

CONTROLE DE PRAGAS #43 PASSOS

Dicas de ouro para proteger sua empresa

CONTROLFLEX

SAÚDE AMBIENTAL



Garantir a qualidade de seus produtos ou serviços é essencial para a prosperidade de seu negócio.

Quem não apresentar ao seu cliente uma proposta de valor está fadado a mergulhar no “mar sangrento da guerra de preços”, optando por diminuir os preços e como consequência diminuir a margem de lucro.

Quando o seu cliente percebe que você oferece um produto ou serviço de QUALIDADE ele entende o valor do que você faz e aceita até mesmo pagar mais caro por isso.

É neste cenário de entrega de valor que nós da CONTROLFLEX - Saúde Ambiental queremos contribuir. Queremos que o seu negócio seja um sucesso. Queremos fazer parte da sua equipe da Qualidade.

Para quem é indicado o Controle de Pragas?

Resposta: Diversos estabelecimentos como restaurantes, supermercados, padarias, indústrias, shoppings, hospitais, escolas, regiões portuárias e navios, necessitam de um serviço de controle de pragas, conforme exigência da Vigilância Sanitária, para que possam funcionar regularmente.

Desejamos que você foque nas estratégias de negócios de sua empresa, que se preocupe em cuidar de seus clientes, não queremos que o controle de pragas atrapalhem seus pensamentos.

Conte com a CONTROLFLEX – Saúde Ambiental



Por que é importante para sua empresa?

Estar no meio das pragas urbanas é, sem dúvidas, uma das coisas mais desagradáveis que possa existir, a batalha travada não é somente com insetos peçonhentos e sim com pragas em geral (roedores, aracnídeos, ácaros, dentre outros).

– Ameaça à saúde e à reputação da empresa

A presença de pragas em ambientes comerciais demonstra uma grande falha no comprometimento da empresa com a higiene, revela um desinteresse pela qualidade dos produtos ou serviços oferecidos e com o bem-estar de clientes e funcionários.

O controle de vetores e pragas, principalmente em estabelecimentos voltados para a alimentação como lanchonetes, cozinhas industriais ou mesmo em outro ramo como farmácias, escolas ou hospitais, deve ser mantido sempre em dia.



Por que é importante para sua empresa?

– Boas práticas para serviços de alimentação é previsto em lei

Estar com o controle de pragas atualizado é mais que uma amostra da preocupação da empresa com o bem-estar de clientes e funcionários, é uma obrigação.

De acordo a resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), qualquer empresa, indústria ou laboratório que contenha um restaurante, lanchonete ou outro ambiente em que haja a manipulação de alimentos deve estar sempre atento ao que se refere às pragas.

A RDC 216, em vigor desde setembro de 2004, é uma resolução que estabelece boas práticas para os serviços de alimentação. Nela existe um capítulo dedicado exclusivamente ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em que deixa claro, no item 4.3.1, que “Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, que tenham o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação dos mesmos”.



Por que é importante para sua empresa?

– Pode doer no bolso

Além do eminente prejuízo referente à imagem do estabelecimento, a não obediência às normas da Anvisa pode acarretar a interdição do estabelecimento e multas que variam de R\$ 2 mil à R\$ 1,5 milhão de reais, custo muito mais alto se compararmos com o investimento em prevenção do controle de pragas.

A resolução completa, que traz todas as informações sobre boas práticas para serviços de alimentação, pode ser acessado clicando aqui.

Qualquer um pode fazer denúncias sobre empresas que não cumprem as regras de higiene pelo Sistema de Atendimento ao Cidadão (SAC), no site portaldeservicos.pbh.gov.br ou pelo telefone 156.



Conheça a CONTROLFLEX – Saúde Ambiental:

Alguns de nossos clientes:



Estamos estrategicamente instalados e desde 2011 fornecemos soluções em dedetização e controle de pragas para as cidades de Belém, Ananindeua, Castanhal e região.

Nossas áreas de atuação são dedetização, desratização, descupinização e controle de pragas.

Nosso escopo de aplicação é potencialmente indicado para indústrias de alimentos, supermercados, escolas, hospitais, restaurantes, clínicas, farmácias, hospitais, escolas, distribuidoras, condomínios, etc.

Como fazer [Prevenir]?

As medidas preventivas compreendem a trabalhos de educação das pessoas e à implementação de **Boas Práticas de Fabricação**, que corresponde a um conjunto de normas importantíssimas na indústria de alimentos, farmácias, clínicas, supermercados, distribuidoras e afins.

A aplicação do Programa de Controle Integrado de Pragas prevê um conjunto das medidas acima descritas, as quais visam a eliminar ou a minimizar os riscos de ocorrência de insetos, roedores e pragas de grãos.

As recomendações, de forma geral, são as seguintes:

1) As instalações não devem ter:

- Possíveis pontos de entrada de insetos no ambiente, como falhas de vedação em tubulações, ralos sem proteção, portas e janelas mal vedadas, etc.;
- Azulejos mal assentados ou quebrados;
- Acúmulo de água em drenos, ralos ou caixas de inspeção;
- Vazamentos em dutos de água e torneiras;
- Falhas na manipulação e guarda de lixo;
- Presença de entulho, materiais fora de uso, caixas e embalagens mal armazenadas;
- Mato e gramas não aparados;
- Estrados com presença de infestações por cupim ou broca;

2) Lâmpadas fluorescentes das áreas externas próximas às portas devem ser trocadas por luz de sódio, que emitem menos radiação ultravioleta e atraem menos insetos;

- 3) Lâmpadas de luz de mercúrio podem ser utilizadas externamente desde que longe de portas, agindo como atrativas de insetos noturnos voadores para longe do local desejado;
- 4) Nas áreas de estocagem, deve-se manter distância mínima de 30 cm entre as paredes e os pallets de produtos; entre o piso e os pallets (estrado ou plataforma produzido de madeira, plástico ou metal), tomar distância mínima de 20 cm;
- 5) Quaisquer sinais de roeduras, fezes, trilhas, pegadas e ninhos de roedores devem ser notificadas, bem como carcaças de insetos, penas, ovos, odores de pragas, etc.;
- 6) Locais de acesso de pessoas/ funcionários devem ter telas ou cortinas plásticas;
- 7) Não devem existir resíduos que sirvam de alimento a aves, roedores e insetos;
- 8) Devem ser desenvolvidos programas de limpeza e higiene junto aos funcionários, familiares e comunidade;
- 9) Poeira e materiais deteriorados devem ser retirados;
- 10) Armadilhas luminosas devem ser providas de bandeja ou adesivo que previna queda de insetos eletrocutados nos equipamentos;

- 11) Armadilhas de mola ou adesivas devem ser instaladas em bases próprias que evitem contaminação do ambiente pela praga capturada;
- 12) Ao instalar ratoeiras, aplicar com antecedência inseticida contra os ectoparasitas (pulgas, carrapatos) que habitam no rato e irão contaminar áreas limítrofes quando da captura (após a morte do rato, seus parasitas procurarão outro);
- 13) Para o aprisionamento, empregar recipientes próprios, sinalizados e mapeados para evitar acidentes, instalados em áreas de não produção (áreas de armazenagem, escritórios);
- 14) Elaborar um manual técnico, o qual é obrigatório, de forma a registrar todas as atividades, responsabilidades, históricos e ações corretivas do programa para controle de pragas;
- 15) Quaisquer produtos utilizados no combate às pragas devem ser armazenados em local isolado, identificado e com acesso controlado;
- 16) Quaisquer produtos empregados devem ter registro liberado pelo órgão técnico federal (DISAD) para uso;
- 17) O lixo deve ser devidamente acondicionado e retirado com frequência;
- 18) Não devem haver juntas de mais de 1 cm nas portas;
- 19) É recomendável o uso de cortinas de ar nos acessos para pessoas;

20) São proibidos gatos, cães, etc.;

21) Dispor de um técnico conhecedor dos princípios ativos presentes nos pesticidas, de modo a não utilizar produtos de alta toxicidade;

22) Nos casos de fumigação, atentar para todos os requisitos de segurança necessários. Fumigação é um tipo de controle de pragas através do tratamento químico realizado com compostos químicos ou formulações pesticidas (os chamados fumigantes) voláteis (no estado de vapor ou gás) em um sistema hermético, visando à desinfestação de materiais, objetos e instalações que não possam ser submetidas a outras formas de tratamento;

23) Evitar árvores e postes ao lado de armazéns. As árvores servem de abrigos a muitos tipos de insetos e os postes atraem insetos voadores com a sua luz;

24) Deve existir boa iluminação em todas as áreas;

25) Os produtos armazenados devem obedecer ao PEPS (isto é, o primeiro que entra é o primeiro a sair), a fim de ficarem pouco tempo armazenados;

26) Devem existir limpeza e inspeção diárias na área de armazenagem;

27) A temperatura e ventilação de silos devem obedecer às recomendações técnicas para cada produto, bem como a umidade dos materiais armazenados e a umidade relativa do ar;

28) Quaisquer indícios de casulos e teias, larvas, fungos ou traças, trilhas e grãos atacados devem ser notificados;

29) Linhas de esgoto e efluentes devem ser totalmente isoladas;

30) Paredes e superfícies devem ser lisas com juntas de dilatação;

31) Não devem existir sacarias (grande número de sacos) abertas com vazamento de produtos;

32) Alicerces devem ser providos de chapas metálicas nas junções com as paredes, onde o acesso de roedores seja viável;

33) Devem ser afastados das imediações: aterros sanitários, matadouros, pântanos, águas paradas, criadouros de porcos, lagoas de decantação com material orgânico decomposto, etc.;

34) Em reformas ou demolições, prever a migração de pragas e preparar-se para isso;

35) Veículos e embalagens recebidos devem ser inspecionados;

36) A melhor isca é o roedor que determinará, ficando atento à preferência de iscas por ele ingeridas, como opções citam-se: toucinho, salame, mortadela, maçã, banana, melão, manteiga, batata-doce, queijo, mamão, etc.;

- 37) Cereais e grãos em sítios devem ser avaliados com frequência para detecção de ovos de caruncho, besouros, gorgulhos, etc.;
- 38) Manter estreito contato técnico com os laboratórios e fabricantes de praguicidas para trocar informações e atualizações sobre os produtos;
- 39) Silos, paióis, tulhas e armazéns devem ser periodicamente esvaziados, limpos, higienizados, desinsetizados e secos;
- 40) Áreas de enchente e passíveis de inundações devem ter monitoramento de casos de leptospirose (doença causada por bactéria presente na urina de ratos infectados); áreas com morcego, controle contra a eventual espécie hematófaga (que se alimenta de sangue);
- 41) Roedores mortos devem ser incinerados ou enterrados;
- 42) Divulgar a educação sanitária a todos os envolvidos com a fabricação e operações de produtos alimentícios.
- 43) Atender a toda legislação pertinente.

As medidas corretivas, por sua vez, compreendem à instalação de barreiras físicas que impeçam o acesso das pragas e à colocação de armadilhas para captura e identificação das espécies infestantes.

O controle químico, apesar da ênfase maior em ações preventivas, também está presente, mas com um papel coadjuvante de complementar as orientações de limpeza e higiene.

CONTROLFLEX – Saúde Ambiental

Endereço: Av. Marquês de Santa Cruz, nr. 09 QD. 10 –
Imperador – Castanhal / PA

Site: www.controlflexsaudeambiental.com.br

E-mail: contato@controlflexsaudeambiental.com.br

Fanpage: www.facebook.com.br/controlflex

WhatsApp: (91) 98757-2740

Fone: (91) 99825-8847