

roteiros MEI



Fabricação
de Alimentos

SEBRAE

©2023. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Rio de Janeiro – Sebrae/RJ.
Avenida Marechal Câmara, 171, Centro, Rio de Janeiro /RJ.

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação,
no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610/1998).



PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL

Jésus Mendes Costa

DIRETOR-SUPERINTENDENTE

Antônio Alvarenga Neto

DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO

Sergio Malta

DIRETOR DE PRODUTO E ATENDIMENTO

Júlio Cezar Rezende de Freitas

GERÊNCIA DE POLÍTICAS PÚBLICAS

Tito Bruno Bandeira Ryff – Gerente

Jennifer Gomes Dornelas – Analista

GERÊNCIA DE PROJETOS

Ana Lucia de Araujo Lima – Gerente

COORDENAÇÃO DE INDÚSTRIA

Carina Ferraz Garcia – Coordenadora

Suelen Fernandes de Paula Costa – Analista

GERÊNCIA DE ATENDIMENTO

Leandro Luis de Sousa Maurinho – Gerente

COORDENAÇÃO DA CENTRAL DE RELACIONAMENTO

Flávia Brasil Luna – Coordenadora

Andrea Santos Evangelista Archanjo – Analista

CONSULTORIA

Necisia Câmara de Aguiar – Conteudista

Bibliotecário catalogador – Leandro Pacheco de Melo – CRB 7ª 5471

A283 Aguiar, Necisia Câmara de.
Roteiros MEI: fabricação de alimentos / Necisia Câmara de Aguiar.
– Rio de Janeiro : Sebrae/RJ, 2023.
15 p.

ISBN 978-65-5818-449-2

1. Setor de alimentos. 2. Microempreendedor Individual.
3. Processamento técnico. I. Sebrae/RJ. II. Título.

CDD 664.1
CDU 658.56

Olá,

Você conhece a Resolução CGSIM nº 59/2020? Sabia que nela está previsto a dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento para todas as atividades exercidas pelo MEI?!



Mas, **ATENÇÃO**, isso não significa dizer que o MEI não terá que cumprir as obrigações legais de acordo com a atividade exercida.

Ao se formalizar como MEI, você está concordando com as Declarações e com o Termo de Ciência e Responsabilidade, que dispensa a necessidade de obter um alvará de licença de funcionamento. No entanto, isso não isenta o MEI de cumprir com as exigências regulatórias estabelecidas pelas autoridades para o funcionamento de sua atividade, incluindo aspectos como higiene, meio ambiente, impostos, segurança pública, uso do espaço e restrições ao uso de áreas públicas. Portanto, é fundamental consultar a Prefeitura do local onde sua empresa irá atuar para verificar as normas da região.

Para obter mais informações sobre esse assunto, **acesse aqui**.

Quem trabalha com alimentos tem que tomar muito cuidado com os riscos de contaminação para não gerar danos à saúde e/ou à integridade física de todos aqueles que consomem o produto comercializado.

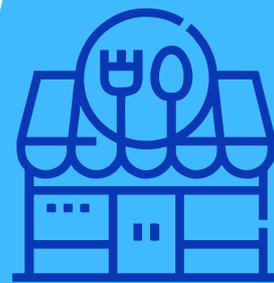
Os perigos com potencial de causar um efeito adverso à saúde do consumidor são muitos, como por exemplo: fragmentos de vidros, insetos, roedores, bactérias, vírus ou até mesmo o perigo químico que pode ser identificado através de resíduos de detergentes, inseticidas, mofos, bolores entre outros.

Por isso fique atento às boas práticas de fabricação!!!

Confira algumas dicas a seguir!



Estrutura física



Água potável: A água é utilizada o tempo todo, tanto para a manipulação e produção de alimentos, produção de gelo, geração de vapor, higienização de instalações, equipamentos, móveis, utensílios, quanto na higienização das mãos e higiene pessoal.

Somente pode ser utilizada a água potável, e não esqueça de manter a caixa d'água limpa!

Se sua água for de **fonte alternativa** deverá ser clorada e com laudo de potabilidade mensal.



Os **filtros** deverão ser trocados conforme as instruções dos fabricantes;



Instalações: As instalações físicas devem apresentar piso, paredes, divisórias, portas, janelas e forros revestidos de material liso, resistente, impermeável e lavável, de preferência em cor clara, sempre em estado adequado de conservação e limpeza (livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, entre outros).



A **área de manipulação de alimentos** deve apresentar um local para lavagem de mãos, dotado de pia com torneira, provida de água corrente, sabonete líquido, neutro, inodoro (sem cheiro), papel toalha descartável não reciclado e coletor de papel acionado por pedal.



Controle de pragas: São necessárias medidas de proteção ou barreiras físicas como por exemplo: janelas e portas que se comunicam com o exterior. Essas devem ser providas de telas milimétricas de proteção, removíveis. As portas devem ter um sistema para fechamento automático e proteção de borracha na parte inferior.

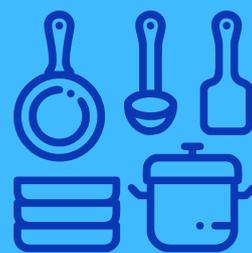


Os **ralos** devem ser sifonados com tampas escamoteáveis (abre e fecha) fixadas ao chão.



Os **sanitários** deverão ter preferencialmente as portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e lixeiras acionadas sem contato manual.

Equipamentos, móveis e utensílios



- Devem estar limpos, com fácil acesso.
- Em quantidades suficientes para a produção.
- Material não contaminante e resistente à corrosão.



Limpeza e desinfecção



Todos os **equipamentos e utensílios** utilizados ou que entrem em contato com os alimentos, devem ser confeccionados com: **material não tóxico**, que não transmitam odores e sabores, não sejam absorventes, sejam resistentes à corrosão e capazes de resistir às operações de limpeza e desinfecção.



As **superfícies (chão, paredes e teto)** devem ser lisas, impermeáveis, de material que permita a limpeza e isentas de rugosidades e frestas que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

Material para uso na **desinfecção das superfícies**:



■ **Álcool a 70%** - concentração ideal; permanece mais tempo em contato com a superfície e elimina os germes. O álcool saneante a 70% é indicado para desinfecção de superfícies. O álcool medicamento a 70% é indicado para antissepsia da pele.

■ **Hipoclorito de sódio a 1%** - obtém-se diluindo 10 ml de cloro puro (com registro na ANVISA e rótulo indicando sua origem) em um litro de água limpa.

Outros produtos podem ser utilizados, desde que seja cumprida a legislação seguindo a orientação do fabricante. É necessária a utilização de luvas de borracha durante a desinfecção.



Cuidado pessoal



Os manipuladores de alimentos devem ter **cuidados básicos** com a **higiene pessoal** como:

- tomar banho todos os dias;
- lavar as mãos várias vezes ao manipular os alimentos;
- escovar os dentes sempre após as refeições;
- usar desodorante sem perfume;
- manter as mãos limpas;
- unhas curtas e sem esmalte;
- os cabelos protegidos (redes ou toucas);
- não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos, amuletos, fitas, piercings, relógio, entre outros);
- os homens devem manter-se barbeados;
- usar jaleco/camisa de cor clara e sempre limpos;
- manter sua carteira de vacinação em dia;
- usar sempre sapatos fechados;
- usar equipamento de proteção individual - EPI, tais como:
luvas, máscaras e óculos de acordo com procedimento e o risco exposto;
- capacitar-se sempre, além de ser previsto no regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação (resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004), conhecimento é ouro
- manter o Atestado de Saúde Ocupacional em dia .

Produção



A produção deve ser realizada por **manipulador capacitado**, sendo que as empresas de fabricação deverão ter o responsável técnico com curso de boas práticas de fabricação de alimentos de 40h.



Se a fabricação for **dentro de sua residência**, procure horário diferentes do movimento da casa para fazer sua produção.



Os manipuladores devem ter **atenção para que não ocorra a contaminação cruzada** entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, o pré-preparo e preparo final dos alimentos.



Dessa forma devemos **separar os alimentos pré-preparados dos alimentos prontos**, bem como alimentos crus e cozidos; manipular produtos cárneos, vegetais e secos em áreas e ou horários diferentes, fazendo higienização de bancadas e utensílios antes e depois da manipulação.

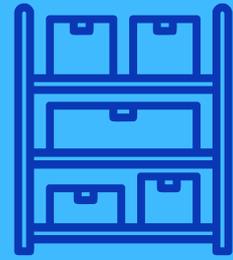


Depois de preparados, **os alimentos devem ser embalados ou cobertos com filme plástico**, para não ficarem expostos a contaminações posteriores, e acondicionados à temperatura adequada.



A **produção de gelo** deverá **seguir critérios rigorosos** no controle de água e substituição dos elementos filtrantes.

Armazenamento



Os produtos devem ser armazenados em local:



Arejado, com áreas de ventilação teladas (**telas contra mosquitos**);



Sem umidade ou **calor excessivo**, **limpo**, **organizado**, **livre de entulhos** e outros materiais ou objetos que não estão em uso para garantir proteção contra contaminantes;



Devem ser colocados em **paletes**, **estrados** e/ou **prateleiras** de material liso, resistente, impermeável e lavável;



Fique atento no prazo de validade! Quando receber mercadorias, arrume de forma que as datas de validade mais próximas fiquem na frente e com os prazos maiores por trás sem que encoste na parede.



Os alimentos e embalagens nunca devem ser armazenados diretamente no chão!



Destino de resíduos



O **recipiente/coletor** deve ser de material de **fácil limpeza** com tampa com acionamento por pedal;



O **saco plástico interno não deve ficar cheio**, para que possa ser fechado sem romper e facilitar a retirada do lixo;



É recomendado que o lixo seja armazenado em **coletores exclusivos para resíduos** e identificados assim:

Orgânicos: restos de alimento crus, tais como cascas, talos e folhas (podem ser utilizados na compostagem para horta, quando houver), exceto resíduos cárneos.

Recicláveis: papel, plástico, vidros e metais sem maiores sujidades.

Não recicláveis: restos de alimentos preparados.



Não coloque os sacos de lixo na rua muito antes da hora da coleta, para evitar que animais derramem no chão na frente de seu negócio.



Comercialização



O **comércio de alimentos** deve seguir as regras de boas práticas referentes à embalagem, rotulagem e conservação do produto. O material da embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação do alimento. Deve ainda, ser adequada às características do alimento, com o objetivo de preservar os padrões de qualidade do produto.



Já a **rotulagem** deve conter as seguintes informações:

- Nome do produto;
- Sua natureza;
- Lista de ingredientes em ordem decrescente das quantidades contidas no produto;
- Conteúdo líquido (quantidade do produto em volume ou peso);
- Identificação de origem: razão social e endereço do fabricante, do distribuidor e do importador, se for produto importado;
- Identificação do lote (quando aplicável);
- Identificação do prazo de validade: constar o DIA e o MÊS para produtos com duração menor que 3 meses; constar o MÊS e ANO para produtos com duração superior a 3 meses;
- Informação nutricional, conforme legislação vigente;
- Modo de conservação;
- Conter o modo de preparo (opcional).

Conheça o conteúdo que a Inteligência de Mercado preparou sobre as novas regras de rotulagem.

Doenças que podem ser transmitidas



AIDS: Causada pelo vírus HIV. Atinge o sistema de defesa do indivíduo abrindo caminho para que outras infecções se instalem pelo organismo. Também pode ser transmitida por instrumentais perfurocortantes (facas...) não esterilizados e contaminados com sangue ou por agulhas e seringas reutilizadas. É um vírus pouco resistente no ambiente. Porém, por se tratar de uma doença incurável, o risco de contaminação deve ser sempre considerado, e as normas de esterilização e descarte de materiais, seguidas à risca.



Hepatites B e C: São duas doenças causadas por vírus que atacam o fígado, podendo levar à insuficiência hepática e até mesmo à cirrose. A hepatite C pode levar até 30 anos para se manifestar e seu tratamento é demorado. Requer muitas vezes transplante de fígado. O vírus da hepatite C pode sobreviver por até 72 horas no material contaminado e sua disseminação se dá por instrumentais contaminados. Agulhas e seringas devem ser descartadas após o uso. Atualmente existe a vacina contra hepatite B, porém não há vacina contra a do tipo C.



Tétano: É causado por uma bactéria chamada Clostridium tetani. É extremamente resistente no ambiente, uma vez que se apresenta em forma de esporo (como se possuísse uma “capa” ao seu redor). Penetra na pele por meio de feridas e atinge o sistema nervoso. É transmitido por instrumentos perfurocortantes, tais como facas, espetos e outros.



Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): São doenças provocadas pelo consumo de alimentos que ocorrem quando micróbios prejudiciais à saúde, parasitas ou substâncias tóxicas estão presentes no alimento. Os sintomas mais comuns de DTA são vômitos e diarreias, podendo também apresentar dores abdominais, dor de cabeça, febre, alteração da visão, olhos inchados, dentre outros. Para adultos saudáveis, a maioria das DTA dura poucos dias e não deixa sequelas; para as crianças, as grávidas, os idosos e as pessoas doentes, as consequências podem ser mais graves, podendo inclusive levar à morte.

Legislação



■ **Portaria 327/1997** - Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

■ **RDC 216/2004** - Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

■ **RDC nº 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 em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

■ **RDC nº 49/2013** - Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

Curso gratuito de manipulação de alimentos:
www.gov.br/anvisa

Mais informações: acesse o e-book MEI na área de alimentos e a legislação sanitária

Procure a Vigilância Sanitária do seu município!



[f](#) [@](#) [v](#) [in](#) [t](#) [d](#) [/sebraerj](#)

[\(21\) 96576-7825](#)

[0800 570 0800](#)

SEBRAE