Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas	RESPOSTA REFERENCIAL	UnB Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico

Título

Higienização de equipamentos

Resumo

Informações sobre higienização de equipamentos.

Palavras-chave

Boas práticas de fabricação; café; higienização

Assunto

Torrefação e Moagem de café

Demanda

Gostaria de saber quais produtos podem ser utilizados na higienização de equipamentos, móveis e utensílios de fábrica de torrefação e moagem de café.

Solução apresentada

De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA (2005) a Resolução DE Diretoria Colegiada nº 277, de 22 de setembro de 2005 define o café torrado como o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como *Coffea arábica* L., *Coffea liberica* Hiern, *Coffea canephora* Pierre (*Coffea robusta* Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca) e pode ser adicionado de aroma.

Na indústria de alimentos a higienização procura preservar a pureza, palatabilidade e qualidade microbiológica dos alimentos. Dessa forma, tem-se um produto com boa condição higiênico-sanitária e sensorial, para que não venha a causar quaisquer riscos à saúde do consumidor (COELHO, 2014).

Sugere-se providenciar o contato diretamente com a instituição abaixo indicada que poderá fornece-lhe mais informações e tem possibilidade de melhor atendê-lo.

Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico - CDT/UnB
Programa Disque Tecnologia
Campus Universitário Darcy Ribeiro - Universidade de Brasília - UnB - Brasília – DF
Edifício CDT/UnB
Telefone: (61) 3107-4147
Site: <http://www.cdt.unb.br/>
E-mail: <oscar.galdino@cdt.unb.br>

Conclusões e recomendações

Copyright © Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - SBRT - http://www.respostatecnica.org.br

Recomenda-se a leitura na íntegra da RDC nº 12/2011, que aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos, e a Resolução nº 27/2010, que dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário, disponíveis respectivamente em:
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/a47bab8047458b909541d53fbc4c6735/RDC_12_2001.pdf?MOD=AJPERES > e
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/b951e200474592159a81de3fbc4c6735/DIRETORIA_COLEGIADA_27_2010.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 02 jun. 2016.

Recomenda-se ainda a Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação sobre RDC n° 216/2004 disponível em:
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/e56c07004f740596a7e2f79a71dcc661/3+cartilhaboaspraticas_final_baixa_creditos+PDF+30+DE+ABRIL.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 02 jun. 2016.

Sugere-se entrar em contato com a Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC <http://www.abic.com.br/> para mais esclarecimento a respeito da higienização do maquinário responsável pela torrefação e moagem do café.

Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC
Rua Visconde de Ihaúma, 50, 8º andar, Centro, Rio de Janeiro.
CEP: 20091-007
Telefone: (21) 2206-6161
Site: <http://www.abic.com.br/>
E-mail: <abic@abic.com.br>

O serviço Brasileiro de Respostas Técnicas (SBRT) agradece o seu contato e informa que já existem, no banco de informação, Respostas Técnicas que respondem a sua solicitação. Sugere-se acessar o site <www.respostatecnica.org.br> e realizar a busca no Banco de Respostas, utilizando os códigos das respostas **20044**; **2489**; **2612; 17283** e dos Dossiês Técnicos **19** e **22** para encontrar os arquivos disponíveis.

Recomenda-se, especialmente, a leitura das seguintes Respostas Técnicas:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Procedimento operacional padrão para indústria de café e de leite**. Resposta elaborada por Claudia Regina Vieira. Belo Horizonte: CETEC, 2011. (Código da Resposta: 20044). Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br>. Acesso em: 02 jun. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Higienização de equipamentos da área de alimentos**. Resposta elaborada por Elena da Costa Plumer, Leonir Martello e Alexandre Fontella Ferrari. Atualizada por Alexandre F. Ferrari, em: 20 mar. 2014. Porto Alegre: SENAI/RS, 2006. (Código da Resposta: 2489). Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br>. Acesso em: 02 jun. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Cozinha industrial**. Resposta elaborada por Fábia Renata Guidolin. Atualizada em: 10 dez. 2013, por Alexandre F. Ferrari. Porto Alegre: SENAI/RS, 2006. (Código da Resposta: 2612). Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br>. Acesso em: 02 jun. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Processo de secagem de café com controle de emissões de gases**. Resposta elaborada por Wagner Tetsuya Matsuzaki. Rio de Janeiro: REDETEC, 2010. (Código da Resposta: 17283). Disponível em:

Copyright © Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - SBRT - http://www.respostatecnica.org.br

<http://www.respostatecnica.org.br>. Acesso em: 02 jun. 2016.

E do Dossiê Técnico:

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Processamento de café**. Dossiê elaborado por Ingrid Vieira Machado de Moraes. Rio de Janeiro: REDETEC, 2006. (Código do Dossiê: 19). Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br>. Acesso em: 02 jun. 2016.

SERVIÇO BRASILEIRO DE RESPOSTAS TÉCNICAS. **Boas práticas de fabricação em serviços de alimentação**. Dossiê elaborado por Lilian Guerreiro. Rio de Janeiro: REDETEC, 2006. (Código do Dossiê: 22). Disponível em: <http://www.respostatecnica.org.br>. Acesso em: 02 jun. 2016.

Fontes consultadas

ANVISA. Resolução nº 277, de 22 de setembro de 2005. Aprova o "Regulamento técnico para café [...]". **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 23 de setembro de 2005. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/bc36fe0047457e348a3fde3fbc4c6735/RDC_277_2005.pdf?MOD=AJPERES>. Acesso em: 02 jun. 2016.

COELHO, N. R. A. **Noções de higienização na indústria de alimentos**. Goiás: Universidade Católica de Goiás – UCG, 2014. Disponível em: <http://wp.ufpel.edu.br/mlaura/files/2014/02/Higieneiza%C3%A7%C3%A3o-na-ind%C3%BAstria-de-alimentos.pdf>. Acesso em 02 jun. 2016.

Elaborado por

Janaina Ribeiro da Silva

Nome da Instituição respondente

Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico - CDT/UnB

Data de finalização

02 jun. 2016.

Copyright © Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - SBRT - http://www.respostatecnica.org.br