



POLÍTICA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Unicafé Companhia de Comércio Exterior

Unicafé Companhia de Comércio Exterior



Agosto/2018 2017 – 1ª Edição
Revisado em Fevereiro/2024 – 2ª Edição

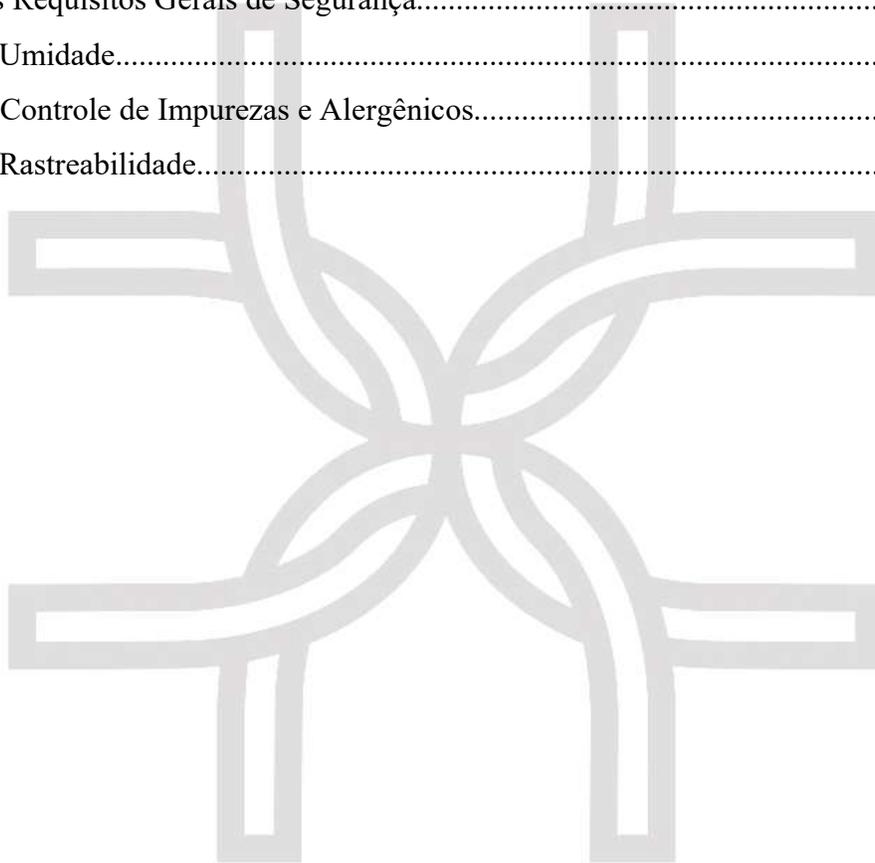


Responsáveis pela codificação e revisão:

Octávio Castro Araújo Rudge – Diretor Superintendente
Fábio Coser Teixeira – Diretor Administrativo Financeiro
Paula Coelho Padilha Afonso – Superintende Administrativa
Rafael Afonso de Souza Ferraz – Assessor Jurídico

Sumário

1.	Prefácio.....	4
2.	Das qualificações de indivíduos envolvidos no manuseio do café.....	4
3.	Higiene Pessoal.....	5
4.	Das Boas Práticas de Armazenamento, Manuseio e Transporte.....	6
5.	Das Boas Práticas de Transporte.....	6
6.	Dos Requisitos Gerais de Segurança.....	8
7.	Da Umidade.....	8
8.	Do Controle de Impurezas e Alergênicos.....	8
9.	Da Rastreabilidade.....	9



1. Prefácio

Com o objetivo de fortalecer o elo da Cadeia Produtiva Cafeeira, atuando com qualidade e segurança, a UNICAFÉ apresenta por meio desta ‘Política de Boas Práticas de Fabricação’ orientações.

Esta política tem o objetivo de estabelecer boas condutas a serem exercidas tanto pela UNICAFÉ, por meio de seus empregados e parceiros de qualquer natureza, quanto por seus fornecedores, relativamente a sua matéria-prima café em grão cru, embalagens e transporte.

Ressaltamos a importância da leitura, análise e compartilhamento deste conteúdo junto a todos os parceiros, diretos e indiretos, com o objetivo de ampliar a compreensão e prática de boas condutas na produção do café.

Estamos à sua inteira disposição para orientá-los e guiá-los, para dirimir as dúvidas que venham a surgir.

2. Das qualificações de indivíduos envolvidos no manuseio do café

Todos os indivíduos envolvidos na produção, ou de qualquer forma envolvidos no manuseio do café, devem ser qualificados para desempenhar suas funções, de forma a manter os alimentos limpos e seguros.

Para tanto todos empregados e/ou terceiros envolvidos no processo devem ser submetidos a treinamentos que envolvam:

a) Princípios de higiene e segurança alimentar;

b) Importância da saúde e higiene pessoal dos empregados e/ou parceiros envolvidos no momento do manuseio do café, na manutenção e conservação das instalações e as tarefas atribuídas a cada trabalhador.

Estes treinamentos devem ser comprovados por certificados emitidos por pessoa jurídica competente e reafirmados no dia a dia da empresa por listas de chamadas assinadas pelo trabalhador e/ou parceiro envolvido.

As pessoas encarregadas pela reafirmação dos preceitos acima estipulados são treinadas e com experiência para supervisionar a produção de alimentos limpos e seguros, serão os chamados PCQI – *Preventive Control Qualified Individual*.

3. Higiene Pessoal

Deve ser assegurado:

- a) Controle de doenças. Qualquer pessoa que, por exame médico ou observação de supervisão, demonstre ter, ou aparentar ter, uma doença, lesão aberta, incluindo furúnculos, feridas ou feridas infectadas, ou qualquer outra fonte anormal de contaminação microbiana pela qual haja uma razoável possibilidade de contaminação de alimentos, superfícies de contato com alimentos ou materiais de embalagem de alimentos deve ser excluída de quaisquer operações que possam resultar em tal contaminação até que a condição seja corrigida, a menos que condições como lesões abertas, furúnculos e feridas infectadas adequadamente cobertos (por exemplo, por uma cobertura impermeável). Assim que estas situações forem identificadas devem ser comunicadas imediatamente aos seus supervisores hierárquicos.
- b) Limpeza. Todas as pessoas que trabalham em contato direto com o café, superfícies de contato com o café e materiais de embalagem devem observar os seguintes procedimentos:
 - b.1) Usar roupas adequadas à operação;
 - b.2) Manter a higiene pessoal adequada;
 - b.3) Lavar cuidadosamente as mãos;
 - b.4) Remoção de todas as joias e outros objetos que possam cair no café ou equipamentos. Se a joia não puder ser removida, ela poderá ser coberta por material que possa ser mantido em uma condição intacta;
 - b.5) Armazenar roupas ou outros pertences pessoais em áreas diferentes daquelas onde o café estiver exposto;

- b.6) Nunca poderá ser feito no mesmo ambiente em que se encontre o café, maquinário e embalagens: comer alimentos, mascar chiclete, beber bebidas e fumar;
- b.7) Tomar quaisquer outras precauções necessárias para proteger contra o contato cruzado de alérgenos e contra a contaminação de alimentos.

4. Das Boas Práticas de Armazenamento, Manuseio e Transporte

O armazenamento e o transporte do café, em todas as suas fases, devem ser feitos de forma a impossibilitar contaminações físicas, químicas ou biológicas. Para tanto é preciso adotar as seguintes condutas:

- a) Promover o devido descarte e manejo dos resíduos, obedecendo as normas ambientais vigentes no país;
- b) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- c) Controle Integrados de Vetores e Pragas urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento;
- d) Seleção das matérias-primas, embalagens e demais categorias de produtos que compõe o comércio de café: controle e garantia de qualidade da mercadoria;
- e) Rastreabilidade.

5. Das Boas Práticas de Transporte

Os caminhões destinados aos transportes de café devem ser sempre inspecionados antes do embarque ou desembarque da mercadoria. As condições em que se encontram o veículo devem ser registradas no recebimento do café pela Unicafé, no campo específico na 'GUIA DE ENTRADA', e no momento da saída do café da Unicafé, em campo específico, na 'ORDEM DE ENTREGA'.

A inspeção de veículos deve observar:

- a) Condições de sanidade e higiene do caminhão:
 - a.1) verificar se há vestígios de pragas ou animais, ou restos que comprometam a sanidade do café;
 - a.2) verificar se há vestígio de bolor ou mofo (cheiro ou presença) no veículo, embalagem ou em algum ponto da mercadoria;
 - a.3) verificar se há acúmulo de umidade (manchas ou poças);
 - a.4) verificar se há vestígios de grãos que constem na lista de alergênicos;
 - a.5) verificar se há odores estranhos, como de produtos químicos;
 - a.6) verificar se há presença de outros tipos de materiais acompanhando a carga (ferramentas, utensílios, produtos químicos, etc.) no interior da carreta.
- b) Condições da carga:
 - b.1) verificar se os big-bags ou sacaria de juta apresentam bom aspecto (limpos, isentos de sujidades, outros grãos, rasgos, furos, pragas, etc.);
 - b.2) verificar se os big-bags são de uso exclusivo para café;
 - b.3) verificar se as lonas apresentam bom aspecto, estão limpas, isentas de sujidades, rasgos, furos, pragas, etc;
 - b.4) para cargas à granel:
 - b.4.1) verificar se as lonas atendem ao item b.3 acima;
 - b.4.2) verificar se possuem lacres numerados e íntegros, que estejam em conformidade com a documentação apresentada.
- c) Condições gerais do caminhão:
 - c.1) verificar se apresentam vazamento de óleo ou combustível;
 - c.2) verificar se está limpo e em condições de transportar café.

6. Dos Requisitos Gerais de Segurança

Quando do recebimento de veículos destinados ao embarque do café deverão ser atendidos os seguintes requisitos gerais de segurança:

- a) A entrada nas dependências da UNICAFÉ só será permitida se a documentação estiver regularizada e de acordo com a legislação de transporte vigente;
- b) Equipamentos e objetos soltos devem ser retirados do caminhão, para que assim sejam evitados acidentes durante a operação de descarga;
- c) Não é permitido desengatar a carreta do cavalo e deixá-la no pátio destinado aos caminhões, sem autorização prévia ou orientação de nossos funcionários;
- d) É proibido o porte, uso ou transporte de substâncias proibidas pela legislação brasileira;
- e) Os motoristas que adentrarem ao recinto da UNICAFÉ deverão permanecer somente nos locais pré-determinados para a sua estadia e trânsito.

7. Da Umidade

Deve ser respeitado o limite de umidade estabelecido por lei, qual seja, 12,5% (doze e meio por cento).

8. Do Controle de Impurezas e Alergênicos

O café deve estar livre das seguintes substâncias:

- a) Alergênicos, tais como: leite, ovos, peixe, crustáceos, nozes, amendoim, trigo e soja;
- b) Matérias estranhas indicativas de risco a saúde humana, tais como: insetos, em qualquer fase de desenvolvimento, vivos ou mortos, inteiros ou em partes; pestes ou pragas e seus excrementos; objetos rígidos, pontiagudos e ou cortantes; plásticos.

9. Da Rastreabilidade

Dados de produtores, produtos, recebimento de mercadorias, processos, procedimentos de limpeza, rebeneficiamento, amostragem, classificação e blendagem (mistura), armazenamento e distribuição devem possuir identificação.

