

Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho

CTeSP Produção Animal

Higiene e Segurança numa Exploração Pecuária



Dulcineia Ferreira Wessel

Exploração Pecuária

- ✓ Instalações /Equipamentos
- ✓ Maneio
- ✓ Bem-Estar
- ✓ Biossegurança
- ✓ Sanidade
- ✓ Transporte
- ✓ Identificação Animal
- ✓ Gestão de Resíduos
- ✓ Higiene/ Segurança/ Saúde no trabalho agrícola

Para **evitar contaminações** (biológicas/físicas/químicas) devem-se, logo na exploração pecuária de produção primária ter sempre presentes **regras de higiene e segurança** relacionadas com:

- parcelas agrícolas
- instalações
- equipamentos
- práticas
- alimentação dos animais
- manejo
- bem-estar

Os principais **perigos para a segurança alimentar** podem-se classificar como **biológicos**, ocasionados pela contaminação de um alimento com microrganismos como vírus, bactérias e fungos, **físicos** que ocorrem quando um agente físico externo surge no alimento e **químicos** que surgem quando os produtos alimentares são contaminados por produtos de natureza química

O local de **instalação** de uma exploração pecuária é um factor importante na segurança alimentar do produto obtido, quer seja carne, leite ou ovos, uma vez que os contaminantes existentes no ar e no solo podem passar muito facilmente para o produto

O **local** onde os animais se encontram alojados deve estar isolado e separado, nomeadamente dos locais de preparação de caldas e de armazenagem dos fitossanitários, fertilizantes e produtos veterinários, de maquinaria, entre outros

É importante manter os **estábulos** adequadamente limpos e livres de estrumes e chorumes, de restos de alimentos e da acumulação de outras sujidades, tais como lixo, arame e plástico, que podem ser nocivos para os animais

As salas de **ordenha** devem igualmente estar situadas longe de fontes de poluição e preferencialmente em locais frescos ou onde seja fácil efetuar o seu arejamento