

Controle de Pragas

Segundo o Codex Alimentarius as pragas representam um ameaça à segurança e adequação dos alimentos. Desse modo deve existir um sistema de prevenção de aparecimento de pragas de modo a evitar que as mesmas sejam meio de contaminação de géneros alimentícios, superfícies, equipamentos, utensílios.

As infestações por pragas podem suceder em locais que devido às suas características de humidade, temperatura, alimentos, favoreçam o seu aparecimento e o seu desenvolvimento. Um bom programa e cumprimento do Plano de Higiene evita a aparecimento de pragas.

O Plano de Higiene deve contemplar todas as áreas:

- equipamentos,
- utensílios,
- rede mosquiteira,
- sistemas de extração de ar,
- prateleiras,
- armários,
- balde de resíduos,
- veículo de transporte, etc...

Ou seja deve englobar tudo aquilo que ao entrar em contacto direto/indireto com produtos alimentares os possam contaminar.

Para além da higienização, um rigoroso controlo das matérias primas, bem como o recurso a redes mosquiteira também é uma boa aposta para evitar a aplicação de tratamentos químicos.

Para além da prevenção pode-se atuar depois a nível da eliminação de pragas, em que existe a necessidade de recorrer a uma empresa especializada para efetuar os tratamentos necessários, com os produtos homologados e adequados à eliminação das pragas principalmente quando se fala em pragas rastejantes, no que se refere a insetos pode-se aplicar nos locais onde ocorra a manipulação/preparação/distribuição de comida inseto-caçadores de modo a que estes agarrem o inseto e evitem que este contamine os géneros alimentícios.

O acondicionamento correto dos géneros alimentícios principalmente os que são acondicionados à temperatura ambiente também vai evitar que as matérias primas sejam contaminadas desse modo deve-se acondicionar as matérias-primas em:

- prateleiras ou estrados, tendo em conta que os mesmos devem estar afastados da parede.
- O armazenamento deve ser feito em local seco e ao abrigo da luz natural direta

O controlo de pragas realizado por empresas especializadas deve ser efetuado sempre com consciência e conhecimento quer dos produtos, quer da própria aplicação, de modo a evitar qualquer problema de maior.

As empresas devem facultar aos Clientes um conjunto de documentação, como:

- Aprovação pela D.G.S. (Direção Geral de Saúde) dos produtos aplicados;
- Planta com localização dos Iscos;
- Ficha Técnica dos Produtos;
- Registos Documentais das visitas;
- Contracto;
- Plano Anual de visitas a efectuar.

Mesmos existindo uma empresa que efectue a prevenção do aparecimento de pragas, mesmo assim surgem, devido a vários factores:

- frestas das portas,
- transporte nos invólucros vindos do exterior entre outros.

Sempre que é detectada a presença de pragas deve ser feita uma comunicação imediata à empresa que efectua o controlo de modo que a propagação das mesmas não seja estendida a todo o estabelecimento, o que tornaria depois a eliminação das pragas uma tarefa mais difícil.

A presença de pragas pode:

- Trazer desconfiança aos consumidores, causar uma impressão negativa, de falta de higiene o que pode afectar o volume de negócio;
- Prejuízo no que respeita às matérias-primas;
- Levar ao encerramento temporário das instalações caso a propagação das pragas se estenda a várias zonas.

Desse modo vale mais apostar na prevenção do que no tratamento de uma contaminação.

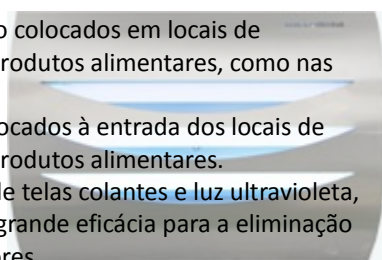


Equipamentos / Medidas Prevenção

As pragas são um importante veículo de contaminação e transmissão de doenças, pelo que o seu controlo é essencial especialmente em lugares onde haja a presença de alimentos. Entre os meios de controlo de pragas existentes, os mais utilizados são os inseto-caçadores e os iscos.

Inseto-caçadores

- São aparelhos destinados ao controlo de insetos voadores;
- Especialmente são colocados em locais de manipulação de produtos alimentares, como nas cozinhas;
- Normalmente colocados à entrada dos locais de manipulação de produtos alimentares.
- Têm um sistema de telas colantes e luz ultravioleta, normalmente de grande eficácia para a eliminação dos insetos voadores.



Os tradicionais electrocutores (ainda existentes em muitos locais), constituem um perigo, principalmente para todas as zonas em que haja contacto com produtos alimentares, uma vez que o inseto electrocutado pode ser projetado

A escolha e colocação de um inseto-caçador deve:

- Ser efetuada por uma empresa especializada, uma vez que cada tipo de inseto-caçador apresenta uma área específica de atuação
- Contemplar a manutenção que deve ser feita: lâmpadas e telas colantes devem ser substituídas com alguma regularidade, de modo a permitir um funcionamento eficaz do inseto-caçador

A substituição das lâmpadas deve ser efetuada:

- Anualmente, na maioria dos casos;
- Num intervalo de tempo mais curto, se o inseto-caçador for sujeito a muita luminosidade ou se estiver num local mais suscetível a pragas.

A mudança referida deve ser efetuada principalmente no final do Inverno e no início da Primavera, de modo que no decorrer do Verão, as lâmpadas se encontrem na máxima capacidade para a captação de insetos

A substituição das telas colantes deve ocorrer em média com uma periodicidade de:

- 2 a 4 meses para os inseto-caçadores de parede;
- 4 a 6 meses para os inseto-caçadores de suspensão.

Esta substituição é influenciada pelo local de instalação do inseto-caçador, nomeadamente a nível da luminosidade, intensidade de pragas verificadas (indícios de sujidade) e tipo de inseto-caçador (nos apliques de parede as telas normalmente secam mais rápido).

Diariamente deve ser verificado o funcionamento do inseto-caçador (Reg.06 – Verificação Equipamentos), de modo a garantir que o mesmo se encontra ligado e em funcionamento. Mensalmente deve ser efetuada uma verificação, que deverá ser registada em documento próprio, (Reg. 07 – Manutenção do inseto-caçador), de modo a permitir um melhor controlo de eventuais pragas.

Estações de Iscos

- São equipamentos destinados ao controlo de insetos e roedores;
- Devidamente especializados para o tipo de praga que pretendem combater;
- Possuem no interior um alimento que atrai as pragas, permitindo a sua eliminação.

A escolha e colocação de iscos deve:

- Ser efetuada por uma empresa especializada, de modo a permitir a sua colocação em áreas onde é particularmente útil o controlo;
- Contemplar a manutenção periódica que deve ser feita, no sentido de verificar a captação de pragas.

Este tipo de equipamento deve estar devidamente identificado através de autocolante na parede e em planta própria (mapa de iscos), de modo a facilitar o seu acesso e manutenção.

Medidas Prevenção Contra Pragas

- Manter os locais de armazenagem e manipulação de produtos alimentares sempre limpos;
- Existência de contentores/casa do lixo especificamente concebida para armazenar os lixos;
- Minimizar o tempo de abertura de portas exteriores somente à receção de matérias-primas;
- Dotar as janelas de redes mosquiteiras de malha fina;
- Dotar as grelhas de escoamento de proteção adequada;
- Não colocar produtos alimentares diretamente sobre o pavimento, deixar normalmente uma distancia de 10 a 20 cm do pavimento e parede;
- Reparar todas as aberturas/fendas que possam existir nas instalações, de modo a evitar o acesso a pragas;
- Não deixar embalagens abertas (proteger sempre com mola ou dentro de saco adequado);
- Assegurar um eficaz controlo de pragas por empresa especializada.