

Superintendência de Vigilância Em Saúde  
Gerência de Vigilância em Saúde de Produtos  
Coordenação de Fiscalização de Alimentos  
Av. Anhanguera, nº 5195, Setor Coimbra  
Goiânia – GO CEP: 74.043-011  
Fone: 62- 3201-4147

## **INFORMAÇÕES PRELIMINARES SOBRE OS AMBIENTES DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS**

A estrutura física dos locais de produção de alimentos é de suma importância na segurança dos mesmos. As atividades são diferentes conforme o tipo de produto a ser elaborado, daí a necessidade de avaliação individual de cada projeto arquitetônico industrial. Os setores podem diferir de acordo com as atividades realizadas.

A implementação das Boas práticas de Produção depende de um fluxo de produção linear, ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas de produção.

Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma que permitam a separação, por áreas, setores e/ou outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos, evitando as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

O material de revestimento do piso deve ser resistente ao trânsito, impermeável, lavável e antiderrapante; não possuir frestas e ser fácil de limpar ou fazer a desinfecção. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão com tampas inox e escamoteáveis), impedindo a formação de poças.

As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis, laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas, sem frestas e fáceis de limpar e fazer a desinfecção.

O teto deve ser forrado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira reduzindo ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e que seja de fácil higienização. Devem ser revestidos de materiais impermeáveis, lisos, sem frestas, laváveis, e de cor clara.

As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira, e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção antipragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza.

A Iluminação deve ser suficiente de forma a evitar cantos escuros e ofuscamentos. As lâmpadas devem ter proteção contra quedas e quebras.

A ventilação deve garantir o conforto térmico aos funcionários, bem como ser adequada aos produtos armazenados.

O projeto arquitetônico das indústrias alimentícias deve contemplar os seguintes setores, além de outros de acordo com as atividades realizadas:

**1. Área de Recepção:** Local de chegada dos produtos, a serem armazenados ou utilizados imediatamente, deve ser coberto e pavimentado.

**2. Depósito de Matéria Prima / Ingredientes:** Local destinado ao armazenamento das matérias primas/ ingredientes. Todos estes produtos armazenados devem ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração, a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, por meio do controle, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes.

**3. Depósito de Embalagem:** Local destinado ao armazenamento de embalagens primárias. Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. As condições previstas de armazenamento não devem transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

**4. Depósito de Produto Acabado:** Local destinado ao armazenamento do produto acabado. Os produtos acabados devem ser armazenados segundo as boas práticas, de forma a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem.

**5. Área de Produção:** Área de produção deve ser ligada diretamente ao setor de pesagem. As matérias-primas e as embalagens devem passar por procedimentos de higienização (em área específica para este fim), antes de entrar no processo produtivo. A área deve dispor de equipamentos e acessórios instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos. O envase deve estar localizado de forma a permitir um fluxo linear e sem cruzamentos, bem como as embalagens devem ter acesso de forma a evitar contaminações cruzadas.

**6. Área de Higiene de Utensílios:** As instalações devem ser adequadas para a limpeza, e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho, estas devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpos facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água potável.

**7. Sanitários / Vestiários masculinos e femininos:** Todos os estabelecimentos devem dispor de vestiários, banheiros convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Esses locais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação,

sem comunicação direta com o local onde são manipulados e armazenados os alimentos. Devem dispor de área seca para paramentação. Devem ser exclusivos para os manipuladores.

**8. Depósito de Material de Limpeza:** Destinados à guarda de materiais e produtos de limpeza, e também deve dispor de local dotado de água corrente, para higiene dos materiais.

**9. Lavatórios para Higienização das mãos:** Deve ser sifonado, providos de água corrente, sabão líquido, papel toalha não reciclável, cesto para descarte de papéis usados, revestidos com sacos plásticos e tampa de acionamento não manual. E deve ainda ser exclusivo para tal finalidade.

**10. Controle de Qualidade:** A indústria deve dispor de controle de qualidade a fim de avaliar os riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção, bem como intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano.

**11. Copa:** Destinada a disponibilização de lanches aos funcionários da empresa. Neste local está proibida a manipulação de alimentos. As grandes indústrias devem possuir cozinha industrial com refeitório.

**12. Área de Expedição:** local de saída dos produtos a serem armazenados ou utilizados imediatamente; deve ser coberto e pavimentado.

#### **REFERÊNCIAS:**

**CÓDIGO SANITÁRIO DE GOIÁS.** Lei Estadual nº 16.140, de 02 de outubro de 2007.  
**BRASIL.** Portaria nº 326 de 1997.