

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO  
GRANDE DO NORTE**

**LUIZ ANTÔNIO DA SILVA**

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO – INTERVENÇÃO PARA A MELHORIA DA  
QUALIDADE DE UM LATICÍNIO**

**CURRAIS NOVOS-RN  
2018**

LUIZ ANTÔNIO DA SILVA

**ESTÁGIO SUPERVISIONADO – INTERVENÇÃO PARA A MELHORIA DA  
QUALIDADE DE UM LATICÍNIO**

Relatório técnico científico apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, em cumprimento às exigências legais como requisito parcial à obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos

**Orientador:** Prof. Dr. Saulo Henrique G de Azevedo

CURRAIS NOVOS-RN

2018

LUIZ ANTÔNIO DA SILVA

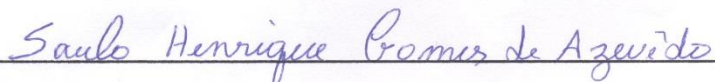
**ESTÁGIO SUPERVISIONADO – INTERVENÇÃO PARA MELHORIA DA  
QUALIDADE DE UM LATICÍNIO**

Relatório técnico científico apresentado ao Curso Superior de Tecnologia em Alimentos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte, em cumprimento às exigências legais como requisito parcial à obtenção do título de Tecnólogo em Alimentos

Orientador: Prof. Dr. Saulo Henrique G de Azevedo

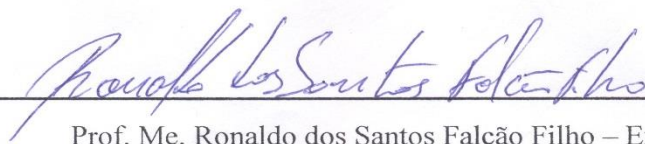
Relatório técnico científico apresentado e aprovado em 03/08/2008, pela seguinte Banca Examinadora:

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Saulo Henrique G de Azevedo - Orientador

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte



Prof. Me. Ronaldo dos Santos Falcão Filho – Examinador

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte



Prof. Dr. Saint Clair Lira Santos – Examinador

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte

## RESUMO

As melhorias na qualidade são essenciais para o bom funcionamento do laticínio e assim agregar valor aos seus produtos. As análises físico-químicas e microbiológicas são de grande importância para a indústria quando se fala em qualidade, assim como a aplicação de *checklist* como ferramenta de verificar a situação atual do laticínio e de seus colaboradores. O principal objetivo do trabalho foi a realização de análises físico-químicas e microbiológicas, além da aplicação de *Checklists* visando a melhoria nas condições físico-estruturais garantindo uma melhor qualidade do produto elaborado pelo laticínio Seridó. Dentre os procedimentos foi realizada a recuperação do laboratório e realização das análises físico-químicas de rotina para a avaliação da matéria-prima que entra na produção. Os testes físico-químicos e microbiológicos do produto final foram realizados por um laboratório particular. A aplicação do *checklist* foi realizada para a identificação das não conformidades presentes no laticínio. Diante disto foram elaboradas tabelas e planilhas de controle como alternativas para as não conformidades observadas. Ao final do período de estágio, observou-se a melhoria na qualidade dos produtos elaborados pelo laticínio, essas melhorias foram observadas através de controle de qualidade adequado e supervisionado, mostrando assim a grande importância das análises físico-químicas e microbiológicas e da aplicação de *checklists* na gestão da qualidade do Laticínio Seridó.

**Palavras-chave:** laticínio. Gestão da qualidade. Análises Físico-químicas. Análises microbiológicas. *Checklist*.

## SUMÁRIO

1	<b>INTRODUÇÃO</b>	5
2	<b>ESTAGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO</b>	7
2.1	<b>CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA</b>	7
2.1.1	<b>Razão social</b>	7
2.1.2	<b>Endereço</b>	7
2.1.3	<b>Produtos elaborados</b>	7
2.1.4	<b>Apresentação da empresa</b>	8
2.1.5	<b>Infraestrutura e recursos humanos</b>	8
3	<b>ATIVIDADES DESENVOLVIDAS</b>	9
3.1	<b>ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS</b>	9
3.2	<b>ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS</b>	10
3.3	<b>APLICAÇÃO DO CHECKLIST</b>	11
4	<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	13
	<b>REFERÊNCIAS</b>	15
	<b>APÊNDICES</b>	16

## 1 INTRODUÇÃO

A produção e comercialização de leites e derivados tem crescido cada vez mais no Brasil. A medida que temos um aumento da comercialização de produtos derivados do leite, há um aumento na busca pelos produtos com os melhores padrões de qualidade, Isto tem levado os laticínios a buscarem melhorias quanto a qualidade de seus produtos. (MONTEIRO, 2011).

A produção higiênica do leite, tem influencia diretamente no manejo dos animais e equipamentos durante a ordenha. O leite deve ser obtido dentro os padrões de higenes, assegurando assim obtenção de um leite de qualidade. (MONTEIRO, 2011).

As alterações nas características físico-químicas e microbiológicas do leite, ocorrem desde o momento da ordenha até o beneficiamento pela indústria. Os fatores que podem influenciar tais alterações são as condições higiênicas de obtenção do leite, dos utensílios e equipamentos envolvidos na estocagem, a sanidade do rebanho, o tempo e a temperatura de estocagem nos tanques de expansão, o transporte e as condições de estocagem na indústria, dentre outros fatores. (SILVA et al., 2010)

Para se obter um produto final de qualidade, o laticínio precisa ter um controle rigoroso sob sua matéria prima. Esse controle é realizado através de análises físico-químicas e microbiológicas, testando constantemente a qualidade da matéria-prima que entra para a produção do laticínio. As provas físico-químicas são realizadas também no produto final, garantindo assim a chegada de um produto de qualidade na mesa do consumidor. (TRONCO,2010).

Segundo Tronco (2008), o leite deve ser submetido na plataforma a diversas provas físico-químicas, essas provas constituem-se na determinação de acidez, teor de gordura, densidade, extrato seco total (EST) e extrato seco desengordurado (ESD), além da determinação do índice de refração e do ponto de congelamento.

São várias as técnicas para se ter uma boa gestão da qualidade, essas técnicas podem ser utilizadas para a preservação e a melhoria da qualidade dos produtos, tais como: Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Higiene (BPH), Boas Práticas de Fabricação (BPF), Boas Práticas Agrícolas (BPA), Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Programa de Higienização Ambiental (PHA). (SCALCO; SOUZA, 2011).

A gestão da qualidade na cadeia de produção do leite é muito importante, não somente para proporcionar melhoria na qualidade do produto final, mas também nas práticas e procedimentos das atividades que compõem toda a cadeia de produção, a fim de reduzir perdas, desperdícios e, conseqüentemente, custos. (SCALCO; SOUZA, 2011).

Uma outra forma de obter melhorias e manter a qualidade dos produtos comercializados pela indústria é através da verificação da situação do estabelecimento em relação: a limpeza interna e externa do ambiente, a higiene dos colaboradores, o controle de pragas e a manutenção de equipamentos e utensílios utilizados durante a produção. (SCALCO; TOLEDO, 2002)

Uma das alternativas para verificar a situação atual do laticínio é a aplicação de *checklist*, onde é possível identificar problemas ocorrentes no laticínio, a criação de planilhas e tabelas surge como alternativa para o controle e manutenção desses problemas.

Segundo Bankuti et al. (2006) a satisfação do cliente não está somente ligada à obtenção de um alimento seguro: existem outros atributos necessários ao atendimento da satisfação dos clientes. Assim, a segurança é um requisito obrigatório para o alimento, assim como outros atributos (padronização, marca, características organolépticas, características nutricionais, etc.) passam a ser fatores diferenciais que levam um cliente a escolher entre um produto e outro.

O estágio teve como objetivo a viabilização das análises físico-químicas e microbiológicas. Análises nas quais tem por intuito assegurar a qualidade dos produtos elaborados e comercializados pelo Laticínio Seridó, Em conjunto a isso também foram aplicados checklists para a verificação da situação atual do laticínio, e a elaboração de planilhas e tabelas de controle como alternativa para resolver as não conformidades encontradas.

O presente relatório tem como objetivo apresentar as atividades desenvolvidas durante o período de estagio curricular supervisionado na empresa J.A. da Silva-ME, onde foi possível vivenciar dias de rotina laboratoriais e produção de uma indústria.

## **2 ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO**

Segundo a lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, o estágio é ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa a preparação para o trabalho produtivo de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.

O estágio propõe o aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho. (BRASIL, 2008)

O presente estágio teve duração de 3 meses e 10 dias, com início em 5 de dezembro de 2017 e término em 23 de março de 2018 com jornada de trabalho de 6 horas diárias, contabilizando 420 horas ao fim do mesmo.

### **2.1 CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA**

#### **2.1.1 Razão social**

J.A. da Silva-ME;

Nome Fantasia: Laticínios Seridó;

CNPJ: 17.168.045/0001-72;

Inscrição Estadual: 20.278.634-0

#### **2.1.2 Endereço**

Endereço: Sítio Bom Jesus, nº 43, Zona Rural;

Caicó/RN;

CEP: 59300-000;

Telefone: (84) 99907-4775;

#### **2.1.3 Produtos elaborados**

Queijo coalho (tradicional, light e com orégano), queijo ricota, queijo de manteiga, queijo de manteiga com raspa, manteiga da terra, nata.



### 2.1.4 Apresentação da empresa

O laticínio Seridó, é uma pequena empresa familiar, localizada na zona rural de Caicó, é uma empresa com bastante tradição no município, reconhecida principalmente pelo queijo que manteiga. O laticínio preza muito pelas qualidades dos seus produtos e tem sempre o compromisso com o controle de qualidade e assim oferecer sempre os melhores produtos para seus consumidores.

### 2.1.5 Infraestrutura e Recursos humanos

A empresa J.A. da Silva-ME, é composta por 11 funcionários divididos em 11 setores, sendo 1 no setor de produção de queijo coalho, 1 no setor de produção do queijo de manteiga, 1 no setor de plataforma, 1 no setor de pasteurização do leite, 1 no setor de expedição, 1 no setor de caldeira, 1 no setor de almoxarifado, 1 no setor de serviços gerais, 1 no setor comercial, 1 no setor de motoristas e 1 no setor de responsáveis técnicos.

A infraestrutura da indústria é constituída por equipamentos divididos em 4 setores de produção, plataforma (tanque isotérmicos de resfriamento, bomba, trocadores de calor e tanques de recepção), pasteurização (pasteurizador, desnatadeira, tanque pulmão), setor do queijo de manteiga (tachos de queijo, tanque para fermentação, tacho de manteiga da terra), setor de queijo coalho (tanques para produção de queijo, prensa pneumática, mesas, desnatadeira e seladora a vácuo). A figura 1 mostra alguns dos setores do laticínio seridó.

Figura 1- setores do laticínio seridó



Fonte- do próprio autor

### 3 ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

No período de estágio foram realizadas várias tarefas no setor da qualidade do laticínio, tais como manutenção do laboratório, análises físico-químicas do leite, solicitação das análises microbiológicas, aplicação de *checklist*, criação de planilhas para controle de processos e problemas identificados pelo *checklist*, preenchimentos das planilhas e acompanhamento do dia a dia da produção do laticínio.

No início do estagia no laticínio Seridó, procurou-se primeiramente a recuperação do laboratório, para que fosse feito o controle de todo o leite que chegava ao laticínio. Encontrou-se muita dificuldade pois o laticínio não disponha de estrutura para a realização das análises físico-químicas e microbiológicas, com o que tinha a disposição no laticínio foi possível iniciar um controle da matéria prima que chegava, esse controle foi feito através de analises de rotina tais como, acidez através de um acidímetro dornic e com um analisador de leite foi possível realizar analises como gordura, ph, lactose, estrato seco desengordurado (ESD), ponto de congelamento, temperatura e água adicionada. Essas análises eram realizadas diariamente garantindo assim a qualidade do leite que entrava no laticínio

Durante os 3 meses de estágio foi realizado um acompanhamento diário da produção, atuando assim no controle de toda a cadeia de produção, eram produzidos diariamente os queijos de tipo coalho e manteiga, que eram os carros chefes do laticínio, os produtos com mais saídas. a produção do queijo coalho era acompanhado diariamente passo a passo, desde a entrada do leite, pasteurização, aquecimento e adição do coalho, formação e retirada da coalhada, utilização de prensas pneumáticas para prensar os queijos e maturação na câmara fria. Ao final do processo era feito a análises de rendimento de acordo com a quantidade de leite utilizada em relação a quantidade de queijo produzida, os resultados eram tabelados na (Tabela 4- Apêndice D). o queijo de manteiga era produzido na parte da tarde, era produzido de uma forma mais artesanal e com isso teve uma preocupação maior em relação aos manipuladores, houve uma orientação sobre as boas práticas aos manipuladores, para assim garantir que o laticínio oferecesse sempre um produto dentro dos padrões de qualidade.

### 3.1 ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS

Na chegada ao laticínio, inicialmente foi feita a recuperação do laboratório, o qual dispõe somente de aparelhos e utensílios para avaliações físico-químicas do leite. No laboratório se encontrava uma balança, um analisador de leite, um frigobar, vidrarias, acidímetro dornic e soluções dornic e fenolftaleína, soluções para limpeza do analisador de leite e solução de alizarol. São coletadas amostras para análise de 12 produtores 3 vezes na semana diretamente do produtor e trazida para o laticínio em um isopor contendo bolsas de gelo, no laticínio foi criada a (Tabela 1- Apêndice A) para anotar os resultados provenientes das análises realizadas.

As amostras chegavam ao laticínio e eram colocadas no frigobar para que fossem feitos os testes físico-químicos. As análises realizadas eram de acidez dornic, já no analisador de leite eram realizadas análises de gordura, extrato seco desengordurado (ESD), lactose, ponto de congelamento, sólidos, temperatura, PH (potencial hidrogeniônico) e água adicionada.

Foram obtidos resultados positivos e negativos, após as análises os resultados positivos asseguram que existe a entrada de um leite de boa qualidade no laticínio, conseqüentemente obtendo um produto de qualidade. Os resultados negativos eram repassados para a administração do laticínio, no qual os mesmos entram em contato com o produtor, alertando sobre a importância da qualidade do leite. Ao persistir resultados negativos o leite não é mais recebido pelo laticínio.

Durante os 3 meses de estágio foram realizadas as análises físico-químicas no laboratório do laticínio, com isso passou a ter um controle sobre os padrões físico-químicos do leite que entra para a produção do laticínio.

Nesse mesmo período de estágio, também foi solicitado que um laboratório particular fizesse a análise dos parâmetros físico-químicos da água da caixa de água do laticínio. A análise foi realizada e emitido um laudo dando o parecer da situação da água em relação aos principais parâmetros tais como amônia, cloro residual, cor, nitrato, ph, sólidos totais dissolvidos e turbidez. Os resultados emitidos pelo laboratório foram interpretados e repassados para a administração do laticínio para que fossem tomadas as providências cabíveis.

A vivência prática no laboratório, realizando análises físico-químicas, foi muito importante, tanto para aplicação dos conhecimentos adquiridos em sala quanto para a minha formação como profissional da área.

### 3.2 ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

O laticínio Seridó não dispõe de estrutura laboratorial para realização de testes microbiológicos. De início, foi feito o estudo sobre testes rápidos como alternativa para se obter um controle microbiológicos dos produtos elaborados no laticínio, foram pesquisadas e apresentadas várias alternativas a administração do laticínio.

Os testes microbiológicos rápidos foram considerados pela administração do laticínio, porém não foi providenciado a obtenção. A administração do laticínio comunicou que não era viável financeiramente no momento para o laticínio.

Para atestar a qualidade microbiológica dos queijos produzidos pelo laticínio Seridó, foi solicitado a um laboratório particular a realização das análises, foi selecionado as amostras e enviada ao laboratório conforme solicitado pelo mesmo. Foram enviadas amostras de queijo coalho e queijo de manteiga, pois se tinha a necessidade de atestar a qualidade dos produtos com mais saída para o mercado.

Os parâmetros microbiológicos analisados foram bolores e leveduras, coliformes a 45°C, Est. Coag. Positivo, *listeria monocytogenes* e *salmonella sp.* Foram enviados os laudos para o laticínio, onde se atestava a qualidade microbiológicas dos queijos produzidos pelo laticínio Seridó, sendo os resultados interpretados e repassados para a administração para que tomasse providências para que fossem mantidas a qualidade nos produtos.

O laticínio também solicitou a análise microbiológica da água, onde foram analisados os seguintes parâmetros, contagem de coliformes totais e identificação de *Escherichia coli*. Os resultados por sua vez foram positivos, os mesmos foram interpretados e encaminhados a administração do laticínio para que fossem tomadas providencias para a melhoria e se obter resultados negativos nas próximas análises.

A vivência com as práticas microbiológicas e interpretação dos laudos emitidos pelo laboratório tem uma importância muito grande para a minha formação como profissional da área, além de colocar em prática os conhecimentos obtidos em sala de aula.

### 3.3 APLICAÇÃO DO CHECKLIST

No intuito de avaliar o andamento das BPF'S (boas práticas de fabricação) no laticínio Seridó, foi idealizado e realizado um *checklist*. Esse *checklist* teve como objetivo avaliar a situação e os aspectos em geral em relação ao laticínio, todos os setores e os colaboradores em relação a higiene pessoal.

O *checklist* avaliou os setores da área externa do laticínio, áreas internas tais como plataforma de recepção, salões de produção, câmaras frias, banheiros e refeitório. O *checklist* também avaliou a higiene dos manipuladores, com intuito de manter sempre os padrões de qualidade exigidos, e assim não oferecendo nenhum risco de contaminação de seus produtos.

Após a avaliação foram identificados algumas não conformidades. Para resolver os problemas dessa não conformidades, foram elaboradas algumas planilhas e tabelas de controle que junto a administração do laticínio começaram a ser preenchidas, obtendo assim um controle para as não conformidades.

As planilhas e tabelas elaboradas foram as de controle de temperatura das câmaras frias (tabela 2- Apêndice B), de controle de limpeza da caixa d'água (tabela 3- Apêndice C), de controle de produção( tabela 4- Apêndice D), de rastreamento de produtos (tabela 5- Apêndice E), planilha de controle de instalação e suprimentos ( planilha 1- Apêndice F), de controle de higienização de superfícies e utensílios (planilha 2- Apêndice G), de controle semanal de higiene pessoal (planilha 3- Apêndice H), de manutenção dos sanitários e vestiários (planilha 4- Apêndice I), para controle de pragas e outros vetores (planilha 5- Apêndice J).

A aplicação do *checklist* e o controle das não conformidades identificadas pelo mesmo é de grande importância para minha formação como profissional da área. Além disso é de extrema importância para a verificação e controle em geral no laticínio, buscando sempre a melhoria no controle da qualidade.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante os 3 meses de estágio no laticínio Seridó, foi possível vivenciar a rotina de uma indústria de alimentos, e com isso colocar em prática todos os conhecimentos adquiridos em sala de aula, mostrando assim a importância de cada disciplina para a formação como um bom profissional. Posso citar tecnologia de laticínios como uma das disciplinas que mais pesaram para um bom desempenho no laticínio, a disciplina de máquinas e equipamento assim como operação unitárias me forneceram conhecimentos que foram colocados em prática na manutenção do maquinário do laticínio quando ocorreu algum problema, a disciplina de controle estatístico da qualidade foi fundamental me deu conhecimento sobre as ferramentas da qualidade, ajudando no controle de qualidade da empresa, assim como na criação de tabelas e planilhas de controle. A disciplina de matérias primas agropecuárias me forneceu conhecimento para tratar diretamente com os produtores de leite. Meus conhecimentos e domínio sobre as análises físico-químicas e microbiológicas foram fundamentais durante o estágio, conhecimento esses adquiridos através das disciplinas de análises de alimentos e microbiologia.

De uma forma geral todos os conhecimentos adquiridos durante o curso foram indispensáveis durante o período de estágio, os conhecimentos repassados pelos professores assim como as vivências técnicas durante todo o curso foram essenciais para que o estágio fosse desenvolvido de forma positiva.

O estágio é essencial para a formação do aluno, pois fornece uma noção prática do que irá encontrar na vida profissional, proporcionando um enriquecimento prático-teórico que eleva a confiança e a determinação para enfrentar o mercado de trabalho. Durante o estágio foi possível colocar em prática o conhecimento teórico adquirido ao longo do curso contribuindo assim para o desenvolvimento da empresa.

As atividades previstas no plano de atividades foram concluídas com sucesso, com isso aprimorando meu conhecimento em execução e interpretação das análises físico-químicas e microbiológicas, agregando valor e conhecimento para mim como estagiário e melhorias na qualidade para o laticínio Seridó.

A vivência no setor de qualidade do laticínio ajudou a aprimorar os conhecimentos no campo do controle de qualidade. Dessa forma mostrar como é importante oferecer um produto de qualidade para o consumidor, gerando assim mais lucros para a empresa, pois se tem um produto de melhor qualidade e isento de defeitos. Além de adquirir experiência na área com a

convivência com os colaboradores do laticínio tanto o pessoal da produção quanto o pessoal do controle de qualidade.

## REFERÊNCIAS

- BANKUTI, S. M. S., BANKUTI, F. I., & TOLEDO, J. C. D. Gestão da qualidade em laticínios: um estudo multicaso e propostas para melhoria. In: CONGRESS, 44.,2006. Fortaleza. **Anais...** July 23-27, 2006, Disponível em: <https://ideas.repec.org/p/ags/sobr06/145980.html>. Acesso em:18 mar. 2018.
- BRASIL. Lei n. 11788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes e dá outras providências. **Diário Oficial da União, Poder Executivo**, Brasília, DF, 26 set. 2008. Seção 1, p. 3-4. Disponível em: <[http://www.cvm.gov.br/export/sites/cvm/menu/acesso\\_informacao/servidores/estagi\\_0s/3-LEGISLACAO-DE-ESTAGIO.pdf](http://www.cvm.gov.br/export/sites/cvm/menu/acesso_informacao/servidores/estagi_0s/3-LEGISLACAO-DE-ESTAGIO.pdf)>. Acesso em: 20 abr. 2018.
- MONTEIRO, Adenilson Abranches; PIRES, Ana Clarissa dos Santos ; ARAÚJO, Emiliane Andrade . **Tecnologia de produção de derivados do leite**. 1. ed. Viçosa: UFV, 2011. 85 p. il.
- SCALCO, Andréa Rossi; TOLEDO, JC de. Gestão da qualidade em laticínios do estado de São Paulo: situação atual e recomendações. **Revista de Administração**, v. 37, n. 2, p. 17-25, 2002.Disponível em: [http://www.agronline.com.br/agrociencia/pdf/public\\_28.pdf](http://www.agronline.com.br/agrociencia/pdf/public_28.pdf). Acesso em: 21 abr. 2018
- SCALCO, A. R., & DE CASTRO SOUZA, R. Qualidade na cadeia de produção de leite: diagnóstico e proposição de melhorias. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, 8(3),2011. Disponível em: <http://revista.dae.ufla.br/index.php/ora/article/view/161> Acesso em: 4 mar. 2018.
- SILVA, M. A. P. D. et al. **Qualidade do leite na indústria de laticínios**. 2008. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/xmlui/handle/ri/12526> Acesso em:
- TRONCO, Vania Maria. **Manual para inspeção da qualidade do leite**. 4. ed. Santa Maria: UFSM, 2010. 203 p.









**PLANILHA DE CONTROLE DAS INSTALAÇÕES E SUPRIMENTOS**

RESPONSÁVEL:	DATA:		
	SIM	NÃO	OBS:
OS CESTOS DE RESÍDUOS POSSUEM TAMPAS, ACIONAMENTOS POR PEDALE SÃO ABASTECIDOS COM SACOS PLASTICOS DIARIAMENTE?			
As instalações sanitárias (vasos, pias e chuveiros) estão funcionando adequadamente?			
Existem cartazes educativos para os colaboradores e visitantes nas áreas de acesso aos ambientes de processamento, vestiários e sanitários?			
Há disponibilidade de detergentes, sanificantes, água, papel toalha ou ar quente, papel higiênico, nos sanitários e vestiários?			
Há disponibilidade de detergentes, sanificantes, água, papel toalha ou ar quente nos lavatórios localizados nas entradas do estabelecimento e quando aplicável na área de fabricação?			

Apêndice G

(PLANILHA 2)

**PLANILHA DE CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE SUPERFÍCIES E UTENSÍLIOS**

MÊS:	ANO:																														
ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
BANCADAS E MESAS																															
TANQUES																															
DESNATADEIRAS																															
LIRAS																															
BALDES E TAMBORES																															
CAIXAS																															
FORMAS E TAMPAS																															
DESORADORES																															
FACAS, BANDEIXAS E UTENSÍLIOS INOX																															
CÂMARA FRIA MATURAÇÃO																															
CÂMARA FRIA EXPEDIÇÃO																															
OBSERVAÇÕES:																															
RESPONSÁVEL:																VERIFICADO POR:															

## Apêndice H

## (PLANILHA 3)

## Planilha de controle semanal de higiene pessoal

MÊS/ANO:										
SEMANA:	___A___		___A___		___A___		___A___		NOME DOS COLABORADORES	
	S	N	S	N	S	N	S	N		
LAVAGEM DAS MÃO										
UNHAS APARADAS E LIMPAS										
USO DE ADORNOS										
CABELO LIMPOS										
BARBA E BIGODES APARADOS										
USO CORRETO DA TOUCA										
USO DE MASCARAS										
UNIFORMES LIMPOS										
BOTAS LIMPAS										
SANITARIOS E VESTIARIOS LIMPOS										
RESPONSÁVEL:						VERIFICADO POR:				

## Apêndice I

## (Planilha 4)

## PLANILHA DE MANUTENÇÃO DOS SANITARIOS E VESTIARIOS

MÊS:																ANO:																	
ITEM	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
SABONETES																																	
SANITIZANTES																																	
PAPEL HIGIENICO																																	
TOALHAS DE PAPEL																																	
TORNEIRAS																																	
DESCARGAS																																	
VASOS																																	
CHUVEIROS																																	
PIAS																																	
PEDAL DAS LIXEIRAS																																	
RETIRE DE LIXO																																	
LIMPEZA																																	
CARTAZES																																	
OBS:																																	
RESPONSÁVEL:																	VERIFICADO POR:																

