

RESUMO

Layout e regras de limpeza na produção - VENDAS POR ENCOMENDA

Muitos empreendedores do ramo de alimentação sonham em ter o seu próprio espaço de produção. Isso porque a realidade da maioria acaba sendo essa: na mesma cozinha em que é preparado o café da manhã, o almoço e o jantar da família, também são preparadas as encomendas, sejam elas bolos, doces, tortas, salgados, marmitas.

Por isso, talvez fique a sensação de irregularidade, mas queremos com esse vídeo te ajudar a repensar esse sentimento e mostrar como pode ser fácil organizar o espaço, a limpeza do local e tornar os processos mais profissionais, mesmo que eles aconteçam na cozinha da sua casa.

Para começar temos duas informações importantes:

1ª: é importante que você saiba que desde 2013, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária através da Resolução nº 49, passou a autorizar que microempreendedores formalizados como MEI - Microempreendedor Individual, realizassem as atividades de produção de alimentos em sua residência.

Mas veja: para estar autorizado a produzir em casa, você precisará estar formalizado como microempreendedor individual (MEI) e, além disso, obter a licença de funcionamento da vigilância sanitária - que não tem custo algum.

2ª: queremos lembrar a você que mesmo produzindo seus produtos para venda no mesmo local que prepara as suas refeições do dia a dia, você pode estabelecer uma organização dos processos de produção e ter o cantinho para o seu negócio, ou seja, locais onde mantém somente o que é do empreendimento.

Por isso, agora vamos falar de 7 regras da vigilância sanitária que precisam ser levadas em conta na hora de pensar num espaço de produção mais seguro, e principalmente, limpo e higiênico.

7 regras

Regra 1: o acesso a sua cozinha deve ser independente da sua casa, ou seja, é importante ter uma porta de acesso a cozinha diretamente, sem que seja preciso passar por dentro de sua casa. Caso isso não seja possível no momento, é importante que você controle a entrada das pessoas na sua cozinha na hora em que estiver trabalhando.

Regra 2: a organização da cozinha e a localização dos equipamentos e móveis devem permitir uma produção contínua evitando cruzamento de atividades. Por exemplo, o local onde você recebeu e limpou os tomates, não deve ser o mesmo local onde você embala os produtos prontos, caso contrário a sujeira do primeiro local contaminará o alimento pronto.

Por isso, pense na ordem em que você realiza as atividades e veja se é possível realizar cada uma delas em locais diferentes na sua cozinha. Caso não seja, estabeleça que no mesmo local e momento em que estiver lavando os utensílios, não poderá produzir uma massa ou realizar qualquer outro preparo.

Além disso, eu convido você a pensar também na melhor posição dos seus equipamentos na cozinha, para que tudo funcione direitinho. Por exemplo: evite que a geladeira fique ao lado do forno.

Regra 3: o teto, as paredes, o piso, janelas e portas devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável e estar livres de rachaduras, pontos de bolor e infiltrações. Ou seja, azulejos são a melhor opção. É importante você se lembre que de tempos em tempos precisará higienizar todo o ambiente, então, cada um desses itens devem ser facilmente laváveis.

E para deixar o ambiente livre de insetos como moscas, instale telas milimétricas nas portas e janelas.

Regra 4: a iluminação da sua cozinha deve ser uniforme e evitar sombras. As luminárias devem ter proteção contra explosões e quedas. Além disso, as instalações elétricas devem ser embutidas ou protegidas por tubulações permitindo a higienização do ambiente.

Regra 5: o botijão de gás deve ser instalado em local arejado e longe de equipamentos quentes. Por isso, se seu botijão fica dentro da cozinha ao lado do fogão, pense em uma solução para que ele fique do lado externo da sua cozinha e o mais distante possível do fogão.

Regra 6: você deve ter recipientes de lixo na sua cozinha em quantidade suficiente para sua atividade. Esses recipientes devem ser de fácil higienização e devem estar localizados nos pontos que façam sentido para sua produção.

Regra 7: não é permitida a circulação de pessoas que não façam parte da produção e nem animais domésticos na cozinha no momento em que você estiver produzindo.

Seguindo essas regras, você terá um processo de produção bem seguro para seus alimentos.

DICAS DE ORGANIZAÇÃO

Para te ajudar a seguir essas regras, aqui vão algumas dicas de organização para deixar o seu negócio ainda mais em ordem:

- Estabeleça um horário para o seu trabalho para que não se misture com as atividades da casa.
- Dentro da sua dispensa, geladeira e freezer, deixe identificado quais são os produtos que você usará para produção do seu negócio, ou se for possível, separe uma prateleira, estante, armário e equipamentos somente para a matéria-prima.
- Coloque etiquetas nos alimentos, com o nome do produto, a data de abertura e validade.
- Na hora das compras: evite fazer as compras do seu negócio e guardá-las ao mesmo tempo em que faz isso com as da sua casa.

Isso pode complicar não somente a sua organização financeira ao misturar dinheiro do bolso com o dinheiro do negócio, como pode misturar os insumos na hora de guardá-los e depois complicar sua produção.

Bom, agora que você já sabe as regras para deixar seu espaço de trabalho seguro para produção de alimentos, e também sabe as dicas para se organizar, não perca tempo! Faça um planejamento para ir colocando essas dicas em prática! Bom trabalho!