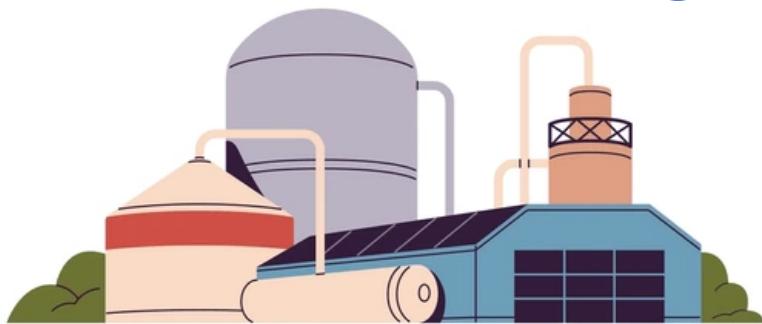




BOAS PRÁTICAS PARA



INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

BOAS PRÁTICAS DE FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA EM INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

A presente cartilha foi desenvolvida para servir de guia prático aos profissionais de Vigilância Sanitária, fortalecendo as ações de fiscalização e orientação em indústrias de alimentos.

**O OBJETIVO É ORIENTAR OS PROFISSIONAIS
DA VISA QUANTO A APLICAÇÃO DA
RESOLUÇÃO N° 275/2002!**



O material busca padronizar ações de inspeção, facilitar a avaliação sanitária e fortalecer o caráter educativo da Vigilância Sanitária.

PASSOS PRÁTICOS PARA AS VISITAS:

- 1 Agendamento: (quando for visita de rotina educativa).
- 2 Utilizar legislações base como a RDC 275/2002 e a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.
- 3 Realizar registro fotográfico e relatório destacando conformidades e não conformidades encontradas.
- 4 Avaliar prazo para adequação com retorno da vigilância para reavaliação.
- 5 Encaminhamento de material técnico (cartilhas, legislações, cursos) quando necessário.

Estrutura e Instalações

Avaliar condições higiênico-sanitárias de pisos, paredes, iluminação, ventilação, fluxo de produção (evitar cruzamento de sujo/limpo).

Checar potabilidade da água e disponibilidade de sanitários e vestiários adequados.

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Demandar a implantação e manutenção de POP's para higienização, controle de pragas, higiene de manipuladores, manejo de resíduos.

Solicitar treinamentos periódicos de boas práticas de higiene e manipulação para todos os colaboradores.

Responsabilidade Técnica

Para a operação regular de uma indústria de alimentos é indispensável a presença de um responsável técnico legalmente habilitado, com registro ativo no conselho profissional correspondente.



Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) são documentos obrigatórios que descrevem, de forma objetiva, como executar atividades rotineiras relacionadas a higiene e ao controle sanitário.

POPs mínimos exigidos:

1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis.
2. Controle da potabilidade da água.
3. Higiene e saúde dos manipuladores. Manejo de resíduos.
4. Manejo de resíduos.
5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
7. Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens.
8. Programa de recolhimento de alimentos (quando aplicável).



Os mesmos devem estar **escritos, atualizados, acessíveis e compatíveis** com a realidade do estabelecimento.

Lista de Verificação de Boas Práticas:



A RDC 275/2002 apresenta uma lista de verificação oficial, utilizada durante as inspeções sanitárias.

ANEXO II

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

NÚMERO: /ANO		
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
1-RAZÃO SOCIAL:		
2-NOME DE FANTASIA:		
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:	7-FAX:
8-E - mail:		
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:	11-Compl.:

12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:	17-PRODUÇÃO MENSAL:		
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	19-NÚMERO DE TURNOS:		
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:		
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO: () SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO () SOLICITAÇÃO DE REGISTRO			
() PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA () VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA () INSPEÇÃO PROGRAMADA () REINSPEÇÃO			
() RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA () RENOVAÇÃO DE REGISTRO () OUTROS			

Principais blocos avaliados

- Edificações e Instalações**
- Equipamentos, móveis e utensílios.**
- Manipuladores.**
- Produção e Transporte de Alimentos.**
- Documentação.**

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			



Controle de Matérias-Primas e Processo

Orientar registro de procedência de insumos, armazenamento correto (temperatura, umidade, controle de validade).

Avaliar controles de temperatura e tempo nas etapas críticas (cozimento, resfriamento, congelamento).



Rotulagem

Conferir se os rótulos atendem a RDC 727/2022 que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Identificação, composição, prazo de validade, lote, razão social, CNPJ, registro/dispensa conforme categoria.

Verificar informação nutricional e declaração de alergênicos.



Programas de Autocontrole

Estimular implantação de APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), principalmente para alimentos de maior risco.

Avaliar registros e evidências de monitoramento.

Dicas práticas para a inspeção:

Verifique se os POPs refletem a rotina real.

Observe a prática, não apenas o papel.

Registre as não conformidades com clareza.

Oriente sempre que possível.

Priorize o risco sanitário.

A RDC nº 275/2002 é uma ferramenta essencial para garantir a segurança dos alimentos e proteção da saúde da população.

O uso correto da lista de verificação e a análise criteriosa dos POPs fortalecem a atuação da Vigilância Sanitária e promovem melhorias contínuas nos estabelecimentos fiscalizados.



FISCALIZAR TAMBÉM É EDUCAR!

REFERÊNCIAS:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.** Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). **Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022.** Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.



VISA-CIS REGIONAL DIVINÓPOLIS

(31) 9 7354-0205

www.icismep.mg.gov.br

coordenacaovisacis.divinopolis@icismep.mg.gov.br

@icismep

Av. Manoel da Custódia, nº 1111, Vila Nazaré, Itaúna/MG, CEP: 35.680-403