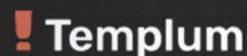


CONSULTORIA SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

REGULARIZAR A SUA **EMPRESA** OU **PRODUTO** DO RAMO **ALIMENTÍCIO**



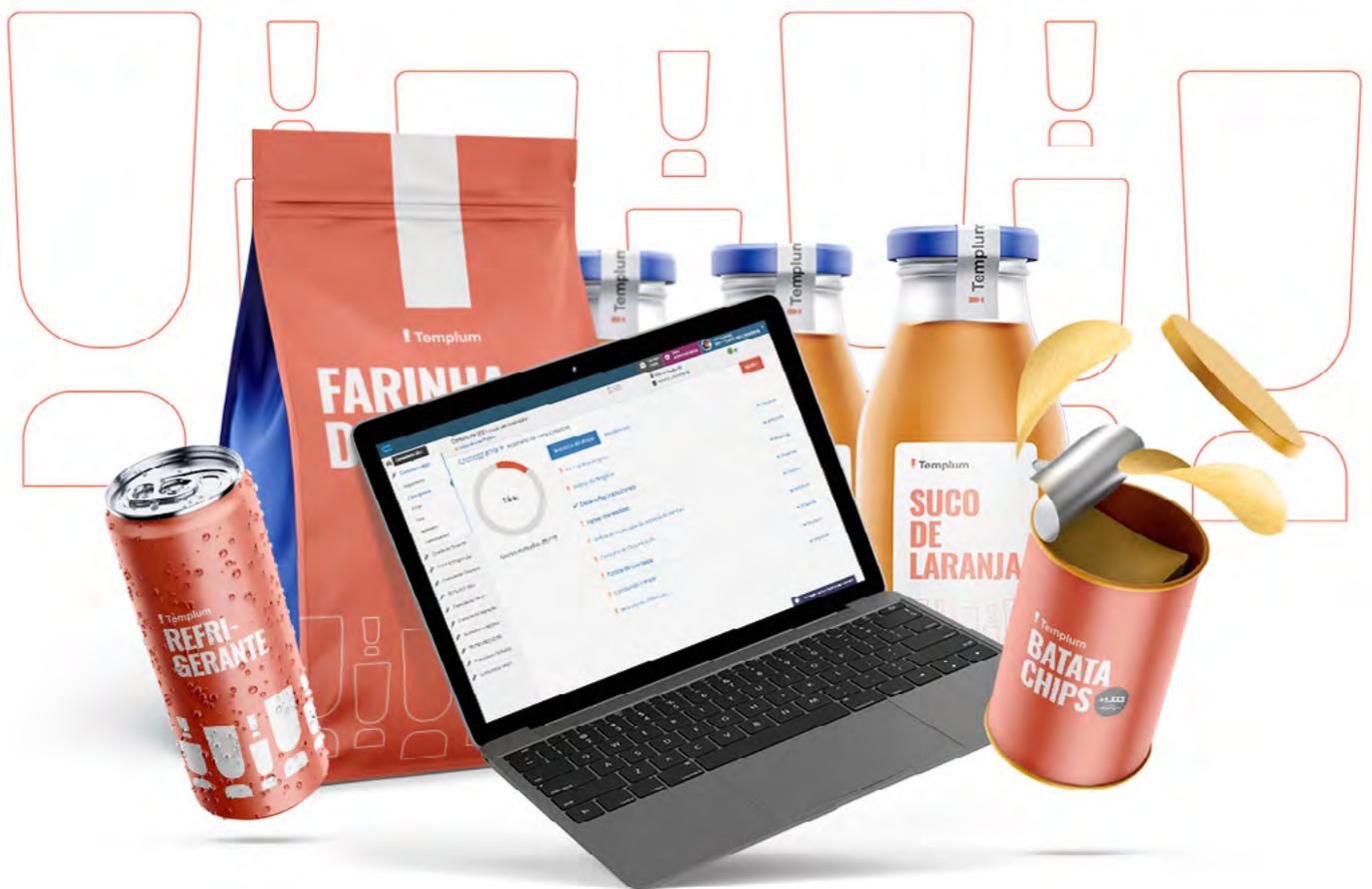


SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

10 ANOS
ONLINE

SAIBA POR ONDE COMEÇAR PARA REGULARIZAR A SUA EMPRESA OU PRODUTO DO RAMO ALIMENTÍCIO.

AS LEGISLAÇÕES E PROCESSOS DE LEGALIZAÇÃO NEM SEMPRE SÃO TÃO CLAROS	5
QUAIS LEGISLAÇÕES A MINHA EMPRESA PRECISA ATENDER	7
ANVISA VERSUS MAPA, QUAL ÓRGÃO IRÁ ME FISCALIZAR	7
MAS QUEM FISCALIZA DE FATO	8
O QUE MAIS EU PRECISO	9
SABER SOBRE LEGISLAÇÃO	9
ALVARÁ SANITÁRIO	9
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS.....	10
BOAS PRÁTICAS PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	11
CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.....	11
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.....	12
PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS.....	12
QUAIS AS OUTRAS DOCUMENTAÇÕES SÃO NECESSÁRIAS.....	14
ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO.....	14
PROJETO ARQUITETÔNICO	14
AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS.....	15
POLÍCIA CIVIL, FEDERAL OU EXÉRCITO.....	16
LICENCIAMENTO AMBIENTAL.....	16
CERTIFICADO DE MOVIMENTAÇÃO DE RESÍDUOS.....	17
REGISTRO DE ALIMENTOS E EMBALAGENS	17



AS LEGISLAÇÕES E PROCESSOS DE LEGALIZAÇÃO NEM SEMPRE SÃO TÃO CLAROS.

As empresas podem até ter uma ideia de que precisam se ajustar de acordo com a lei, mas saber quais são aplicáveis ao negócio e como fazer passa a ser mais complexo.

Por isso a Templum decidiu elaborar esse e-book para facilitar essa etapa tão importante para empresas do setor alimentício.

Neste e-book você irá ter acesso a:

- Legislação Sanitária Anvisa x legislação do MAPA;
- Alvará sanitário;
- Boas Prática de Fabricação;
- Registro de alimentos e embalagens
- Outros documentos legais que a empresa precisa ter para estar legalizada.

Com essas informações, será possível entender o fluxo de atividades necessárias para regularização da empresa, passando pela documentação, infraestrutura de Boas Prática de Fabricação e por fim o registro de alimentos e embalagens, como é mostrado na imagem a seguir.

Esperamos colaborar com sua empresa. Vamos lá?



QUAIS LEGISLAÇÕES A MINHA EMPRESA PRECISA ATENDER?

Vamos checar a situação legal da empresa. Para isso, iniciamos pelas legislações sanitárias que devem ser atendidas para a regularização das empresas e das produções de gêneros alimentícios.

Logo de início já vale destacar que a legislação brasileira sobre o assunto é extensa e existe mais de um órgão regulador envolvido na fiscalização, dessa forma nosso intuito é dar um direcionamento básico sobre o assunto.

ANVISA VERSUS MAPA, QUAL ÓRGÃO IRÁ ME FISCALIZAR?

Para entender o papel de cada órgão, vamos explorar as legislações sobre os temas:

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa foi criada em 1999 pela lei 9.782.

Nessa lei são identificadas as responsabilidades sobre a regulação, controle e fiscalização dos alimentos para consumo humano, desde a produção até o consumo. A legislação define que a ANVISA é responsável pela coordenação e fiscalização, para:

- a. Produtos de origem vegetal, desde a fabricação até a comercialização no varejo;
- b. Produtos de origem animal, no comércio varejista;
- c. Demais produtos processados, desde a indústria até o comércio varejista.

MAS QUEM FISCALIZA DE FATO?

Segundo o Decreto-Lei 986/1969 os responsáveis pela ação fiscalizadora são:

- a. Autoridade federal fiscaliza quando o produto está em trânsito de uma unidade federativa para outra, exportado ou importado;
- b. Autoridade estadual ou municipal quando o alimento for produzido ou comercializado apenas em seu estado ou município.

Já o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA tem a responsabilidade de realizar inspeção do ponto de vista industrial e sanitário, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, sejam ou não adicionados de produtos vegetais, preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito. São eles:

- a. Produtos de origem animal e seus derivados (carnes, pescados, leites, ovos e mel);
- b. Bebidas em geral (não alcoólicas, alcoólicas e fermentadas);
- c. Vegetais in natura.

Essa definição ocorreu em 1950 pela Lei 1.283/1950. A tabela 1 apresenta um resumo dessas responsabilidades.

TABELA 1

PRODUTO	O QUE?	ONDE?	ANVISA	MAPA
PRODUTO DE ORIGEM VEGETAL	CONTROLE E FISCALIZAÇÃO	DA FABRICAÇÃO ATÉ O COMERCIO VAREJISTA	X	
ORIGEM ANIMAL	CONTROLE E FISCALIZAÇÃO	COMERCIO VAREJISTA	X	
PRODUTO PROCESSADO	CONTROLE E FISCALIZAÇÃO	DA FABRICAÇÃO ATÉ O COMERCIO VAREJISTA	X	
PRODUTO ANIMAL E DERIVADOS	INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA			X
VEGETAIS IN NATURA	INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA			X
BEBIDAS	INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA			X

Na prática avalie o que sua empresa produz e verifique em que ponto da cadeia está localizada. Pode ser que sua empresa esteja sujeita aos dois órgãos e por isso precisará atender todos os requisitos legais dos dois.

O QUE MAIS EU PRECISO SABER SOBRE LEGISLAÇÃO?

Vamos agora aprofundar sobre algumas legislações e sua aplicabilidade perante as questões sanitárias.

ALVARÁ SANITÁRIO

O alvará sanitário é expedido pela autoridade sanitária adequada (município, estado ou federal) e aplicável para os estabelecimentos onde se fabrica, prepara, embala, transporta e vende alimentos. Além do alvará foram instituídas as normas básicas dos alimentos no Decreto-Lei 986/1969.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS EM ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIZADOS.

A Portaria SVS/MS 326/1997: Apresenta o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos. Nela consta os requisitos essenciais para atendimento a higiene e boas práticas de fabricação dos alimentos produzidos para o consumo humano.



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPS) PARA PRODUTORES/ INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

RDC 275/2002: Regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação. Além disso, estabelece os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) necessários aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos, seguindo os seguintes temas:

- a. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- b. Controle da potabilidade da água;
- c. Higiene e saúde dos manipuladores;
- d. Manejo dos resíduos;
- e. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- f. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- g. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- h. Programa de recolhimento de alimentos.

BOAS PRÁTICAS PARA OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Já o serviço de alimentação, são regulados tecnicamente pelo RDC 216/2001. Essa legislação estabelece as Boas Práticas para os serviços de alimentação. São as cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.



CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO PARA ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS PARA O CONSUMO HUMANO.

A Portaria 368/1997 é o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/ industrializadores de alimentos. Assim como a Portaria 326/1997 e a RDC 216/2001, essa legislação estabelece os requisitos essenciais de higiene e de boas práticas de elaboração para alimentos elaborados/ industrializados para o consumo humano.

Além dessas legislações, há outros regulamentos sobre as Boas Práticas de Fabricação por tipo de produto ou segmento, como por exemplo a RDC 352/2002 para frutas e hortaliças e conservas ou a RDC 172/2003 para amendoins processados e derivados. Para saber se sua empresa precisa seguir alguma legislação específica basta acessar o site da Anvisa e buscar a [Biblioteca Temática](#).

Todos esses requisitos legais são avaliados na jornada de consultoria com a Templum, onde garantimos que tudo seja cumprido. Inclusive o ajuste de infraestrutura para atender as legislações e suas condições.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Agora que vimos à legislação, daremos uma atenção especial também as Boas Práticas de Fabricação, já que é um assunto bem amplo e que pode deixar qualquer um com dúvidas, veja abaixo!

As Boas Práticas também são conhecidas como Programas de Pré-requisitos e podem ser classificadas de acordo com a atuação, como por exemplo Boas Práticas de Fabricação (BPF) ou Boas Práticas de Manipulação (BPM), sendo aplicáveis a todas as etapas de produção de um alimento seguro, desde as matérias-primas e insumos até o consumo final.

As Boas Práticas de Fabricação, formam um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos para assegurar a qualidade e segurança dos alimentos produzidos para o consumidor.

PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS

O programa de Boas Práticas de Fabricação é obrigatório pela legislação brasileira, sendo um pré-requisito para a implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e base para outros sistemas de qualidade na indústria de alimentos.

Para a implementação do programa, a primeira etapa consiste na indicação de um líder e na formação de uma equipe estratégica, onde os membros da equipe direcionarão e demonstrarão aos demais membros da empresa o que será feito e também os conscientizarão sobre a importância do programa.

Para que esta importância seja entendida, essa equipe precisa ser capacitada e já ter sido realizado o levantamento inicial das instalações. **Na Templum ajudamos as empresas a realizar essa atividade inicial com o diagnóstico da empresa, a lista de verificação e outras atividades referentes as condições dos processos e das instalações.**

A RDC 275/2002, apresenta um modelo de lista de verificação ou check list de inspeção que busca indicar o atendimento aos requisitos mínimos de Boas Práticas de Fabricação. No entanto devemos ficar atentos quanto ao levantamento e cumprimento das necessidades específicas de seu processo, produto e público de consumo. Se você não conhece a lista de verificação, **clique aqui e baixe** nosso modelo baseado na legislação.

Após a realização da verificação do ambiente, vamos para parte prática, onde elaboraremos os procedimentos de acordo com a realidade da empresa, seguindo a seguinte ordem:

1. Elaboração dos procedimentos;
2. Elaboração dos planos de ação para correção das ocorrências detectadas;
3. Elaboração do Manual de Boas Práticas, sendo que esse documento deverá retratar a realidade da empresa sendo baseado no atendimento dos requisitos apresentados na Portaria 326/1997 e na RDC 275/2002, onde deve-se abordar os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios, do controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final, devendo o mesmo ser único para cada estabelecimento e, podendo assim, o colaborador consulta-lo quando tiver dúvidas;
4. Após a elaboração, precisamos evidenciar que o alimento está apto para atender ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais e assegurar por meio de monitoramento dos procedimentos e ações se as medidas de controle estão ocorrendo/operando, conforme o pretendido.

QUAIS AS OUTRAS DOCUMENTAÇÕES SÃO NECESSÁRIAS?

Pensando na regularização da sua empresa, ainda existe a necessidade de atender os seguintes documentos:

ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO

Para regularização de estabelecimentos de alimentos, é necessário a obtenção de licença ou alvará sanitário junto ao órgão local de Vigilância Sanitária.

Para isso, a empresa interessada deve dirigir-se ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade para obter informações sobre os documentos necessários e a legislação sanitária que regulamenta os produtos e a atividade pretendida.

PROJETO ARQUITETÔNICO

O Projeto Arquitetônico tem como objetivo principal verificar a adequação da área física às atividades desenvolvidas nos estabelecimentos, seja nos casos de nova obra, reforma, adequação ou ampliação.

A solicitação do serviço pode ser feita por empreendedores, arquitetos, engenheiros civis, responsáveis técnicos ou funcionários dos estabelecimentos e proponentes da área pública (secretários ou funcionários da Administração Pública).

Para a aprovação do projeto sanitário é necessário apresentar os seguintes documentos:

- RAPA – Requerimento de Aprovação de Projeto Arquitetônico preenchido;
- Relatório Técnico contendo: Os objetivos e as atividades do estabelecimento ou dos serviços/setores/unidades a serem reformados, ampliados ou construídos;
- A especificação básica de materiais de acabamento de tetos, pisos e paredes, entre outros, de todos os ambientes;
- A descrição dos sistemas adotados de ventilação mecânica e de ar condicionado;
- Apresentação em planta do fluxograma dos processos industriais, desde a entrada de matéria-prima à saída de produto acabado, além da relação de matérias-primas e dos equipamentos utilizados na produção, bem como de produtos fabricados;

- Projeto arquitetônico básico de acordo com as NBR's da ABNT de representação de projetos de arquitetura, de elaboração de projetos de edificações - arquitetura, com os códigos, leis e normas municipais, estaduais e federal;
- Memória de cálculo demonstrando as áreas a adequar, reformar, construir e ampliar quando o estabelecimento não for isento da taxa de análise de projeto de estabelecimento sujeito a controle sanitário;
- Cópia do comprovante de pagamento da taxa de análise de projeto de estabelecimento sujeito a controle sanitário através do DAE - Documento de Arrecadação Estadual;
- ART-CREA ou RRT - CAU de autoria do projeto.



AUTO DE VISTORIA DO CORPO DE BOMBEIROS

O Auto de vistoria do corpo de bombeiros, conhecido como AVCB, é um licenciamento exigido para todas edificações, excluindo residências unifamiliares. Dessa maneira todos os empreendimentos alimentícios precisam ter.

Para edificações simples e de baixo risco, ainda é possível emitir o Certificado de Licença do Corpo de Bombeiros (CLCB), que tem tramitações mais simples que o AVCB. Edificações com mais de 750m² é necessária a vistoria efetiva do corpo de bombeiros. Para sua emissão é importante verificar as regulamentações por estado, quanto a autorização de quem pode realizar essa validação. No geral, as avaliações vão exigir documentação de profissional habilitado e com atestado de responsabilidade técnica que inclui boas condições dos equipamentos de proteção contra incêndio, instalações elétricas, instalações de gás combustível, atestado de brigada de incêndio, entre outros. O objetivo dessa licença é garantir segurança para quem utiliza e está ao redor dessa edificação.

POLÍCIA CIVIL, FEDERAL OU EXÉRCITO

Se a sua empresa utilizar produtos químicos no processo de higienização ou fabricação por exemplo, pode ser que você ainda precise buscar as licenças junto a polícia civil e/ou polícia federal e/ou exército devido a compra, venda, armazenagem e consumo de produtos químicos controlados. Para saber mais, o responsável da empresa, precisa seguir ao órgão competente na sua localidade a fim de receber a orientação sobre a necessidade ou não. Para o estado de São Paulo, você pode consultar a lista de produtos químicos controlados por meio das legislações: Portaria 1.274/2003 (Polícia Federal), Decreto 6.911/1935 (Polícia Civil) e 3.665/2000 (Exército).

LICENCIAMENTO AMBIENTAL

Além das legislações sanitárias o licenciamento ambiental é um requisito legal para os empreendimentos que causam impacto significativo no meio ambiente. O licenciamento é dividido em 3 etapas sendo elas: licença previa (LP), de instalação (LI) e operação (LO). Quem regula esses processos é o Ministério do Meio Ambiente representado e operado pelos órgãos ambientais estaduais. Ainda é possível ser realizado pelas prefeituras, desde que o CNAE da empresa esteja no enquadramento de atendimento pela cidade.

Para a emissão dessa licença são avaliadas as condições de uso de solo, consumo de matéria prima, emissões para o meio ambiente (água, ar e resíduos), além de todas as informações de contrato, regularidade com concessionárias de água e esgoto.

Empreendimento com localização ambiental relevante e de grande impacto ainda necessitam de Estudo de Impacto Ambiental (EIA/RIMA) que detalha aspectos biológicos, físicos, químicos e as alterações no meio ambiente causadas pela operação.

CERTIFICADO DE MOVIMENTAÇÃO DE RESÍDUOS

Se a empresa gera resíduo e esse resíduo é de alto impacto ambiental, classificado como resíduo perigoso classe I, precisará emitir o certificado de movimentação de resíduos.

Nele existe a comprovação de que os resíduos são encaminhados para tratamento adequado em local licenciado ou autorizado pelo órgão ambiental do estado.

As agencias ambientais ainda podem solicitar esse certificado para outros resíduos em função da especificidade da empresa e a cidade que está localizada.

REGISTRO DE ALIMENTOS E EMBALAGENS

Pensando ainda na questão da regularização, trouxemos algumas informações básicas sobre o registro de produtos. Esse registro é o ato legal que reconhece que o produto cumpre com a legislação sanitária e a Anvisa é quem dá essa concessão.

O registro de alimentos e embalagens consiste no controle sanitário, realizado antes da comercialização, para reduzir os riscos à saúde que possam ser originadas pela composição do produto, rotulagem e pelos processos produtivos aplicados pelos fabricantes. A Anvisa exige registro somente para as categorias de alimentos e embalagens cujos riscos à saúde são passíveis de serem reduzidos, significativamente. Algumas categorias de alimentos e embalagens são dispensadas da obrigatoriedade de registro prévio à comercialização, as exceções estão estabelecidas no art. 41 da Lei 9.782/1999. Nesses casos, são aplicados outros tipos de controle sanitário para mitigar potenciais riscos à saúde.



As seguintes categorias têm obrigatoriedade de registro, conforme estabelecido no Anexo II da RDC 27/2010:

- Novos alimentos e novos ingredientes;
- Alimentos com alegações de propriedades funcionais e/ou de saúde;
- Alimentos infantis;
- Fórmulas para nutrição enteral;
- Embalagens com novas tecnologias recicladas;
- Suplementos alimentares contendo enzimas ou probióticos.

Outros alimentos são isentos de registro sanitário conforme o anexo I da RDC 27/2010.

Alguns exemplos deles são:

- Açúcares, produtos para adoçar e adoçantes dietéticos;
- Aditivos alimentares e Coadjuvantes de tecnologia;
- Águas adicionadas de sais, água mineral natural e gelo;
- Alimentos para controle de peso, para dietas com restrição de nutrientes ou para dietas com ingestão controlada de açúcares;
- Café, cevada, chá, erva mate e produtos solúveis;
- Embalagens;
- Sal, especiarias, temperos e molhos;
- Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis;
- Óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal;
- Produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

Com bases nessas informações, a organização conseguirá funcionar de forma eficaz e eficiente através da identificação e gerenciamento das atividades e processos. Para isso, é essencial que ela incorpore referências aos documentos e controle seu estabelecimento através dos requisitos estatutários e regulamentares, da gestão de todas as normas e procedimentos documentados, além dos resultados registrados, com o objetivo de melhora contínua, atualização e integridade do sistema.

Sabemos que o começo do seu negócio pode parecer complexo e que ainda virão alguns desafios para colocar tudo nos trilhos e alcançar o sucesso. É por isso na Templum focamos nossos esforços em ajudar a desenvolver os profissionais e empresas, independentemente do tamanho. Acreditamos no poder das empresas mais fortalecidas para termos um Brasil mais forte e próspero para todos.



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

**JÁ CONTAMOS COM 10 ANOS DE HISTÓRIA,
MAIS DE 1300 EMPRESAS CERTIFICADAS E,
GARANTIMOS EM CONTRATO A DEVOLUÇÃO
DO VALOR CASO NÃO CONSIGA IMPLANTAR
O SISTEMA DE GESTÃO.**

SOLICITE UMA PROPOSTA



SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

10 ANOS ONLINE

Templum
+1.333
EMPRESAS
CERTIFICADAS COM
A TEMPLUM

 **Templum**

TEMPLUM.COM.BR