



GOVERNO DO ESTADO DE RONDÔNIA
Agência Estadual de Vigilância em Saúde de Rondônia - AGEVISA

Portaria nº 37 de 30 de janeiro de 2023

Dispõe sobre os procedimentos gerais de higiene e de boas práticas de alimentos de origem vegetal para consumo humano e roteiro de Microempreendedor Individual no âmbito do estado de Rondônia

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, **CONSIDERANDO:**

A necessidade da criação de mecanismo legal que dispõe sobre a inspeção, fiscalização e orientação ao Microempreendedores Individuais;

As políticas públicas de geração de emprego e de redução das desigualdades sociais;

O tratamento diferenciado e simplificado destinado aos Microempreendedores Individuais, definidos pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008, e outras normas que vierem alterá-las ou substituí-las;

A necessidade de expandir as ações do Sistema Estadual de Vigilância em Saúde, contemplando os setores de Microempreendedores Individuais, que sejam produtores de bens e prestadores de serviços sujeitos à regularização das ações de vigilância sanitária para o exercício de suas atividades;

Que a Agevisa 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 Microempreendedores Individuais, 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;

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 Microempreendedor Individual (MEI), do Empreendimento Familiar Rural (EFR) e do Empreendimento Econômico Solidário (EES) e dá outras providências;

A publicação da Portaria nº 47/2018/Agevisa-NA, que institui no âmbito do Sistema Estadual de Vigilância em Saúde, o Programa Estadual de Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária de Rondônia (Praissan/RO) e sua alteração através da Portaria nº 196/2022/Agevisa-RO;

A necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde da população;

A necessidade da regularização sanitária e a normatização das boas práticas de fabricação na área de alimentos referente para o Microempreendedor Individual no âmbito da vigilância sanitária.

RESOLVE:

CAPÍTULO I

Das Disposições Iniciais

Seção I - Objetivo

Art. 1º Estabelecer procedimentos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos de origem vegetal para consumo humano, produzidos por Microempreendedores Individuais, a fim de garantir as condições higiênicas sanitárias do alimento pronto, preservando os costumes, hábitos e conhecimentos tradicionais e aprovar o Roteiro de Inspeção (Anexo II).

§ 1º A avaliação do cumprimento dos requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos de origem vegetal para consumo humano, dar-se-á por intermédio do Roteiro de Inspeção.

Seção II - Abrangência

Art. 2º Esta Portaria se aplica ao Microempreendedor Individual (MEI), fabricante de alimentos origem vegetal para consumo humano, instalados no estado de Rondônia.

Seção III - Definições

Art. 3º Para efeito desta Portaria são adotadas as seguintes definições:

Água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independentemente da sua origem;

Alimento apto para o consumo humano: considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecida nos aspectos higiênicos sanitários e nutricionais;

Alimento de origem vegetal fabricado para consumo humano: aquele fabricado a partir de técnicas e conhecimento de domínio dos manipuladores, com recursos predominantemente manuais, podendo apresentar características tradicionais, culturais ou regionais;

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

Barreira Técnica: conjunto de medidas comportamentais dos manipuladores e/ou de organização das atividades em períodos distintos visando à prevenção de contaminação cruzada na ausência de barreiras físicas;

Boas Práticas de Fabricação (BPF): são os procedimentos necessários para garantir a qualidade sanitária dos alimentos; são aplicáveis a todas as operações envolvidas na produção de alimentos e deverão ser descritas e registradas em documento específico;

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana;

Contaminação cruzada: é a transferência acidental, direta ou indireta aos alimentos, de contaminantes físicos, químicos ou biológicos prejudiciais à saúde humana, através de manipuladores (mãos), superfície de contato, utensílios e equipamentos, entre outros;

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;

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;

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;

Equipamento de Proteção Individual (EPI): todo dispositivo ou produto, de uso individual utilizado pelo trabalhador, destinado à proteção de riscos suscetíveis de ameaçar a segurança e a saúde no trabalho;

Higienização: operação que compreende duas etapas: limpeza e desinfecção;

Identificação do lote: referência numérica, alfabética ou alfanumérica e outros códigos que identificam o lote do produto;

Limpeza: operação de eliminação de terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis;

Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

Matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas em um 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;

Microempreendedor Individual (MEI): é o trabalhador autônomo ou o empreendedor que exerce as atividades de fabricação, comercialização e prestação de serviços, com faturamento máximo anual estabelecido em legislação específica e sem participação em outra empresa como sócio ou titular;

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;

Produção de Alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado;

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;

Resíduos: são as sobras de materiais oriundos do processo produtivo e das demais áreas do estabelecimento a serem descartadas ou recicladas, podendo ser orgânico ou inorgânico;

Rótulo: é toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada ou colada sobre a embalagem do alimento.

CAPÍTULO II

Das Disposições Gerais

Art. 4º As ocupações permitidas ao MEI que fabricam alimentos de origem vegetal para consumo humano estão descritas no Anexo I.

Art. 5º A autorização para inspeção e fiscalização no local de exercício das atividades, ainda que em sua residência, para fins de verificação do disposto nessa Portaria, necessita do consentimento do MEI fabricante.

Art. 6º O MEI que fabrica alimentos de origem vegetal para consumo humano fica dispensado de licença sanitária de acordo com o estabelecido na Lei Complementar nº123, de 14 de dezembro de 2006.

§ 1º A dispensa de licença sanitária não isenta o MEI do cumprimento dos requisitos de segurança sanitária em conformidade com o presente regulamento, sob pena de aplicação de sanções cabíveis.

§ 2º O descumprimento dos requisitos de segurança sanitária estabelecidos nessa Portaria acarretará no cancelamento do Termo de Ciência e Responsabilidade com Efeito de Dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento, declarado, no Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI).

Art. 7º Os empreendimentos objeto desta Portaria, bem como, seus produtos e serviços, ficam isentos do pagamento de taxas de vigilância sanitária nos processos de abertura, fechamento e renovações.

Art. 8º Os empreendimentos objeto desta Portaria devem atender aos regulamentos técnicos de padrão de identidade e qualidade e demais exigências estabelecidas pela legislação sanitária de alimentos e pelo Código de Defesa do Consumidor.

Art. 9º Compete ao fabricante garantir a identidade, a qualidade e a segurança do produto alimentício até o final de seu prazo de validade.

Art. 10 Os alimentos produzidos, embalados e comercializados deverão ser rotulados respeitando os critérios definidos em legislações vigentes.

Art. 11 Os produtos objeto desta Portaria deverão ser identificados por meio da logomarca do Praisson/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 II desta Portaria.

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

CAPÍTULO III

Requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos de origem vegetal para consumo humano

Art. 13 Os empreendimentos (MEI) objeto dessa Portaria estão sujeitos ao cumprimento dos requisitos legais relacionados às boas práticas de fabricação e regulamentos técnicos específicos.

Seção I – Instalações físicas

Art. 14 O MEI que fabrica alimentos de origem vegetal para consumo humano pode desenvolver suas atividades na própria residência, com área própria e acesso independente e sem comunicação direta com o domicílio.

§ 1º A área a que se refere no caput acima é subdividida em: área de produção, áreas de armazenamento de matérias primas, produtos acabados e embalagens, que podem ser no mesmo local ou separadas por barreiras físicas.

Art. 15 As áreas devem ser livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, objetos em desusos, água empoçada, acúmulo de lixos, e, outros focos de insalubridades.

Art. 16 É proibida a presença de animais domésticos na área externa e interna.

Art. 17 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.

Art. 18 O layout deve permitir um fluxo contínuo e adequado às operações para evitar possíveis contaminações cruzadas, considerando as barreiras físicas ou técnicas, de forma a garantir as condições higiênicas sanitárias em todas as etapas do processo produtivo.

Art. 19 As instalações devem ser dotadas de piso, teto ou forro, paredes e divisórias em bom estado de conservação, revestidos de material resistente, lavável, impermeável, não possuir frestas, ser de fácil higienização, livres de goteiras, umidades, bolores, acúmulo de sujidades e adequadas a todas as atividades a serem realizadas, entre outras.

Art. 20 As instalações devem adotar medidas preventivas do tipo: ralos sifonados com fechamento escamoteável, telas milimétricas nas aberturas externas, portas íntegras, com sistema de fechamento automático e ajustadas aos batentes ou outros sistemas eficientes.

Art. 21 Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, deve ser empregado o controle químico (dedetização) através de empresa especializada e licenciada no órgão de vigilância sanitária, conforme legislação específica. Os produtos utilizados devem ser regularizados pela Anvisa.

Art. 22 A área de produção deve possuir lavatório exclusivo para higienização das mãos, em local estratégico, dotado de água corrente, com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual e orientação sobre a correta higienização das mãos.

Art. 23 O banheiro deve dispor de vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado e orientação sobre a correta higienização das mãos; não devem ter comunicação direta com a área de produção e armazenamento das matérias primas, produtos acabados e embalagens.

Art. 24 Podem ser utilizadas as instalações sanitárias da própria residência, desde que sejam dotadas de vaso sanitário, lavatório, porta toalhas de papel, sabão líquido e lixeira com tampa e pedal.

Art. 25 A iluminação deve ser natural ou artificial, compatível com a atividade desenvolvida; as lâmpadas e as luminárias devem ser protegidas contra quedas acidentais ou explosões.

Art. 26 As instalações elétricas devem ser embutidas, isoladas e estar em bom estado de conservação.

Art. 27 A ventilação deve garantir o conforto térmico, compatível com as atividades desenvolvidas, evitando o calor excessivo e possuir fluxo de ar da área limpa para a área suja; não é permitida a utilização de ventiladores e climatizadores com incidência de ar sobre os alimentos.

Art. 28 O empreendimento deve dispor de um sistema eficaz de eliminação de águas servidas (águas residuais), o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento.

Art. 29 O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

Art. 30 As caixas de gorduras e esgoto devem ser localizadas fora da área de produção.

Art. 31 O local de fabricação deve possuir lixeiras com tampas, com acionamento não manual, revestidas de material adequado para facilitar a remoção do lixo e removidos quantas vezes forem necessárias.

Art. 32 Os resíduos devem ser armazenados na área externa, em local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.

Art. 33 A retirada dos resíduos do interior das áreas de produção não poderá ser realizada simultaneamente à manipulação dos alimentos, somente em períodos distintos;

Art. 34 Quando não houver coleta pública seletiva, o estabelecimento será responsável pela destinação adequada dos mesmos, em atendimento à legislação ambiental vigente.

Seção II – Controle da qualidade da água

Art. 35 A água utilizada na produção e no processamento de alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do empreendimento, sendo permitida a utilização de soluções alternativas.

Art. 36 A água a ser utilizada quando de soluções alternativas (poço, mina e nascente) deve ser tratada utilizando métodos adequados.

Art. 37 A potabilidade da água deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, que atendam aos padrões de potabilidade da legislação em vigor.

Art. 38 A fonte de água, canalização e reservatórios devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 39 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.

Art. 40 O reservatório deve ser higienizado semestralmente, conforme legislação específica, mantendo registro da operação.

Seção III – Equipamentos, móveis e utensílios

Art. 41 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.

Art. 42 Devem ser lisos, impermeáveis, laváveis, isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação.

Art. 43 Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e higiene, serem resistentes à corrosão e repetidas operações de limpeza e desinfecção que permitam sua utilização com segurança sanitária.

Art. 44 Devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente, e guardados em local reservado para essa finalidade.

Art. 45 Devem ser organizados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

Art. 46 Quando aplicável, devem ser realizadas manutenção preventiva e calibração de equipamentos de controle, devendo ser mantido o registro dessas operações.

Art. 47 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).

Seção IV – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios

Art. 48 Todas as estruturas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas, que garanta a diminuição do risco de contaminação do alimento.

Art. 49 Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o seu uso ou aplicação deve seguir às instruções recomendadas pelo fabricante.

Art. 50 Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado e específico para essa finalidade.

Art. 51 O material utilizado na limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser separados daqueles utilizados na residência.

Art. 52 Para evitar a contaminação, os processos de higienização não devem ocorrer paralelamente ao preparo dos alimentos.

Art. 53 A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local distinto da área de fabricação de alimentos.

Seção V – Armazenamento e transporte

Art. 54 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.

Art. 55 As matérias-primas, ingredientes, 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.

Art. 56 As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas devem estar regularizados junto ao órgão competente, ter procedência quanto à sua origem, com embalagem íntegra e sem sinais de deterioração.

Art. 57 Armazenar separadamente dos alimentos: os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 58 Os produtos vencidos, devolvidos, deteriorados, avariados ou fora do padrão de identidade e qualidade devem ser separados e identificados até o seu destino final.

Art. 59 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.

Art. 60 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.

Art. 61 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.

Seção VI – Controle de tempo e temperatura

Art. 62 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; desta forma evita-se a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

Seção VII – Manipuladores e pessoal envolvido na fabricação de alimentos

Art. 63 Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados por entidades com reconhecimento público e/ou profissionais capacitados para ministrar e certificar os cursos, ou por multiplicadores do próprio estabelecimento, podendo ser presencial ou on-line, contendo como requisitos mínimos de 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.

Art. 64 Para a fabricação de frutas e/ou hortaliças em conserva, a responsabilidade pelo processamento deve ser exercida por funcionário que tenha curso de capacitação, oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional, com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas, abordando os seguintes temas:

- a) Microbiologia de alimentos;
- b) Boas Práticas de Fabricação;
- c) Processamento das frutas e ou hortaliças em conserva, com destaque para acidificação e tratamento térmico.

Art. 65 Devem ser utilizadas roupas com cor clara e Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de acordo com as atividades exercidas na produção de alimentos.

Art. 66 O uso de luvas e máscaras, somente quando necessário, devem obedecer às características de cada processo e ser mantidas em perfeita higienização.

Art. 67 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; escovar os dentes e fazer a barba diariamente; manter as unhas aparadas e sem esmalte ou base; e, retirar todos os adornos e a maquiagem.

Art. 68 Todos os manipuladores de alimentos que desenvolvem atividades de manipulação de alimentos 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.

Art. 69 Todos aqueles que trabalham na área de manipulação de alimentos devem higienizar as mãos no início das atividades, após o uso do sanitário, após manipular material contaminado e sempre que houver necessidade.

Art. 70 O manipulador de alimentos não deve exercer as atividades quando apresentar algum problema de saúde que possa comprometer a segurança ou a qualidade higiênica sanitária dos alimentos.

Art. 71 Caso haja visitantes, fornecedores ou responsáveis por manutenções, estes devem cumprir os mesmos requisitos de higiene estabelecidos para os manipuladores de alimentos;

Art. 72 Os empreendimentos que necessitem 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, de 31 de outubro de 2013.

Seção VIII – Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados

Art. 73 Os estabelecimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que descrevam as atividades e procedimentos desenvolvidos no processo produtivo.

Art. 74 Os POPs são procedimentos escritos de forma objetiva, que estabeleçam instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Art. 75 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.

Art. 76 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) seleção e recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens.

Art. 77 Os POPs devem ser monitorados periodicamente, verificando se estão sendo efetivos naquilo que se propõem, e, devem ser adotadas medidas corretivas quando não funcionarem de acordo com o que foi estabelecido;

Art. 78 Os POPs devem ser avaliados regularmente, verificando sua efetividade, e, em caso de modificações que implique em alterações nas operações, devem ser ajustados;

Art. 79 É necessário ter um registro em planilhas ou formulários próprios, referente a execução e o monitoramento e ações corretivas efetuadas durante o processo de realização dos POPs.

Art. 80 Para facilitar a elaboração dos referidos documentos, o empreendimento pode seguir o modelo constante no Guia para Elaboração Manual de Boas Práticas e dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

CAPÍTULO IV

Rotulagem em alimentos embalados

Art. 81 No rótulo deve constar a logomarca do Praissan/RO, conforme o art. 11 desta Portaria;

Art. 82 A rotulagem é de responsabilidade do empreendimento e deverá ser realizada em cada unidade produtora, sendo vedada a rotulagem por outro empreendimento comercial ou distribuidor.

Art. 83 Os rótulos dos alimentos devem cumprir as exigências estabelecidas em lei e em regulamentos técnicos específicos, existentes para todas as categorias de alimentos, inclusive quanto aos requisitos adicionais de rotulagem, advertências e vedações previstas.

Art. 84 Deve constar as informações obrigatórias descritas, conforme o estabelecido na Resolução RDC nº 727, de 1º de julho de 2022, ou outra que vier alterá-la ou substituí-la:

- a) denominação de venda do alimento;
- b) lista de ingredientes;
- c) advertências sobre os principais alimentos que causam alergias alimentares como: trigo, ovos, amendoim, leite, castanhas, entre outros;
- d) advertência sobre lactose;
- e) advertências relacionadas ao uso de aditivos alimentares;
- f) rotulagem nutricional;
- g) conteúdo líquido;
- h) identificação da origem (razão social, endereço e Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ);
- i) identificação do lote;
- j) prazo de validade;
- k) instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando necessário); e
- l) outras informações exigidas por normas específicas.

Art. 85 É obrigatório as inscrições "Contém Glúten ou Não Contém Glúten", de acordo com a Lei Federal nº 10.674, de 16 de maio de 2003, ou outra que vier alterá-la ou substituí-la.

Art. 86 Declarar a rotulagem nutricional atendendo aos requisitos das seguintes normas, ou outras que lhes vierem a substituir:

- a) Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003;
- b) Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003;
- c) Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012.

Art. 87 Os alimentos de origem vegetal para consumo humano regularizados pelas Vigilâncias Sanitárias do Estado de Rondônia podem ser comercializados em todo território nacional, diretamente ao consumidor ou por estabelecimentos comerciais de terceiros.

Art. 88 É vedado ao fabricante de alimentos de origem vegetal para consumo humano, fazer propaganda em desacordo com o estabelecido na legislação sanitária e no Código de Defesa do Consumidor, em qualquer veículo de comunicação ou divulgação.

CAPÍTULO V

Disposições finais

Art. 89 O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária; os infratores ficam sujeitos às penalidades previstas na Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal.

Art. 90 Esta Portaria entrará em vigor a partir da data de sua publicação.

Roteiro de Inspeção para estabelecimentos compreendendo Microempreendedor Individual				
Razão social:				
Nome de fantasia:				
CNPJ:				
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: <input type="checkbox"/> Solicitação de Alvará/Licença Sanitária (cadastro) <input type="checkbox"/> Programas Específicos de Vigilância Sanitária <input type="checkbox"/> Verificação ou Apuração de Denúncia <input type="checkbox"/> Inspeção Programada <input type="checkbox"/> Reinspeção <input type="checkbox"/> Solicitação de Alvará/ Licença Sanitária (renovação) <input type="checkbox"/> Outros				
Capítulo III	ITENS DE AVALIAÇÃO	Conformidade		
	CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS	S	N	NA
Seção I – Instalações físicas				
Art. 14	Possui área própria com acesso independente e sem comunicação direta com o domicílio.			
Art. 15	As áreas são livres de contaminantes químicos, físicos e biológicos, objetos em desusos, água empoçada, acúmulo de lixos, e, outros focos de insalubridades.			
Art. 16	Não possui animais domésticos nas áreas externas e internas.			
Art. 17	Possuem espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias, respeitando o fluxo de produção de cada categoria de alimento.			
Art. 18	O layout possui um fluxo adequado às operações.			
Art. 19	O piso, teto ou forro, paredes e divisórias em bom estado de conservação, revestido de material resistente, lavável, impermeável, não possui frestas e é de fácil higienização.			
Art. 19	O teto ou forro livre de goteira, umidade, bolor, acúmulo de sujidades e adequadas a todas as atividades a serem realizadas.			
Art. 20	Possui medidas preventivas do tipo: ralos sifonados com fechamento escamoteável, telas milimétricas nas aberturas externas, portas íntegras, com sistema de fechamento automático e ajustadas aos batentes ou outros sistemas eficientes.			
Art. 21	Possui controle químico (dedetização) através de empresa especializada e licenciada no órgão de vigilância sanitária, conforme legislação específica.			
Art. 22	Possui lavatório exclusivo para higienização das mãos em local estratégico.			
Art. 22	O lavatório é dotado de água corrente, sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado, coletor de papel acionado sem contato manual e orientação sobre a correta higienização das mãos.			
Art. 23	O banheiro com vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado e orientação sobre a correta higienização das mãos.			
Art. 23	O banheiro não possui comunicação direta com a área de produção e armazenamento das matérias primas, produtos acabados e embalagens.			
Art. 24	Utiliza as instalações sanitárias da própria residência.			

Art. 25	A iluminação é compatível com a atividade desenvolvida e as lâmpadas e luminárias estão protegidas contra quedas acidentais ou explosões.			
Art. 26	As instalações elétricas são embutidas, isoladas e estão em bom estado de conservação.			
Art. 27	A ventilação é compatível com as atividades desenvolvidas e possui fluxo de ar da área limpa para a área suja.			
Art. 28	O empreendimento dispõe de um sistema eficaz de eliminação de águas servidas (águas residuais), mantido em bom estado de funcionamento.			
Art. 29	O sistema de esgoto está ligado à rede pública de coleta			
Art. 29	É utilizado sistema alternativo de esgoto, tratado adequadamente e com destino aprovado pela autoridade ambiental competente.			
Art. 30	As caixas de gorduras e esgoto estão localizadas fora da área de produção.			
Art. 31	O local de fabricação possui lixeiras com tampas, com acionamento não manual, revestidas de material adequado.			
Art. 32	Os resíduos estão armazenados na área externa, em local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas.			
Art. 33	A retirada dos resíduos do interior da área de produção é realizada em período distinto da manipulação de alimentos.			
Art. 34	Quando não há coleta pública seletiva, o estabelecimento é responsável pela destinação adequada dos resíduos.			
Seção II – Controle da qualidade da água				
Art. 35	A água utilizada na produção e no processamento de alimentos é proveniente de abastecimento público, potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do empreendimento.			
Art. 36	Utiliza solução alternativa (poço, mina e nascente) e é tratada utilizando métodos adequados.			
Art. 37	A potabilidade da água é atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais e atende aos padrões de potabilidade da legislação em vigor.			
Art. 38	A fonte de água, canalização e reservatórios estão protegidas de qualquer tipo de contaminação.			
Art. 39	O reservatório de água é edificado e revestido de materiais que não comprometem a qualidade da água.			
Art. 39	O reservatório está livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.			
Art. 40	O reservatório é higienizado semestralmente e mantém registro da operação.			
Seção III – Equipamentos, móveis e utensílios				
Art. 41	Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos.			
Art. 42	São lisos, impermeáveis, laváveis, isentos de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização e serem fontes de contaminação.			
Art. 43	São mantidos em adequado estado de conservação e higiene, são resistentes à corrosão e repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
Art. 44	São próprios para a atividade e estão conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.			
Art.45	Estão organizados obedecendo a um fluxograma operacional evitando contaminação cruzada e facilitando os trabalhos de manutenção e higienização.			
Art. 46	Quando aplicável, são realizadas manutenção preventiva e calibração de equipamentos de controle e são mantidos os registros dessas operações.			
Art. 47	O empreendimento manipula vários produtos no mesmo ambiente, bancada e ainda, utiliza os mesmos utensílios e equipamentos,			
Art. 47	São respeitadas as características de cada matéria prima e as implicações sanitárias e possui estabelecidas as atividades através de um Procedimento Operacional Padronizado (POP).			
Seção IV – Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios				
Art. 48	Todas as estruturas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são mantidos em condições higiênicas sanitárias apropriadas.			

Art. 49	Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e o seu uso segue às instruções recomendadas pelo fabricante.			
Art. 50	Os produtos saneantes estão identificados e guardados em local reservado e específico para essa finalidade			
Art. 51	O material utilizado na limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios são separados daqueles utilizados na residência.			
Art. 52	A higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios não ocorrem no momento do preparo dos alimentos.			
Art. 53	A higienização de material de limpeza ocorre em local distinto da área de fabricação de alimentos			
Seção V – Armazenamento e transporte				
Art. 54	As matérias primas, os ingredientes, as embalagens e os produtos acabados são armazenados sobre paletes, prateleiras ou estrados e mantem distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso.			
Art. 55	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.			
Art. 56	As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens utilizadas estão regularizados junto ao órgão competente, têm procedência quanto à sua origem, com embalagem íntegra e sem sinais de deterioração.			
Art. 57	Os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis estão armazenados separadamente dos alimentos.			
Art. 58	Os produtos vencidos, deteriorados, avariados ou fora do padrão de identidade e qualidade estão separados e identificados para o seu destino final.			
Art. 59	Os meios de transportes das matérias primas e dos produtos acabados para consumo estão adequados e constituídos de material que permitam o controle de conservação, de limpeza, desinfecção e desinfestação.			
Art. 60	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.			
Art. 61	O transporte das matérias primas e dos produtos acabados atende as boas práticas de transporte autorizado pelo órgão competente.			
Seção VI – Controle de tempo e temperatura				
Art. 62	Para produtos mantidos refrigerados ou congelados, possui implementado e mantido documentado o controle de tempo e temperatura, contemplando desde o recebimento das matérias primas até o produto acabado, registrados em planilhas.			
Seção VII – Manipuladores e pessoal envolvido na fabricação de alimentos				
Art. 63	Os manipuladores de alimentos são capacitados com os requisitos mínimos exigidos por esta Portaria.			
Art. 64	Para a fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva a responsabilidade pelo processamento é exercida por funcionário capacitado conforme art. 64 desta Portaria.			
Art. 65	Utilizam roupas com cor clara e Equipamentos de Proteção Individual (EPI) de acordo com as atividades exercidas na produção de alimentos.			
Art. 66	Utilizam luvas e máscaras somente quando necessário e obedecem às características de cada processo.			
Art. 67	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; escova os dentes e faz a barba diariamente; mantém as unhas aparadas e sem esmalte ou base; e, retira todos os adornos e a maquiagem.			
Art. 68	Todos que desenvolvem atividades de manipulação de alimentos são submetidos anualmente a exames de coprocultura e coproparasitológico, ou de acordo com critérios médicos, outros exames que avaliem a sua condição de saúde.			
Art. 69	Todos que trabalham na área de manipulação de alimentos higienizam as mãos no início das atividades, após o uso do sanitário, após manipular material contaminado e sempre que houver necessidade.			
Art. 70	O manipulador não exerce as atividades quando apresenta algum problema de saúde que possa comprometer a segurança ou a qualidade higiênica sanitária dos alimentos.			
Art. 71	Os visitantes, fornecedores ou responsáveis por manutenções cumprem os mesmos requisitos de higiene estabelecidos para os manipuladores de alimentos.			
Art. 72	Possui responsável técnico, conforme permitido na RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013, especificada nesta Portaria.			
Seção VIII – Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados				
Art. 73	O estabelecimento possui Manual de Boas Práticas e POPs.			

Art. 73	Os POPs descrevem as atividades e procedimentos desenvolvidos no processo produtivo.			
Art. 74	Os POPs estabelecem instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na higienização, produção, armazenamento e transporte de alimentos.			
Art. 75	Os POPs possuem a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades; são aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para a higienização e manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para higiene e saúde dos manipuladores.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para controle da potabilidade da água e higienização do reservatório.			
Art. 76	O estabelecimento possui o POP para seleção e recebimento de matérias primas, ingredientes e embalagens.			
Art. 77	Os POPs são monitorados periodicamente, verificando se estão sendo efetivos naquilo que se propõem.			
Capítulo VI	Rotulagem em alimentos embalados			
Art. 81	O rótulo consta a logomarca do Praissan/RO, conforme art. 11 desta Portaria.			
Art. 83	O rótulo do alimento cumpre as exigências estabelecidas em lei e em regulamentos técnicos específicos.			
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.

ANEXO II

TERMO DE AUTORIZAÇÃO DE USO DE LOGOMARCA DO PRAISSAN/RO	
<p>A Vigilância Sanitária do município de: _____, autoriza o uso da logomarca do Praissan/RO, para o estabelecimento: _____ inscrito no CPF/CNPJ nº _____ residente à Rua/Av. _____ nº _____, Bairro: _____, na cidade de: _____/RO.</p>	
DECLARAÇÃO	
<p>Declaro que foram observadas as disposições abaixo relacionadas para a utilização da logomarca sob a responsabilidade do estabelecimento _____ pelo(s) _____ produto(s): _____</p>	
Das disposições:	
<p>1. A autorização para a utilização da logomarca será concedida mediante comprovação de enquadramento no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf) ou Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);</p>	
<p>2. A utilização da logomarca só será permitida para o estabelecimento que está aplicando as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;</p>	
<p>3. A logomarca não poderá ser alterada, sob nenhuma hipótese, seja o seu design ou a combinação de cores originais;</p>	
<p>4. É estritamente proibida a utilização indevida da logomarca.</p>	
<p>_____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento</p>	
<p>_____ Responsável pela Visa</p>	
<p>Data: ____/____/____</p>	

CEL BM GILVANDER GREGÓRIO DE LIMA
Diretor Geral/Agevisa-RO



Documento assinado eletronicamente por **Gilvander Gregorio de Lima, Diretor(a)**, em 30/01/2023, às 12:42, 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 **0035426514** e o código CRC **4403D6E2**.

Referência: Caso responda esta Portaria, indicar expressamente o Processo nº 0002.336814/2021-01

SEI nº 0035426514