

PRIMEIRO LIVRO DA SÉRIE

Guia de boas práticas para

**PRODUTORES /
INDUSTRIALIZADORES
DE ALIMENTOS – MEI**



Secretaria de
Saúde



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO

SEBRAE

PRIMEIRO LIVRO DA SÉRIE

Guia de boas práticas para

**PRODUTORES /
INDUSTRIALIZADORES
DE ALIMENTOS – MEI**

Rio de Janeiro | 2023

Secretaria de
Saúde



GOVERNO DO ESTADO
RIO DE JANEIRO



Copyright © 2022

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é da área técnica. A SUVISA, igualmente, não se responsabiliza pelas ideias contidas nessa publicação.

Elaboração, distribuição e informações:

Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro – SES/RJ

Alexandre O. Chieppe

Subsecretário de Vigilância e Atenção Primária à Saúde – SVAPS

Mário Sérgio Ribeiro

Superintendência de Vigilância Sanitária – SUVISA

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Rua México, 128 - Centro / Rio de Janeiro – RJ

Home page: www.ses.rj.gov.br

Grupo Técnico de Trabalho Temático:

Ina Lucia Bahri de Oliveira Penna – Nutricionista

Jacqueline Toledo Hosken – Nutricionista

Jussara de Moura Salgado – Nutricionista

Maria Lígia do E. Santo Caldas – Méd. Vet.

Monica Maria Peixoto Fonseca – Méd. Vet.

Vanderli Marcelino de Oliveira – Químico

Redação:

Coordenação de Vigilância e Fiscalização de Alimentos – COOVFA

Werner Moura Ewald

Divisão de Vigilância de Indústrias de Alimentos e Congêneres – DIVVIAC

Alessandra Geórgia Carrazedo Torres e Técnicos

Bianca Andrade Marun – Nutricionista

Edna Ferreira Santa Marinha – Méd. Vet.

Ina Lucia Bahri de Oliveira Penna – Nutricionista

Jacqueline Toledo Hosken – Nutricionista

Jussara de Moura Salgado – Nutricionista

Luísa H. Bruno – Nutricionista

Márcia Regina Thamsten Coelho – Sanitarista

Marco Antônio M. de Azevedo – Farmacêutico

Maria Lígia do E. Santo Caldas – Méd. Vet.

Mônica Maria Peixoto Fonseca – Sanitarista

Renata Baranda de Oliveira Netto – Nutricionista

Sheila Fagundes Fasca – Nutricionista

Vanderli Marcelino de Oliveira – Químico

Revisão Técnica:

Subsecretário de Vigilância e Atenção Primária à Saúde – SVAPS

Mário Sérgio Ribeiro

Superintendência de Vigilância Sanitária – SUVISA

Adna dos Santos Sá Spasojevic

Guia de boas práticas para

**PRODUTORES /
INDUSTRIALIZADORES
DE ALIMENTOS – MEI**

©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

Antonio Alvarenga Neto

DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO

Sergio Malta

DIRETOR DE PRODUTO E ATENDIMENTO

Julio Cezar Rezende de Freitas

GERÊNCIA DE POLÍTICAS PÚBLICAS

Tito Bruno Bandeira Ryff – Gerente

Marcelle Rodrigues dos Santos – Analista

Juliana Bastos Lohmann – Analista

Jennifer Gomes Dornelas – Analista

CONSULTORA

Necisia Câmara de Aguiar – Revisora

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

C943 Guia de boas práticas para produtores / industrializadores
de alimentos – MEI. – Rio de Janeiro : Sebrae/RJ, 2023.
80 p.

ISBN 978-65-5818-901-5

1. Alimentos industrializados. 2. Boa prática.
3. Microempreendedor. I. Sebrae/RJ. II. Título.

CDD 027.701
CDU 027.5:007

Sumário

Apresentação	7
Como surgiu o MEI (base legal)	8
1 Como utilizar este livro	11
2 Definições	13
3 Perigo no alimento	17
4 Conhecendo as Boas Práticas	19
A. Abastecimento de água	19
B. Edifícios e instalações	21
C. Pessoal: higiene, controle de saúde e capacitação	23
C.1 Higiene pessoal	23
C.2 Controle de saúde	24
C.3 Capacitação	24
D. Controle de pragas	25
E. Equipamentos, móveis e utensílios	26

F. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	27
F.1 Higienização das instalações	28
F.2 Higienização dos equipamentos	28
F.3 Higienização dos utensílios	29
G. Recebimento e armazenamento	29
G.1 Recebimento	29
G.2 Armazenamento	31
H. Produção	34
I. Acondicionamento e destino de resíduos	35
J. Transporte	36
K. Comercialização	37
L. Documentação	41

5

Legislação que o MEI deve conhecer	43
------------------------------------	----

6

Como escrever o POP	45
Exemplo: descrição do POP de higienização das mãos	46

Referências	49
-------------	----

Anexo. Guia para inspeção e autoavaliação do risco sanitário em serviços de alimentação	51
Instrutivo	51
Classificação	52
Guia de verificação de BPF – MEI	53
Descritores	64
1. Edificação e instalações	64
2. Equipamentos, móveis e utensílios	72
3. Manipuladores	74
4. Armazenamento, produção e transporte do alimento	75
5. Documentação	78

Apresentação

Este livro é o primeiro de uma série da parceria entre a Superintendência de Vigilância Sanitária do Estado (Suvisa-RJ) e do Sebrae-RJ. O Sebrae tem como um de seus objetivos estratégicos promover a ocupação e a renda por meio do empreendedorismo, transformando os pequenos negócios em protagonistas do desenvolvimento sustentável. Já a Suvisa tem como missão proteger e promover a saúde da população, coordenando e executando ações que visam à prevenção e ao controle dos riscos relacionados a produtos e serviços de interesse à saúde pública e ao meio ambiente. Diante dos interesses convergentes, nasce a primeira publicação específica para os microempreendedores individuais (MEI) que escolheram trabalhar com o setor de alimentos.

Todas as atividades de MEI relacionadas à fabricação e à manipulação de alimentos estão dispensadas da Licença de Funcionamento Sanitária, conforme estabelecido na Resolução CGSIM nº 59, de 12 de agosto de 2020, mas a dispensa da licença não exime o MEI do dever de cumprir os aspectos sanitários estabelecidos pela legislação.

Portanto, auxiliá-los a melhor conhecer seu negócio e as leis que o regulamentam, permitirá ao empreendedor saber controlar, minimizar ou mitigar o risco de doenças transmitidas por alimentos (DTA) que venha a produzir.

Assim, considerando a complexidade da legislação de alimentos e a dificuldade em utilizá-la por parte dos empreendedores, a Coordenação de Vigilância de Indústrias de Alimentos e Congêneres resolveu descrevê-las de forma prática e objetiva, com foco nas Boas Práticas de Fabricação, Manipulação, Armazenamento e Transporte de Alimentos.

Convenientemente, acrescentou-se uma abordagem sobre a legislação geral utilizada por todos os MEI que manipulam alimentos, bem como os regulamentos técnicos específicos, o que também será incluído em outros livros da série.

Em todas as edições, também será ressaltado o perigo de cada produto ou serviço e a maneira de evitá-lo, de forma a não colocar em risco a saúde do consumidor.

Como surgiu o MEI (base legal)

Essa história começa com o **Plano Brasil Sem Miséria**, coordenado pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, que foi lançado pelo Governo Federal, em junho de 2011, com o objetivo de elevar a renda e as condições de bem-estar da população, e vem apresentando resultados muito positivos.

As ações do Brasil Sem Miséria estão organizadas em três eixos principais:

1. Garantia de renda, para o alívio imediato da situação de extrema pobreza;
2. Acesso a serviços públicos, para melhorar as condições de educação, saúde e cidadania das famílias;
3. **INCLUSÃO PRODUTIVA**, para aumentar as capacidades e as oportunidades de trabalho e geração de renda entre as famílias mais pobres do campo e das cidades.



A Anvisa, órgão da Vigilância Sanitária em nível federal, abraçou o eixo **inclusão produtiva** do Plano Brasil Sem Miséria, entendendo sua importância central para que a saída da pobreza extrema seja sólida e definitiva. Assim, assumiu como objetivo aprimorar as ações do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) junto aos empreendimentos da população de baixa renda que enfrentam dificuldades para formalizar suas atividades econômicas. Aprimorar as ações do SNVS era necessário, uma vez que as vigilâncias sanitárias municipais têm um papel fundamental no apoio aos empreendedores locais para que sejam incluídos com segurança sanitária, criando novas oportunidades de trabalho e gerando desenvolvimento local.

Identificada como **Lei Geral da Micro e Pequena Empresa**, a Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, veio facilitar o processo de abertura e fechamento de empresas, simplificar as obrigações trabalhistas, unificar tributos do Simples Nacional, ampliar o acesso ao crédito e a participação em compras públicas, entre outros.

Em 2007, foi criada a **REDESIM** – Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios, por meio da Lei nº 11.598, de 03/12/2007, com objetivo de permitir a padronização dos procedimentos, o aumento da transparência e a redução de custos e dos prazos de abertura de empresa.

Já a Lei Complementar nº 128, de 19/12/2008, trouxe a figura do MEI, criando condições especiais para que tanto o trabalhador conhecido como “informal” quanto aquele pequeno empreendedor que deseja empreender de forma legal possam se legalizar.

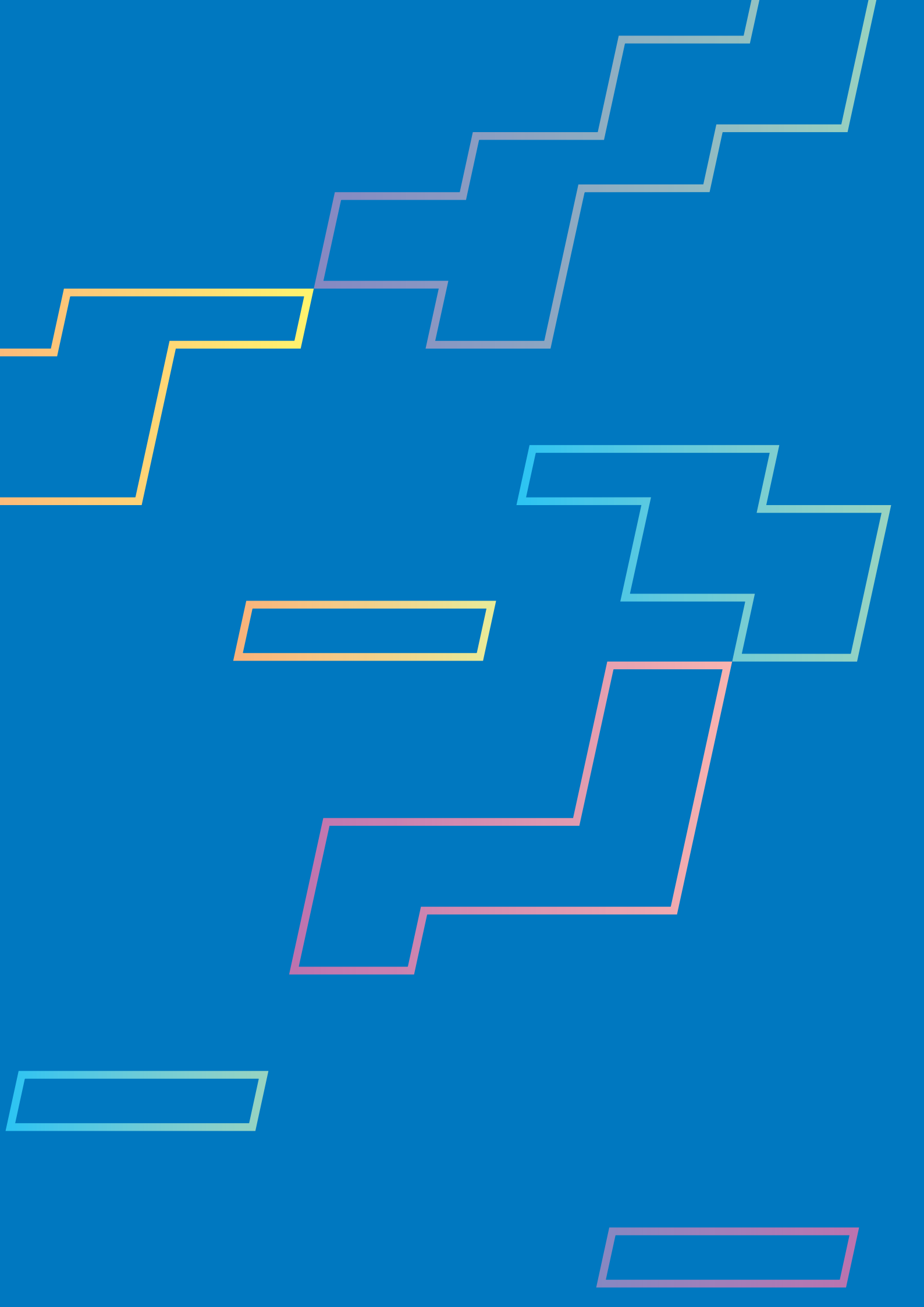
A Resolução CGSIM nº 22, de 22/6/2010, definiu o grau de risco das atividades econômicas realizadas por empresários e sociedades empresariais, bem como as regras sobre pesquisas prévias, alvará de funcionamento provisório ou definitivo e licenciamento.

Em seguida, surge a Resolução da Anvisa RDC nº 49, de 31/10/2013, que simplifica os procedimentos e os requisitos para a **regularização sanitária** do MEI, do Empreendimento de Economia Solidária e do Empreendimento Familiar Rural.

Posteriormente, foi editada a Lei Federal nº 13.874, de 20/09/2019, que institui a **Declaração de Direitos de Liberdade Econômica** e dá outras providências, como estabelecer garantias de livre mercado e alterar outras normas.

Em 12/08/2020, é editada a Resolução CGSIM nº 59, que altera a CGSIM nº 22, de 22/06/2010, e outras normas, com objetivo de simplificar ainda mais o processo de legalização, dispensando o MEI de Alvará e de Licença de Funcionamento.

No âmbito do Estado do Rio de Janeiro, foi publicada a Resolução SES nº 2191, de 02/12/2020, que dispõe sobre **as listas e os critérios para a classificação nacional de atividades econômicas (CNAE)** sujeitas à Vigilância Sanitária do estado. Nessa norma, observa-se o grau de risco e o risco dependente de informação para fins de licenciamento sanitário, bem como a dispensa de licença sanitária para o MEI.



Como utilizar este livro

Este livro foi elaborado para ser utilizado de forma bem simples e prática. Você poderá ler capítulo por capítulo ou acessar diretamente o assunto que deseja conhecer melhor. Ao final de cada capítulo, será apresentado um quadro citando a legislação referente ao assunto em questão.

No capítulo 2, **Definições**, será descrito, de forma detalhada, o significado de cada palavra ou de cada conjunto de palavras utilizadas na legislação de apoio.

No capítulo 3, **Perigo no alimento**, serão identificados os perigos que podem causar contaminação nos alimentos ou doenças que podem ser evitadas ou controladas.

No capítulo 4, **Conhecendo as Boas Práticas**, será descrito cada item importante, que deve ter sua atenção para evitar danos à saúde do consumidor, bem como evitar que seu produto fique mal visto no mercado.

No capítulo 5, **Legislação que o MEI deve conhecer**, encontra-se a legislação que é comum a todos os MEI que trabalham com alimentos.

No capítulo 6, **Como escrever o POP**, será descrito como escrever os Procedimentos Operacionais Padrão (POP). Eles são documentos que descrevem como realizar as tarefas e fazem parte do que chamamos de Boas Práticas de Fabricação. Além disso, constará a orientação de como deve ser descrito o passo a passo da atividade e os cuidados que se deve ter com cada atividade a ser realizada.

No início, a elaboração do POP é trabalhosa, pois deve-se descrever o passo a passo para a execução das tarefas, como se fosse uma “receita de bolo”. Mas, depois, basta seguir essa receita, que ficará disponível para você e seu colaborador, pois o trabalho será facilitado. Assim, evita-se

que alguma etapa importante seja esquecida, o que poderia impactar na qualidade e na segurança do produto alimentício. Ao longo do tempo, os POP podem ser melhorados e atualizados, sempre retratando a realidade do trabalho executado. Os POP mais importantes no auxílio ao empreendedor nas atividades diárias são: os relativos à potabilidade da água, ao controle de pragas, à higiene e à saúde dos manipuladores, à higiene das instalações, equipamentos e superfícies, à manutenção preventiva dos equipamentos, à seleção da matéria-prima e ao manejo de resíduos.

No anexo, **Guia para inspeção e autoavaliação do risco sanitário em serviços de alimentação**, vamos apresentar uma lista de verificação ou *checklist*, com os itens que devem ser checados periodicamente. Os itens que não estiverem de acordo com as exigências legais devem ser prontamente adequados para evitar causar riscos à saúde do cliente/consumidor e intimações dos órgãos de fiscalização por constatação de infrações às Boas Práticas.



Definições

Água potável: é aquela que pode ser consumida pelos seres humanos, sem prejuízo à saúde e, para tal, deve apresentar características sanitárias e toxicológicas adequadas e estar isenta de organismos patogênicos e de substâncias tóxicas, de modo a não oferecer riscos à saúde e favorecer o bem-estar das pessoas. Lembrando que os organismos patogênicos, como bactérias, vírus, parasitas e protozoários, são aqueles que frequentemente transmitem doenças por meio da ingestão ou do contato com água contaminada. Quanto às substâncias tóxicas que podem contaminar a água, podemos citar, como exemplo, produtos de limpeza, pesticidas e óleos.

Alimento apto para o consumo humano: aqui, é considerado como o alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais, ou seja, é o alimento adequado para o consumo.

Alimentos preparados: são alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação e expostos à venda, embalados ou não. São subdivididos em três categorias:

- a) Alimentos **cozidos** mantidos quentes e expostos ao consumo;
- b) Alimentos **cozidos** mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;
- c) Alimentos **crus** mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente e expostos ao consumo.



Antissepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de sabonete líquido antisséptico, concluída após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta guarda e conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

Boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária.

Contaminação: é a presença de quaisquer substâncias ou agentes estranhos que não fazem parte do alimento. Pode ser de origem biológica, química ou física, sendo considerados agentes nocivos ou não para a saúde humana

Controle integrado de pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Higienização: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

- a) **Limpeza:** operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ou outras substâncias indesejáveis.
- b) **Desinfecção:** operação de redução, por método físico e/ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

Manipulação de alimentos: são operações efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de processamento, armazenamento ou transporte.

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa que entra em contato direto ou indireto com o alimento, seja produzindo, vendendo, transportando, recebendo, preparando ou servindo-o.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento produtor, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado.

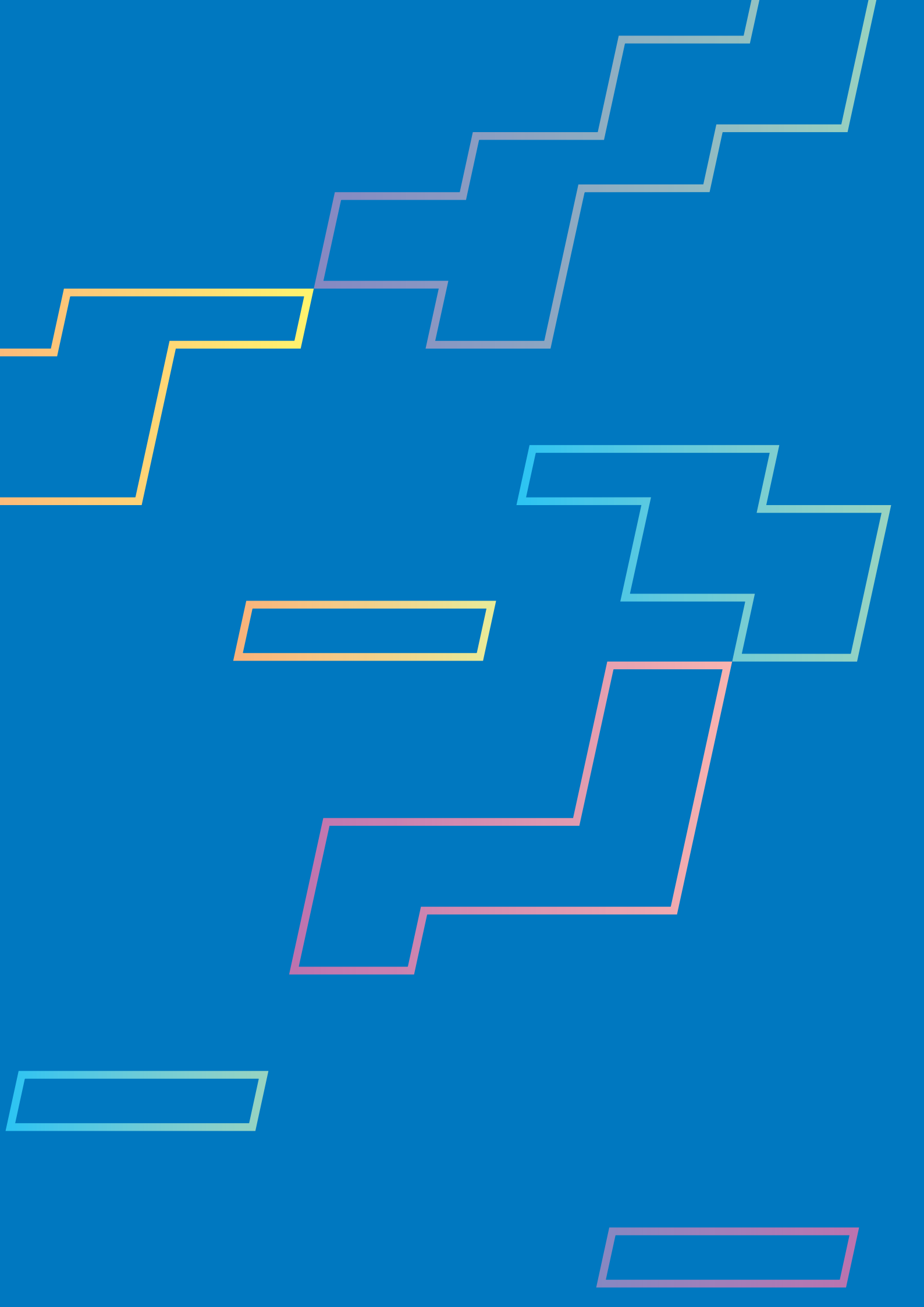
Pragas: animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos.

Procedimento Operacional Padronizado – POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos.

Produção de alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para a obtenção de um alimento acabado.

Resíduos sólidos (lixo): materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, à desinfecção ou à desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.



Perigo no alimento

Perigos são situações que indicam um mal para alguém, ou seja, um dano à saúde e/ou à integridade física do indivíduo. Perigo também é o agente que provoca tal situação.

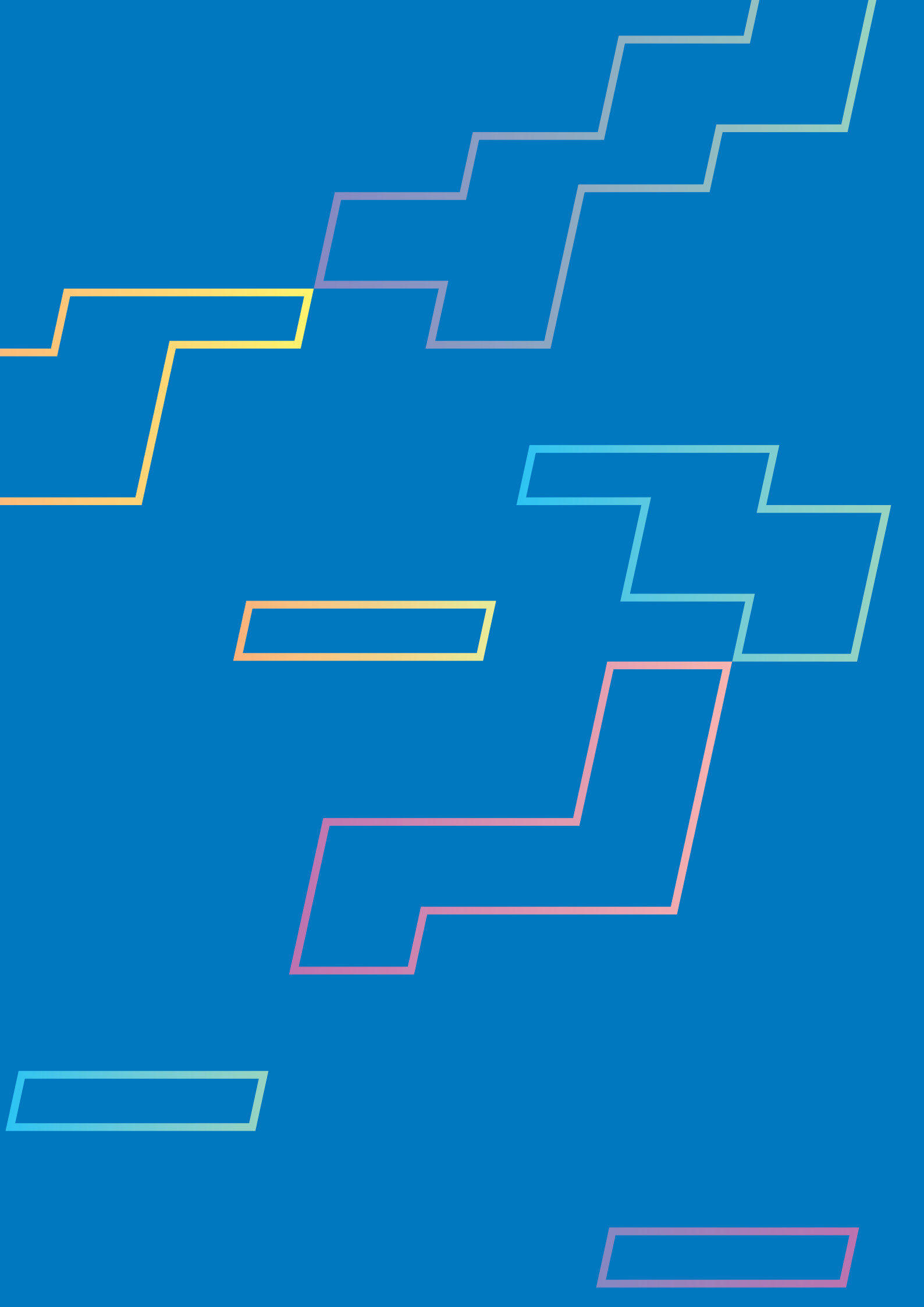
Os perigos podem ser agentes biológicos, químicos ou físicos ou uma condição do alimento com potencial de causar um efeito adverso à saúde do consumidor.

Perigo físico: fragmentos de vidro, insetos (ou fragmentos deles), pelos (ou fezes) de roedores, fragmentos de plástico de embalagens e utensílios, parafusos e arruelas que soltam de equipamentos, além de tarrachas de brinco e fragmentos de lâminas de estilete, lascas de madeira, cliques ou grampos (usados para fechar embalagens), entre outros.

Perigo químico: resíduos de inseticidas, detergentes, desinfetantes, lubrificantes, tintas e, principalmente, as micotoxinas (toxinas produzidas por fungos ou bolores/mofos durante o armazenamento inadequado), entre outros contaminantes.

Perigo biológico: microrganismos patogênicos (microrganismos que causam doenças) como, por exemplo, as bactérias e as toxinas (venenos) delas, os vírus e também os parasitos (parasitas ou parasitos são organismos que vivem em associação com outros, dos quais retiram os meios para a sobrevivência, normalmente prejudicando o organismo hospedeiro em um processo conhecido por “parasitismo”). Eles se multiplicam quando encontram condições favoráveis (temperatura, água, nutrientes etc.).

Risco: possibilidade ou chance de uma situação indesejada ocorrer e produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana. Portanto, é necessário estar atento aos riscos, evitando, assim, causar problemas de saúde aos consumidores dos produtos.



Conhecendo as Boas Práticas

Boas Práticas (BP) são um conjunto de procedimentos que devem ser realizados em todas as etapas onde se tenha contato com os alimentos, com a intenção de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos produzidos.

A seguir, vamos descrever os itens das Boas Práticas. Lembramos que esses itens são muito importantes e devem ser lidos com bastante atenção!

A. Abastecimento de água

Utilizamos a água tanto para a manipulação quanto para a produção de alimentos, a produção de gelo, a geração de vapor, a higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios e na higienização das mãos e na higiene pessoal.

Somente pode ser utilizada a água potável proveniente do abastecimento público ou de sistema alternativo, como poços artesianos devidamente legalizados junto à Secretaria Municipal de Saúde e os demais órgãos responsáveis pela outorga de uso.

Caso seja usada água de poço artesiano, esta deverá ser tratada com filtração e cloração. A cloração poderá ser feita manualmente ou com uma bomba dosadora automática de cloro. Pode ser utilizado um kit de análise de cloro para piscinas para verificar a presença de cloro residual livre na água antes de seu uso. O poço artesiano deve estar localizado

em um local com revestimento externo e em área coberta, distante de criações de animais e fontes de poluição ou esgoto.

A água utilizada deve ser potável, abundante, com pressão adequada e temperatura conveniente. Sua potabilidade deve ser controlada frequentemente, para que não seja um risco à saúde do consumidor. A potabilidade da água deve seguir os padrões de potabilidade estabelecidos pela legislação vigente.

O **vapor** e o **gelo** utilizados em contato direto com alimentos ou em superfícies que entram em contato com os alimentos devem seguir o padrão da água potável. O gelo deve ser mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem sua contaminação.

Os estabelecimentos devem ter um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais. Todos os tubos de escoamento (incluídos no sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

A **caixa d'água** deve ser conservada tampada, sem rachaduras, vazamentos, infiltrações ou descascamento. Deve ser de fácil higienização, com a parte interna lisa, resistente e impermeável.

A **higienização do reservatório** deve ser realizada de seis em seis meses, ou a qualquer momento, no caso de ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, como queda de animais, enchentes, sujeiras, entre outros.

Quando o MEI estiver instalado em um condomínio, a higienização e a coleta de amostras de água do reservatório devem ser realizadas por empresa licenciada pelo Inea, com a devida comprovação disponível para os condôminos.

Se o MEI estiver instalado em uma unidade unifamiliar, a higienização do reservatório pode ser feita pelo próprio morador (Lei Estadual nº 1893, de 20/11/1991) e registrada em uma planilha com data, nome do responsável e como foi feito o procedimento, seguindo as recomendações do Inea descritas a seguir.

Método de limpeza e higienização do reservatório de água recomendado pelo Inea:

1. Feche o registro de entrada da caixa d'água;
2. Abra as torneiras internas de sua casa para esvaziar a caixa;
3. Antes de a caixa esvaziar totalmente, feche as torneiras para que fiquem retidos, aproximadamente, 15 cm de água no fundo da caixa. Essa água será usada na limpeza;
4. Em seguida, coloque uma bucha de pano na saída de água da caixa, a fim de evitar a entrada de sujeira na tubulação;

5. Inicie a limpeza, utilizando uma esponja ou escova de nylon macia, esfregando as paredes da caixa;
6. Nunca use sabão, detergente ou outros produtos. Retire a água e toda a sujeira removidas do fundo e das paredes, utilizando baldes e panos limpos;
7. Abra novamente o registro de entrada. Deixe o nível da água alcançar 15 cm e feche o registro de entrada de novo. Repita os passos número 4 e 5;
8. Então, remova a bucha de pano e abra o registro de entrada para o enchimento da caixa. Acrescente 100 ml de água sanitária para cada 1.000 litros de água.
9. Depois do enchimento e da adição de água sanitária ou hipoclorito, feche o registro de entrada. Deixe esta água em repouso por, no mínimo, duas horas.
10. Depois desse período, esvazie completamente a caixa. Abra todas as torneiras para que a água desinfete todas as tubulações do imóvel.
11. Por fim, feche as torneiras e tampe a caixa. Pronto. Sua caixa estará limpa e desinfetada. Somente depois de seis meses todo o procedimento deverá ser repetido.

Atenção! Caso tenha percebido alterações nas características da água, como cheiro, cor ou odor, não a utilize no preparo de alimentos nem na higienização de utensílios. Nesse caso, deve ser providenciado o teste de potabilidade.

Quadro 1. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 4.3: Controle de água.
	Item 5.3.12: Abastecimento de água.
	Item 5.3.13: Efluentes e águas residuais.
Resolução RDC nº 275/2002	item 4.2.2 do Capítulo 4: POP de higienização do reservatório de água.

B. Edifícios e instalações

A **área interna**, principalmente, deve ser livre de objetos em desuso, como, por exemplo, pedaços de madeira, objetos quebrados, fora de uso ou estranhos ao ambiente.

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).

O material do **piso** deve permitir fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).

O **teto** deve ser construído e/ou acabado de modo que impeça o acúmulo de sujeira e reduza ao mínimo a condensação, além de ser fácil de limpar.

A **ventilação** deve ser natural e garantir um ambiente fresco e agradável, compatível com a atividade desenvolvida. No ambiente de manipulação de alimentos, não é permitido o uso de ventiladores sobre os alimentos.

As **instalações elétricas** devem ser embutidas ou revestidas por tubulação de fácil limpeza. Os interruptores e as tomadas devem apresentar proteção adequada. As lâmpadas devem dispor de proteção contra quedas ou quebras.

A **iluminação**, que pode ser natural ou artificial, deve ser adequada, uniforme e sem reflexos fortes ou sombras para não alterar as características visuais dos alimentos.

A **área de manipulação de alimentos** deve conter um local para a lavagem de mãos dotado de água corrente, com sabonete líquido, neutro, inodoro (sem cheiro), com papel toalha descartável não reciclado, coletor de papel acionado por pedal e a descrição de como higienizar as mãos corretamente. As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.

O **sanitário/banheiro** a ser utilizado pelo manipulador pode ser o mesmo da residência. Devem ter vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido (neutro, sem cheiro e com ação antisséptica), papel toalha descartável (não reciclado) e a descrição da forma correta de higienizar as mãos. O banheiro não deve ter comunicação direta (porta abrindo) para as áreas de produção, armazenamento de matérias primas, produtos prontos e embalagens.

Os **móveis, equipamentos e utensílios** devem ser construídos ou revestidos interna e externamente com material adequado, mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, ferrugens, furos, amassamentos ou outras falhas nos revestimentos.

Nos locais onde há **área de consumo para o público**, essa deverá dispor de pelo menos um banheiro acessível.

Na possibilidade de o MEI desenvolver a atividade na própria residência ou em local anexo a essa, deve observar que é proibida a presença de **animais domésticos** (cachorro, gato, passarinho etc.) na área de produção de alimentos, armazenamento de matérias-primas e embalagens, bem como na área de produtos acabados/prontos.

Quadro 2. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 5.3.7: Condições adequadas das instalações.
	Item 5.3.15: Instalações para lavagem das mãos.
Resolução RDC nº 275/2002	Item 4.2.1: POP de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
	Item 1 do ANEXO II: área externa, acessos, piso, parede, teto, portas, janelas, instalações sanitárias e vestiários, lavatórios da área de produção, iluminação e ventilação.
	Item 5.3.7: Condições adequadas das instalações.
	Item 5.3.15: Instalações para a lavagem das mãos.

C. Pessoal: higiene, controle de saúde e capacitação

C.1 Higiene pessoal

Os **manipuladores de alimentos** devem ter cuidados básicos com a **higiene pessoal** como: tomar banho todos os dias, escovar os dentes sempre após as refeições, usar desodorante sem perfume, manter as mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, os cabelos protegidos (redes ou toucas), não usar adornos (anéis, pulseiras, brincos, amuletos, fitas, piercing, relógio, entre outros). Os homens devem manter-se barbeados.

O **uniforme de trabalho** deve ser de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, próprio para a atividade e exclusivo para a área de produção. Devem ser trocados diariamente. Os sapatos devem ser fechados.

Na área de manipulação dos alimentos, não se deve comer, fumar, tossir, manipular dinheiro, usar o celular ou realizar outras práticas anti-higiênicas que possam contaminar os alimentos.

Quando devem ser lavadas as mãos?

- Ao chegar e ao sair da área de trabalho.
- Antes de preparar os alimentos.

- Após usar o banheiro.
- Após mexer com lixos e restos alimentares.
- Após manusear dinheiro e outros objetos sujos.
- Após assoar o nariz ou espirrar.
- Após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário.

Sobre o uso de luvas:

As luvas de borracha devem ser usadas para a proteção das mãos e dos punhos do funcionário que utiliza produtos de limpeza.

As **luvas de látex/plástico** não devem ser usadas em áreas de cocção, ou seja, nunca perto de fogões ou fornos, com o objetivo de se evitar acidentes.

As **luvas descartáveis** devem ser utilizadas no momento da **distribuição dos alimentos** ou quando é feito o porcionamento de alimentos prontos, tais como o corte de carnes cozidas ou assadas e a montagem de saladas, sobremesas e lanches.

No caso da **fabricação de alimentos**, as luvas devem ser usadas no momento em que o produto já estiver pronto para ser embalado, de modo que não haja contaminação final com as mãos do manipulador.

Atenção! O uso de luvas não substitui a lavagem das mãos!

C.2 Controle de saúde

Os manipuladores de alimentos não podem exercer suas atividades quando estiverem com afecções cutâneas, feridas e supurações (com pus) nem sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais (como diarreia) e oculares (como conjuntivite). Nesses casos, devem ser **afastados da tarefa** de manipular os alimentos.

Deve haver uma supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores e a existência de registro dos exames realizados.

C.3 Capacitação

As atividades de fabricação/manipulação de alimentos por **MEI** estão dispensadas da exigência de responsável técnico legalmente habilitado, porém o proprietário ou pessoa por ele designada deve realizar um **curso de capacitação em Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**

com carga horária mínima de oito horas promovido pelos órgãos competentes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária ou por entidade de ensino reconhecida por órgãos vinculados aos Ministérios da Educação ou da Saúde.

Alguns desses **treinamentos estão disponíveis gratuitamente**. Eles devem ser registrados com a data em que foram realizados, o assunto abordado, o nome do manipulador que fez o treinamento e a instituição que o ofereceu.

- **Prefeitura do Rio de Janeiro:** <https://carioca.rio/servicos/treinamento-nocoas-basicas-de-higiene-na-manipulacao-de-alimentos/>
- **Sebrae:** <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline/boas-praticas-nos-servicos-de-alimentacao,fa88adfa1bad5710VgnVCM1000004c00210aRCRD>
- **Escola Virtual Gov.:** <https://www.escolavirtual.gov.br/curso/287>

Quadro 3. Referências da legislação

Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 3.4: Programa de controle de saúde.
	Item 3.6: Programa de capacitação dos manipuladores e supervisão.
	Item 5.2.3: Higiene e saúde dos manipuladores.

D. Controle de pragas

Para que as instalações estejam livres de vetores e pragas urbanas, devemos impedir o acesso e/ou o alojamento de insetos, roedores e outras pragas, bem como a entrada de contaminantes do meio, como fumaça, pó, vapores e outros.

São necessárias medidas de proteção ou **barreiras físicas**, como, por exemplo, janelas e portas que se comunicam com o exterior, que devem ser providas de telas milimétricas de proteção removíveis. As portas devem ter um sistema para fechamento automático e uma proteção de borracha na parte inferior. Os ralos devem ser sifonados com tampas escamoteáveis (abre e fecha).

Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico ou o biológico, tal como o serviço de **dedetização e desratização**, deve ser executado por **empresa especializada em controle de vetores e pragas urbanas, licenciada** no Inea. Essas empresas têm pessoal tecnicamente competente para identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que estas substâncias (químicas e biológicas) representam para a saúde.

ATENÇÃO! Após a aplicação dos praguicidas e antes do início de nova etapa de produção, deve-se limpar cuidadosamente os equipamentos, superfícies e utensílios, a fim de eliminar algum resíduo químico que possa ter ficado indevidamente.

Quadro 4. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Itens 4.4: controle de pragas, 5.3.4 e 5.3.7.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 1.16: Controle integrado de pragas urbanas.
	Item 5.2.6: POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas.

E. Equipamentos, móveis e utensílios

Os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na produção de alimentos não devem constituir risco para a saúde do consumidor. Portanto, devem ser fabricados com material que permita as adequadas limpeza e desinfecção.

Os **utensílios de madeira** não são recomendados por serem porosos e por não possibilitarem uma higienização adequada. Caso seja imprescindível o uso, deve haver um controle que demonstre que a madeira não será uma fonte de contaminação.

Todos os equipamentos e utensílios utilizados, ou que entrem em contato com os alimentos, devem ser confeccionados com **material não tóxico**, que não transmita odores e/ou sabores, que não seja absorvente, que seja resistente à corrosão e que seja capaz de resistir às operações de limpeza e desinfecção.

As superfícies devem ser lisas, impermeáveis, feitas de material que permita a limpeza e isentas de rugosidades e frestas que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

Os recipientes para descarte de materiais não comestíveis e lixos devem ser constituídos de metal, plástico rígido ou qualquer outro material não absorvente nem permeável que seja de fácil limpeza.

Todos os **equipamentos refrigerados** devem ter um **termômetro digital**. Todo o controle de temperatura dos equipamentos deve ser **registrado** para assegurar a temperatura correta no preparo dos alimentos e na conservação de matérias-primas e produtos prontos.

Quadro 5. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Itens 4.5.2; 5.3.11 e 5.4.1.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 2: Equipamentos, móveis e utensílios detalham as exigências.

F. Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Os procedimentos de higienização devem ser adotados para permitir a segurança dos alimentos e evitar que entrem em contato direto ou indireto com agentes biológicos, químicos ou físicos nas instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

O colaborador responsável pela limpeza ou o proprietário do estabelecimento deve implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento dos procedimentos de higienização.

As instalações, equipamentos e mobiliários, bem como a área externa, devem ser mantidos limpos, organizados e em bom estado de conservação, a fim de evitar contaminação física, química e biológica.

A verificação dos procedimentos de limpeza deve ser realizada, diariamente, por meio de inspeção visual das condições higiênicas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios, além do uso correto de equipamentos de proteção individual (EPI), como luvas, aventais e botas. Após a verificação, recomendamos que sejam realizados registros da checagem.

Cada uma dessas atividades pode ser descrita no **POP de higienização** de instalações, equipamentos e móveis. Deve ser citado o tipo de superfície a ser higienizada de cada tipo de equipamento e móvel, pois é usado um produto específico para cada tipo de superfície. Também deve conter informações sobre o **método** de higienização; o **produto de limpeza**, seu **princípio ativo**, sua **concentração** e seu **tempo de ação**, ou seja, de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização; a **temperatura** para melhor ação e remoção de sujidades; e outras informações que se fizerem necessárias. Quando o desmonte dos equipamentos for aplicável, o POP deve contemplar esta operação.

A periodicidade e os métodos de higienização devem ser compatíveis com os processos de produção e com as propriedades das matérias-primas, das superfícies e dos produtos utilizados.

Os procedimentos de higienização do ambiente precisam ser realizados com frequência e adequadamente. Devem ocorrer no início do trabalho, depois de cada uso e antes de se começar o trabalho com outro tipo de alimento.

Todos os **produtos de higienização devem ser regularizados na Anvisa e utilizados de acordo com as instruções do fornecedor** (diluição, tempo de contato, modo de uso e aplicação), de forma a não oferecer risco de contaminação química ao alimento.

Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e de desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, separados da área de produção de alimentos, de armazenamento de matérias-primas, dos produtos acabados e das embalagens.

Todos os utensílios de limpeza (vassouras, rodos, baldes, escovas etc.) deverão ser mantidos limpos, em bom estado de conservação e higienizados, em local distinto da área de manipulação de alimentos.

Não devem ser utilizadas, nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes e/ou desodorantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos alimentos, com vistas a evitar a contaminação dos alimentos pelos mesmos.

F.1 Higienização das instalações

Passos para a higienização dos ambientes:

- Recolher os resíduos maiores com pás ou similares.
- **Não varrer a seco os pisos das áreas de manipulação!** Quando se varre a seco, a sujeira que estava depositada no chão ficará em suspensão, podendo contaminar os alimentos, os equipamentos e os utensílios.
- Lavar com água e sabão e/ou detergente, esfregar com escova/vassoura.
- Enxaguar para retirar todos os resíduos de sabão e sujidades.
- Secar bancadas e pias, e puxar a água do piso com rodo.
- Desinfetar pisos e paredes com água sanitária (observar a diluição na embalagem).
- Para desinfetar pias e bancadas, usar álcool 70%, que dispensa enxágue. Deixar secar naturalmente.

F.2 Higienização dos equipamentos

- Lavar o fogão todos os dias com água e sabão.
- Evitar abrir a geladeira com frequência.
- Limpar a geladeira uma vez por semana e descongelar sempre que houver necessidade.
- Batedeiras e liquidificadores sempre devem ser desmontados e lavados após o uso.

F.3 Higienização dos utensílios

- Lavar os utensílios na seguinte ordem: canecas e copos; depois, talheres e pratos; e, por último, as panelas.
- Remover os restos de alimentos com uma colher ou espátula. Depois, esfregar com esponja e sabão, um a um, todos os utensílios e enxaguar em água corrente.
 - Se o produto de higienização for concentrado, diluir de acordo com as orientações do fabricante, mas nunca diluir por conta própria.
 - Não mergulhar a esponja ou similares dentro da solução de limpeza. Deve-se aplicar o produto na esponja.
- Desinfetar com álcool 70%.

Quadro 6. Referências da legislação

Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 1: Edificações e instalações.
	Item 2: Equipamentos, móveis e utensílios.
	Item 5.2.1: Higienização das instalações, equipamentos e utensílios.

G. Recebimento e armazenamento

O recebimento e o armazenamento adequados dos gêneros alimentícios são de grande importância para garantir a preservação das características dos alimentos e manter a segurança sanitária deles.

G.1 Recebimento

Como deve ser o recebimento do alimento?

- Receba ou descarregue os alimentos em área protegida de chuva, sol e que seja limpa, bem iluminada e livre de pragas.
- Observe se o entregador está com o uniforme limpo.

- O veículo deve ser fechado, sendo refrigerado para as carnes, laticínios e outros alimentos que necessitam do transporte refrigerado, com registro de temperatura e apresentando condições adequadas de limpeza e manutenção;
- Verifique se a temperatura do alimento está de acordo com o recomendado no rótulo, utilizando um termômetro. Caso a temperatura durante o recebimento esteja diferente do recomendado, o produto não deve ser recebido.

A temperatura recomendada para transporte é de:

- 4° a 7°C para alimentos refrigerados; e
- menos 12°C para alimentos congelados

- Analise as embalagens e **rejeite alimentos que tenham prazo de validade vencido, muito próximos de vencer ou com sinais de dano/deterioração.**
- Os alimentos devem estar acondicionados em embalagens íntegras, sem a presença de elementos estranhos, manchas ou odor não característicos. As carnes, aves e peixes devem apresentar Selo de Inspeção Federal (SIF), Selo de Inspeção Estadual (SIE) ou Selo de Inspeção Municipal (SIM), identificação da origem e data de validade.
- As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados na fabricação/preparo dos alimentos devem estar regularizados junto ao órgão competente e apresentar identificação adequada (origem, composição química e data de validade).

Os produtos reprovados devem ser devolvidos no ato do recebimento!

Quais são as informações importantes ao receber os alimentos?

- Os ovos frescos devem apresentar **casca sem rachaduras**, áspera, clara, fosca e espessa em embalagens apropriadas.
- O leite deve estar em embalagem limpa, íntegra e apropriada.
- As hortaliças e frutas devem estar íntegras, firmes, sem traços de descoloração ou manchas. Devem ser isentas de odores estranhos, de insetos, larvas e fungos.
- Os grãos devem estar secos, **isentos de impurezas e de insetos.**
- As embalagens de farinhas e amidos devem estar livres de mofo.
- O açúcar deve estar em embalagens limpas e íntegras.
- **Os alimentos enlatados não devem estar com as embalagens amassadas, abauladas, estufadas, com vazamento ou enferrujadas.**
- As embalagens de um modo geral devem se apresentar íntegras.

Quadro 7. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 4.5.3: Remoção de matérias-primas impróprias.
	Item 4.5.4: Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública.
	Item 5.3.20: Devolução de produtos.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Do item 4.1.2 até o item 4.1.7.

G.2 Armazenamento

Após o recebimento, os alimentos devem ser retirados de suas embalagens secundárias (caixas de papelão e fardos), exceto produtos destinados ao consumo individual e alimentos acondicionados em embalagens que deverão permanecer em suas caixas originais.

Produtos acabados e matérias-primas devem ser armazenados segundo as boas práticas respectivas, de modo a impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos e proteger contra a alteração ou os danos ao recipiente ou à embalagem.

No caso de produtos não conformes (vencidos, devolvidos, deteriorados, avariados ou fora do padrão), os mesmos devem ser separados e identificados, até que se determine o destino.

Materiais de limpeza, objetos de uso pessoal e outros utensílios deverão ser guardados em local separado dos alimentos.

Como deve ser o estoque seco?

- O depósito de alimentos deve ser claro, arejado, sem umidade ou calor excessivo, pois o excesso de umidade possibilita a presença de bolores. Também deve ter telas de proteção nas janelas e portas para evitar a entrada de insetos e roedores.
- Deve ser **limpo**, organizado, livre de entulhos e outros materiais ou objetos que não estão em uso para garantir proteção contra agentes contaminantes.
- Os **produtos devem ser colocados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras**, nunca devem ser armazenados diretamente no chão, respeitando-se o espaçamento mínimo necessá-

rio para garantir a ventilação e a limpeza adequadas do local. **Devem estar afastados, no mínimo, 20 cm do chão, das paredes e do teto.**

- Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma organizada, separados por grupos, respeitando-se o empilhamento máximo recomendado pelo fabricante;
- Os paletes, os estrados e/ou as prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.
- Os alimentos devem estar sempre identificados, exigindo-se especial atenção para que sua utilização respeite o prazo de validade. Os que tiverem a data de validade mais próxima deverão ser posicionados na frente ou por cima dos demais.

Como armazenar os alimentos perecíveis (que estragam mais rápido)?

- Disponha os alimentos no **equipamento refrigerado** de modo a permitir a circulação do ar, distantes entre si e sem superlotação.
- Regule a temperatura dos equipamentos de acordo com o alimento que exige a menor temperatura.
- Os ovos deverão ser armazenados, preferencialmente, sob refrigeração. Quando não houver disponibilidade de espaço em refrigerador, armazenar em temperatura ambiente por no máximo sete dias.

Evite contaminação cruzada entre os alimentos (alimentos crus e cozidos), protegendo-os e distribuindo-os de maneira adequada, de preferência em equipamentos diferentes. Quando isso não for possível, os alimentos cozidos devem ficar na parte superior da geladeira/frigorífico e os crus na parte inferior.



Por que as temperaturas dos alimentos devem ser medidas e registradas?

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos.

O frio e/ou o calor são utilizados para destruir ou evitar a multiplicação dos microrganismos nos alimentos. Portanto, as temperaturas dos alimentos devem ser sempre controladas, medidas e registradas.

Que tipo de termômetro pode ser utilizado?

De preferência, um termômetro digital, que é fácil de se adquirir e muito simples de usar.

Devem ser utilizados termômetros que sejam capazes de indicar as temperaturas de congelamento e de refrigeração dos alimentos.

Tabelas de temperatura

Fonte: STOLARSKI, M., C., et al. (org). *Boas práticas de manipulação de alimentos*. Curitiba: Secretaria de Educação do Paraná/PR. 2015. 1v. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimenatacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf.

Como deve ser identificado um produto que foi retirado da embalagem original?

Quando transferir um alimento para outro recipiente diferente do original, cole uma etiqueta no novo recipiente com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura e a **nova data de validade**, conforme a recomendação do fabricante.

Os produtos que podem ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura devem ser identificados com a data de abertura, a forma de conservação após aberto e a **nova data de validade**, conforme a orientação do fabricante.

Como proceder se houver sobra de produtos nas embalagens?

Havendo sobra de produto nas embalagens, ela deve ser retirada da embalagem original, guardada em recipientes transparentes com tampa ou em sacos plásticos transparentes fechados e etiquetados com o nome do produto e do responsável, a data de abertura e a de validade. Não deixe de anotar a temperatura de armazenamento indicada pelo fornecedor, bem como a data de validade depois que o produto foi aberto.

Quadro 8. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 4.6: Armazenamento no local de produção,
	Item 8.8: Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados.
	Item 9: Controle de alimentos.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Do item 4.1.8 até o item 4.1.11.

H. Produção

A produção deve ser realizada por manipulador capacitado.

As operações do processo de produção, incluindo o acondicionamento, devem ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

Os recipientes devem ser tratados com o devido cuidado para evitar qualquer possibilidade de contaminação do produto fabricado.

Os métodos de conservação e os controles necessários devem ser tais que protejam contra a contaminação ou a presença de um risco à saúde pública, de acordo com as Boas Práticas.

Os manipuladores devem ter atenção para que não ocorra a **contaminação cruzada** entre os vários gêneros de alimentos durante o pré-preparo e o preparo final dos alimentos. Dessa forma, devemos separar os alimentos pré-preparados (crus) dos alimentos prontos (cozidos), bem como manipular carnes e vegetais em áreas ou horários diferentes, fazendo a higienização de bancadas e utensílios antes e depois da manipulação desses alimentos.

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

Algumas falhas no processo que resultam em contaminação cruzada:

- Utilização dos mesmos utensílios, como facas e tábuas, para a manipulação de **alimentos crus e cozidos** sem a correta higienização entres os usos.
- Manipulação de alimentos de origens diferentes ao mesmo tempo e na mesma bancada.
- Armazenamento de alimentos crus ou cozidos em equipamentos sujos.

- Armazenamento de alimentos de origens diferentes no mesmo refrigerador sem as devidas separações. Ex: carnes cruas armazenadas junto a hortaliças, frutas ou sobremesas.
- Falta de higienização das mãos dos manipuladores entre as manipulações de lixo, dinheiro e alimentos em seguida.

Visitantes ou funcionários externos ao serviço podem entrar na cozinha?

Pessoas que não pertencem ao negócio, fornecedores, pessoal de manutenção e outros que necessitem entrar nas dependências das cozinhas dos estabelecimentos são considerados visitantes. Eles devem lavar as mãos antes de entrar e utilizar touca para proteger os cabelos. Os visitantes devem ser orientados a não tocar nos alimentos, equipamentos, utensílios ou qualquer outro material interno do estabelecimento, além de não comer ou fumar durante a visita.

I. Acondicionamento e destino de resíduos

Algumas doenças podem ser transmitidas por alimentos contaminados devido a práticas inadequadas no armazenamento de lixo e/ou materiais não comestíveis (resíduos/ lixo).

Que cuidados devemos ter?

O recipiente/coletor deve ser de material de fácil limpeza, a ser realizada diariamente com água e sabão, deve ter tampa com acionamento por pedal e saco plástico interno para a retirada do lixo.

O lixo deve ser armazenado em coletores exclusivos para resíduos e identificados assim:

- **Lixo orgânico:** são restos de frutas e vegetais crus, como cascas, talos e folhas (que podem ser utilizados na compostagem para hortas).
- **Lixo reciclável:** papelão sem maiores sujidades, plásticos, garrafas PET, embalagens tetra pak, isopor, vidros e metais.
- **Lixo não reciclável:** restos de carnes (crua e cozida) e restos de outros alimentos cozidos.

Importante identificar as lixeiras de acordo com cada categoria de resíduo. Assim, fica mais fácil encaminhar para reciclagem e para coleta normal. Os recipientes não devem ficar cheios demais para que não transborde e espalhe o lixo no entorno.

Caixas de papelão, papel de embrulho e embalagens externas não podem ficar no local onde se produz alimentos.

Existem empresas especializadas que fazem a coleta desse material.

Os resíduos de frituras (óleos) devem ser acondicionados em recipientes rígidos, fechados, identificados e guardados fora da área de manipulação de alimentos até sua destinação final. Esses resíduos não devem ser descartados diretamente no esgoto, muito menos no sistema de coleta de água de chuva, para que não contaminem rios, lagoas e o mar.

As mãos devem ser higienizadas todas as vezes em que os resíduos forem tocados.

Objetos cortantes, perfurantes e quebrados devem ser separados e devidamente embalados, de forma a não romper os sacos plásticos, evitando acidentes para quem for manipular os sacos.

Os resíduos devem ser armazenados, preferencialmente, na área externa à área de produção, em local exclusivo, em condições adequadas de higiene e protegidos de forma a evitar a ação de animais, vetores e pragas urbanas ou catadores de lixo.

Quadro 9. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 5.3.19: Armazenamento para lixos e materiais não comestíveis,
	Item 6.5: Manipulação, armazenamento e remoção de lixo.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 1.10.11: Coleta frequente do lixo,
	Do item 1.18, manejo dos resíduos, até 1.18.3.

J. Transporte

Os meios de transporte de alimentos devem:

- Ser de materiais que permitam fácil limpeza, desinfecção e desinfestação.
- Estar em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença (como fezes, ninhos e outros).

- Ter condições de manter a integridade e a qualidade dos produtos que transporta.
- Não transportar alimentos conjuntamente com pessoas ou animais, produtos tóxicos (gasolina, pesticidas, cloro etc.) ou que exalem odor.
- Quando transportarem alimentos refrigerados ou congelados, possuir termômetro para controle da temperatura adequada de cada tipo de alimento.
- Garantir a qualidade e as características específicas de cada produto até a chegada ao ponto de entrega, de acordo com a legislação vigente.

Quadro 10. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 4.7: Transporte.
	Item 4.7.1: Meios de transporte.
	Item 8: Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 4: Produção e transporte do alimento.
	Item 4.5: Transporte do produto final.

K. 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. As embalagens não devem ter sido anteriormente utilizadas para nenhuma finalidade que possa dar lugar a uma contaminação do produto. Devem ser inspecionadas imediatamente antes do uso e descartadas caso se observe alguma irregularidade.

Na área de enchimento da embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou os recipientes necessários para uso imediato.

Se os alimentos são embalados na ausência do consumidor, quais cuidados devemos ter?

- A rotulagem deve estar íntegra.
- Com letras e números legíveis.

- Conter os dados necessários para garantir sua rastreabilidade.
- Fornecer aos consumidores informações sobre as características.

O rótulo de alimentos embalados deve conter:

- 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.
- Identificação do prazo de validade: constar o DIA e o MÊS para produtos com duração menor que três meses; constar o MÊS e ANO para produtos com duração superior a três meses.
- Informação nutricional, conforme legislação vigente.
- Modo de conservação.
- Pode conter modo de preparo.

As embalagens devem ser produzidas e utilizadas em conformidade com as Boas Práticas. Devem ser adequadas às características do alimento, conforme os regulamentos técnicos específicos, com o objetivo de preservar os padrões de qualidade do produto.

Se os alimentos são embalados na presença do consumidor, quais informações devem ter?

- Denominação de venda do alimento.
- Marca.
- Lista de ingredientes em ordem decrescente de proporção.
- Data de validade após o fracionamento ou a manipulação.
- Informações sobre as formas de conservação do produto.
- Para os produtos congelados e resfriados, devem ser informadas as temperaturas máxima e mínima de conservação e o tempo que garante a qualidade do produto.

Quando os alimentos são de fabricação artesanal, quais informações devem conter?

O rótulo dos produtos de origem vegetal deve cumprir as exigências estabelecidas pelas leis e regulamentos técnicos específicos existentes para cada categoria de alimentos, inclusive informações adicionais de rotulagem e advertência.

Quando os alimentos forem vendidos a granel, quais informações devem conter?

Devem ser identificados, de forma visível e clara, fornecendo aos consumidores as seguintes informações: denominação de venda do produto, a marca e a data de validade segundo a recomendação do fabricante.

Quando os alimentos forem vendidos a granel, que cuidados são importantes?

Os utensílios utilizados para o porcionamento dos alimentos vendidos a granel, exceto grãos e demais produtos secos, devem ser removidos dos recipientes e lavados após a utilização. Os vasilhames devem ser mantidos limpos e instalados sobre paletes. Os alimentos devem estar identificados.

Quando os alimentos estão prontos para serem consumidos, que cuidados e informações devem ter?

Os balcões, os equipamentos e os **recipientes de exposição dos alimentos** preparados, prontos para consumo, devem **dispor de barreiras de proteção** que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.

Os **balcões térmicos, banho-maria**, devem garantir que a temperatura da água esteja **no mínimo a 80 °C**. Deve-se garantir, ainda, que o fundo de todas as cubas de exposição dos alimentos quentes atinja a água quente do balcão térmico.

Os **balcões frios** devem garantir a **temperatura fria em torno de 5°C**.

Tabela de temperatura

Fonte: SÃO PAULO, Secretaria Municipal de Saúde. *Cartilha do MEI de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos*. São Paulo, 1. ed. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/cartilha_MEI_final_2021.pdf.

Quadro 11. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 8.4.4.
	Item 8.5: Embalagens.

Sobre a rotulagem de alimentos, apresentamos a seguir a legislação principal:

Quadro 12. Legislação de rotulagem

RDC nº 727, de 1º de julho de 2022	Regulamento técnico sobre rotulagem de alimentos embalados (Artigos 12 a 41 republicados no DOU nº 199, de 19 de outubro de 2022).
RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 (§ 2º do Art. 2)	As empresas fabricantes de alimentos que contenham em sua composição o corante tartrazina (INS 102) devem, obrigatoriamente, declarar na rotulagem, na lista de ingredientes, o nome completo do corante tartrazina.
Lei nº 10.674, de 16/05/2003	Obriga que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten , como medida preventiva e de controle da doença celíaca.
Resolução RDC nº 429 de 8/10/2020	Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.
Resolução RDC nº 429 de 8/10/2020	Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional .
RDC nº 727, de 1º de julho de 2022	Estabelece os requisitos para rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares (Seção IV – Advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares).
Resolução RDC nº 429 de 8/10/2020	Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados (Alterações: RDC nº 729, de 1º de julho de 2022, RDC nº 460, de 21 de dezembro de 2020, e Retificação no DOU nº 195, de 13 de outubro de 2022).
Instrução Normativa-in nº 75, de 8 de outubro de 2020	Estabelece os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados (complementa à Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020).

L. Documentação

Neste item, vamos lembrar a documentação que auxilia o trabalho do MEI e, por isso, recomendamos que seja feita. O mais importante aqui é que estes documentos apresentam sua preocupação com a saúde de quem está produzindo os alimentos, bem como com a saúde de seus clientes/consumidores.

Documentos recomendados:

1. Manual de Boas Práticas;
2. POP;
3. Atestados de saúde dos manipuladores;
4. Certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de manipulação de alimentos;
5. Registro de controle de temperatura dos equipamentos de armazenamento dos alimentos como geladeira, freezer e câmara frigorífica;
6. Registro de controle de temperatura do acondicionamento das refeições transportadas, exposição para venda ou distribuição de alimentos preparados prontos para o consumo, embalados ou não, bem como exposição para a venda de alimentos congelados ou refrigerados;
7. Comprovante de higienização do reservatório de água;
8. Planilha de higienização e manutenção dos elementos filtrantes de água;
9. Planilha de coleta de resíduos de óleo e gordura comestível;
10. Comprovante de execução do serviço emitido pela empresa controladora de pragas (desinsetização e desratização);
11. Planilha de calibração de equipamentos e instrumentos de medição.

Manual de Boas Práticas

O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve as operações realizadas pelo MEI. Ele descreve e explica as atividades que deverão ser realizadas pelos manipuladores para executar suas funções. Inclui os requisitos sanitários dos edifícios; a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios; o controle de qualidade da água para consumo humano; o controle integrado de pragas urbanas; o controle da higiene e da saúde dos manipuladores; e o controle e a garantia de qualidade do produto final, além de descrever que produtos você produz e quais são as etapas de fabricação.

Procedimentos Operacionais Padronizados – POP

São documentos que descrevem de forma clara e objetiva a sequência de ações previstas para a realização de operação rotineira e específica. Devem permanecer afixados em local visível para que o trabalhador responsável pela tarefa possa executá-la corretamente e, em caso de dúvida, ou sempre que for necessário. Cabe ressaltar que, quando for modificada a forma de executar a tarefa, o POP deverá ser imediatamente atualizado com a incorporação da alteração realizada.

São recomendados os seguintes POP:

- Higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- Controle de potabilidade da água;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Manejo dos resíduos;
- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- Programa de recolhimento de alimentos (controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado). Nos casos de ocorrência de surtos alimentares que envolvam o alimento produzido pelo MEI, o responsável pela produção desses alimentos deve ser capaz de responder à autoridade sanitária, onde distribuiu os mesmos, para possível recolhimento.

Registros

São planilhas onde são preenchidas/registradas as atividades realizadas no prazo determinado pelo POP ou pelo Manual de Boas Práticas.

Quadro 13. Referências da legislação

Portaria MS nº 326/97	Item 8.7: Documentação e registro.
Resolução RDC nº 275/2002 – anexo II – Lista de verificação das Boas Práticas	Item 5: Documentação.

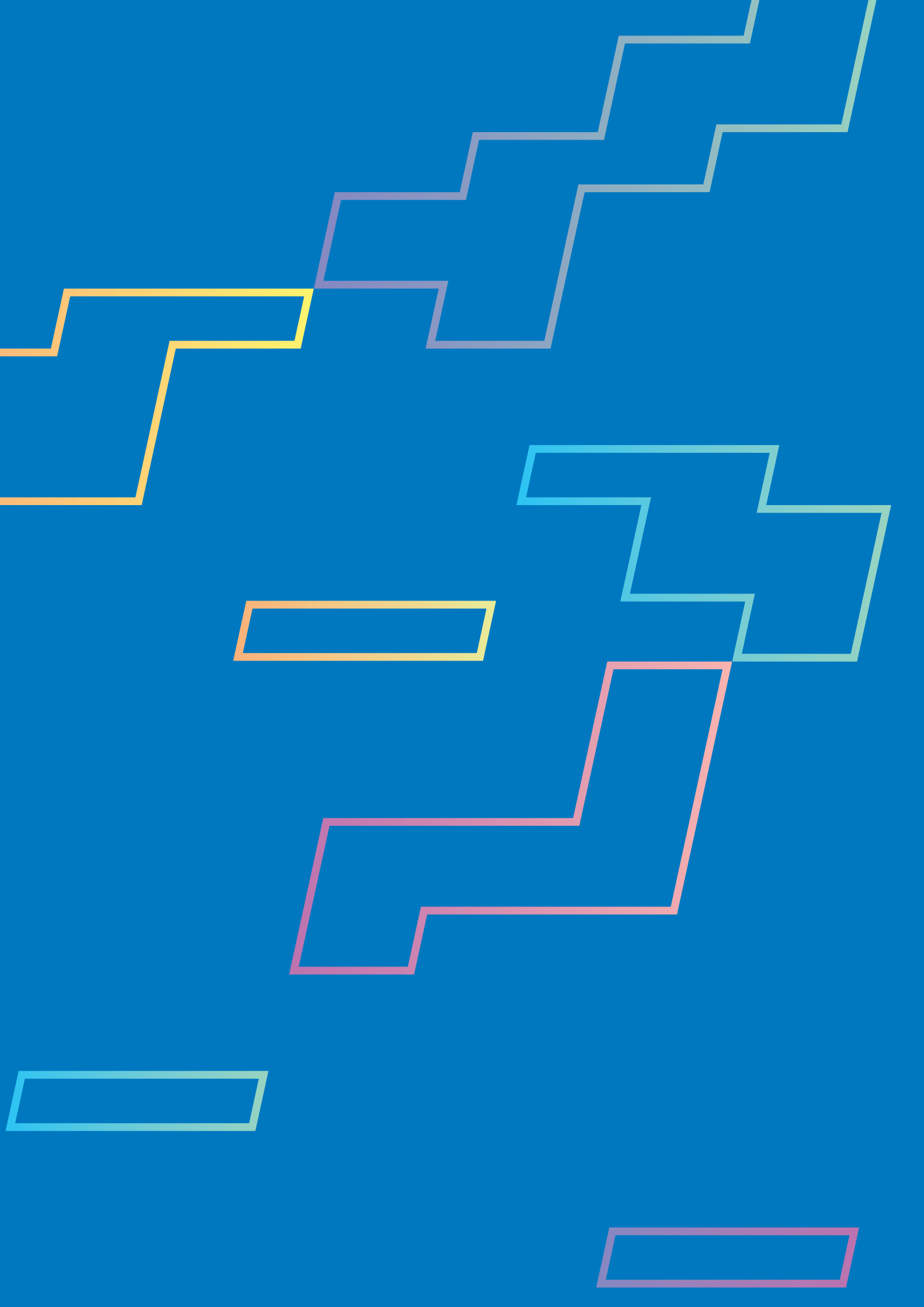
Legislação que o MEI deve conhecer

Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997: Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 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.

Ver também o Quadro 12 com a legislação de rotulagem.





Como escrever o POP

O objetivo do POP é a padronização de um processo de trabalho. Com isso, é possível minimizar erros e variações que possam ocasionar quaisquer falhas no processo.

Um POP é composto, principalmente, dos seguintes elementos:

- Nome do procedimento;
- Local de aplicação;
- Responsáveis pela tarefa, elencados por cargos e não por nomes, já que estes podem mudar com o tempo;
- Responsável pela elaboração do procedimento;
- Materiais envolvidos na tarefa.



Exemplo: descrição do POP de higienização das mãos

POP – Lavagem das mãos

OBJETIVO: Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos. Prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

QUEM DEVE REALIZAR:

- Os manipuladores de alimentos.

ONDE APLICAR:

- Mãos e antebraços.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Pia com torneira;
- Água;
- Sabão líquido bactericida;
- Papel toalha não reciclável.

MATERIAL DE APOIO:

- Cartaz com procedimento ilustrado da lavagem de mãos – deve ser mantido afixado no local onde se realiza o procedimento.

COMO REALIZAR:

- Abrir a torneira e molhar as mãos;
- Colocar sabão líquido na palma das mãos e executar a higienização contemplando as seguintes regiões das duas mãos: palma, dorso entre dedos, polegares, pontas dos dedos e unhas, articulações, punhos e antebraços;
- Enxaguar com água corrente, evitando encostar no lavatório;
- Secar com papel toalha sem esfregar;
- Fechar a torneira com o papel toalha;
- Observação: Se houver disponível álcool 70°, passe-o nas mãos e antebraços e deixe secar naturalmente.

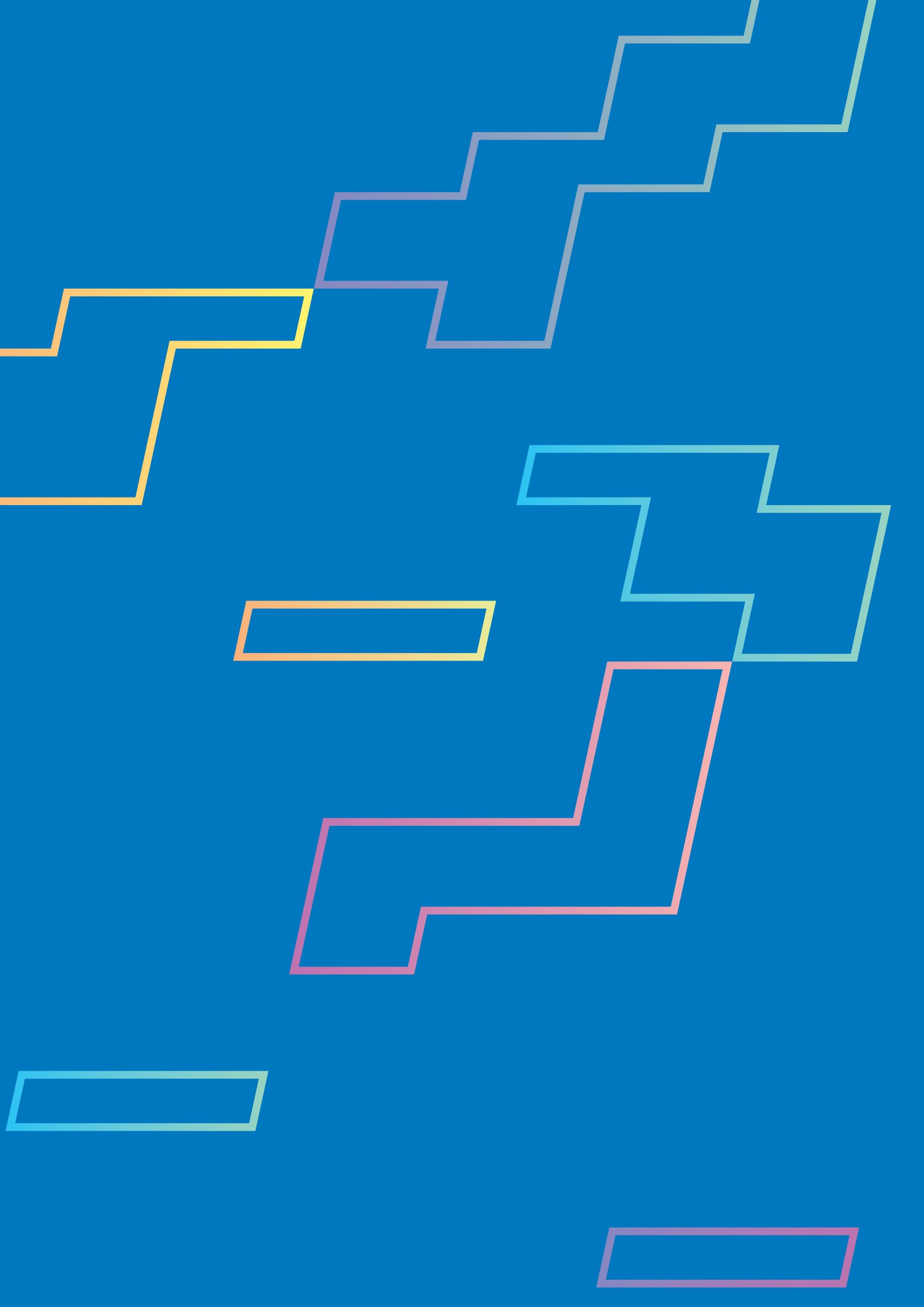
FREQUÊNCIA:

- Ao chegar e sair do trabalho;
- Antes de preparar os alimentos;
- Após usar o banheiro;
- Após mexer com lixos e restos alimentares;
- Após manusear dinheiro e objetos sujos;
- Após assoar o nariz ou espirrar;
- Antes e após as refeições;
- Após fumar;
- Toda vez que mudar de atividade.

OBSERVAÇÕES:

- Se o procedimento ocorrer no sanitário, abrir a porta com o papel toalha.
- O procedimento deve durar em torno de quarenta a sessenta segundos.
- Antes de iniciar a lavagem, retirar todo tipo de adorno (relógio, pulseira, anel, aliança) e não recolocar enquanto estiver em atividade.





Referências

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. **Portaria MS nº 326 de 30 de julho de 1997**. Aprova o Regulamento Técnico Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Brasília, 1997a. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997/prto326_30_07_1997.html. Acesso em: 22 out. 2021.

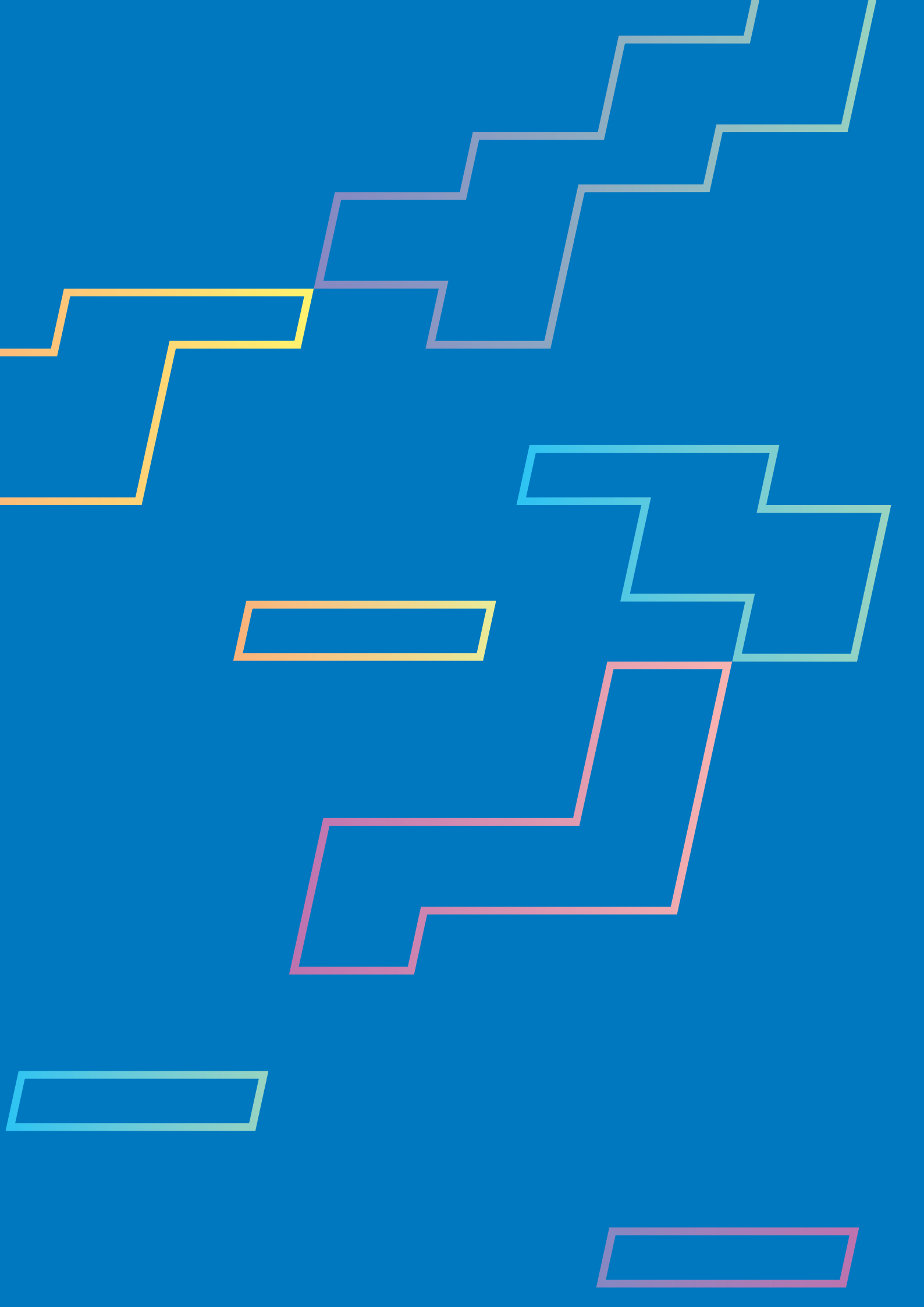
BRASIL. **Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. 2002. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/reso275_21_10_2002_rep.html. Acesso em: 15 out. 2021.

BRASIL, Cartilha, **Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária**, orientação para empreendedores. Para MEI, EES e Agricultura Familiar. ANVISA, SEBRAE e Frente Nacional de Prefeitos. Texto: Reynaldo Norton Sorbille. 2013

STOLARSKI, Márcia Cristina, et al. org. **Boas práticas de manipulação de alimentos**. Curitiba : SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO PARANÁ-PR. 2015. – 1v. Disponível em: http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf. Acesso em: 20/10/2021.

SÃO PAULO, Secretaria Municipal de Saúde. **Cartilha do MEI de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos**. São Paulo, 1ª Edição. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/saude/cartilha_MEI_final_2021.pdf. Acesso em: 09/10/2021

RIO DE JANEIRO. Secretaria de Estado de Saúde do Rio de Janeiro. Superintendência de Vigilância Sanitária. **Manual de Medidas de prevenção e controle da infecção por vírus respiratórios a serem adotadas pelos responsáveis pela comercialização de produtos alimentícios em restaurantes populares, restaurantes tipo self-services, cafés, bares, lanchonetes, delivery e food trucks**. Rio de Janeiro, 1ª edição. 2020. Disponível em: <https://coronavirus.saude.rj.gov.br/protocolos/manual-de-servicos-de-alimentacao/>. Acesso em: 09/10/2021.



Anexo. Guia para inspeção e autoavaliação do risco sanitário em serviços de alimentação

Instrutivo

- I. Preencha a primeira folha com a identificação da empresa e o tipo de ação;
- II. Inicie a avaliação marcando **SIM**, **NÃO** ou **NÃO SE APLICA**, se for o caso, para todas as respostas;
- III. Caso tenha alguma dúvida sobre qualquer uma das perguntas, leia com atenção o **descriptor** de cada uma delas;
- IV. Após essa etapa, passe para a última parte, a **classificação**.



Classificação

Grupo 1	Atendeu a todos os itens imprescindíveis e a 76 a 100% dos itens necessários, indicando produção de baixo risco.	Apto para o funcionamento.
Grupo 2	Atendeu a todos os itens imprescindíveis e a 50 a 75% dos itens necessários, indicando produção de médio risco.	Apto para o funcionamento, mas deverá corrigir os itens necessários marcados como “não”, de forma a alcançar o mínimo de 76% desses itens para avançar para o Grupo 1.
Grupo 3	Não atendeu a um ou a mais itens imprescindíveis, indicando produção de alto risco.	O funcionamento deverá ser interrompido para providenciar o atendimento dos itens imprescindíveis marcados como “não” e para atender a mais de 50% dos itens necessários.



Guia de verificação de BPF – MEI

GUIA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA MICROEMPREENDEDORES (MEI) PRODUTORES / INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

1. RAZÃO SOCIAL:

2. NOME DE FANTASIA:

3. CNPJ:

4. TELEFONE:

5. E-MAIL:

6. ENDEREÇO (Av, Rua, etc.):

7. N°:

8. COMPLEMENTO

9. BAIRRO:

10. MUNICÍPIO:

11. UF:
RJ

12. CEP:

13. RAMO DE ATIVIDADE:

14. PRODUÇÃO MENSAL:

15. N° DE FUNCIONÁRIOS:

16. NÚMERO DE TURNOS:

17. PRODUTOS:

Descrição da(s) categoria(s):

18. RESPONSÁVEL LEGAL:

19. TIPO DA AÇÃO:

- () AUTOAVALIAÇÃO
- () INSPEÇÃO PARA PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
- () INSPEÇÃO PARA APURAÇÃO DE DENÚNCIA
- () INSPEÇÃO PROGRAMADA
- () REINSPEÇÃO
- () OUTROS

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES				
1.1 ÁREA EXTERNA				
1.1.1 Está livre de focos de insalubridade, como objetos em desuso, objetos estranhos ao ambiente, insetos, animais, focos de poeira, acúmulo de lixo e água estagnada?	N			
1.2 ACESSO				
1.2.1 O acesso à área de produção é direto e não comum a outras áreas?	R			
1.3 ÁREA INTERNA				
1.3.1 Está livre de objetos em desuso ou estranhos à produção de alimentos?	N			
1.4 PISO				
1.4.1 É revestido de material liso, resistente e impermeável, que permita uma fácil e apropriada higienização?	N			
1.4.2 Está em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas ou buracos)?	N			
1.4.3 Apresenta ralos sifonados e grelhas escamoteáveis (que se abrem e fecham), de forma a facilitar o escoamento da água e proteger o ambiente contra a entrada de baratas, roedores e outras pragas?	N			
1.5 TETO				
1.5.1 É de fácil limpeza e está em adequado estado de conservação, livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos?	N			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS				
1.6.1 São de acabamento liso, impermeável, de fácil higienização e de cor clara?	N			
1.6.2 Estão em adequado estado de conservação, livres de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento?	N			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
1.7 PORTAS				
1.7.1 Têm superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento e estão ajustadas aos batentes?	N			
1.7.2 As portas externas apresentam barreiras, como telas milimétricas ou borracha inferior para impedir a entrada de insetos e roedores?	N			
1.7.3 Estão em adequado estado de conservação?	N			
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS				
1.8.1 Têm superfície lisa, de fácil limpeza e estão ajustadas aos batentes?	N			
1.8.2 Dispõem de proteção contra a entrada de insetos e roedores, como telas milimétricas?	N			
1.8.3 Estão em adequado estado de conservação?	N			
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA OS MANIPULADORES				
1.9.1 As instalações sanitárias dispõem de vasos sanitários e lavatórios (pias) íntegros e em adequado estado de conservação?	I			
1.9.2 As instalações sanitárias estão servidas de água corrente e são conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?	I			
1.9.3 As instalações sanitárias não se comunicam com as áreas de produção de alimentos?	N			
1.9.4 Os pisos e as paredes dessas áreas estão em adequado estado de conservação?	N			
1.9.5 A iluminação e a ventilação dessas áreas são adequadas?	N			
1.9.6 As instalações sanitárias dispõem de produtos destinados à higiene pessoal, como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel para a secagem das mãos?	I			
1.9.7 Há lixeiras com tampa e acionamento por pedal?	I			
1.9.8 Dispõem de coleta frequente do lixo?	I			
1.9.9 Há avisos indicando os procedimentos para a lavagem adequada das mãos?	R			
1.9.10 Há armários individuais para os manipuladores?	N			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
1.10 LAVATÓRIO NA ÁREA DE PRODUÇÃO				
1.10.1 Existe lavatório exclusivo na área de manipulação com água corrente e material adequado para a higienização das mãos?	R			
1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS				
1.11.1 A iluminação, natural ou artificial é adequada à atividade desenvolvida?	N			
1.11.2 As luminárias, na área de produção, dispõem de proteção adequada contra quebras e estão em adequado estado de conservação?	I			
1.11.3 As instalações elétricas estão embutidas na parede ou são revestidas por tubulações/canaletas?	I			
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO				
1.12.1 A ventilação e a circulação de ar existentes são capazes de garantir o conforto térmico?	N			
1.12.2 Os filtros dos aparelhos de ar-condicionado são submetidos a limpeza periódica para evitar o acúmulo de sujidades?	N			
1.12.3 Existem registros periódicos dos procedimentos de limpeza e da manutenção desses filtros?	R			
1.12.4 O exaustor é dotado de filtro adequado e submetido a limpeza na frequência necessária?	N			
1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
1.13.1 Há frequência adequada na higienização das instalações?	I			
1.13.2 Existem registros das higienizações?	R			
1.13.3 Os produtos de higienização utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde?	I			
1.13.4 Há disponibilidade adequada de produtos e materiais necessários (detergentes, sanitizantes, escovas, baldes, esponjas, vassouras) para a realização da higienização das instalações?	I			
1.13.5 A diluição dos produtos de higienização, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	I			
1.13.6 Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado (afastados de alimentos e embalagens)?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
1.14 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS (MOSCAS, RATOS, BARATAS, ETC)				
1.14.1 Nas áreas de manipulação de alimentos não existem vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença, como fezes de roedores, ninhos e outros indícios?	I			
1.14.2 O MEI dispõe de comprovante de desratização e desinsetização expedido por empresa credenciada pelo Inea?	R			
1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
1.15.1 O sistema de abastecimento de água: a) Está ligado à rede pública; ou b) É um sistema de captação próprio (poço artesiano), protegido, revestido e distante de fontes de contaminação?	I			
1.15.2 O reservatório de água é acessível e dotado de tampas em adequadas condições, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos, dispondo de instalação hidráulica com volume adequado?	I			
1.15.3 No caso de condomínio, a higienização dos reservatórios e a coleta para análise de amostra de água são realizadas por empresa licenciada pelo Inea com apresentação do comprovante de potabilidade?	I			
1.15.4 No caso de unidade unifamiliar, a higienização do reservatório é feita pelo próprio morador (Lei Estadual nº 1.893, de 20/11/1991), seguindo as recomendações do Inea?	I			
1.15.5 O encanamento de água potável se apresenta sem infiltrações e sem comunicação com água não potável ou esgoto?	I			
1.15.6 O gelo que entra em contato com o alimento é produzido com água potável (gelo filtrado)?	I			
1.15.7 O gelo é armazenado adequadamente, afastado de carnes, peixe, frango e sujidades, de modo a evitar a contaminação dele?	I			
1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS (LIXO)				
1.16.1 Os recipientes para a coleta de resíduos dispõem de tampa com acionamento por pedal e sacos plásticos coletores?	I			
1.16.2 É feita a retirada frequente dos resíduos da área de produção de alimentos, de modo a evitar focos de contaminação?	I			
1.16.3 Existe área adequada para a estocagem dos resíduos até sua coleta definitiva pela empresa responsável?	N			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO (ESGOTO CONECTADO À REDE PÚBLICA, CAIXAS DE GORDURA E FOSSA)				
1.17.1 O esgotamento sanitário está em adequado estado de conservação e funcionamento?	I			
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.1 EQUIPAMENTOS (FOGÃO, FORNO, FRITADEIRA, GELADEIRA, FREEZER, BATEDEIRA ETC.)				
2.1.1 Há equipamentos adequados à atividade desenvolvida?	N			
2.1.2 Os equipamentos estão dispostos de forma a permitir sua adequada higienização?	N			
2.1.3 Os equipamentos estão em adequado estado de conservação e funcionamento?	N			
2.1.4 Existe documentação que comprove que os equipamentos passam por manutenção?	R			
2.1.5 Os refrigeradores, freezers e câmaras frigoríficas dispõem de medidor de temperatura?	N			
2.1.6 Existem planilhas para registro da temperatura dos equipamentos de refrigeração?	R			
2.2 MÓVEIS (MESAS, BANCADAS, VITRINES, ESTANTES)				
2.2.1 São em número suficiente, de material apropriado, de fácil higienização, resistentes, impermeáveis e estão em adequado estado de conservação?	N			
2.3 UTENSÍLIOS				
2.3.1 São feitos de material de fácil higienização e estão em adequado estado de conservação?	I			
2.3.2 São armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra focos de contaminação?	I			
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS				
2.4.1 É feita a higienização adequada após a utilização?	I			
2.4.2 Os produtos utilizados para a higienização são regularizados junto ao Ministério da Saúde?	I			
2.4.3 A diluição dos produtos utilizados nas higienizações obedece às instruções recomendadas pelo fabricante?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
2.4.4 Os produtos (detergentes e sanitizantes) e materiais (escovas, esponjas etc.) utilizados na limpeza e na desinfecção estão disponíveis para a realização da higienização e são identificados?	I			
2.4.5 Os produtos utilizados na limpeza e na desinfecção são guardados em local específico (armário) sem proximidade com alimentos e embalagens?	I			
3. MANIPULADORES				
3.1 VESTUÁRIO				
3.1.1 É utilizada roupa exclusiva e sapatos fechados para a produção de alimentos em adequado estado de conservação e limpeza?	N			
3.1.2 Os manipuladores são orientados a manter as mãos limpas e higienizadas; as unhas curtas e sem esmalte; a não usar anéis, pulseiras e brincos; a manter a barba aparada; e a utilizar proteção para os cabelos?	I			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS				
3.2.1 É realizada a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?	I			
3.2.2 Os manipuladores são orientados a não espirrar, cuspir, tossir ou fumar próximos aos alimentos?	I			
3.3 ESTADO DE SAÚDE				
3.3.1 Os manipuladores não apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; e têm ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares?	I			
3.4 CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO				
3.4.1 Há capacitações adequadas relacionadas à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos?	N			
3.4.2 Existem registros dessas capacitações?	R			
3.4.3 Existe supervisão da higiene pessoal e da manipulação dos alimentos?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
4. ARMAZENAMENTO, PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO				
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS				
4.1.1 A recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens é realizada em horário distinto ao da produção de alimentos?	R			
4.1.2 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são avaliadas em relação à temperatura recomendada na rotulagem, às características sensoriais e ao prazo de validade no momento da compra ou na recepção das mercadorias?	I			
4.1.3 Os alimentos e as embalagens estão guardados em locais específicos, limpos, dispostos em estrados ou prateleiras e afastados dos produtos de limpeza?	I			
4.1.4 O uso de matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade?	I			
4.1.5 O armazenamento das embalagens é realizado em local próprio, afastadas de matérias-primas, ingredientes, material de limpeza e outros contaminantes?	I			
4.1.6 As geladeiras e os freezers estão em adequado funcionamento e atendem ao volume de armazenamento?	I			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO				
4.2.1 Os locais para o pré-preparo são isolados da área de preparo por barreira física ou são utilizados em horários diferentes, para evitar a contaminação cruzada?	I			
4.2.2 Existe controle de circulação e acesso do pessoal no local?	N			
4.2.3 A produção respeita o fluxo contínuo, linear e sem cruzamento de áreas limpas e sujas?	I			
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL				
4.3.1 Os dizeres de rotulagem têm identificação visível e estão de acordo com a legislação vigente?	I			
4.3.2 O produto final é acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?	I			
4.3.3 O armazenamento de produtos prontos é feito em local exclusivo, limpo, organizado e distinto dos locais utilizados para a guarda de matérias-primas e produtos de limpeza?	I			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
4.3.4 No local de armazenamento do produto final não existe material estranho ao setor?	I			
4.3.5 A rede de frio (equipamentos para armazenamento e transporte de alimentos) é adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos?	I			
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL				
4.4.1 Existe alguma avaliação visual ou laboratorial quanto à qualidade do produto final?	R			
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL				
4.5.1 O produto é transportado na temperatura especificada no rótulo?	I			
4.5.2 O veículo de transporte dos produtos alimentícios tem cobertura e se apresenta limpo?	I			
4.5.3 O transporte mantém a integridade e a segurança do produto final, sem ocorrência de empilhamento excessivo ou compartilhamento com outras cargas?	I			
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO				
5.1.1 As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação elaborado pelo MEI?	R			
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS				
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios				
5.2.1.1 Existe POP estabelecido para esse item?	R			
5.2.1.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.2 Controle de potabilidade da água				
5.2.2.1 Existe POP estabelecido para o controle de potabilidade da água?	R			
5.2.2.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores				
5.2.3.1 Existe POP estabelecido para esse item?	R			
5.2.3.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			

AVALIAÇÃO	CLASS	SIM	NÃO	NA*
5.2.4 Manejo dos resíduos				
5.2.4.1 Existe POP estabelecido para esse item?	R			
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos				
5.2.5.1 Existe POP estabelecido para esse item?	R			
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas				
5.2.6.1 Existe POP estabelecido para esse item?	R			
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			
5.2.7 Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens				
5.2.7.1 Existe POP estabelecido para esse item?	R			
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido?	R			

C. CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Esta lista de verificação foi adaptada para ser utilizada na **autoavaliação do MEI** e como referência **para os órgãos de VISA**, utilizando o critério de avaliação de risco, conforme descrito abaixo:

- **Imprescindíveis (I)** – itens de maior grau de risco que devem ser obrigatoriamente atendidos para que não se coloque em risco a qualidade sanitária dos produtos. Dessa forma, o não cumprimento de qualquer um desses itens impede o início ou a continuidade da fabricação/produção de alimentos.
- **Necessários (N)** – itens que vão influenciar em grau menos crítico na qualidade ou na segurança dos alimentos. O não cumprimento de algum desses itens não impede o início ou a continuidade da fabricação/produção de alimentos, mas indica que o MEI deve providenciar o seu cumprimento para reduzir a possibilidade de ocorrência de desvios de qualidade nos produtos.
- **Recomendados (R)** – itens que influenciam em grau não crítico a produção de alimentos, mas que fazem parte das Boas Práticas. Embora não sejam obrigatórios para o funcionamento regular, o cumprimento desses itens importa em uma fabricação/produção mais organizada e de mais fácil gerenciamento, indicando que o estabelecimento busca a excelência sanitária.

() GRUPO 1	Atendeu a todos os itens Imprescindíveis e a 76 a 100% dos itens necessários, indicando produção de baixo risco .	Apto para o funcionamento.
() GRUPO 2	Atendeu a todos os itens imprescindíveis e a 50 a 75% dos itens necessários, indicando produção de médio risco .	Apto para o funcionamento, mas deverá corrigir os itens necessários marcados como “não”, de forma a alcançar o mínimo de 76% desses itens para avançar para o Grupo 1.
() GRUPO 3	Não atendeu a um ou a mais itens imprescindíveis, indicando produção de alto risco	O funcionamento deverá ser interrompido para providenciar o atendimento dos itens imprescindíveis marcados como “não” e para atender a mais de 50% dos itens necessários.
D. RESPONSÁVEL PELA EMPRESA		
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento:		
Local:	Data da verificação:	
E. TÉCNICO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA		
Nome e assinatura do responsável pela visita:		
Nome e assinatura do responsável pela visita:		
Local:	Data:	

(A presente lista é uma adaptação da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante na RDC Anvisa nº 275/2002).

NA*: Não se aplica (essa opção não poderá ser marcada nos itens imprescindíveis).

Descritores

Descritores são as informações que irão detalhar as exigências de cada item do guia de inspeção e autoavaliação na fabricação de alimentos. Seu propósito é evitar a divergência de interpretação, estabelecendo estratégias para harmonizar e facilitar o trabalho de inspeção das autoridades sanitárias, bem como a autoavaliação realizada pelos responsáveis legais ou por funcionários designados para isso.

A seguir, apresentamos os descritores de cada item do guia.

1. Edificação e instalações

ITEM	DESCRIPTOR
1.1 ÁREA EXTERNA	
1.1.1 Está livre de focos de insalubridade, como objetos em desuso, objetos estranhos ao ambiente, insetos, animais, focos de poeira, acúmulo de lixo e água estagnada?	Observação visual! - Na área externa, não deve haver caixas ou caixotes vazios; baldes, potes ou outros recipientes provenientes da produção; equipamentos ou utensílios que não são mais utilizados; acúmulo de água parada; depósitos de resíduos/lixo destampados ou fezes de animais. - A área de lixo reciclável deve estar organizada e bem definida. - O ambiente externo deve estar organizado e limpo.
1.2 ACESSO	
1.2.1 O acesso à área de produção é direto e não comum a outras áreas?	Observação visual! Recomenda-se que haja uma entrada exclusiva para o local onde são fabricados os alimentos ou, no caso do MEI, os alimentos podem ser produzidos em cozinha doméstica, desde que, no momento da fabricação, o acesso seja vedado à passagem de pessoas que não fazem parte da produção e aos animais domésticos.

ITEM	DESCRITOR
1.3 ÁREA INTERNA	
1.3.1 Está livre de objetos em desuso ou estranhos à produção de alimentos?	Observação visual! A área onde são fabricados os alimentos deve estar livre de: - utensílios que não estão mais em uso; - equipamentos que não fazem mais parte do processo de fabricação dos alimentos; - objetos e máquinas utilizados para manutenção; - outros materiais em desuso (utensílios e materiais desgastados e quebrados).
1.4 PISO	
1.4.1 É revestido de material liso, resistente e impermeável, que permita uma fácil e apropriada higienização?	Observação visual! O tipo de revestimento do piso deve ser liso, impermeável, antiderrapante e resistente. Essas características são importantes para permitir: - a limpeza adequada; - o trânsito de equipamentos, como carrinhos de apoio, na produção; - o trânsito de manipuladores; - evitar quedas. Características recomendáveis do piso: revestimento cerâmico ou monolítico.
1.4.2 Está em adequado estado de conservação (livre de rachaduras, trincas ou buracos)?	Observação visual! - O piso não deve apresentar rachaduras, trincas ou buracos, pois estes impedem a limpeza adequada, acumulam água e sujeiras e podem causar acidentes.
1.4.3 Apresenta ralos sifonados e grelhas escamoteáveis (que se abrem e fecham), de forma a facilitar o escoamento da água e proteger o ambiente contra a entrada de baratas, roedores e outras pragas?	Observação visual! - As tampas dos ralos devem abrir, para permitir o escoamento da água no momento da limpeza; e fechar, para impedir a entrada de insetos e roedores na área de produção. - Os ralos devem ser sifonados para realizar a filtragem de resíduos maiores e impedir a exalação de odores. - Os ralos devem estar conectados à rede de esgoto.

ITEM	DESCRIPTOR
1.5 TETO	
1.5.1 É de fácil limpeza e está em adequado estado de conservação, livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor e descascamentos?	Observação visual! - O teto deve estar livre de sujidades, de manchas escurecidas por bolor e de descascamentos para que esses resíduos não caiam sobre os alimentos. - Teto com manchas de bolor sugere vazamento de água do telhado, vazamento proveniente de esgoto do piso superior ou exaustão inadequada.
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS	
1.6.1 São de acabamento liso, impermeável, de fácil higienização e de cor clara?	Observação visual! As paredes e divisórias devem ser de material liso e impermeável para facilitar a limpeza, e de cor clara para que a limpeza esteja evidente.
1.6.2 Estão em adequado estado de conservação, livres de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento?	Observação visual! As paredes devem estar livres de poeira, de manchas escurecidas por bolor e de descascamentos para que esses resíduos não caiam sobre os alimentos. Paredes com manchas de bolor demonstram que pode haver: - vazamento de água do telhado ou proveniente de esgoto do piso superior; - má ventilação/exaustão; - o ambiente deve estar limpo.
1.7 PORTAS	
1.7.1 Têm superfície lisa, de fácil limpeza, sem falhas de revestimento e estão ajustadas aos batentes?	Observação visual das portas quanto à manutenção e à limpeza. O tipo de revestimento da porta deve ser liso e impermeável. Essas características são importantes para permitir a limpeza adequada. As portas devem estar ajustadas aos batentes para realizar o fechamento correto e para impedir a entrada de insetos e roedores. Características recomendáveis da porta: alumínio ou madeira pintada (com ou sem fórmica).

ITEM	DESCRIPTOR
1.7.2 As portas externas apresentam barreiras, como telas milimétricas ou borracha inferior para impedir a entrada de insetos e roedores?	Observação visual! As portas devem ter barreiras inferiores para impedir a entrada de insetos e roedores. É necessária a utilização de telas milimétricas, caso as portas que dão acesso às áreas de produção permaneçam abertas para a área externa.
1.7.3 Estão em adequado estado de conservação?	Observação visual das portas quanto à manutenção.
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	
1.8.1 Têm superfície lisa, de fácil limpeza e estão ajustadas aos batentes?	Observação visual quanto à manutenção das janelas.
1.8.2 Dispõem de proteção contra a entrada de insetos e roedores, como telas milimétricas?	Observação visual quanto à existência de telas milimétricas, pois, na ausência delas, existe a possibilidade da presença de moscas e outras pragas.
1.8.3 Estão em adequado estado de conservação?	Observação visual quanto à manutenção das janelas.
1.9 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA OS MANIPULADORES	
1.9.1 As instalações sanitárias dispõem de vasos sanitários e lavatórios (pias) íntegros e em adequado estado de conservação?	Observação visual sobre a existência desses equipamentos sanitários e sobre sua manutenção.
1.9.2 As instalações sanitárias estão servidas de água corrente e são conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?	As torneiras devem ser abertas e as descargas acionadas para se averiguar se existe água corrente para a higienização das mãos e o uso dos vasos sanitários.
1.9.3 As instalações sanitárias não se comunicam com as áreas de produção de alimentos?	Observação visual! Preferencialmente, os banheiros não devem se comunicar com a área de produção, mas, se isso não for possível, a porta do banheiro deve permanecer fechada durante a produção de alimentos.
1.9.4 Os pisos e as paredes dessas áreas estão em adequado estado de conservação?	Observação visual quanto à manutenção de paredes e pisos.

ITEM	DESCRIPTOR
1.9.5 A iluminação e a ventilação dessas áreas são adequadas?	Observação visual! É importante que a área esteja bem iluminada para que o manipulador realize a adequada higienização das mãos.
1.9.6 As instalações sanitárias dispõem de produtos destinados à higiene pessoal, como papel higiênico, sabonete líquido e toalhas de papel para a secagem das mãos?	Observação visual! É imprescindível que haja produtos destinados à higiene pessoal para que o manipulador realize a adequada higienização das mãos. Observar a existência e a disponibilização desses produtos para o uso dos manipuladores.
1.9.7 Há lixeiras com tampa e acionamento por pedal?	Observação visual! As tampas das lixeiras evitam a exalação de odores desagradáveis no ambiente, como também a atração de moscas para o local.
1.9.8 Dispõem de coleta frequente do lixo?	Observação visual! A frequência adequada do recolhimento do lixo evita o acúmulo do mesmo, bem como a atração de pragas e a exalação de odores desagradáveis no ambiente.
1.9.9 Há avisos indicando os procedimentos para a lavagem adequada das mãos?	Observação visual! Os avisos da lavagem adequada das mãos relembram aos manipuladores a técnica adequada. Observar a presença desses avisos.
1.9.10 Há armários individuais para os manipuladores?	Observação visual! Os pertences dos funcionários não devem estar na área de produção de alimentos, junto com utensílios ou produtos alimentícios, e sim em armários, no banheiro ou no vestiário.
1.10 LAVATÓRIO NA ÁREA DE PRODUÇÃO	
1.10.1 Existe lavatório exclusivo na área de manipulação com água corrente e material adequado para a higienização das mãos?	A existência de lavatório exclusivo para a higienização das mãos é recomendada para que essa prática seja realizada com maior adequação e frequência, mas não é obrigatória em uma produção doméstica. No caso da existência desse lavatório, a observação visual deve estar atenta para que haja produtos destinados à realização da adequada higienização das mãos. Observar a existência e a disponibilização desses produtos para o uso dos manipuladores.

ITEM	DESCRIPTOR
1.11 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS	
1.11.1 A iluminação, natural ou artificial é adequada à atividade desenvolvida?	Observação visual! A iluminação da área de produção de alimentos deve estar adequada, principalmente, para que se evitem os perigos físicos, como farpas, pedaços de metal, pedaços de vidros, entre outros, nos alimentos. A iluminação também é importante para a prevenção de acidentes.
1.11.2 As luminárias, na área de produção, dispõem de proteção adequada contra quebras e estão em adequado estado de conservação?	Observação visual! As luminárias devem estar com calhas de proteção para evitar que caiam sobre os manipuladores e sobre os alimentos em caso de quebra.
1.11.3 As instalações elétricas estão embutidas na parede ou são revestidas por tubulações/canaletas?	Observação visual! A fiação não pode estar exposta, pois pode causar choque elétrico nos manipuladores, curto-circuito, interrompimento da produção e incêndio. A fiação exposta impede que a área seja limpa adequadamente.
1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO	
1.12.1 A ventilação e a circulação de ar existentes são capazes de garantir o conforto térmico?	Observação da temperatura no interior do estabelecimento. O conforto térmico é importante para preservar a saúde dos funcionários e o bom andamento da produção.
1.12.2 Os filtros dos aparelhos de ar-condicionado são submetidos a limpeza periódica para evitar o acúmulo de sujidades?	Observação visual dos filtros do aparelho de refrigeração.
1.12.3 Existem registros periódicos dos procedimentos de limpeza e da manutenção desses filtros?	Apresentação de registros de manutenção e de limpeza periódica dos filtros.
1.12.4 O exaustor é dotado de filtro adequado e submetido a limpeza na frequência necessária?	Observação visual dos filtros. Apresentação de registros de limpeza e manutenção periódica dos filtros.
1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	
1.13.1 Há frequência adequada na higienização das instalações?	Observação visual da limpeza das instalações.

ITEM	DESCRIPTOR
1.13.2 Existem registros das higienizações?	Apresentação de registros de limpeza periódica das instalações.
1.13.3 Os produtos de higienização utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde?	Observação da rotulagem dos produtos de limpeza e verificar se estão de acordo com a legislação da Anvisa.
1.13.4 Há disponibilidade adequada de produtos e materiais necessários (detergentes, sanitizantes, escovas, baldes, esponjas, vassouras) para a realização da higienização das instalações?	Observação visual! Esses produtos e materiais devem estar disponíveis em local acessível para a utilização do responsável pela limpeza.
1.13.5 A diluição dos produtos de higienização, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	Deve haver instrução de trabalho, por escrito, com a indicação da diluição adequada e do uso correto dos produtos utilizados na limpeza e na higienização das instalações.
1.13.6 Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado (afastados de alimentos e embalagens)?	Observação visual! O local para a guarda de produtos e materiais de limpeza deve ser exclusivo para esse fim e afastado dos alimentos e das embalagens de alimentos.
1.14 CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS (MOSCAS, RATOS, BARATAS ETC.)	
1.14.1 Nas áreas de manipulação de alimentos não existem vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença, como fezes de roedores, ninhos e outros indícios?	Observação visual! Ausência de insetos, roedores e fezes de animais nas áreas de manipulação de alimentos.
1.14.2 O MEI dispõe de comprovante de desratização e desinsetização expedido por empresa credenciada pelo Inea?	Apresentação de certificado de desinsetização e desratização por empresa credenciada no Inea.
1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA	
1.15.1 O sistema de abastecimento de água: a) Está ligado à rede pública; ou b) É um sistema de captação próprio (poço artesiano), protegido, revestido e distante de fontes de contaminação?	Apresentação de pagamento do serviço público de abastecimento de água ou da autorização para utilização de água de poço emitida pelo Inea. Observação visual! O poço deve estar longe da rede de esgoto, o interior deve estar revestido e a saída deve estar protegida com tampa ajustada.

ITEM	DESCRIPTOR
1.15.2 O reservatório de água é acessível e dotado de tampas em adequadas condições, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos, dispondo de instalação hidráulica com volume adequado?	Observação visual! O reservatório deve estar tampado, com tampa ajustada, para impedir a entrada de sujeiras, insetos e animais. Ao examinar o interior do reservatório, não deve haver lodo no fundo nem nas laterais. O reservatório não deve ter infiltrações causadas pela ruptura de sua estrutura.
1.15.3 No caso de condomínio, a higienização dos reservatórios e a coleta para análise de amostra de água são realizadas por empresa licenciada pelo Inea com apresentação do comprovante de potabilidade?	Apresentação de certificado de higienização dos reservatórios. Apresentação de laudo de potabilidade da água.
1.15.4 No caso de unidade unifamiliar, a higienização do reservatório é feita pelo próprio morador (Lei Estadual nº 1.893, de 20/11/1991), seguindo as recomendações do Inea?	O MEI deve ser orientado para a realização dos procedimentos adequados de higienização dos reservatórios de água, de acordo com as recomendações do Inea.
1.15.5 O encanamento de água potável se apresenta sem infiltrações e sem comunicação com água não potável ou esgoto?	Observação visual! Acompanhar o trajeto do encanamento para verificar se há alguma falha, rompimento ou infiltração.
1.15.6 O gelo que entra em contato com o alimento é produzido com água potável (gelo filtrado)?	Observar se há filtro de água ou se é utilizada água mineral.
1.15.7 O gelo é armazenado adequadamente, afastado de carnes, peixe, frango e sujidades, de modo a evitar a contaminação dele?	O gelo que entrará em contato com o alimento deve ser armazenado afastado de qualquer contaminação, seja de outros alimentos, sujidades ou substâncias químicas.
1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS (LIXO)	
1.16.1 Os recipientes para a coleta de resíduos dispõem de tampa com acionamento por pedal e sacos plásticos coletores?	Observação visual! O acionamento por pedal diminui o contato das mãos com superfície possivelmente contaminada.

ITEM	DESCRIPTOR
1.16.2 É feita a retirada frequente dos resíduos da área de produção de alimentos, de modo a evitar focos de contaminação?	Observação visual! Os depósitos de lixo devem estar com sacos plásticos no interior e não devem estar transbordando.
1.16.3 Existe área adequada para a estocagem dos resíduos até sua coleta definitiva pela empresa responsável?	Caso o volume de resíduos seja grande, deve haver uma área reservada ao seu armazenamento temporário, até o momento da coleta por serviço de coleta pública ou contratada de forma privada.
1.17 ESGOTAMENTO SANITÁRIO (ESGOTO CONECTADO À REDE PÚBLICA, CAIXAS DE GORDURA E FOSSA)	
1.17.1 O esgotamento sanitário está em adequado estado de conservação e funcionamento?	Observar se há vazamento de esgoto nas áreas interna ou externa.

2. Equipamentos, móveis e utensílios

ITEM	DESCRIPTOR
2.1 EQUIPAMENTOS (FOGÃO, FORNO, FRITADEIRA, GELADEIRA, FREEZER, BATEDEIRA ETC.)	
2.1.1 Há equipamentos adequados à atividade desenvolvida?	Observação visual! Os equipamentos devem ser de acordo com a atividade desenvolvida, ou seja, se a produção é de alimentos congelados, são necessários freezers adequados e em número suficiente para o armazenamento; se a produção é de bolos, são necessárias geladeiras para armazenar os ingredientes e fornos para assá-los.
2.1.2 Os equipamentos estão dispostos de forma a permitir sua adequada higienização?	Observação se os funcionários têm fácil acesso aos equipamentos para executar a limpeza.
2.1.3 Os equipamentos estão em adequado estado de conservação e funcionamento?	Observação visual do estado de conservação dos equipamentos.
2.1.4 Existe documentação que comprove que os equipamentos passam por manutenção?	Apresentação de documentos que comprovem a manutenção dos equipamentos.

ITEM	DESCRIPTOR
2.1.5 Os refrigeradores, freezers e câmaras frigoríficas dispõem de medidor de temperatura?	Observação da presença de termômetros. Os termômetros acoplados ou não a esses equipamentos auxiliam no controle das temperaturas adequadas para o armazenamento de cada tipo de alimento.
2.1.6 Existem planilhas para registro da temperatura dos equipamentos de refrigeração?	Apresentação das planilhas.
2.2 MÓVEIS (MESAS, BANCADAS, VITRINES, ESTANTES)	
2.2.1 São em número suficiente, de material apropriado, de fácil higienização, resistentes, impermeáveis e estão em adequado estado de conservação?	Observar se as bancadas não estão com acúmulo de utensílios e ingredientes, ou seja, se há um número suficiente de bancadas de apoio na produção. Observação visual quanto à conservação e à limpeza das bancadas.
2.3 UTENSÍLIOS	
2.3.1 São feitos de material de fácil higienização e estão em adequado estado de conservação?	Observação visual quanto à conservação e à limpeza dos utensílios.
2.3.2 São armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra focos de contaminação?	Observar a organização dos utensílios em armários e prateleiras. Os utensílios devem ser guardados limpos, secos e afastados do piso.
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
2.4.1 É feita a higienização adequada após a utilização?	Observação visual da limpeza de equipamentos, móveis e utensílios.
2.4.2 Os produtos utilizados para a higienização são regularizados junto ao Ministério da Saúde?	Observação da rotulagem dos produtos de limpeza. Verificar se estão de acordo com a legislação da Anvisa.
2.4.3 A diluição dos produtos utilizados nas higienizações obedece às instruções recomendadas pelo fabricante?	Deve haver instrução de trabalho, por escrito, com a indicação da diluição adequada e do uso correto dos produtos utilizados na limpeza e na higienização de equipamentos, móveis e utensílios.

ITEM	DESCRIPTOR
2.4.4 Os produtos (detergentes e sanitizantes) e materiais (escovas, esponjas etc.) utilizados na limpeza e na desinfecção estão disponíveis para a realização da higienização e são identificados?	Observação visual se os produtos de limpeza estão com a rotulagem adequada. Os produtos e materiais devem estar disponíveis em local acessível para a utilização do responsável pela limpeza.
2.4.5 Os produtos utilizados na limpeza e na desinfecção são guardados em local específico (armário) sem proximidade com alimentos e embalagens?	Observação visual! O local para a guarda de produtos e materiais de limpeza deve ser exclusivo para esse fim e afastado dos alimentos e das embalagens de alimentos.

3. Manipuladores

ITEM	DESCRIPTOR
3.1 VESTUÁRIO	
3.1.1 É utilizada roupa exclusiva e sapatos fechados para a produção de alimentos em adequado estado de conservação e limpeza?	Observação visual do uniforme dos funcionários, que devem estar em condições adequadas de conservação e limpeza.
3.1.2 Os manipuladores são orientados a manter as mãos limpas e higienizadas; as unhas curtas e sem esmalte; a não usar anéis, pulseiras e brincos; a manter a barba aparada; e a utilizar proteção para os cabelos?	Observação visual das mãos dos manipuladores, que deverão estar livres de adornos e doenças cutâneas; as unhas deverão estar curtas e os cabelos protegidos por touca ou rede.
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS	
3.2.1 É realizada a lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?	Os manipuladores devem ser treinados nas Boas Práticas de Fabricação de Alimentos. Essas práticas incluem a lavagem adequada das mãos. Observar no Manual de Boas Práticas se esse item faz parte do treinamento oferecido aos funcionários. Os avisos da lavagem adequada das mãos relembram a técnica adequada aos manipuladores. Observar a presença desses avisos na área de produção de alimentos e nos sanitários.

ITEM	DESCRIPTOR
3.3 ESTADO DE SAÚDE	
3.3.1 Os manipuladores não apresentam afecções cutâneas, feridas e supurações; e têm ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares?	Observação visual da mão dos manipuladores. Manipuladores com diarreia ou síndromes respiratórias devem ser afastados do trabalho.
3.4 CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO	
3.4.1 Há capacitações adequadas relacionadas à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos?	Observar no Manual de Boas Práticas se o treinamento dos funcionários faz parte do conteúdo.
3.4.2 Existem registros dessas capacitações?	Observar os registros de realização de capacitações.
3.4.3 Existe supervisão da higiene pessoal e da manipulação dos alimentos?	Observação visual! O responsável pelo serviço está atento às etapas de produção de alimentos.

4. Armazenamento, produção e transporte do alimento

ITEM	DESCRIPTOR
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS	
4.1.1 A recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens é realizada em horário distinto ao da produção de alimentos?	Observação visual para verificar se esses procedimentos ocorrem em horários distintos.
4.1.2 As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens são avaliadas em relação à temperatura recomendada na rotulagem, às características sensoriais e ao prazo de validade no momento da compra ou na recepção das mercadorias?	Observação da rotulagem de alimentos, que deve estar de acordo com as normas da Anvisa. Os alimentos devem ser recebidos/adquiridos na temperatura recomendada pelo fabricante/produtor.

ITEM	DESCRIPTOR
4.1.3 Os alimentos e as embalagens estão guardados em locais específicos, limpos, dispostos em estrados ou prateleiras e afastados dos produtos de limpeza?	Observação visual! A área de armazenamento deve estar limpa, organizada e com estrados ou prateleiras para que os alimentos não fiquem depositados diretamente no chão. Observar se os produtos de limpeza estão afastados dos alimentos.
4.1.4 O uso de matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade?	Observar a rotulagem de alimentos para identificar os prazos de validade dos mesmos.
4.1.5 O armazenamento das embalagens é realizado em local próprio, afastadas de matérias-primas, ingredientes, material de limpeza e outros contaminantes?	Observação visual! A área de armazenamento deve estar limpa, organizada e com estrados ou prateleiras para que as embalagens não fiquem depositadas diretamente no chão. Observar se os produtos de limpeza estão afastados das embalagens dos alimentos.
4.1.6 As geladeiras e os freezers estão em adequado funcionamento e atendem ao volume de armazenamento?	Observação visual! Verificar se esses equipamentos não estão abarrotados, ou seja, com uma quantidade excessiva de alimentos, impedindo a adequada conservação, pois o frio não circula adequadamente.
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO	
4.2.1 Os locais para o pré-preparo são isolados da área de preparo por barreira física ou são utilizados em horários diferentes, para evitar a contaminação cruzada?	Observação visual! As barreiras físicas podem ser observadas pela presença de paredes ou divisórias. A utilização de horários alternados para o pré-preparo e o preparo pode ocorrer quando o espaço é pequeno para a realização das duas etapas simultaneamente.
4.2.2 Existe controle de circulação e acesso do pessoal no local?	Observação visual da circulação de pessoas.
4.2.3 A produção respeita o fluxo contínuo, linear e sem cruzamento de áreas limpas e sujas?	Observação visual do fluxo.

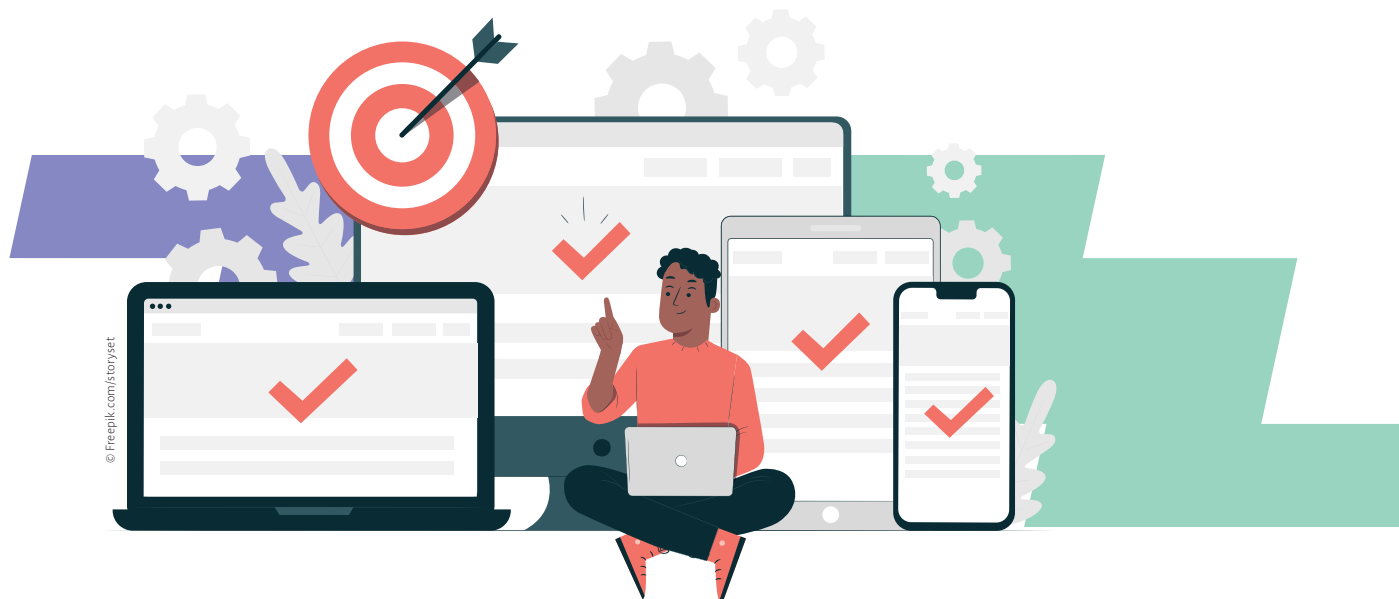
ITEM	DESCRIPTOR
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL	
4.3.1 Os dizeres de rotulagem têm identificação visível e estão de acordo com a legislação vigente?	Observação da rotulagem de acordo com as normas da Anvisa.
4.3.2 O produto final é acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?	Observar a integridade das embalagens.
4.3.3 O armazenamento de produtos prontos é feito em local exclusivo, limpo, organizado e distinto dos locais utilizados para a guarda de matérias-primas e produtos de limpeza?	Observação visual do local de armazenamento do produto acabado, que deve estar limpo e organizado.
4.3.4 No local de armazenamento do produto final não existe material estranho ao setor?	Observação visual do local de armazenamento do produto acabado, que deve estar limpo, organizado e sem materiais em desuso ou estranhos ao setor.
4.3.5 A rede de frio (equipamentos para armazenamento e transporte de alimentos) é adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos?	Observar se os refrigeradores, freezers e carros para transporte de alimentos refrigerados estão com empilhamento adequado e não estão abarrotados de alimentos.
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL	
4.4.1 Existe alguma avaliação visual ou laboratorial quanto à qualidade do produto final?	Ao final da produção, são observadas falhas do produto (embalagem amassada, com coloração diferente dos demais ou a presença de elementos indesejados, como pedaços de metal, madeira, papel ou sujidades)
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL	
4.5.1 O produto é transportado na temperatura especificada no rótulo?	Observar a rotulagem do produto e o funcionamento do equipamento de refrigeração do carro. Se está adequado. Utilizar um termômetro para aferir a temperatura.
4.5.2 O veículo de transporte dos produtos alimentícios tem cobertura e se apresenta limpo?	Observação visual! No caso de carros sem cobertura na carroceria, deve ser usada uma cobertura do tipo lona/encerada.

ITEM	DESCRIPTOR
4.5.3 O transporte mantém a integridade e a segurança do produto final, sem ocorrência de empilhamento excessivo ou compartilhamento com outras cargas?	Observação visual! É imprescindível que o carro que transporta os alimentos não transporte outras cargas, como, por exemplo, animais e produtos químicos, bem como evite o empilhamento excessivo.

5. Documentação

ITEM	DESCRIPTOR
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	
5.1.1 As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação elaborado pelo MEI?	Apresentação do Manual de Boas Práticas impresso ou em formato digital. Recomenda-se a elaboração desse manual para que sejam implantadas as Boas Práticas de Fabricação e para que sejam minimizados os riscos na produção de alimentos, bem como a execução do trabalho seja facilitada.
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS	
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios	
5.2.1.1 Existe POP estabelecido para esse item?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.1.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Observação visual se as instalações, os equipamentos e os utensílios estão higienizados adequadamente.
5.2.2 Controle de potabilidade da água	
5.2.2.1 Existe POP estabelecido para o controle de potabilidade da água?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.2.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Apresentação de certificado de limpeza dos reservatórios de água e laudo de potabilidade da água.
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores	
5.2.3.1 Existe POP estabelecido para esse item?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.3.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Observação visual da higiene pessoal dos manipuladores (uniformes limpos, unhas aparadas, ausência de afecções cutâneas, cabelos presos, ausência de adornos).

ITEM	DESCRIPTOR
5.2.4 Manejo dos resíduos	
5.2.4.1 Existe POP estabelecido para esse item?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Observação visual do acondicionamento adequado dos resíduos.
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos	
5.2.5.1 Existe POP estabelecido para esse item?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Apresentação de documentos que comprovem a realização da manutenção.
5.2.6 Controle integrado de vetores e pragas urbanas	
5.2.6.1 Existe POP estabelecido para esse item?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Apresentação de certificado de desinsetização e desratização. Observação visual de ausência de pragas e fezes de roedores ou outras pragas.
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens	
5.2.7.1 Existe POP estabelecido para esse item?	Apresentação do POP escrito e atualizado.
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido?	Apresentação de notas fiscais que identifiquem a origem da matéria-prima. Laudos de certificação de qualidade, quando for o caso.



Capa, projeto gráfico e diagramação: Sem Serifa
Imagem da capa: iStock/Capuski



SEBRAE

ISBN 978-65-5818-901-5



9 786558 189015