

MANUTENÇÕES QUE DEVEM SER REALIZADAS NAS ÁREAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS



As atividades de manutenção devem ser realizadas em instalações, máquinas, equipamentos, veículos, móveis e utensílios, de modo a proporcionar a conservação adequada das superfícies de contato com os alimentos e evitar interrupções ou demoras nos processos de conservação ou preparo dos alimentos que possam propiciar a contaminação dos mesmos.

É importante que, também durante as atividades de manutenção, sejam tomados todos os cuidados necessários à prevenção contra a contaminação dos alimentos.

Sempre que possível, as atividades de manutenção devem ser realizadas fora das áreas de manipulação e preparo dos alimentos. Na impossibilidade, a empresa deve assegurar que, se necessário, as atividades do setor sejam interrompidas e que os alimentos sejam retirados da área.

Atenção! Deve-se tomar cuidado a fim de que não haja emissão de pó, substâncias ou partículas durante a realização das atividades de manutenção, a fim de preservar os alimentos contra contaminação.

Fique Atento! Não devem ser permitidos ajustes paliativos em máquinas, equipamentos, móveis e utensílios, como o uso de cola, fitas adesivas, papel etc., visto que esta prática pode favorecer a contaminação dos alimentos.

Manutenção Preventiva



A fim de garantir que as instalações, máquinas, equipamentos, utensílios e veículos não constituam fontes de contaminação, devem ser realizadas manutenções preventivas.

Para que seja mantido um sistema de manutenção preventiva, deve ser elaborado um cronograma de manutenções, no qual devem ser incluídos:

- Máquina e equipamentos utilizados na manipulação, preparo de alimentos e armazenamento dos alimentos;
- Instalações das áreas de manipulação e preparo de alimentos (paredes, tetos, pisos, janelas, portas, escadas, pias, lavatórios etc);
- Mesas, bancadas e utensílios;
- Filtros de água;
- Instalações elétricas (conduítes, interruptores, luminárias, tomadas, insufladores de ar, exaustores etc);
- Instalações hidráulicas (torneiras, bebedouros etc);
- Equipamentos utilizados para insuflamento e/ou exaustão de ar;
- Instalação de coleta, armazenamento e distribuição de água;
- Equipamentos de refrigeração ou aquecimento do ambiente;
- Equipamentos para proteção contra o ingresso e estabelecimento de pragas;
- Veículos utilizados na produção e aqueles utilizados no transporte e distribuição dos produtos;
- Esteiras e elevadores para movimentação de produtos a granel.

O objetivo do cronograma de manutenções é minimizar a ocorrência de defeitos e/ou quebras e proteger os alimentos de contaminações.

Importante! Os lubrificantes utilizados para lubrificação de máquinas, equipamentos, veículos e utensílios devem ser adequados ao uso. Quando utilizados em locais onde haja possibilidade de contaminação dos alimentos, devem ser de grau alimentício.