

# Sumário

<b>APRESENTAÇÃO .....</b>	<b>11</b>
<b>1. INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
<b>2. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.....</b>	<b>14</b>
2.1 Projeto e Instalações .....	14
2.2 Estrutura interna da edificação .....	16
2.2.1 <i>Piso</i> .....	16
2.2.2 <i>Paredes</i> .....	17
2.2.3 <i>Portas e Janelas</i> .....	17
2.2.4 <i>Forros e Tetos</i> .....	19
2.2.5 <i>Iluminação e Instalação elétrica</i> .....	20



2.3 Instalações Sanitárias e Vestiário.....	20
2.4 Lixo e Esgotamento Sanitário .....	21
2.5 Abastecimento de Água .....	22

### **3. REQUISITOS DE HIGIENE PARA O**

<b>ESTABELECIMENTO .....</b>	<b>24</b>
3.1 Equipamentos e Utensílios .....	24
3.2 Limpeza e Desinfecção .....	27
3.3 Periodicidade da Higienização .....	29
3.3.1 Diária .....	29
3.3.2 Diária ou de acordo com o uso .....	29
3.3.3 Semanal .....	29
3.3.4 Quinzenal .....	29
3.3.5 Mensal.....	29
3.3.6 Semestral .....	30
3.4 Proibição de entrada de Animais Domésticos ..	30
3.5 Controle Integrado de Pragas.....	30
3.6 Armazenamento de Sustâncias Tóxicas Lavagem das mãos .....	31
3.7 Roupas e Objetos .....	32
3.8 Visitantes .....	32

### **4. REQUISITOS DE HIGIENE DOS**

<b>FUNCIONÁRIOS .....</b>	<b>34</b>
4.1 Higiene Pessoal .....	34
4.2 Conduta Pessoal.....	37
4.3 Uniformização .....	38
4.4 Controle da Saúde dos Funcionários .....	39

<b>5. REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO....</b>	<b>40</b>
5.1 Produção.....	40
5.2 Armazenamento e Transporte do Produto Final...	41
5.3 Embalagem .....	44
<b>6. REQUISITOS DE QUALIDADE NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA .....</b>	<b>47</b>
6.1 Matéria-prima: Cana-de-açúcar .....	47
6.2 Moagem da Cana-de-açúcar .....	51
6.3 Seção de Fermentação .....	55
6.4 Seção de Destilação.....	59
6.5 Seção de Armazenamento e Envelhecimento ...	66
6.6 Seção de Acondicionamento e Lavagem .....	68
6.7 Padrão de Identidade e Qualidade da Cachaça...	73
<b>7. QUALIDADE FINAL DA CACHAÇA .....</b>	<b>75</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>77</b>