

## RELATÓRIO DE CONSULTORIA

**EMPRESA:** UNIDADE FAMILIAR DE PROCESSAMENTO DE FRANGO CAIPIRA

**PROPRIETÁRIO:** ASPOAF – Associação dos Produtores Orgânicos de Alta Floresta

**CONSULTOR:** MARCIO GONÇALO DE LIMA

### DESCRIÇÃO RESUMIDA DO TRABALHO

Construída dentro de padrões legais exigidos para a situação de produção familiar a agroindústria necessita apenas de algumas reformas estruturais, nada críticas.

Uma das bactérias mais preocupantes no processamento de produtos de origem animal é a *Salmonella sp.* É uma bactéria de trato intestinal e com severidade alta, podendo levar a morte. São duas as formas preventivas da *Salmonella sp.*: uso de água clorada e cuidados na evisceração.



**Ciente do Consultor**

Alta Floresta -MT, 14/02/2014

## RELATÓRIO DE VISITA DE CONSULTORIA

<b>EMPRESA:</b>	<b>UNIDADE FAMILIAR DE PROCESSAMENTO DE FRANGO CAIPIRA</b>		
<b>PROPRIETÁRIO:</b>	<b>ASPOAF – Associação dos Produtores Orgânicos de Alta Floresta</b>		
<b>CONSULTOR</b>	<b>MARCIO LIMA</b>	<b>DATA</b>	<b>14/02/2013</b>

### RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades se resumiram em visita in loco e diagnóstico através de observação visual e de conversa com um dos membros da atividade familiar.

### RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES DO CONSULTOR

Em termos estruturais, a planta necessita de reformas de grau baixo, tais como troca de telas milimétricas, pintura geral, calçamento do terreno e colocação de piso claro, liso e antiderrapante em todas as áreas de manipulação dos frangos. O teto encontra-se em bom estado de conservação. Portas e janelas podem ser reformadas para melhor ajustamento em seus batentes.

Para melhoria das condições higiênico-sanitárias ambientais recomenda-se a indicação de produtos clorados com autorização do Ministério da Saúde.

Para melhores condições de higiene pessoal é necessária a intensificação do uso de produtos bactericidas para mãos e antebraço e uniformização completa.

No empreendimento são utilizados freezers verticais e horizontais em número suficiente para a demanda atual. No entanto, em um possível aumento de tal demanda torna-se interessante a aquisição e implantação de uma câmara de congelamento das aves abatidas.

Em termos processuais indicamos a dosagem de Cloro em níveis de 3 ppm, através da instalação de kit dosador de Cloro no reservatório de água, com a finalidade de diminuir a carga bacteriana acompanhante, principalmente, a *Salmonella sp.*

Uma reclamação feita pelos entrevistados foi em relação à falta de um eviscerador automático que permitirá o aumento da produtividade do empreendimento.

Todas as ações acima citadas somente tem eficácia de implementação se forem acompanhadas de capacitação técnica em Boas Práticas de Fabricação de alimentos (BPF).

Além da capacitação, a legislação preconiza a implementação das BPF's e dos Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) que se traduzem pelos controles através do preenchimento de planilhas de registros de ações importantes à Segurança dos alimentos.

Dessa forma, concluímos este relato.

## Fotos



Consultor

## RELATÓRIO DE CONSULTORIA

EMPRESA: **COOMOV – COOPERATIVA MISTA OURO VERDE**

PROPRIETÁRIO: **ANTÔNIO**

CONSULTOR **MARCIO GONÇALO DE LIMA**

### DESCRIÇÃO RESUMIDA DO TRABALHO

A COOMOV tem uma indústria de derivados de leite, e produz principalmente queijo mussarela e iogurte. A fábrica possui estrutura adequada para atender as normas do Serviço de Inspeção Estadual de Mato Grosso, mas com possibilidades de alcançar o Serviço de Inspeção Federal, desejado pelos diretores da mesma.

Entretanto, em função até de negócios futuros, o parque tecnológico tem que ser redimensionado. A capacidade produtiva pode ser aumentada através da troca dos equipamentos por outros mais modernos e eficazes.

Após esse redimensionamento, recomendamos os serviços de implantação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, com adequações estruturais, de layout e uso de registros de atividades. As Boas Práticas de Fabricação são pré-requisitos para o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, plano este exigido para Serviço de Inspeção Federal SIF e pode abrir portas para exportação dos produtos também.

A prioridade é: ***contratação de um especialista em Laticínios para orientar o redimensionamento do parque industrial da Cooperativa.***



\_\_\_\_\_  
**Consultor**

Paranaita -MT, 13/02/2014

## RELATÓRIO DE VISITA DE CONSULTORIA

EMPRESA: **COOPERATIVA COOMOV**

PROPRIETÁRIO:

CONSULTOR **MARCIO LIMA**

DATA

**13/02/2014**

### RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades se resumiram em visita in loco e diagnóstico através de observação visual e de conversa com o presidente da Cooperativa.

### RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES DO CONSULTOR

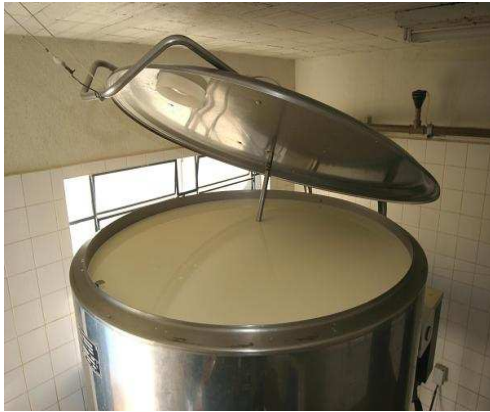
O parque industrial da Cooperativa já possui uma idade considerada de utilização, o que proporciona desgaste natural dos mesmos. Além disso, à medida que aumenta a demanda tais equipamentos impedem uma melhoria da eficácia produtiva.

Diante do exposto, recomenda-se a contratação de um especialista em Laticínios para orientar o redimensionamento do parque industrial da Cooperativa.

Após esse redimensionamento, recomendamos os serviços de implantação das Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, com adequações estruturais, de layout e uso de registros de atividades (PPHO).

A implementação de tais regras de BPF's e PPHO's só é alcançada com um Programa de Capacitação Técnica dos manipuladores em higiene e sanidade dos processos e dos alimentos.

**FOTOS**



*Nome Completo de João*

Consultor

**RELATÓRIO DE CONSULTORIA**EMPRESA: **FAMILIA DO SENHOR JANDIR**

PROPRIETÁRIO:

CONSULTOR **MARCIO GONÇALO DE LIMA**HORA DE INÍCIO **07:30 hs**HORA DE TÉRMINO **08:45 hs****DESCRIÇÃO RESUMIDA DO TRABALHO**

O Senhor Jandir e sua esposa processam em sua residência polpa de frutas da região. A sua atual estrutura conta com uma pequena sala onde são realizadas as etapas de despulpamento, embalagem e armazenamento. A lavagem das frutas é realizada fora desse ambiente. A produção é tamanha ao ponto de já estarem sendo utilizados freezers residencial e na garagem da residência. A aceitação é grande por parte dos moradores de Paranaíta.

**Ciente do Consultor***Paranaíta -MT, 15/02/2014*

**RELATÓRIO DE VISITA DE CONSULTORIA**EMPRESA: **FAMILIA DO SENHOR JANDIR**

PROPRIETÁRIO:

CONSULTOR **MARCIO LIMA**

DATA

**13/02/2014****RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS**

As atividades se resumiram em visita in loco e diagnóstico através de observação visual e de conversa com o casal produtor.

**RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES DO CONSULTOR**

Existe uma possibilidade de ampliação da área de produção de polpas que é ligar a já existente à garagem, transformando esta em unidade produtiva também; bastando para tanto abrir um vão de acesso. Tanto na sala atual quanto na garagem existem paredes de madeira às quais deverão ser derrubadas e construídas alvenaria. O piso em ambas deverá ser liso, claro e antiderrapante. O teto deverá ser forrado na totalidade com material de PVC. Recomenda-se a instalação de uma pia interna exclusiva para lavagem das mãos, dotadas de meios para assepsia. Prolongando o telhado da atual garagem, deve-se aproveitar para construir uma área exclusiva para lavagem e sanitização das frutas, onde através de um óculo as mesmas adentrem à parte “limpa” do empreendimento. Nesta também deverá ser construído um lava botas. Deverá, também, ser prevista a instalação de tomadas suficientes para reunir todos os freezers na própria indústria.

Como as polpas já estão sendo comercializadas normalmente recomenda-se uma análise microbiológica para caracterização da segurança das mesmas. O resultado indicará a necessidade ou não de ações emergenciais no processo produtivo.

\_\_\_\_\_  
Consultor



**RELATÓRIO DE CONSULTORIA****EMPRESA:** ASSOCIAÇÃO DE MULHERES DE PORTO DE AREIA**PROPRIETÁRIO:****CONSULTOR** MARCIO GONÇALO DE LIMA**HORA DE INÍCIO** 09:00 hs**HORA DE TÉRMINO** 10:30 hs**DESCRIÇÃO RESUMIDA DO TRABALHO**

O Grupo de Mulheres de Porto de Areia fabrica doces e rapadurinhas de leite incrementados com coco e castanha ou simplesmente de leite. A demanda é bastante grande devido a aceitação dos produtos pela comunidade de Paranaíta. As possibilidades de expansão são grandes dentro do comércio local e ainda podem alcançar contratos com os Programas de Aquisição de Alimentos do Governo Federal, para serem distribuídos como merenda escolar.

Atualmente o processamento é realizado em um barracão de madeira, de propriedade particular, utilizado na forma de improviso. Estas não são as condições exigidas pelas normas sanitárias de produção de alimentos, que recomenda áreas isoladas de pessoas e, principalmente, animais domésticos. Observa-se grande número de galinhas, gatos, cachorros e gado bovino nas proximidades do barracão.



**Ciente do Consultor**  
Paranaíta -MT, 12/02/2014

## RELATÓRIO DE VISITA DE CONSULTORIA

EMPRESA: **ASSOCIAÇÃO DE MULHERES DE PORTO DE AREIA**

PROPRIETÁRIO:

CONSULTOR **MARCIO LIMA**

DATA

**12/02/2014**

### RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

As atividades se resumiram em visita in loco e diagnóstico através de observação visual e de conversa com um grupo de 06 mulheres da localidade.

### RECOMENDAÇÕES E SUGESTÕES DO CONSULTOR

Diante do relatado acima se recomenda a desativação da unidade de fabricação de doces do Grupo de Mulheres por falta de condições higiênico-sanitárias. Como alternativa, foi oferecido parte do terreno da Associação local, onde através de visita deliberamos pela viabilidade técnica da construção de um novo prédio em função da existência de rede elétrica e de água para produção.

Uma nova linha a ser somada é a panificação. Dessa forma indicamos a planta baixa de uma unidade que contemple separadamente (no tempo) a produção de doces e de produtos da panificação.

As paredes devem ser lisas e claras, aceitando-se tinta lavável ou azulejo (pelo menos até 2,00m). O piso deve ser liso, claro, antiderrapante e com caimento de 5% para evitar o acúmulo de água.

Devem-se prever ralos coletores dessa água, com encanamento sifonados. O teto deve ser de PVC para possibilitar a higienização periódica. Portas e janelas devem possibilitar higienização (evitar madeira), ajustadas aos batentes e protegidas com tela milimétrica para evitar acesso de roedores e pragas rurais.

Devem ser previstos banheiros com vestiários por sexo, na proporção de 01 conjunto para cada 20 pessoas do mesmo sexo.

O entorno da planta deve ser calçada com pelo menos 1m de concreção. O terreno pode ser concretado, gramado ou espalhado pedras. A planta deve prever uma pia exclusiva

para lavagem das mãos, dotada de sabonete bactericida, papel toalha e cesto coletor com tampa acionada por pedal. Estas mesmas regras se aplicam nos sanitários.

O uniforme deve conter calça, camiseta, gorro e luvas descartáveis.

Equipamentos para fabricação dos doces e pães:

- *Fogão industrial ou caseiro a lenha;*
- *Tachos de aço inoxidável, de parede dupla, com exaustor e agitador mecânico;*
- *Tachos de aço inoxidável para resfriamento do doce;*
- *Mesa de aço inoxidável para corte dos tabletes;*
- *Máquina misturadeira rápida para massa de pão;*
- *Assadeiras;*
- *Armário aberto;*
- *Câmara para crescimento de pães;*
- *Forno turbo elétrico;*
- *Modeladora de pães.*

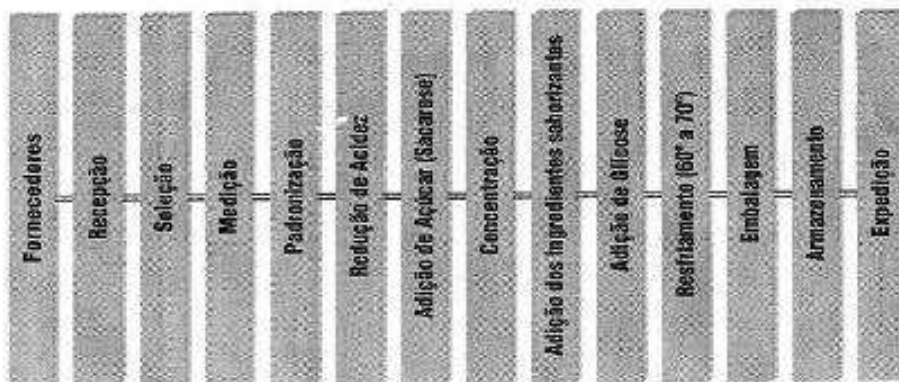
Em relação à Capacitações das mulheres, estas já fizeram vários cursos do SENAR/MT, não carecendo cursos para a produção. Recomenda-se no entanto, capacitação em: **Boas Práticas de Fabricação de alimentos, conforme metodologia Programa Alimentos Seguros – PAS.**

É necessário também um apoio para:

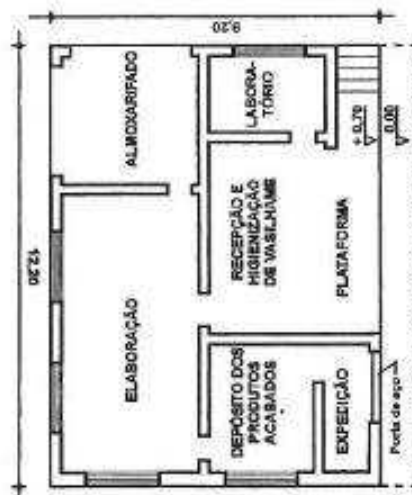
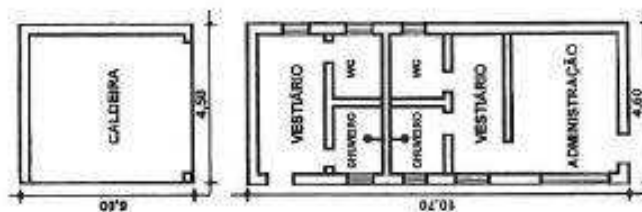
- *definição de embalagem;*
- *rotulagem;*
- *programa de análises periódicas de alimentos a fim de se comprovar a qualidade e a segurança dos mesmos.*

Modelo de layout:

**Fluxograma Básico do  
Processamento de Doce de Leite Pastoso**



**FÁBRICA DE DOCE DE LEITE  
"LAYOUT"**



**FOTOS**





**FOTOS**



*Nome Completo de João*

Consultor