

Qualidade e Segurança Alimentar

Manual de Boas Práticas Na Adega

Assuntos abordados

1. Legislação e Código dos Alimentos
2. A importância do MBP na indústria dos vinhos
3. Princípios de organização | Codex Alimentarium
4. Higienização | Limpeza e Desinfecção
5. Vinificação | Plano de Higienização
 - Equipamento | Utensílio
 - Produto indicado | Orientações pertinentes
 - EPI
 - Aplicação
 - Riscos



Introdução

Cada indústria, de acordo com as suas particularidades, tem suas necessidades e considerações no que se refere à segurança alimentar e a qualidade ambiental. O Manual de Boas Práticas é uma ferramenta imprescindível a qualquer ambiente de manipulação, armazenamento, comercialização e transporte de alimentos e bebidas. Tem por finalidade auxiliar a todos os envolvidos, direta e indiretamente, no que se refere à prática adequada, higiênica e segura a fim de oferecer ao consumidor alimentos em perfeitas condições de consumo, por meio do cumprimento das regras dispostas na regulamentação à que se enquadra.

Legislação | Códigos dos Alimentos



Regulamento (CE)
nº 852/2004 de 29
de Abril de 2004



Codex Alimentarius

Princípios de Organização

Deve-se considerar as boas práticas de produção e gestão através do desenvolvimento de políticas e procedimentos de verificação, de acordo com a legislação em vigor



Codex Alimentarius

O Codex Alimentarius é uma coletânea de padrões reconhecidos internacionalmente, códigos de conduta, orientações e outras recomendações relativas a alimentos, produção de alimentos e segurança alimentar.



Guia de regras gerais de verificação

1

Estabelecer e documentar os procedimentos nas áreas relacionadas com as boas práticas

2

Estabelecer, documentar e cumprir os procedimentos de limpeza e desinfecção, de forma a garantir que a contaminação é evitada

3

Definir funções e responsabilidade, bem como oferecer o treinamento devido e necessário à execução das tarefas atribuídas

4

Desenvolver políticas e procedimentos que possam minimizar os impactos no meio ambiente

A importância do MBP

01

Orientação

Orienta sobre os procedimentos

02

Prevenção

Utilização de medidas preventivas | Confiança e segurança

03

Particular

Desenvolvido de acordo com a estrutura particular, física e pessoal

04

Padronização

Processos Operacionais Padronizados

05

Processo Segurado

Segurança de pessoal e produto

06

Credibilidade

Competitividade

A importância do MBP

01

Ambiente

Higienização | Limpeza e
Desinfecção

02

Proteções

Pragas e Roedores
Lâmpadas
Eletricidade

03

Organização

Separação de materiais
Contaminação Cruzada

04

Controles

Registros
Controles

05

Pessoal

Treinamento
Capacitação

06

Distribuição

Armazenamento
Venda
Transporte

Processo Básico de Vinificação | *A partir da descuba*

Trasfega



Clarificação

Filtração

Transferir o vinho de um recipiente para outro separando o vinho limpo do depósito ou borra

Obtenção de limpidez no vinho

Separação de partículas em suspensão no vinho através de uma camada filtrante

Engarrafamento



Armazenamento



Transporte

Implica na higienização e rolhamento eficiente

Estocar o vinho já pronto para estágio, envelhecimento ou comércio

Transportar de maneira segura o vinho para outra localidade

A higienização é um fator imprescindível quando se pretende produzir vinho de qualidade

Tem por objetivo evitar a entrada de substâncias estranhas durante o processo produtivo a fim de evitar alterações negativas no produto final | vinho | em consequência de uma desenvolvimento microbiano indesejável

Engloba dois conceitos:

- Limpeza | Lavagem
- Desinfecção

Higienização

Define os procedimentos a executar, a periodicidade, os produtos e respectivos parâmetros de utilização

Os mesmos inserem-se no sistema de autocontrolo de HACCP e responsabiliza o executor das respectivas tarefas de higiene na adega

Plano de Higienização

Limpeza

Um procedimento de higiene adequado deve considerar 4 fatores básicos: *Temperatura, tempo, ação mecânica e concentração de químico*

Desinfecção

Realizada após a limpeza a fim de eliminar os microorganismos remanescentes que, por sua vez, representam a quase totalidade dos riscos

Limpeza e Desinfecção

Detergente

Qualquer substância que contenha sabão ou outro tensioativo destinado ao processo de lavagem

Desinfetante

São compostos por agentes físicos | *Destroem o microorganismo por ação térmica: Vapor de água, água quente* | e Químicos | *A base de cloro, iodo, ácidos e etc.*

Detergente e Desinfetantes

Plano de Higienização

Produto	Finalidade	Aplicação	Riscos	EPIs	Operação
P3-Vino DETL	Destartarização	Cubas; Aço inox e revestido e cimento bruto	10 min a circular na cuba com ajuda da bomba	Luvas; vestuário de proteção; proteção ocular; proteção facial.	Corrosão Cutânea, Categoria 1
P3-Oxonia Active	Desinfecção	Inox; alumínio e aço estanhado	15 min em contato	Luvas e viseira.	Corrosivo para metais, Categoria 1; Líquidos comburentes, Categoria 2
P3-Steril	Detergente e desinfetante	Aço inox; alumínio; Plásticos; Borracha	15 a 30 min em contato	Vestuário de proteção; proteção ocular; proteção facial.	Corrosivo para metais, Categoria 1; Líquidos comburentes, Categoria 2
P3- Horolith V	Desincrustante e Limpeza	Aço inox; Plástico; cerâmica	10 min em contato	Luvas, olhos e proteção facial	Nocivo e irritante

Orientação de Uso | Superfície

Superfície	Orientação de Uso
Inox	Alcalinos Fortes Ác.Fosfórico e Nítrico Clorados em meio Básico ou Ác. Fracos
Plástico	Ácidos; Alcalinos corados e fortes
Aço ou Cimento Revestido	Alcalinos e Alcalinos fortes Alcalinos Clorados Ácidos
Borracha	Alcalinos e Baixa temperatura Clorados e Ácidos Fracos

Orientação de Uso Equipamento | Utensílio

Operação	Equipamento Utensílio	Área de Aplicação
Descuba Trásfega	Balseiros Bomba Mangueiras Cuba	Plástico Aço revestido Plástico Inox
Filtração	Bomba Mangueiras Cuba	Aço revestido Plástico Inox
Engarrafamento	Linha de engarrafamento	Aço revestido Borracha Inox
Pavimento	Máquinas de pressão Lavadoras de pavimento Aspiradores de pó e Líquidos	Cimento Bruto



Engarrafamento

Depois do produto finalizado, procede-se então engarrafamento. Cabe ressaltar que esta etapa é de extrema importância, pois qualquer falha na higienização poderá resultar na perda parcial ou total do produto

Linha de Engarrafamento

Garrafas



As garrafas são colocadas na passadeira

Limpeza | Higiene



As garrafas são lavadas em máquinas próprias para limpeza e higienização

Enchimento

Utiliza-se gás inerte, limitando o contato do vinho com o O²

Rolha



Tem como principal função proteger o vinho de contaminações microbianas e das oxidações

Cápsula



Tem por finalidade encobrir o bico da garrafa, para evitar possíveis contactos do ar com o vinho

Rótulo

Ostentam as indicações obrigatórias



Armazenamento

O armazenamento incorreto poderá afetar a qualidade do vinho, resultando na perda de parte do seu caráter ou, em situações mais extremas, no desenvolvimento de defeitos tornando-o impróprio para o consumo.

- Temperatura fresca e constante
- Longe de luz solar ou artificial
- Posição horizontal



Transporte

O vinho deve estar protegido de contaminantes químicos, físicos ou microbiológicos ou outras substâncias indesejáveis durante o transporte. Cuidados com o controle de temperatura e umidade também devem ser considerados.

Conclusão

Preservar as qualidades potenciais em todo o processo produtivo do vinho é uma tarefa imprescindível que cabe não só ao enólogo responsável, mas a todos os envolvidos direta e indiretamente. Da vindima até o produto final, devidamente engarrafado, todos os cuidados no que se refere à qualidade e segurança alimentar são de extrema importância, não somente pela responsabilidade que cabe no que se refere ao consumidor, mas também por questões econômicas uma vez que uma simples contaminação pode resultar em perdas por vezes incalculáveis.



Obrigada!