



12º Simpósio de Ensino de Graduação

REQUISITOS BÁSICOS DE INSTALAÇÕES E EDIFICAÇÕES PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Autor(es)

DARCIO OSMAR DE JESUS
MARCOS A. B. SANTOS
GABRIELLE MIKI
ANA FLÁVIA BASSANI
FLÁVIA RICCI GUILHERMINO

Orientador(es)

ANGELA F. K. CORREIA

Resumo Simplificado

Condições Higiênico-Sanitárias na Indústria de Alimentos: Uma das maiores preocupações da indústria de alimentos é a qualidade do produto, que vai desde a higienização englobando a segurança, até a saúde dos consumidores. Sendo a contaminação (interna e externa) o principal fator de preocupação. De acordo com a Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde deve haver um constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário. Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): a ingestão de alimentos ou bebidas contaminados é o principal causa de doenças nos consumidores, sendo uma constante nos dias atuais, devido às modalidades de produção, o aumento no uso de aditivos e a mudanças de hábitos alimentares, sem deixar de considerar as mudanças ambientais, a globalização e as facilidades atuais de deslocamento da população, inclusive no nível internacional. Cabendo a Vigilância Epidemiológica o objetivo reduzir a incidência de DTA no Brasil, auxiliando as medidas de prevenção e controle, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população. Estabelecer os Parâmetros e Critérios das Condições Higiênico-Sanitário e propor o Layout das Instalações da Indústria de Socol. Todas as dependências da indústria de fabricação do Socol foram projetadas e dimensionadas obedecendo todas as normas previstas para instalação de frigorífico. Todas as dependências e divisórias internas da área de produção receberam especial atenção, a fim de se evitar uma possível contaminação cruzada. Com os maquinários não aconteceu de outra forma, todos foram adquiridos de fabricantes autorizados, que produzem em acordo com a legislação vigente. As instalações elétricas também foram pensadas de modo a possibilitar amplamente a realização de todas as tarefas e não comprometer a higiene do alimento a ser produzido. Sua instalação foi executada com luminárias protegidas contra rompimento e umidade, de fácil limpeza e manutenção, e que gerem luz artificial que não altere as cores dos produtos manuseados. Já para a estocagem de matéria prima e de produto final foram instaladas câmaras frias tanto no recebimento da matéria prima quanto na estocagem do produto final. A temperatura foi regulada de acordo com o produto armazenado. E por fim as instalações sanitárias e vestiários foram construídos em prédio externo e sem comunicação direta com a área de produção, mas razoavelmente perto para permitir seu acesso tanto na entrada quanto na saída da mesma. Toda a indústria de alimentos deve ser construída e instalada sob normas específicas, regulamentadas por órgãos competentes, que seguem regras definidas por Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos de Higiene Operacional, Procedimentos Operacionais Padronizados, e as Instruções de Trabalho, que somados formam o conjunto de controle de qualidade e pré-requisitos para a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle. O sucesso da implantação está totalmente relacionado ao cumprimento de todas as normas exigidas e executadas por profissionais qualificados, matérias adequados, fluxograma e fiscalização dos órgãos competentes sob consultas do início ao final da obra.