

 <p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO</p>	<p>GUIÃO PROGRAMA DE HIGIENE</p>	<p>EDIÇÃO: 2007</p>
---	--	---------------------

LISTAGEM DAS INFORMAÇÕES A DETALHAR

Os programas de higiene dos estabelecimentos em terra ou barcos que processam ou manipulam produtos da pesca devem ser estabelecidos por escrito e devem especificar:

- Programa __ Higiene elaborado pelo técnico : _____ , Formação académica : _____ ,
Anos de experiência na área de alimentos : _____ ; Funcionário efectivo ou não da Empresa: _____ .

- HIGIENE DAS INSTALAÇÕES

- Áreas a limpar (recepção, processamento, sanitários, refeitório, cozinha, dormitórios armazém de material de limpeza, desinfecção, armazém de embalagem, armazém frigorífico, etc.).
- Equipamentos e utensílios que devem ser limpos.
- Método e frequência da limpeza e desinfecção (como limpar, que produto usar e quantas vezes limpar, quem limpa, utensílios de limpeza).
- Responsabilidades para tarefas especiais (nome ou cargo da pessoa responsável pela aplicação dos programas de limpeza e desinfecção e pela supervisão).
- As substâncias químicas, (nomes e especificações de detergentes e desinfectantes) e respectivas concentrações usadas.
- As acções de referência específicas para o controlo de lixos e destruição sistemática dos roedores, insectos ou qualquer outra praga, o sistema de fumigação e comprovante, mecanismo para evitar a entrada de animais domésticos.
- Sistema de verificação da limpeza com os respectivos formulários de controlo e critérios de aceitação.
- Esquema de colocação de raticida na planta da unidade, tipo de produto e frequência de desratização.
- Abastecimento de água (origem - rede, dessalinador no mar, capacidade armazenada, mecanismos de cloração e frequência de controlo no laboratório de análises/ano, quantidades previstas para processamento/sanitários etc. , nº de trabalhadores, dias de campanha).
- Abastecimento/produção de gelo (mecanismo de controlo da potabilidade).

- HIGIENE PESSOAL

- Estado geral de saúde (Boletins de Sanidade com resultados de análises de fezes, tuberculose, urina, salmonella, vibrio cólera, arquivados e outras que sejam requeridas, controlo de ferimentos e registo de doenças, como diarreias).
- Fardamento (ex: batas, botas, luvas, toucas, fatos de frio), informação sobre o N° por trabalhadores, o sistema de lavagem, e frequência de entrega anual, sistema de troca de vestuário e sapatos pessoais pelo fardamento.
- Limpeza corporal (ex: quantidade e qualidade de água armazenada, sistema de fornecimento de sabão), condições para o banho, para lugares de desinfecção e secagem das mãos.
- Regras sobre a apresentação das unhas, cabelo, barba, cortes e/ou lesões, etc.
- Regras sobre o comportamento durante o trabalho (ex: fumar, cuspir, mastigar ou comer, espirrar ou tossir), procedimentos escritos, cartazes.
- Regras sobre o uso de objectos de adorno.
- Plano do programa treinamento para o ano em que é efectuada a vistoria sanitaria.
- Sistema de verificação de higiene do pessoal. (diário ex.banho, controlo de cabelo e unhas)