



Segurança Alimentar e Boas Práticas em Supermercados



Varginha
01/09/2022



Programação

Manhã

08:30 – Credenciamento e Boas Vindas

08:45 – Abertura Oficial do Projeto EducaVisa

09:00 – A Vigilância Sanitária no Contexto do SUS.

09:15 – Documentações Sanitárias e Legislações

09:45: Boas Práticas na Manipulação de Alimentos – Parte 1

10:30: Rotulagem de Alimentos

Tarde

13:30 – Direito do Consumidor

14:00 – Saúde do Trabalhador

14:30 – Açougues e Produtos de Origem Animal.

15:00 – Coffe Break

15:15 – Boas Práticas na Manipulação de Alimentos – Parte 2

16:15 – Doenças transmitidas por alimentos (DTAs)

16:45 – PROGVisa

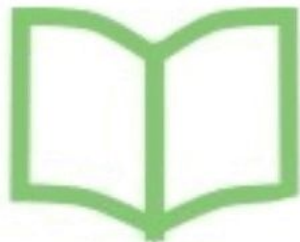
17:00 – Encerramento



Projeto EducaVisa

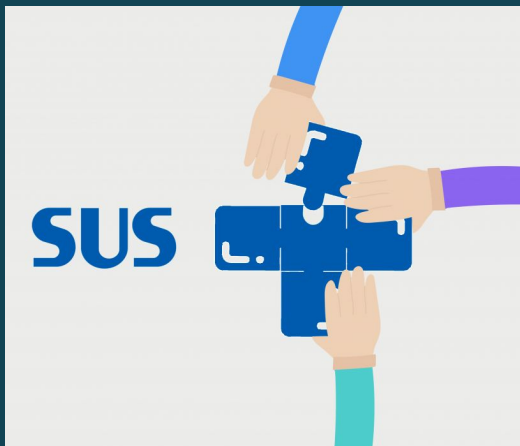
OBJETIVO

- Aproximação da VISA, população e Setor Regulado
- Educar para Prevenir a ocorrência de agravos à saúde
- Promoção da Saúde através de ações **contínuas** de educação sanitária
- Participação popular na formulação da agenda



AÇÕES

- ➡ Capacitações periódicas para o Setor regulado
- ➡ Divulgação de informativos de cunho educacional no órgão oficial
- ➡ EducaVisa nas escolas



A Vigilância Sanitária inserida no SUS e sua aplicação na sociedade e setor regulado

Nara Alvarenga Mendes Viana
Coordenadora VISA



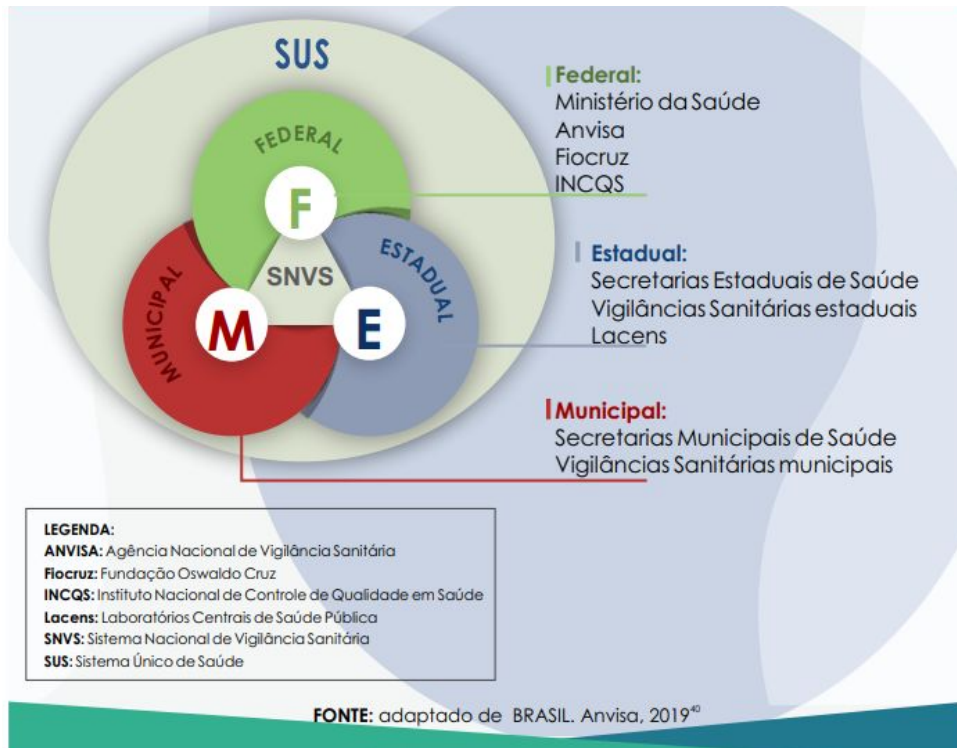
VIGILÂNCIA SANITÁRIA É SUS?

- Vinculação das ações de vigilância sanitária no SUS - Art. 6º - Lei 8.080/90
- Caráter preventivo





Sistema Nacional de Vigilância Sanitária



- **REGULAMENTAÇÃO**
- **CONTROLE**
- **FISCALIZAÇÃO**
- **EDUCAÇÃO**
SANITÁRIA



Documentação Sanitária e Legislações aplicáveis

Xamã Morais Domingos
Agente Fiscal - VISA

Reflexão:



**Sua empresa
está preparada
para receber a
Vigilância Sanitária?**

A importância do Alvará Sanitário

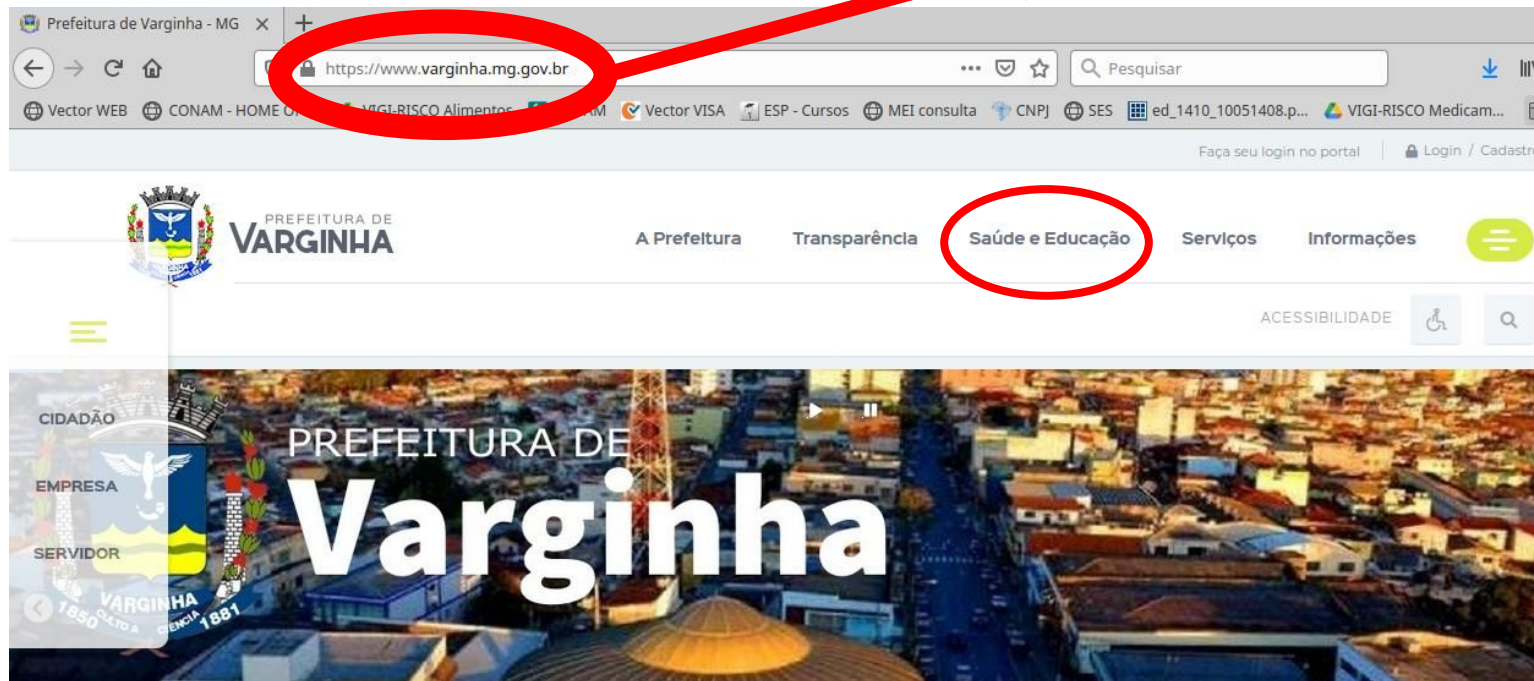
Lei Complementar Municipal nº 3/2019



COMO SOLICITAR O ALVARÁ SANITÁRIO?

DOCUMENTOS

WWW.VARGINHA.MG.GOV.BR





PREFEITURA DE

Varginha

[Retirada de exames - UPA](#)

[Saúde - Tudo Sobre
Coronavírus](#)

[Saúde - Ouvidoria](#)

[Saúde - Vigilância Sanitária](#)

[Saúde - Atenção Básica](#)

[Saúde - Vigilância
Epidemiológica](#)

[Saúde - Farmácias de Plantão](#)

[Portal da Educação](#)

[Educação - Lista de Espera e
Contemplados Creches](#)

[Educação - VII Prêmio Marina
Prado 2022](#)



[Alvará Sanitário](#)

O alvará sanitário é o documento expedido por intermédio de ato administrativo privativo do órgão sanitário competente, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos sujeitos ao controle sanitário, após constatada sua conformidade com requisitos legais e regulamentares. A Resolução Estadual SES/MG n.º 6460/2018 e a RDC ANVISA n.º 153/17 estabeleceu a classificação de risco das atividades econômicas sujeitas ao controle sanitário para fins de licenciamento, adotando a Classificação Nacional das Atividades Econômicas - CNAE. Sendo assim, o Setor de Vigilância Sanitária disponibiliza, neste ícone, uma relação de arquivos para download com todas as informações necessárias para requerimento do Alvará Sanitário.

[Transporte](#)

[Roteiros de inspeção sanitária](#)

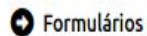
[Materiais educativos](#)

[Pré Vistoria](#)

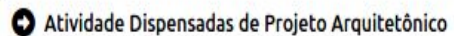
[Formulário para Realização de Eventos](#)



Voltar



Formulários



Atividade Dispensadas de Projeto Arquitetônico



Informações sobre Projeto Arquitetônico



Perguntas e Respostas

[Informações sobre Projeto Arquitetônico](#)



Arquivos Vinculados



18/11/2021

Alvará Sanitário

Relação dos documentos para requerimento do Alvará Sanitário - baixo risco



18/11/2021

Alvará Sanitário

Requerimento Alvará Sanitário



18/11/2021

Alvará Sanitário | Roteiro de Auto Inspeção (MEI) - somente para empresas de alimentos



18/11/2021

Alvará Sanitário | Termo de Ciência e Responsabilidade (MEI) - somente para empresas de alimentos



18/11/2021

Alvará Sanitário

Termo de Responsabilidade Técnica

Boas Práticas na manipulação de alimentos - Parte 1

Fernanda Mesquita Oliveira - Engenheira Civil/VISA

**Gleides Monteiro Dias Cirilo
Médica Veterinária/VISA**





Estrutura física necessária

**Fernanda Mesquita Oliveira - Engenheira
Civil/VISA**

QUAL A IMPORTÂNCIA DA ESTRUTURA FÍSICA ADEQUADA?



Supermercados



Baixo Risco

**MANIPULAÇÃO NO
SUPERMERCADO**

**açougue, padaria, confeitaria,
salgaderia, rotisseria, dentre outros;**

QUAL A IMPORTÂNCIA DA ESTRUTURA FÍSICA ADEQUADA?

- Manipulação de alimentos
- Contaminação cruzada
- Espaço físico adequado permite a realização de boas práticas
- Eficácia quanto ao combate de vetores



ESTRUTURA FÍSICA NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

- Áreas de estocagem organizadas e em bom estado de conservação.
- Alimentos, embalagens e insumos nunca em contato com o chão
 - Superfícies laváveis ou tratadas
- Sala exclusiva para manipulação de alimentos (acesso restrito) ➡ Não pode misturar-se à circulação.



ESTRUTURA FÍSICA NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

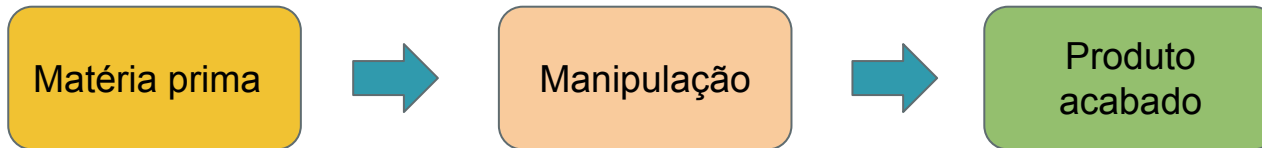
- Instalações de água distintas e exclusivas para:
 - Lavagem de mãos
 - Lavagem de utensílios
 - Lavagem de alimentos (líquidos e semissólidos)
- Locais de armazenamento e produção em boas condições de conservação (pisos, paredes e tetos).
- Revestimentos laváveis em áreas molhadas.



QUAIS AS EXIGÊNCIAS PARA A ESTRUTURA FÍSICA?

- Fluxo linear de produção → evitando cruzamentos e contaminação

Matéria prima $\neq$ produto acabado
Barreira técnica



QUAIS AS EXIGÊNCIAS PARA A ESTRUTURA FÍSICA?

- Vestiário(s) para funcionários



- Copa para funcionários → proibido comunicar-se com os sanitários

- DML (depósito de material de limpeza) → tanque e armário

- Abrigo de resíduos sólidos → ponto de água, vão de ventilação telado e ralo sifonado (com fecho)

QUAIS AS EXIGÊNCIAS PARA A ESTRUTURA FÍSICA?

- Portas compatíveis com o porte dos equipamentos
- Monta-carga para transporte vertical de carga
- Tela milimétrica nas janelas e demais aberturas (manipulação de alimentos e estocagem)
- Ralo sifonado com fecho
- Depósito de gases separado do corpo do prédio, de acordo Corpo de Bombeiros



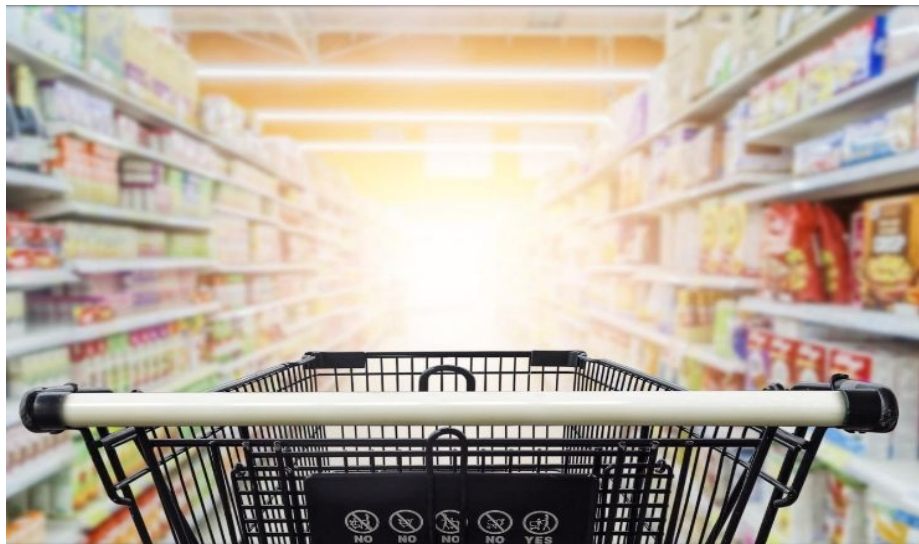
QUAIS AS EXIGÊNCIAS PARA A ESTRUTURA FÍSICA?

- **Sistemas de exaustão (loais que não possuem ventilação natural, frituras, etc)**
- **Refugados (vencidos, avariados, impróprios para uso)**
- **Fluxo de ar não pode incidir diretamente sobre a produção**
- **Caixas de gordura não podem estar dentro da área produtiva**



BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS - SUPERMERCADOS

Resolução - RDC ANVISA nº 216/04



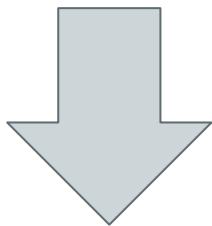
O que são Boas Práticas?

São **procedimentos e práticas de higiene** que devem ser obedecidas pelos **manipuladores desde a escolha e compra dos produtos** a serem utilizados no preparo do alimento até a **venda para o consumidor**. O objetivo das Boas Práticas é **evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados**



O que é contaminação?

Parasitas, substâncias tóxicas e micróbios prejudiciais à saúde entram em contato com o alimento durante a manipulação e preparo



DTA

Doenças Transmitidas por Alimentos

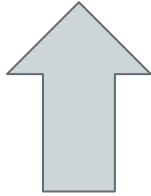


LIMPEZA

**HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E
UTENSÍLIOS - Item 4.2 da RDC 216/04.**



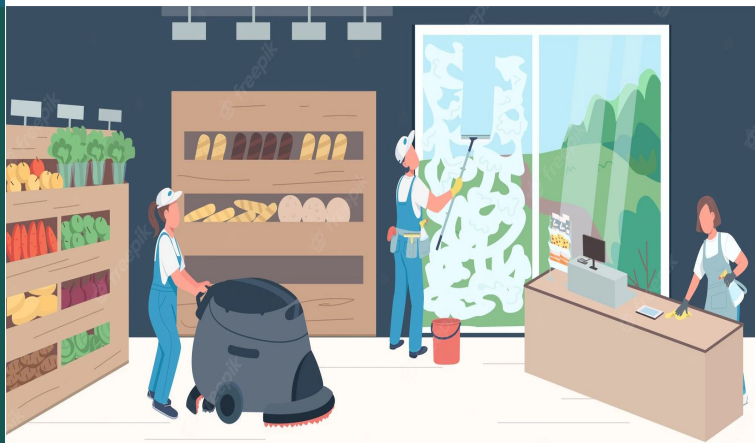
Comprovadamente
capacitados



**Funcionários da
Limpeza**

Utilizar uniformes
apropriados e
diferenciados dos
manipuladores de
alimentos





Limpeza

- Quantas vezes forem necessárias.
- Imediatamente após o término do trabalho.
- Registradas (quando não rotineiras).
- Impedir a contaminação por produtos/partículas.
- Não utilizar substâncias odorizantes e ou desodorantes.



Produtos Saneantes

- Regularizados pelo Ministério da Saúde.
- Utilizados conforme recomendação do fabricante.
- Identificados.
- Guardados em local adequado e reservado para esta finalidade (DML).



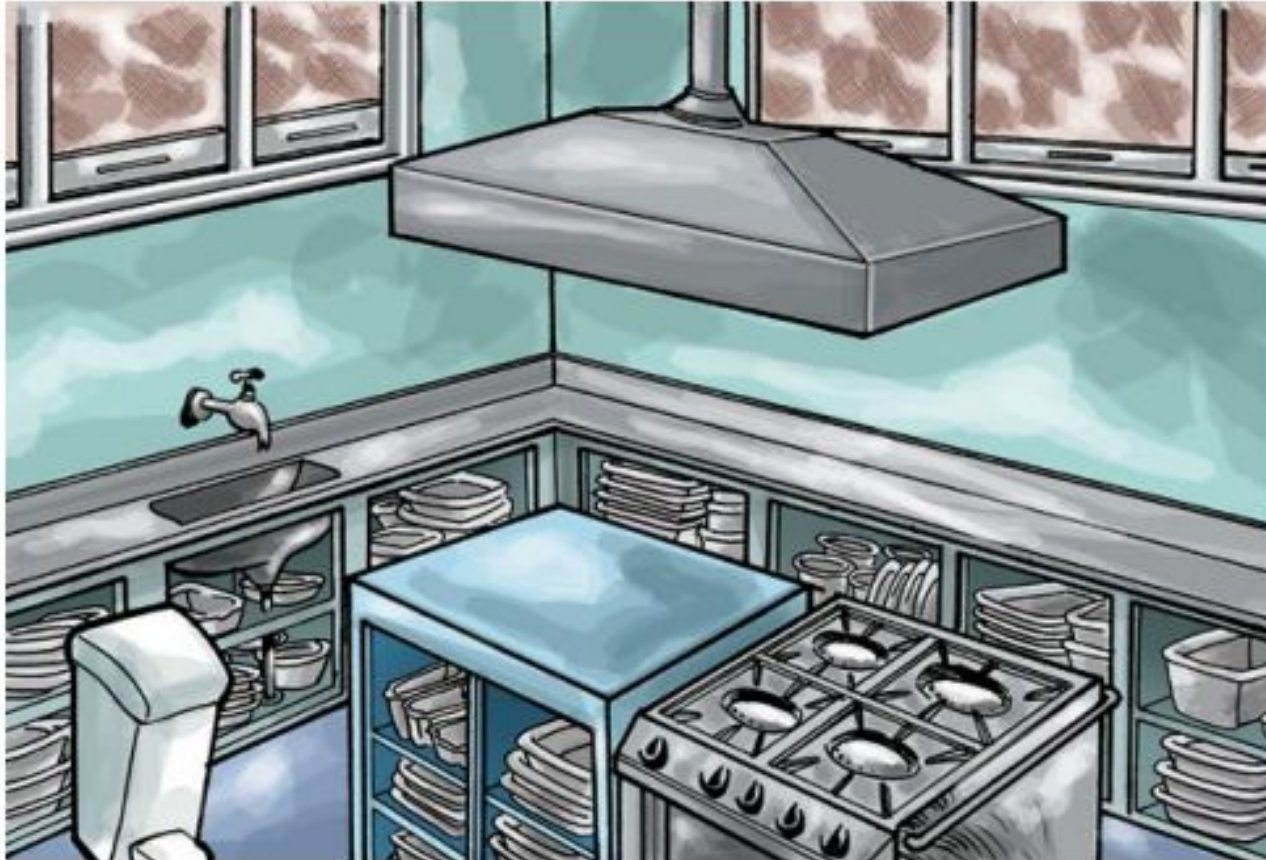
Utensílios e equipamentos de limpeza

- Devem ser próprios para a atividade.
- Guardados em local adequado e reservado para esta finalidade (DML).
- Distintos dos usados para higienização de equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.

Como deve ser o local de trabalho?



Como deve ser o local de trabalho?



Como deve ser o local de trabalho?



Como deve ser o local de trabalho?

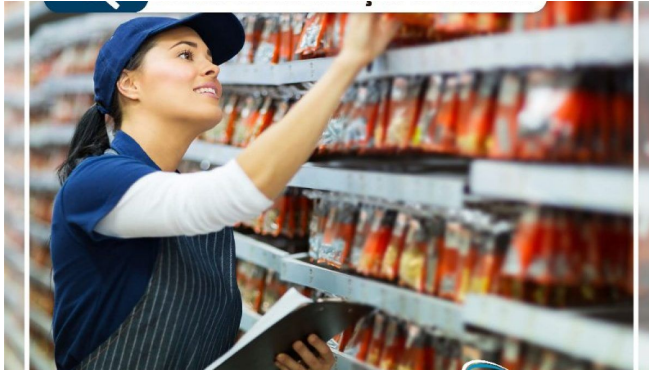


MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Manipuladores - Item 4.6 da RDC 216/04.



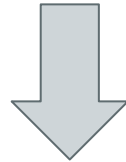
Manipuladores de Alimentos - Quem são?



O controle da saúde deve ser realizado e registrado.



Manipuladores - Saúde



Lesões e enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos - afastamento provisório da atividade.

Usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento

Compatíveis à
atividade (EPI),
conservados e
limpos



Manipuladores - Uniformes

Trocados, no
mínimo,
diariamente

Deve haver local específico e adequado para guardar as roupas e os objetos pessoais

Cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado

Não é permitido
o uso de barba



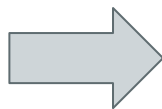
Ausência de
objetos de
adorno
pessoal e
maquiagem

Manipuladores - Asseio pessoal

Unhas curtas, sem esmalte ou base



Manipuladores - Comportamento

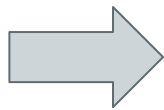


Devem lavar cuidadosamente as mãos:

- Ao chegar ao trabalho;
- Antes e após manipular alimentos;
- Após qualquer interrupção do serviço;
- Após tocar materiais contaminados;
- Após usar os sanitários e;
- Sempre que se fizer necessário.

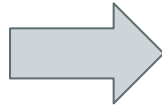


Manipuladores - Comportamento



**Não devem durante o desempenho de
suas atividades:**

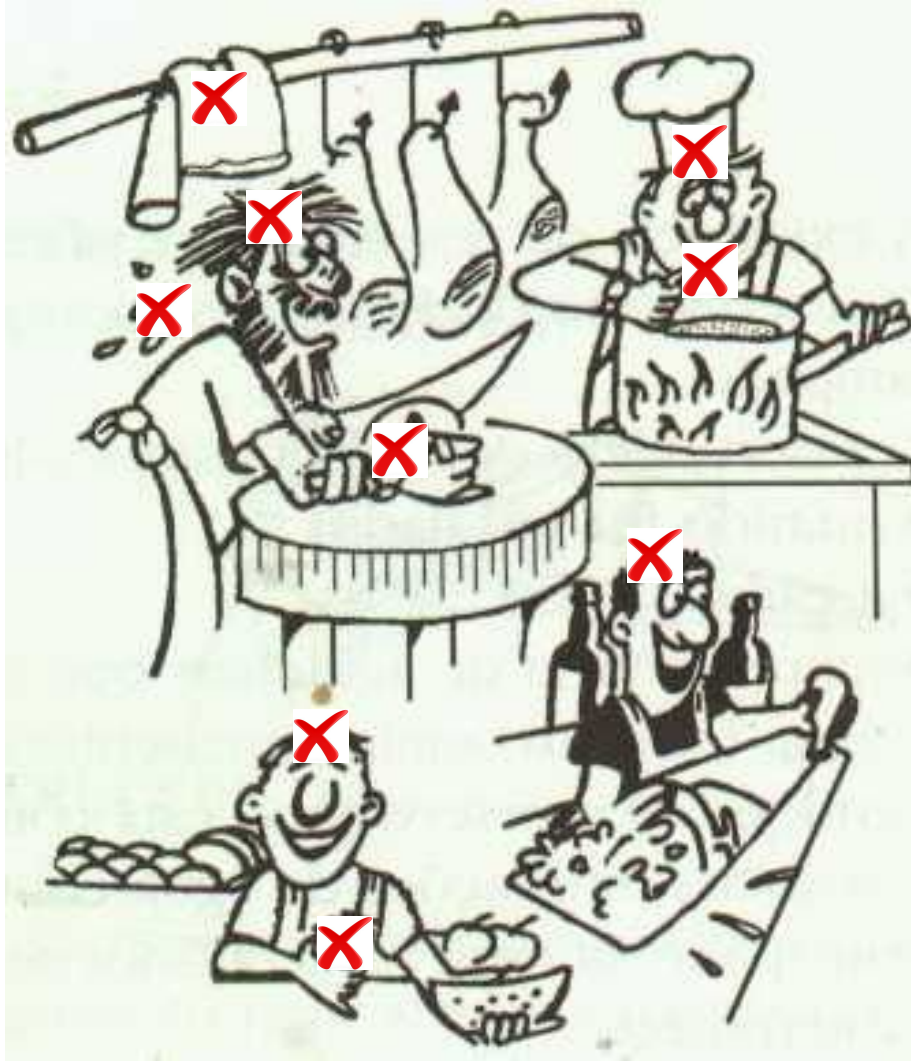
- Fumar;
- Falar desnecessariamente;
- Cantar;
- Assobiar;
- Espirrar;
- Cuspir;
- Tossir;
- Comer;
- Manipular dinheiro;
- Praticar outros atos que possam contaminar o alimento.



**Manipuladores -
Capacitação periódica**

A Capacitação deve, minimamente:

- Abordar higiene pessoal;
- Abordar manipulação higiênica dos alimentos;
- Abordar doenças transmitidas por alimentos;
- Ser comprovada mediante documentação.



Quais são os erros?







CONTAMINAÇÃO CRUZADA

Resolução - RDC ANVISA nº 216/04



Copyright © International Association for Food Protection

O que é Contaminação Cruzada?

ALIMENTO
SUPERFÍCIES
MATERIAIS
MANIPULADORES



A contaminação cruzada é a **transferência de contaminantes**, como microrganismos patogênicos, **entre alimentos, superfícies e materiais de produção**

Contaminação Cruzada, como evitar?

- Não utilizar os mesmos utensílios, como facas e tábuas de corte, para manipular alimentos crus, cozidos ou de origens diferentes;
- Não preparar alimentos de origens diferentes na mesma superfície (vegetais x cárneos);
- Utilizar sempre equipamentos e utensílios completamente limpos;
- Higienizar as mãos constantemente;



Contaminação Cruzada, como evitar?

- Não armazenar alimentos de diferentes origens no mesmo recipiente;
- A higienização ocorre dos ambientes menos contaminados para os mais contaminados.
- Os utensílios de limpeza das áreas de manipulação de alimentos devem ser diferentes dos utilizados em outros ambientes.



Contaminação Cruzada, como evitar?



BOAS PRÁTICAS

Rotulagem de Alimentos

Daniele Faria Moreira - Nutricionista/Referência técnica seção Alimentos - VISA

Todo alimento que já está embalado deve receber rotulagem .

- Desde o produto produzido na indústria até aquele do produtor local.
- Ficar atentos que esses produtos não fabricados no próprio estabelecimento devem ter a rotulagem completa, incluindo Informação Nutricional.
- Destaque para nova lei de rotulagem (RDC 249/20 válida a partir de 10/2022) - nova tabela nutricional + pain



E os produtos produzidos ou fracionados
no próprio supermercado?



E os produtos produzidos ou fracionados no próprio supermercado?

- Quando embalados na ausência do consumidor (tanto os fabricados quanto os fracionados) - devem receber rotulagem
- RDC 259/2002 - determina dizeres **mínimos obrigatórios**:

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

Denominação de Venda

Nome do Produto

Lista de Ingredientes

Deve iniciar com “Ingr.” ou “Ingredientes” - sempre em ordem decrescente referente a quantidade usada no produto.

Conteúdo Líquido

Peso

Identificação de Origem

Deve iniciar com "fabricado em... ", "produzido por ..." ou "indústria ..."
Deve conter:
razão social do fabricante ou fracionador;
endereço completo;
país e município;

Lote

Pode ser:
A) um código chave precedido da letra "L".
B) a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, (dia e o mês ou o mês e o ano).

Instruções sobre o preparo e uso do alimento

*apenas quando necessário.
→ modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto. (Pizzas, massas congeladas)

Prazo de Validade

ATENÇÃO:

Alguns alimentos fracionados têm alteração da validade após abertura da embalagem (frios, embutidos, doces).

*deve-se seguir a recomendação do fabricante → validade pode ser menor que a sugerida, mas nunca maior.

Prazo de validade deve ter, pelo menos:

- o dia e o mês para produtos com validade menor que 3 meses;
- o mês e o ano para produtos com validade superior a três meses.



Lote
Conteúdo Líquido

SALAME ITALIANO

EMBALADO EM: 16/02/19 VALIDO ATE: 20/02/19
LOTE: AB0123456789 **TOTAL R\$**
TARA: 0,018kg(T) **17,91**
PESO: 0,408kg(L)
R\$/kg: 43,90

20001000179142007191030010000001

 **SISP**
SECRETARIA DA AGRICULTURA E
INSPECIONADO
0000
ESTABELECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Conservação: mantenha refrigerado de 8 a 12°C
NÃO CONTEM GLUTEN

Produzido/Fornecido por: 
Endereço Completo:
CNPJ: 00.000.000 / 0001 - 00 I.E.: 100.100.100 - 10

INGREDIENTES: carne suína, gordura suína, leite em pó, toucinho, sal, água, fibra de colágeno, vinho branco, pimentas: preta e branca, açúcar, condimentos extrato de alecrim, acidulante glucona-delta-lactona (ins 575), realçador de sabor glutamato monossódico (ins 621), aromas: de fumaça e natural, estabilizantes: pirofosfato dissódico (ins 450i), tripolifosfato de sódio (ins 451i) e polifosfato de sódio (ins 452i), antioxidante eritorbato de sódio (ins 316) e conservador nitrato de sódio (ins 251).

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL
Porção de 100g / (1 Bife(s))
Quantidade por porção

	120 kcal = 504 kJ	%VD
Valor Energético		3% (*)
Carboidratos	1 g	0%
Proteínas	6 g	12%
Gorduras Totais	6 g	7%
Gorduras Saturadas	4 g	16%
Gorduras Trans	nao contem	(**)
Fibra Alimentar	0 g	0%
Sódio	115 mg	5%

(*) Valores Diários com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.
(**) VD não estabelecido.

Denominação de venda

Validade

Identificação de Origem

Lista de Ingredientes

Opcional para os produtos
fabricados/fracionados no
próprio estabelecimento

Etiquetagem de produtos na área de manipulação

Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser adequadamente armazenados



Proteção adequada da embalagem original



Novas embalagens

Devem receber etiqueta informando, no mínimo:

- nome do produto;
- data da abertura da embalagem original;
- prazo de validade após a abertura.



Etiquetagem de produtos na área de manipulação

Assim como os alimentos fabricados que não forem utilizados totalmente (recheios, coberturas etc...).



devem ser adequadamente armazenados

Devem receber etiqueta informando:

- nome do produto;
- data da fabricação
- prazo de validade.



4.8.17 O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C, ou inferior, deve ser de 5 dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4°C e inferiores a 5°C, o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Saúde do Trabalhador

Karolina Vitorelli Diniz Lima Fagundes
Referência Técnica em Saúde do
Trabalhador/VISA

Saúde de Trabalhador



Segundo a **Organização Internacional do Trabalho**



O Brasil é um dos países com **maior número de acidentes no trabalho**



Saúde de Trabalhador

Dentro de um supermercado, além da fiscalização da Vigilância Sanitária existem diversos setores que necessitam de mais cuidados por sua **grande incidência de riscos**, são eles: a **padaria**, a **confeitaria**, o **açougue** e o **estoque**.



Saúde de Trabalhador

O açougue

Essa é a área mais preocupante por sua constância no uso de máquinas e/ou **ferramentas manuais de corte**, além de suas exposições às **câmaras frias**.



Saúde de Trabalhador

A padaria e a confeitaria

Os riscos dessa área são mais relacionados ao fogo, como **perigo de incêndios** e possibilidade de **queimaduras**, mas também podemos citar a **ventilação** e **iluminação** inadequadas.



Saúde de Trabalhador

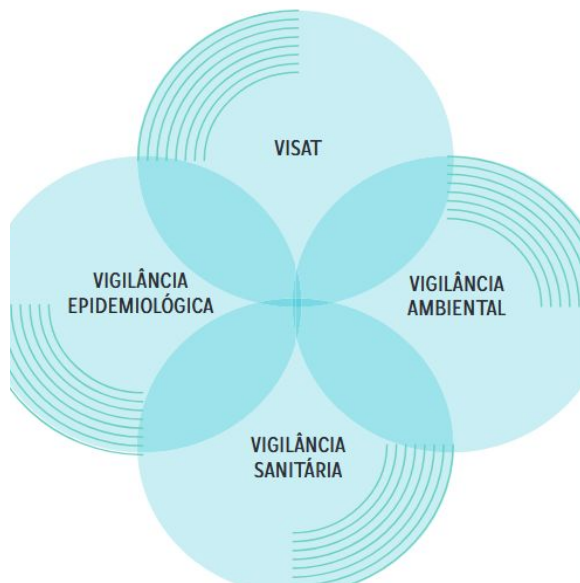
O estoque

A maior parte dos acidentes que envolvem os estoquistas estão relacionados aos **riscos ergonômicos**, como **levantamento de peso** e **postura inadequada**.



Saúde de Trabalhador

O que é a Vigilância em Saúde do Trabalhador - VISAT?



Vigilância em Saúde do Trabalhador

Aspectos abordados:

PGR

ASO

Treinamentos

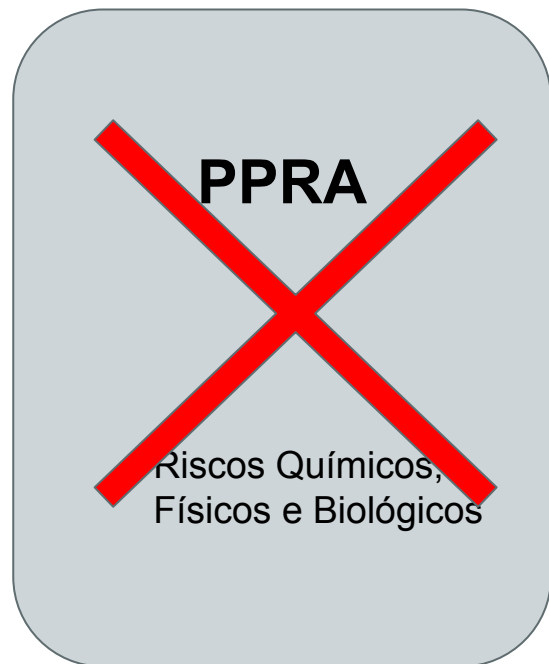
PCMSO

EPI's

Estrutura



Programa de Gerenciamento de Riscos PGR



Janeiro/2022

PGR

Riscos Químicos,
Físicos, Biológicos,
Ergonômicos e
Acidentes

Programa de Gerenciamento de Riscos PGR

- Cumprimento do **cronograma** apresentado no Plano de Ação;
- Execução das medidas de **acompanhamento** e **aferição de resultados**;
- **Equipamentos de Proteção Individual** recomendados para cada setor.



Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional PCMSO



O PCMSO, a partir da análise dos riscos, implementa Instrumentos clínicos de avaliação para identificar os possíveis impactos destes riscos na saúde dos trabalhadores.

- **Exames** preconizados para cada função;
- Determinação da **ASO**;
- Caixa de **primeiros socorros**;
- **Imunizações** indicadas.

Avaliação de Saúde Ocupacional

ASO



Equipamentos de Proteção Individual - EPI's

- Utilização correta e constante pelos funcionários;
- Registro de entrega dos EPI's - C.A.;
- Fornecimento compatível com o PGR;
- Condições de conservação e limpeza.



Treinamentos

- Uso, higienização e guarda dos EPI's;
- Treinamentos correspondentes às atividades executadas;
- Treinamentos correspondentes ao manejo de máquinas e equipamentos;
- Prevenção de Acidentes.

Os treinamentos devem ser realizados no momento da **admissão** dos profissionais, com treinamentos de **atualização** contínuos.



Estrutura Física

- Sanitários
- Vestiários
- Refeitório



Equipamentos e máquinas

- Manutenção adequada;
- Boas condições de uso;
- Dispositivos de parada de emergência e sistemas de segurança - proteções.



Ocorrência de acidentes

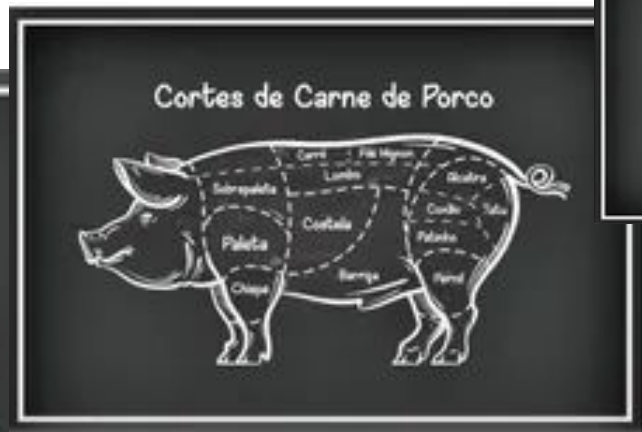
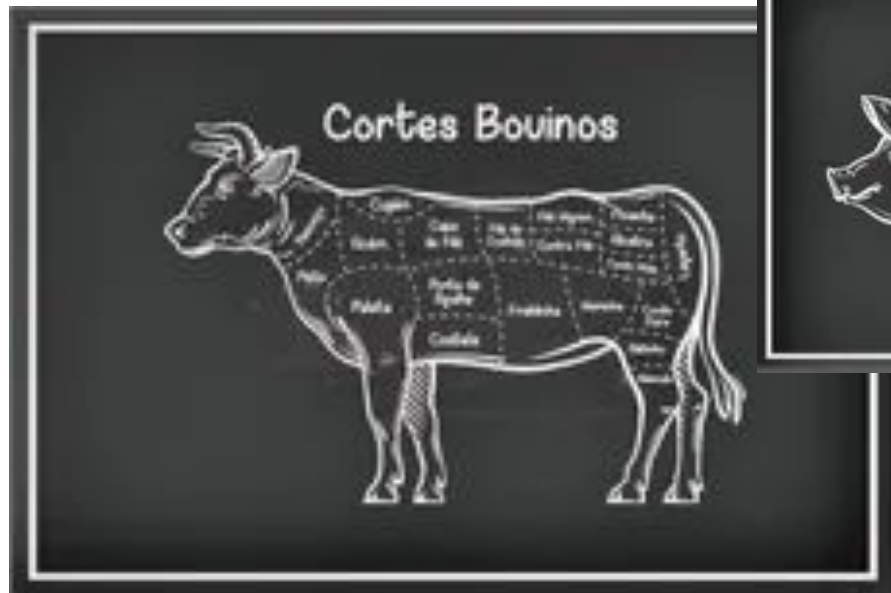
- **Acidentes de trabalho e acidentes de trajeto**
- **Serviço de Referência Municipal:** Hospital Bom Pastor
- Providenciar abertura da Comunicação de Acidente de Trabalho - CAT - até o dia útil seguinte ao acidente



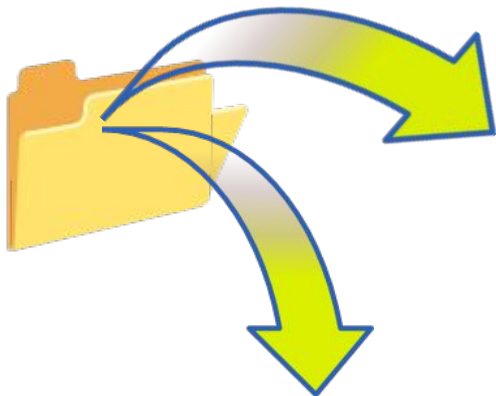
Açougues e Produtos de Origem Animal (POAs)

Dr. Guilherme Pimenta de Pádua Zolini
Médico Veterinário/VISA

Açougues



Dispositivos legais



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

RESOLUÇÃO SES/MG N° 7.426, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2021.



GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE

RESOLUÇÃO SES/MG N.º 7123, DE 27 DE MAIO DE 2020

Divulga o Regulamento Técnico de Boas Práticas para estabelecimentos que realizam comércio varejista de carnes, no âmbito do Estado de Minas Gerais.

Estabelece as regras do licenciamento sanitário e os prazos para resposta aos requerimentos de liberação de atividade econômica de que trata o Decreto Estadual n.º 48.036, de 10 de setembro de 2020, no âmbito da Vigilância Sanitária do Estado de Minas Gerais.

Categorias de açougues

Categorias	PERMITIDO 	PROIBIDO 
A	fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço	-X-X-X-
B	fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento	haver transformação artesanal de carnes e sistema autosserviço
C	manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento	haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal de carnes e sistema de autosserviço

Produtos artesanais

- **Elaboração permitida somente para Açougues de Categoria A**

Resolução SES/MG 7123/20

...

Art. 86 – São considerados produtos de transformação artesanal:

I – almôndega;

II – carnes temperadas;

III – carnes recheadas;

IV – frango a passarinho;

V – hambúrguer;

VI – linguiça de carne de frango frescal de transformação artesanal;

VII – linguiça de carne suína frescal de transformação artesanal;

VIII – linguiça de carne bovina frescal de transformação artesanal;

IX – linguiça mista de carne suína e bovina frescal de transformação artesanal;

X – espetinho de carnes;

XI – carnes de salga; e

XII – medalhão de carnes.

Categorias X Risco Sanitário

Res. SES/MG nº 7426/21

CNAE	Denominação	Pergunta	SIM	NÃO
4722-9/01	Comércio varejista de carnes - açougues	Se houver atividade de transformação artesanal e/ou autosserviço -	Nível III	Nível II

Categorias	PERMITIDO ✓	PROIBIDO ✗
A	fracionam carcaças, desossam, manipulam, transformam artesanalmente carnes e comercializam no balcão frigorífico de atendimento ou pelo sistema de autosserviço	-x-x-x-
B	fracionam carcaças, desossam, manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento	haver transformação artesanal de carnes e sistema autosserviço
C	manipulam e comercializam no balcão frigorífico de atendimento	haver fracionamento de carcaças, desossa, transformação artesanal de carnes e sistema de autosserviço

Boas Práticas (Resumo 1/2)

- As carcaças, as carnes e os produtos da transformação artesanal destinados à comercialização deverão permanecer sob refrigeração.
- Os procedimentos de higienização deverão garantir a não contaminação dos alimentos por meio da utilização de equipamentos, utensílios e produtos adequados.
- Os equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e/ou com contornos que possam acumular resíduos, como moedores de carne, deverão ser desmontados para que seja possível a higienização adequada pelo menos uma vez ao dia.
- É proibida a utilização de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos
- A lavagem das instalações não poderá ser realizada durante a
- manipulação das carnes.
- Os manipuladores deverão ter asseio pessoal, devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba.
- As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- É responsabilidade da empresa o fornecimento dos uniformes e do EPI, os quais deverão estar limpos, em bom estado de conservação, disponíveis para os

Boas Práticas (Resumo 2/2)

- Os uniformes deverão ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento
- Os trabalhadores que tenham contato com os alimentos se submeterão a exames laboratoriais, sob responsabilidade da empresa, uma vez ao ano
- O funcionário deverá higienizar as mãos após:
 - I – chegar ao trabalho;
 - II – utilizar os sanitários ou vestiários;
 - III – interromper ou trocar de atividade;
 - IV – tossir, espirrar, assoar o nariz, secar o suor, tocar no corpo ou cabelo;
 - V – usar utensílios e materiais de limpeza em geral;
 - VI – manipular lixo e outros resíduos;
 - VII – tocar em sacarias, caixas, garrafas, maçanetas, sapatos ou outros objetos estranhos à atividade; e
 - VIII – pegar em dinheiro.
- As carnes, equipamentos e embalagens não deverão ser dispostos diretamente sobre o piso.
- Os estabelecimentos que fracionam carcaças, realizam desossa e transformação artesanal de carnes, classificados nas categorias A ou B, deverão possuir área climatizada específica para esses procedimentos.

Advertências importantes (Resumo 1/2)



➤ São PROIBIDOS aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A, B e C:

- o uso de machadinha, que deverá ser substituída pela serra elétrica ou similar;
- o depósito de carnes moídas e bifes batidos;
- a limpeza do piso ou paredes com qualquer solução desinfetante não registrada na ANVISA;
- o uso de utensílios de madeira;
- a cor vermelha e seus matizes nos revestimentos dos pisos, paredes e tetos, bem como nos dispositivos de exposição de carnes e de iluminação;
- colocar à venda carnes de animais que não tenham sido inspecionadas pelos órgãos da agricultura;
- manter as carnes em contato direto com o gelo;
- manter, no mesmo compartimento dos balcões frigoríficos de atendimento ou dos equipamentos de refrigeração, duas ou mais carnes de espécies diferentes sem estarem devidamente separadas;

Advertências importantes (Resumo 2/2)

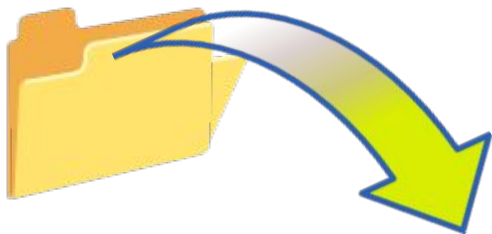


- manter resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis nas câmaras frias destinadas às carnes, salvo se depositados em recipientes herméticos, de material impermeável, não absorvente e de superfície lisa;
 - armazenar nas áreas de manipulação e transformação de carnes, aponevrose, aparas e outras sobras possivelmente contaminadas;
 - fumar dentro da área do açougue;
 - congelar e recongelar as carnes fracionadas no estabelecimento;
 - preparar e/ou servir refeições.
- São PROIBIDOS aos estabelecimentos que realizam o comércio varejista de carnes das categorias A:
- É proibido o congelamento do produto de transformação artesanal.
 - É proibida a utilização de carne mecanicamente separada – CMS – e resíduos provenientes da desossa e manipulação no preparo de produtos de transformação artesanal.
 - É proibida a adição de sal de cura – nitrito e nitrato – e proteína não cárnica aos produtos de transformação artesanal.

Produtos de Origem Animal (POAs)



Dispositivos legais (principais)



Lei Federal 1283/1950 – Institui o serviço de inspeção de produtos de origem animal (POA)

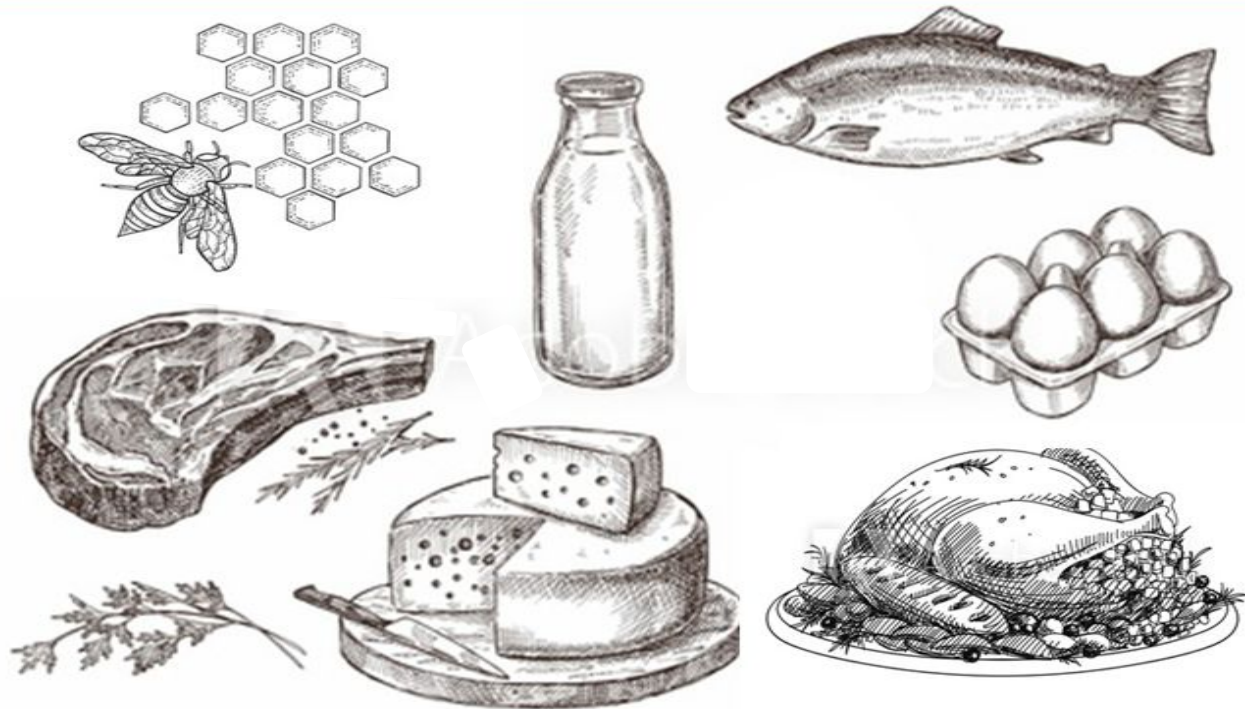
Lei Federal 7889/1989 – Sobre competência de jurisdição fiscal de produtos de origem animal

RIISPOA decreto 9013/2017 – Regulamenta a inspeção de POA no âmbito do território nacional

RIISPOA decreto 9069/2017 – Complementa e altera decreto 9013/17 em alguns critérios

RIISPOA decreto 10648/ 2020 - Complementa e altera decreto 9013/17 em vários critérios

Produtos de Origem Animal (POAs) - TIPOS



 **Carnes e derivados**

 **Leite e derivados**

 **Pescado e derivados**

 **Ovos e derivados**

 **Produtos de abelha e derivados**

Produtos de Origem Animal (POAs) - INSPEÇÃO

PRODUÇÃO	ATACADO	VAREJO
- SIM -  Serviço de Inspeção Municipal - SIE -  Instituto Mineiro de Agropecuária - SIF -  MAPA Ministério da Agricultura e do Abastecimento	- SIM -  Serviço de Inspeção Municipal - SIE -  Instituto Mineiro de Agropecuária - SIF -  MAPA Ministério da Agricultura e do Abastecimento  Agência Nacional de Vigilância Sanitária  NUVISA- Núcleo de Vigilância Sanitária de MG  -VISA- Vigilância Sanitária Municipal Alguns casos	 -VISA- Vigilância Sanitária Municipal  -NUVISA- Núcleo de Vigilância Sanitária de MG  Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Produtos de Origem Animal (POAs) - ABRANGÊNCIA COMERCIAL

Órgão Oficial de Inspeção	SELO	Abrangência Comercial	Se aderir ao sistema de equivalência
- SIM -  Serviço de Inspeção Municipal Prefeitura Municipal de Varginha		Municipal 	Federal   
- SIE -  Instituto Mineiro de Agropecuária		Estadual 	
- SIF -  MAPA Ministério da Agricultura e do Abastecimento		Federal 	

Produtos de Origem Animal (POAs) - EQUIVALÊNCIA



Produtos de Origem Animal (POAs) - SELO ARTE



São todos os POAs elaborados com predominância de matérias-primas de origem animal, a partir de técnicas prioritariamente manuais e por quem tenha o domínio integral do processo. Os alimentos, submetidos ao controle do serviço de inspeção oficial, devem ter fabricação individualizada e genuína, que mantenha a singularidade e as características tradicionais, culturais ou regionais, sendo devidamente identificados com o selo ARTE.

Produtos de Origem Animal (POAs) - SELO ARTE

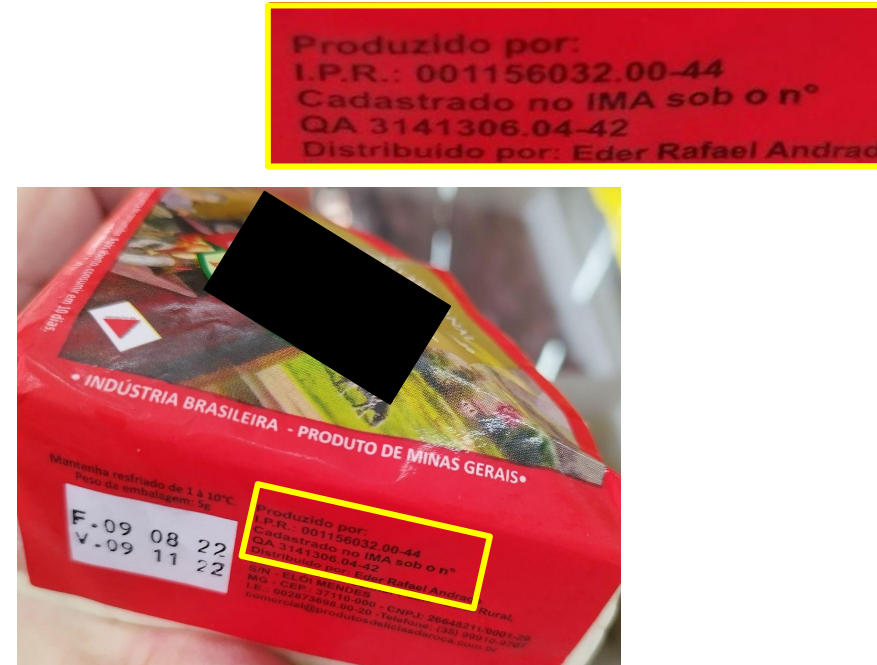


Produtos de Origem Animal (POAs) - Programas do IMA

Agroindustria Familiar



Queijo Artesanal



Produtos de Origem Animal (POAs) - Comercialização Autorizada em Varginha

☒ SIM de Varginha	☒ IMA (SIE/MG) Prog. Queijo Artesanal
☒ SIM de outras cidades + SISEI ou SISBI	☒ SIE de outros estados + SISBI
☒ SIM de outras cidades + ARTE	☒ SIE de outros estados + ARTE
☒ IMA (SIE/MG)	☒ SIF
☒ IMA (SIE/MG) Prog. Agricultura	☒ SIF + ARTE
☒ POAs pertencentes a SIM de outras cidades poderão comercializar em Varginha se ratificado pela <u>SEAGRI</u> (Decreto municipal 11.634/23)	

8

Boas Práticas na Manipulação de alimentos e outros produtos - parte 2

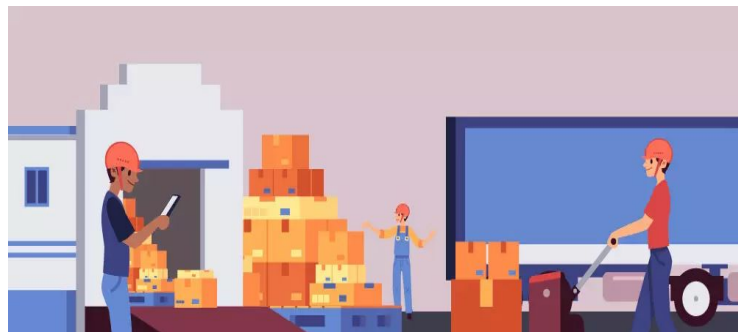
**Daniele Faria Moreira - Nutricionista/Referência
técnica seção Alimentos - VISA**

**Juliano Braga de Oliveira -
Agente Fiscal/Varginha**

Recepção de Mercadorias

A área de recepção de mercadorias deve ser mantida limpa e organizada.

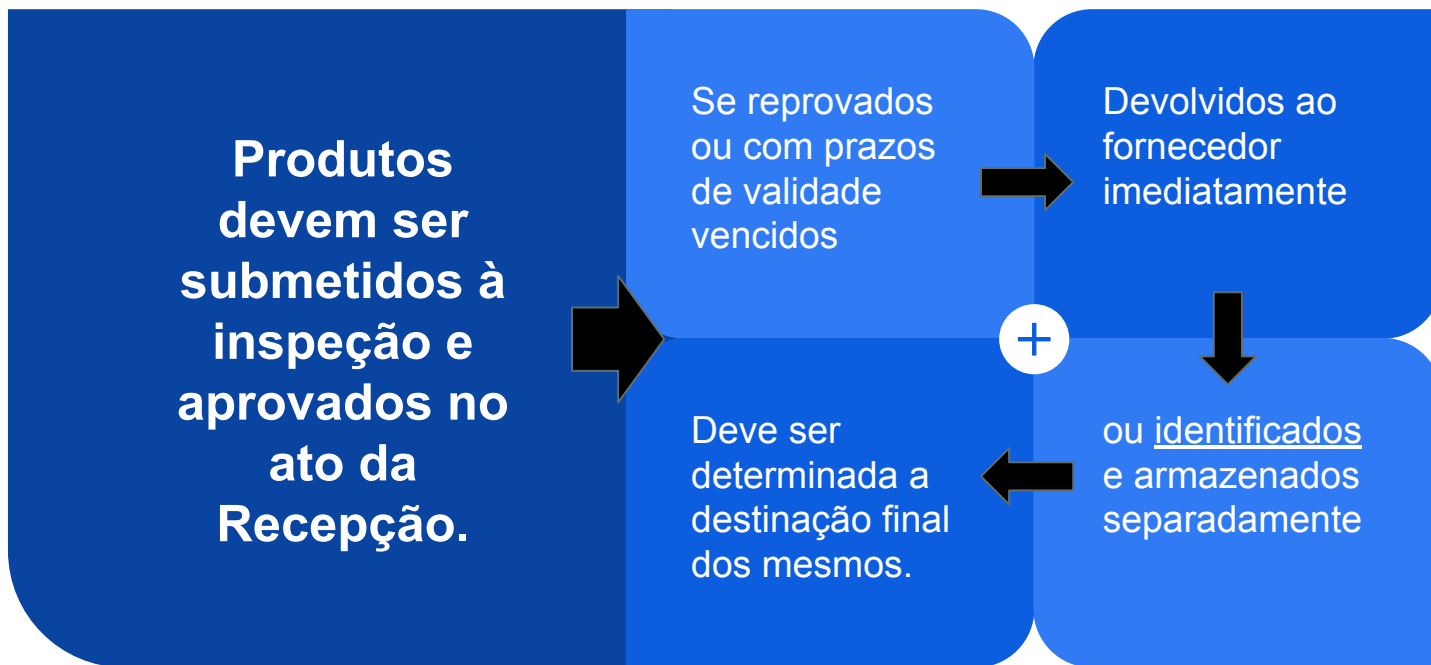
Área delimitada e com acesso restrito para produtos refugados e/ou devolvidos



Verificar condições do veículo de transporte

Manter área específica para armazenamento de resíduos recicláveis e estoque de pallets.

Recepção de Mercadorias





Controle de Temperatura



RDC 216/2004 item 4.7.3 - A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

No ato do recebimento

- Verificar se o alimento está em condições seguras.
- Registrar a T°
- Não conformidades exigem ações corretivas.

Equipamentos de Refrigeração

- Aferir com termômetro, mesmo nos equipamentos dotados de termômetro.
- Procedimento - Monitora o alimento e o equipamento.

Estoque



- Revela a real política de compromisso com a qualidade da empresa.
- Local muitas vezes negligenciado por não estar acessível ao consumidor.
- Boas Práticas de Armazenamento
→ empilhamento máximo e direção das caixas → orientação do fabricante.

Tamanho da área
deve ser
compatível com
os volumes de
alimentos
estocados

+

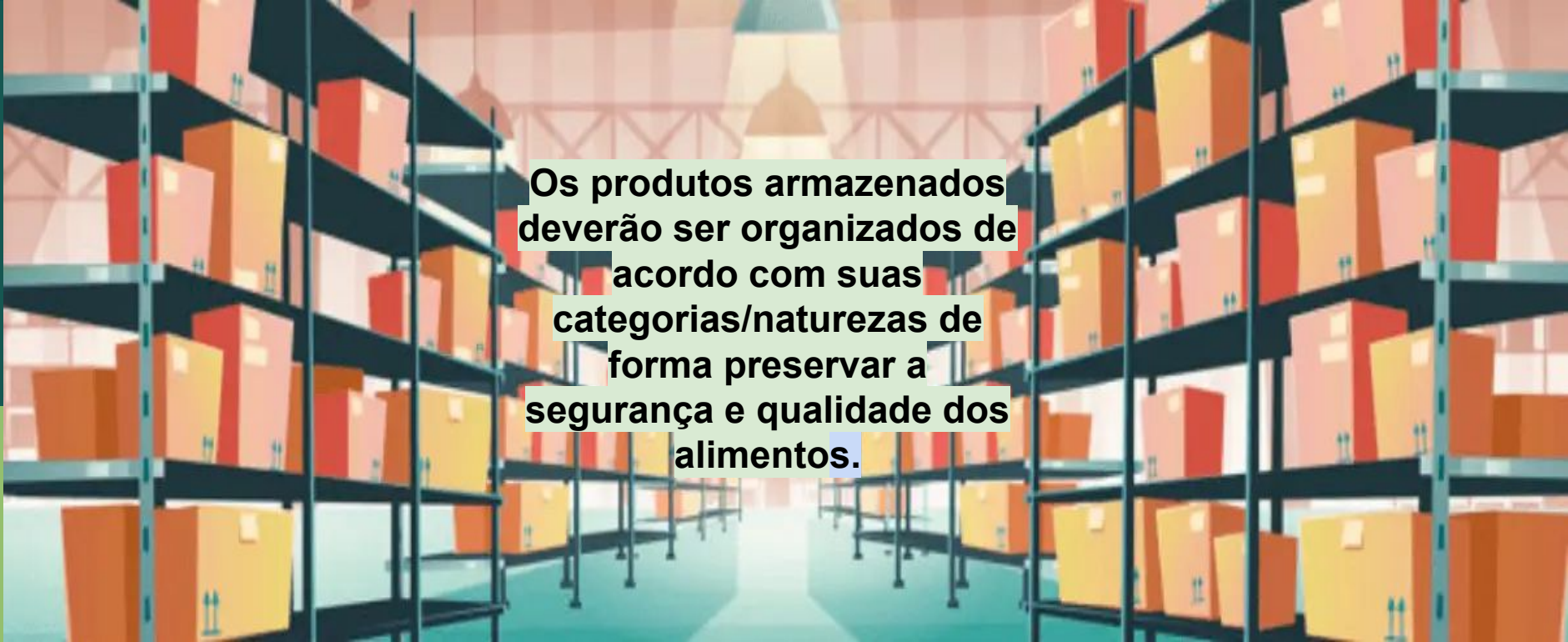
Garantir
qualidade dos
produtos

+

integridade das
embalagens
e
possibilitar o
estoque
ordenado

permitindo a identificação da real localização dos alimentos a
qualquer momento.

Armazenamento



**Os produtos armazenados
deverão ser organizados de
acordo com suas
categorias/naturezas de
forma preservar a
segurança e qualidade dos
alimentos.**

Estocagem de Alimentos

01

Local limpo e organizado →
Redução de perdas

02

Garantir proteção →
contaminantes, pragas e vetores

03

Prazo de validade ou sistema
PEPS

04

Deve ocorrer sobre paletes,
estrados e ou prateleiras

05

espaçamento - ventilação,
limpeza e circulação



A embalagem é uma importante proteção dos alimentos, portanto, produtos com embalagens defeituosas podem apresentar micróbios patogênicos, parasitas ou substâncias tóxicas.



Produtos com embalagens amassadas, estufadas, enferrujadas, trincadas, com furos ou vazamentos, rasgadas, abertas ou com outro tipo de defeito → Segregadas em local específico → troca ou descarte



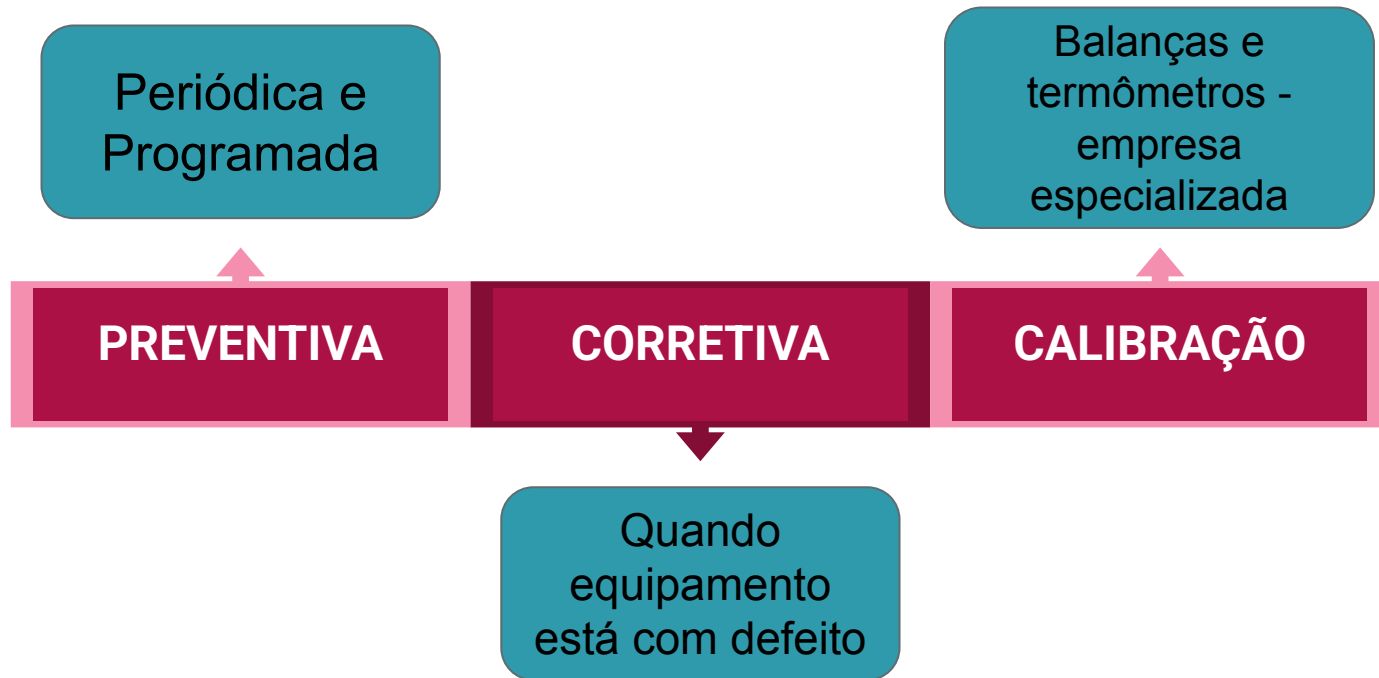
Produtos com prazo de validade vencido ou com a embalagem danificada não devem ser utilizados no preparo de alimentos!!!

Estocagem de Cosméticos, Produtos de Higiene e Saneantes



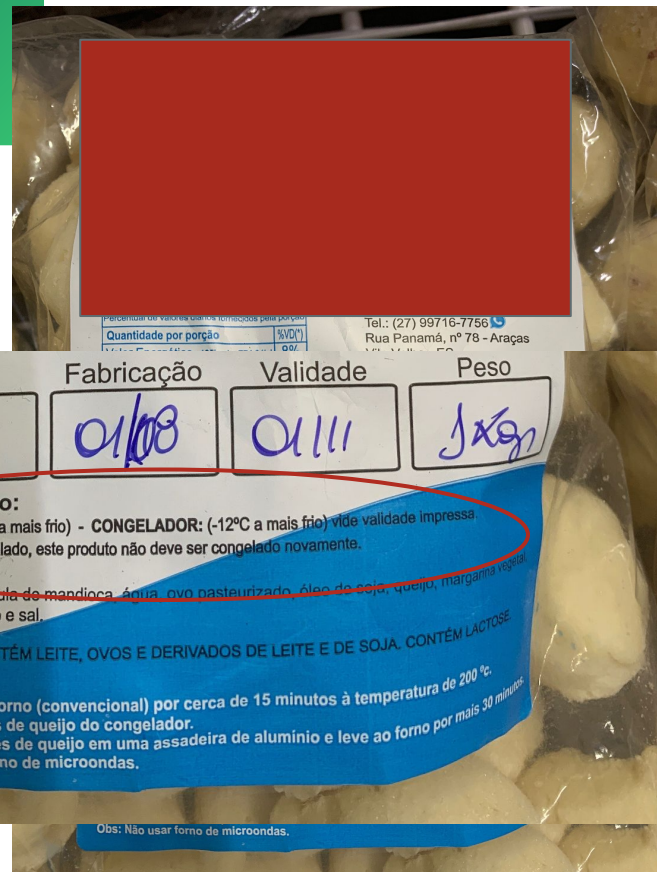
- Não devem ser armazenados próximo a alimentos - tanto no estoque quanto na área de vendas.
- Produtos devem ter registro na ANVISA.

Manutenção de Equipamentos



Exposição a venda - Conservação dos Produtos

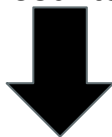
- Seguir as instruções do fabricante



Exposição a venda - Conservação dos Produtos

Produtos fabricados no supermercado

Produtos que o consumidor deverá finalizar o preparo ou frios/carnes fracionados (pizza pré-assadas, presunto, mussarela, bifes...)



Resfriados
-4°C = 5d ; -5°C = -5d

Produtos prontos para o consumo que possuem recheios (pizza pronta, salgados, refeições)



Estufas
(+60°C - por até 6h)

*Mesmo embalados à vácuo

Manejo de Resíduos

- Resíduos: Qualquer material a ser descartado, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço.
- Importância do Manejo de Resíduos
- Quem são os Geradores de Resíduos



Manejo de Resíduos

- Lei 12305/2010 → Institui Política Nacional de Resíduos Sólidos (RS)
- Plano Municipal de Gestão Integrada de RS
- Plano de Gerenciamento de RS (PGRS)



Disposição temporária → Periodicidade da Coleta

Lixeira com tampa e acionamento por pedal



Containers



Abrigo de Resíduos



ATENÇÃO
para a Higienização
do Abrigo de
Resíduos!

9

Doenças Transmitidas por alimentos - DTAs

Dr. Carlos Peloso
Médico da Família/SEMUS
Presidente do Conselho Municipal de Saúde



PROGVISA (Programa de Monitoramento da Qualidade dos Alimentos)

Nara Alvarenga Mendes Viana
Encarregada do Setor de Vigilância Sanitária



PROGVISA



CONTROLE SANITÁRIO PÓS
MERCADO

Monitoramento de amostras de produtos coletadas no mercado para verificar o atendimento ao padrão e aos limites de contaminantes definidos na legislação

- Programa Estadual (MG) - Anual
- Foco: alimentos no comércio
- Tipos de alimentos (variáveis/risco)
- Coleta de amostras: VISA Municipal
- Análise microbiológica, físico química e rotulagem: FUNED-BH

**INVÓLUCRO
(LACRE 01)**



**LABORATÓRIO
(análise)**

**INVÓLUCRO
(LACRE 02)**

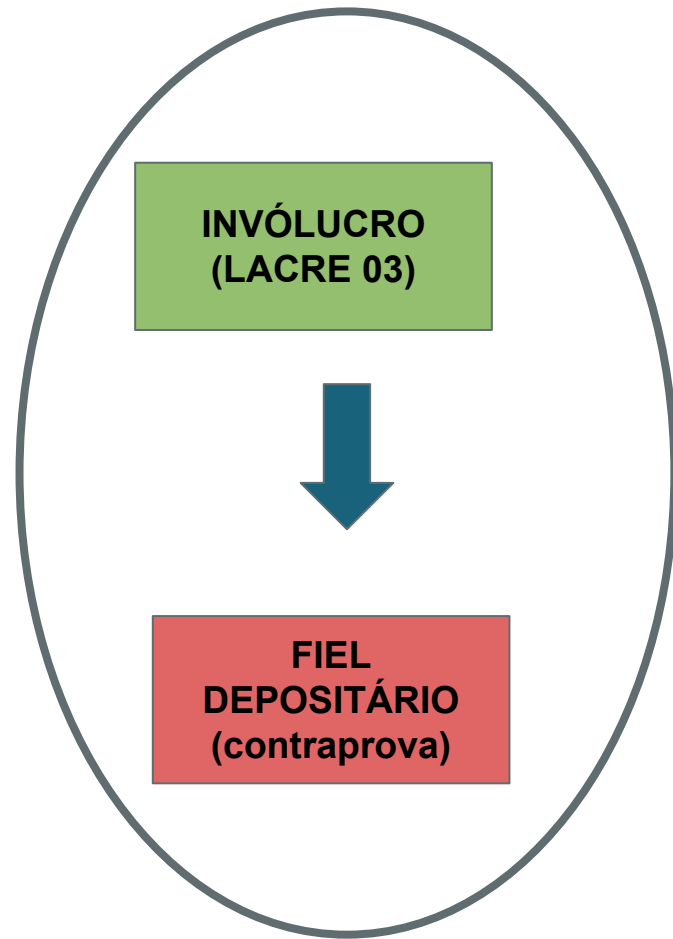


**LABORATÓRIO
(testemunho)**

**INVÓLUCRO
(LACRE 03)**



**FIEL
DEPOSITÁRIO
(contraprova)**





Responsabilidade do supermercado

- Fiel depositário { Integridade da embalagem
Local seguro
- Termo de Coleta de Amostra



ATENÇÃO

Esta apresentação foi elaborada em 2022, com base nas normativas vigentes à época. Informamos que, após esse período, podem ter ocorrido alterações nos marcos regulatórios mencionados. Assim, o Setor de Vigilância Sanitária não se responsabiliza por eventuais desatualizações, cabendo ao setor regulado verificar a existência de atualizações nas normas referenciadas.

OBRIGADA!