

BOAS PRÁTICAS PARA AGRICULTURA FAMILIAR & PRODUÇÃO ARTESANAL



SUMÁRIO:

| | |
|----------------------------------------|----|
| Apresentação do Conteúdo..... | 2 |
| Público alvo..... | 3 |
| Definições..... | 4 |
| Vantagens em aplicar a legislação..... | 5 |
| Fiscalização..... | 6 |
| Classificação de Risco..... | 7 |
| Documentos Obrigatórios..... | 8 |
| Licença Sanitária..... | 9 |
| Boas Práticas de Manipulação..... | 11 |

APRESENTAÇÃO:



Caro leitor,

Esta cartilha foi elaborada para orientar os comerciantes e manipuladores de alimentos sobre a forma correta de preparar, armazenar e comercializar os alimentos, garantindo qualidade, higiene e segurança. O objetivo principal é proteger a saúde dos consumidores, conforme estabelecido pela **Resolução SES-MG nº 6362/2018**, que trata dos **procedimentos para o licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos** no estado de Minas Gerais.

A norma se aplica a estabelecimentos/atividades da área de alimentos realizadas por Microempreendedores individuais (MEI) que atuam na área de alimentos; Produtores de empreendimentos familiares rurais e Empreendimentos econômicos solidários.

O papel do manipulador é essencial nesse processo: suas práticas corretas de higiene, organização e preparo dos alimentos são determinantes para a oferta de refeições seguras e para a prevenção de riscos à saúde da população.

Por isso, esta cartilha foi preparada para ser uma ferramenta prática do seu dia a dia, trazendo orientações claras e objetivas sobre os cuidados necessários na manipulação dos alimentos. Utilize-a sempre que precisar: ela será sua parceira para garantir qualidade, segurança e confiança no serviço prestado.

Boa leitura e bom trabalho!

QUEM DEVE SEGUIR ESTAS ORIENTAÇÕES:

Inclui MEI (Microempreendedor Individual), Empreendedor Familiar Rural e Empreendimentos Econômicos Solidários. Cada categoria tem requisitos específicos de faturamento, formalização e atuação, sendo:

I – Microempreendedor Individual (MEI): trabalhador autônomo que fatura, no máximo, 81 mil reais por ano, equivalente a R\$6.750 ao mês, e não é sócio ou titular de outra empresa, tem no máximo 1 empregado contratado. Tem CNPJ e pode emitir nota fiscal, vender para o governo, comprovar renda e ter acesso a crédito. (Lei Complementar nº 128/08)

II – Empreendedor Familiar Rural ou Agricultor Familiar: é aquele que pratica atividades no meio rural e não detém área maior do que 4 módulos fiscais; utiliza predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas, e com ela dirige o empreendimento (Lei nº 11.326/06). São também considerados agricultores familiares: silvicultores que manejam de forma sustentável em florestas nativas ou exóticas; aquicultores em reservatórios com até 2 hectares ou 500 m³ de água; extrativistas e pescadores de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais (Lei nº 11.326/06).

III – Empreendimento Econômico Solidário: organizações de caráter associativo que realizam atividades econômicas de produção de bens, prestação de serviços, comercialização, consumo solidário e fundos de créditos, cujos participantes são trabalhadores do meio urbano ou rural e exercem democraticamente a gestão das atividades e a alocação dos recursos (Decreto nº 7.358/10 – Art. 2º).



DEFINIÇÕES:



Atividade econômica: é o tipo/ramo de atividade realizada, identificado pelo código da **Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE)**. Esse código serve para padronizar e registrar oficialmente as atividades no Brasil. Pode incluir também estabelecimentos auxiliares ligados à atividade principal, regulamentada pela Comissão Nacional de Classificação (CONCLA);



Grau de risco: é o nível de perigo potencial que uma atividade pode representar, em decorrência do seu exercício, para a saúde das pessoas, para a integridade física ou para o meio ambiente. Quanto maior o risco, mais cuidados e fiscalização são necessários.



Inspeção Sanitária: é a vistoria feita pessoalmente pela Vigilância Sanitária, por meio da autoridade sanitária, para verificar se o local segue as normas de higiene e segurança. Nessa inspeção, os fiscais avaliam se há riscos à saúde na produção, venda e transporte de produtos, na prestação de serviços ou no próprio ambiente de trabalho.



Produto artesanal: aquele produzido em escala reduzida com atenção direta e específica dos responsáveis por sua manipulação, cuja produção é, em geral, de origem familiar ou de pequenos grupos, o que possibilita e favorece a transferência de conhecimentos sobre técnicas e processos originais.



VANTAGENS EM APLICAR A LEGISLAÇÃO:

- **Melhoria da qualidade** dos produtos e serviços com orientações da vigilância sanitária.
- **Ensino de boas práticas** de higiene e informações ao consumidor.
- Indicação de órgãos de apoio ao empreendedor.
- Menor custo inicial quando se começa já seguindo as orientações corretas.
- Emissão de nota fiscal para vendas e serviços.
- Participação em licitações, pregões e concorrências públicas.
- Aumento da credibilidade com clientes e fornecedores.
- Facilidade de acesso a crédito e programas de apoio do governo.
- Possibilidade de investir e manter capital de giro.
- Pagamento correto de impostos e acesso à previdência social.
- Agricultores familiares mantêm cobertura especial da previdência ao se formalizar

A VIGILÂNCIA SANITÁRIA ESTÁ AQUI PARA TE AJUDAR!

Procure a Vigilância do seu município e tenha apoio em:

- **Qualidade dos seus produtos**
- **Entender a importância da Rotulagem para disponibilizar um produto mais seguro e atrativo ao consumidor**



FISCALIZAÇÃO

A Vigilância Sanitária tem como principal função proteger a saúde da população. Para isso, trabalha para reduzir os riscos sanitários aos quais estamos expostos, informando, orientando, fiscalizando, estabelecendo normas e buscando melhorar a qualidade dos produtos e serviços que consumimos no dia a dia. Além de garantir segurança, também promove a conscientização sobre os direitos da população e incentiva a adoção de hábitos saudáveis, sendo assim um importante instrumento de promoção da cidadania. Sua atuação é, prioritariamente, orientadora, seguindo as diretrizes da RDC ANVISA nº 49/2013 e considerando o risco sanitário definido em legislações específicas. Em Minas Gerais, essa classificação é determinada pela Resolução SES/MG nº 10.601/2025. No entanto, a Vigilância Sanitária pode aplicar sanções quando as normas não são cumpridas.



Vale lembrar que, mesmo atividades classificadas como de baixo risco, podem ser inspecionadas a qualquer momento.

FIQUE ATENTO!

Para produtos de origem animal (leite, carnes, mel, queijos etc) procure o Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal do seu município.

A vigilância só fiscaliza produtos de origem animal quando estão no ponto de venda.



CLASSIFICAÇÃO DE RISCO

Para fins de Licenciamento Sanitário, as atividades econômicas são classificadas de acordo com o grau de risco que oferecem, podendo ser:

ALTO RISCO

São atividades que, por apresentarem maior possibilidade de causar danos à saúde, precisam obrigatoriamente passar por inspeção sanitária presencial e análise de documentos antes de receber o Alvará Sanitário. Ou seja, o estabelecimento só pode começar a funcionar depois que a Vigilância Sanitária verificar que tudo está de acordo com as normas.

BAIXO RISCO

São atividades que apresentam menos perigo à saúde e, por isso, podem começar a funcionar mesmo sem inspeção sanitária ou análise documental prévia. Nesses casos, o Alvará Sanitário pode ser emitido antes da visita da Vigilância Sanitária, mas o empreendedor deve seguir todas as regras e estará sujeito a inspeções posteriores a qualquer momento.



Para saber sua classificação, consulte a legislação Resolução SES/MG nº 10.601, de 21 de outubro de 2025 e o site www.redesim.mg.gov.br



DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS



Como comprovar a existência formal dos empreendimentos, quando necessário:

Microempreendedor Individual (MEI):

- Apresentar o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

Empreendedor Familiar Rural:

- Apresentar a Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou outro documento que venha a substituí-la no futuro.

Empreendimento Econômico Solidário

- Apresentar **uma** das seguintes declarações ou documentos:
 - a) Registro **no Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE)**;
 - b) Declaração emitida pelo **Conselho Nacional, Estadual ou Municipal de Economia Solidária**;
 - c) **Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – Pessoa Jurídica (DAP)** ou outro documento equivalente que venha a substituí-la.



LICENÇA SANITÁRIA



Para que o empreendimento seja regularizado junto à Vigilância Sanitária responsável, o empreendedor fica ciente de que será feita uma inspeção sanitária no local onde as atividades são realizadas, conforme descrito no Anexo I da Resolução SES MG 6362/2018. Para atividades consideradas de **baixo risco**, a **licença sanitária** pode ser concedida **antes** da inspeção sanitária do local.

Mesmo que a inspeção inicial não seja obrigatória para atividades de baixo risco, a Vigilância Sanitária **pode realizar inspeções a qualquer momento**. Além disso, o empreendedor **deve** seguir todas as regras de segurança sanitária aplicáveis à sua atividade. O descumprimento pode gerar penalidades.

Essa licença terá validade de **1 ano** a partir da data de emissão e a renovação deve ser solicitada na Vigilância Sanitária local, de acordo com as regras desta Resolução.

Para atividades de baixo risco, **não é necessário** apresentar o projeto arquitetônico para aprovação junto a Vigilância Sanitária. Porém, o empreendimento deve respeitar todas as normas físicas e ambientais, incluindo as regras de acessibilidade, conforme a legislação em vigor.

O empreendimento que realiza atividades de baixo risco deve preencher e assinar o **“roteiro para autoinspeção”** (disponível no Anexo III desta Resolução) e entregá-lo à Vigilância Sanitária Municipal.

O Alvará Sanitário inicial pode ser suspenso, cassado ou cancelado a qualquer momento, como medida preventiva para proteger a saúde pública, quando o empreendedor:

1. **Não cumprir** as condições exigidas para exercer a atividade dentro do prazo definido pela autoridade sanitária e previstas nas legislações vigentes;
2. **Ignorar ou não atender** às exigências emitidas pela autoridade sanitária;
3. **Entregar documentos irregulares, inválidos ou com erros** à Vigilância Sanitária;
4. **Fornecer informações falsas ou incorretas** à Vigilância Sanitária.

Os estabelecimentos que produzem ou comercializam alimentos classificados como de baixo risco e que funcionam dentro de residências devem seguir estas regras:

1. Área separada da moradia

- As atividades devem ser realizadas em um espaço físico separado das áreas de uso da casa.
- Pode-se compartilhar apenas: banheiro para funcionários; depósito de material de limpeza (DML); vestiário; lavanderia; local para depósito de resíduos.

2. Uso exclusivo para a atividade

- O local onde os alimentos serão manipulados deve ser exclusivo para o trabalho.
- Não pode ser utilizado como espaço de permanência ou uso pessoal dos moradores, mesmo que participem das atividades do empreendimento.

3. Utensílios e equipamentos exclusivos

- Todos os utensílios e equipamentos usados no preparo e manipulação dos alimentos devem ser apenas para a produção.
- Não é permitido usar utensílios da casa, como panelas, pratos, talheres, vasilhas, entre outros.

4. Condições de higiene e conservação da residência

- Toda a área da residência, incluindo moradia, construções anexas, quintal ou terreno, deve ser mantida limpa e bem conservada.
- Não pode haver objetos em desuso, resíduos, entulhos ou qualquer situação que favoreça a presença e permanência de insetos, roedores ou outras pragas urbanas.

Importante! A autoridade sanitária, cumprindo as exigências legais, pode entrar livremente, em qualquer dia e horário, em estabelecimentos, ambientes e serviços que tenham relação direta ou indireta com a saúde pública.

Esse acesso serve para realizar inspeções, verificar se as regras sanitárias estão sendo cumpridas e, quando necessário, aplicar medidas de prevenção, correção ou controle para proteger a saúde da população.

BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO

Envolve requisitos de estrutura física (piso, parede, teto, ventilação, iluminação), higienização, controle de pragas, abastecimento de água potável, manejo de resíduos, higiene dos manipuladores, controle de matérias-primas e conservação adequada dos alimentos, de acordo com o Anexo II da Resolução SES MG 6362/2018.

As regras se aplicam a estabelecimentos que realizam atividades como: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição para venda e entrega de produtos.



Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

- Fluxo de trabalho: local deve ser planejado para que as etapas do preparo dos alimentos sigam uma sequência lógica, evitando que alimentos crus, semiprontos e prontos se cruzem.
- Acesso controlado: as áreas de preparo devem ser exclusivas para o trabalho, sem uso para outras finalidades.
- Piso, paredes e teto: devem ser lisos, impermeáveis, laváveis, bem conservados e sem defeitos que possam gerar sujeira ou contaminação, como rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolor, descascamento de pintura, entre outros.
- Proteção contra pragas: portas e janelas devem ter telas milimetradas removíveis para limpeza, impedindo a entrada de insetos e roedores.
- Ambiente limpo e organizado: Áreas devem estar sempre limpas e organizadas, não sendo permitido guardar objetos que não façam parte da atividade bem como a presença de animais.
- Iluminação: suficiente para ver claramente o ambiente e os alimentos, sem alterar cor ou aparência.
- Instalações elétricas: embutidas ou protegidas, em bom estado e que permitam higienização segura dos ambientes.
- Ventilação: deve manter o ar renovado e sem odores acumulados, não devendo o vento incidir direto sobre os alimentos.
- Banheiros: devem ter lavatórios abastecidos com papel higiênico, sabonete líquido inodoro e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos. As lixeiras devem ter tampa sem acionamento manual.

- Equipamentos, móveis e utensílios: devem ser de material seguro para contato com alimentos, que não liberem substâncias tóxicas, cheiro ou sabor para os alimentos; resistentes, limpos e conservados.
- Superfícies de contato: lisas, impermeáveis, laváveis e sem frestas, rugosidades ou defeitos que dificultem a limpeza ou favoreçam a contaminação e proliferação de microrganismos.

Higienização de Instalações e Utensílios

Todo o ambiente, assim como os móveis, equipamentos e utensílios, deve estar sempre limpo e em boas condições de higiene para evitar riscos à saúde. A área de preparo deve ser limpa sempre que necessário e obrigatoriamente ao final do trabalho. Produtos de limpeza devem ser autorizados pelo Ministério da Saúde, identificados e guardados separados dos alimentos e utensílios. Utensílios de limpeza devem ser adequados para a atividade realizada e usados exclusivamente para sua finalidade (ex.: vassoura do chão não pode limpar



bancada de preparo, pano de limpeza do chão não pode ser utilizado para limpeza de bancadas). Estes devem ser mantidos limpos, conservados e armazenados em local próprio.

Controle de Pragas

O local deve ter cuidados e ações permanentes para impedir a atração, entrada e reprodução de insetos e roedores.

Abastecimento de Água

A água utilizada na manipulação de alimentos deve ser **potável**, ou seja, própria para consumo humano. Quando a fonte de abastecimento não for a rede pública, é necessário realizar análises laboratoriais a cada 6 meses para comprovar a potabilidade, além de atender às demais exigências previstas na legislação. O gelo destinado ao uso em alimentos deve ser produzido com água potável e mantido em condições higiênicas que evitem qualquer risco de contaminação.

Manejo de Resíduos

Lixeiras nas áreas de preparo e armazenamento de alimentos devem ter tampa que abra sem uso das mãos. O lixo deve ser retirado com frequência adequada e guardado longe da área de manipulação e armazenamento de alimentos, evitando mau cheiro e atração de pragas.

Manipuladores de Alimentos

Se o manipulador tiver feridas ou sintomas de doenças que possam prejudicar a higiene e segurança dos alimentos, o mesmo deve parar de trabalhar com a preparação de alimentos até estar totalmente recuperado.

- O manipulador deve:



- manter boa higiene pessoal,
- utilizar uniforme adequado para o trabalho e limpo,
- lavar cuidadosamente as mãos ao chegar ao trabalho, antes e após
- manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário,
- O cabelo deve ficar preso e protegido com rede, touca ou outro acessório próprio,
Manter-se sem barba, com unhas curtas e sem esmalte, sem maquiagem ou acessórios (anéis, pulseiras, brincos, relógios).

- Durante o trabalho, é proibido fumar, comer, manusear dinheiro ou fazer qualquer ato que possa contaminar alimentos.
- O manipulador deve ter um atestado de saúde válido e atualizado.

Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens

As matérias-primas de origem animal devem ter registro nos órgãos da agricultura responsáveis.

As embalagens que entram em contato direto com a matéria-prima ou com os ingredientes devem estar sem rasgos ou danos.

A temperatura dos produtos que exigem conservação (refrigerados ou congelados) deve ser verificada no recebimento e no armazenamento.

As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser guardados em local limpo, organizado e protegido contra sujeira e contaminação.

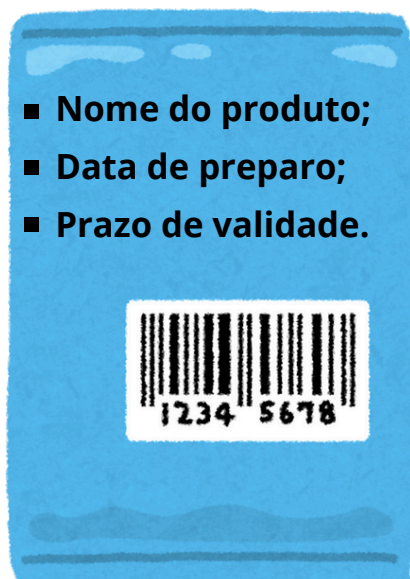
Preparo e Conservação dos Alimentos



- **Prevenir contaminação cruzada:** durante todo o preparo, adotar medidas para impedir que alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo entrem em contato, seja direto (toque físico) ou indireto (uso do mesmo utensílio, superfície ou recipiente sem higienização).
- **Produtos perecíveis:** manter fora de refrigeração apenas pelo tempo estritamente necessário para a manipulação, evitando que fiquem em temperatura ambiente por longos períodos.
- **Cozimento seguro:** garantir que todas as partes do alimento atinjam no mínimo 70°C. Temperaturas inferiores podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênicosanitária dos alimentos.
- **Descongelamento:** deve ser feito sob refrigeração devendo o produto permanecer sob refrigeração se não for usado imediatamente e nunca deve ser recongelado.
- **Manutenção de alimentos quentes:** após o cozimento, manter a temperatura acima de 60°C por até 6 horas, de forma contínua, para evitar proliferação de microrganismos.
- **Manutenção de alimentos frios:** prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a 4°C ou menos, deve ser de no máximo de 5 dias. Se a temperatura ficar entre 4°C e 5°C, o prazo de consumo deve ser reduzido proporcionalmente, sempre garantindo segurança higiênico-sanitária.

| Categoria de Alimento | Temperatura | Observações |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos congelados | $\leq -18^{\circ}\text{C}$ | Devem permanecer sempre congelados, e o descongelamento deve ser realizado de forma segura |
| Alimentos refrigerados | $\leq 5^{\circ}\text{C}$ | Carnes, laticínios, preparações prontas e produtos que constem esta instrução no rótulo do fabricante |
| Cozimento seguro | $\geq 70^{\circ}\text{C}$ | Podem ser utilizadas no tratamento térmico desde que as combinações de tempo e temperatura sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênica-sanitária dos alimentos |
| Alimentos quentes (prontos) | $\geq 60^{\circ}\text{C}$ | Manter por até 6 horas |
| Descongelamento | Em refrigerador ($\leq 5^{\circ}\text{C}$), forno micro-ondas ou cocção. | Nunca em temperatura ambiente |

- **Rotulagem obrigatória:** alimentos preparados e armazenados sob refrigeração ou congelamento devem ter etiqueta visível com:



Para aumentar suas vendas e garantir que todos conheçam seu produto, coloque-o em pontos de venda

Mas atenção! Para isso sua rotulagem deverá estar completa e sua empresa cadastrada. Quem rotula certo, vende mais e conquista o consumidor!

Responsabilidade

O responsável pela manipulação dos alimentos pode ser o próprio dono do negócio ou um funcionário indicado para essa função, desde que esteja **devidamente treinado e capacitado** para realizar o trabalho de forma segura e higiênica.



CUMPRIR AS BOAS PRÁTICAS GARANTE QUALIDADE, SEGURANÇA E AUMENTA A CONFIANÇA DOS CONSUMIDORES, FORTALECENDO O NEGÓCIO.



CONSÓRCIO PÚBLICO
ICISMEP
SOLUÇÃO EM SERVIÇOS PÚBLICOS

VISA- CIS REGIONAL BELO HORIZONTE



31 9 7354-0036



www.icismep.mg.gov.br



coordenacaovisacis.bh@icismep.mg.gov.br



@icismep



Rua Primeiro de Maio nº 561, Centro, Igarapé/MG CEP: 32.510-028