



Superintendência de Vigilância em Saúde do Estado de Goiás
Gerencia de Vigilância Sanitária em Produtos
Coordenação Fiscalização de Alimentos

- ✓ Legislação Sanitária em Alimentos
- ✓ Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados
- ✓ Fiscalização dos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos com foco na prevenção das DTAs.





Microrganismos patogênicos não causam alterações nos alimentos!



FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

1. PRODUTOS
Regulares (MAPA/ ANVISA)
2. ESTABELECIAMENTOS
 - Regulares (inspecionados pela VISA)
 - Implementar Boas Praticas



RISCO DO ALIMENTO (Alto – Médio – Baixo)

1. Por categoria (alimentos prontos, conservas etc)
2. Durante Inspeção (condições sanitárias do ambiente, manipulador e produção) = Boas Práticas
3. Uso do produto

DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Causados por alimentos produzidos em condições inadequadas

Surtos

Ação conjunta : Vigilância Sanitária - Epidemiológica e LACEN (produtos e humana)

REQUER AÇÃO IMEDIATA

-Acompanhamento dos pacientes : preenchimento de fichas específicas e coleta de material clínico

- Coleta do Alimento (análise de orientação do alimento incriminado e se industrializado coletar no comércio mesmo lote p/ analise fiscal)

- Inspeção no local de produção (verificar implementação das BP).

RESPONSABILIDADES NA PRODUÇÃO

Alimento Seguro

Implementação das Boas Práticas



QUEM ELABORA O ALIMENTO!

PRODUTOR/MANIPULADOR/DISTRIBUIDOR

1. “Ninguém se escusa de cumprir a lei, alegando que não a conhece” – Código Civil
2. Produtor e comerciante são igualmente responsáveis pelo produto – CDC (**Lei 8080/90**)
3. Fabricar produtos que coloquem em risco a saúde do consumidor é crime contra relações de consumo (**Lei 8.137 de 27/12/90**)

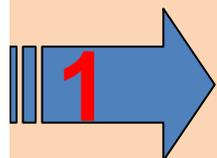


LEI ESTADUAL 16.140/2007

Determina que os estabelecimentos que comercializam e manipulam:

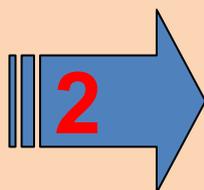
1. Alvará Sanitário (art. 117)
2. Planta Baixa Aprovada (fluxo de produção linear e sem cruzamentos) – art.127
3. Boas Praticas de Fabricação/manipulação (art.122)
4. Responsabilidade Técnica (art.124)

PROCEDIMENTOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS



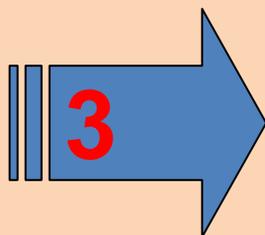
INÍCIO

Análise de Planta Baixa e Layout



FISCALIZAÇÃO

Liberação do Alvará Sanitário (Fiscais da VISA)



INÍCIO DA PRODUÇÃO

Implantação e Implementação de Boas Práticas de Fabricação



**MONITORAMENTO DOS PRODUTOS NO
MERCADO**

ALVARÁ SANITÁRIO X PRODUTO NO MERCADO

ALVARÁ SANITÁRIO

- Condições físico – estruturais adequadas (Planta baixa/ layout e fluxograma aprovados pela SVISA/GO)
- Condições técnicas satisfatórias (implementação das BPF)

PRODUTO NO MERCADO

- Nenhum produto pode ser exposto ao consumo sem a autorização do Órgão competente (**ANVISA – MAPA- SVISA/GO**)
 1. Comercio : Após implementação das BPF
 2. Indústria : Após Comunicação de Início de Fabricação/ Registro

LEGISLAÇÃO EM ALIMENTOS

1. PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

2. ADITIVOS

3. ROTULAGEM

4. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

(RESOLUÇÃO RDC Nº 216/2004)

MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS X RESIDÊNCIA

Os estabelecimentos que manipulam alimentos devem ser independentes da residência

MOTIVOS

1. Finalidades diferentes
2. Fiscalização tem livre acesso aos estabelecimentos
3. Segurança dos alimentos (livre circulação contamina ambientes e alimentos).

Lei Estadual 16.140/2007

INDÚSTRIA X COMÉRCIO



Comércio: Venda direta ao consumidor

-Panificadora

-Sorveteria

-Pamonharia

-Pizzaria

INDÚSTRIA :

-Fabrica p/ outros estabelecimentos comercializarem

➤ Padaria que vende p/ outros comercializarem **é indústria**

➤ Açougues que tempera carne, faz quibe, etc, **é industria**

➤ Sorveteria que possui carrinhos de picolé , **é indústria**

COMÉRCIO DE ALIMENTOS

1. Lei Estadual nº 16.140/2007

2. Resolução RDC 216/2004



RESOLUÇÃO RDC Nº 216/2004

Boas Práticas

Procedimentos adotados pelos serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

1. Manual de Boas Práticas de Manipulação

2. Procedimentos Operacionais Padronizados -POP

3. Registro das atividades realizadas

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

POP - RDC 216

- ▶ **Higiene das instalações, equipamentos e móveis**
- ▶ **Controle integrado de vetores e pragas urbanas**
- ▶ **Higienização do reservatório de água**
- ▶ **Higiene e saúde dos manipuladores**



COMO REGISTRAR AS ATIVIDADES ?

Programa de Boas Práticas de Fabricação Controle de ocorrência de vetores e pragas	Planilha 9
---	-------------------

Freqüência: Semanal Responsável pela monitorização: _____ Responsável pela verificação: _____

Item	Data													
	Sim	Não												
1- As áreas ao redor da fábrica estão limpas, sem materiais em desuso, matos não aparados?														
2 - O perímetro interno da fábrica é mantido isento de animais domésticos?														
3 - As portas dos sanitários, vestiários e salas de <u>envase</u> estão adaptadas com sistema de fechamento?														
4 - Existem alimentos nos armários dos colaboradores?														
5 - É observada a presença de insetos, roedores e pássaros ou outras pragas dentro das instalações da fábrica?														
6 - A empresa terceirizada para controle de pragas tem realizado um bom controle de pragas e assistência à empresa?														

Data	Item	Não Conformidade	Ação Corretiva	Responsável

Planilhas

Tabelas

Declarações

1. Cabeçalho

MANUAL

LOGO EMPRESA	MANUAL BOAS PRÁTICAS FABRICAÇÃO	COD. 0000 REV. 0000 PAG. --- A ---
-----------------	---------------------------------------	--

2. OBJETIVOS

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

5. DEFINIÇÕES

6. DESCRIÇÃO

- 6.1. Identificação da...
- 6.2. Recursos H...
- 6.3. Condições (externas)
- 6.4. Instalações saneamento (água e esgoto)
- 6.5. Equipamentos
- 6.6. Higienização (ambiente, equipamento, utensílios)
- 6.7. Produção (recebimento de materiais, armazenamento, processamento)
- 6.8. Embalagem
- 6.9. Controle qualidade
- 6.10. Controle no mercado

7. Registros

8. Anexos

(layout)

9. Registros das Alterações

Elaborado por:	Verificado por:	aprovado por:
----------------	-----------------	---------------

POP nº 1

Procedimento Operacional
para Higienização da Caixa
D'Água

Data:

Revisão : 00

1. Objetivos

2. Áreas Envolvidas

3. Materiais Utilizados

4. Periodicidade

5. Procedimento/ Descrição

6. Monitorização (como ? Quando ? Quem?)

7. Ações corretiva

8. Verificação (como ? Quando ? Quem?)

9. Referências

- Portaria 327 de 30/07/97

- Resolução 275 de 21/10/2002

Elaborado por:

Aprovado por:

Programa de Boas Práticas de Fabricação

Controle de ocorrência de vetores e pragas

Planilha 9

Frequência: Semanal Responsável pela monitorização: Responsável pela verificação:

Item	Data											
	Sim	Não										
1- As áreas ao redor da fábrica estão limpas, sem materiais em desuso, matos não aparados?												
2- O perímetro interno da fábrica é mantido isento de animais domésticos?												
3- As portas dos sanitários, vestiários e salas de envase estão adaptadas com sistema de fechamento?												
4- Existem alimentos nos armários dos colaboradores?												
5- É observada a presença de insetos, roedores e pássaros ou outras pragas dentro das instalações da fábrica?												
6- A empresa terceirizada para controle de pragas tem realizado um bom controle de pragas e assistência à empresa?												

REGISTROS

Data	Item	Não Conformidade	Ação Corretiva	Responsável

Descrição: O que a empresa faz e tem para garantir qualidade de produto

10. Rodapé

MANUAL

POP

AQUISIÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS

NÃO HÁ PRODUTO FINAL DE QUALIDADE C/ MATERIA PRIMA RUIM

ESPECIFICAR OS ALIMENTOS

SELEÇÃO DE FORNECEDORES

1. Estabelecer critérios para seleção
2. Matérias primas com procedência conhecida e qualidade garantida
3. Procedimentos para matérias primas e insumos rejeitados

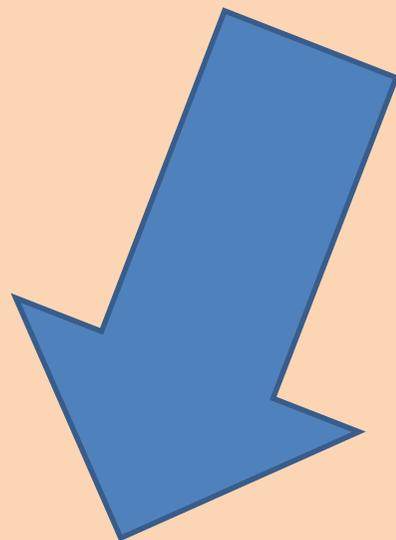
RECEBIMENTO MATÉRIA PRIMA

1. Estabelecer itens de controle (higiene e temperatura do transporte, procedência, temperatura de recebimento, características embalagem, dizeres rotulagem etc)
2. Medir temperaturas
3. Registrar a atividade

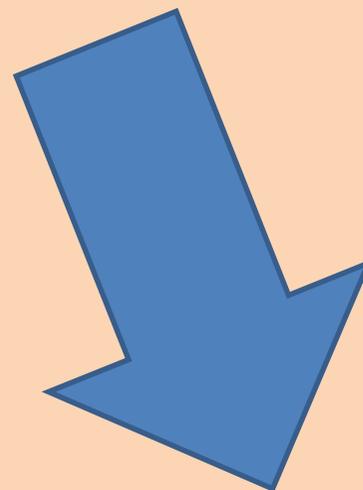
ARMAZENAMENTO

1. Obedecer temperaturas
2. Empilhamento adequado
3. Circulação entre os empilhamentos
4. Afastar produtos das paredes
5. Manter sobre estrados

FISCALIZAÇÃO ALIMENTOS



MINISTÉRIO DA SAÚDE



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

COMPETÊNCIAS DA FISCALIZAÇÃO

Lei nº 1283 de 18/12/1950

Art 2º São sujeitos à fiscalização prevista nesta lei:

- a) os animais destinados à matança, seus produtos e subprodutos e matérias primas;
- b) o pescado e seus derivados;
- c) o leite e seus derivados;
- d) o ovo e seus derivados;
- e) o mel e cera de abelhas e seus derivados.

Art. 3º - g) nas casas atacadistas e nos estabelecimentos varejistas

Art.4º - c) os órgãos de saúde pública dos Estados, dos Territórios e do Distrito Federal, nos estabelecimentos de que trata a alínea g do mesmo art. 3º.

Lei nº 8.918 de 14/07/1994 - estabelece normas sobre registro, padronização, classificação, inspeção e fiscalização das

- f) bebidas alcoólicas
- g) Não alcoólicas (suco, polpas de frutas, água de coco, néctar, refrigerante, refrescos, etc.

Decreto nº 6.871 de 04/06/2009 — regulamenta a lei 8.918/94

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

SIF - SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL



SIE- SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL



SIM – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL



CATEGORIAS DE ALIMENTOS
Resolução RDC 27/2010

Alimentos Dispensados da obrigatoriedade de Registro

CÓDIGO	CATEGORIA
4100115	AÇÚCARES E PRODUTOS PARA ADOÇAR (1)
4200047	ADITIVOS ALIMENTARES (2)
4100114	ADOÇANTES DIETÉTICOS
4200020	ÁGUA MINERAL NATURAL E ÁGUA NATURAL /ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS
4200038	ALIMENTOS E BEBIDAS COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR
4300083	ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO
4300078	ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES
4300086	ALIMENTOS PARA DIETAS COM INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES
4300088	ALIMENTOS PARA GESTANTES E NUTRIZES
4300087	ALIMENTOS PARA IDOSOS
4300085	ALIMENTOS PARA ATLETAS
4300167	BALAS, BOMBONS E GOMAS DE MASCAR
4100018	CAFÉ, CEVADA, CHÁ, ERVA-MATE E PRODUTOS SOLÚVEIS
4100166	CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU
4200055	COADJUVANTES DE TECNOLOGIA (3)
4200071	EMBALAGENS
4300194	ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS (4)
4100042	ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS
4200012	GELADOS COMESTÍVEIS E PREPARADOS PARA GELADOS COMESTÍVEIS
4200123	GELO
4200098	MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO
4100158	ÓLEOS VEGETAIS, GORDURAS VEGETAIS E CREME VEGETAL
4300151	PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS
4300196	PRODUTOS PROTÉICOS DE ORIGEM VEGETAL
4100077	PRODUTOS DE VEGETAIS (EXCETO PALMITO), PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS
4000009	VEGETAIS EM CONSERVA (PALMITO)
4100204	SAL/SAL HIPOSSÓDICO / SUCEDÂNEOS DO SAL
4300041	SUPLEMENTO VITAMÍNICO E OU MINERAL

**ALIMENTOS E EMBALAGENS COM
OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO SANITÁRIO**
Resolução RDC nº 27/2010



CÓDIGO	CATEGORIA
4300032	ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E OU DE SAÚDE
4300033	ALIMENTOS INFANTIS
4200081	ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL
4300031	EMBALAGENS NOVAS TECNOLOGIAS (REICLADAS)
4300030	NOVOS ALIMENTOS E NOVOS INGREDIENTES
4300090	SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS E PROBIÓTICOS ISOLADOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAL E OU DE SAÚDE

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

HIGIENE INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS – Frequência Diária

HIGIENE DA CAIXA D'AGUA – Mínimo 6 em 6 meses

Manter a higiene dos reservatórios (6 em 6 meses)

Poço Artesiano: Atestar potabilidade / clorar

Fonte Pública: Atestar potabilidade



HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES – Exames admissionais, periódicos e demissionais

Controle da Saúde;

Hábitos de Higiene;

Comportamento Pessoal;

Uniformes.



CONTROLE DE PRAGAS E VETORES - Mínimo 6 em 6 meses

O CONTROLE DE PRAGAS, DEVE SER REALIZADO POR EMPRESA ESPECIALIZADA



MANEJO DE RESÍDUOS

Recipientes: **revestidos com sacos plásticos para acondicionamento de lixo, providos de tampa.**



Análise da Planta Baixa e Lay out

- Fluxograma de produção deve ser linear, sem cruzamentos entre as etapas do processo produtivo.

Resol. 216/2004, item 4.1.2 : O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

- **SETORES** : Separados conforme a atividade. a deve possuir no mínimo as seguintes áreas:

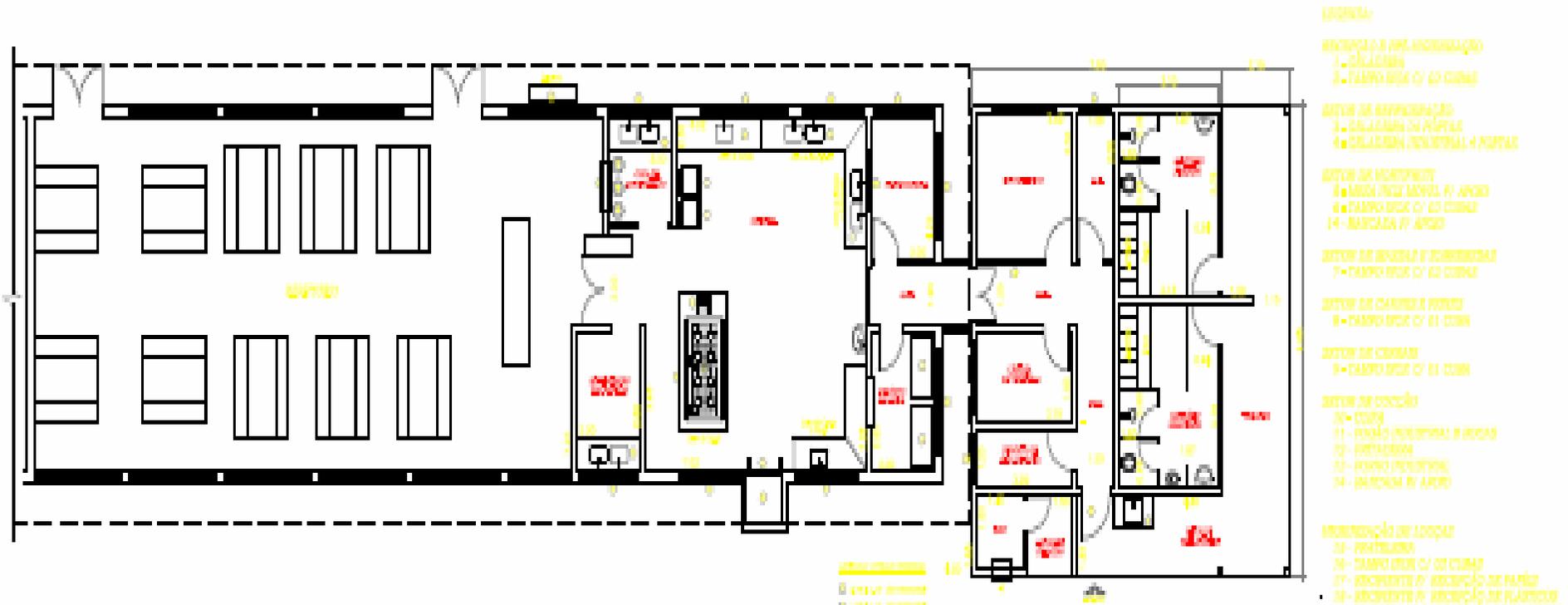
- Recepção dos alimentos
- Depósito de alimentos (temperatura controlada e ambiente)
- Setor de manipulação/Cocção (bancadas e pias p/ carnes, hortifrutícolas, cereais, massas, sobremesas, apoio)
- Setor de higienização dos Utensílios
- Setor de higiene das panelas
- Refeitório

➤ Sanitários/ vestiários masculinos e femininos,

➤ DML

➤ Lavatórios p/ higiene das mãos em vários pontos cozinha

RESTAURANTES/CHURRASCARIA



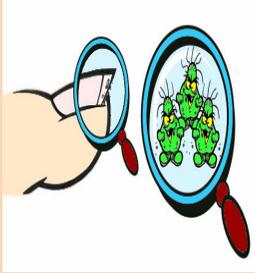
- Recepção c/ cuba e bancada
- Pré- preparo c/ bancadas c/ cubas separadas (Hortifruti/ carnes/ cereais/ sobremesas/ massa, apoio)
- cocção
- Depósito temperatura ambiente
- Depósito temperatura controlada
- Higiene Utensílios
- Higiene panelas
- Sanitários/ vestiários masculino e feminino
- DML

RESTAURANTES/COZINHAS INDUSTRIAIS

ÁREAS MÍNIMAS

1. Recepção e pré - higienização de insumos,
2. Depósito de insumos (temperatura ambiente e controlada),
3. Áreas de pré-preparo (com bancada e pias para hortifrutícola,carnes,cereais, massas, sobremesas e apoio),
4. Cocção, área de apoio,
5. Área para higienização de panelas, área para higiene de utensílios e talheres e
6. Distribuição
7. depósito de material de limpeza
8. Sanitários e Vestiários
9. Pia exclusiva p/ higiene de mãos em vários pontos





Higiene e Saúde dos Manipuladores



1. Controle da Saúde;
2. Hábitos de Higiene;
3. Comportamento Pessoal;
4. Uniformes.

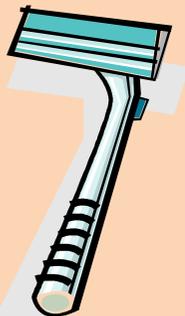
1. SAÚDE

- Exames periódicos
- Feridas e cortes nas mãos
- Quadro infeccioso, gastroenterites

} Afastar da atividade

3. HÁBITOS DE HIGIENE

- Banhos Diários;
- Unhas curtas, limpas e sem esmaltes
- Sem adornos, inclusive alianças;
- Barbas aparadas.





3. COMPORTAMENTO PESSOAL:

- Não colocar dedo no nariz e ouvido;
- Não espirrar, tossir e conversar sob os alimentos;
- Não enxugar suor c/ as mãos e braços (usar toalha descartável);
- Não experimentar alimentos c/ as mãos ou com a colher que está preparando os alimentos.



4. UNIFORMES

- Cor clara;
- Sempre limpos;
- Sapatos fechados e antiderrapante;
- Usar toucas para proteção dos cabelos.



Não permitir entrada de visitantes nos locais de manipulação

Higienização do Reservatório de Água



UTILIZAR SEMPRE ÁGUA POTÁVEL

UTILIZAR ÁGUA CORRENTE

USO

- Preparar alimentos;
- Lavar utensílios e equipamentos;
- Higiene pessoal;
- Beber
- Preparar sucos e outras bebidas;



Manter a higiene dos reservatórios (6 em 6 meses)

Poço Artesiano: Atestar potabilidade / clorar

Fonte Pública: Atestar potabilidade

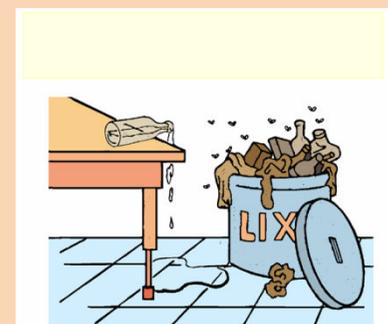
Controle integrado de vetores e pragas urbanas

MEIOS PARA IMPEDIR A ENTRADA DE INSETOS E ANIMAIS

- Limpar e organizar o ambiente
- Não permitir a entrada de caixotes de fornecedores
- Retirar restos de alimentos e entulhos nas proximidades
- Esvaziar lixos com frequencia
- Evitar esconderijos



O CONTROLE DE PRAGAS, DEVE SER REALIZADO POR EMPRESA ESPECIALIZADA





Critérios de Segurança



1. Higiene e Organização

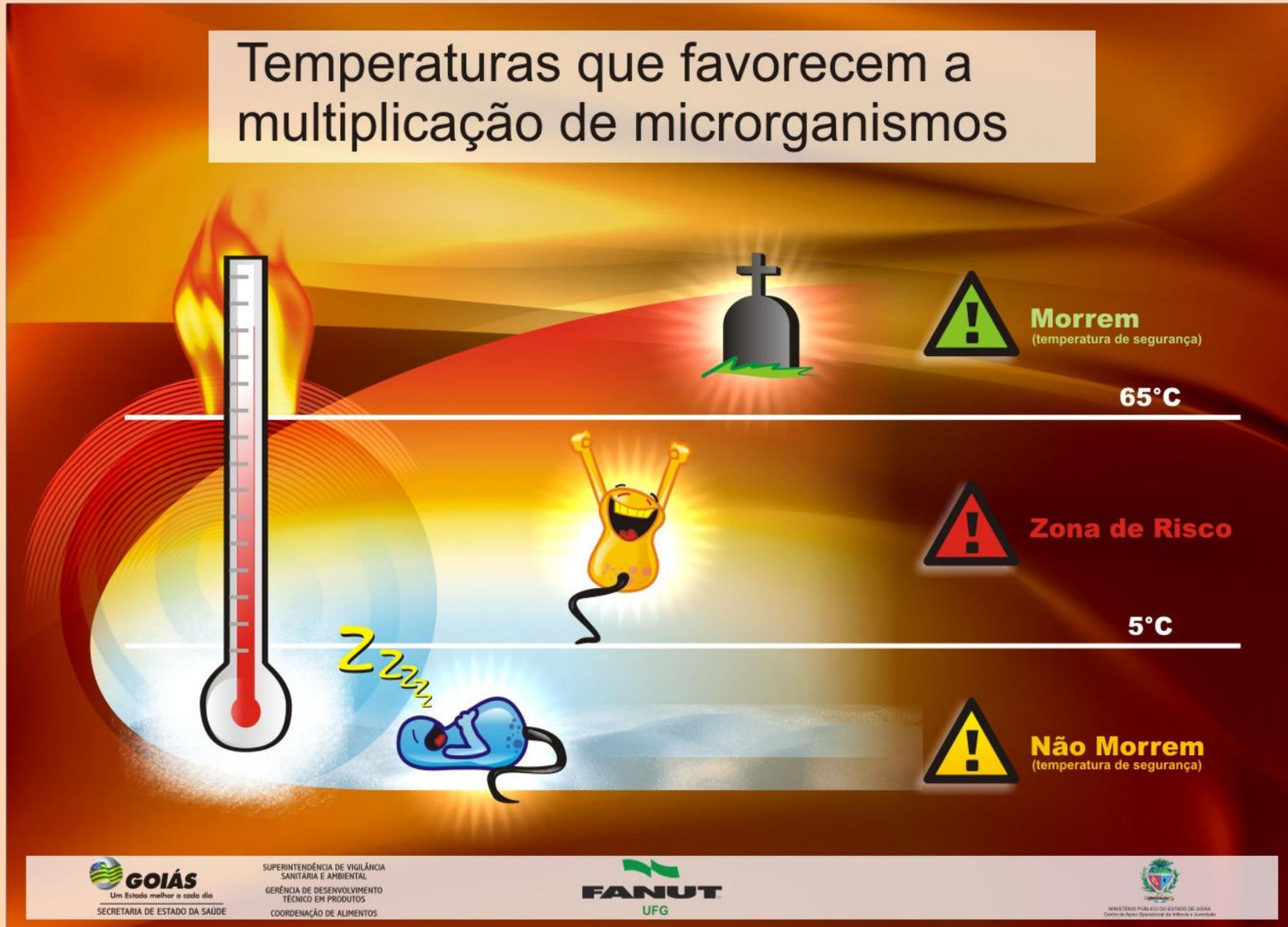
2. Procedência dos Alimentos

**3. Temperaturas de recebimento/ armazenamento/
cocção/ distribuição**



TEMPERATURAS

Temperaturas que favorecem a multiplicação de microrganismos



MANIPULAÇÃO

Em locais exclusivos e autorizados pela Vigilância

Manipulados sob condições de higiene



COCÇÃO



ATINGIR 70°C NO INTERIOR DO ALIMENTO



Controlar e registrar temperatura de fritura.

180°C

COMO DESCONGELAR OS ALIMENTOS?

Sob refrigeração
abaixo de 5°C



Microondas



Cocção direta



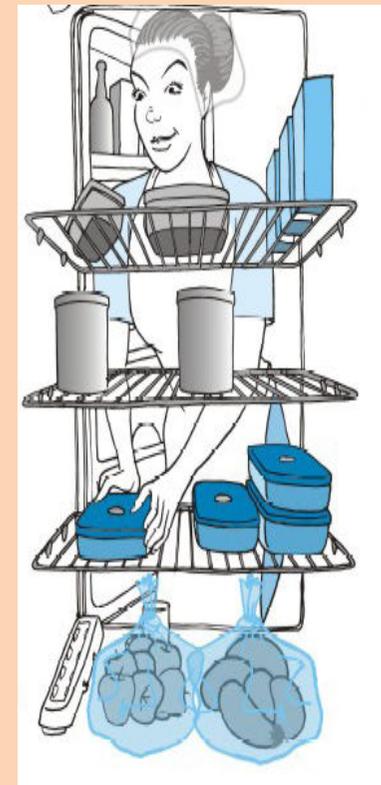
OS ALIMENTOS DESCONGELADOS NÃO DEVEM SER RECONGELADOS!!

Disposição dos alimentos na Geladeira

ALIMENTOS PRONTOS : Prateleiras Superiores

ALIMENTOS SEMI- PRONTOS: Prateleiras do meio

ALIMENTOS CRUS: Prateleiras Inferiores



Os alimentos devem ser armazenados limpos, tampados, protegidos

1

Preparo da Solução clorada (1 colher se sopa de hipoclorito - 10 ml- em 1 litro de água)



3

Deixar em imersão na água clorada por 15 mim.



2

Lavar para retirar sujidades e partes estragadas
-folhosos folha por folha
- frutas e legumes – um a um



4

Enxaguar em água corrente e tratada





DISTRIBUIÇÃO



Alimentos Quentes : **Acima de 65°C**
(máximo por 6 horas)

Alimentos Frios : **Abaixo de 5°C**

TRANSPORTE

- Condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.
- A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas



OBRIGADA !

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

www.anvisa.gov.br

SUPERINTENDÊNCIA VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TEL: 3201- 4147

www.visa.goias.gov.br