

IF: 017 - 09 /2018

## ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS QUÍMICOS:

Os produtos químicos em uso no estabelecimento devem ser guardados em local **específico, exclusivo**, e devem ter acesso restrito às pessoas que os utilizam.

Os armários ou estantes utilizados para guarda dessas substâncias e agentes devem ser de uso exclusivo.

O armazenamento deve ser feito de modo a prevenir contaminações, com controle de acesso e uso exclusivo por pessoal qualificado.

**As áreas de estocagem de produtos químicos devem ser distintas daquelas destinadas ao armazenamento de ingredientes, matérias-primas, embalagens e produtos acabados.**



Nenhum produto deve ser estocado diretamente sobre o piso, encostado às paredes, nem permanecer a uma distância inferior a 80 cm do teto. As estantes devem ser espaçadas, no mínimo, 80 cm uma das outras, e a primeira prateleira deve encontrar-se, no mínimo, a 30 cm do piso.

Os paletes devem ser organizados de modo a permitir livre fluxo e higienização das instalações. As estantes de estocagem devem ser adequadamente dimensionadas e **constituídas de material liso e de fácil higienização.**

A estocagem dos produtos deve ser feita de modo que o **primeiro que vence, é primeiro que sai (PVPS)**, evitando, assim, deterioração de produtos durante a estocagem.

As instalações das áreas de armazenamento devem ser projetadas para garantir a preservação dos produtos estocados, sendo evitadas a umidade e a incidência direta do sol.

***OBS: Não deve ser permitida a guarda temporária ou definitiva de produtos químicos nas áreas de manipulação, estocagem ou preparo de alimentos.***

É importante ressaltar que devem ser respeitadas as instruções do fabricante quanto ao empilhamento máximo permitido, a superfície na qual o produto vai ser utilizado, a diluição do produto e o tempo de ação do mesmo.

Os produtos que possuem restrições de estocagem devem ser estocados respeitando-se tais restrições, como, por exemplo:

- ✚ Proteção contra a luz;
- ✚ Proteção contra umidade;
- ✚ Incompatibilidade com outros produtos;
- ✚ Aeração (ventilação) da área de estocagem;
- ✚ Definição da faixa de temperatura de estocagem.

Todo produto químico utilizado dentro de um estabelecimento deve ser aprovado pela ANVISA, ou seja, fazer uso somente de produtos institucionais para que não ocorra o uso de produtos clandestinos ou de origem duvidosa.

Os produtos químicos também possuem data de validade e estas devem ser controladas constantemente pelo colaborador responsável.

**Fonte: Santos Junior, Clever Jucene. Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2008.**