

Melhores práticas para o **correto armazenamento de alimentos pet**



+4 DÉCADAS de DE ESFORÇO

A Associação Brasileira das Empresas do Setor de Estimação (ABEMPET) é referência mundial na conscientização do consumidor e no fortalecimento do setor.

Por meio deste documento, a entidade quer compartilhar com distribuidores e lojistas as melhores práticas de armazenamento de alimentos pet, aprendidas ao longo de seus 46 anos de história. O intuito é auxiliar toda a cadeia a evitar problemas relacionados à contaminação dos produtos.

Neste guia, você encontrará todas as informações necessárias para melhorar a qualidade do estoque na sua loja ou distribuidora, e entregar um produto com a mesma qualidade que recebeu da fábrica de origem. Este é mais um passo para fortalecermos o nosso segmento e garantirmos a satisfação do consumidor.





Cadeia de vendas e o **risco de infestações**

Como qualquer alimento, os produtos pet são sensíveis a fatores como umidade, variação de temperatura, poeira, incidência de luz solar e contaminação por insetos.

- **INCIDÊNCIA DE LUZ**
- **VARIAÇÃO DE TEMPERATURA**
- **POEIRA**
- **UMIDADE**

As falhas nos processos de manuseio e armazenagem causam grandes infestações e requerem adaptações específicas dos locais de processamento, distribuição e venda, com o intuito de garantir os requisitos básicos de qualidade em toda a cadeia.

Os riscos de contaminação são diferentes em cada etapa da cadeia.

Nos processos industriais, há programas de limpeza, controle de praga e, principalmente, do manejo dos resíduos. Por isso, é um ambiente com baixíssimo risco de contaminação.

Na distribuição, o risco ainda é considerado baixo, pois geralmente os produtos estão embalados e o controle de pragas é exigido pela fabricante. No entanto, é fundamental adotar práticas de limpeza industrial e controle de pragas.

Já nos pontos de venda, a situação é preocupante. Fatores como a falta de conhecimento sobre o tema, espaço inadequado para armazenamento, manejo incorreto dos produtos, bem como higienização inadequada, elevam muito o risco de infestação e comprometem todos os esforços realizados nas etapas de fabricação e distribuição.

Como evitar a contaminação por infestação de insetos?



1. Faça um estudo do seu ambiente

O seu produto pode ser contaminado por mais de 60 espécies de SPI (StoredProductInsects), ou insetos de produtos armazenados. O primeiro passo para melhorar o controle é um mapeamento das pragas no seu estoque, que deve ser feito por uma empresa especializada.

Para o controle eficaz, é necessária atenção especial aos locais e práticas de armazenamento, principalmente nos requisitos de limpeza, no controle de pragas e nas práticas de manuseio de produtos.

ATENÇÃO ESPECIAL



- LOCAIS E PRÁTICAS DE ARMAZENAMENTO
- REQUISITOS DE LIMPEZA
- CONTROLE DE PRAGAS
- PRÁTICA DE MANUSEIO

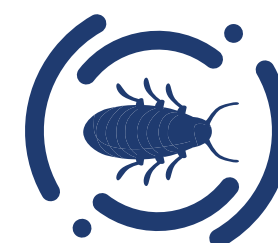
Isto porque uma característica comum a estes insetos é o poder de infestação em condições minimamente favoráveis. O que significa que em condições totalmente favoráveis, a infestação pode acontecer rapidamente, em poucas semanas.

Os insetos precisam de apenas quatro fatores para seu desenvolvimento e proliferação: acesso, abrigo, alimento e água. Uma vez que o alimento significa diretamente fonte de alimento e água, os principais pontos trabalhados devem estar relacionados à restrição ao acesso a este alimento e, principalmente, à eliminação do abrigo no local de armazenamento.



2. Mapeamento dos processos e pontos de controle

Depois de entendermos o ambiente e os principais riscos aos quais estamos expostos, é necessário mapear os principais processos e criar pontos de controle que quebrarão o ciclo de vida do inseto.



A primeira etapa é o recebimento das mercadorias. Neste momento, é de extrema importância que o responsável pela ação se atente aos pontos abaixo:

- Somente receber produtos devidamente embalados e embalagens sem furos ou falhas nas soldas.
- No preparo de um palete de produto para transporte ou estocagem, sua estrutura deve apresentar-se estável e protegida quanto a possíveis avarias nas sacarias.
- Quando se utiliza filme stretch para a fixação, este deve ser colocado adequadamente, garantindo a estabilidade do palete e a segurança dos produtos.
- Quando necessário o transporte conjunto de materiais distintos de pet food, como plástico rígido e vidro, estes materiais devem se localizar em paletes distintos.
- Embalagens rasgadas, furadas ou mesmo com fitas de contenção devem ser segregadas ao envio para a próxima etapa dentro da cadeia.
- O manuseio de produtos, principalmente de sacarias grandes - acima de 7,5 kg, deve ser realizado com mais cuidado. Bater ou pressionar os sacos, pisar, arremessá-los contra o piso, são atitudes que podem levar à ruptura da sacaria e posterior contaminação.
- Não se deve perfurá-las para a remoção de ar visando o melhor empilhamento. Esta ação permite o acesso direto de insetos-pragas e a consequente perda de qualidade dos produtos.
- Caso ocorra falha no recebimento, deve-se rejeitar a mercadoria e solicitar ao fornecedor que regularize a situação na próxima entrega.



Ao final da recepção, procure fazer um checklist ou uma anotação no verso da Nota Fiscal validando que os itens foram recebidos em conformidade.

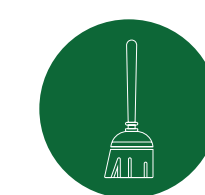


Após a recepção, geralmente os produtos seguem para a armazenagem ou são diretamente expostos nas gôndolas. Fique atento aos pontos abaixo:

- O local deve ser protegido da chuva e sol, incluindo locais de carregamento e descarga.
- Deve apresentar condições básicas de higiene e limpeza, ser seco, ventilado e estar em bom estado de manutenção.
- Todas as janelas e aberturas devem estar adequadamente vedadas, exceto para os locais onde a abertura é designada para ventilação; estes locais devem estar protegidos com telas para evitar a entrada de pragas.
- Todos os ralos devem apresentar sistema de fechamento.
- Junções entre pisos e paredes devem ter cantos arredondados, facilitando a limpeza.
- Todas as superfícies internas, como pisos, paredes, tetos, janelas, portas e estruturas em geral, devem ser impermeáveis, fáceis de limpar, e estar em boas condições de uso. Nunca armazenar os produtos diretamente no chão.
- Eliminar do local todo e qualquer material que não apresente utilidade funcional, como materiais plásticos, caixas de papelão antigas, pedaços de madeira e metais.

É importante ressaltar que os locais de estocagem devem ser encarados como a dispensa da nossa casa. Os produtos em uso precisam estar devidamente fechados, ou alocados em recipientes próprios, que evitem a entrada de insetos.

Além disso, regularmente deve ser realizada a limpeza desta área, onde os itens são removidos e tudo é higienizado. Devemos seguir o mesmo princípio com as áreas de armazenagem.



3. Limpeza

Os passos abaixo são utilizados na indústria e na distribuição, e podem ser facilmente adaptados para os lojistas.

A limpeza colabora para eliminar o alimento dos insetos e esta é uma forma efetiva e a menos custosa de se evitar uma infestação.

Portanto,

**LIMPE O
TEMPO TODO!**



A criação do programa de limpeza deve seguir os seguintes passos:

- Limpeza imediata de derramamento de produtos. “Limpe você mesmo”. Se todos mantiverem o ambiente limpo, os processos serão mais efetivos.
- Limpeza de resíduos gerados nas operações de rotina.
- Limpeza de equipamentos, pisos, paredes, empilhadeira, transpaleteira.
- Limpeza de contêineres de coleta seletiva, internos e externos.
- Limpeza das áreas externas, estacionamento, docas, áreas de circulação.
- Remoção de papéis e plásticos.

Um programa de limpeza implementado e executado da maneira correta reduz muito a chance de infestação de uma distribuidora ou loja.



4. Gestão de resíduos

Os resíduos são fontes de alimento para os insetos e, por isso, são considerados o principal fator da chamada contaminação cruzada, ou seja, contaminação dos produtos próprios para venda.

Podem ser classificados desta forma principalmente os croquetes e farelos de produtos pet, que devem ser separados de outros resíduos como papéis, plásticos, papelões e metais, destinando containers específicos para estes materiais. Além disso, devem ser categorizados como orgânicos e seu controle é parte fundamental para evitar a infestação.



Esta categoria de resíduo é a mais crítica para o armazém, e por isso sua frequência de remoção deve ser alta. Este tipo de resíduo costuma ser gerado por avarias dos sacos. Uma vez detectada a avaria, os sacos precisam ser removidos para outra área da loja ou armazém.

O que devemos garantir é que o local possua uma área específica para os produtos com sacarias avariadas, que deve ser afastado da área comum de armazenamento de alimento pet. Quando possível, é uma boa prática a alocação da área de avarias para uma localidade externa. Além disso, é importante que esse espaço seja identificado adequadamente.

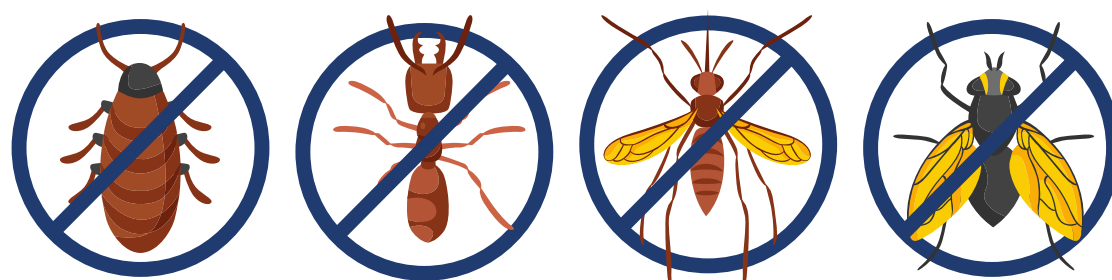
O descarte desses resíduos deve obedecer as leis locais e sempre devemos efetuar a descaracterização do resíduo, separando-os de sua embalagem original. Isto evita que o mesmo retorne ao mercado ou seja utilizado indevidamente.



5. Controle de pragas

Existem muitas espécies de insetos na natureza, e muitas delas são consideradas pragas urbanas, transmitindo doenças, danificando construções e comprometendo a produção agrícola e industrial, além da imagem de grandes marcas dos setores alimentício e de saúde.

Para realizar um controle adequado destas pragas, é necessário o programa de manejo integrado de pragas, garantindo a segurança e o bem-estar dos ambientes controlados.



As políticas e regulamentações na indústria alimentícia estão cada vez mais rigorosas e, por isso, é essencial tomar medidas adequadas. Feito por profissionais, o processo inclui métodos de controle e o desenvolvimento de critérios, visando resultados positivos nos aspectos sanitário, ambiental e econômico.

É fundamental selecionar uma empresa capacitada para realizar o serviço corretamente, uma vez que profissionais sem conhecimento poderão causar problemas ainda maiores.

Em caso de infestação, a empresa prestadora desse tipo de serviço deve ser acionada e as ações abaixo devem ser imediatamente providenciadas:

- Isolar os produtos afetados.
- Entrar em contato com a prestadora de serviço para que seja feita uma análise técnica e, se necessária, uma intervenção química em no máximo três dias.
- Preencher a ficha de monitoramento de área.
- Registrar os detalhes da constatação de infestação realizada e a intervenção por meio da ordem de serviço.

Queremos contribuir com o seu negócio

Se todos colocarmos em prática as técnicas descritas neste manual, elevaremos a qualidade nos processos e asseguraremos a entrega da qualidade ao nosso consumidor final.

Ao adotar foco no mapeamento, controle das atividades-chave, limpeza, gestão dos resíduos e controle de pragas, conseguiremos alcançar nossos resultados.

Para mais informações e detalhes destes e de outros assuntos do mercado pet, acesse <https://abempet.org.br/>

