Diário Oficial
Estado de São Paulo
Poder Executivo
Seção I
Palácio dos Bandeirantes
Av. Morumbi, 4.500 - Morumbi - CEP 05698-900 - Fone: 3745-3344

Nº 130 – DOE de 04/12/20 – Seção 1 – p.44

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Portaria CVS 22, de 02-12-2020

Estabelece os requisitos essenciais de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal, no âmbito do Estado de São Paulo.

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, em conformidade com o disposto na Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, resolve adotar a seguinte Portaria considerando:

- A necessidade de criação de mecanismo legal que incorpore as demandas fundamentais para o desenvolvimento das empresas com a desburocratização e a definição de regras atinentes ao seu funcionamento;
- 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 Resolução-RDC n° 49, de 31 de outubro de 2013, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do Microempreendedor Individual, do Empreendimento Familiar Rural e do Empreendimento Econômico Solidário e dá outras providências;
- Lei Federal 13.874/2019, de 20 de Setembro de 2019, que institui a Declaração de Direitos de Liberdade Econômica e dá outras providências; estabelece garantias de livre mercado; altera as Leis n^{os} 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil), 6.404, de 15 de dezembro de 1976, 11.598, de 3 de dezembro de 2007, 12.682, de 9 de julho de 2012, 6.015, de 31 de dezembro de 1973, 10.522, de 19 de julho de 2002, 8.934, de 18 de novembro 1994, o Decreto-Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946 e a Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943; revoga a Lei Delegada nº 4, de 26 de setembro de 1962, a Lei nº 11.887, de 24 de dezembro de 2008, e dispositivos do Decreto-Lei nº 73, de 21 de novembro de 1966; e dá outras providências.
- O Decreto Federal 10.178, de 18 de dezembro de 2019, que Regulamenta dispositivos da Lei nº 13.874/ 2019, e dispõe, entre outros, sobre os critérios e os procedimentos para a classificação de risco de atividade econômica; e para fixar o prazo para aprovação tácita e altera o Decreto nº 9.094, de 17 de julho de 2017, para incluir elementos na Carta de Serviços ao Usuário.
- O Decreto Federal 10.219 de 30 de janeiro de 2020, que altera o Decreto nº 10.178/2019, que regulamenta dispositivos da Lei nº 13.874, de 20 de setembro de 2019, para dispor sobre os critérios e os procedimentos para a classificação de risco de atividade econômica e para fixar o prazo para aprovação tácita.
- A Resolução CGSIM nº 59, de 12 de agosto de 2020, que altera as Resoluções CGSIM nº 22, de 22 de junho de 2010; nº 48, de 11 de outubro de 2018; e nº 51, de 11 de junho de 2019.

- A necessidade de normatização de Boas Práticas de Fabricação para o Microempreendedor Individual, no âmbito da vigilância sanitária de alimentos.

Resolve:

CAPÍTULO I

Das Disposições Iniciais

Seção I - Objetivo

Art. 1º Estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal, no âmbito do Estado de São Paulo.

Seção II - Abrangência

Art. 2º Esta Portaria se aplica ao Microempreendedor Individual (MEI), instalado no Estado de São Paulo, fabricante de alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal.

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 de origem vegetal fabricado sob a forma artesanal: aquele fabricado a partir de técnicas e conhecimento de domínio dos manipuladores, com recursos predominantemente manuais, podendo apresentar características tradicionais, culturais ou regionais;

Alimento seguro: é aquele que não oferece perigos (físicos, químicos ou biológicos) à saúde e à integridade do consumidor, quando preparado e/ou consumido conforme o uso pretendido;

Autoridade Sanitária: funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;

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: são os procedimentos necessários para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade com a produção de alimentos seguros. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são aplicáveis a todas as operações envolvidas na produção de alimentos e deverão ser descritas e registradas em documento específico;

Características tradicionais e culturais: os processos de elaboração de produtos alimentícios que são transmitidos de geração em geração, conforme a tradição cultural, desde que os ingredientes sejam utilizados tradicionalmente na elaboração de alimentos e, o produto atenda ao respectivo padrão de identidade, qualidade e segurança estabelecido pela legislação sanitária de alimentos vigente.

Características regionais: os processos de elaboração de produtos alimentícios que se utilizam de matérias primas de produção da região, desde que os ingredientes sejam utilizados tradicionalmente na elaboração de alimentos e o produto atenda ao respectivo padrão de identidade, qualidade e segurança estabelecido pela legislação sanitária de alimentos vigente.

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

Contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

Desinfecção: é a redução, através de métodos adequados, da carga de micro-organismos nas instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não ofereça risco à saúde através do alimento que será elaborado;

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, a limpeza e a desinfecção. Consiste num conjunto de práticas que tem como objetivo promover o controle de contaminantes químicos, físicos e biológicos no ambiente de produção, das matérias primas e dos manipuladores;

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

Inspeção Sanitária: procedimento realizado pela autoridade sanitária, que busca "in loco" identificar, avaliar e intervir nos fatores de riscos à saúde da população, presentes na produção e circulação de produtos, na prestação de serviços e na intervenção sobre o meio ambiente, inclusive o de trabalho;

Limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre 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;

Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade da matéria-prima e do produto final.

Microempreendedor Individual - MEI: pessoa que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário, com faturamento máximo anual estabelecido em legislação específica e sem participação em outra empresa como sócio ou titular.

Ordem de Produção: documento que deve ser preenchido com os dados obtidos durante a produção, que contemple no mínimo as informações da formulação do produto, permitindo a rastreabilidade das matérias primas utilizadas e que determina o lote;

Perigo: agente biológico, químico ou físico presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos a saúde;

Pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Portaria.

Rastreabilidade: 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: 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 ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento;

Vetores e outros animais: são espécies de animais que podem invadir o ambiente de produção, capazes de danificar ou contaminar os alimentos e objetos, podendo oferecer risco à saúde.

CAPÍTULO II

Das Disposições Gerais

Art. 4º A fabricação de alimento de origem vegetal sob a forma artesanal é permitida ao MEI que exerce ocupação prevista no Anexo I.

Art. 5º A atividade objeto desta Portaria pressupõe a anuência do MEI quanto à inspeção e fiscalização sanitárias do local de exercício das atividades.

Art. 6º A fabricação de alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal por MEI está dispensada de Licença Sanitária, conforme estabelecido na Resolução CGSIM nº 59, de 12 de agosto de 2020.

§1º A dispensa de Licença Sanitária não exime o MEI do dever de cumprir os aspectos sanitários estabelecidos pela legislação.

§2º O não atendimento dos requisitos legais exigidos acarretará o cancelamento do Termo de Ciência e Responsabilidade com Efeito de Dispensa de Alvará e Licença de Funcionamento, o qual integra o Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI.

Art. 7° Os alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal estão dispensados da Comunicação do Início de Fabricação de Produtos Dispensados de Registro, Anexo X, da Resolução nº 23, de 15 de março de 2000, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária**,** e suas atualizações.

Art. 8º O alimento de origem vegetal fabricado sob a forma artesanal deve 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 É vedado ao fabricante de alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal:

I - terceirizar a linha de produtos alimentícios, quer seja de etapas ou de toda a linha de produção, a outras pessoas jurídicas fabricantes de alimentos;

II - prestar serviço de terceirização de fabricação de produtos alimentícios, quer seja de etapas ou de toda a linha de produção, a outras pessoas jurídicas fabricantes de alimentos.

CAPÍTULO III

Dos requisitos essenciais de BPF

Art. 11 Os fabricantes de alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal estão sujeitos ao cumprimento dos requisitos legais relacionados às Boas Práticas de Fabricação e regulamentos técnicos específicos.

Seção I – Instalações

Art. 12 O MEI que fabrica de alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal pode desenvolver suas atividades na própria residência, desde que apresente local exclusivo para a fabricação de alimentos.

Art. 13 As instalações devem conter minimamente:

I- sanitário(s) / vestiário(s), podendo ser utilizado o mesmo da residência.

II- área de produção e áreas de armazenamento de matérias primas, produtos acabados e embalagens, que podem ser no mesmo local.

Art. 14 Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por barreiras físicas ou técnicas, de forma a garantir os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo.

Art. 15 As instalações destinadas a fabricação de alimentos devem possuir áreas, equipamentos e mobiliários compatíveis com cada categoria de alimento.

Art. 16 As instalações devem possuir piso, paredes, divisórias e forros revestidos de material resistente, lavável, impermeável e mantidos em bom estado de conservação (livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros).

Art. 17 É proibida a presença de animais domésticos na área de produção e armazenamento de matérias primas, produtos acabados e embalagens.

Art. 18 As instalações devem possuir barreiras físicas a fim de evitar a presença de vetores e pragas, tais como: ralos sifonados com tampas escamoteáveis, telas milimétricas nas aberturas externas, portas com sistema de fechamento automático e proteção inferior, ou outros sistemas eficientes.

Art. 19 O controle químico e biológico para eliminação de pragas deve ser realizado quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser executado por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

Art. 20 Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado 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 ou outro procedimento não contaminante, coletor de papel acionado sem contato manual e instrutivo 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. 21 A área de fabricação de alimentos deve possuir lavatório exclusivo para lavagem de mãos, em local estratégico, dotado de água corrente, com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, coletor de papel acionado sem contato manual e instrutivo sobre a correta higienização das mãos.

Art. 22 A iluminação deve ser natural ou artificial, compatível com a atividade desenvolvida. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser embutidas e apresentarem boas condições de conservação.

Art. 23 A ventilação deve garantir o conforto térmico, compatível com a atividade desenvolvida. No ambiente fabril não é permitido o uso de ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos.

Art. 24 A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público. É permitida a utilização de soluções alternativas, desde que devidamente regularizadas nos órgãos competentes e que atendam aos padrões de potabilidade da legislação em vigor.

Art. 25 O abastecimento de água deve ser em quantidade suficiente a fim de atender a atividade. O reservatório de água deve ser tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como: queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

Art. 26 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. 27 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. 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. 28 Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, separados da área de produção, de armazenamento de matérias primas, produtos acabados e embalagens. Devem estar regularizados na ANVISA. A formulação deve ser adequada ao uso em superfícies, utensílios e equipamentos que tenham contato com alimento, não oferecendo risco de contaminação química para os alimentos.

Art. 29 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 II – Procedimentos Operacionais

Art. 30 Os processos de fabricação devem estar descritos no Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, conforme modelo constante no anexo III.

Parágrafo único. O Manual de Boas Práticas e os POP devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações realizadas ou documentadas.

Art. 31 Devem ser desenvolvidos e implementados, obrigatoriamente, os seguintes POP:

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

b) Controle da potabilidade da água;

c) Higiene e saúde dos manipuladores;

d) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;

Art. 32 O fabricante artesanal de Frutas e ou Hortaliças em Conserva, além dos POP citados no artigo anterior, deve desenvolver e implementar POP referentes às operações de:

a) Higienização das Frutas e ou Hortaliças contendo, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura;

b) Tratamento térmico (pasteurização ou esterilização) contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização;

c) Acidificação (quando necessário) contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificação da matéria-prima processada, tipo e quantidade do ácido orgânico ou alimento ácido utilizado, proporção de peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura, preparo do líquido de cobertura, método para determinação e frequência de medição do pH do produto;

d) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos contendo, no mínimo, a periodicidade e responsáveis pela manutenção e calibração dos instrumentos e equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento.

Art. 33 O fabricante artesanal de Amendoins Processados e Derivados, que adquirir amendoim a granel como matéria prima, além dos POP citados no artigo 31, deve desenvolver e implementar POP referentes à operações de recepção, seleção e armazenamento do amendoim, contendo, no mínimo, informações sobre: controle de umidade do amendoim cru, laudo de análise do fornecedor com determinação de aflatoxinas, controle da temperatura e umidade relativa do local de armazenamento.

Art. 34 A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer em área própria, permitindo-se barreira técnica em área compartilhada. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.

Seção III – Armazenagem, Produção e Transporte

Art. 35 As matérias-primas, embalagens e produtos acabados devem estar armazenados conforme especificação da temperatura recomendada, sobre estrados ou prateleiras de material liso e higienizável, em bom estado de conservação e distantes das paredes, forro e do piso para permitir a circulação de ar e a correta higienização do local.

Art. 36 No caso de produtos não conformes (vencidos, devolvidos, deteriorados, avariados ou fora do padrão) os mesmos devem ser colocados em setor separado e identificado, até que se determine seu destino.

Art. 37 As matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados na fabricação devem estar regularizados junto ao órgão competente, ter procedência quanto à sua origem, com embalagem íntegra e sem sinais de deterioração.

Art. 38 As instalações, equipamentos e mobiliários, bem como a área externa, devem ser mantidos limpos, organizados e em bom estado de conservação a fim de evitar contaminação física, química e biológica.

Art. 39 Devem ser mantidos registro das matérias primas (marca, lote, fabricante e validade) utilizadas na fabricação do produto final (ordem de produção) a fim de manter controle sobre os alimentos fabricados com garantia da rastreabilidade.

Art. 40 As embalagens devem atender aos requisitos estabelecidos em legislação específica em vigor. O material de embalagem deve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação. As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto.

Art. 41 Todas as operações do processo de fabricação, incluindo o armazenamento, devem ser realizadas em condições de tempo e temperatura específicas de cada alimento, de forma a evitar toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos e deteriorantes.

Art. 42 O transporte do produto acabado deve ser realizado de forma a garantir a qualidade conforme as características específicas de cada produto até o ponto de venda, de acordo com a legislação vigente.

Seção IV – Pessoal

Art. 43 A fabricação de alimentos sob a forma artesanal está dispensada da exigência do responsável técnico legalmente habilitado. O proprietário ou pessoa por ele designada deve apresentar certificado de curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, com carga horária mínima de 30 horas.

Art. 44 Para a fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva sob a forma artesanal, 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;

d) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –HACCP.

Art. 45 Para a fabricação de amendoins processados e derivados sob a forma artesanal, 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) Contaminantes alimentares com destaque às aflatoxinas;

b) Cadeia produtiva do amendoim;

c) Boas Práticas de Fabricação;

d) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC.

Art. 46 O manipulador de alimentos deve realizar anualmente os exames de coprocultura e coproparasitólogico.

Art. 47 O manipulador deve ser afastado de suas atividades quando apresentar algum problema de saúde, que possa comprometer a segurança ou a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Art. 48 O manipulador deve–manter asseio pessoal (banho diário, unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base) e estar devidamente paramentado com uniformes e EPI.

Art. 49 Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos é proibido o uso de objetos de adorno pessoal, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros.

Art. 50 O emprego de luvas e máscaras na fabricação de alimentos, quando necessário, deve obedecer às características de cada processo e mantidas as perfeitas condições de higiene e o uso correto destas.

Art. 51 O manipulador deve lavar frequentemente as mãos, especialmente antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário. O uso de luva não descarta a necessidade de higienização das mãos.

Art. 52 Nas áreas de fabricação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminação de alimentos, como: comer, fumar, tossir, uso de celular ou outras práticas anti-higiênicas.

CAPÍTULO IV

Seção I – Rotulagem

Art. 53 Os rótulos dos alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal devem cumprir as exigências estabelecidas em lei e nos regulamentos técnicos específicos existentes para determinadas categorias de alimentos, inclusive quanto aos requisitos adicionais de rotulagem, advertências e vedações previstos, especialmente:

I- Denominação de venda do alimento; Lista de ingredientes; Conteúdo líquido; Identificação do fabricante (razão social, endereço e CNPJ); Identificação do lote; Prazo de validade; Instruções sobre o preparo e uso do alimento (quando necessário), descritos conforme o estabelecido na Resolução RDC nº 259/2002 ou outra que vier alterá-la ou substituí-la (modelo anexo IV).

II- Rotulagem Nutricional descrita conforme estabelecido na Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020. Ficam resguardados o direito para o fabricante de alimento de origem vegetal sob forma artesanal, no período de 48 meses, de cumprir o disposto na Resolução RDC nº 359/2003, Resolução RDC nº 360/2003 e Resolução RDC nº 54/2012, todas revogadas pela Resolução RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020.

III- A fim de prevenir danos à saúde dos consumidores, os alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal que contêm em sua composição ingredientes que causam alergias como trigo, ovos, amendoim, leite, castanhas entre outros, devem ser declarados no rótulo conforme estabelecido na Resolução RDC nº 26/2015 ou outra que vier alterá-la ou substituí-la.

IV- Como medida preventiva e de controle da doença celíaca, os alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal devem informar sobre a presença de glúten e declarar obrigatoriamente as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme estabelecido na Lei Federal nº 10.674/2003 ou outra que vier alterá-la ou substituí-la.

V- A declaração da presença de lactose no rótulo, é obrigatória nos alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal que contenham lactose em quantidade maior do que 100 (cem) miligramas por 100 (cem) gramas ou mililitros do alimento tal como exposto à venda, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 136/2017 ou outra que vier alterá-la ou substituí-la.

Art. 54 No rótulo deve constar: "Alimento de origem vegetal fabricado sob a forma Artesanal conforme a Portaria CVS nº 22/20".

Art. 55 Os alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal não devem apresentar rótulo que:

I- Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar a informação falsa, incorreta, insuficiente, ilegível ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento.

II- Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas.

III- Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de alimentos de igual natureza.

IV- Ressalte, em certos tipos de alimentos elaborados, a presença de substâncias que sejam adicionadas como ingredientes em todos os alimentos com tecnologia de fabricação semelhante.

V- Realce qualidades que possam induzir a engano com relação a propriedades terapêuticas, verdadeiras ou supostas, que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no alimento ou quando consumidos sob forma farmacêutica.

VI- Indique que o alimento possui propriedades medicinais ou terapêuticas.

VII- Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para evitar doenças ou como ação curativa.

Seção II - Comercialização

Art. 56 Os alimentos de origem vegetal fabricados sob a forma artesanal podem ser comercializados no Estado de São Paulo, diretamente ao consumidor ou por estabelecimentos comerciais de terceiros.

Art. 57 É vedado ao fabricante de alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal fazer propaganda em desacordo com o estabelecido na legislação sanitária e no Código de Defesa do Consumidor, em qualquer veículo de comunicação ou divulgação.

Disposições finais

Art. 58 Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal, o descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, os infratores ficam sujeitos às penalidades previstas na Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998 (Código Sanitário), alternativa ou cumulativamente.

Art. 59 Esta Portaria entrará em vigor a partir da data de sua publicação e revoga a Portaria CVS 05, de 12 de maio de 2005.

ANEXO I

Ocupações exercidas por MEI (CONFORME PORTAL DO EMPREENDEDOR**) autorizadas a fabricar alimentos de origem vegetal sob a forma artesanal**

1-	FABRICANTE DE AMENDOIM E CASTANHA DE CAJU TORRADOS E SALGADOS INDEPENDENTE
2-	FABRICANTE DE CONSERVAS DE FRUTAS INDEPENDENTE
3-	BENEFICIADORA DE CASTANHA INDEPENDENTE
4-	COMPOTEIRO INDEPENDENTE
5-	FABRICANTE DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS (EXCETO PALMITO) INDEPENDENTE
6-	FARINHEIRO DE MANDIOCA INDEPENDENTE
7-	FARINHEIRO DE MILHO INDEPENDENTE
8-	FABRICANTE DE AMIDO E FÉCULAS DE VEGETAIS INDEPENDENTE
9-	MOENDEIRO(A) INDEPENDENTE
10-	FABRICANTE DE AÇÚCAR MASCAVO INDEPENDENTE
11-	FABRICANTE DE RAPADURA E MELAÇO INDEPENDENTE
12-	FABRICANTE DE PÃO DE QUEIJO CONGELADO INDEPENDENTE
13-	PADEIRO(A) INDEPENDENTE
14-	BOLACHEIRO(A) / BISCOITEIRO(A) INDEPENDENTE
15-	CHOCOLATEIRO(A) INDEPENDENTE
16-	FABRICANTE DE BALAS, CONFEITOS E FRUTAS CRISTALIZADAS INDEPENDENTE
17-	FABRICANTE DE MASSAS ALIMENTÍCIAS INDEPENDENTE
18-	FABRICANTE DE ESPECIARIAS INDEPENDENTE
19-	FABRICANTE DE ALIMENTOS PRONTOS INDEPENDENTE
20-	FABRICANTE DE CHÁ INDEPENDENTE
21-	FABRICANTE DE PRODUTOS DE SOJA INDEPENDENTE

ANEXO II

Modelo de Manual de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados para Fabricantes de Alimentos de Origem Vegetal sob a Forma Artesanal

(RAZÃO SOCIAL)

Data de elaboração: ____ / ____ / ____

Responsável pela elaboração: _____

1. OBJETIVO DESTE MANUAL

Descrever as atividades e procedimentos para garantir que os alimentos produzidos sejam seguros e tenham qualidade sanitária.

2. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social: _____

_____ CNPJ: _____

Endereço: _____

Responsável Legal: _____

_____ CPF: __ __ __ __ __ __ __ __ __ - __ __

Horário de funcionamento: _____

Lista de Produtos fabricados: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

3. RECURSOS HUMANOS

Número de manipulador(es): _____ homem(s) e _____ mulher(es)

Como é feito o treinamento do (s) manipulador (es)? _____

_____

_____

_____

Os manipuladores utilizam algum tipo de proteção individual (luvas, calçados específicos)?

_____

_____

_____

Qual a frequência de realização de treinamentos _____

4. INSTALAÇÕES (Área de Fabricação)

4.1. TIPO DE CONSTRUÇÃO, MATERIAL E ÁREA DE CADA SETOR.

Relatar as características físicas da área de fabricação:

Como é o teto e o forro? _____

_____

_____

_____

Como são as paredes? _____

_____

_____

_____

Como é o piso? _____

_____

_____

_____

Como são os ralos? _____

_____

_____

_____

Como é a iluminação? _____

_____

_____

_____

_____

_____

Como é a ventilação? _____

_____

_____

_____

_____

_____

Como são as janelas? _____

_____

_____

_____

Como são as portas? _____

_____

_____

_____

Como são as instalações elétricas? _____

_____

_____

_____

_____

_____

5. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS (POP)

A seguir, estão os procedimentos mínimos exigidos para prevenir e reduzir riscos.

POP 1 – HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

1. HIGIENE DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Como os equipamentos são higienizados? _____

_____

_____

_____

_____

_____

Como os móveis são higienizados? _____

_____

_____

_____

_____

_____

Como os utensílios são higienizados? _____

_____

_____

_____

_____

_____

Qual a frequência de higienização dos equipamentos? _____

_____

Qual a frequência de higienização dos móveis? _____

_____

Qual a frequência de higienização dos utensílios? _____

_____

2. HIGIENE DAS INSTALAÇÕES (piso, paredes, forro)

Como a área de fabricação é higienizada? _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Quais os produtos utilizados na higienização da área de fabricação? _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Qual a frequência de higienização da área de fabricação? _____

_____

_____

Quem é responsável pela higienização das instalações? _____

_____

_____

_____

_____

3. PLANILHA DE REGISTRO DOS PROCEDIMENTOS

POP 2 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA

De onde vem a água que abastece o estabelecimento (Sistema de Abastecimento de Água ou Solução Alternativa Coletiva)? _____

_____

_____

_____

A caixa d'água é higienizada de quanto em quanto tempo? _____

_____

_____

_____

Qual produto utiliza na higienização da caixa d´água? _____

_____

_____

_____

Quem realiza a higienização da caixa d'água? _____

_____

_____

_____

Registro de Higienização da caixa d'água

Data de Realização	Responsável pelo procedimento

POP 3 – HIGIENE E SAÚDE DE MANIPULADORES

I - SAÚDE:

Os manipuladores passam por exame médico ocupacional? _____

Quais exames são realizados? _____

_____

_____

_____

Qual a periodicidade de realização destes exames? _____

Onde ficam arquivados os atestados de saúde e demais controles dos manipuladores? _____

_____

_____

_____

II - HIGIENE DOS MANIPULADORES

UNIFORMES/ EPI

Qual é o tipo de uniforme utilizado pelos manipuladores? _____

_____

_____

MÃOS

Como é feita a higienização das mãos? _____

_____

_____

Com qual frequência? _____

Existem instruções / cartazes educativos de como lavar as mãos? Em quais locais?

_____

_____

_____

HÁBITOS

Os manipuladores cumprem as regras referentes a não utilização de adornos, perfume, hábito de fumar, antes de iniciar as atividades? _____

POP 4 – SELEÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Descreva os critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas e embalagens, baseados na segurança do alimento:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Observações:

Para o fabricante artesanal de Frutas e ou Hortaliças em Conserva

- incluir POP referente às operações de:

a) Higienização das Frutas e ou Hortaliças contendo, no mínimo, informações sobre: matéria-prima a ser higienizada, método de lavagem e quando for o caso, de desinfecção, princípio ativo e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados e temperatura;

b) Tratamento térmico (pasteurização ou esterilização) contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificações do produto, tamanho e tipo de embalagem, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização;

c) Acidificação (quando necessário) contendo, no mínimo, as seguintes informações: especificação da matéria-prima processada, tipo e quantidade do ácido orgânico ou alimento ácido utilizado, proporção de peso do produto por volume do líquido de cobertura ou peso do produto por peso do líquido de cobertura, preparo do líquido de cobertura, método para determinação e frequência de medição do pH do produto;

d) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos contendo, no mínimo, a periodicidade e responsáveis pela manutenção e calibração dos instrumentos e equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento.

Para o fabricante artesanal de Amendoins Processados e Derivados

- incluir POP referente às operações de recepção, seleção e armazenamento do amendoim, contendo, no mínimo, informações sobre:

a) controle de umidade do amendoim cru;

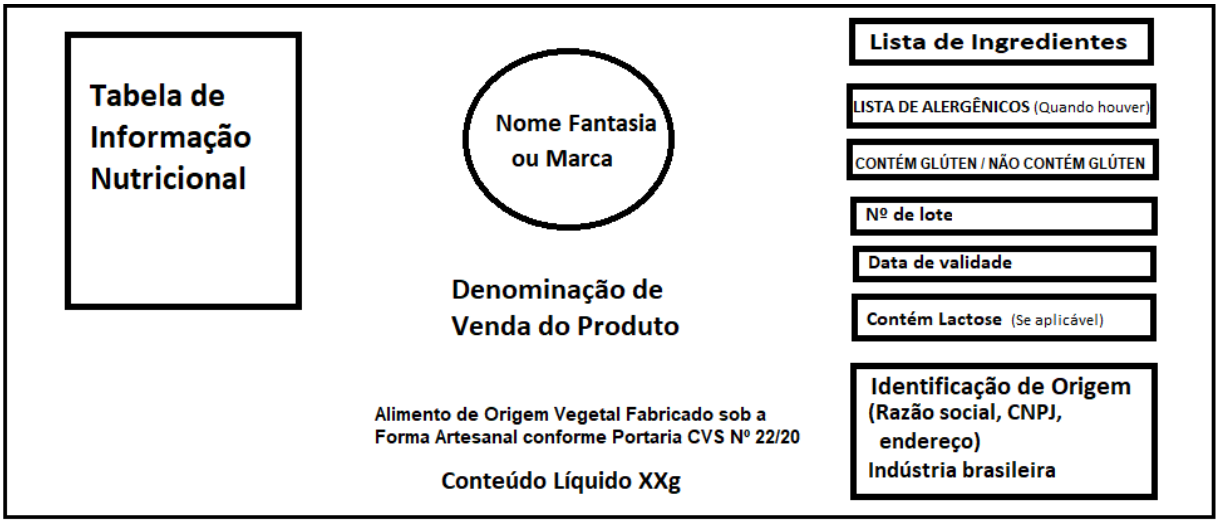
b) laudo de análise do fornecedor com determinação de aflatoxina;

c) controle da temperatura e umidade relativa do local de armazenamento.

Diário Oficial
Estado de São Paulo
Poder Executivo
Seção I
Palácio dos Bandeirantes
Av. Morumbi, 4.500 - Morumbi - CEP 05698-900 - Fone: 3745-3344

ANEXO III

Modelo de Rotulagem com as informações obrigatórias



OBS: Essas informações são obrigatórias para todos os alimentos (exceto nome fantasia ou marca), porém outras declarações adicionais podem ser necessárias, conforme descrito nesta Portaria.