

## **RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA BENEFICIADORAS/ EMPACOTADORAS DE ALIMENTOS**

O beneficiamento dos grãos requer cuidados que vão da colheita, ao armazenamento das matérias primas, ao empacotamento e ao armazenamento do produto acabado, devido ao risco de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Além da presença de roedores e insetos, o ácaro é um microorganismo de relevância que danifica os grãos causando sérios prejuízos tanto qualitativos quanto quantitativos. A presença de insetos geralmente está associada à pré-existência de focos de infestação, daí a importância da higienização de silos e armazéns antes de sua utilização.

As pragas associadas ao mau armazenamento do arroz e do feijão são os fungos. Estes têm importância na saúde pública, por eliminarem substâncias tóxicas de alto potencial cancerígeno. A aflatoxina e a ocratoxina no feijão, o desoxinivalenol (DON), e a zearalenona no arroz são as principais micotoxinas encontradas nestes grãos.

O controle da umidade é importante na qualidade dos produtos devendo a colheita dos grãos ser realizada tão logo o teor de umidade esteja em nível adequado.

Para evitar a proliferação de microorganismos, os cuidados no armazenamento são:

- a desinfecção das instalações e dos equipamentos de colheita;
- a limpeza dos silos e dos graneleiros, removendo-se os pós, o lixo e outros materiais;
- realizar corretamente as operações de pré-limpeza e limpeza, removendo se as impurezas dos grãos, os grãos danificados e fora de padrão, pois estes podem servir como substrato no desenvolvimento de fungos;
- proceder a operação de secagem de forma correta garantindo-se a uniformidade do teor de umidade a níveis que não permitam o desenvolvimento de fungos;

Superintendência de Vigilância Em Saúde  
Gerência de Vigilância em Saúde de Produtos  
Coordenação de Fiscalização de Alimentos  
Av. Anhanguera, nº 5195, Setor Coimbra  
Goiânia – GO CEP: 74.043-011  
Fone: 62- 3201-4147

- monitorar a temperatura da massa de grãos e aerar sempre que necessário, para uniformizar a temperatura e
- adotar técnicas para o controle de insetos e roedores, uma vez que a proliferação dos fungos está associada ao ataque destas pragas.

Os estabelecimentos devem implantar e implementar as Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

As instalações físicas, e o fluxo de produção linear, sem cruzamentos, são importantes para atender às Boas Práticas, devendo possuir as seguintes áreas:

1. Recepção/Expedição
2. Área específica para descasque/ limpeza
2. Depósito de matéria prima
3. Depósito de embalagem
4. Área de higienização de embalagens
5. Empacotamento
6. Depósito de produto acabado
7. Depósito de material de Limpeza
  
8. Sanitários / vestiários masculinos e femininos

Os materiais de revestimento do teto, do piso e das paredes devem ser lisos, impermeáveis, resistentes, de fácil higienização.

O empacotamento deve ser realizado somente em área específica, não podendo ser compartilhado com qualquer outra área ou atividade.