

S A Z O R

Experiências de Sabor



EXPERT
Restaurantes Empresariais



**CONTROLES:
ÁGUA
PRAGAS
RESÍDUOS**



OBJETIVO:



Orientar os profissionais sobre as medidas a serem tomadas e os procedimentos adotados para controle de pragas e vetores urbanos, para o manejo de resíduos e para o controle de abastecimento de água.



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)



A UNOP adota um conjunto de ações para o controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação destes.

Quais são os vetores e pragas urbanas????



CONTROLE INTEGRADO PRAGAS (CIP)



Medidas Preventivas:

- Não é permitida a presença de animais na UNOP;
- As aberturas externas (janelas e portas) devem ser providas de telas milimétricas;
- Ralos e canaletas devem ser tampados, gradeados ou telados e sem aberturas;

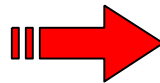


CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)



Medidas Preventivas:

- Telas e grades devem estar em bom estado de conservação;
- Não é permitido armazenar os alimentos nos armários de vestiários;



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)

Medidas Preventivas:

- Não armazenar entulhos ou material em desuso;
- Colocar os resíduos em lixeiras e manter tampados;



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)



Medidas Preventivas:

- Remover os resíduos sempre que as lixeiras estiverem cheias, e no mínimo uma vez ao dia;
- Manter os equipamentos, utensílios, móveis e instalações sempre limpos.



CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS (CIP)



Quando as medidas de prevenção não são totalmente eficazes, é necessário realizar o Controle químico por Empresa especializada, com Alvará de Licença Sanitária e Ambiental, além de Responsável Técnico.

*Empresa especializada **NÃO** deve:*

- Usar iscas venenosas nas áreas de produção.



** EXEMPLOS DE ARMADILHAS*



Armadilha luminosa



Ratoeira



Armadilha adesiva

MANEJO DE RESÍDUOS

Deve-se:

- Impedir o acúmulo de objetos em desuso ou estranho ao ambiente;
- Armazenar os resíduos em recipientes identificados (seco, orgânico);



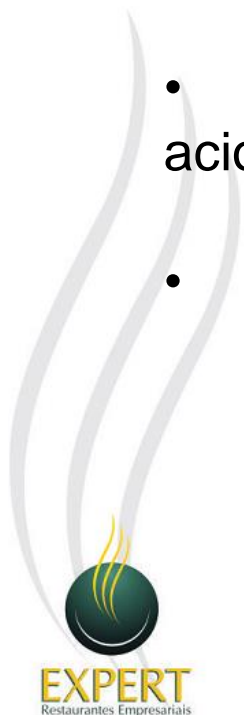
Realizar a separação do lixo conforme o cliente caso este possua separação seletiva.





MANEJO DE RESÍDUOS

- Armazenar os resíduos em recipientes íntegros, de fácil higienização, em número e capacidade suficiente para conter os resíduos;
- Armazenar os resíduos em recipientes com tampa com acionamento por pedal e revesti-los com saco plástico;
- Higienizar os recipientes, no mínimo, 01 vez ao dia;



MANEJO DE RESÍDUOS



- Estocar os resíduos em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos.



MANEJO DE RESÍDUOS



NUNCA ABRIR A LIXEIRA COM A MÃO!!!!!!!!!!



CONTROLE DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA



Deve-se:

- Utilizar água potável na UNOP;
- Verificar sempre a cor, odor e gosto da água e na ocorrência de qualquer alteração comunicar o RT imediatamente;
- Realizar limpeza e desinfecção do reservatório, no mínimo, **semestralmente**, por pessoa qualificada;
- No ato da limpeza, avaliar as condições de edificação da caixa d'água;



CONTROLE DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA



- Manter na UNOP o Certificado ou Relatório atualizado da execução do serviço;
- Após a higienização do reservatório, atestar a potabilidade da água através de análises microbiológicas e físico-químicas;

Análises microbiológicas:

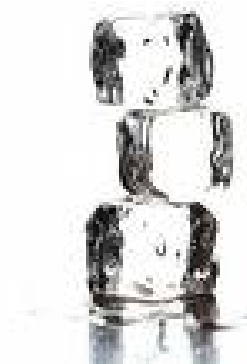
→ Água da rede pública → semestral
→ Água de poço → mensal



CONTROLE DO ABASTECIMENTO DE ÁGUA



- Deve-se ter o cuidado de somente utilizar gelo ou vapor provenientes de água potável, de modo a assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos produtos elaborados por estes meios.





O controle de pragas, manuseio de resíduos e a qualidade da água utilizada para produção das refeições são Boas Práticas que quando não estão corretas podem ocasionar sérios problemas.

Ajude o Gestor(a) de sua unidade operacional a controlar estes itens e desta forma evitar doenças para nossos clientes.

Vídeo: Visite nossa Cozinha





Muito Obrigada!

