

Nome: Beatriz Schmidt Menegali

Nº USP: 8628961

Bruna Miatelo

8562732

Katyri B. de Freitas Paganotti

8562670

Mayla Regina Correia

8562753

Unidades processadoras de Alimentos: Caracterização – Grupo 3

Segundo a Portaria SVS/MS Nº 326 de 97, um “estabelecimento de alimentos produzidos/industrializados é a região que compreende o local e sua circunvizinhança, no qual se efetua um conjunto de operações e processos, com a finalidade de obter um alimento elaborado, assim como o armazenamento ou o transporte de alimentos e/ou suas matérias primas”. Uma unidade processadora de alimentos pode ser classificada, de acordo com o seu número de funcionários, em Micro (até 19 funcionários), Pequena (de 20 a 99), Média (100 a 499) e Grande (mais de 500 funcionários). No que diz respeito ao espaço físico, devem ser compostas por edifícios e instalações que apresentem construção sólida e sanitariamente adequada e todos os materiais usados na construção e manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável ao alimento. O espaço de processamento do alimento deve ser suficiente para atender adequadamente todas as necessidades das operações realizadas, o desenho deve ser tal que permita uma limpeza adequada e a devida inspeção quanto à garantia da qualidade higiênico - sanitária do alimento. Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e/ou pragas e também de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros além de ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes (como definição de um fluxo de pessoas e alimentos), de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada. Os locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza. Desta maneira os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta higienização do local. Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada torne seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de contaminação.

A unidade deve dispor de ventilação adequada de forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes, além de a unidade dispor de um local para armazenamento adequado de lixos e materiais não comestíveis, conter área adequada de Instalações para limpeza e desinfecção de mãos e equipamentos. Vale ressaltar que todos os equipamentos e utensílios devem ser desenhados e construídos de modo a assegurar a higiene e permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, devem ser instalados de modo a permitir um acesso fácil e uma limpeza adequada, além disto, devem ser utilizados exclusivamente para os fins a que foram projetados. Se faz necessário ressaltar, porém, que cada categoria dentro das unidades processadoras de alimentos abriga uma série de especificações previstas na legislação e que devem ser seguidas à risca para assegurar que o alimento nela processado esteja de acordo com parâmetros de higiene e qualidade.

Referências bibliográficas

SEBRAE. **CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO DE EMPRESAS: MEI - ME – EPP.** Disponível em: <http://www.sebrae-sc.com.br/leis/default.asp?vcdtexto=4154>. Acesso em: 17 de agosto 2016.

Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Regulamento Técnico; **"Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"**, Anexo I. PORTARIA SVS/MS Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997.