

Sumário

APRESENTAÇÃO	11
1. INTRODUÇÃO.....	12
2. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO PRODUTOR.....	14
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

ESTABELECIMENTO	24
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

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

5. REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO....	40
5.1 Produção.....	40
5.2 Armazenamento e Transporte do Produto Final...	41
5.3 Embalagem	44
6. REQUISITOS DE QUALIDADE NO PROCESSO DE PRODUÇÃO DA CACHAÇA	47
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
7. QUALIDADE FINAL DA CACHAÇA	75
REFERÊNCIAS	77