

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.

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? _____

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.