

RELATÓRIO TÉCNICO



Unifesspa Campus

MARABÁ-PA - 2019

1. APRESENTAÇÃO

A Bio Higienização e Serviço Apresenta relatório da atividades desenvolvidas a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos ambientes com os regulamentos técnicos.

2. OBJETIVO:

Foi executado o primeiro trimestre de serviços de Controle de pragas preventivo (No controle de roedores, insetos rasteiros e voadores) nas Unidades dos campi Rondon do Pará. Xinguara. S. f. do Xingu e Santana do Araguaia.

BIO
HIGIENIZAÇÃO E SERVIÇOS

3. PADRÕES E NORMAS A SEREM ATENDIDOS

LEGISLAÇÃO
<p>Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 - MS Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos</p>
<p>Portaria nº. 326, de 30 de junho de 1997 - MS Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos".</p> <p>Portaria nº. 368, de 04 de setembro de 1997 - MAPA Aprova o Regulamento Técnico sobre as "Condições Higiênico Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores Industrializadores de Alimentos".</p>
<p>Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002 ANVISA Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos</p>
<p>Resolução-RDC nº216/04 Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação Procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados</p>
<p>Portaria CVS 5, de 09/04/2013 Regulamento Técnico para Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação e o roteiro de inspeção. Estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Serviços de alimentação (restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cozinhas industriais, hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércio atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos</p>

4. NORMAS REGULAMENTADORAS – NR'S 9

A BIO HIGIENIZAÇÃO E SERVIÇOS – segue as exigências, determinadas pelas Normas Regulamentadoras, sobre tudo, com ferramentas, equipamentos e treinamentos adequadas, a prevenção e controle de riscos dentro de seu ambiente de trabalho.

5. DESCRIÇÃO DO LOCAL

INFORMAÇÕES DO SISTEMA

TIPO DE PAREDE	TAMANHO EM M ²	FORMA DO FORRO
PAREDE DAS AREAS INTERNAS E EXTERNAS, PAREDES MADEIRA	APROXIMADAMENTE 10.000M ²	PVC .

6. PRODUTO UTILIZADO

PRODUTO	NATUREZA QUÍMICA	ALVO
TERMIDO CUPINICIDA	Fenil Pirazol	Cupins
LANKRON 50 CE	Lambda-Cialotrina	Cupins/Mosquitos e insetos voadores
FENDONA 6 SC (Inodoro)	Alfa-Cipermetrina	Barata/Formiga e insetos rasteiros
RATICIDA RATOL	Brondifacoum	Roedores
Gel Formitek Colt Plus Gel	Indoxacarb /Benzoato de Denatínio	Formiga/Barata
AEROTEK	Praletrina/Deltametrina	Barata/Mosquitos/Insetos voadores
CITROPIROL (Ação desalojante)	Extrato de madeira e Eucalipto NÃO TOXICO	Morcegos

7. SERVIÇO EXECUTADOS:

Foi executado pulverização nos ambientes internas, bueiros, fossas, forro, nos rodapé das paredes, nos cantos das paredes, por trás do moveis. Aplicação de gel nos armários e aerossóis. Reposição de iscas raticidas nos portas iscas com chave que fazem o anel sanitário do prédios.

, 7.1. Plano de Ação - Planeja a atividade (Desratização/ Desinsetização /Descupinização ou retirada de ninho de cabas)

CRONOGRAMA DE SERVIÇOS

Serviços	DIA	Local
CONTROLE DE PRAGAS	SÁBADO 02/03/19 08:h	RONDON -PA
CONTROLE DE PRAGAS	QUARTA FEIRA 06/03/19 08:30h.	S. F. DO XINGÚ
CONTROLE DE PRAGAS	QUINTA FEIRA 08/03/19 08:30h	XINGUARA
CONTROLE DE PRAGAS	SÁBADO 09/03/19 08:30h	S. DO ARAGUAIA

7.3. NÃO CONFORMIDADE DO LOCAL

Não existe não conformidade nos ambientes.

7.4. Higiene do local Satisfatório ou insatisfatória. (Especificar)

Satisfatória.

Nas partes, externa evita em jogar restos de alimentos e recipientes que acumulem água para evitar proliferação de mosquitos transmissores de doenças. Manter ambiente sempre limpo e higienizado.

8. Ferramentaria

Bomba guarani (Pulverizador manual), Termo nebulizador, escada, pistola dosadora de gel

9. RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS

Manter o ambiente limpo, manter os armários e outros imóveis afastado das paredes pra que possa ter mais circulação de ar nos ambientes e quando for detectado presença de insetos, roedores ou cupins informa a Bio higienização e serviços (94)99181-5959.



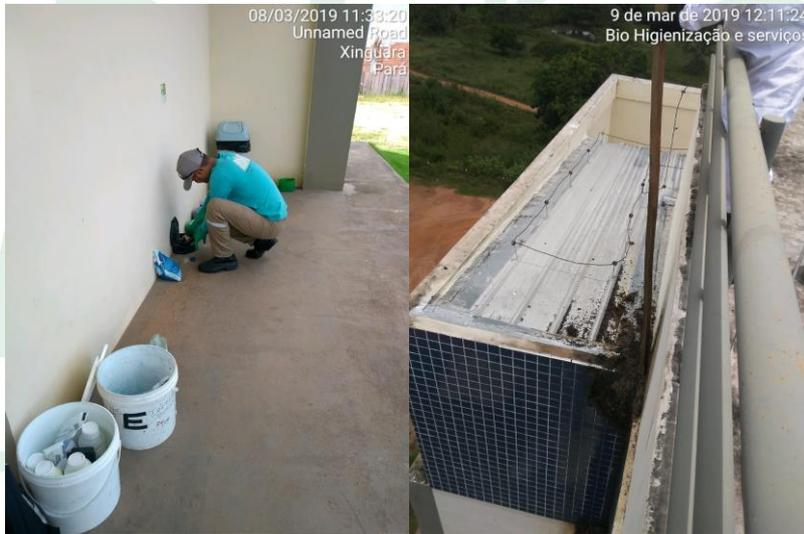
“RELATÓRIO FOTOGRÁFICO”
Campus S. do Araguaia



HIGIENIZA

SERVIÇOS

Campus Xinguara



Campus S. F. do Xingu



Marabá-PA, 11 de Março de 2019.

Alexandre Adalberto Torres de Moraes CRQ - 06200198

Responsável Técnico
QUÍMICO INDUSTRIAL