



**11º Simpósio de Ensino de Graduação**

**REQUISITOS BÁSICOS DE INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS**

**Autor(es)**

---

WILLIAN DA ROCHA  
GRAZIELE BORTOLOZZO  
STÉFANI CRISTINA NELLIS

**Orientador(es)**

---

ANGELA DE FATIMA KANESAKI CORREIA

**Resumo Simplificado**

---

**Contextualização:** A segurança do que é vendido ao consumidor atualmente, é uma questão que começa com as devidas condições de higiene nas instalações da indústria. Visto isso, o objetivo deste trabalho será o de propor as condições higiênico-sanitárias adequadas, como também o layout de uma indústria de massas alimentícias. **Objetivo:** Estabelecer os parâmetros e critérios das condições higiênico-sanitárias da indústria de massas alimentícias. **Métodos:** Para propor as condições higiênico-sanitárias adequadas para uma indústria de massas alimentícias, foi necessária a utilização da Portaria CVS-6/99, em conjunto com a CVS 18, que dizem respeito aos parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos. **Resultados:** A localização da indústria de massas alimentícias será na cidade de Jundiaí – SP. A cidade de Jundiaí já conta, atualmente, com grandes indústrias no ramo alimentício e também no de embalagens. Segundo a Portaria, o piso, assim como as paredes devem ter acabamento liso, resistente, impermeável, lavável, e no caso do piso, antiderrapante. Os forros e tetos, da mesma forma do piso e das paredes, devem ter cores claras, isenta de fungos e em bom estado de conservação. Visto isso, o piso industrial em Poliuretano conta com alta tecnologia, apresenta durabilidade contra desgaste, proteção à corrosão, impermeabilidade e ótimo acabamento. As paredes da área da produção passarão por um sistema em epóxi à base de água. Será constituído por um selador e um revestimento vítreo, ideal para locais que sofrem constante higienização e que precisam de durabilidade. Os forros e tetos respeitarão as normas descritas acima, contendo acabamento liso e o cuidado e a manutenção necessários para que não haja umidade e tudo o que possa interferir na qualidade do produto. A “porta rápida” será instalada em praticamente todo o ambiente da produção já que é especialmente desenvolvida para ambientes internos com tráfego pesado de pessoas, caminhões, empilhadeiras, e oferece excelente vedação entre as áreas. Na iluminação, será aplicada uma linha de luminárias com lâmpadas fluorescentes e acabamento na cor branca, protegida contra explosões e na quantidade necessária para garantir a iluminação própria do local. A circulação desse ar também deverá ser feita com ar insuflado e controlado através de filtros ou exaustão. Além disso, direção do fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionada da área limpa para a área suja. Seguindo ainda a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 em conjunto com a CVS 18, as instalações sanitárias da indústria de massas contará com 1 banheiro para cada 5 funcionários. Em cada setor de toda a indústria haverá banheiros com cores claras, devidamente higienizados e separados da produção. **Conclusão:** Seguindo as normas da Portaria, toda a estrutura e edificação de uma indústria devem ser devidamente regularizadas, já que a falta da mesma pode gerar complicações ao que se é produzido, e como consequência, interferindo na saúde do funcionário e inclusive a qualidade final do produto.