

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

REGRAS GERAIS

Algumas regras gerais para estabelecimento de processamento, condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas para cada caso:

- Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos;
- Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, sendo a área do estabelecimento delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;
- Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- Pátio e Vias de circulação pavimentados com material que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com britas e o perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

Dependências e instalações:

- Compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- Dependências e Instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- O Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

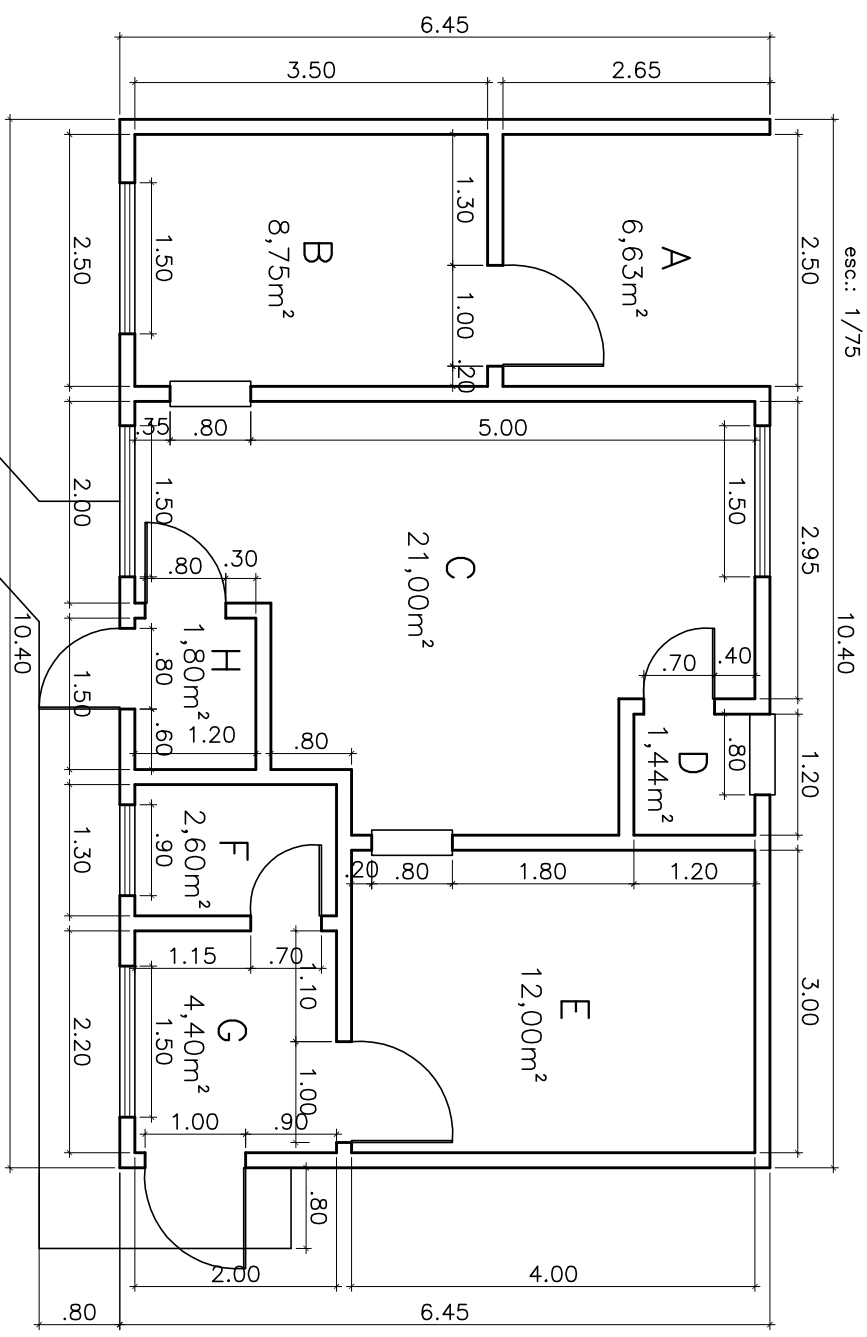
As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

- Paredes e Separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

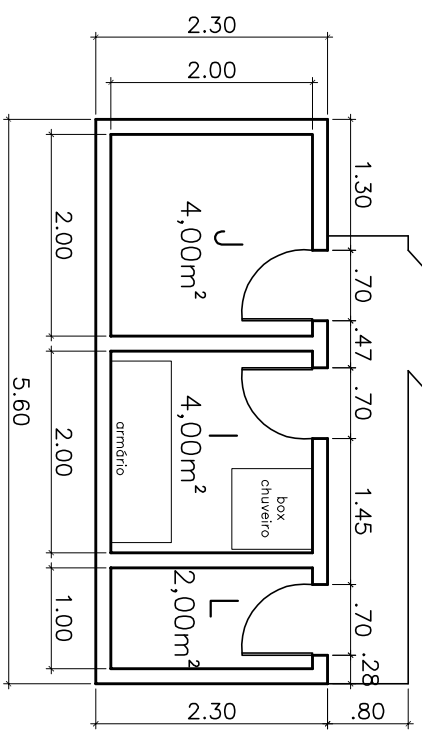
- Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nos casos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos da legislação vigente;
- Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- Redes de esgotos devem possuir dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas, ralos de fácil higienização e sifonados;
- As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas ambientais específicas em vigor.
- Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas com telas milimétricas de forma a prevenir a entrada de insetos e evitar o acúmulo de sujidades;
- Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- Gelo, quando necessário, de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- Equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
- A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.
- Equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.
- Legislação sanitária proíbe a modificação das características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE AÇAÍ

PLANTA
esc.: 1/75



ÁREA = 67,08m²



ÁREA = 12,88m²

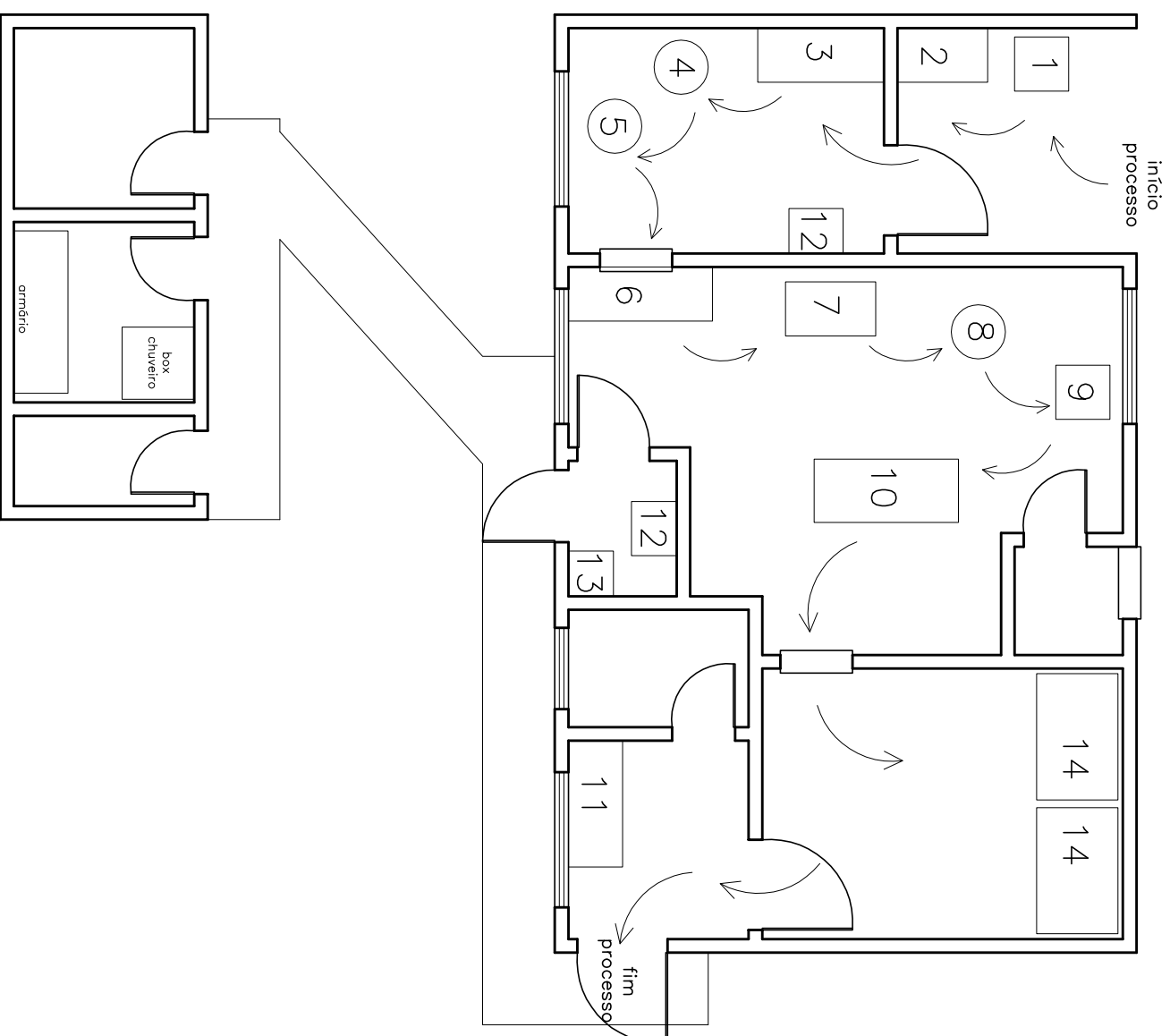
LEGENDA:

- A = Recepção: recepção da fruta, primeira seleção, pré-lavagem
- B = Sala de sanitização, segunda seleção, branqueamento
- C = Sala de processamento (área limpa): despolpamento, homogenização, envase
- D = Depósito de primeira embalagem
- E = Congelamento e armazenagem: câmara fria e/ou freezer
- F = Depósito de segunda embalagem
- G = Expedição
- H - Barreira sanitária
- I - Vestiário (com box / chuveiro e armário)
- J - Banheiro
- L - Depósito de material de limpeza

UNIDADE DE PROCESSAMENTO DE AÇAÍ

FLUXO DE PRODUÇÃO

esc.: 1/75



LEGENDA:

Equipamentos:

- 1 - Balança
- 2 - Tanque de pré-lavagem e primeira lavagem - 1,0 x 0,6 m
- 3 - Mesa de seleção - 1,4 x 0,6 m
- 4 - Tanque de sanitização
- 5 - Tanque de branqueamento
- 6 - Mesa ou balcão - 1,6 x 0,6 m
- 7 - Despolpadeira -
- 8 - Tanque de homogeneização
- 9 - Envasadeira
- 10 - Mesa - 1,6 x 0,7 m
- 11 - Mesa - 1,3 x 0,6 m
- 12 - Pia
- 13 - Lava botas
- 14 - Freezer (ou câmara fria)

AÇAÍ

II – Descrição da unidade de processamento

Trata-se de um unidade de processamento de Açaí, para obtenção da polpa de Açaí. A capacidade de processamento é de aproximadamente 10 t/mês, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com a capacidade de armazenagem e com a jornada de trabalho mensal da unidade.

II.1. Instalações da unidade

A unidade de processamento de Açaí é composta por cinco ambientes principais, mais os anexos, distribuídos em salas separadas de tal forma a permitir o fluxo de produção de forma adequada, sem risco de contaminação cruzada. A seguir estão indicadas as áreas das instalações:

A - Área de recepção da unidade: é o local de entrada da matéria prima (Açaí) e, também, local onde ocorre a primeira seleção e pré-lavação da matéria prima. Área: 6,63 m².

B – Sala de sanitização: Local onde ocorre a sanitização, segunda seleção e o branqueamento do Açaí. Área: 8,75 m²

C - Sala de processamento: é o local onde ocorrem a extração, a homogeneização e o envase da polpa. Área: 21,00 m².

D - Depósito de embalagens: local de estoque das embalagens que serão utilizadas para embalar os produtos.

Observação: as embalagens deverão ser colocadas no depósito entrando pelo óculo previsto nessa sala. Área: 1,44 m²

E – Sala de congelamento e armazenagem: local onde é congelado a polpa já envasada e estocado em freezer (ou em câmara fria). Área: 12,00 m²

F- Depósito de segunda embalagem: Local onde é guardada a segunda embalagem e outras caixas. Área: 2,60 m².

G – Sala de expedição: Local onde é feita a segunda embalagem e a expedição dos produtos prontos para serem comercializados. Área: 4,40 m².

H – Hall de entrada / barreira sanitária: local de entrada pessoas envolvidas no processo produtivo da unidade, com barreira sanitária provida de lava botas e pia com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido inodoro e neutro, papel toalha e cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual. Área: 1,80 m².

I - Vestiário: Local para os manipuladores de alimentos da unidade, para fazer a troca de roupa e colocar uniformes e EPI's. Contém box com chuveiro e armário para guarda de roupas e uniformes. Área: 4,00 m².

J - Banheiro: Para uso das pessoas envolvidas nas atividades da unidade. No entanto, em pequenas agroindústrias o banheiro pode ser dispensado quando for possível a utilização de banheiro existente em residência se o mesmo estiver em até 40 metros de distância da unidade. Área: 4,00 m².

L – Depósito de material de limpeza: Local de guarda dos materiais e utensílios usados na limpeza de instalações e equipamentos. Área: 2,00 m².

Observação: Área total: 79,96 m². Planta baixa em Anexo II-A, com indicação das áreas.

II.2. Equipamentos

Na sequência estão listados os equipamentos para a unidade de panificados, conforme lay-out dos equipamentos e o fluxo da produção em planta, em Anexo II-B.

Lista dos equipamentos

Nº de identificação	Quantidade	Descrição dos equipamentos
1	2	Balança
2	1	Tanque em inox para pré-lavagem e primeira lavagem – 1,0 x 0,6 m
3	1	Mesa de seleção – 1,4 x 0,6 m
4	1	Tanque de sanitização, em inox
5	1	Tanque de branqueamento, em inox
6	1	Mesa ou balcão, em inox – 1,6 x 0,6 m
7	1	Despoldadeira, aço inox
8	1	Tanque de homogeneização, em aço inox
9	1	Envasadeira, em aço inox
10	1	Mesa em aço inox – 1,6 x 0,7 m
11	1	Mesa – 1,3 x 0,6 m
12	2	Pia para lavar mãos com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, papel toalha e cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual
13	1	Lava botas
14	2	Freezer para congelamento e armazenagem de polpa (ou uma câmara fria)
-	1	Armário para o vestiário (colocação de roupas e uniformes)
-	1	Box / chuveiro (no vestiário)
-	Diversos	Outros utensílios: baldes, facas, bacias, caixas plásticas, bandeja etc.

II. 3. Fluxo da produção

Recepção, primeira seleção e pré-lavagem de matéria-prima (área A)

Sanitização, segunda seleção e branqueamento do Açaí (área B)

Processamento / etapas de despoldamento, homogeneização e envase da polpa (área C)

Congelamento e armazenagem dos produtos (área E)

Segunda embalagem e expedição dos produtos para o mercado (área G)



Observações: a) Planta com lay-out de equipamentos e fluxo de produção, em Anexo II-B; b) Plantas em versão editável no anexo II-C.