



12º Simpósio de Ensino de Graduação

REQUISITOS BÁSICOS DE INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE BISCOITOS

Autor(es)

ISABELLA CIARROCCHI
STEFANI VAN DE POLL
VICTOR CORTEZ
CASSIANE FERLIN

Orientador(es)

ANGELA DE FATIMA KANESAKI CORREIA

Resumo Simplificado

Contextualização: A segurança do que é vendido ao consumidor atualmente, tem como princípio as devidas condições de higiene nas instalações da indústria. A produção de alimentos saudáveis exige a adoção de vários procedimentos que garantam a qualidade nutricional e higiênico-sanitária dos produtos, prevenindo a transmissão de doenças. As condições higiênico-sanitárias que existirão para a segurança dos alimentos devem ser consideradas no planejamento do layout, já que essas incluem requisitos relacionados desde o local a ser construída a empresa até os requisitos mais básicos de higiene pessoal que necessitam de áreas próprias. Objetivo: Estabelecer os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário da indústria de biscoitos, assegurando assim o fornecimento de produtos que no seu uso pretendido, são seguros, livres de contaminantes e não oferece risco à saúde dos consumidores. Método: Os requisitos básicos das instalações e edificações foram planejados de acordo com as normas relacionadas à segurança dos alimentos para que o consumidor ao ingerir o produto final da fábrica de biscoitos não tenha riscos de obter doenças transmitidas pelo produto. Pesquisou-se um endereço apropriado para o estabelecimento da fábrica, cuja vizinhança não oferecesse risco de contaminação aos produtos. O planejamento do layout foi realizado seguindo o arranjo físico definido e utilizou-se o software Visio para elaboração do layout. Resultados: O prédio possuirá construção sólida e sanitariamente correta. As instalações da organização são projetadas de forma a facilitar a limpeza evitando o acúmulo de alimentos, sujidades ou poeira, higienização do prédio sem que a água fique estagnada e ausência de bolores. Sendo assim os pisos, paredes e tetos serão constituídos de material liso, resistente, laváveis, de cores claras, não serão corrosivos e os pisos serão antiderrapantes. As instalações serão dotadas de mecanismos contra vetores e pragas, impedindo a entrada, o alojamento e a proliferação dos mesmos, quando esses não forem eficazes a empresa terceirizará um serviço especialista na inibição dos mesmos. Suas portas serão de superfície lisa, de cores claras, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, de material não absorvente, com fechamento automático e protetor no rodapé. Nas janelas as telas utilizadas serão de 2 mm, de fácil limpeza e serão providas de insulfilmes para conter os raios solares e em possíveis quebras das mesmas, os vidros permanecerão juntos. O espaço projetado é adequado para atender ao fluxo do processo (recebimento/ produção/ estoque/ expedição) de forma segura, higiênica e evitando a contaminação cruzada. Conclusão: tendo o projeto da fábrica bem dimensionado e com todos os parâmetros preconizados pela legislação estabelecidos, atingi-se grande parte do sucesso do layout, tão importante e relevante nos processos e índices de produtividade nas indústrias.