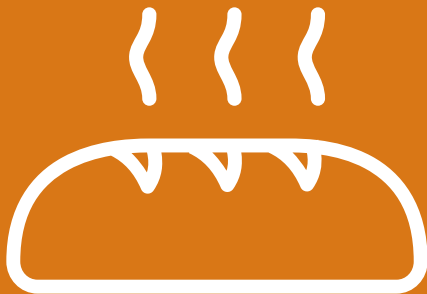




ISPSP

Série Legislação Sanitária

Nº 3



ORIENTAÇÕES PARA
IMPLANTAÇÃO DE
AGROINDÚSTRIA DE
PROCESSAMENTO DE
PANIFICADOS

Leomar Luiz Prezotto

2023

© 2023 Instituto Sociedade,
População e Natureza – ISPN

Presidente:

Andrea Lobo

Superintendente:

Cristiane Azevedo

Coordenador Executivo:

Fábio Vaz Ribeiro de Almeida

Coordenação de Programas:

Isabel Figueiredo, João Guilherme

Cruz, Rodrigo Noleto e Ruthiane

Pereira

Coordenadora Administrativa:

Fabiana de Castro Alves

Organização e consolidação do

texto final: Leomar Luiz Prezotto

Revisão: Rodrigo Almeida Noleto

Equipe do Projeto PPP-ECOS na

Amazônia – Fabiana de Castro,

Isabella Braga, Juliana Napolitano,

Rodrigo Noleto e Silvana Bastos

Projeto gráfico:

Idade da Pedra Produções

Diagramação:

Alice Ohashy

Esta publicação é uma realização

do Instituto Sociedade,

População e Natureza - ISPN

com apoio financeiro do Fundo

Amazônia. Este documento é

de responsabilidade dos seus

autores e não reflete a posição

dos doadores.

SUMÁRIO

Apresentação	4
1. Orientações gerais	6
2. Instalações da agroindústria	8
3. Modelo de planta	11
4. Equipamentos	13
5. Fluxograma das etapas de produção	15
6. Embalagens	16
7. Rotulagem	19
8. Registro de inspeção sanitária.	23
Referência bibliográfica	27

APRESENTAÇÃO

Este Guia sobre unidade de processamento de panificados faz parte de um conjunto de Guias Práticos referentes aos vídeos para as agroindústrias, já disponibilizados pelo ISPN. Ou seja, são encartes impressos relacionados aos vídeos da Série Agroindústria, apresentados no site agroindustria.org.br.

Com o objetivo de auxiliar as famílias do meio rural brasileiro, que buscam agregar valor aos seus produtos, por meio da agroindustrialização, foi idealizado esses Guias Práticos mencionados. Buscam reunir informações essenciais para esclarecer técnicos, agricultores e extrativistas sobre a implantação de agroindústrias, de modo que os produtos estejam aptos para acessar o mercado formal, por meio de uma linguagem simples e direcionada aos empreendimentos comunitários e familiares do meio rural.

Certamente esse Guia não responde a todas as questões técnicas e legais que se fazem presentes no dia a dia de um empreendimento familiar ou comunitário, seja pela complexidade do tema,

seja pelas limitações que as próprias leis impõem a este tipo de empreendimento e de pequeno porte. Desta forma, procuramos levantar alguns aspectos básicos e gerais sobre a temática e apontar caminhos que auxiliem o público interessado em empreender.

Nesse contexto, descrevemos a seguir, o Guia com Orientações para implantação de agroindústria de processamento de panificados. Os conteúdos apresentados neste Guia se referem aos aspectos gerais que devem ser observados pelas organizações que pretendem implantar um estabelecimento de processamento de panificados.

Inclui conteúdos sobre as orientações gerais, as instalações incluindo modelo de plantas, os equipamentos com layout e fluxo de processamento, informações sobre embalagens, sobre rotulagem e sobre a regularização sanitária. Esses conteúdos e “caminhos” aqui apresentados, podem auxiliar os interessados em planejar, implantar e legalizar o empreendimento.

1. ORIENTAÇÕES GERAIS

Antes de iniciar a construção de uma agroindústria é importante fazer um bom planejamento inicial. Para isso, é necessário coletar informações sobre a infraestrutura local, o mercado que desejam ocupar, a disponibilidade de matéria-prima e outros aspectos.

Passo a passo

- Fazer a escolha dos tipos (mix) de produtos que deseja produzir;
- Dimensionar a capacidade produtiva, considerando a disponibilidade de infraestrutura;
- Analisar o mercado a ser trabalhado/ocupado;
- Disponibilidade de capital;
- Disponibilidade de mão-de-obra;

- Disponibilidade de matérias-primas, insumos, embalagens;
- Elaborar a planta das instalações;
- Escolher os equipamentos, definindo o modelo tecnológico do processamento.

Observação: As instalações, por exemplo, não têm um tamanho pré-definido, mas sim, devem ser consequência do resultado do planejamento feito em cada caso, em cada realidade. Também é importante fazer o planejamento e o cronograma de implantação da agroindústria.

2. INSTALAÇÕES DA AGROINDÚSTRIA

Vamos falar aqui algumas orientações que devem ser consideradas no projeto da agroindústria, comentando sobre os principais pontos em relação as instalações:

- **Área externa:** Tem por finalidade a circulação de veículos, de chegada de matéria-prima, insumos, embalagens etc e a saída dos produtos. Deve-se prever, também, espaço para uma possível readequação ou ampliação da unidade no futuro.
- A. Área de recepção da agroindústria:** É o local de entrada da matéria-prima e insumos na agroindústria, como a farinha, ovos, manteiga etc.
- B. Depósito de insumos:** Local de guarda de matéria-prima e insumos.
- C. Sala de processamento:** É o local onde ocorre a produção dos panificados.
- D. Sala de estufa e assamento:** Local onde estão instalados estufa para a fermentação e os for-

nos/fogão para realização do cozimento dos produtos. Em geral é separada da sala de processamento.

- E.** Sala de embalagem e armazenagem: Tem por finalidade o embalagem e armazenagem dos produtos.
- F.** Estoque das embalagens: Guardar as embalagens que serão utilizadas para embalar os produtos.
- G.** Expedição: Local para expedir os produtos prontos para serem comercializados.

Observação: as áreas C e D, podem ser em um único espaço/sala.

Anexos:

- I. Sala de lavação e armazenagem de material de limpeza: Local para guardar os materiais de limpeza e outros materiais e lavação de utensílios.
- J e L** Banheiro e vestiário: A legislação exige, de modo geral, a existência de um banheiro / vestiário feminino e um banheiro / vestiário masculino, para serem utilizados pelos manipuladores de alimentos da agroindústria. No entanto, em pequenas agroindústrias é possível ter apenas um banheiro / vestiário, ou até mesmo utilizar o banheiro da residência se estiver próximo (até 40 metros de distância).
- Tratamento de efluentes: a unidade deve ter um sistema de tratamento de efluentes. Em uma panificação o sistema pode ser simples, com um tanque asséptico de concreto enterrado para tratar os efluentes e uma vala com cano perfurado e pedras, para infiltração da água tratada ao solo.

3. MODELO DE PLANTA

Figura 1 - Modelo de planta agroindustrial de processamento de panificados:

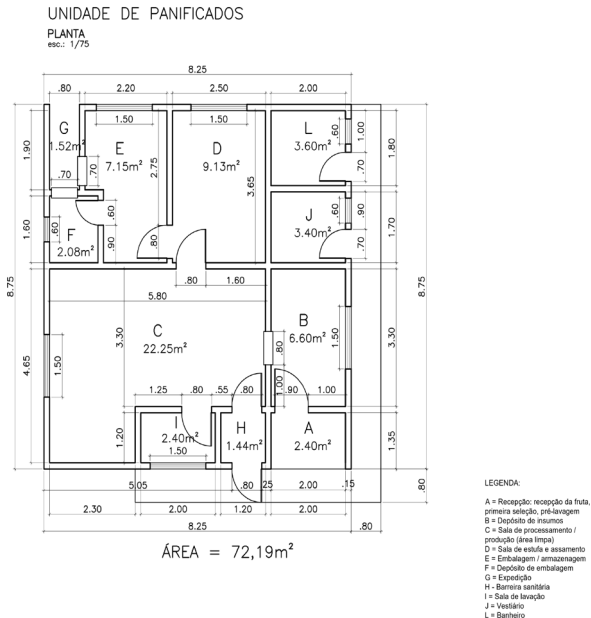
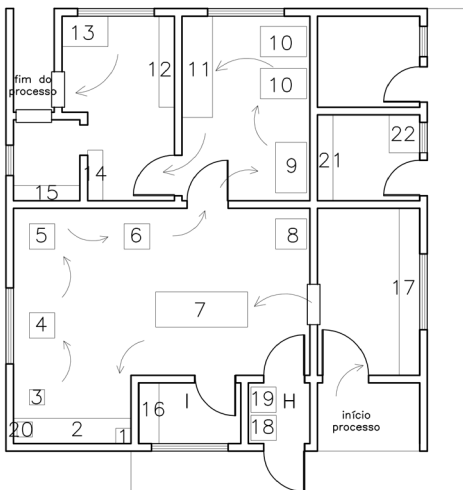


Figura 2 - Layout e fluxo de produção:

UNIDADE DE PANIFICADOS

FLUXO DE PRODUÇÃO

esc.: 1/75



LEGENDA:

Equipamentos:

- 1 - Liquidificador industrial - 0,3 x 0,3 m
- 2 - Mesa / balcão - 2,3 x 0,5 m
- 3 - Baldeira
- 4 - Masseira
- 5 - Cilindro
- 6 - Molhador
- 7 - Mesa - 1,80 x 0,70 m
- 8 - Geladeira
- 9 - Estufa
- 10 - Forno
- 11 - Mesa - 2,0 x 0,6 m
- 12 - Prateleira
- 13 - Mesa
- 14 - Prateleira
- 15 - Prateleira
- 16 - Pia
- 17 - Prateleira
- 18 - Lava botas
- 19 - Pia lava mãos
- 20 - Balança
- 21 - Armário
- 22 - Box / chuveiro

4. EQUIPAMENTOS

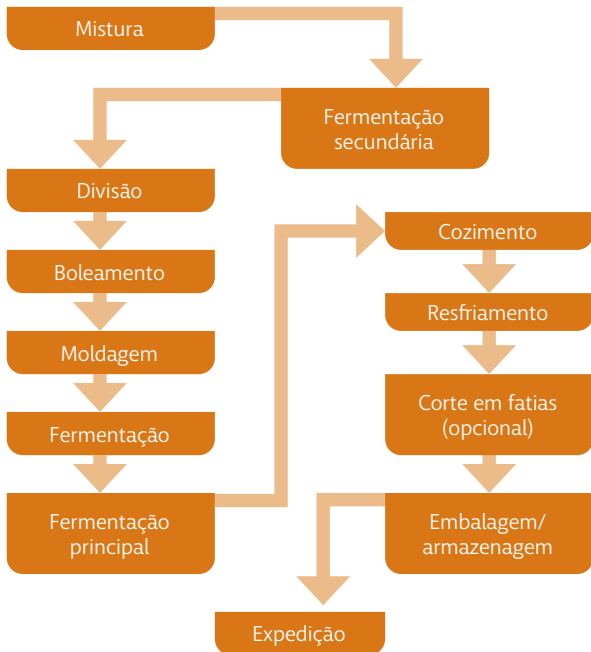
Descrição e dimensionamento dos equipamentos

Quantidade	Descrição / dimensão
01	Liquidificador Industrial
	Capacidade de 15 kg.
04	Mesas em aço inox:
	- Dimensão: 2,30 x 0,5 m
	- Dimensão 1,80 x 0,70 m
	- Dimensão: 2,0 x 0,6 m
	- Dimensão: 1,00 x 0,6 m
01	Batedeira
	Capacidade de 30 kg.
01	Masseira
	Capacidade de 22 kg de massa.
02	Cilindro
	Capacidade de 250 kg.
01	Modeladora de pães
01	Geladeira

01	Estufa
01	Forno
04	Prateleira
01	Pia
01	Lava-botas
01	Pia lava-mãos
01	Balança eletrônica com indicador digital (15kg)
01	Armário
01	Seladora manual para sacos de polietileno
---	Outros
	- Estrado de plástico, facas, colheres, bacias, caixas plásticas, bandeja

5. FLUXOGRAMA DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO

Exemplo de fluxograma de produção do pão



* Essas são as etapas principais de produção de pão.

6. EMBALAGENS

Requisitos das embalagens:

- Resistente, evitando assim o rompimento da embalagem e exposição do produto, o que ocasionaria redução da qualidade do produto e por consequência reduziria a sua vida de prateleira;
- Ser atraente e de fácil manuseio;
- Ter baixo custo para aquisição;

Embalagens disponíveis para panificados:

- bandejas expandidas e filmes plásticos;
- filmes de polietileno;
- celofane ou em cartão.

Vantagens de cada tipo de embalagem:

Embalagem plástica:

- Melhor visualização do produto sem abertura da embalagem;
- Possibilidade de utilização de rótulos mais coloridos e definidos graficamente;
- Melhor manuseio;
- Maior resistência;
- Baixa permeabilidade a vapores de água;
- Maior custo (desvantagem);
- Pouca potencialidade para a biodegradação (desvantagem).

Embalagem de papel:

- Material biodegradável;
- Fabricados em processo não-poluente;

- São recicláveis;
- Menor custo;
- Dificuldade na visualização do produto (desvantagem);
- Dificuldade no manuseio (desvantagem).

7. ROTULAGEM

Os alimentos são identificados pelo rótulo que deve estar presente na embalagem dos produtos. Pode ser em forma de inscrição, legenda e imagem, escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem dos alimentos. Contém todas as informações ao consumidor, definidas em legislação vigente.

Informações a serem colocadas no rótulo:

- Denominação do produto, de venda do alimento: é o nome específico, por exemplo: óleo de soja, leite UHT desnatado, biscoito recheado sabor morango;
- Lista de ingredientes: descrição no rótulo de todos os ingredientes utilizados;
- Conteúdo líquido: a quantidade de alimento presente na embalagem, expressa em mililitro (ml), litro (l), grama (g), quilo (kg) ou por unidade;

- Identificação da origem: o nome e o endereço do fabricante;
- Indústria Brasileira: para produtos nacionais;
- Identificação do lote: uma indicação em código que permita identificar o lote a que pertence o alimento;
- Prazo de validade: de forma visível e clara. Em casos especiais deve ser indicado o melhor local de armazenamento (freezer, congelador, geladeira) e da mesma forma, depois de abertas suas embalagens;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento: instruções sobre o modo apropriado de uso;
- Advertências: informar possíveis advertências, por exemplo, contém glúten, não contém glúten etc;
- Informações nutricionais: os alimentos comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para oferta ao consumidor, devem ter as informações nutricionais presentes no rótulo, por porção (fatia, copo, unidade);

Modelo vertical de informação nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 000 porções			
Porção: 000 g (medida caseira)			
	100g	000g	%VD*
valor energético (Kcal)			
Carboidratos totais (g)			
Açúcares totais (g)			
Açúcares adicionados (g)			
Proteínas (g)			
Gorduras totais (g)			
Gorduras saturadas (g)			
Gorduras trans (g)			
Fibra alimentar (g)			
Sódio (mg)			
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			

■ Outras informações.

Legislação de Rotulagem, definida pela ANVISA:

- Resolução RDC/ANVISA nº 259/2002: Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados
- RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003 da Anvisa regulamenta sobre a rotulagem nutricional de alimentos embalados
- RDC ANVISA nº 429/2020: Rotulagem nutricional
- RDC/ANVISA nº 75/2020: Rotulagem nutricional

Mais informações sobre rotulagem de alimentos: Rotulagem de alimentos — Português (Brasil) (www.gov.br)

8. REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA

A unidade de panificação e os respectivos produtos devem ser formalizados junto a Vigilância Sanitária local. Após serem formalizados os produtos podem ser comercializados em todo o país.

Os produtos da panificação são considerados de baixo risco sanitário, portanto, são dispensados de registro. No entanto, é necessário fazer a legalização do estabelecimento.

As pequenas agroindústrias que se enquadram na RDC da Anvisa nº 49/2013, tem procedimentos simplificados para a legalização sanitária do estabelecimento. É o caso das agroindústrias do microempreendedor individual, dos empreendimentos da agricultura familiar e da economia solidária, considerados de baixo risco sanitário. Uma pequena unidade de panificação, portanto, se enquadra como produtos considerados de baixo risco sanitário.

O processo simplificado de legalização ocorre com o preenchimento de um cadastro, que é o Comu-

nicado de Início de Fabricação, junto a Vigilância Sanitária do município. No ato de preenchimento desse cadastro, que é simples e rápido, gera um número de registro e imediatamente a agroindústria está autorizada a produzir e comercializar os seus produtos.

Esse Comunicado de Início de Fabricação é o documento que comprovará a regularização perante o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária.

A Vigilância Sanitária tem o prazo de até 180 dias após a agroindústria ter feito o Comunicado de Início de Fabricação, para fiscalizar o estabelecimento e verificar se há necessidade de algum ajuste na unidade e/ou no processo produtivo.

As organizações interessadas na implantação de uma unidade de panificação, devem buscar informações mais detalhadas junto à Vigilância Sanitária do respectivo município e antes de iniciar a produção deve fazer esse procedimento de formalização da unidade.

Se a unidade não se enquadra como microempreendedor individual, ou como empreendimento da agricultura familiar ou da economia solidária, conforme determina a RDC da ANVISA nº 49/2013?

Nesse caso os interessados devem se dirigir à Vigilância Sanitária do seu município, para obter as informações sobre os documentos e procedimentos necessários para a legalização sanitária.

Para esse registro, a maioria das VISA's exige a apresentação de alguns documentos, como:

- Planta da agroindústria;
- Resultado da análise da qualidade da água;
- Documentos de identificação e localização;
- Comprovante de licenciamento ambiental;
- Memorial descritivo sanitário;
- Outros documentos / informações.

Recomenda-se, procurar orientação técnica para o primeiro passo, de elaborar uma planta das instalações da unidade de panificação e na sequência aprovar previamente essa planta na Vigilância Sanitária, antes de iniciar a construção. Essa aprovação prévia poderá evitar possíveis exigências de adequações na construção, o que geraria custos adicionais.

Maiores detalhes sobre o processo de legalização devem ser obtidos na Vigilância Sanitária de cada município.

Atenção:

a) Quando um alimento está dispensado de registro, não significa que ele está sem controle sanitário, ou seja, todos os alimentos e agroindústrias estão sujeitos à fiscalização e ao controle de qualidade, a qualquer momento.

b) Os órgãos estaduais e municipais de Vigilância Sanitária realizam inspeções ou fiscalizações de rotina, ou em decorrência de denúncias em todos os produtos em circulação nos mercados. Nesses momentos, caso sejam constatadas inadequações em um produto, a agroindústria é responsabilizada e sofre as sanções cabíveis.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos

Embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 23 set. 2002.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada nº 49. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. Diário Oficial da União. Brasília. 31 out. 2013

_____. Resolução de Diretoria Colegiada nº 359, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União. Brasília. 23 dez. 2003.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprova o Regulamento

Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União. Brasília. 23 dez. 2003.

_____. Resolução de Diretoria Colegiada nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 09 out. 2020.

_____. Instrução normativa (Anvisa) nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 09 out. 2020.

Informações sobre rotulagem de alimentos, in: Rotulagem de alimentos — Português (Brasil) (www.gov.br)

Realização



ISPAN

INSTITUTO SOCIEDADE,
POPULAÇÃO E NATUREZA

Apoio

**FUNDO
AMAZONIA**