



Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos para Bares e Restaurantes

abrasel





ÍNDICE

01 - Apresentação	4
02 - Introdução	5
03 - O que são Pragas e Vetores Urbanos?	6
04 - Importância do Controle Integrado de Pragas (CIP)	8
05 - Medidas Preventivas	10
5.1 - Estrutura Física	11
5.2 - Higiene e Limpeza	12
5.3 - Armazenamento de Alimentos	14
5.4 - Capacitação de Funcionários	16
06 - Medidas Corretivas	17
6.1 - Ações Imediatas	18
6.2 - Controle Físico	19
6.3 - Controle Químico	20
6.4 - Monitoramento	21
07 - Plano de Ação para o Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos	23
08 - Dicas Finais	24
09 - Conclusão	26
10 - Referências	27



1 - Apresentação

O que é o controle integrado de pragas e vetores urbanos? É um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

2 - Introdução



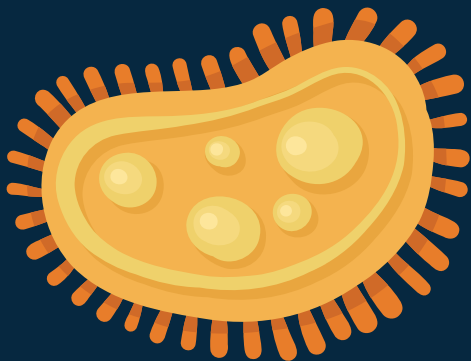
A adoção de medidas eficazes para o controle de pragas e vetores urbanos é essencial para garantir um ambiente limpo e seguro em bares e restaurantes. Isso não apenas protege a saúde dos consumidores, mas também assegura que os estabelecimentos estejam em conformidade com as normas sanitárias, evitando penalidades e danos à reputação. Além disso, o controle eficiente de pragas contribui para a durabilidade dos alimentos e a integridade das instalações, prevenindo contaminações e perdas econômicas. Os métodos utilizados devem focar na prevenção, identificação rápida e na implementação de ações corretivas, garantindo um ambiente propício ao bem-estar dos clientes e funcionários. Esta cartilha apresenta orientações práticas para a prevenção e o controle de pragas em bares e restaurantes, destacando medidas preventivas e corretivas, bem como as responsabilidades dos estabelecimentos.

3 - O que são Pragas e Vetores Urbanos?

Pragas e vetores urbanos são organismos que podem causar danos à saúde humana, contaminação de alimentos e prejuízos financeiros. Entre os principais estão:

- **Insetos:** baratas, formigas, moscas e mosquitos.
- **Roedores:** ratos e camundongos.
- **Outros Vetores:** pombos e morcegos.

Essas pragas podem ser vetores de diversas doenças, como salmonelose, dengue e leptospirose, causando sérios riscos à saúde pública. As baratas, por exemplo, são conhecidas por contaminarem alimentos e



superfícies com bactérias patogênicas e alérgenos. Já os ratos, além de transmitirem doenças, podem causar danos estruturais ao roerem cabos elétricos e tubulações. Os pombos, frequentemente encontrados em áreas urbanas, podem ser portadores de fungos e parasitas que afetam a saúde humana.

Portanto, a identificação e o controle eficaz dessas pragas são fundamentais para manter a segurança dos alimentos e a saúde dos frequentadores de bares e restaurantes.

4 - Importância do Controle Integrado de Pragas (CIP)

O CIP é um conjunto de técnicas que visa prevenir e controlar a presença de pragas de forma segura e sustentável, com foco na prevenção e na redução do uso de produtos químicos.

Uma das estratégias chave do CIP é a monitoração constante, que envolve inspeções regulares e o uso de dispositivos de monitoramento para detectar precocemente a presença de pragas. Com base nos dados coletados, são implementadas ações corretivas específicas, como ajustes na higiene, reparos estruturais e, se necessário, aplicação de pesticidas.

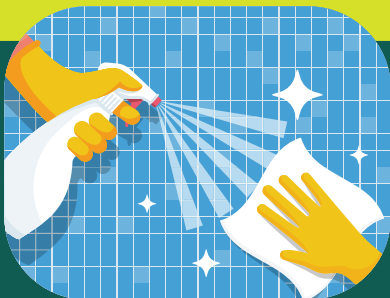
A educação e o treinamento contínuo dos funcionários em práticas de higiene e controle de pragas são componentes cruciais do CIP, garantindo que todos estejam cientes das melhores práticas e procedimentos a seguir.

Os principais benefícios incluem:

- Garantia da segurança dos alimentos.
- Prevenção de multas e autuações sanitárias.



5 - Medidas Preventivas



As medidas preventivas são ações essenciais para evitar a entrada, a permanência, o alimento e a proliferação de pragas no ambiente, garantindo a manutenção de um local seguro e higiênico.

A implementação de ações sistemáticas e rigorosas, como práticas de higiene e limpeza contínuas, capacitação da equipe, armazenamento adequado e a gestão correta de resíduos, é fundamental para mitigar os riscos associados à presença de pragas.

As principais ações preventivas incluem:

5.1 - Estrutura Física

- As portas de entrada devem ser dotadas de molas para manter sempre fechadas e proteção inferior.
- Manter o revestimento de piso, paredes e teto em boas condições de conservação e limpeza.
- Instalar telas milimétricas (removíveis para higienização) nas janelas e aberturas externas e manter em bom estado de conservação.
- Instalar portas automáticas ou cortinas de ar, se possível.
- Manter os ralos com sistema de fechamento para evitar a entrada de pragas.
- Manter as tubulações e encanamentos em bom estado de conservação e sem vazamentos para evitar atrativos para pragas.
- Realizar vistorias periódicas nas instalações para detectar e corrigir possíveis falhas estruturais.

5.2- Higiene e Limpeza



- Manter as áreas de produção e armazenamento sempre limpas e organizadas.
- Estabelecer procedimentos de higienização de equipamentos e utensílios eficientes e com frequência adequada.
- Realizar a coleta e o descarte adequados de lixo e não acumular materiais que não têm uso ou que são estranhos à atividade.
- Manter as lixeiras sempre bem fechadas, dotadas de tampa e pedale limpas.
- Recolher o lixo frequentemente e armazenar em local limpo e protegido.
- Fazer a limpeza periódica da caixa de gordura.

- Manter as áreas externas do estabelecimento limpas e livres de lixo ou entulhos que possam servir de abrigo para pragas.
- Implementar um programa de manutenção regular para equipamentos e utensílios, garantindo que estejam limpos e em bom estado de conservação.



5.3- Armazenamento de Alimentos



- Depositar os alimentos afastados do piso e paredes.
- Depositar os produtos sobre paletes ou prateleiras (nunca diretamente sobre o piso).
- Armazenar os alimentos em local limpo e organizado.
- Utilizar recipientes bem vedados para armazenar alimentos.
- Verificar periodicamente o prazo de validade e o estado de conservação dos alimentos.
- Identificar e separar alimentos que apresentem qualquer sinal de dano ou contaminação.

- Manter a temperatura adequada nos ambientes de armazenamento, evitando umidade excessiva.
- Realizar a rotação adequada dos estoques (PVPS: Primeiro que Vence é o Primeiro que Sai).
- Monitorar regularmente o ambiente de armazenamento para detectar precocemente qualquer sinal de pragas.



5.4 - Capacitação de Funcionários



- Orientar a equipe sobre a importância do controle de pragas.
- Capacitar os colaboradores para identificar sinais de infestação.
- Atualizar a equipe sobre novas práticas e regulamentações de controle de pragas.
- Promover workshops e palestras com especialistas em controle integrado de pragas.

6 - Medidas Corretivas



As medidas corretivas são aquelas adotadas quando há presença de pragas no ambiente e envolvem ações imediatas para eliminar as pragas presentes e prevenir novas infestações, garantindo a segurança e a qualidade dos ambientes de armazenamento, produção e distribuição de alimentos.

As principais ações corretivas incluem:

6.1 - Ações Imediatas



- Implementar medidas urgentes para identificar a origem e erradicar a fonte da infestação, evitando a propagação e minimizando os danos.
- Tomar medidas corretivas imediatas após detectar pragas, incluindo a identificação e eliminação de fontes de infestação e a descarte de alimentos contaminados.
- Realizar a limpeza e desinfecção do local afetado imediatamente após a detecção de pragas, assegurando a eliminação completa dos resíduos e potenciais fontes de contaminação.

6.2 - Controle Físico



- Instalar armadilhas mecânicas que incluem dispositivos como ratoeiras e placas adesivas, que são posicionadas estrategicamente para capturar roedores e insetos. É importante inspecioná-las regularmente e substituir ou limpar conforme necessário para garantir sua eficácia.
- Instalar telas de proteção e barreiras físicas para evitar a entrada de pragas nas áreas, sendo fundamental verificar regularmente a integridade dessas barreiras para garantir sua eficácia contínua.

6.3 - Controle Químico



- Contratar empresas autorizadas para realizar a dedetização, garantindo o uso seguro e eficaz dos produtos. Seguir rigorosamente as instruções e respeitar as regulamentações vigentes.
- Seguir rigorosamente o tempo de carência necessário após a aplicação dos produtos químicos, garantindo que os ambientes tratados não sejam acessados antes do prazo especificado, a fim de evitar riscos à saúde e assegurar a eficácia do tratamento.

6.4 - Monitoramento



- Implementar um plano de monitoramento contínuo e estabelecer uma frequência regular de inspeções são fundamentais para garantir o controle. Todas as áreas do estabelecimento devem ser verificadas.
- As observações e ações tomadas devem ser registradas em relatórios detalhados, que serão revisados periodicamente para identificar padrões e áreas problemáticas.
- Treinar a equipe para reconhecer sinais de infestação e reportá-los imediatamente é crucial para a eficácia do plano. Além disso, ajustar as estratégias de controle com base nos resultados do monitoramento contínuo assegura uma resposta proativa e eficiente.

- Manter o registro detalhado de todas as ocorrências relacionadas ao controle de pragas, incluindo datas, locais, tipos de pragas encontradas e ações tomadas. Esses relatórios devem ser revisados regularmente para identificar padrões e áreas problemáticas. A documentação cuidadosa auxilia na tomada de decisão e na implementação de medidas corretivas eficazes. Além disso, garante conformidade com as normas sanitárias vigentes.



7 - Plano de Ação para o Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos



1. Diagnóstico Inicial: avaliação do ambiente para identificar focos de pragas.
2. Ações de Prevenção: aplicação das medidas preventivas descritas.
3. Execução das Medidas Corretivas: intervenção para eliminação de pragas.
4. Monitoramento Contínuo: verificação periódica de presença de pragas.
5. Capacitação e Sensibilização: treinamentos constantes para a equipe.

8 - Dicas Finais



- Contrate empresa especializada e credenciada para realizar o controle integrado de pragas.
- Revise periodicamente o plano de controle integrado de pragas.
- Incentive a participação de todos os colaboradores no processo.
- Certifique-se de que o plano de controle esteja alinhado à legislação vigente.
- Lista dos documentos que devem ser exigidos para contratação de empresas controladoras de pragas: CNPJ/ CNAE; Alvará Sanitário; Alvará de funcionamento; ART (Registro em Conselho).

- Os colaboradores dessas empresas, conforme RDC 622/22 ANVISA, devem estar aptos para execução das atividades.
- Os produtos químicos utilizados nas aplicações devem ter Registro na Anvisa/ou MAPA (Ministério da Agricultura).



9 - Conclusão



O controle integrado de pragas é uma responsabilidade compartilhada entre todos os funcionários do estabelecimento. As boas práticas de higienização, organização e monitoramento constante garantem a segurança dos alimentos, evitam multas e preservam a reputação do negócio. Implemente hoje mesmo as medidas preventivas e corretivas abordadas para o controle de pragas!

10 - Referências



ANVISA - RDC 622,
DE 09 DE MARÇO DE 2022

ANVISA - RDC 216,
DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

ANVISA - RDC 275,
DE 21 DE OUTUBRO DE 2002

PORTARIA CVS 5,
DE 09 DE ABRIL DE 2013

Fortaleça
seu negócio
com a Abrasel.

[Clique aqui](#) e associe-se.



abrasei