

Regimento de segurança, higiene e controle de qualidade da Cervejaria OXeN Te

1 Da segurança dos funcionários

1.1 Todo e qualquer funcionário da empresa deverá estar, em período de produção, utilizando jaleco de laboratório, preferencialmente constituído por algodão, podendo também ser constituído de poliéster.

1.2 Todo e qualquer funcionário da empresa deverá estar, em período de produção, utilizando os EPI's necessários, tais como óculos de proteção e luva de látex, vinil ou nitrila;

1.2.1 Se por ventura algum funcionário se utilizar de óculos de grau durante o período de produção este não poderá se desvencilhar deste, mesmo enquanto utiliza o EPI;

1.2.2 Caso seja necessário manipular equipamentos com elevada temperatura será necessário o uso de uma luva especial que suporte essa temperatura sem degradar o funcionário;

1.2.3 No caso de o funcionário envolvido possuir cabelos longos sempre mantê-los presos para evitar contato com fogo e sempre estar de touca não importando o tamanho dos cabelos para evitar contaminação da carga em qualquer parte do processo.

1.2.4 Utilizar máscara sempre que entrar em contato, direto ou indireto, com a carga para evitar que partículas de saliva a contamine.

1.3 Todo e qualquer funcionário da empresa deverá estar, em período de produção, utilizando vestimenta adequada, incluindo camisa de manga (comprida ou não), calça jeans e sapato fechado.

1.4 Instalar corretamente os controladores e indicadores de pressão e temperatura para não danificar os equipamentos e reduzir o risco de choques e queimaduras.

2 Da higiene do processo

2.1 Utilização de álcool 70% em borrifador para higienização de todos os aparelhos e equipamentos a serem utilizados durante o período de produção.

2.2 Nunca abrir o balde de fermentação em hipótese alguma, no intuito de não contaminar a levedura nem deixar o oxigênio penetrar no meio fermentativo.

2.3 Utilizar PAC 200 Pó para sanitizar todas as painéis e o balde de fermentação a serem utilizados.

2.4 Sempre verificar o local a ser instalada a aparelhagem para certificar se o local é seco, arejado e apropriado para a produção de cerveja.

2.5 Testar todas as válvulas e bombas utilizadas no processo para verificar a presença ou não de impurezas nesses equipamentos.

3 Do controle de qualidade

3.1 Realizar o teste do iodo a cada 15 minutos no período de cozimento do malte para verificar a quantidade de amido ainda presente no mosto.

3.2 Coletar amostras diariamente, no mesmo horário, durante o período da fermentação para realizar testes utilizando o picnômetro, com o objetivo de verificar o teor de álcool da cerveja bem como a sua variação em relação ao tempo.

3.3 Sempre verificar a pressão contida na garrafa, no momento da carbonatação, para garantir que o gás estará na concentração correta e evitar o risco de explosão caso a pressão esteja muito elevada.

3.4 Realizar um teste geral dos equipamentos a serem utilizados para a produção, produzindo uma única vez a cerveja sem compromisso, no intuito de detectar erros de processo e garantir uma melhor produção com maior rendimento.