

MARÇO
2014

Regularização Sanitária das Agroindústrias do Estado do Rio de Janeiro



Cartilha Empresarial do
Sistema FIRJAN

Sistema
FIRJAN



INFORMA, FORMA, TRANSFORMA.



Regularização Sanitária das Agroindústrias do Estado do Rio de Janeiro.

O conteúdo desta cartilha foi cedido pelo ISPN – Instituto Sociedade, População e Natureza que detém os direitos autorais sobre a obra completa. A obra na íntegra pode ser obtida no site www.ipsn.org.br.

CRÉDITOS

Sistema FIRJAN | Federação das Indústrias do Estado do Rio de Janeiro

Eduardo Eugenio Gouvêa Vieira – Presidente

Vice Presidência Executiva do Sistema FIRJAN

Augusto Franco Alencar – Vice Presidente

Diretoria de Desenvolvimento Econômico

Luciana Costa Marques de Sá – Diretora

Grupo Executivo de Agroindústria

Antônio Salazar Pessoa Brandão – Coordenador

Revisão

Antônio Tavares da Silva – Gerente do Centro de Tecnologia SENAI - Alimentos e Bebidas

Lilian Guerreiro – Especialista de Negócios e Serviços Tecnológicos do Centro de Tecnologia SENAI - Alimentos e Bebidas



SUMÁRIO

1. Apresentação
2. Tipos de empreendimentos quanto ao enquadramento sanitário
3. Registro da unidade agroindustrial
4. Registro dos produtos
5. Rotulagem de alimentos
6. Boas práticas de fabricação

Anexo



1. Apresentação

O **Sistema FIRJAN** constatou, por meio de pesquisa realizada com as indústrias de alimentos do estado do Rio de Janeiro em 2011, que o desconhecimento de diversos aspectos da legislação (licenças, alvarás, registros) é muito grande.

A pesquisa foi realizada com 174 empresas em todo o estado do Rio de Janeiro e mostrou uma distribuição por porte predominantemente de microempresas e pequenas empresas (70,1% microempresas; 21,3% pequenas empresas; 6,9% médias empresas e 1,7% grandes empresas).

Em vista desse quadro o Grupo Executivo de Agroindústria preparou esta cartilha para orientar as empresas na sua adequação legal. A adequação legal é o primeiro passo de uma série de providências necessárias para atender ao consumidor em suas exigências de qualidade.

A cartilha se beneficiou muito do caderno número 1 de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais elaborado pelo Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), que em sua terceira parte apresenta a regularização sanitária de agroindústrias. O texto muito bem fundamentado atendeu inteiramente aos nossos propósitos. Em contato com o ISPN obtivemos a licença para reproduzir o texto que é o que segue, com pequenas alterações, nesta publicação.

O objetivo dessa cartilha é prestar uma orientação inicial aos empreendedores para adequação sanitária de suas unidades de produção. Para aspectos específicos recomendamos consultar as instituições relacionadas nesse documento.

2. TIPOS DE EMPREENDIMENTOS QUANTO AO ENQUADRAMENTO SANITÁRIO

Os produtos alimentícios são regulamentados e inspecionados por dois ministérios: o **Ministério da Saúde (MS)** e o **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa)**.

As condições para regularização ou enquadramento sanitário das agroindústrias são:

- :: Registro dos estabelecimentos e produtos.
- :: Rotulagem dos produtos.
- :: Implementação de ferramentas de garantia da qualidade dos produtos e de controle das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e produtos.

É de responsabilidade do Mapa a regulamentação de produtos de origem animal, bebidas e vegetais *in natura* para registro dos estabelecimentos e respectivos produtos.

Os demais produtos vegetais (conservas, doces, compotas, desidratados, pastifícios, cereais, amidos e derivados, castanhas e amêndoas, especiarias, entre outros), água mineral ou natural e aditivos alimentares (energéticos e repositores de sais), são regulados pelo Ministério da Saúde (MS) por meio da Anvisa, secretarias estaduais e municipais da vigilância sanitária, responsáveis pelo registro dos estabelecimentos e respectivos produtos.

Nos casos em que a unidade agroindustrial processar tanto produtos de competência do Mapa quanto do MS, esta deverá ser licenciada por ambos os ministérios, como exemplo das agroindústrias que processam doces de frutas e doce de leite.

É importante saber que o registro é único e exclusivo de cada unidade agroindustrial, não se estendendo às filiais ou unidades de caráter jurídico distinto, e que o registro da unidade industrial e o do produto são distintos, isto é, a obtenção de um não dispensa a necessidade do outro.



ALIMENTOS REGULAMENTADOS PELO MAPA	Produtos exclusivamente de origem animal	Carne e derivados
		Ovos e derivados
		Leite e derivados
		Mel e derivados
		Pescados e derivados
	Bebidas em geral	Alcoólicas
Não alcoólicas		
Fermentadas		
Vegetais <i>in natura</i>		
ALIMENTOS REGULAMENTADOS PELA ANVISA	Demais alimentos processados	Alimentos com registro obrigatório
		Alimentos com dispensa de registro
	Aditivos alimentares (registro obrigatório)	
	Água mineral (registro obrigatório)	

3. REGISTRO DA UNIDADE AGROINDUSTRIAL

3.1 Empreendimentos licenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Mapa

Os estabelecimentos que exercem atividades pertinentes à área de alimentos regulamentados pelo Mapa são licenciados e inspecionados pelas estruturas competentes subordinadas ao Mapa.

Os estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Animal ou Vegetal, conforme a natureza dos produtos, somente poderão comercializar seus produtos no município que expediu a licença.

Estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Animal ou Vegetal, conforme a natureza dos produtos, somente poderão comercializar seus produtos no âmbito do estado que expediu a licença.

Estabelecimentos licenciados por meio do Serviço de Inspeção Federal (SIF), Animal ou Vegetal, conforme a natureza dos produtos poderão comercializar seus produtos em todo o território nacional.

Regulamentos para produtos de origem animal

A norma legal que regulamenta sobre registro, licenciamento e inspeção dos estabelecimentos de processamento de produtos de origem animal é o Decreto nº. 30.691, de 29 de março de 1952, que dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Riispoa).

Essa norma determina que os estabelecimentos que processam produtos de origem animal devem apresentar a documentação da entidade/empresa solicitante e as devidas taxas pagas.

Outras exigências poderão ser feitas, dependendo da localização e classificação do complexo industrial.

Para o registro no SIF, toda a documentação deverá ser entregue no Serviço de Inspeção de Produto Animal, da Superintendência Federal de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do estado em que estiver sendo pretendida a instalação da agroindústria. Para obtenção do SIE ou SIM, o interessado deve se reportar à Secretaria de Agricultura do estado ou do município, respectivamente.

Documentação para a concessão do alvará sanitário:

- :: Pedido de Aprovação do Terreno;
- :: Laudo de Conformidade da Análise de Água;
- :: Requerimento do empreendedor pretendente, dirigido ao secretário de Inspeção de Produto Animal (SIPA) em Brasília (DF), no qual solicita aprovação prévia do projeto;

:: Projeto técnico que deve conter:

- Memorial descritivo da construção;
- Memorial econômico-sanitário;
- Termo de compromisso;
- Parecer(es) da(s) secretaria(s) de saúde e/ou prefeitura;
- Licença ambiental;
- Anotação de responsabilidade técnica (ART) do engenheiro do projeto, junto ao Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (Crea), e;
- Plantas de situação; baixa; de fachada;
- Cortes de detalhes dos equipamentos; hidro-sanitária

Regulamentos para registro de bebidas e/ou fermentados acéticos (vinagres)

Para os estabelecimentos que trabalham com bebidas e/ou fermentados acéticos, devem ser respeitadas as exigências constantes nas seguintes leis:

- :: Lei nº 8.918/1994
- :: Decreto nº 2.314/1997
- :: Instrução Normativa nº 19/2003
- :: Instrução Normativa nº 03/2005

No que diz respeito ao registro desses estabelecimentos, será necessária, além da documentação da entidade/empresa e das taxas para requerimento de licença quitadas, a seguinte documentação:

- :: Requerimento de Solicitação do Registro;
- :: Classificação e Atividades do Estabelecimento;
- :: Laudo da Vistoria Oficial do Mapa, com parecer favorável;
- :: Cópias do contrato social, CNPJ e cópia da Inscrição Estadual;
- :: Formulário Cadastro de Estabelecimento 1 (Instrução Normativa nº 19/2003);
- :: Formulário Cadastro de Estabelecimento 2 (Instrução Normativa nº 19/2003);
- :: Formulário Cadastro de Estabelecimento 8 (Instrução Normativa nº 19/2003);
- :: Formulário Cadastro de Responsável Técnico (Instrução Normativa nº 19/2003);
- :: Plantas baixas e de cortes longitudinal e transversal da unidade de produção (assinada pelo engenheiro ou arquiteto, juntamente com seu registro no Crea);



:: Memorial Descritivo de Equipamentos e Instalações, ressaltando as condições físicas do prédio e das instalações – instalações sanitárias, de tratamento de água e efluentes, piso, parede, ventilação, iluminação etc.;

:: Documentação do Responsável Técnico: cópias do CPF e da Carteira de Registro no Conselho Profissional.

Para obtenção do SIE ou SIM, o interessado deve se reportar à Secretaria de Agricultura do estado ou do município.

3.2 Empreendimentos licenciados pelo Ministério da Saúde

O empreendimento que quiser regularizar a produção de alimentos de competência do MS/Anvisa deverá procurar a Secretaria da Vigilância Sanitária municipal ou estadual para a apresentação do projeto físico da unidade agroindustrial e agendar uma visita do inspetor para a aprovação do projeto e posterior concessão da licença de instalação.

O projeto para requerimento da licença de instalação e funcionamento deverá conter os seguintes documentos:

:: Documentos da entidade (estatuto, atas de fundação e eleição da diretoria);

:: Memorial Descritivo de Equipamentos e Instalações, ressaltando as condições físicas do prédio e das instalações – instalações sanitárias, de tratamento de água e efluentes, piso, parede, ventilação e iluminação etc.;

:: Fluxograma de produção;

:: Plantas baixa e de cortes longitudinal e transversal da unidade de produção (assinada pelo engenheiro ou arquiteto, e registrada no Crea).

Caso o projeto não seja aprovado imediatamente, o inspetor deverá orientar o empreendedor para que sejam feitas as devidas correções.

4. REGISTRO DOS PRODUTOS

Na legislação brasileira não só os estabelecimentos fabricantes de alimentos devem ser registrados e inspecionados, mas também todos os seus produtos alimentícios.

Os produtos de origem animal, as bebidas e os vegetais *in natura* devem ser registrados no Mapa, junto aos seus Serviços de Inspeção, conforme o âmbito de comercialização de cada produto, em nível federal, estadual ou municipal.

Os demais produtos alimentícios – cereais, farináceos e derivados, compotas, doces, conservas e demais preparados vegetais, especiarias, pastifícios, óleos vegetais, água mineral e os aditivos alimentares – devem ser registrados nas Secretarias de Vigilância do estado ou município, com comercialização permitida em todo território nacional.

4.1 Produtos registrados no Mapa

A lista de produtos sob registro do Mapa consta no Decreto nº 30.691/1952, e compreende: carnes e derivados, leite e derivados, pescado e derivados, ovos e derivados, e mel e cera de abelhas e seus derivados; as bebidas, categorizadas em não alcoólicas, dietéticas, alcoólicas fermentadas, alcoólicas destiladas, destilados alcoólicos, alcoólicos por mistura e alcoólicas retificadas; e os vegetais *in natura*.

Produtos de origem animal

Para o registro desses produtos é necessário que sejam apresentados:

:: Memorial Descritivo da Fabricação ou Manipulação do Produto;

:: Croquis do rótulo, em tamanho natural, indicando as cores a serem usadas.

A Portaria Sipa nº 14/1985 descreve a sistemática vigente para a aprovação dos registros de produtos de origem animal e a Circular Sipa nº 06/1986 descreve as Instruções para Aprovação e Registro de Rótulos e Produtos de Origem Animal e estabelece modelo de formulário a ser utilizado para tal procedimento.



Bebidas

Para o registro de bebidas deverão ser encaminhados os seguintes documentos:

- :: Formulário específico de registro de bebida fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente preenchido, contendo a composição do produto, indicando o percentual dos ingredientes, a função, o nome e o código INS do(s) aditivo(s) utilizado(s);
- :: Leiaute ou Croqui do Rótulo, sem rasuras, em escala de 1:1, com as cores originais e devidamente identificadas; e
- :: Declaração de Inexistência de Débito com o Mapa, assinada pelo legítimo representante do estabelecimento, com firma reconhecida em cartório.

Diferente da Anvisa, o Mapa não aceita o procedimento de registro único. Assim, no caso de haver um segundo, ou terceiro estabelecimento que produza e comercialize uma mesma bebida, o Mapa solicita das unidades filiais, além dos documentos acima listados, a seguinte complementação:

- :: Autorização da Unidade Central (unidade detentora do registro inicial do produto) para Elaboração do Produto, nas unidades filiais; e
- :: Declaração de que o produto será elaborado conforme composição da unidade central, para o caso de produtos não padronizados pelo Mapa.

4.2 Produtos registrados no MS – Anvisa

A Resolução/Anvisa nº 23/2000 dispõe sobre o manual de registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos alimentícios e descreve os procedimentos a serem adotados.

A Resolução de Diretoria Colegiada da Anvisa, RDC nº 278/2005 dispõe sobre a aprovação das categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde, revogando os Anexos I e II da Resolução nº 23/2000.

Diferentemente do registro individual de cada estabelecimento, o registro do produto pode ser único, ou seja, estendido, para todas as unidades fabris da empresa.

Alimentos e embalagens dispensados da obrigatoriedade de registro

O estabelecimento deverá comunicar, dentro do prazo de 10 dias após o início da produção, sua fabricação à Vigilância Sanitária do município ou do estado, conforme a Resolução nº 23/2000.

TABELA 1. Alimentos e embalagens dispensados da obrigatoriedade de registro (Anexo I da RDC/Anvisa nº 278/2005)

CATEGORIAS
Café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis
Especiarias, temperos e molhos
Produtos vegetais (exceto palmito), produtos de frutas e cogumelos comestíveis (3)
Açúcares e produtos para adoçar (1)
Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal
Chocolate e produtos de cacau
Aditivos aromatizantes/aromas
Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis
Alimentos e bebidas com informação nutricional complementar
Alimentos adicionados de alimentos essenciais
Embalagem
Misturas para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
Gelo
Produtos de cereais, amidos e farinhas e farelos
Balas, bombons e gomas de mascar
Enzimas e preparações enzimáticas (2)
Produtos proteicos de origem vegetal
(1) Adoçante de mesa – desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em regulamentos técnicos específicos.
(2) Enzimas e preparações enzimáticas – desde que previstas em regulamentos técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção e atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.
(3) Cogumelos comestíveis – nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moídas e em conserva.

Alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro

Conforme Anexo II da RDC nº 278/2005 (ver Tabela 2) deverão apresentar a seguinte documentação à Secretaria de Vigilância Sanitária estadual ou municipal para se proceder ao registro dos produtos:

- :: Cópia do Alvará Sanitário do Estabelecimento;
- :: Formulários de Petição – FP1 e FP2 (Anexos V e VI da Resolução nº 23/2000);

- :: Comprovante de Pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária;
- :: Modelo do rótulo ou dizeres da rotulagem;
- :: Ficha de cadastro da empresa (Anexo IV da Resolução nº 23/2000); e
- :: Laudo favorável da Análise do Regulamento Técnico Específico do Produto.

Caso algum produto não conste em nenhum dos anexos apresentados nas Tabelas 1 e 2, o empreendedor deverá apresentar uma proposta do Regulamento Técnico Específico ou do Padrão de Identidade e Qualidade, com base nas referências internacionais, em ordem de prioridade: Codex Alimentarius, Comunidade Europeia, ou Code of Federal Regulations do FDA/USA; juntamente com a legislação sobre o produto em outros países para a aprovação do registro para sua comercialização.

TABELA 2. Alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro (Anexo II da RDC Anvisa nº 278/2005)

CATEGORIAS
Vegetais em conserva (palmito)
Adoçante dietético
Sal
Água mineral natural e água natural
Aditivos
Coadjuvantes de tecnologia
Alimentos para nutrição enteral
Sal hipossódico/sucedâneos do Sal
Novos alimentos ou novos ingredientes
Embalagens novas tecnologias (recicladas)
Alimentos com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde
Alimentos infantis
Suplemento vitamínico e/ou mineral
Alimentos para dietas com restrição de nutrientes
Alimentos para controle de peso
Alimentos para praticantes de atividade física
Alimentos para dietas com Ingestão controlada de açúcar
Alimentos para idosos
Alimentos para gestantes e nutrízes
Substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e/ou de saúde
Águas adicionadas de sais

5. ROTULAGEM DE ALIMENTOS

A rotulagem de produtos alimentícios é a forma como as empresas se comunicam com os seus clientes sobre as especificações e composição, condições de uso, consumo e armazenamento, origem, prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais de seus produtos.

Ela representa o direito do consumidor em conhecer o que consome, e é entendida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento.

Todo alimento que seja embalado na ausência do cliente, indistintamente de sua origem, pronto para a oferta ao consumidor deve ser rotulado segundo a legislação específica, tendo como princípio as seguintes normas:

- :: Resolução RDC Anvisa nº 259/2002
- :: Portaria Mapa nº 371/1997
- :: Instrução Normativa do Mapa nº 22/2005

Informações obrigatórias

A rotulagem obrigatória, caso o Regulamento Técnico do produto não especifique nada contrário, deverá conter as seguintes informações (Resolução RDC Anvisa nº 259/2002):

- :: Denominação de venda do alimento.
- :: Lista de ingredientes.
- :: Conteúdos líquidos.
- :: Identificação de origem.
- :: Identificação do lote.
- :: Prazo de validade.
- :: Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
- :: "Contém glúten" ou "Não contém glúten" conforme o caso (Lei nº 10.674 de 16 de maio de 2003).

Denominação de venda

É o nome do produto, que deve estar de acordo com uma das denominações definidas no regulamento técnico (RT) e padrão de identidade e qualidade (PIQ) do produto, sendo facultado o uso de denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou marca registrada juntamente à denominação do RT de PIQ, e palavras ou frases necessárias para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano, respeitando-se as condições físicas e a natureza do alimento.

Lista de ingredientes

Todos os ingredientes deverão ser declarados em ordem decrescente do seu percentual no alimento, precedidos da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", exceto quando se tratar de alimentos com um único ingrediente.

A água deve ser declarada na lista de ingredientes, com exceção das salmouras, xaropes, caldos, molhos ou similares.

Quando se tratar de alimento a ser reconstituído para o consumo, permite-se ordenar os ingredientes no alimento reconstituído, desde que acompanhado da expressão "ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo".

No caso de mistura de frutas, hortaliças, especiarias ou plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhum deles, estes podem ser listados em ordem não decrescente, desde que acompanhado da expressão "em proporção variável".

Quando for utilizado um ingrediente composto estabelecido pelo Codex Alimentarius ou RT específico, ao se declarar este na lista de ingredientes, deverá ser colocado em parênteses, também em ordem decrescente, os ingredientes que compõem esse ingrediente composto, especialmente os aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia.

Por fim, os aditivos alimentares devem ser declarados ao final da lista seguidos da sua função, nome completo e/ou número INS do Codex Alimentarius.

Conteúdos líquidos

Devem ser descritos conforme os RT de cada produto.

Identificação de origem

Deve constar a razão social, endereço completo, número de registro ou o código de identificação junto ao órgão competente (SIM, SIE, SIF e/ou registro no MS), juntamente com uma das expressões "Fabricado no Brasil", ou "Produto Brasileiro" ou "Indústria Brasileira".

Identificação do lote

Deverá constar, dentre as informações de rotulagem, a identificação do lote a que pertence tal produto, definido de acordo com critérios de cada estabelecimento. A identificação do lote se dará pela expressão 'Lote' ou pela inicial 'L' seguido do código chave do lote. A codificação dos lotes deverá estar à disposição das autoridades competentes. A data de fabricação ou o prazo de validade poderão ser utilizados para a identificação do lote.

Prazo de validade

Deve ser precedido por uma das expressões "consumir antes de", "consumir preferencialmente antes de", "válido até", "validade", "val.:", "vencimento", "vence", "vto.:" ou "venc:". Deverá ser indicado, em caracteres alfanuméricos, pelo menos o mês/ano, para produtos com validade superior a três meses, ou o dia/mês para produtos com validade inferior a três meses.

Após uma das expressões, em vez da citação do prazo de validade, pode ser indicado de forma clara o local onde ele se situa na embalagem do produto.

Estão dispensados da definição do prazo de validade, os vegetais *in natura*, vinhos de frutas e seus derivados, vinagres, bebidas alcoólicas com teor de álcool superior a 10% (v/v), açúcar sólido e seus derivados de confeitaria, produtos panificados cujo consumo se dê em 24 horas, sal e alimentos cujo seu RT isente a declaração do prazo de validade.

Por fim, caso o produto exija condições especiais para sua conservação, deverá ser indicado o prazo de validade juntamente com as temperaturas máximas e mínimas que garantam tal prazo, como por exemplo: "validade a -18 °C (freezer)", "validade a -4 °C (congelador)" e "validade a 4 °C (refrigerador)".

Considerações sobre a denominação de venda, quantidade nominal e qualidade do produto

A denominação de venda, a quantidade nominal, e a qualidade ou pureza do produto quando regulamentadas por RT deverão constar no painel principal do rótulo, em contraste de cores que assegurem clara visibilidade.

O tamanho das letras não deverá ser inferior a 1 mm. Com exceção das especiarias, as unidades pequenas dos produtos alimentícios cuja área da embalagem seja inferior a 10 cm², estão isentas da rotulagem obrigatória completa, devendo apresentar no mínimo a denominação de venda e a marca do produto.

Demais informações, desde que não tragam engano, falsa interpretação ou prejuízo ao consumidor, poderão ser declaradas nos rótulos como: produto da agricultura familiar, certificação orgânica, certificação de origem etc. No caso de informações sobre certificação, deve-se ainda observar a legislação vigente sobre o tipo declarado.

Rotulagem nutricional obrigatória

A rotulagem nutricional dos alimentos complementa o direito à informação dos consumidores sobre o que consomem e em que qualidade nutricional. Tanto os alimentos regulamentados pela Anvisa quanto pelo Mapa deverão seguir as instruções da rotulagem nutricional.

A legislação vigente sobre a rotulagem nutricional compreende:

Resolução RDC Anvisa nº 360/2003, que trata das informações nutricionais obrigatórias, da disposição e regras para a declaração de tais informações, combinada com a Resolução RDC Anvisa nº 359/2003, que dispõe sobre as porções dos alimentos para fim da rotulagem nutricional.

Para facilitar o entendimento sobre a rotulagem dos alimentos, principalmente a nutricional, a Anvisa elaborou duas cartilhas explicativas sobre a rotulagem nutricional, uma destinada aos produtores de alimentos e a outra destinada aos seus consumidores, que podem ser acessadas, respectivamente, no endereço abaixo:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/home>

No menu, do lado esquerdo, clique em: Alimentos > Boas Práticas Nutricionais > Publicações > Manual de orientação às Indústrias para elaboração de rotulagem nutricional

Informações obrigatórias

Segundo a RDC nº 360/2003, as informações obrigatórias na rotulagem nutricional são: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, e sódio. As vitaminas e demais sais minerais têm sua declaração nutricional opcional, quando presentes em quantidades iguais ou superiores a 5% do nível de ingestão diário, conforme o Anexo A da Resolução. A qualidade nutricional deve ser dada por porção característica do alimento, disposta na Resolução RDC nº 359/2003, devendo ainda ser apresentado o percentual da ingestão recomendada diária do nutriente que é suprida com a ingestão de uma porção do alimento.

Produtos dispensados da rotulagem nutricional obrigatória

Conforme RDC nº 359/2003 são dispensados da rotulagem nutricional obrigatória os seguintes produtos: bebidas alcoólicas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, especiarias, águas minerais naturais e demais águas de consumo humano, vinagres, sal (cloreto de sódio), café, erva-mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes, alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, produtos fracionados nos pontos de venda à varejo, comercializados como pré-medidos, frutas, vegetais e carnes *in natura*, refrigerados e congelados, e os alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm², exceto quando se tratar de alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

Rotulagem nutricional complementar

São exemplos de informação nutricional complementar os usos das expressões "light", "pobre", "sem adição de", "rico em", "fonte de" e "isento de". Assim, duas formas podem ser compreendidas como informação nutricional complementar: o realce

de propriedades particulares como nos alimentos "isentos de" ou "fontes de" algum nutriente específico; e a comparação das informações nutricionais do alimento com outro similar comum nas definições de alimentos "light" ou "ricos em".

A Portaria SVS nº 27/1998 é a normatização vigente que trata da rotulagem nutricional complementar.



Caso a complementaridade da rotulagem nutricional obrigatória seja inerente ao tipo de alimento e não ao produto/marca específico então deverá ser declarado que essa propriedade complementar é comum a todos os alimentos desse tipo, como por exemplo, a citação — não contém colesterol como qualquer óleo vegetal — utilizada em margarinas ou óleos vegetais.

6. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

De acordo com a Anvisa, as boas práticas de fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos. www.Anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm

A seguinte legislação dispõe sobre o estabelecimento das boas práticas de fabricação (BPF), bem como de outros itens correlacionados: inspeção sanitária, Padrões de Identidade e Qualidade, Procedimentos Operacionais Padrão e a Lista de Verificação das BPF:

- :: Portaria nº 1.428/1993 do MS
- :: Portaria nº 368/1997 do Mapa
- :: Portaria nº 326/1997 do MS/SVS
- :: Resolução RDC Anvisa nº. 275/2002

É necessário que cada estabelecimento tenha seu manual de boas práticas de fabricação, que detalhe sobre as condições higiênicas sanitárias dos processos de manipulação dos alimentos, higienização dos equipamentos, utensílios, instalações e edificações dos estabelecimentos, além do estabelecimento dos requisitos mínimos de sanidade dos edifícios, instalações, equipamentos e utensílios, do controle do abastecimento da água, da saúde e higiene dos manipuladores de alimentos, do controle integrado de pragas e vetores, e do controle e a garantia da qualidade dos produtos finais.

Diretrizes para as boas práticas de fabricação

A Portaria MS nº 1.428/1993 estabelece as diretrizes a serem seguidas para a construção das BPF dos estabelecimentos manipuladores de alimentos, que deve conter:

Padrão de identidade e qualidade

Compreende os padrões a serem adotados pelo estabelecimento, com relação principalmente aos produtos finais.

Condições ambientais

Compreendem as informações das condições internas e externas do ambiente, inclusive as condições de trabalho, de interesse da Vigilância Sanitária, e os procedimentos para controle sanitário de tais condições.

Instalações e saneamento

Informações sobre a planta baixa do estabelecimento, materiais de revestimento, instalações elétricas e hidráulicas, serviços básicos de saneamento, e os respectivos controles sanitários.

Equipamentos e utensílios

Informações referentes aos equipamentos e utensílios utilizados nos distintos processos tecnológicos, e os respectivos controles sanitários.

Recursos humanos

Informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação da presente norma.

Tecnologia empregada

Informações sobre a tecnologia usada para obtenção do padrão de identidade e qualidade adotado.

Controle de qualidade

Informações sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.

Garantia de qualidade

Informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

Armazenagem e transporte

Informações sobre a forma de armazenamento e de transporte dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles sanitários.

Informações ao consumidor

Informações a serem repassadas ao consumidor capazes de orientá-lo na forma de utilização do produto e/ou do serviço.

Exposição e comercialização

Informações sobre as normas de exposição do produto e/ou utilização no comércio e o necessário controle higiênico sanitário.

Desinfecção

Plano de sanitização utilizado e a forma de seleção dos produtos usados pelos estabelecimentos.

Condições higiênico-sanitárias

No sentido de estabelecer as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e manipuladores de alimentos as Portarias MS/SVS nº 326/1997 e Mapa nº 368/1997 apresentam o Regulamento Técnico das condições higiênico-sanitárias na área de alimentos, entre os quais seguem os principais pontos:

Localização

Os estabelecimentos devem estar instalados em áreas livres de odores, fumaças, pó e outros contaminantes que possam contaminar os alimentos, livres de acúmulo de lixo e livres de riscos de inundações.

Vias de Acesso Interno

As áreas dos terrenos externas às unidades de manipulação devem ser devidamente pavimentadas, resistentes e adequadas ao trânsito sobre rodas, e possuir inclinação ao escoamento adequado.

Leiaute

O desenho dos estabelecimentos deve levar em consideração a compartimentação destes com o propósito de se evitar o fluxo cruzado entre os processos, desde a recepção das matérias-primas até o armazenamento dos produtos finais, reduzindo dessa forma os riscos de contaminação cruzada entre as matérias-primas, material em processo, resíduos dos processos e produtos acabados. Deve atentar para a existência de espaços suficientes para o trabalho. As áreas de manipulação dos alimentos não devem ter contato direto com os vestiários, os banheiros e as áreas externas aos estabelecimentos;

Edificações e instalações

Nas áreas de manipulação deve-se atentar às condições higiênico-sanitárias dos pisos, paredes, tetos, portas e janelas que em linhas gerais devem ser impermeáveis e laváveis, devem evitar o acúmulo de sujeira e condensação de vapores. Os pisos devem ser resistentes ao trânsito e choques mecânicos, além de possuir inclinação adequada ao escoamento das águas de lavagem, os ângulos entre as paredes com os pisos e tetos devem ser de fácil higienização, e as portas e janelas voltadas ao meio externo devem estar devidamente teladas para evitar a entrada de insetos, e outras pragas e contaminantes. A iluminação e a ventilação devem ser adequadas ao conforto dos colaboradores, a iluminação natural é um bom agente antimicrobiano. Além do mais, deve se ter instalações adequadas para a



limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios e para a lavagem das mãos. Por fim, os estabelecimentos devem dispor de abastecimento abundante de água potável, além de um sistema eficaz de eliminação e tratamento de efluentes e demais resíduos.

Equipamentos e utensílios

Todos os equipamentos e utensílios utilizados para a manipulação dos alimentos devem ser de material resistente, não absorvente e não corrosivo, não devem possuir rugosidades, poros e frestas que possam comprometer a sua higienização, e não devem transmitir odores, sabores e substâncias tóxicas aos alimentos que venham a ter contato direto ou indireto com os mesmos.

Matérias-primas

Estas devem ser produzidas, cultivadas, criadas, extraídas, colhidas, transportadas e/ou armazenadas em áreas e sob condições isentas de contaminação e evitando-se a degeneração das mesmas, não devendo ser recepcionadas matérias-primas em estágio de deterioração ou que contenham contaminação físico-química e/ou biológica que não possa ser reduzida pelas operações regulares no seu processamento.

Abastecimento de água

Toda a água sob as formas líquidas, de vapor ou gelo deve possuir padrão físico, químico e biológico que garanta a sua potabilidade. A Portaria Anvisa nº 518/2004 estabelece os procedimentos e a responsabilidade da vigilância e do controle da potabilidade da água.

Saúde e higiene dos manipuladores

No caso dos manipuladores possuírem feridas ou padecerem de enfermidades contagiosas, eles não devem manipular e nem trabalhar nas áreas onde ocorram manipulação de alimentos, e dos utensílios e equipamentos que entrem em contato com estes. Os manipuladores devem ser submetidos rotineiramente a consultas e exames para a avaliação de suas condições de

saúde, eles ainda devem possuir uma boa higiene pessoal e não praticarem atos que possam contaminar os alimentos durante sua manipulação como comer, fumar, tossir etc. É obrigatório que os manipuladores sejam orientados e capacitados adequada e continuamente sobre a manipulação de alimentos e a higiene pessoal em condições higiênico-sanitárias.

Sugestão de roteiro para elaboração do manual de BPF

*Adaptado do Material: "Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar", da SAF/MDA.

Manual de boas práticas de fabricação

Nome da agroindústria
Mês/ano

Identificação da agroindústria

Nome:
Endereço:
Telefone:
CNPJ, IE, Cadastro de produtor:

Relação dos produtos e suas disposições

Explicar quais são os produtos e como estão dispostos, incluindo os registros, se houver (ou uma menção da dispensa de registro).

Instalações da agroindústria

Localização

Onde a agroindústria está localizada (área rural). Qual o tipo de cerca. Como é o prédio (como é sua construção, estrutura civil, área disponível do prédio e da propriedade, vizinhança, entre outras informações que julgar importante).

Vias de acesso interno

Como são as áreas externas e internas da agroindústria, o que ou quem circula em cada uma delas. Como os pisos são revestidos. Como é o revestimento.

Edifícios e instalações

:: Área de produção – como é a área destinada à produção. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.

:: Área de estoque de matéria-prima – Idem ao anterior.

:: Área de embalagem primária e secundária – Idem ao anterior.

:: Divisórias – Idem ao anterior.

:: Banheiros e vestiários – Idem ao anterior, inclusive mostrando os tipos de louças utilizadas.

:: Higiene das mãos – quais os equipamentos para higiene das mãos.

:: Iluminação e instalações elétricas – como é o esquema de iluminação, como são as luminárias, onde iluminam. Mencionar se as instalações são internas ou externas.

:: Armazenamento de lixos e materiais não comestíveis – qual é o procedimento desse item.

:: Descarte de resíduos – como é realizado o descarte de resíduos (lixos). Mencionar se tem tratamento de efluentes e como é feito.

:: Abastecimento de água potável – como é realizado o abastecimento de água e de onde vem essa água.

:: Abastecimento de energia elétrica – como é realizado esse abastecimento (gerador qual e potência ou concessionária rural).

Equipamentos e materiais

Descrever como são construídos os equipamentos e utensílios que ajudam na elaboração do produto.

Sanitização das instalações

Área de produção

Como são realizados esses procedimentos nessas áreas e quais são os POPS relacionados.

Áreas de recebimento de matéria-prima

Idem.

Áreas de estoque de matéria-prima

Idem.

Áreas externas e de estoque de produtos finais

Idem.

Áreas administrativas

Idem.



Recipientes de lixo e paletes

Idem.

Utensílios

Idem.

Uniformes

Idem.

Requisitos de saúde e higiene pessoal

Exames admissionais e periódicos

Quais são realizados, onde e como. Onde são guardados os registros desses exames.

Estado de saúde

Avaliação, registro e comunicação do estado de saúde dos colaboradores, a fim de se tomar providências em caso de doenças e enfermidades;

Enfermidades contagiosas

Qual a política da agroindústria para evitar que pessoas com enfermidades contagiosas venham a trabalhar diretamente na área produtiva.

Feridas

Idem.

Sanitização das mãos

Onde, como e quando são realizados esses procedimentos.

Higiene pessoal e uniformização

Descrever quais são os requisitos da agroindústria quanto a esses itens.

Conduta pessoal

Descrever qual a política da agroindústria quanto ao comportamento, hábitos higiênicos e fumo dos funcionários.

Visitantes e técnicos de manutenção

Descrever a política da agroindústria para a visita dentro das instalações, principalmente da área produtiva (que tem contato direto com o alimento).

Requisitos operacionais

Recebimento de matéria-prima

Quais são os requisitos básicos para esse item.

Estocagem de matérias-primas

Descrever para cada uma das matérias-primas como são estocadas e quais os requisitos essenciais para sua conservação.

Estoque de produto final

Idem ao anterior.

Recebimento e estocagem de produtos químicos

Onde e como é realizado. Quais os cuidados mínimos.

Produção de produtos

Descrever brevemente como é a produção de cada um dos produtos, quais os cuidados básicos na preparação, e como é realizada a supervisão.

Controle de qualidade

Se existem, quais são os critérios e como é realizado o controle de qualidade.

Responsabilidade técnica e supervisão

Descrever quem são os encarregados de supervisionar os processos de produção, transmitir e capacitar sobre informações de qualidade e segurança dos alimentos.

Controle de pragas (insetos, roedores e outros animais)

Controle nas instalações

Qual a política da agroindústria para prevenir a entrada de pragas no empreendimento. Como são realizados os controles.

Controle entre o pessoal

Quais são as diretrizes da agroindústria relacionadas à orientação do pessoal quanto ao comportamento para prevenção do controle de pragas. Como são realizadas as inspeções por parte dos funcionários para detecção de pragas.

Documentação e registros

Relacionar brevemente quais as documentações (POPS, PPHO) que existem na agroindústria, quem é responsável por executá-las e quais as pessoas treinadas em cada uma delas (registro de treinamento).

Lista de verificação (checklist) das BPF

A RDC nº 275/2002 traz a lista de verificação (checklist) das BPF nos estabelecimentos processadores de alimentos. A lista de verificação apresenta todos os pontos a serem observados para saber se o estabelecimento está em conformidade com as boas práticas de fabricação, sendo utilizada nas inspeções sanitárias para: comunicação do início de fabricação de produto dispensado da obrigatoriedade de registro, inspeção programada, programas específicos de vigilância sanitária, reinspeção, renovação de licença sanitária, renovação de registro, solicitação de licença sanitária, solicitação de registro, verificação ou apuração de denúncia, além de outros motivos.

A lista compõe os pontos de avaliação sobre:

- :: Edificações e instalações – leiaute, áreas interna e externa, acessos, pisos, tetos, paredes, portas, janelas e outras aberturas e divisórias, instalações sanitárias, elétricas, escadas, elevadores e outras estruturas auxiliares, ventilação e climatização, abastecimento de água, escoamento de efluentes líquidos e destinação dos resíduos, higienização das instalações e demais pontos.
- :: Equipamentos, móveis e utensílios – suas condições e higienização.



:: Manipuladores – vestuário, equipamentos de proteção individual, higienização, estado de saúde e programa de controle da saúde, programas de capacitação e treinamento.

:: Processamento em geral – condições das matérias-primas, ingredientes e embalagens, fluxo de produção, rotulagem, armazenamento e transporte do produto final, controle de qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade dos Produtos.

:: Documentação – manual de BPF e dos procedimentos operacionais padrão.

Procedimento Operacional Padrão de Higienização – POP E POPH

Os POPs são ferramentas complementares ao manual de boas práticas de fabricação. Tratam-se de documentos escritos de forma clara e objetiva que estabelecem as instruções sequenciais para a realização das operações rotineiras e específicas ligadas à produção, ao armazenamento e ao transporte de alimentos.

A padronização visa assegurar a qualidade dos produtos e serviços, pois trata exatamente da continuidade da operacionalização homogênea dos processos, assegurando a produção dos produtos com o mesmo padrão.

Cada procedimento operacional deverá descrever as operações unitárias que formam o conjunto dos POPs, contendo as frequências de cada operação, o uso dos devidos equipamentos de proteção individual, insumos e utensílios necessários, e o nome, o cargo e a função dos seus responsáveis. Por fim, os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis por sua execução e às autoridades sanitárias, e podem ser apresentados como anexo do Manual das boas práticas de fabricação. Os funcionários deverão ser devidamente capacitados para a execução de cada POP.

Estes POPs deverão ser aprovados, datados e assinados pelos responsáveis técnicos, operacionais, legais ou proprietários dos estabelecimentos, com o compromisso de suas implementações, monitoramentos, avaliações, registros e manutenções.

Sugestão de roteiro para a confecção de um Procedimento Operacional Padrão*

*Adaptado do material: "Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar", da SAF/MDA.

- Logomarca da agroindústria
- Procedimento operacional padrão
- Título número: POP
- Descrição sucinta do título do procedimento
- Revisão
- Página X de Y

Objetivo

Descrição do objetivo direto do documento. Devem ser respondidas as seguintes perguntas: para que se destina o documento e a quem se destina? Normalmente se inicia com a seguinte afirmação: "Este documento tem como objetivo".

Campo de aplicação

Descrição das áreas ou setores onde o procedimento será aplicado. Pode ser uma área/setor ou mais de um. No caso de o procedimento ser aplicado em toda a agroindústria, deve ser mencionada a seguinte descrição: "Todos os setores/áreas da agroindústria".

Procedimento

Neste item, todos os passos dos procedimentos devem ser detalhadamente descritos em itens numerados.

Frequência

Estabelecimento da periodicidade que o procedimento deve ser realizado. Em casos complexos, deve-se recorrer a tabelas.

Responsável(is) pelo procedimento

Todas as pessoas que sejam responsáveis por pelo menos uma etapa do procedimento.

Equipamentos de proteção Individual

Descrição de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários. Em casos específicos, detalhar a etapa em que é necessária a sua utilização.

Observações importantes

Descrição de observações que não estejam contempladas nos itens anteriores e que são importantes para a realização do procedimento.

Elaboração

- :: Nome de quem elaborou o procedimento.
- :: Pode ser mais de uma pessoa.
- :: Assinatura.
- :: Data.

Revisão

- :: Nome de quem revisou o procedimento elaborado.
- :: Assinatura.
- :: Data.

Aprovação

- :: Nome de quem aprovou o procedimento elaborado e revisto. Deve ser um membro da agroindústria.
- :: Assinatura.
- :: Data.

ANEXO**ONDE ENCONTRAR A LEGISLAÇÃO****Decreto nº 30.691 de 29 de março de 1952**

<http://www.planalto.gov.br>

Lei nº 8.918 de 14 de julho de 1994

<http://www.planalto.gov.br>

Decreto nº 2.314 de 4 de setembro de 1997

<http://www.receita.fazenda.gov.br>

Instrução Normativa nº 19 de 2003

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br>

Instrução Normativa nº 03 de 2003

<http://sistemasweb.agricultura.gov.br>

Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000

<http://www.suvisa.rn.gov.br>

RDC Anvisa nº 278 de 22 de setembro de 2005

<http://portal.Anvisa.gov.br>

RDC Anvisa nº 259 de 20 de setembro de 2002

<http://portal.Anvisa.gov.br>

Portaria Mapa nº 371 de 4 de setembro de 1997

<http://extranet.agricultura.gov.br>

Instrução Normativa do Mapa nº 22 de 24 de setembro de 2005

<http://extranet.agricultura.gov.br>

RDC Anvisa nº 360 de 23 de setembro de 2003

<http://portal.Anvisa.gov.br>

RDC Anvisa nº 359 de 23 de dezembro de 2003

<http://portal.Anvisa.gov.br>

Portaria Secretaria de Vigilância Sanitária do MS nº 27 de 13 de janeiro de 1998

<http://portal.Anvisa.gov.br>

Portaria nº 1.428 do MS de 26 de novembro de 1993

<http://portal.Anvisa.gov.br>

Portaria nº 368 do Mapa de 4 de setembro de 1997

<http://www.fooddesign.com.br>

Portaria nº 326 do MS/SVS de 30 de julho de 1997

<http://portal.Anvisa.gov.br>

Resolução RDC Anvisa nº 275 de 21 de outubro de 2002

<http://portal.Anvisa.gov.br>

Portaria Anvisa nº 518 de 25 de março de 2004

<http://portal.Anvisa.gov.br>



Grupo Executivo da Agroindústria

(21) 2563-4297

agroindustria@firjan.org.br

Sistema
FIRJAN



INFORMA, FORMA, TRANSFORMA.



www.firjan.org.br