SUS SAÚDE MINAS GERAIS GOVERNO DIFERENTE. ESTADO EFICIENTE.

TREINAMENTO DE FISCALIZAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES E COMERCIALIZADORES DE ALIMENTOS

Desirrê Morais Dias – Referência Técnica em Alimentos
Flaviana Granato Pimenta– Referência Técnica em Alimentos

Boas Práticas em Estabelecimentos Produtores e Comercializadores de Alimentos

LEGISLAÇÕES DE ALIMENTOS

Mas você sabe quais são as legislações de produção de alimentos?

- ✓ Portaria nº 326, de1997 → Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos
- ✓ Resolução RDC nº 275, de 2002 →Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos
- ✓ Resolução RDC nº 216, de 2004 → Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

LEGISLAÇÕES DE ALIMENTOS

- **Resolução SES/MG nº 7.123, de 27 de maio de 2020** – Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes. http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao-ses-6693-de-29-03-2019/?wpdmdl=7005

file:///Users/desirremorais/Downloads/Resolu%C3%A7%C3%A3o%20RDC%20ANVISA%20n%20275,de%2021%20de%20outubro%20de%202002%20(1).pdf

- **RDC nº 49/2013 – Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária** - Dispõe sobre os procedimentos para o exercício de atividades de interesse sanitário por microempreendedores individuais, empreendimentos familiares rurais e organizações de economia solidária, com foco na produção e comercialização de alimentos.

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html

- **Resolução SES/MG nº 6.362, de 08 de agosto de 2018** - Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

http://vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/download/resolucao_-6362/?wpdmdl=5523

Mas o que são as Boas Práticas de Fabricação (BPFs)?

- ✓ Conjunto de medidas que devem ser adotadas para a produção de alimentos seguros ao consumo humano
- ✓ Todas essas práticas de fabricação são respeitadas, conforme requisitos estabelecidos pela Portaria nº 326, de 1997, pela RDC nº 275 de 2002 e pela RDC nº 216 de 2004

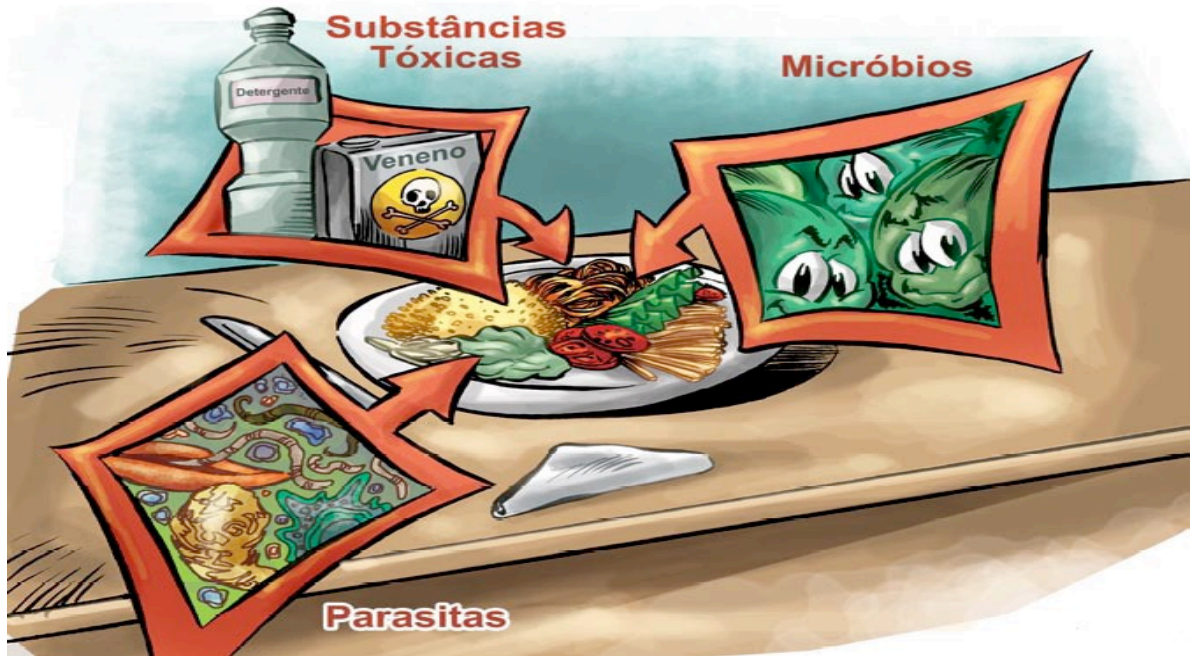
↓

Essa legislação exige que o produtor siga diversos requisitos de produção, fracionamento, armazenamento e transporte, para que o alimento seja adequado e possa ser utilizado para consumo.

ALIMENTOS SEGUROS

Mas como garantir o fornecimento de alimentos saudáveis e seguros?

Eliminando as situações de perigo, que são:



QUAIS PERIGOS AFETAM OS ALIMENTOS E COMO PODEMOS ELIMINÁ-LOS?

Perigos físicos

Ex.: pedaços de metal, pedra, prego, arame, fios, etc

- **Como prevenir os perigos físicos?**
- Inspecionar no recebimento
- Armazenar os alimentos em local limpo e organizado;
- Selecionar os grãos (ex.: feijão) antes do preparo;
- Não usar adornos
- Manter os cabelos protegidos por toucas

QUAIS PERIGOS AFETAM OS ALIMENTOS E COMO PODEMOS ELIMINÁ-LOS?

Perigos químicos

Podem contaminar os alimentos através da matéria-prima ou por descuido durante a preparação e a distribuição dos alimentos

- **Como prevenir os perigos químicos?**
- Manter os produtos químicos como desinfetantes e inseticidas longe dos alimentos, durante o recebimento, armazenamento assim como durante o uso;
- Lavar bem as mãos após manipular os produtos químicos;
- Enxaguar bem as instalações, equipamentos e utensílios após a limpeza.

QUAIS PERIGOS AFETAM OS ALIMENTOS E COMO PODEMOS ELIMINÁ-LOS?

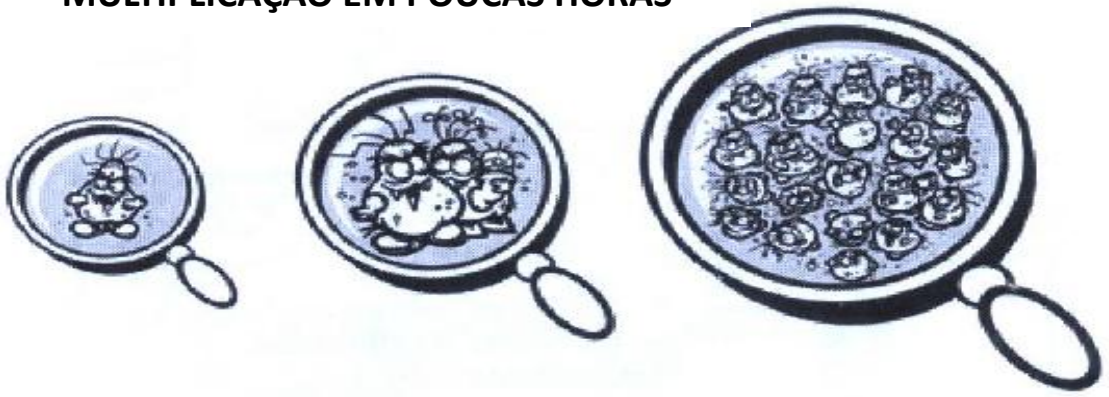
Perigos biológicos

O QUE SÃO MICRORGANISMOS?

São seres vivos muito pequenos que só podem ser vistos com um auxílio de um aparelho chamado microscópio;

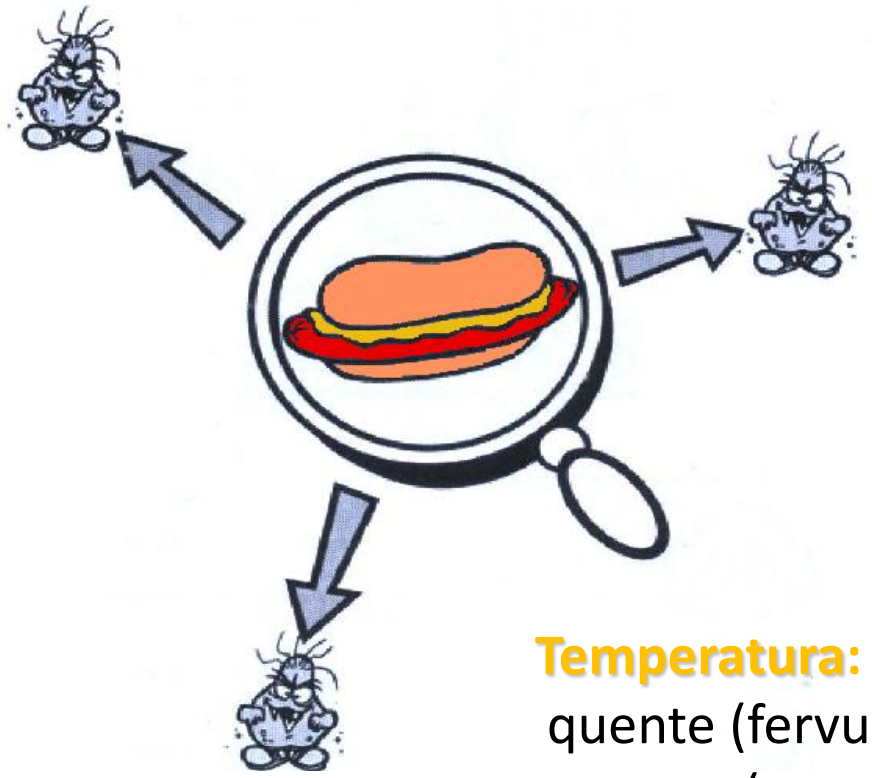
... ou em colônias, quando existem milhões deles juntos.

MULTIPLICAÇÃO EM POUCAS HORAS



DO QUE OS MICRORGANISMOS PRECISAM PARA SE MULTIPLICAREM?

Alimento: restos de comida servem como alimento!



Água: quanto mais úmido melhor!

Temperatura: não pode ser muito quente (fervura) e não muito fria (congelamento).

COMO OS MICRORGANISMOS CHEGAM AOS ALIMENTOS?

Falta de higiene pessoal

Falta de higiene dos equipamentos, móveis, utensílios, ambiente

Falta de higiene e cuidados no preparo e distribuição

E PODEM LEVAR ...

Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA

São as doenças causadas pelo consumo de alimentos contaminados por perigos biológicos (bactérias, vírus, parasitas e fungos).

SINTOMAS

- DIARRÉIA
- NÁUSEA (ENJÔO)
- VÔMITO
- DOR DE CABEÇA
- DOR ABDOMINAL
- FEBRE
- FORMAÇÃO DE GASES
- FADIGA
- PERDA DE APETITE

SURTOS

O que é um SURTO?

Ocorrência de casos de uma doença em um número superior ao que normalmente se espera, em uma comunidade, área geográfica ou durante uma determinada estação.

COMO REDUZIR O RISCO DE UMA DTA?

Higiene adequada (manipuladores, alimentos, ambiente, superfícies e utensílios)

MAS, O QUE É HIGIENE?

- São todas as ações que praticamos para manter a saúde e prevenir doenças.

Nossa missão: promover e proteger a saúde • Visa Cis •

VISACIS

Você sabia que umas das principais fontes de contaminação dos alimentos é a falta de higienização adequada das mãos e que a higienização das mãos é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de contaminação

Você sabe como higienizar corretamente as mãos?

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostar na pia

Aplique na palma da mão quantidade suficiente de sabonete líquido para cobrir todas a sua superfície

Ensaboe as palmas das mãos, friccionando-as entre si.

Esfregue a palma da mão contra o dorso da mão oposta entrelaçando os dedos

Entrelace os dedos e friccione os espaços interdigitais

Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimento de vai-e-vem

Esfregue o polegar, com o auxílio da palma da mão oposta, utilizando movimento circular

Friccione as digitais e unhas da mão contra a palma da outra mão, fechada em concha, fazendo movimento circular

Esfregue o punho, com o auxílio da palma da mão oposta, utilizando movimento circular

Enxágue as mãos, retirando o resíduo de sabonete. Evite contato direto das mãos ensaboadas com a torneira

Seque as mãos com papel-toalha descartável

O álcool em gel a 70% pode ser utilizado como uma forma higienização das mãos

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Qual horário devemos lavar a mão?

- antes de começar o trabalho;
- depois de tossir, espirrar, coçar ou assoar o nariz;
- após coçar os olhos, tocar na boca ou levar às mãos ao rosto;
- antes e depois de preparar alimentos crus, como carne, vegetais e frutas;
- antes de manusear alimentos cozidos ou prontos para o consumo;
- depois de tocar em sacarias, latas, garrafas, etc;

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Quando devemos lavar as mãos?

- depois de manusear objetos alheios ao processo produtivo, como: celular, tablets, dinheiro, lixo, chaves, maçanetas, entre outros;
- após tarefas de limpeza;
- após ir ao sanitário;
- antes de comer;
- após comer, beber ou fumar;
- após retornar dos intervalos → ou seja, sempre que entrar na cozinha;
- antes de colocar e após retirar a máscara.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Nossa missão: promover e proteger a saúde • Visa Cis •

VISACIS

Você sabe a diferença entre
Limpeza e Desinfecção?

LIMPEZA

Remoção de microrganismos, sujeiras e impurezas das superfícies.

DESINFECÇÃO/ SANITIZAÇÃO

Refere-se ao uso de produtos químicos para eliminar microrganismos em superfícies.

HIGIENIZAÇÃO

CUIDADOS BÁSICOS COM A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Superfícies que entram em contato com os alimentos → limpas com frequência;
- Início da limpeza (dos lugares mais altos até o piso);
- Utilizar panos específicos para a limpeza do piso.
- Manter os produtos de limpeza nas embalagens originais, e essas embalagens não devem ser reaproveitadas;

CUIDADOS BÁSICOS COM A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Utensílios de limpeza usados nos vestiários e banheiros não devem ser utilizados nos locais de manipulação de alimentos, devendo ser exclusivos e identificados;
- Sempre após o término do trabalho → limpar as paredes da área de processamento dos alimentos, limpar os pisos e os ralos.
- Ao utilizar produtos químicos na limpeza→ seguir o modo de uso expresso no rótulo.
- Não misturar produtos de limpeza, a não ser quando preparados industrialmente pelos próprios fabricantes;

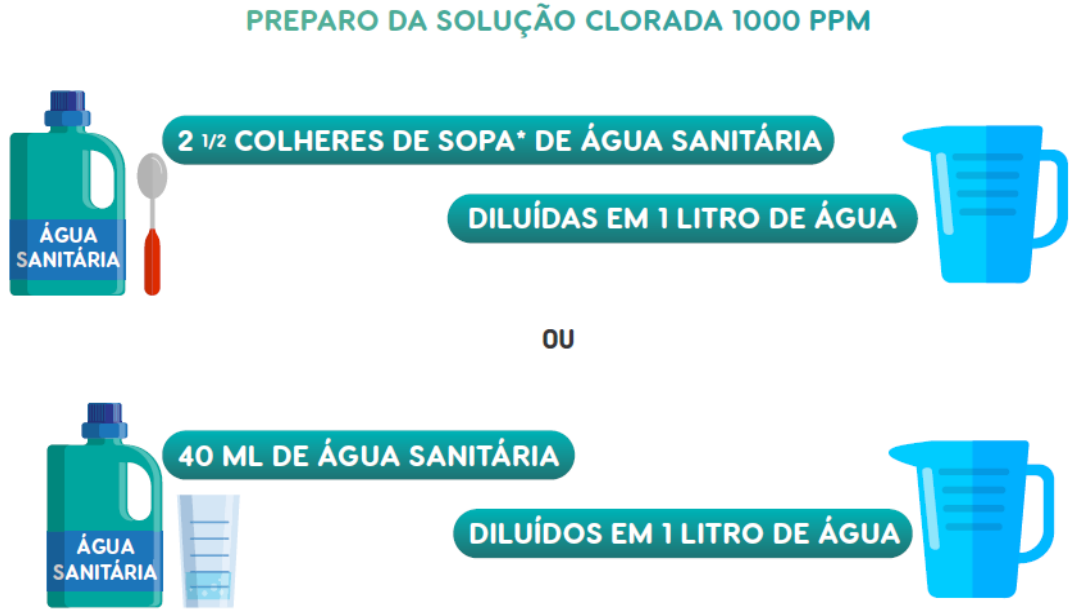
PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Recolher os resíduos maiores com pás ou similares.
- Lavar com água e sabão e ou detergente e esfregar bem.
- Enxaguar – para retirar todos os resíduos de sabão e sujidades.
- Secar paredes, bancadas, pias e outras superfícies e puxar a água do piso com rodo.

Não varrer a seco os pisos das áreas de manipulação!

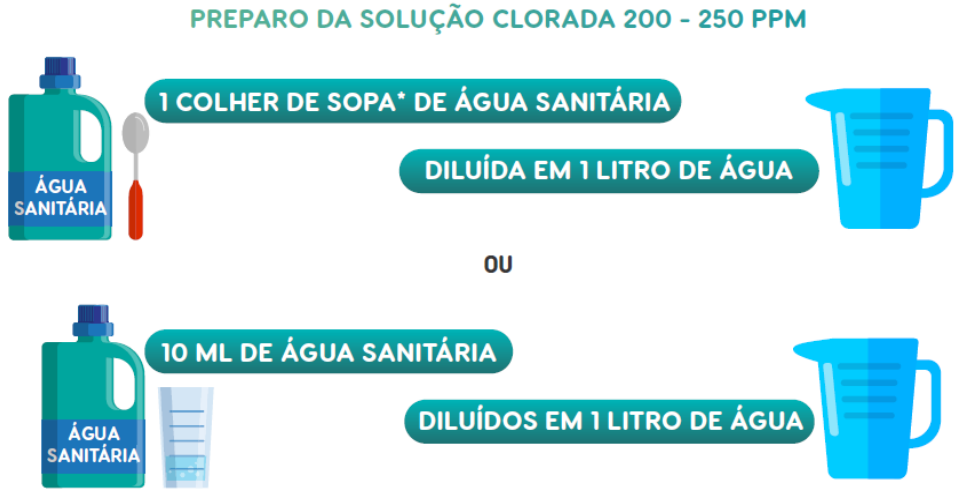
PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Para superfícies SEM contato com alimentos:
  - Aplicar hipoclorito de sódio a 0,1% ou solução clorada 1000 ppm (2 1/2 colheres de sopa de água sanitária diluídas em um 1 litro de água) ou álcool líquido a 70% com borrifador diretamente nas superfícies ou com pano multiuso, limpo e seco.
- Deixar secar naturalmente.



PASSOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DO AMBIENTE

- Para superfícies COM contato com alimentos:
  - Borrifar com solução clorada 200 a 250 ppm (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) ou com álcool 70% diretamente na superfície.
- Deixar secar naturalmente ou, após borrifar, aguardar pelo menos 15 minutos para utilizar a superfície.



HIGIENIZAÇÃO DE EMBALAGENS E ALIMENTOS

RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

- **O que deve ser verificado?**
- As condições higiênicas dos veículos e dos entregadores
- A integridade das embalagens
- Prazo de validade
- Correta identificação no rótulo (identificação do produto, fabricante e data de validade)
- Características como consistência, textura, cor e odor
- Temperatura dos alimentos recebidos:
  - Carne e produtos prontos: até 4°C
  - Frios, laticínios e massas: até 7°C ou de acordo com o fabricante
  - Hortifrutigranjeiros resfriados: até 10ºC

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- **No estoque**
- Os alimentos devem estar separados por grupos: pacotes, enlatados, embalagens plásticas
- Caixas de papelão devem ser retiradas
- Seguir o princípio: primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS)
- Nunca acomodar os alimentos diretamente sobre o piso. Usar estrados ou colocar em prateleiras
- Todos os produtos devem ser identificados

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

- **Sob refrigeração**
- Não misturar alimentos crus e cozidos
- Conservar os alimentos cobertos, protegidos, tampados e bem vedados
- Temperatura ideal:
  - Carnes resfriadas e produtos prontos: 4°C
  - Carnes congeladas: - 12ºC a -18ºC
  - Frios, laticínios e massas: até 7°C
  - Hortifrutigranjeiros: até 10ºC

PONTOS IMPORTANTES NO PREPARO DOS ALIMENTOS

Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados como: nome do produto, data da retirada da embalagem original, prazo de validade

PONTOS IMPORTANTES NO PREPARO DOS ALIMENTOS

Os alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora de geladeira ou freezer por tempo prolongado.

É **proibido** recongelar alimentos que foram descongelados, pois há aumento do número de microrganismos.

Óleos e gorduras com alterações no cheiro, cor, formação de espuma e fumaça, devem ser trocados imediatamente.

CONTAMINAÇÃO DIRETA X INDIRETA:

DIRETA	INDIRETA
Ocorre quando há contato do manipulador contaminado diretamente com o alimento, por má higienização das mãos, tosse ou espirros.	Ocorre através do contato do alimento com material humano (fezes ou urina) que é levado por insetos (moscas e baratas), roedores ou utensílios mal higienizados.

CUIDADOS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Não falar ou cantar sobre os alimentos.

Não provar a comida nas mãos.

Não coçar-se ou levar as mãos ao rosto.

Não retirar a máscara e a touca.

Não espirrar, tossir ou assoar o nariz.

Não provar os alimentos com talheres e devolvê-los à panela.

Importância da Capacitação de Manipuladores

VISACIS

Conhecimento técnico

Compreensão dos princípios de segurança alimentar

Práticas de higiene

Aplicação correta dos procedimentos de higienização

Prevenção de contaminação

Redução dos riscos de doenças transmitidas por alimentos

A capacitação adequada dos manipuladores de alimentos é fundamental para garantir a segurança alimentar. Profissionais bem treinados são capazes de identificar riscos potenciais e aplicar medidas preventivas, contribuindo diretamente para a proteção da saúde dos consumidores e para o cumprimento das exigências da Vigilância Sanitária.

BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO VAREJISTA DE CARNES

Resolução SES/MG Nº 7123/2020, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes no Estado de Minas Gerais.

Fiscalização de Alimentos

A responsabilidade de fiscalização de alimentos no Brasil é compartilhada entre o setor da agricultura e o Ministério da Saúde, gerando dúvidas sobre competências.

Órgãos da Agricultura

Fiscalizam a fabricação de produtos de origem animal (matadouros, fábricas de embutidos, laticínios)

Vigilância Sanitária

Fiscaliza produtos de origem animal no comércio varejista (açougues, mercados, supermercados)

Objetivo e Aplicação da Resolução

O objetivo da Resolução SES/MG nº 7123/2020 foi estabelecer o Regulamento Técnico e requisitos mínimos de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes no Estado de Minas Gerais.

1 Comércio Varejista de Carnes

Atividade de exposição à venda de carnes e produtos cárneos realizada em açougues, casas de carnes e outros estabelecimentos que realizam armazenamento, beneficiamento, fracionamento, desossa, manipulação, transformação artesanal, e/ou venda de carne de animais de abate.

2 Proibições

É proibida qualquer atividade industrial ou o abate de animais nos estabelecimentos de comércio varejista de carnes.

Comercialização de Outros Produtos

A Resolução SES/MG nº 7.123/2020 prevê a possibilidade de comercialização de outros gêneros alimentícios se atendidas as condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária.

1 **Requisitos**

A atividade de comercialização deve estar descrita no alvará sanitário e atender às normas sanitárias vigentes.

2 **Aplicação em Atacadistas**

A resolução pode ser aplicada para regular casas atacadistas de carnes, na ausência de previsão legal específica.

3 **Exclusão de Pescados**

O comércio varejista de pescados não se encontra no âmbito de abrangência da Resolução, mas esta pode ser aplicada no que couber, até que sobrevenha regulamentação específica.

Categorias dos açougues

Todo estabelecimento que realiza o comércio varejista de carnes somente pode funcionar se possuir o alvará sanitário emitido pela Vigilância Sanitária competente.

Categoria A

Fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico ou pelo sistema de autosserviço.

Categoria B

Fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico, sem transformação artesanal e autosserviço.

Categoria C

Manipulam e comercializam no balcão frigorífico, sem fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal e autosserviço.

A categoria do açougue deve estar descrita no Alvará Sanitário

Fracionamento de Produtos

Todo comércio varejista de carnes somente poderá moer a carne na presença do consumidor, mesmo naqueles em que há autosserviço. É proibido o embandejamento de carne moída.

1 **Categoria A**

Permite cortar em cubos ou bifes e fracionar produtos industrializados para colocar em bandejas para exposição no autosserviço.

Deve conter na embalagem: nome do produto, nome do fabricante, marca, lote e validade, arquivando-se original ou cópia da nota fiscal que permita seu rastreamento.

2 **Categorias B e C**

Devem realizar todas as atividades de manipulação na presença do consumidor.

3 **Produtos Industrializados**

Quando fracionados, devem observar as condições de conservação e validade descritas na rotulagem.

Classificação de Risco para Licenciamento

A Resolução SES/MG nº 7.426/2021 estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica.

Nível de Risco II

Açougues das categorias B e C, sem transformação artesanal e autosserviço. Recebem alvará sanitário simplificado após assinatura de declarações.

Nível de Risco III

Açougues da categoria A, com transformação artesanal e/ou autosserviço. Exigem inspeção sanitária prévia ao início do funcionamento. Não precisa de projeto arquitetônico.

- Microempreendedor Individual (MEI). Para o exercício da atividade de açougueiro independente, o interessado deve possuir o Certificado de Condição de MEI (CCMEI) e o apresentar a VISA.

Estabelecimentos Categoria A

A elaboração dos produtos de transformação artesanal deverá ser compatível com a venda em 24 horas e os produtos somente poderão ser comercializados no próprio estabelecimento.

Exceção: carnes de salga, cuja comercialização poderá ser realizada em até 4 dias a partir da fabricação.

Exclusividade

Somente estabelecimentos da Categoria A podem realizar transformação artesanal de carnes.

Rastreabilidade

Devem manter registro documental de cada lote dos produtos fabricados.

Restrições

Proibido congelamento do produto e uso de carne mecanicamente separada (CMS).

Produtos de Transformação Artesanal

Também são considerados: espetinho de carnes, carnes de salga e medalhão de carnes.

Ingredientes

Permitidos

- Sal (cloreto de sódio)
- Açúcar
- Vinagre
- Especiarias e condimentos de origem vegetal
- Corantes naturais autorizados

Proibidos

- Sal de cura (nitrito e nitrato)
- Proteína não cárnica
- Aditivos
- Substâncias para prolongar validade

Carnes de Salga

Somente poderá ser autorizado o preparo de carnes de salga em estabelecimentos da categoria A que possuam estrutura específica e exclusiva para esta finalidade.

Áreas Necessárias

- Área para preparo e salga da carne
- Área para secagem da carne

Requisitos

- Atender condições higiênico-sanitárias
- Possuir proteção contra insetos
- Validade de até 4 dias após fabricação

Identificação dos Produtos Artesanais

Os produtos derivados do processo de transformação artesanal devem ser resfriados e acondicionados em recipientes adequados para exposição e venda a granel, identificados com as seguintes informações:

Identificação Básica

Produto de transformação artesanal, nome do estabelecimento e nome do produto.

Datas

Data de fabricação e data de validade.

Informações Adicionais

Modo de conservação e lista de ingredientes.

Regras para Refrigeração

Proibições

- Congelar ou recongelar carnes
- Manter carnes em contato direto com gelo
- Manter carnes de espécies diferentes sem separação adequada

Armazenamento em Câmaras Frias

- Carnes devem ficar distantes das paredes
- Garantir circulação do ar frio
- Não colocar sob evaporadores
- Não armazenar alimentos em caixas de papelão

Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis (ossos, sebos e resíduos da desossa) devem ser mantidos sob refrigeração em recipientes hermeticamente fechados, separados dos alimentos e devidamente identificados.

Boas Práticas

Controle de Temperatura

7°C	4°C	16°C
Balcão Frigorífico	Câmara Fria	Área Climatizada
Temperatura máxima para produtos refrigerados expostos em balcão frigorífico de atendimento.	Temperatura máxima para produtos refrigerados armazenados em câmara fria.	Temperatura do ambiente para áreas de fracionamento de carcaças, desossa e transformação artesanal.

Os equipamentos de refrigeração deverão manter os produtos nas temperaturas adequadas, possuindo termômetro externo em local e condições de fácil visualização.

Art 43. **Como deve ser os equipamentos, móveis e utensílios:**

- Os equipamentos são de uso exclusivo para cada área.
- Os equipamentos encontram em bom estado de conservação.
- Os equipamentos são adequadamente higienizados,
- sendo comprovado por planilhas de controle.
- As dimensões dos equipamentos são compatíveis com as instalações.
- Os móveis e utensílios utilizados são fabricados com material sanitário.
- Os móveis e utensílios são mantidos organizados, limpos, bem conservados.

Equipamentos Específicos

Ganchos

Material sanitário, inócuo e intacto para sustentar a carne, utilizados na desossa e no acondicionamento em geladeiras ou balcões frigoríficos.

Equipamentos de Refrigeração

Destinados exclusivamente à conservação de carnes e miúdos, com capacidade proporcional ao volume conservado.

Balcões Frigoríficos

Providos de portas apropriadas, mantidas obrigatoriamente fechadas e em bom estado de conservação.

Bancadas

Tampos impermeáveis, revestidos com Material sanitário.

Infraestrutura: Equipamentos e Utensílios

Características Gerais

Dimensões compatíveis com as instalações, uso exclusivo para cada área, bom estado de conservação, manutenção e higienização frequentes.

Materiais

Fabricados com material sanitário, mantidos organizados, limpos, bem conservados, sem incrustações, oxidação, furos ou amassamentos.

Lixeiras

Identificadas, dimensões compatíveis, tampa com acionamento sem contato manual, revestidas com saco plástico resistente.

Art. 46 – As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:

As câmaras frias, quando instaladas, deverão possuir:
I – antecâmara, porta de impacto ou outro sistema que permita a proteção térmica;

II – revestimento com material de fácil limpeza, impermeável, liso e resistente e mantido livre de oxidação;

III – prateleiras confeccionadas com material sanitário;

IV – estrados de material sanitário, em bom estado de conservação e limpeza, sem infestações e sem sinais de umidade ou mofo;

Infraestrutura: Iluminação e Resíduos

Iluminação

- Uniforme, sem ofuscamentos ou contrastes excessivos
- Sem sombras e cantos escuros
- Não deve alterar características sensoriais dos alimentos
- Lâmpadas e luminárias com proteção contra quebras
- Em bom estado de conservação

Gestão de Resíduos

- Local fechado e isolado para estocar resíduos
- Coleta frequente para evitar contaminação
- Sacos resistentes e bem amarrados

Infraestrutura: Requisitos Gerais

Ao iniciar a atividade de comércio varejista de carnes, os proprietários devem pensar na categoria que o açougue se enquadrará e na infraestrutura necessária.

1 **Localização**

Local isento de substâncias potencialmente tóxicas e outros contaminantes, sem comunicação direta com residências.

2 **Acesso**

No mínimo uma porta abrindo diretamente para a rua ou ampla área, assegurando boa ventilação, com acesso livre e independente.

3 **Entorno**

Piso resistente, lavável e que não permita acúmulo de líquidos e resíduos.

As instalações devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades.

Infraestrutura: Pisos e Ralos

Características dos Pisos

- Superfície lisa, contínua, lavável, resistente
- Sem rachaduras ou saliências
- Antiderrapantes e impermeáveis
- Resistentes a lavagens constantes
- Declividade mínima de 1,5%
- Cor clara

Ralos

- Devem ser sifonados para evitar retorno de cheiros
- Ligados à rede de esgoto
- Grelhas com dispositivos de fechamento
- Proibida instalação no interior das câmaras frias

Não pode haver caixas de gorduras e de passagem no interior das áreas de manipulação e transformação de alimentos.

Infraestrutura: Paredes e Tetos

Paredes e Divisórias

- Superfície lisa, contínua, sem rachaduras
- Revestidas até o teto com material liso, lavável, resistente
- Cor clara
- Ângulos entre paredes e pisos de fácil higienização

Tetos

- Íntegros, material não poroso
- Contínuos, laváveis, resistentes à limpeza
- Revestidos de material impermeável
- Cor clara
- Proibido uso de forro de madeira

Infraestrutura: Janelas e Portas

Janelas

- Material liso, não absorvente, de fácil limpeza
- Ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento
- Telas milimétricas de 2mm, bem ajustadas
- Bom estado de conservação

Portas

- Material liso, não absorvente, de fácil limpeza
- Ajustadas aos batentes, sem falhas
- Mecanismos de fechamento automático
- Barreiras para impedir entrada de vetores

Infraestrutura: Água e Reservatório

LOCAL ACESSÍVEL

Possuir capacidade e vazão suficientes

Material resistente

Superfície lisa

Boas condições de conservação, sem rachaduras e ser mantido bem vedado

Ser atóxico, inodoro e impermeável

Infraestrutura: Instalações Sanitárias e refeitórios

Os banheiros utilizados pelos funcionários deverão possuir:

- Piso e paredes adequados e conservados
- Descarga em bom funcionamento
- Vaso sanitário sifonado com assento e tampa
- Mictórios com descarga (se houver)
- Suporte para papel higiênico abastecido
- Lixeira com tampa sem contato manual
- Pia com água corrente e sabonete líquido
- Produto antisséptico
- Toalha de papel descartável não reciclada
- Iluminação e ventilação adequadas
- Portas com fechamento automático
- 10 (dez) funcionários ou mais é obrigatória a existência de vestiários específicos para cada sexo.
- Até 9 (nove) funcionários os armários poderão se localizar nas instalações sanitárias.

As instalações sanitárias, vestiários e refeitórios devem estar completamente separados e sem acesso direto e comunicação com as áreas de manipulação de alimentos

Infraestrutura: Lavatório para Mãos

Lavatório exclusivo para higienização das mãos nas áreas de fracionamento de carcaças, desossa, manipulação e transformação artesanal.

Equipamentos Obrigatórios

- Sabonete líquido neutro e inodoro
- Produto antisséptico
- Toalha de papel descartável não reciclada
- Recipientes coletores de lixo com tampa sem contato manual

Higienização

Procedimentos

- Garantir a não contaminação dos alimentos
- Evitar contaminação cruzada
- Desmontar equipamentos para higienização adequada
- Iniciar higienização ao final da jornada

Restrições

- Proibido uso de panos não descartáveis
- Não higienizar lixeiras nas áreas de manipulação
- Não lavar instalações durante manipulação
- Usar apenas produtos regularizados pela ANVISA

Boas Práticas - Manipuladores

Apresentação Pessoal

Asseio pessoal, uniformes de cor clara, conservados, limpos, fechados, completos, sem bolsos acima da cintura e calçados fechados.

Proteção

Cabelos presos e protegidos, sem barba, unhas curtas sem esmalte, sem adornos pessoais e maquiagem durante manipulação.

Uniformes

Trocados diariamente, uso exclusivo nas dependências internas, guardados em local específico.

EPIs

Fornecidos pela empresa, limpos, em bom estado, disponíveis e guardados adequadamente.

Higienização das Mãos

O funcionário deverá higienizar as mãos nas seguintes situações:

1. Ao chegar ao trabalho
2. Após utilizar sanitários ou vestiários
3. Ao trocar de atividade
4. Após tossir, espirrar, tocar no corpo
5. Após usar materiais de limpeza
6. Após manipular lixo e resíduos
7. Após tocar em objetos estranhos à atividade
8. Após pegar em dinheiro

Recebimento e Armazenamento

Controle na Recepção

- Temperatura das carnes: até 7°C
- Produtos congelados: conforme rotulagem
- Verificar indícios de descongelamento
- Produtos inadequados devem ser devolvidos

Armazenamento

- Não dispor diretamente sobre o piso
- Embalagens adequadas
- Separar carnes de espécies diferentes
- Garantir circulação de ar frio

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS

TIPO DE PRODUTO	TEMPERATURA
Produtos refrigerados no momento do recebimento no açougue e expostos no balcão frigorífico.	Menor que 7°C
Produtos congelados e produtos rotulados	Deve-se observar a temperatura indicada na rotulagem
Produtos refrigerados armazenados em câmara fria	Menor que 4°
Carnes de salga	Não é obrigatória a refrigeração, devendo ser expostas ao consumo em local protegido de contaminação

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS

A carne deve ser moída somente na presença do consumidor, assim como as atividades de manipulação nos estabelecimentos que não realizam a desossa, devendo ser observados os requisitos de boas práticas, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS

O produto industrializado, devidamente inspecionado na origem pelos órgãos oficiais da agricultura, destinado à comercialização na embalagem original do estabelecimento industrial produtor, deverá ser mantido em equipamento de refrigeração, observando sempre a faixa de temperatura constante na rotulagem, isolado das carnes *in natura*, sendo proibida a abertura das embalagens e o fracionamento para a venda.

Expositores *freezers* produtos cárneos.

CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS

Art. 71 – **As carnes deverão ser transportadas** em veículos que atendam à legislação sanitária vigente.

Art. 72 – As carnes, carcaças e produtos industrializados **deverão ser avaliadas no momento da recepção**

A temperatura das carnes e carcaças no momento da recepção deverá ser de até 7°C, sendo necessário o controle e registro.

A temperatura dos produtos congelados e produtos rotulados no momento do recebimento deverá estar de acordo com a temperatura descrita na rotulagem.

Vedações Gerais

- Uso de machadinha (substituir por serra)
- Depósito de carnes moídas e bifes batidos
- Uso de utensílios de madeira
- Cor vermelha nos revestimentos
- Forro de madeira
- Utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização

Vedações Gerais

- Vender carnes não inspecionadas
- Contato direto da carne com gelo
- Misturar carnes de espécies diferentes no mesmo compartimento do balcão frigorífico
- Congelar e recongelar carnes fracionadas
- Preparar refeições dentro do açougue
- Fumar dentro do açougue
- Uso de aditivos com função de prolonger a validade das carnes

Documentação Obrigatória

Documentos Administrativos

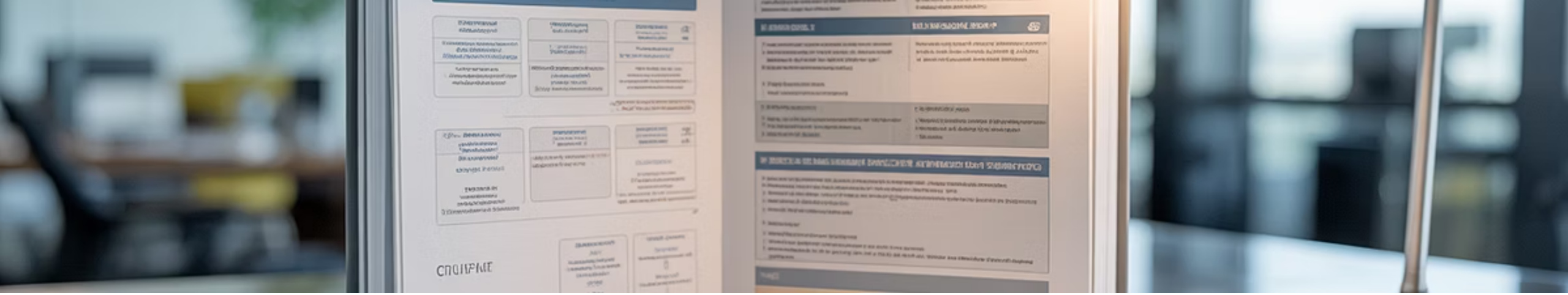
Alvará Sanitário, comprovantes de capacitação, Manual de Boas Práticas, cadastro de fornecedores, notas fiscais.

Controles Técnicos

Fichas técnicas dos produtos, planilhas de temperatura, comprovantes de calibração e manutenção de equipamentos.

Controles Sanitários

Comprovantes de higienização do reservatório de água, controle de potabilidade, controle de pragas.



Procedimentos Operacionais Padronizados

1 **Higienização**

Instalações, equipamentos, móveis e utensílios, incluindo método, princípio ativo, concentração e tempo de contato.

2 **Água**

Higienização do reservatório e controle da potabilidade quando for utilizada solução alternativa.

3 **Manipuladores**

Capacitação, higiene e saúde, incluindo etapas e frequência de lavagem das mãos.

4 **Controles**

Manejo de resíduos, controle de pragas, recebimento de carnes e rastreabilidade dos produtos transformados.

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria de Estado de Saúde
Superintendência de Vigilância Sanitária

ROTEIRO DE INSPEÇÃO:

Lista de Verificação de Boas Práticas em Estabelecimentos que realizam Comércio Varejista de Carnes[1]

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
CNPJ:	Inscrição Estadual:
CNAE:	
Fone: ( )	Fax: ( )
Rua/Av.:	Bairro:
Cidade/UF:	CEP:
E-mail:	
Nº de Alvará de Localização:	Validade:
Nº do alvará sanitário:	Validade
Número de Funcionários:	Número de turnos:
Responsável Legal/Proprietário: CPF:	
Responsável Técnico: CPF:	
Responsável pela manipulação: CPF:	
Categoria do estabelecimento:	

PERÍODO DA INSPEÇÃO: ___/___/__ a ___/_____/_____.					
1.0	**PERGUNTAS GERAIS**				
Nº	**Qualif.**	**Itens**	**Sim**	**Não**	**NA***
1.1	I	As instalações e equipamentos são compatíveis e adequados para as atividades realizadas?			
1.2	I	As carcaças, as carnes e os produtos de transformação artesanal, com exceção das carnes de salga, se encontram sob refrigeração?			

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
Secretaria de Estado de Saúde
Superintendência de Vigilância Sanitária

1.3	I	Os equipamentos de refrigeração possuem termômetro externo em local e condições de fácil visualização?			
1.4	I	Os produtos que são comercializados em temperatura ambiente são expostos em local protegido de contaminação?			
1.5	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para o fracionamento de carcaça?			
1.6	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui equipamentos adequados para o fracionamento de carcaças?			
1.7	I	Estabelecimentos das categorias A e B:			

		adequados para o fracionamento de carcaças?			
1.7	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui área específica para a realização da desossa?			
1.8	I	Estabelecimentos das categorias A e B: possui equipamentos adequados para a realização da desossa?			
1.9	I	O descongelamento dos produtos, se realizado, é feito de forma adequada?			
1.10	I	O produto industrializado fracionado se encontra acondicionado em recipiente adequado para exposição e venda a granel, e conservado conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a data de validade após abertura e fracionamento, e identificado com as informações necessárias?			
1.11	N	O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos ou substituto possui capacitação de acordo com a resolução?			
1.12	N	A comercialização de outros gêneros alimentícios e outros produtos atende às condições de licenciamento e funcionamento definidas na legislação sanitária?			
2.0	**INFRAESTRUTURA FÍSICA**				
Nº	**Qualif.**	**Itens**	**Sim**	**Não**	**NA**
2.1	I	O estabelecimento se encontra em área isenta de substâncias potencialmente tóxicas e de outros contaminantes?			
2.2	N	Possui porta abrindo para o logradouro público, assegurando a ventilação?			
2.3	I	O acesso ao estabelecimento é livre e independente?			
2.4	N	As áreas externas são revestidas com piso resistente, lavável e se apresentam sem acúmulo de líquidos e resíduos?			
2.5	I	Possui área compatível com as atividades desenvolvidas?			
2.6	I	As edificações, instalações e dependências se encontram em adequadas condições para o funcionamento?			
2.7	I	Possui reservatório de água potável?			
2.8	I	O reservatório de água potável se encontra em local acessível e protegido?			
2.9	I	O reservatório de água potável é construído com material adequado e se encontra em boas condições de conservação e			

		uso?			
2.10	N	O piso do estabelecimento é de cor clara?			
2.11	I	O piso apresenta superfície lisa, contínua, lavável, resistente, sem rachaduras, depressões ou saliências?			
2.12	I	O piso é antiderrapante, impermeável, resistente a lavagens constantes e a desinfecção por produtos químicos, água quente ou água sob pressão e ao tráfego de equipamentos?			
2.13	I	O piso possui declividade de no mínimo 1,5% (um e meio por cento)?			
2.14	I	Os ralos são em número suficiente e ligados à rede de esgoto?			
2.15	I	Os ralos são sifonados?			
2.16	I	As grelhas possuem dispositivos que permitam seu fechamento?			

Açougue do Sr. José

O Sr. José trabalha como açougueiro há mais de 50 anos. Ele herdou o açougue do seu pai e não se cansa de dizer que aprendeu a profissão com ele, hoje aposentado. O seu açougue, único no bairro Santo Antônio, foi construído ao lado da sua casa, na praça da Piedade. As árvores plantadas pelo pai do Sr. José fazem uma sombra que se estende desde a calçada até a metade do açougue. O balcão do açougue é o mesmo, de madeira boa, lavado todos os dias. As paredes de uma cor vistosa são pintadas todos os anos.

Os moradores mais antigos do bairro são fregueses certos e só confiam no Sr. José para comprar a carne que consomem. Ele tem uma caderneta, na qual anota diariamente as compras dos fregueses que efetuam o pagamento no final do mês. A voz do Sr. José brigando com os cães de rua que se aglomeram em frente ao açougue, acorda os vizinhos todas as manhãs.

Esse mês chegou à prefeitura o Marcelo, um novo fiscal da Vigilância Sanitária vindo de outra cidade. Marcelo esteve no açougue do Sr. José e se interessou pela história da construção do açougue e o que ele representava na vida do Sr. José.

De forma bastante cuidadosa, Marcelo apresentou algumas modificações que deveriam ser realizadas no açougue para atender as normas da Vigilância Sanitária entre as quais: azulejo até o teto; pia e balcão de material não corrosivo. Marcelo levou folhetos, gravuras, mostrou o que pode acontecer com a pessoa que come uma carne contaminada. Sr. José entendeu que seria mais higiênico e seguro para seus fregueses, tão fiéis e antigos, um açougue funcionando conforme as normas estabelecidas. Marcelo combinou então um tempo para que o Sr. José pudesse fazer as mudanças no açougue.

FONTE: Adaptado de Ministério da Saúde, 2002[21].

VISACIS

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE ALIMENTOS E AGROINDÚSTRIAS

Tornar real o SUS ideal

SES 2023 - 2026

CISAMAPI

SUS Sistema Único de Saúde

SECRETARIA DE SAÚDE

MINAS GERAIS GOVERNO DE TODOS

BASE LEGAL

RESOLUÇÃO-RDC N° 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

RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018 - Licenciamento sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário, que exercem atividades de baixo risco sanitário na área de Alimentos.

LEI Nº 22.920, de 12/01/2018 - dispõe sobre a habilitação sanitária de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte no Estado

QUEM SÃO OS AGRICULTORES FAMILIARES E EMPREENDEDOR FAMILIAR RURAL

Lei nº 11326/06

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;

II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;

III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; (Redação dada pela Lei nº 12.512, de 2011)

IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

1º Passo: Registro do CNAE

A determinação da atividade CNAE é de RESPOSABILIDADE DO EMPREENDEDOR.
A vigilância sanitária, a partir das informações prestadas pelo responsável técnico, confere o CNAE para determinar as atividades que vão constar no alvará sanitário

https://concla.ibge.gov.br/

2º Passo: Comprovação da Constituição

- Microempreendedor individual → Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

- Empreendedor familiar rural → Cadastro da Agricultura Familiar que substituiu o Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou CAF (Cadastro Nacional da Agricultura Familiar).

- Empreendimento econômico solidário (cooperativas, associações), por meio de uma das seguintes declarações:

a) Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);
b) Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária; e
c) CAF

Documentação para Alvará Sanitário

Documentos Básicos

Alvará de localização e funcionamento, requerimento padrão da VISA Municipal, cópia do CNPJ e Contrato Social; CAF ou Cadastro do Empreendimento Econômico Solidário

Documentação Técnica

Manual de Boas Práticas e POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados)

Responsabilidade

Documentação do responsável técnico, quando exigido pela legislação específica do segmento.

Licenciamento Simplificado

1. Comprovantes de constituição: CCMEI (Item I, art. 5°, Res. 6362/18) - MEI; DAP (Item II, art. 5°, Res. 6362/18) - AF; SIES/MTE ou DAP Jurídica (Item III, art.
5°, Res. 6362/18) - EES;

2. Termo de Ciência e Responsabilidade: (Anexo I, Res. 6362/18);

3. Roteiro Auto inspeção ou Declarações baixo risco B (Anexo III, Res. 6362/18);

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

ANEXO I DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

TERMO DE CIÊNCIA E RESPONSABILIDADE

Declaro estar ciente de que deverei cumprir o disposto no Código de Saúde, Lei nº 13.317/1999, e demais legislações sanitárias aplicáveis ao meu ramo de atividade, e atender às boas práticas e saúde do trabalhador, assumindo civil e criminalmente inteira responsabilidade pela veracidade das informações aqui prestadas.

Declaro, sob as penas da lei, a minha anuência para o acesso das autoridades sanitárias, sempre que se fizer necessário, ao local de exercício das minhas atividades, reconhecendo ser uma atividade sujeita à fiscalização e a inspeção sanitária, estando ciente que a obstrução ao trabalho das autoridades é caracterizada como infração sanitária.

Declaro que tenho ciência e atendo aos requisitos exigidos pela legislação sanitária vigente para o exercício de minhas atividades e que o Alvará Sanitário inicial permitirá a participação no processo de atendimento ao mercado institucional, ao Programa de Aquisição de Alimentos -PAA, Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

RESPONSAVEL:	ASSINATURA:
CPF:	DATA:

ANEXO III DA RESOLUÇÃO SES/MG Nº 6.362, DE 08 DE AGOSTO DE 2018.

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO

ROTEIRO AUTO INSPEÇÃO	
RAZÃO SOCIAL:	
NOME:	
ENDEREÇO:	
RESPONSAVEL LEGAL:	
CNPJ/CPF:	DAP:
RAMO DE ATIVIDADE/NEGÓCIO:	
DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:	

Edificação, Instalação, Equipamentos, Móveis e Utensílios	**SIM**	**NÃO**	**NA**
1. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida?			
2. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo?			
3. Piso com revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros?			
4. Paredes com revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
5. Teto com forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros?			
6. Iluminação, artificial e/ou natural, satisfatória?			

Não seguro vigilancia.saude.mg.gov.br/index.php/licenciamento-sanitario/

- Instagram
- Youtube

POSTS

Selecionar categoria

podem ser consultados no site da Secretaria de Estado da Saúde de Minas Gerais.

Licenciamento Sanitário Simplificado - Baixo Risco

- Adesão ao Módulo de Licenciamento Sanitário Simplificado
- Apresentações
- Declarações - Baixo Risco B
  - Atividades com manipulação de alimentos
  - Atividade de distribuição de água por caminhão
  - Atividades com comércio de carnes
  - Atividades sem manipulação de alimentos
  - Atividades de acupuntura
  - Atividades de beleza e estética
  - Atividades de educação
  - Atividades de estabelecimentos assistenciais
  - Atividades de estabelecimentos de hospedagem
  - Atividades de sauna e banhos
  - Atividades desportivas e de lazer
  - Atividades funerárias
  - Atividades práticas integrativas e complementares em saúde humana
  - Comércio varejista de produtos de higiene, perfumes e cosméticos
  - Comércio varejista de saneantes
  - Comércio varejista e/ou aluguel de produtos para saúde de uso leigo
  - Condomínios residenciais para idosos
  - Estabelecimentos de lavanderia e toalheiros
  - Manutenção e reparação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e equip. de irradiação
  - Podologia
- Declarações para CNAEs Dependentes de mais de uma Pergunta
- Guias para Utilização do Sistema de Licenciamento Sanitário Simplificado
- Legislações
- Modelos - Alvarás e Declarações de Dispensa

lancia.saude.mg.gov.br/index.php/licenciamento-sanitario/#

INFRAESTRUTA NECESSÁRIA

Localização Adequada

O local deve evitar fontes de contaminação como áreas insalubres, enchentes, poeira ou poluição.

Planejamento Estrutural

A construção deve permitir fluxo ordenado de produção, evitando contaminação cruzada.

Fluxo Produtivo

O desenho da planta deve considerar a sequência lógica das operações.

INSTALAÇÕES

- Pisos e paredes → material liso, resistente, cor clara, em bom estado de conservação, sem rachaduras, material impermeável, altura compatível com a atividade (parede), antiderrapante (piso)

- Tetos e aberturas → bom estado de conservação, sem mofos, janelas com telas, portas lisas e resistentes, com fechamento automático

- Iluminação → iluminação uniforme, lâmpadas protegidas

- Ventilação → ventilação adequada e confortável, evitar fluxo de ar da área contaminada para áreas limpas

2005 6 21

Foto: GB | Manu Dias
Publicado no Jornal Grande Bahia

POLVILHO AZEDO
POLVILHO DOCE
MANTIQUEIRA

2007 6 1

- Abastecimento de água → utilizar somente água potável para manipulação dos alimentos; o gelo para alimentos deve ser de feito de água potável

- Esgoto e resíduos → esgoto bem dimensionado; local de armazenamento temporário de resíduos e descarte diário

- Instalações sanitárias → separados da área de manipulação de alimentos

- Controle de pragas → portas vedadas e proteção nas aberturas; ralos com fechos para proteger da entrada de roedores

MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

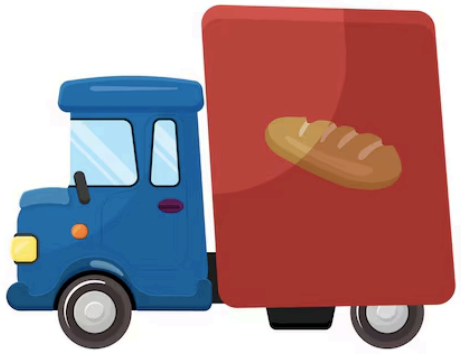
- ✓ As embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras.
- ✓ As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados em local limpo e organizado, de forma a garantir proteção contra contaminantes.

PREPARAÇÃO DO ALIMENTO e FLUXO DE PRODUÇÃO

- ✓ Evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo
- ✓ Matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário
- ✓ Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados
- ✓ O Fluxo de produção deve ser ordenado, linear e sem cruzamento

TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL

- ✓ Veículo limpo, com cobertura para a proteção da carga
- ✓ Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos
- ✓ Transporte deve manter a integridade do produto
- ✓ Veículo não deve transportar outras cargas que comprometam a segurança do produto



Requisitos para Estabelecimentos Alimentícios de Baixo Risco em Residências

Devem seguir requisitos específicos para garantir a segurança alimentar e a separação adequada entre as atividades comerciais e residenciais.

Assegurar que, mesmo operando em ambiente doméstico, estes estabelecimentos mantenham padrões profissionais de higiene e organização, protegendo tanto os consumidores quanto os moradores do local.

Separação de Áreas

Separação Física

Área física separada das áreas de moradia

Pode compartilhar → banheiro para funcionários, depósito de material de limpeza (DML), vestiário, lavanderia e local de depósito de resíduos.

Uso Exclusivo

O local de manipulação de alimentos deve ser de uso EXCLUSIVO para a atividade econômica, não podendo servir de permanência e uso dos moradores, mesmo aqueles envolvidos nas atividades relacionadas ao empreendimento.

Utensílios Dedicados

Os utensílios e equipamentos utilizados para o preparo e manipulação de alimentos devem ser EXCLUSIVOS para o processo, não podendo ser utilizados utensílios da moradia, como panelas, pratos, talheres e outros vasilhames.

Manutenção e Conservação do Ambiente

Limpeza Regular

Todas as áreas da residência, incluindo a moradia e construções anexas, devem ser mantidas em condições adequadas de limpeza e conservação.

Gestão de Resíduos

O ambiente deve estar livre de objetos em desuso, resíduos e entulhos que possam comprometer a higiene do local de produção alimentícia.

Controle de Pragas

É necessário evitar condições que propiciem a criação e permanência de vetores e pragas urbanas, mantendo um ambiente seguro para a manipulação de alimentos.

Documentação e Monitoramento

Elaboração do Manual de Boas Práticas

Implementação

Aplicação prática das exigências estruturais no estabelecimento.

3 Monitoramento

Verificação contínua da conformidade com os requisitos.

4 Atualização

Revisão periódica da documentação e adequação às novas exigências.

Contatos

- E-mail: alimentosvisacis@cisamapi.mg.gov.br
- Telefone: (31) 38198808
- Instagram: @visacis_cisamapi
- Link para envio de dúvidas para o Visa Cis: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdez-OK5JPNV0AodVtEcb0_CYwTUQnIjMT_t23kssQV6qufrg/viewform?usp=header

CISAMAPI

VISACIS