

## CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

A proliferação de pragas nos locais onde se preparam alimentos tem relação direta com as condições estruturais do ambiente, do armazenamento dos alimentos e do tratamento dado ao lixo, que deve ser retirado no mínimo duas vezes ao dia do interior do estabelecimento e armazenado na área externa em depósitos fechados.



**PRAGAS:** são animais como ratos, baratas, moscas, formigas, animais domésticos e pássaros que infestam os ambientes podendo causar doenças nas pessoas e prejuízos econômicos.

Deve-se **NEGAR o acesso**, telando as janelas e vedando as portas; **negar o abrigo**, vedando buracos nas paredes e no piso e **negar o alimento**, realizando uma eficiente limpeza e sanitização.



Além do cumprimento das medidas acima descritas é imprescindível que o estabelecimento realize o controle de pragas através de uma **empresa especializada** (com Registro junto a Vigilância Sanitária), para assim conseguir evitar a contaminação dos alimentos e das pessoas por produtos químicos de uso restrito. A empresa especializada deverá deixar no estabelecimento onde realizou o serviço um **relatório técnico** constando: nome do cliente; endereço do imóvel; praga(s) alvo; grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) utilizado(s); nome e concentração de uso do princípio ativo e quantidade do produto aplicado na área; nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho correspondente; número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo; endereço e telefone da Empresa Especializada.





## PRAGAS

**DEFINIÇÃO:** São insetos e animais como ratos, baratas, moscas, formigas. Animais domésticos e pássaros que infestam os ambientes onde manipulamos alimentos, podendo causar contaminação.

A proliferação de pragas nos locais onde se preparam alimentos tem uma relação direta com as condições estruturais do estabelecimento, dos processos de manipulação dos alimentos e do tratamento dado ao lixo, que deve ser retirado no mínimo duas vezes ao dia do interior do estabelecimento e armazenado em área externa em depósitos fechados.

### PRINCÍPIOS PARA CONTROLE

O princípio básico para o controle integrado de pragas consiste não apenas na aplicação de produtos químicos ( venenos ) para a eliminação dos insetos e roedores, mas principalmente na adoção de medidas e práticas que visem:

**NEGAR O ACESSO**

**NÃO PERMITIR ABRIGO**

**NÃO DISPONIBILIZAR ALIMENTOS**

Para poder colocar em prática estas medidas é necessário ter um melhor conhecimento sobre hábitos de vida, ciclo Biológico e outras habilidades que as pragas possuem.



## AS PRAGAS MAIS PERIGOSAS PARA A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS



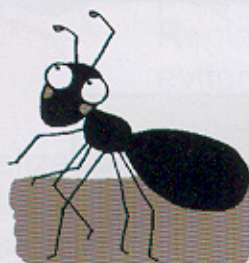
**MOSCAS**



**RATOS**



**BARATAS**



**FORMIGAS**



**ANIMAIS DOMÉSTICOS**