

ÁREA FÍSICA DA DESPENSA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO



Tendo em vista a necessidade de adequação da área física da despensa, em algumas Unidades à legislação vigente, apresentamos os requisitos mínimos exigidos para garantir a manutenção da qualidade, da segurança sanitária e a preservação das características dos alimentos durante o armazenamento.

I - PAREDES

Material: revestidas de material liso, impermeável e lavável, resistentes a higienização frequentes, cor clara.

- As paredes devem ser azulejadas até o teto, com ângulos arredondados no contato com o piso e o teto. Não devem existir rodapés e cantoneiras, para evitar a presença de pragas e vetores, sujidades e mofo.
- Os azulejos não deverão ter relevos e serem, preferencialmente, em tamanho que propicie menor área de rejunte para reduzir os espaços que possibilitam o acúmulo de resíduos, por ser um material poroso e de difícil higienização.

Cuidados: devem ser mantidas limpas, sem vestígios de insetos, em bom estado de conservação, isentas de falhas, rachaduras, umidade, mofo e descascamentos.

II- PISO

Material: de superfície lisa, antiderrapante, resistente a impactos e à higienização frequentes, impermeável, lavável, cor clara.

- O piso deve ter declividade suficiente para a área externa, para impedir o acúmulo de água e possibilitar o seu escoamento.
- Não deve existir ralo. Caso já possua, deverá ser provido de tampa com sistema de fechamento, para impedir a entrada de pragas e vetores.

Cuidados: deve ser mantido limpo, sem vestígios de insetos, em bom estado de conservação, isento de falhas, rachaduras, umidade e descascamentos.

III- TETO

Material: acabamento liso, com tinta impermeável, cor clara.

Cuidados: deve ser mantido limpo, sem vestígios de insetos, em bom estado de conservação, isento de infiltração, goteiras, vazamentos, trincas, rachaduras, mofo e descascamentos.

ÁREA FÍSICA DA DESPENSA DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO

IV- PORTA

Material: deve ter superfície lisa, de cor clara, impermeabilizada, de fácil higienização, com dispositivo para fechamento automático (mola ou similar).

- A porta deve estar ajustada ao batente com protetor na parte inferior, para evitar a entrada de pragas e vetores.

Cuidados: deve ser mantida limpa, sem vestígios de insetos, em bom estado de conservação, isenta de trincas, rachaduras, mofo e descascamentos.

V- JANELAS OU BASCULANTES

Material: material liso, impermeável, de fácil higienização (preferencialmente de alumínio). Os vidros devem ser lisos. Devem possuir telas milimétricas, em malha de aço, de fácil limpeza, removíveis para possibilitar a limpeza da janela ou basculante.

- As janelas e/ou basculantes devem estar ajustados ao batente, sem falhas de revestimento.

Cuidados: devem ser mantidas limpas, sem vestígios de insetos, em bom estado de conservação, trincas, rachaduras, mofo e descascamentos. Devem estar protegidas de modo a não permitir que os raios solares incidam diretamente sobre os alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

VI- ILUMINAÇÃO

Material: calha com lâmpada fluorescente, de embutir, com proteção a prova de explosão e quedas acidentais, de forma que, caso ocorra explosão no seu interior, a mesma não se propague para o ambiente, colocando em risco os alimentos.

- As luminárias devem ser em número suficiente que proporcione iluminação uniforme, sem ofuscamento, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros.

Cuidados: devem ser mantidas limpas, sem vestígios de insetos, em bom estado de conservação.



Referências:

1. Instituto de Nutrição Annes Dias, Rio de Janeiro, maio 2007.
Organização da Unidade de Alimentação e Nutrição das Unidades Escolares
2. RDC nº. 216 de 15/09/2004. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
3. Arruda, Gillian Alonso. Manual de Boas Práticas, São Paulo, 2006.