MAPA.

## PRINCÍPIOS GERAIS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

### 1-PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS PRIMAS

Tratam das condições de produção da matéria prima, estabelecendo as condições das áreas de procedência, produção, colheita, extração e rotina de trabalho. Abrange ainda o cuidado para evitar contaminações das matérias primas, o armazenamento no local de produção e o transporte do campo a indústria.

### 2- CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES /INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS - INSTALAÇÕES

Trata das condições físicas da unidade de processamento abordando sua localização, acesso, vias de transito interno, escoamento de águas pluviais e facilidade de limpeza das áreas externas, edificações e instalações. Aqui são descritas as

condições da estrutura física do estabelecimento, é o raio "x" da unidade de processamento, descreve as condições de piso, paredes, teto, portas, janelas, vestuários, sanitários, locais de depósito de matéria prima e produtos acabados, abastecimento de água, entre outros. Um item importante das instalações é o referente aos equipamentos que entram em contato com o alimento, que devem ser de aço inox ou de materiais atóxicos, ter desenho sanitário que facilite sua limpeza e estarem instalados de forma a permitir fácil manutenção e limpeza.

### 3- ESTABELECIMENTO: REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)

Conservação: Instalações, equipamentos e utensílios deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.

Limpeza e desinfecção: Os produtos de limpeza e desinfecção deverão estar aprovados para o uso, pelo organismo oficial, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos; Equipamentos e instalações deverão ser higienizados após o uso e sempre que necessário; Os vestuários, sanitários e banheiros deverão estar sempre limpos.

Programa de higiene e desinfecção: Cada estabelecimento deverá possuir seu programa de limpeza e desinfecção, devendo os produtos não possuir cheiro.

Manipulação, armazenamento e eliminação de resíduos: Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação toda vez que necessário e pelo menos uma vez ao dia. O armazenamento dos resíduos deve ser realizado em local apropriado e identificado.

Proibição de animais domésticos: É proibida entrada de animais em todos os locais de trabalho com alimento da unidade de processamento.

Sistema de combate de pragas: Deverá ser aplicado um sistema de controle eficaz de pragas no estabelecimento c/ inspeção periódica; Em caso de entrada de praga no estabelecimento, medidas de erradicação deverão ser tomadas, por pessoal c/

conhecimento e treinamento para tal; Na aplicação do praguicida deve-se prevenir a contaminação de insumos, matéria prima, equipamentos e utensílios. Realizar limpeza minuciosa após a aplicação.

Armazenamento de substâncias perigosas: Os praguicidas e outras substâncias tóxicas deverão ser identificados e guardados em local específico, fora da área de manipulação dos alimentos, para uso apenas por pessoa treinada.

Roupas e objetos pessoais: É proibida a guarda de roupas e objetos pessoais nos locais de trabalho com alimento.

#### 4- HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

Ensino de higiene: Os colaboradores deverão receber treinamento sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.

Condição de saúde: As pessoas que atuam com manipulação de alimentos devem se submeter a exames médicos antes do ingresso na atividade e periodicamente, enquanto estiver na setor de manipulação; Pessoas que se saiba ou suspeite ou que sejam portadoras de enfermidades contagiosas não podem atuar nas áreas de manipulação de alimentos.

Doenças contagiosas e ferimentos: Pessoas portadoras de doenças contagiosas e/ou ferimentos deverão ser afastadas das áreas de manipulação até o pleno restabelecimento da saúde.

Lavagem das mãos: As pessoas que atuam na área de manipulação de alimentos devem lavar as mãos de maneira cuidadosa, sempre antes de iniciar os trabalhos, ao fazer uso dos sanitários, quando manipular materiais contaminados e quando for necessário.

Higiene pessoal: Os colaboradores deverão manter-se em apurada higiene pessoal; Trabalhar uniformizados, calçados e com cabelos cobertos; Os uniformes deverão ser mantidos limpos, devendo ser laváveis ou descartáveis; Não é permitido o uso de qualquer tipo de adornos como brincos, relógios, pulseiras ,etc.

Conduta pessoal: Nas áreas de manipulação é proibido a prática de atos que possam ocasionar a contaminação dos alimentos como comer, fumar, cuspir ou realizar qualquer outro ato anti-higiênico.

Os visitantes: Deverão cumprir as mesmas determinações que os colaboradores para impedir a contaminação dos alimentos.

#### 5- REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Requisitos aplicáveis às Matérias-Primas: Não deverão ser aceitas matérias-primas contaminadas ou em condição de deterioração; As matérias-primas deverão ser inspecionadas antes de serem utilizadas.

Prevenção da contaminação cruzada: Deverão ser tomadas as medidas adequadas para evitar a contaminação dos alimentos por contato direto ou indireto com material contaminado, que se encontre nas fases iniciais de processamento.

Emprego da água: toda água utilizada na manipulação dos alimentos deverá ser potável.

Elaboração: deverá ser realizada por pessoas treinadas e tomados os cuidados necessários para evitar a contaminação dos alimentos.

Embalagem: As embalagens utilizadas devem ser apropriadas ao produto, não devendo transmitir contaminantes, ser armazenadas em locais adequados e em condições de sanidade e limpeza; Não deverão ter sido utilizadas para outro fim que possam causar a contaminação do produto.

#### 6- ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

As matérias primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições que evite a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e danos as embalagens.

## CONCLUSÕES

As Boas Práticas de Fabricação fazem parte dos programas de segurança alimentar de implantação obrigatória pela legislação federal brasileira e sua utilização comprovadamente reduz os riscos de contaminações nas unidades de produção e processamento de alimentos. Na apicultura atualmente as BPF são exigidas nas Unidades de Extração de Produtos Apícolas e no entreposto de mel.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1- BRASIL, **Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos elaboradores/processadores de alimentos** – Portaria DIPOA nº 368, de 04 de setembro de 1997. Brasília: MA/DAS/DIPOA/DNT, 1997.

2- SENAI / DN. **Elementos de apoio para o sistema APPCC**. 2ª ed. SENAI: Brasília, 2001, 361 p.