

Agência Estadual de Vigilância em Saúde de Rondônia - AGEVISA

Portaria nº 180 de 08 de novembro de 2021

Dispõe sobre os procedimentos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos de origem vegetal para consumo humano e roteiro de inspeção para empreendimento familiar rural e economia solidária, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento pronto e dá outras providências.

O diretor Geral da Agência Estadual de Vigilância em Saúde - Agevisa-RO, no uso das atribuições que lhe conferem o inciso II do art. 28, o inciso VII e X do art. 29, da Lei Complementar nº 333/2005 e § 1º do inciso I do art. 30 do Decreto nº 16.219 de 26 de setembro de 2011 e,

Considerando a necessidade de expandir as ações do Sistema Estadual de Vigilância em Saúde e contemplando os setores de empreendimento familiar rural e economia solidária e que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à regularização das ações de vigilância sanitária na regularização para o exercício de suas atividades.

Considerando que a Agevisa-RO é uma autarquia, sendo um dos seus componentes a Gerência Técnica de Vigilância Sanitária, e, que no âmbito da sua atuação, inclui a promoção da saúde por meio da ampliação do acesso à produtos e serviços oferecidos por empreendimento familiar rural e economia solidária, fornecedores de produtos e serviços que têm impacto na segurança alimentar e nutricional de acordo com a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN e com o Direito Humano à Alimentação Adequada, previsto na constituição federal.

Considerando a publicação da Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividades de interesse sanitário do empreendimento familiar rural e da economia solidária.

Considerando a publicação da Portaria nº 47 de 5 de novembro de 2018/Agevisa-NA da Agência Estadual de Vigilância em Saúde – Agevisa/RO que institui no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância em Saúde, o Programa Estadual de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária de Rondônia – Praissan/RO;

Considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população.

Considerando a necessidade da regularização sanitária e a normatização das boas práticas de fabricação na área de alimentos referente ao empreendimento familiar rural e economia solidária no âmbito da vigilância sanitária.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos, compreendendo empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário e o Roteiro de Inspeção.

§ 1º Proceder a harmonização de procedimentos e a segurança sanitária para os produtores de alimentos de origem vegetal destinados ao consumo humano, considerando os costumes e os conhecimentos tradicionais.

§ 2º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico dar-se-á por intermédio do Roteiro de Inspeção.

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 2º Para efeitos desta Portaria considera-se:

I - Empreendimento Familiar Rural - EFR: aquele definido pela Lei nº 11.326/06, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06. São empreendimentos que praticam atividades no meio rural e não detém área maior do que 4 módulos fiscais; utiliza predominantemente mão de obra da própria família nas atividades econômicas.

II - Empreendimento Econômico Solidário - EES: organizações de caráter associativo que realizam atividades econômicas de produção de bens, prestação de serviços, comercialização, consumo solidário e fundos de crédito, cujos participantes são trabalhadores do meio urbano ou rural, e exercem democraticamente a gestão das atividades e a alocação dos recursos. (Decreto nº 7.358/10, artigo 2º). Os EES organizam-se sob a forma de associações, cooperativas, empresas autogestionárias, grupos de produção, comercialização, crédito e consumo e clubes de trocas.

Art. 3º A classificação de que trata os incisos I e II do art. 2º será comprovada mediante laudo de enquadramento na Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP, emitido pela Entidade Autárquica de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Rondônia - Emater ou entidades autorizadas a atuar como emissores de DAP.

Art. 4º Os empreendimentos de baixo risco serão Dispensado de Licenciamento Sanitário - DLS e deverão ser fiscalizados posteriormente, de ofício ou como consequência de denúncia encaminhada à autoridade competente.

Art. 5º O funcionamento do empreendimento de baixo risco não isenta os responsáveis legais do cumprimento dos requisitos de segurança sanitária, em conformidade com o presente regulamento, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

Art. 6º As atividades econômicas de médio risco, passarão por vistoria posterior ao início do funcionamento da empresa, de forma a permitir o exercício contínuo e regular da atividade econômica, em conformidade com o presente regulamento, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, sendo que, para essas atividades será emitido Licenciamento Sanitário Simplificado - LSS.

Art. 7º Os empreendimentos que se enquadrarem como alto risco seguirá os procedimentos ordinários praticados pelos órgãos de vigilância sanitária, obedecendo aos regulamentos técnicos específicos, sob pena de aplicação de sanções cabíveis, e será emitido o Licenciamento Sanitário Convencional - LSC.

Art. 8º Os alimentos produzidos e embalados deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes.

Art. 9º Os empreendimentos deverão apresentar o croqui do estabelecimento, contemplando o layout com descrição do fluxo do processo.

Art. 10 Os produtos objeto desta Portaria deverão ser identificados por meio da logomarca do Praissan/RO que irá representar visualmente um produto com identidade e segurança sanitária.

Parágrafo único: Será permitido o uso da logomarca a partir de uma declaração expedida pela vigilância sanitária que acompanhou o processo de legalização do produto de acordo com o anexo III desta Portaria.

Art. 11 Os empreendimentos objeto desta Portaria, bem como, seus produtos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de vigilância sanitária, tanto no momento da abertura, como nas renovações do processo de licenciamento sanitário nos termos da legislação específica.

Art. 12 Os empreendedores objeto desta Portaria responderão, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública.

Art. 13 Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CELBM GILVANDER GREGÓRIO DE LIMA

**ANEXO I
CAPÍTULO II**

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL E EMPREENDIMENTO ECONÔMICO SOLIDÁRIO.

1. ALCANCE

1.1 Objetivo

Estabelecer procedimentos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos de origem vegetal para consumo humano, produzidos por empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, a fim, de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento pronto, preservando os costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais.

1.2 Âmbito de Aplicação

Aplica-se à toda pessoa física ou jurídica que possua pequeno empreendimento classificados como empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços de interesse de vigilância sanitária. O cumprimento dos requisitos gerais deste regulamento não isenta do cumprimento de outros regulamentos específicos.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito desta Portaria, considera-se:

- 2.1 Agroindústria Familiar: é o espaço físico localizado no meio rural, com área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados) empregado para o beneficiamento e/ou processamento de matérias-primas agropecuárias onde o destino final da produção é a comercialização;
- 2.2 Alimento apto para o consumo humano: considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênicos sanitários e nutricionais;
- 2.3 Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados;
- 2.4 Boas práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos;
- 2.5 Boas práticas na produção agropecuárias: procedimentos a serem adotados pelos produtores rurais, que, além de tornarem os sistemas de produção mais rentáveis e competitivos, garante também a oferta de alimentos seguros, oriundos de sistemas de produção sustentáveis;
- 2.6 Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana;
- 2.7 Controle Integrado de Vetores e 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 que comprometam a qualidade higiênica sanitária do alimento;
- 2.8 Desinfecção: é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios a um nível que não origine contaminação do alimento;
- 2.9 Embalagem para alimentos: é o artigo que está em contato direto com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, com a finalidade de protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações;
- 2.10 Limpeza: operação de eliminação de terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis;
- 2.11 Matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;
- 2.12 Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento produtor de alimentos, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênicos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, 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 da qualidade do produto final;
- 2.13 Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;
- 2.14 Produção de Alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado;
- 2.15 Rastreabilidade: é o conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações;
- 2.16 Rotulagem: É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

3. REFERÊNCIAS

- 3.1 BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos;
- 3.2 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação;
- 3.3 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- 3.4 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências;
- 3.5 BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 24, de 08 de junho de 2015. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores;
- 3.6 BRASIL. Lei nº 11.326, de 24/07/2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais;
- 3.7 BRASIL. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 12 de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999;
- 3.8 BRASIL. Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011. Institui o Plano Brasil Sem Miséria;
- 3.9 BRASIL. Secretaria de Estado da Saúde. Resolução nº 116/2021/SESAU-CIB e seu Anexo. Aprova e estabelece a Classificação de Risco Sanitário para o Estado de Rondônia pelo Cadastro Nacional de Atividade Econômica – CNAE para definição do grau de risco a ser utilizado no licenciamento sanitário.

4. CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

4.1 REQUISITOS GERAIS:

4.1.1 Localização:

- 4.1.1.1 O EFR e o EES deverá possuir área própria com acesso independente e sem comunicação direta com o domicílio;
- 4.1.1.2 As vias de acessos e as áreas utilizadas para circulação no entorno da unidade de produção devem ser adequadas à circulação e à limpeza;
- 4.1.1.3 As áreas devem ser livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, objetos em desusos, água empoeçada, acúmulo de lixos, e, outros focos de insalubridades.

4.2 Instalações, Edificação, Equipamentos, Móveis e Utensílios

4.2.1 Instalações e Edificação:

- 4.2.1.1 As instalações devem estar situadas em locais protegidos de contaminações, animais domésticos ou silvestres;
- 4.2.1.2 As instalações devem possuir espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias, respeitando o fluxo de produção de cada categoria de alimento;
- 4.2.1.3 O layout deve permitir um fluxo adequado às operações para evitar possíveis contaminações cruzadas, garantindo condições higiênicas desde a chegada da matéria prima e outros insumos até a obtenção do produto final, incluindo o armazenamento das matérias primas e produto pronto para o consumo;
- 4.2.1.4 O piso deve ser de material resistente, lavável, impermeável, antiderrapante, não possuir frestas, ser de fácil higienização e permitir o adequado escoamento das águas servidas;
- 4.2.1.5 O teto ou forro devem ser de fácil higienização, em bom estado de conservação, revestido com material e pintura resistente à limpeza, devendo estar livre de umidade, bolores e acúmulos de sujidades;
- 4.2.1.6 As paredes e divisórias devem ser de cor clara, confeccionado com materiais adequados a higienização e conservação, lisas, que evitem o acúmulo de detritos de qualquer natureza e com altura compatível com a atividade a ser realizada;
- 4.2.1.7 As portas devem ser revestidas de material lavável, íntegras, devem ser ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático por qualquer tipo de mecanismo;
- 4.2.1.8 As aberturas e janelas devem ser revestidas de material lavável, íntegras, devem ser em quantidade suficiente que propiciem ventilação e iluminação adequadas. Na ausência ou insuficiência das mesmas, a ventilação e iluminação deverão ser artificiais;
- 4.2.1.9 A instalação de pia para higienização das mãos na área de produção, devem ser adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos;
- 4.2.1.10 Devem possuir instalações sanitárias compatíveis com o número de pessoas que exercem as atividades no estabelecimento;
- 4.2.1.11 As instalações sanitárias não devem possuir comunicação direta com as áreas de produção, dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta toalhas de papel, sabão líquido e lixeira provida de tampa e pedal;
- 4.2.1.12 Devem possuir local específico para guarda do material de limpeza;
- 4.2.1.13 As instalações elétricas devem estar em bom estado de conservação, isoladas e não possuem fiações expostas que possam representar risco de choques ou outros acidentes;
- 4.2.1.14 A iluminação poderá ser natural ou artificial, desde que possibilite a realização dos trabalhos. Quando a iluminação for artificial é necessária a devida proteção contra possíveis quedas e explosões;
- 4.2.1.15 A ventilação deve ser adequada, de tal forma, a evitar o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de poeiras;
- 4.2.1.16 A ventilação deve possuir fluxo de ar da área limpa para a área suja. Deve garantir conforto a todo pessoal envolvido na produção dos alimentos;
- 4.2.1.17 Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de águas servidas (águas residuais), o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento;
- 4.2.1.18 As caixas de gorduras e esgoto devem ser localizadas fora da área de produção.

4.2.2 Equipamentos, móveis e utensílios:

- 4.2.2.1 Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos e;
- 4.2.2.2 Devem ser lisos, impermeáveis, laváveis, isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação;
- 4.2.2.3 Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e higiene, serem resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção que permitam sua utilização com segurança sanitária;
- 4.2.2.4 Devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;
- 4.2.2.5 Devem ser organizados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização;

4.2.2.6 As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento;

4.2.2.7 Quando aplicável devem ser realizadas manutenção preventiva e calibração de equipamentos de controle, devendo ser mantido o registro dessas operações;

4.2.2.8 É permitida a manipulação de vários produtos no mesmo ambiente e bancada e ainda, utilizando-se dos mesmos utensílios e equipamentos, desde que, sejam respeitadas as características de cada matéria prima, o modo de processo, o tempo de manipulação e as implicações sanitárias. Deve ser estabelecida a atividade através de um Procedimento Operacional Padronizado - POP.

4.2.3 Matérias-primas:

4.2.3.1 As matérias-primas devem ser recebidas em áreas protegidas de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos em desuso;

4.2.3.2 No ato do recebimento das matérias primas ou ingredientes devem ser realizadas as avaliações quantitativas (peso e temperatura, de acordo com a característica das matérias-primas) e as avaliações qualitativas e sensoriais;

4.2.3.3 Devem ser tomadas medidas capazes de evitar a contaminação das matérias-primas por contato direto ou indireto com material contaminado. Também devem ser utilizados controles para evitar a contaminação química, física ou microbiológica;

4.2.3.4 As matérias-primas impróprias para o uso devem ser descartadas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação do alimento preparado.

4.2.4 Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios:

4.2.4.1 Todas as estruturas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas e com frequência que garanta a minimização do risco de contaminação do alimento;

4.2.4.2 Todas as operações de higienização devem ser realizadas por pessoal comprovadamente capacitado;

4.2.4.3 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde e o seu uso ou aplicação deve seguir às instruções recomendadas pelo fabricante;

4.2.4.4 Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade;

4.2.4.5 Os processos de higienização não devem ocorrer paralelos ao preparo dos alimentos para evitar a contaminação.

4.2.5 Armazenamento e Transporte:

4.2.5.1 As matérias primas, os ingredientes, as embalagens e os produtos acabados devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas;

4.2.5.2 As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do fabricante, de modo a evitar a contaminação e as perdas da qualidade nutricional dos mesmos. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis;

4.2.5.3 Os meios de transportes das matérias primas e dos produtos acabados para consumo devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de material que permitam o controle de conservação, de limpeza, desinfecção e desinfestação;

4.2.5.4 Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada;

4.2.5.5 O transporte das matérias primas e dos produtos acabados deverá atender as boas práticas de transporte autorizado pelo órgão competente, conforme o disposto na legislação específica em vigor.

4.2.6 Controle do tempo e da Temperatura:

4.2.6.1 Para produtos mantidos refrigerados ou congelados, o estabelecimento deve implementar e manter documentado o controle de tempo e temperatura que garanta a qualidade dos alimentos, contemplando desde o recebimento das matérias primas até o produto acabado, registrados em planilhas.

4.2.7 Controle da Qualidade da Água:

4.2.7.1 A água utilizada na produção e no processamento de alimentos deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

4.2.7.2 A água a ser utilizada, quando de fonte própria de abastecimento (poço, mina e nascente) deve ser tratada utilizando métodos adequados;

4.2.7.3 A fonte de água, canalização e reservatórios devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação;

4.2.7.4 A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais;

4.2.7.5 O reservatório de água deve ser edificado ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação, devidamente tampado. O reservatório deve ser higienizado semestralmente, conforme legislação específica, mantendo registro da operação.

4.2.8 Controles de vetores, pragas e outros animais:

4.2.8.1 A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser livres de vetores e pragas;

4.2.8.2 Devem ser adotadas medidas de forma preventiva ou corretiva, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação das pragas e vetores;

4.2.8.3 As aberturas e as janelas que se comunicam com a área externa é obrigatório o uso de telas milimétricas, resistentes, ajustadas aos batentes, de fácil remoção e higienização;

4.2.8.4 As portas e janelas devem ser ajustadas aos batentes e as laterais

4.2.8.5 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (dedetização) deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

4.2.9 Manipuladores e pessoal envolvidos na produção de alimentos:

4.2.9.1 Devem ser capacitados por entidades com reconhecimento público, e profissionais capacitados para ministrar e certificar os cursos, ou por multiplicadores do próprio estabelecimento, podendo ser presencial ou on-line, contendo como requisitos mínimos instruções sobre:

a) contaminação de alimentos, com enfoque nos conceitos de perigos químicos, físicos e biológicos e seus riscos;

b) doenças relacionadas e transmitidas por alimentos;

c) seleção de matérias primas e higienização de alimentos;

d) hábitos de higiene e saúde dos manipuladores;

e) higienização de utensílios, equipamentos, ambientes internos e externos;

f) sistema de garantia da produção segura de alimentos;

g) qualidade da água, manejo de resíduos e saneamento básico.

4.2.9.2 Devem ser utilizadas roupas de cor clara, Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com as atividades exercidas na produção de alimentos;

4.2.9.3 Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de higiene pessoal, como: tomar banho antes do início das atividades de produção; não utilizar perfumes ou cremes perfumados; usar cabelos presos e protegidos por redes e toucas ou outro acessório apropriado; além de luva e máscara de acordo com as atividades desenvolvidas; escovar os dentes diariamente; fazer a barba diariamente; manter as unhas aparadas e sem esmalte ou base; e, retirar todos os adornos e a maquiagem;

4.2.9.4 Todos aqueles que desenvolvem atividades no estabelecimento devem submeter-se anualmente a exames de coprocultura e coproparasitológico, ou de acordo com critérios médicos, outros exames que avaliem a sua condição de saúde;

4.2.9.5 Todos aqueles que trabalham na área de manipulação de alimentos devem higienizar as mãos durante o desenvolvimento das atividades ou sempre que houver necessidade;

4.2.9.6 Os visitantes, fornecedores ou responsáveis por manutenções devem cumprir os mesmos requisitos de higiene estabelecidos para os manipuladores de alimentos;

4.2.9.7 Os estabelecimentos que necessitar de Responsável Técnico, poderão recorrer aos profissionais voluntários habilitados na área ou profissionais habilitados de órgãos governamentais e não governamentais, exceto os agentes de fiscalização sanitária, que não poderão prestar essa assessoria, de acordo com a RDC nº 49/2013.

4.2.10 Manejo de Resíduos:

4.2.10.1 O estabelecimento deve dispor de lixeiras em quantidade adequada à produção, tanto no ambiente interno como externo. As lixeiras deverão ser dotadas de tampa e para os ambientes internos deverão ser acionados sem contato manual;

4.2.10.2 A retirada dos resíduos do interior das áreas de produção não poderá ser realizada simultaneamente à manipulação dos alimentos, somente em períodos distintos;

4.2.10.3 Quando houver armazenamento temporário de resíduos, estes deverão possuir abrigo localizado fora da área de produção, devidamente protegido contra intempéries e que não permita o acesso de animais. O abrigo deverá ter dimensões que comportem o volume de resíduos gerados durante as atividades produtivas;

4.2.10.4 Quando não houver coleta pública seletiva, o estabelecimento será responsável pela destinação adequada dos mesmos, em atendimento à legislação ambiental vigente.

4.2.11 Embalagem:

4.2.11.1 As embalagens a serem utilizadas no acondicionamento dos alimentos deverão atender aos requisitos estabelecidos em legislação específica e serem armazenadas em condições e locais adequados.

4.2.12 Rotulagem:

4.2.12.1 Os rótulos dos alimentos devem cumprir as exigências estabelecidas em lei e nos regulamentos técnicos específicos existentes para determinadas categorias de alimentos, inclusive quanto aos requisitos adicionais de rotulagem, advertências e vedações previstos, abaixo deve ser considerados:

1 - As Informações obrigatórias, tais como: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdo líquido; identificação do fabricante (razão social, endereço e CNPJ); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando necessário), descritos conforme o estabelecido na Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, ou outra que vier alterá-la ou substituí-la;

II - A Rotulagem Nutricional descrita conforme estabelecido na Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Ficam resguardados o direito para o agricultor familiar, no período de 48 meses de cumprir o disposto na Resolução RDC nº 359, de 03 de dezembro de 2003, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 e Resolução RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012, todas revogadas pela Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020;

III - A declaração no rótulo conforme estabelecido na Resolução RDC nº 26, de 02 de julho de 2015, ou outra que vier alterar ou substituir a informação que contém em sua composição ingredientes que causam alergias como: trigo, ovos, amendoim, leite, castanhas entre outros;

IV - A Lei Federal nº 10.674/2003 ou outra que vier alterá-la ou substituí-la, que estabelece a obrigatoriedade das inscrições "Contém Glúten ou "Não Contém Glúten";

V - A declaração da presença de lactose no rótulo na quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 136, de 08 de fevereiro de 2017 ou outra que vier alterá-la ou substituí-la;

4.2.12.2 No rótulo deve constar a logomarca do Praisson/RO conforme Art. 10 desta portaria;

4.2.12.2 A rotulagem é de responsabilidade do estabelecimento e deverá ser realizada em cada unidade produtora, sendo vedada a rotulagem por outro estabelecimento comercial ou distribuidor.

4.2.13 Rastreabilidade:

4.2.13.1 O estabelecimento deverá efetuar o recolhimento de lote (s) de produto (s) que representem risco ou agravo à saúde do consumidor;

4.2.13.2 A rastreabilidade de produtos deverá ser assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva;

4.2.13.3 O estabelecimento precisará manter, no mínimo, registros contendo: razão social, CNPJ, endereço, telefone e endereço eletrônico das empresas fornecedoras de matérias primas e das empresa distribuidoras do produto final;

4.2.13.4 O estabelecimento deverá manter no mínimo, informações dos produtos recebidos e distribuídos, contendo a descrição e quantidade dos produtos, nota fiscal, denominação de venda, marca, lote e prazo de validade.

4.2.14 Plano de Recolhimento de Produtos:

4.2.14.1 Todos os estabelecimentos cujas atividades sejam de alto risco, deverão dispor de um plano de recolhimento de produtos que, deve ser acessível à todos os funcionários envolvidos e disponível à autoridade sanitária, quando solicitado;

4.2.14.2 O plano de recolhimento de produtos deve ser descrito como Procedimentos Operacionais Padronizados - POPS, que permitam a sua rastreabilidade, contemplando todas as etapas da cadeia produtiva, e, deve-se realizar o recolhimento através da imediata e eficiente retirada de lote(s) de produto(s) no pós mercado;

4.2.14.3 As informações do plano de recolhimento deve seguir a legislação específica vigente.

4.2.15 Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP:

4.2.15.1 Os estabelecimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas e de POPS, que descrevam as atividades e procedimentos desenvolvidos no processo produtivo;

4.2.15.2 Os POPS são procedimentos escritos de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos;

4.2.15.3 Os POPS devem conter a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável legal e, quando for o caso responsável técnico e sempre tornar acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária;

4.2.15.4 Os estabelecimentos devem elaborar e implementar os POPS relacionados aos seguintes itens:

a) higienização e manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

b) higiene e saúde dos manipuladores;

c) controle da potabilidade da água e higienização do reservatório;

d) controle integrado de vetores e pragas;

e) seleção e recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens;

f) manejo dos resíduos;

g) manutenção preventiva e calibração de equipamentos;

h) programa de recolhimento de alimentos.

4.2.15.5 O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis, deve conter, no mínimo, a superfície a ser higienizada, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Se for necessário, realizar o desmonte do equipamento;

4.2.15.6 O POP relacionado à saúde dos manipuladores deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados, como lesão nas mãos, sintomas de enfermidades ou qualquer outro problema de saúde. Também demonstrar as etapas, a frequência e o princípio ativo germicida utilizado para a lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores;

4.2.15.7 O POP das operações referente a potabilidade da água deve especificar os locais que serão coletadas as amostras, a frequência de sua execução, os métodos utilizados e os responsáveis pelas análises. Quanto a higienização do reservatório, o estabelecimento deve adotar todos os procedimentos contemplados no subitem 4.2.15.5. Nos casos em que a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada o estabelecimento deve apresentar o certificado de execução do serviço;

4.2.15.8 O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação. O controle químico deve apresentar comprovante de execução quando realizada por empresa especializada contratada com as informações estabelecidas em legislações sanitárias específicas;

4.2.15.9 O POP relacionado à seleção e recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens deve definir procedimentos destes insumos, obedecendo ao período de quarentena quando for necessário. É importante que seja previsto o destino dado às matérias primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado;

4.2.15.10 O POP referente ao manejo de resíduos deve estabelecer a frequência e o responsável por executar esta atividade. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores e da área de armazenamento devem contemplar os procedimentos descritos no subitem 4.2.15.5;

4.2.15.11 O POP referente a manutenção preventiva e calibração de equipamentos devem especificar a periodicidade e os responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento. Também deve contemplar a operação de higiene adotada após a manutenção dos equipamentos. Quando os serviços forem prestados por empresa terceirizada deve ser apresentado os POPS referentes a execução da calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou ainda, comprovante de execução do serviço;

4.2.15.12 O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de POP, e, devem ser estabelecidas as situações de adoção ao programa, os procedimentos serão adotados para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação quando forem recolhidos e sua destinação final, além dos responsáveis pela atividade;

4.2.15.13 Os POPS devem ser monitorados periodicamente, verificando se está sendo efetivo naquilo que se propõe, e, deve ser adotadas medidas corretivas quando não funcionar de acordo com o que foi estabelecido;

4.2.15.14 Os POPS devem ser avaliados regularmente, verificando sua efetividade, e, em caso de modificações que implique em alterações nas operações, deve ser ajustado;

4.2.15.15 É necessário ter um registro em planilhas ou formulários próprios sobre referente a execução e o monitoramento e ações corretivas efetuadas durante o processo de realização dos POPS.

ANEXO II

ROTEIRO DE INSPEÇÃO

Roteiro de Inspeção para estabelecimentos compreendendo microempreendedor individual, empreendimento familiar rural e empreendimento econômico solidário

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão social:	
Nome de fantasia:	
Microempreendedor Individual – MEI () Empreendimento Familiar Rural – EFR () Empreendimento Econômico Solidário - EES: ()	
CNPJ/CPF:	
Inscrição Estadual/Produtor:	
Endereço:	
Bairro:	Município:
UF:	CEP:
Fone: (69)	E-mail:
Atividade/CNAE:	
Logomarca do PRAISSAN/RO Sim () Não ()	
Responsável Técnico (Quando for o caso): Responsável Legal:	
Motivo da Inspeção:	
() Solicitação de Alvará/Licença Sanitária (cadastro)	

- () Programas Específicos de Vigilância Sanitária
- () Verificação ou Apuração de Denúncia
- () Inspeção Programada
- () Reinspeção
- () Solicitação de Alvará/ Licença Sanitária (renovação)
- () Outros

Subitem	ITENS DE AVALIAÇÃO	Conformidade		
		S	N	NA
Item 4 - CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS				
4.1	REQUISITOS GERAIS			
4.1.1	Localização			
4.1.1.1	Possui área própria com acesso independente e sem comunicação direta com o domicílio.			
4.1.1.2	As vias de acessos e as áreas utilizadas para circulação no entorno da unidade de produção são adequadas à circulação e à limpeza.			
4.1.1.3	As áreas são livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, objetos em desusos, água empoçada, acúmulo de lixos, e, outros focos de insalubridades.			
OBS.:				
4.2	Instalações, Edificações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
4.2.1	Instalações e Edificações			
4.2.1.1	As instalações estão situadas em locais protegidos de contaminações, animais domésticos ou silvestres.			
4.2.1.2	Possuem espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias, respeitando o fluxo de produção de cada categoria de alimento.			
4.2.1.3	O layout possui um fluxo adequado às operações.			
4.2.1.4	O piso é de material resistente, lavável, impermeável, antiderrapante, não possui frestas, de fácil higienização e permite o adequado escoamento das águas servidas.			
4.2.1.5	O teto ou forro são de fácil higienização, em bom estado de conservação, revestido com material e pintura resistente à limpeza e está livre de umidade, bolores e acúmulos de sujidades.			
4.2.1.6	As paredes e divisórias são de cor clara, confeccionado com materiais adequados à higienização e conservação, lisas, que evitem o acúmulo de detritos de qualquer natureza e com altura compatível com a atividade a ser realizada.			
4.2.1.7	As portas são revestidas de material lavável, íntegras, com mecanismo de fechamento automático e as janelas em quantidade suficiente que propiciem ventilação e iluminação adequadas.			
4.2.1.8	As aberturas e janelas são revestidas de material lavável, íntegras e em quantidade suficiente.			
4.2.1.9	Possui pia para higienização das mãos na área de produção convenientemente localizada.			
4.2.1.10	Instalações sanitárias compatíveis com o número de pessoas,			
4.2.1.11	Não possui comunicação direta com as áreas de produção, dotada de vaso sanitário, lavatório, porta toalhas de papel, sabão líquido e lixeira provida de tampa e pedal.			
4.2.1.12	Possui local específico para guarda do material de limpeza.			
4.2.1.13	Instalações elétricas encontram-se em bom estado de conservação, isoladas e não possui fiações expostas.			
4.2.1.14	As lâmpadas possuem proteção contra queda e explosão.			
4.2.1.15	A ventilação é adequada e evita o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de poeiras.			
4.2.1.16	A ventilação possui fluxo de ar da área limpa para a área suja.			
4.2.1.17	Possui sistema eficaz de eliminação de águas servidas (águas residuais), mantido em bom estado de funcionamento.			
4.2.1.18	As caixas de gorduras e esgoto estão localizadas fora da área de produção.			
OBS.:				
4.2.2	Equipamentos, móveis e utensílios			
4.2.2.1	Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.			
4.2.2.2	São lisos, impermeáveis, laváveis, isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições.			
4.2.2.3	São mantidos em adequado estado de conservação e higiene, são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
4.2.2.4	São próprios para a atividade e estão conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.			
4.2.2.5	São organizados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada.			
4.2.2.6	As operações de higienização são realizadas com frequência e por funcionários capacitados.			
4.2.2.7	Quando aplicável são realizadas manutenção preventiva e calibração de equipamentos de controle, mantendo o registro dessas operações.			
4.2.2.8	Possui manipulação de vários produtos na mesma dependência e utiliza os mesmos utensílios e equipamentos, respeitando as características de cada matéria prima, o modo de processo, o tempo de manipulação e as implicações sanitárias.			
OBS.:				
4.2.3	Matérias-primas			
4.2.3.1	As matérias-primas são recebidas em áreas protegidas de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos em desuso.			
4.2.3.2	No ato do recebimento das matérias primas ou ingredientes, são realizadas as avaliações quantitativas (peso e temperatura, de acordo com a característica das matérias-primas) e as avaliações qualitativas e sensoriais.			
4.2.3.3	Possuem medidas capazes de evitar a contaminação das matérias-primas por contato direto ou indireto com material contaminado. São utilizados controles para evitar a contaminação química, física ou microbiológica.			
4.2.3.4	As matérias-primas impróprias para o uso são descartadas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação do alimento preparado.			
OBS.:				
4.2.4	Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios			
4.2.4.1	As estruturas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênico sanitárias apropriadas e com frequência que garanta a minimização do risco de contaminação do alimento.			
4.2.4.2	As operações de higienização são realizadas por pessoal comprovadamente capacitado.			
4.2.4.3	Os produtos saneantes utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde e o seu uso ou aplicação segue às instruções recomendadas pelo fabricante.			
4.2.4.4	Os produtos saneantes são identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.			
4.2.4.5	Os processos de higienização não ocorrem paralelos ao preparo dos alimentos, para evitar a contaminação.			
OBS.:				
4.2.5	Armazenamento e Transporte			
4.2.5.1	As matérias primas, os ingredientes, as embalagens e os produtos acabados são armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados e mantém distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas.			
4.2.5.2	As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos são armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do fabricante. Os materiais de limpeza, as embalagens e os descartáveis são armazenados separadamente dos alimentos.			
4.2.5.3	Os meios de transportes das matérias primas e dos produtos acabados para consumo são adequados para o fim a que se destinam e constituídos de material que permitam o controle de conservação, de limpeza, desinfecção e desinfestação.			
4.2.5.4	Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados possuem instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.			
4.2.5.5	O transporte das matérias primas e dos produtos acabados atendem as boas práticas de transporte autorizado pelo órgão competente, conforme o disposto na legislação específica em vigor.			
OBS.:				

4.2.6	Controle do tempo e da Temperatura:			
4.2.6.1	Estabelecimento mantém documentado o controle de tempo e temperatura, para os produtos mantidos refrigerados ou congelados, contemplando desde o recebimento das matérias primas até o produto acabado e registrado em planilhas.			
OBS.:				
4.2.7	Controle da Qualidade da Água:			
4.2.7.1	A água utilizada é potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.			
4.2.7.2	Água de fonte própria de abastecimento (poço, mina e nascente) é tratada utilizando métodos adequados.			
4.2.7.3	Possui canalização e reservatórios protegidos de qualquer tipo de contaminação.			
4.2.7.4	A potabilidade da água é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais.			
4.2.7.5	O reservatório de água é edificado ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água.			
	É livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
A higienização do reservatório é realizada semestralmente, conforme legislação específica mantendo registro da operação.				
OBS.:				
4.2.8	Controles de vetores, pragas e outros animais:			
4.2.8.1	A edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios estão livres de vetores e pragas.			
4.2.8.2	São adotadas medidas de forma preventiva ou corretiva, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação das pragas e vetores.			
4.2.8.3	As aberturas (coifa, exaustores, abertura lateral superior, tijolos vazados e outros) e as janelas que se comunicam com a área externa possuem telas milimétricas, resistentes, ajustadas aos batentes, de fácil remoção e higienização.			
4.2.8.4	As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e às laterais.			
4.2.8.5	Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico (dedetização) é empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.			
OBS.:				
4.2.9	Manipuladores e pessoal envolvidos na produção de alimentos:			
4.2.9.1	Os manipuladores são capacitados de acordo com os critérios estabelecidos no item 4.2.9.1 desta Portaria.			
4.2.9.2	Utilizam roupas de cor clara, Equipamentos de Proteção Individual - EPI de acordo com as atividades exercida na produção de alimentos.			
4.2.9.3	Adotam procedimentos de higiene pessoal, como: tomar banho antes do início das atividades de produção; não utiliza perfumes ou cremes perfumados; usa cabelos presos e protegidos por redes e toucas ou outro acessório apropriado; além de luva e máscara de acordo com as atividades desenvolvidas; escova os dentes diariamente; faz a barba diariamente; mantém as unhas aparadas e sem esmalte ou base; e, retira todos os adornos e a maquiagem.			
4.2.9.4	Todos aqueles que desenvolvem atividades no estabelecimento submetem-se anualmente ou de acordo com critérios médicos a exames que avaliem a sua condição de saúde.			
4.2.9.5	Todos aqueles que trabalham na área de manipulação de alimentos higienizam as mãos durante o desenvolvimento das atividades ou sempre que houver necessidade.			
4.2.9.6	Os visitantes, fornecedores ou responsáveis por manutenções cumprem os mesmos requisitos de higiene estabelecidos para os manipuladores de alimentos.			
4.2.9.7	Possui Responsável Técnico conforme permitido na RDC nº 49/13 especificado nesta portaria.			
OBS.:				
4.2.10	Manejo de Resíduos			
4.2.10.1	O estabelecimento possui lixeiras em quantidade adequada à produção.			
	As lixeiras são dotadas de tampa na área interna e externa. Para os ambientes internos são acionados sem contato manual.			
4.2.10.2	A retirada dos resíduos do interior das áreas de produção não acontece simultaneamente à manipulação dos alimentos.			
4.2.10.3	O armazenamento temporário de resíduos possui abrigo localizado fora da área de produção, devidamente protegido contra intempéries e que não permita o acesso de animais.			
	O abrigo possui dimensões que comporta o volume de resíduos gerados durante as atividades produtivas.			
4.2.10.4	Quando não possui coleta pública seletiva o estabelecimento realiza a destinação adequada dos resíduos, em atendimento à legislação ambiental vigente.			
OBS.:				
4.2.11	Embalagem:			
4.2.11.1	As embalagens para o acondicionamento dos alimentos atende aos requisitos estabelecidos em legislação específica em vigor e são armazenadas em condições e locais adequados.			
OBS.:				
4.2.12	Rotulagem:			
4.2.12.1	O alimento produzido é rotulado conforme estabelecido em regulamentos técnicos e legislações específicas vigentes, considerando os critérios definidos nesta Portaria.			
4.2.12.2	No rótulo consta a logomarca do Praisson/RO conforme Art. 10 desta portaria.			
4.2.12.3	A rotulagem é responsabilidade do estabelecimento e é realizada em cada unidade produtora.			
OBS.:				
4.2.13	Rastreabilidade:			
4.2.13.1	O estabelecimento efetua o recolhimento de lote (s) de produto (s) que representam risco ou agravo à saúde do consumidor.			
4.2.13.2	A rastreabilidade de produtos é assegurada em todas as etapas da cadeia produtiva.			
4.2.13.3	O estabelecimento possui registros contendo razão social, CNPJ, endereço, telefone e endereço eletrônico, se houver, das empresas envolvidas no processo produtivo.			
4.2.13.4	O estabelecimento mantém informações dos produtos recebidos e distribuídos, contendo a descrição e quantidade dos produtos, nota fiscal, denominação de venda, marca, lote e prazo de validade.			
OBS.:				
4.2.14	Plano de Recolhimento de Produtos:			
4.2.14.1	O estabelecimento possui atividades de alto risco e dispõe de um plano de recolhimento de produtos.			
	O plano de recolhimento está acessível a todos os funcionários envolvidos, e, disponível à autoridade sanitária, quando solicitado.			
4.2.14.2	O plano de recolhimento está descrito como Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, que permitam a sua rastreabilidade, contemplando todas as etapas da cadeia produtiva.			
4.2.14.3	As informações do plano de recolhimento segue a legislação específica vigente ou outra que venha substituí-la			
OBS.:				
4.2.15	Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)			
4.2.15.1	O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas e os POP estabelecidos nesta Portaria.			
	O Manual de Boas Práticas e os POP encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária.			
4.2.15.15	Existe registro próprio de todas as operações realizadas na execução e monitoramento das ações referentes aos POP.			
OBS.:				

Conformidade:

S = Sim = o estabelecimento inspecionado atende todos os quesitos do item de avaliação.

N = Não = o estabelecimento inspecionado não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.

NA = Não se aplica = o item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado.

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES:

DIRETRIZES PARA A DECISÃO SOBRE A QUALIDADE SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO

O Roteiro de Inspeção é um instrumento que auxilia no raciocínio sobre o risco sanitário que pode existir num determinado estabelecimento. Os itens de avaliação do Roteiro de Inspeção são quesitos de Boas Práticas, que devem ser cumpridos pelos estabelecimentos produtores de alimentos.

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO: Compete aos órgãos de vigilância sanitária estadual e municipal a classificação do panorama sanitário dos estabelecimentos inspecionados de acordo com este roteiro de inspeção. A autoridade sanitária deve empregar o seu poder discricionário para concluir sobre a condição de funcionamento do estabelecimento inspecionado:

- () GRUPO 1 - Estabelecimento apresenta baixo risco - 76 A 100% de atendimento dos itens
() GRUPO 2 - Estabelecimento apresenta médio risco - 51 A 75% de atendimento dos itens
() GRUPO 3 - Estabelecimento apresenta alto risco - 0 A 50% de atendimento dos itens.

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO:

Nome e assinatura do responsável:

Nome e assinatura do responsável:

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA:

LOCAL:

DATA: ____/____/____

ANEXO III

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE LOGOMARCA DO PRAISSAN/RO

A Vigilância Sanitária do município de: _____, autoriza o uso da logomarca do Praissan/RO, para o estabelecimento: _____ inscrita no CPF/CNPJ nº _____ residente à Rua/Av. _____ nº _____, Bairro: _____, na cidade de: _____/RO.

DECLARAÇÃO

Declaro que foram observadas as seguintes disposições para a utilização da logomarca sob a responsabilidade do estabelecimento produto(s) _____, responsável _____

Das disposições:

1. A autorização para a utilização da logomarca será concedida mediante comprovação de enquadramento na Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP;
2. A utilização da logomarca só será permitida para o estabelecimento que está aplicando as boas práticas de fabricação de alimentos;
3. A logomarca não poderá ser alterada, sob nenhuma hipótese, seja o seu design ou na combinação de cores originais;
4. É estritamente proibida a utilização indevida da logomarca.

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

Responsável pela Vigilância Sanitária

Data: ____/____/____

CEL.BM GILVANDER GREGÓRIO DE LIMA

Diretor Geral/AGEVISA-RO



Documento assinado eletronicamente por **Gilvander Gregorio de Lima, Diretor(a)**, em 08/11/2021, às 10:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no artigo 18 caput e seus §§ 1º e 2º, do [Decreto nº 21.794, de 5 Abril de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [portal do SEI](#), informando o código verificador **0021881782** e o código CRC **6758CB22**.