ABCS ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DOS CRIADORES DE SUÍNOS

FNDS Fundo Nacional de Desenvolvimento da Suinocultura

#08

SÉRIE FÁBRICA DE RAÇÃO

QUAIS OUTRAS **TAREFAS** QUE TAMBÉM DEVEMOS **OBSERVAR NA FÁBRICA**?

Para complementar o informativo anterior, trazemos aqui mais três outras tarefas-chave que também não podemos deixar de observar na fábrica de ração.

São elas: **limpeza, controle de estoque e controle integrado de pragas.**

1 Limpeza.

Com a finalidade de **minimizar a contaminação cruzada** dos produtos destinados à alimentação animal, **toda a área de processamento, equipamentos e utensílios, devem ser limpos ao término da jornada de trabalho ou com a frequência que se fizer necessária**. Os colaboradores devem ser treinados para a correta execução destas tarefas e devem ter pleno conhecimento dos perigos e riscos de contaminação cruzada.

Recomenda-se implantar **o conceito de "não sujar para não ter que limpar a todo instante"**. Isto inclui a constante identificação de pontos geradores de poeira (ex.: descarga de grãos, moinho, pré-limpeza, misturador, furos e vazamentos em roscas e elevadores, produção de premix) e sujidades e sua imediata adequação ou correção.

Os processos de limpeza da instalação (piso, portas, portões, paredes etc) devem ser realizados através de varredura, raspagem e escovação.

Não é indicada operação de limpeza com utilização de água na área de produção, para evitar umidade. Para os utensílios que precisam ser lavados periodicamente (ex.: recipientes plásticos, conchas), indica-se a existência de um local específico para tal na área externa.

FIQUE LIGADO!

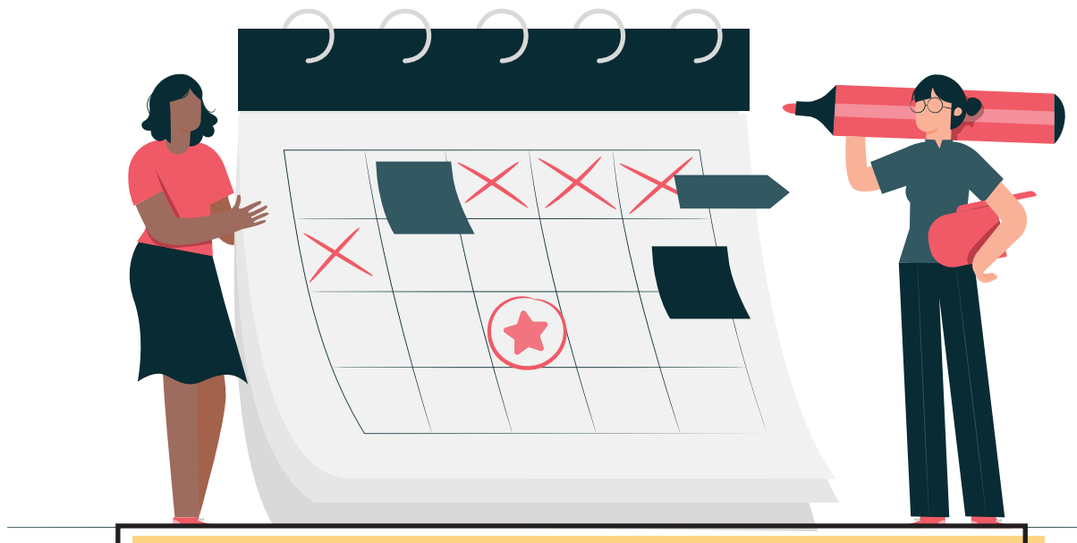
Um local sempre limpo e organizado, proporciona um melhor ambiente de trabalho, segurança e menor atividade microbiana e de parasitas.

Certos equipamentos (ex.: silos, misturador) têm uma parte externa e uma parte interna ou estão contidos em calhas ou em estruturas tubulares (ex.: roscas, redlers, elevadores). Assim sendo, **especial atenção deve ser dada à limpeza da parte interna**. Os silos devem ser varridos internamente dentro de uma frequência pré-estabelecida. Periodicamente, raspar e ou escovar as roscas e os elevadores e as respectivas partes que os contêm.

Os veículos que atendem a fábrica para a movimentação de produtos e transporte/distribuição de ração precisam ser lavados e ou desinfetados periodicamente (de acordo com a necessidade e realidade de cada fábrica).

Para recolher o resíduo sólido (ex.: lixo plástico, papel, varredura, metal) gerado durante a fabricação de ração, deve existir uma lixeira (metálica ou plástica) localizada estrategicamente dentro da área de produção, identificada, com tampa de acionamento por pedal e forrada internamente por saco de lixo plástico. **Os resíduos de varredura precisam ser removidos sempre que necessário ou no mínimo diariamente**. Todas as embalagens (sacaria, barricas etc) dos produtos usados na produção de ração devem ser recolhidas ao longo da rotina diária.

Diariamente ou sempre que necessário, destinar todo este material citado a um local pré-determinado. Recomenda-se definir um local especifico (preferencialmente coberto, delimitado e identificado) na área externa da fábrica (que pode ser uma área comum da granja), para a posterior destinação adequada de acordo com cada tipo de resíduo sólido (recolhimento por empresa especializada, aterro sanitário, reciclagem, possível venda).



Quanto à frequência das tarefas de limpeza, indica-se adequá-las (diária, semanal, mensal) à realidade de cada fábrica de ração e à necessidade de cada etapa do processo, uma vez que isso varia entre as fábricas.

2 Controle de estoque.

Todas as fábricas de ração devem realizar um controle de estoque. Este controle deve ser físico (verificação de cada produto em seu local de armazenagem) e virtual (sistema de controle informatizado ou manual). A contagem dos produtos embalados é pela quantidade real (unidade quando ainda fechado ou peso quando já em uso) e para aqueles à granel, por estimativa. Dependendo da realidade de cada fábrica, este controle pode ser diário, senão no mínimo, uma vez por semana e sempre no fechamento de cada mês.

Indica-se contar todos os produtos e anotar em uma planilha. Este registro deve ser repassado para o escritório da fábrica ou da granja para serem compilados em planilha ou lançados em algum programa informatizado. Na sequência, comparar o estoque virtual com o físico e determinar as diferenças (para mais ou para menos). Para esta diferença, pode ser considerado um valor indicativo menor que 1,0%. **Diferenças acima deste valor indicado devem servir de alerta e levar a uma nova conferência**.

Sabendo da importância do custo da fábrica de ração no custo total da suinocultura, o controle de estoque torna-se uma ferramenta indispensável para o controle e a visão sobre o mesmo, além de permitir perceber possíveis erros na produção quando comparado com a formulação original.

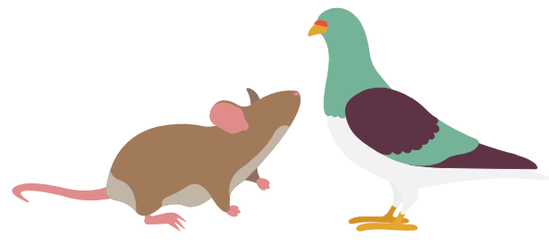
3 Controle integrado de pragas - CIP

As pragas mais comuns em se tratando de fábricas de ração são os roedores, pássaros (em especial pombos) e insetos. O programa de controle de pragas pode ser executado por colaborador(es) da própria fábrica ou por empresa terceirizada e especializada contratada para este fim. Quando pela própria equipe, os colaboradores precisam ser treinados para tal. **O principal é que seja eficaz e aplicado de forma preventiva e contínua**.

Sugere-se que a fábrica e as áreas circundantes sejam inspecionadas periodicamente e os envolvidos sejam orientados a observar e eliminar as condições favoráveis ao aparecimento de pragas, que são os "quatro A's".

O QUE SÃO OS 4 A'S?

- **Acesso** (portas e ou portões e ou janelas abertos);
- **Água** (empoçada, vazamentos etc),
- **Alimento** (resíduos de ração e ou produtos) e;
- **Abrigo** (lixo, resíduos e materiais em desuso que sirvam de esconderijo).



Ou seja, as vias de circulação e arredores das instalações da fábrica devem ser mantidas livres de entulhos, lixo, ou qualquer material que propicie o estabelecimento e o desenvolvimento de pragas.

Deve existir uma pasta arquivada para o controle integrado de pragas com toda documentação pertinente (croqui da fábrica com pontos de iscagem, planilha de inspeção, ficha dos produtos).

LEMBRE-SE!

Ao seguir o passo a passo das tarefas rotineiras de uma fábrica de ração, você ganha com a qualidade da ração e também com o bom desempenho dos animais.

Artigo escrito por
Stefan Rohr
Consultor da ABCS, médico veterinário e especialista em alimentação animal

ACOMPANHE A SÉRIE
FÁBRICA DE RAÇÃO
DA ABCS

CLIQUE PARA ACESSAR

CLIQUE PARA ACESSAR