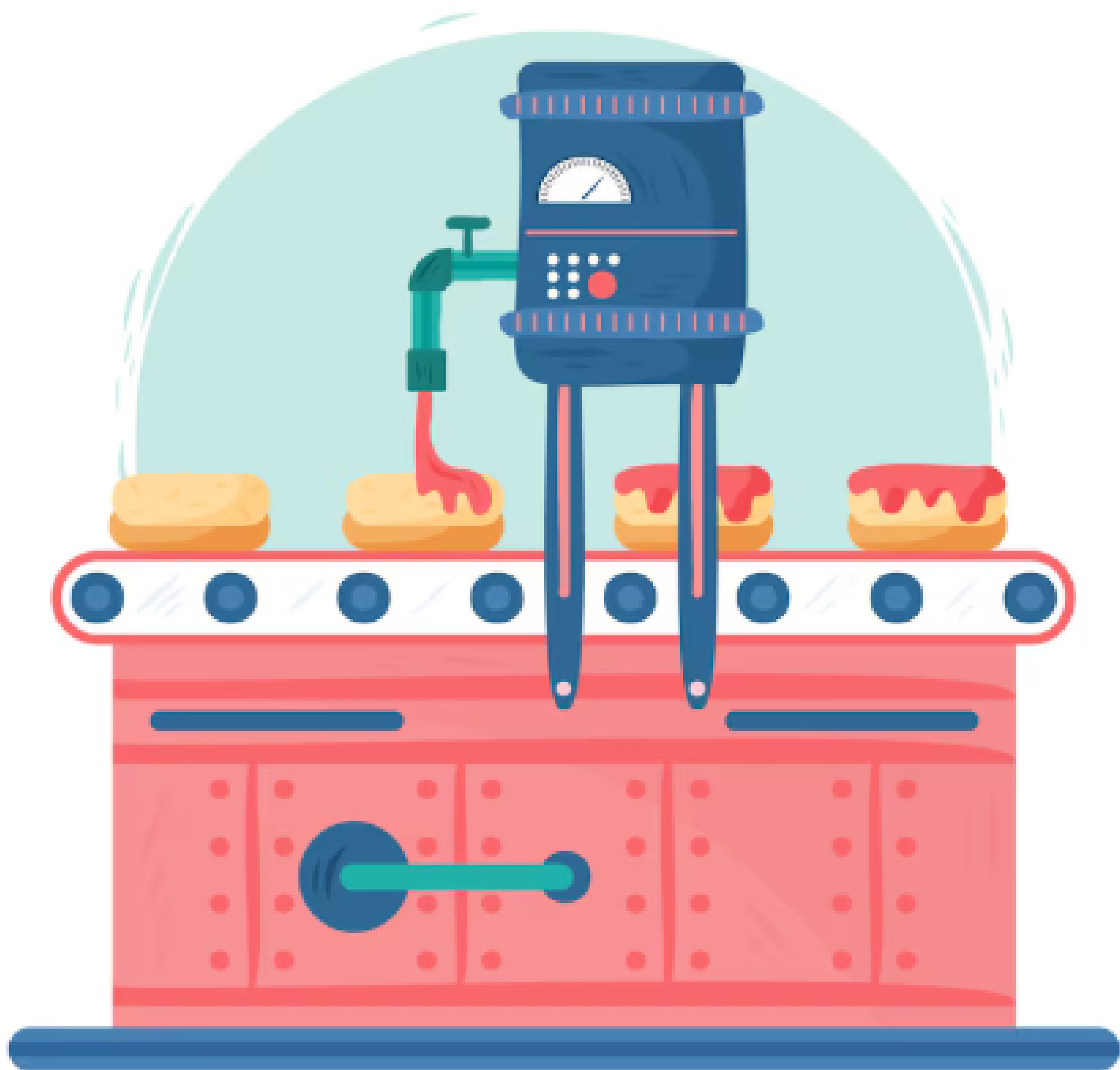


BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA INDÚSTRIAS DE PEQUENO PORTE



FICHA TÉCNICA

Realização:

Alinne Fernanda Patrícia Lopes dos Santos
Coordenadora da Divisão de Vigilância Sanitária

Elaboração de Conteúdo:

Seção de Produtos de Interesse à Saúde - VISA:

Ana Beatriz Stocco Padilha – Nutricionista
Ana Laura Romano Silva – Engenheira de Alimentos
Flávia Gonçalves Ribeiro – Nutricionista
Paula Ashikawa Hojo – Engenheira de Alimentos
Paula Karina Boldrin Gonçalves - Gerente

Seção de Análise de Projetos - VISA:

Vinicius Campos Brandao - Engenheiro Civil
Luis Augusto Travessa Romero - Engenheiro Civil

Organização e Edição:

Jeanine Maria Salve
Gerente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

2026

INTRODUÇÃO

A garantia da segurança dos alimentos é um compromisso fundamental para proteger a saúde dos consumidores e assegurar a credibilidade e o sucesso dos pequenos negócios no mercado alimentar.

Este material foi elaborado pela Vigilância Sanitária do município de Jundiaí, visando estabelecer as diretrizes essenciais de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos, para fabricantes de pequeno porte, que buscam a qualidade e a segurança dos seus produtos.

Ao adotar estas práticas, a empresa reafirma seu compromisso com a qualidade, e a excelência em todas as etapas da manipulação de alimentos.

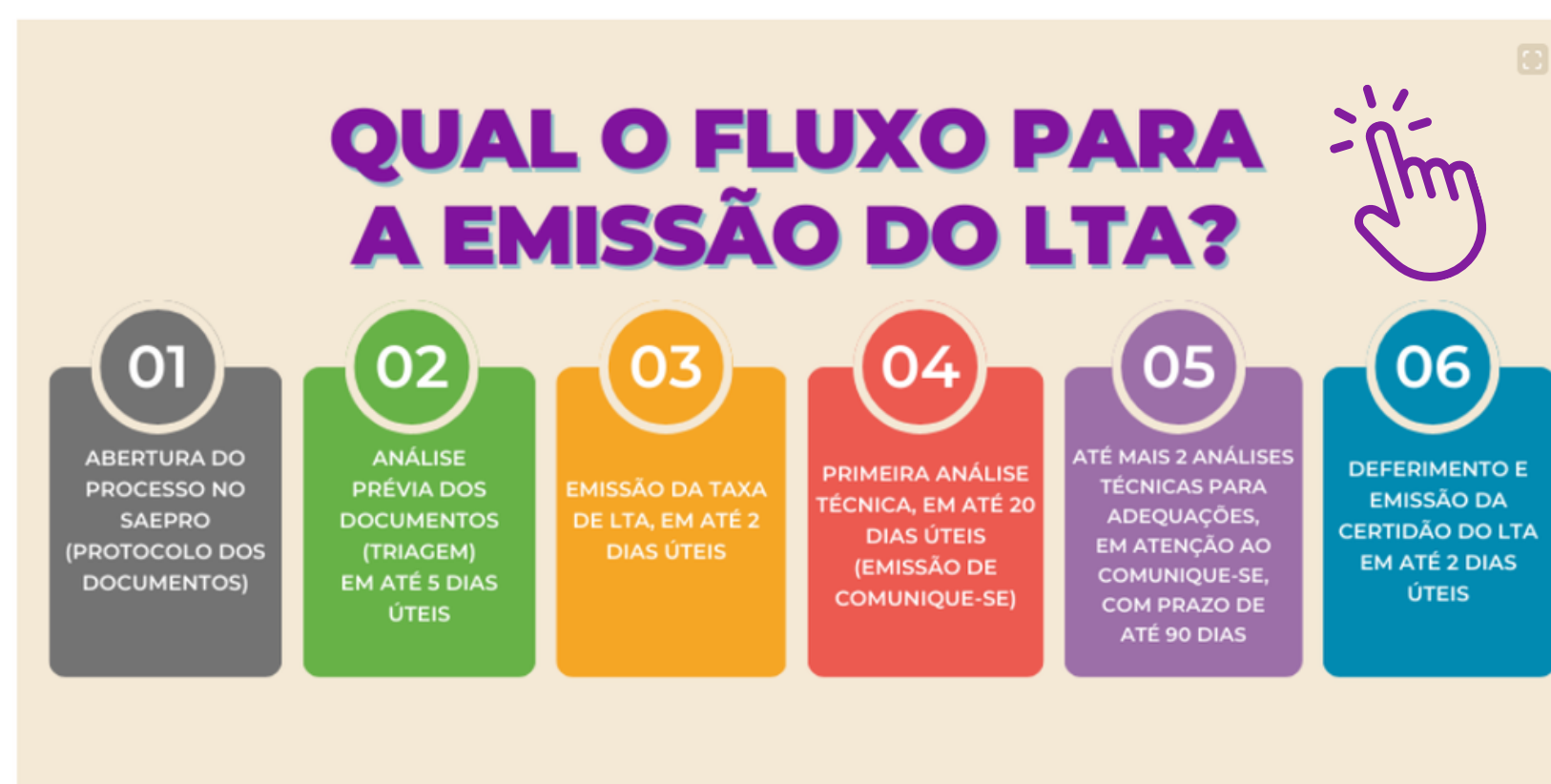
Acreditamos que o conhecimento é o melhor caminho para a mudança de práticas e que as informações contidas neste material são essenciais para prevenir e eliminar riscos à saúde.

Boa Leitura!



REGULARIZAÇÃO DA ATIVIDADE

1º Etapa: Análise físico funcional de projeto arquitetônico para fins de emissão do Laudo Técnico de Avaliação (LTA), via SAEPRO. Após aprovação, se houver reforma ou adaptação na estrutura física, deve-se submeter o projeto à nova análise de LTA.



Quais os documentos necessários para solicitar o LTA?

1. Requerimento VISA-LTA.
2. Formulário de Solicitação de LTA – Anexo 2 da Portaria CVS nº 10/2017.
3. Comprovante de pagamento da taxa do LTA.
4. Certidão de Uso do Solo vigente para a(s) atividade(s) objeto de análise do LTA, com validade de 90 dias.
5. Licença prévia ou Declaração de Atividade Dispensada ou Isenta de Licenciamento emitida pela CETESB para a atividade objeto de análise do LTA.
6. Comprovante de Abastecimento de Água e Coleta de Esgoto públicos (DAE) ou comprovante do SISAGUA e projeto de sistema alternativo de esgoto, no caso de poço.
7. CNPJ, constando as CNAEs fiscais que serão desenvolvidas no estabelecimento.
8. Anotação de Responsabilidade Técnica (ART) para Engenheiros ou da Registro de Responsabilidade Técnica para Arquitetos (RRT).
9. Projeto aprovado pela Secretaria Municipal de Planejamento Urbano e Meio Ambiente (SMPUMA), compatível com a edificação existente a ser aprovada no LTA e cópia tamanho A4 da Folha de Rosto (carimbo), contendo o Carimbo da Aprovação.
10. **Memorial de Projeto:** Que descreve as soluções arquitetônicas adotadas no projeto, por área de trabalho/ambiente, com especificações de material de acabamento, sistema de climatização, ventilação, renovação de ar, iluminação, soluções contra entrada de vetores para as aberturas (ralo, janelas, portas e outras), revestimento de superfícies e bancadas, proteção de luminárias, descrição da solução adotada para o abastecimento de água potável, energia elétrica, gás, coleta e destinação de esgoto, águas pluviais e demais informações que auxiliem na análise e compreensão do projeto.
11. **Memorial de Atividade:** Descreve os processos, pessoal, equipamentos, considerações sobre os fluxos e demais informações que auxiliem a compreensão e análise da atividade a ser exercida na edificação.
12. **Projeto Arquitetônico:** Apresentação da planta baixa, gráficos com a implantação das edificações, instalações e equipamentos no lote, cortes longitudinais e transversais, permitindo perfeita compreensão da circulação vertical e horizontal de pessoas e ou produtos, leiaute de equipamentos e móveis, favorecendo a compreensão e análise da atividade desenvolvida.

Consulte sugestão de roteiros para elaboração dos memoriais e projeto arquitetônico

REGULARIZAÇÃO DA ATIVIDADE

2º Etapa: Licenciamento Sanitário.

1) Acessar Serviços do Balcão do Empreendedor.

1.1) Licença Sanitária Inicial:

- Acessar *Inscrição Municipal, Licenciamento e Publicidade*:
 - a. Se a empresa não tem Inscrição Municipal, acessar **Abertura / Reabertura**.
 - b. Se a empresa já tem Inscrição Municipal, mas a atividade a ser licenciada pela VISA não consta no Cadastro Fiscal Mobiliário (CFM), acessar **Alteração Cadastral**, em seguida **Alteração de Atividade**.

Serviços



1.2) Renovação de Licença Sanitária:

- Acessar *Vigilância Sanitária*, em seguida **Renovação de Licença Sanitária**.

Serviços



REGULARIZAÇÃO DA ATIVIDADE

2) Preencher, datar e assinar os Formulários da Vigilância Sanitária, que serão solicitados no Balcão do Empreendedor:

- Anexo-III – Solicitacao-de-Atos-de-Vigilancia-Sanitaria
- Subanexo III.3 – Indústria de Alimentos.

3) Apresentar os demais documentos solicitados pelo Balcão do Empreendedor, conforme orientação “Alvará em 3 Passos”.



SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ANEXO III – PORTARIA CVS 1/2024

SOLICITAÇÃO DE ATOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

I - INFORMAÇÕES ADMINISTRATIVAS PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO PELO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
1. N° PROTOCOLO	2. DATA PROTOCOLO
3. N° PROCESSO DE ORIGEM	

II – SOLICITAÇÃO PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE	
4. OBJETO DA SOLICITAÇÃO ☐ ESTABELECIMENTO ☐ EQUIPAMENTO ☐ ESTABELECIMENTO COM EQUIPAMENTO	
5. IDENTIFICAÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE:	CÓDIGO DA ATIVIDADE:
6. N° CEVS	
7. TIPO DE SOLICITAÇÃO – Assinale <u>uma</u> das opções abaixo: ☐ LICENÇA SANITÁRIA INICIAL ☐ CANCELAMENTO DE LICENÇA SANITÁRIA ☐ RENOVACÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ☐ ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS – Assinale no item 8, as alterações correspondentes à esta solicitação.	
8. TIPO DE ALTERAÇÃO DE DADOS CADASTRAIS – Assinale <u>uma</u> das opções abaixo: ☐ a. ENDEREÇO ☐ g. N° E OU TIPO DE EQUIPAMENTO ☐ b. ASSUNÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA ☐ h. N° DE LEITOS ☐ c. BAIXA DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA ☐ i. AMPLIAÇÃO DE ATIVIDADE, CLASSE E OU CATEGORIA DE PRODUTO ☐ d. RESPONSABILIDADE LEGAL ☐ j. REDUÇÃO DE ATIVIDADE, CLASSE E OU CATEGORIA DE PRODUTO ☐ e. RAZÃO SOCIAL ☐ k. FUSÃO ou ☐ l. INCORPORAÇÃO ou ☐ l3. CESSÃO ou ☐ l4. SUCESSÃO REGISTRE O CNPJ ANTERIOR:	

III – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO PREENCHIMENTO PELO REQUISITANTE	
9. NATUREZA JURÍDICA – Assinale <u>uma</u> das opções:	☐ PESSOA JURÍDICA ☐ PESSOA FÍSICA
10. CNPJ / CPF	
11. RAZÃO SOCIAL / NOME	
12. NOME FANTASIA	

4) Taxa de Vigilância Sanitária:

- Para licenciamento inicial, pagar a taxa que será disponibilizada após a triagem documental.
- Para empresas já licenciadas pela VISA, a taxa será cobrada anualmente, por meio de guia enviada pelo correio e disponibilizadas na página Segunda via de Tributos do Cadastro Fiscal Mobiliário.

Baixa e Assunção de Responsável Técnico

Conforme a Portaria CVS 1/2024, é obrigatório dispor de um profissional legalmente habilitado como **Responsável Técnico (RT)** das atividades de fabricação de alimentos, água mineral, embalagens de alimentos, fermentos, leveduras e aditivos para uso industrial.

Passo a passo da Alteração de Responsabilidade Técnica

1) No caso de Licença Sanitária Inicial:

- Preencher os dados do RT no respectivo campo do Anexo-III – Solicitacao-de-Atos-de-Vigilancia-Sanitaria.
- Enviar os seguintes documentos: Cédula do respectivo Conselho de Classe, comprovante de vínculo empregatício e se solicitado, o comprovante de responsabilidade técnica emitido pelo conselho de classe.

2) No caso de **Alteração de Responsabilidade Técnica**, a qualquer tempo:

- Acessar Serviços do Balcão do Empreendedor.
- Acessar **Vigilância Sanitária**.
- Acessar **Alteração de Responsabilidade Técnica (Baixa e Assunção)**.



Alteração de Responsabilidade Técnica

Assunção de Responsabilidade Técnica

Baixa de Responsabilidade Técnica

QUAIS OS REQUISITOS DE ESTRUTURA FÍSICA?

Acessibilidade e segurança	Deve haver sanitários adaptados para pessoas com deficiência (PCD).
	Os requisitos de acessibilidade devem seguir as normas pertinentes da ABNT NBR 9050.
Áreas internas e externas	Organizadas, limpas, livres de água estagnada, de animais , de objetos e equipamentos em desuso ou estranhos ao ambiente, de materiais ou lixo acumulado.
Leiaute	Adequado ao processo produtivo, com número, capacidade e distribuição das áreas de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.
	Fluxo ordenado e linear, evitando cruzamento de matérias-primas com produtos prontos e garantindo a separação entre áreas sujas e limpas.
	As áreas para recepção e depósito de matéria prima, ingredientes e embalagens em local distinto das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.
Piso	Deve ser liso, lavável, íntegro, livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros, com ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.
Ralos sifonados	Dotados de dispositivo que permita seu fechamento ou protegidos com tela milimétrica para proteger contra a entrada de pragas e vetores, como baratas e roedores.
Parede/divisórias	O revestimento deve ter cor clara, com acabamento liso, impermeável, de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.
Teto/forro	O revestimento deve ter cor clara, com acabamento liso, impermeável, de fácil limpeza, livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros.
Equipamentos, utensílios e bancadas	Superfícies lisas, laváveis, impermeáveis, em bom estado de conservação e limpeza.



QUAIS OS REQUISITOS DE ESTRUTURA FÍSICA?

Portas	Superfícies lisas, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.
	Ao menos as que dão acesso direto à áreas externas devem ter fechamento automático com sistema de mola ou eletrônico e com barreiras para impedir entrada de baratas, roedores ou outros animais (telas milimétricas ou fechamento na parte inferior).
Janelas e outras aberturas	Superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros.
	Protegidas com telas milimétricas.
Iluminação	Não permite ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.
	Deve ser uniforme, garantindo conforto visual.
	Lâmpadas devem ser protegidas contra quedas e explosões, para evitar acidentes.
Instalações elétricas	Embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.
Instalações hidráulicas	Sem pontos de infiltrações, interconexões e conexão cruzada entre água potável e não potável.
Ventilação	Natural, por meio de janelas e aberturas, garantindo conforto térmico e renovação de ar (troca de ar com o meio externo).
	Sistema de exaustão e ou insuflamento, se necessário, deve ter filtros adequados e Captação e direção da corrente de ar deve ter um fluxo unidirecional, empurrando o ar da área limpa para a área contaminada.
Climatização	Deve dispor de equipamentos com comprovada manutenção, de acordo com a Lei Federal nº 13.589/2018.
Reservatório de água	Deve ser de fácil higienização, com superfície interna lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos.
	A vedação da caixa d'água deve ser observada não só no encaixe da tampa com o corpo principal do reservatório, mas também no extravasor (ladrão) que também deve ser protegido para evitar o acesso de insetos.
Abrigo de resíduos	Os resíduos devem ser armazenados temporariamente, na área produtiva, em lixeiras laváveis, com tampa acionadas por pedal, sendo esvaziadas periodicamente, sempre que necessário.
	Os resíduos orgânicos e recicláveis devem ser armazenados em lixeiras distintas.
	Devem ser armazenados em área externa, protegidos contra intempéries e pragas, até que sigam a destinação final.

QUAIS OS REQUISITOS DE ESTRUTURA FÍSICA?

Sanitários e Vestiários	Acesso por passagens cobertas e calçadas, mesmo quando localizados isolados da área de produção.
	Separado por sexo, masculino e feminino.
	Deve dispor de um vaso sanitário e um lavatório de mãos para cada grupo de 20 trabalhadores, considerando o turno com o maior número de empregados (NR-24)
	Os lavatórios de mãos devem ter torneiras, preferencialmente, de acionamento automático e obrigatoriamente conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. Devem dispor de sabonete líquido inodoro antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos
	Ausência de comunicação direta, incluindo sistema de exaustão, com a área de armazenamento, de produção e de refeições.
	As portas devem ter fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).
	Pisos, teto e paredes íntegros, laváveis e em bom estado de conservação e limpeza.
Sanitários para visitantes	Devem estar localizados em áreas totalmente independentes da área de produção, mantidos em boas condições de limpeza e conservação



Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Roteiro para elaboração

- ✓ É o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento.
- ✓ Não deve ser um documento burocrático, mas um guia que reflete o controle e gestão da qualidade.
- ✓ O manual deve retratar a realidade do estabelecimento e conter, minimamente:



Identificação do Estabelecimento

Dados Cadastrais: Razão Social, Nome Fantasia, CNPJ, Inscrição Estadual/Municipal, endereço completo.

Dados de contato.

Número da Licença Sanitária e órgão emissor.

Nome do RT, formação e número de registro no conselho de classe profissional.

Atividade Econômica desenvolvida.

Produtos fabricados.



Edificações, Instalações e Leiaute

Descrição da área externa.

Descrição dos materiais e características do piso, paredes, teto, portas, janelas e outras aberturas, incluindo presença de telas milimétricas removíveis para limpeza.

Descrição das instalações elétricas, hidráulicas e iluminação.

Descrição da ventilação e dos mecanismos usados para conforto térmico e renovação de ar.

Descrição das soluções para instalações sanitárias e vestiários.

Descrição das soluções para controle de pragas.

Descrição das soluções do reservatório de água.

Características dos equipamentos, utensílios e móveis.



Processos Operacionais e Controle de Qualidade

Procedimentos de inspeção no recebimento matérias-primas, ingredientes e embalagens (temperatura, rotulagem, integridade da embalagem).

Critérios para o armazenamento de matérias-primas, ingredientes, embalagens e produto acabado.

Considerações sobre o fluxo de matéria prima, produto acabado, resíduos.

Procedimentos de higienização.

Procedimentos de controle de qualidade na produção.



Pessoal e Higiene dos Manipuladores

Descrição dos uniformes.

Procedimentos de higiene dos manipuladores.

Procedimentos de controle de saúde dos profissionais.

Programa de capacitação em boas práticas.

Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs

Os estabelecimentos devem desenvolver, implementar e manter, obrigatoriamente, os seguintes Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs:

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Controle da potabilidade da água.
- c) Higiene e saúde dos manipuladores.
- d) Manejo dos resíduos.
- e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- h) Programa de recolhimento de alimentos.



- Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.
- A frequência das operações. O nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.
- Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs.
- Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.
- Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.
- Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.



Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs

Quadro resumo

POP	Título	O que deve conter no procedimento?	Registros/Planilhas Associadas
POP 1	Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios	Descrição de métodos de limpeza e sanitização, frequência, produtos químicos utilizados (diluição, princípio ativo, tempo de contato) e responsáveis.	- Planilha diária/semanal de limpeza; - Fichas Técnicas (FISPQ) dos saneantes.
POP 2	Potabilidade da Água e Reservatórios	Procedimento de limpeza semestral das caixas d'água, monitoramento do cloro residual livre e cronograma de análises microbiológicas/físico-químicas.	- Certificado de limpeza da caixa d'água; - Laudos laboratoriais da água.
POP 3	Higiene e Saúde dos Manipuladores	Descrição da lavagem correta das mãos, frequência, troca/lavagem de uniformes, controle de ASOs e conduta em caso de ferimentos/enfermidades, entre outras orientações específicas necessárias para o estabelecimento.	- ASOs arquivados; - Lista de presença e conteúdo de treinamentos de BPF.
POP 4	Manejo dos Resíduos	Frequência de remoção do lixo da área produtiva, higienização dos recipientes com pedal, área de armazenamento externo e destinação final dos resíduos, inclusive o óleo usado.	- Comprovante de coleta de resíduos - Destinação do óleo de fritura.
POP 5	Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos	Cronograma de manutenção dos equipamentos, câmaras frias, exaustores e seladoras, entre outros. Plano de calibração periódica de balanças e termômetros ou outros pertinentes à atividade.	- Ordens de Serviço (OS). - Certificados de Calibração das balanças e termômetros.
POP 6	Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	Barreiras físicas preventivas (telas, ralos esféricos) e controle químico realizado por empresa especializada e regularizada na VISA.	- Comprovante do procedimento químico. - Licença sanitária da empresa especializada. - Mapa de armadilhas.
POP 7	Seleção de Matérias-Primas, Ingredientes e Embalagens	Critérios para cadastro de fornecedores qualificados, checklist de inspeção no ato do recebimento e conduta para produtos reprovados.	- Planilha de recebimento (temperatura/lote). - Lista de fornecedores aprovados.
POP 8	Recolhimento de Alimentos (Recall)	Procedimento para identificação e rastreamento de lotes com desvios, equipe responsável, notificação à VISA e comunicação aos consumidores.	- Fichas de rastreabilidade de lote. - Relatório de simulação de recall.



Manual de BPF e POPs

Recomendações e Erros Comuns a Evitar

1. Manual "Copia e Cola":

- Erro: Adquirir manuais prontos da internet que descrevem rotinas que não refletem a realidade do estabelecimento ou que citam equipamentos e procedimentos inexistentes.
- Orientação: O manual deve retratar a realidade do local.

2. POP sem Registro:

- Erro: Difícil acesso ao POP, ausência de capacitação sobre como implementá-lo, ausência de planilhas de controle diário do procedimento no setor operacional.
- Orientação: O POP é a instrução, o registro preenchido diária ou periodicamente é a comprovação e o controle de que a rotina é executada.

3. Saneantes e Produtos Químicos:

- Erro: Utilizar detergentes, desinfetantes ou outros produtos saneantes sem registro ou de fabricação caseira e não seguir as instruções do fabricante quanto ao modo de usar e diluição.
- Orientação: Todos os produtos de limpeza devem possuir registro ativo na Anvisa/Ministério da Saúde e seu uso deve estar de acordo com as recomendações do fabricante.

4. Revisão e atualização do documento:

- Erro: Elaborar um Manual de BPF ou POPs no início das atividades e arquivá-los sem uso ou consulta.
- Orientação: O Manual de BPF e os POPs devem ser revisados anualmente ou sempre que houver mudança de procedimentos, reforma, alteração no leiaute, inclusão de novas linhas de produtos, troca de Responsável Técnico ou qualquer outra alteração nos procedimentos da empresa.

ORIENTAÇÕES SOBRE OS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Usar uniformes de cor clara, de uso exclusivo para a área de produção.
- Usar sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação e botas de borracha, para a limpeza e higienização dos ambientes ou quando necessário.
- Não usar adornos, como anéis, aliança, colar, pulseira, piercing, relógio, brincos, entre outros.
- Manter as unhas cortadas, limpas, sem esmalte ou base.
- Manter os cabelos presos e totalmente protegidos por touca.
- Manter barba e bigode raspados, diariamente.
- Não falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos. Não tocar o nariz, a boca, ouvido, cabelo durante o preparo de alimentos.
- Higienizar as mãos frequentemente.
- Participar, periodicamente, de capacitações de BPF e POPs.

COMO LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE



PRINCIPAIS CUIDADOS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

- Avaliar e registrar a qualidade da matéria prima no ato do recebimento, como temperatura, características sensoriais, rotulagem, condições de transporte e outros.
- Armazenar a matéria prima, insumos e produto acabado em áreas distintas, em local limpo, organizado, sobre paletes ou prateleiras longe do piso e das paredes e sem receber luz solar direta.
- Controlar a validade dos alimentos, primeiro a vencer, primeiro a sair (PVPS).
- Dispor de água potável para a produção e higienização das áreas, equipamentos e alimentos.
- Higienizar adequadamente e manter os equipamentos, utensílios e área de produção, limpos e organizados.
- Controlar e registrar a temperatura dos equipamentos de refrigeração, congelamento e ou aquecimento.
- Manter o fluxo de produção ordenado, linear, evitando a contaminação cruzada.
- Dispor de áreas de trabalho e ou utensílios distintos para a manipulação de carnes cruas, hortaliças e alimentos preparados prontos para consumo, evitando a contaminação cruzada.
- Identificar os alimentos abertos ou transferidos de sua embalagem original com as informações do fabricante, data de abertura da embalagem e validade após aberto.
- Manter os alimentos perecíveis protegidos e armazenados sob refrigeração e devidamente identificados com as seguintes informações: nome do alimento, data de preparo e prazo de validade.
- Manter produtos avariados/não conformes, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos devidamente identificados e armazenados em local distinto dos produtos em conformidade.
- Manter produtos finais que aguardam resultado analítico, liberação da qualidade ou em quarentena devidamente identificados no estoque.
- Embalar e rotular adequadamente o produto final, conforme a legislação vigente.
- Garantir transporte em temperatura adequada e veículo limpo, de forma a garantir a integridade do produto.

Para maiores informações sobre rotulagem, consulte a
[RDC nº 727/2022, RDC nº 429/2020 e a IN nº 75/2020](#)
e o [“Guia Prático sobre Rotulagem de Alimentos” da VISA.](#)



PRINCIPAIS CUIDADOS NA HIGIENIZAÇÃO

- Higienizar as **verduras, os legumes e as frutas** antes de serem utilizadas, se for o caso:



- 1) Lavar em água corrente.
- 2) Colocar de molho em solução de hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para cada 1 litro de água) por 15 a 30 minutos.
- 3) Enxaguar novamente em água corrente.

- Manter todas as **instalações, equipamentos e mobiliários** em bom estado de conservação e limpeza, com procedimentos padronizados de lavagem e sanitização. O procedimento de higienização de equipamentos, utensílios e área produtiva deve seguir as etapas:

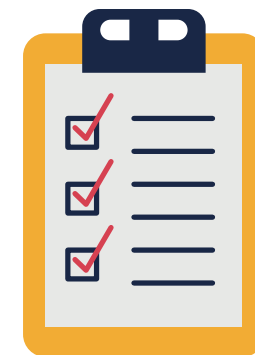


1. **Remoção a seco:** Remoção física de restos grossos de alimentos e sujeira visível com vassouras, pás ou panos secos antes do uso de água.
2. **Pré-enxágue:** Aplicação de água potável (geralmente morna, abaixo de 49 °C) para remover resíduos soltos que sobraram da primeira etapa.
3. **Aplicação de detergente:** Uso de produtos químicos adequados (como detergentes alcalinos ou ácidos) para dissolver gorduras, óleos e proteínas.
4. **Esfregação/Ação mecânica:** Esfregar superfícies, equipamentos ou utensílios para garantir que a sujeira aderida seja solta pelo detergente.
5. **Pós-enxágue:** Enxágue completo com água potável para eliminar todos os resíduos de detergente e a sujeira solta.
6. **Desinfecção/Sanitização:** Aplicação de um agente desinfetante (como soluções cloradas ou quaternário de amônio) para eliminar microrganismos patogênicos restantes.
7. **Secagem e Inspeção:** Secagem natural ou com rodos/panos limpos e próprios, seguida de inspeção para liberar a área/equipamento.

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA



Os seguintes documentos devem ser mantidos atualizados e organizados e com fácil acesso durante a inspeção sanitária:



- Licença sanitária vigente.
- Laudo Técnico de Avaliação (LTA) aprovado, compatível com a área física do estabelecimento.
- Programa de Controle Médico de Ocupacional (PCMSO) e Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) vigentes.
- Manual de Boas Práticas de Fabricação, atualizado, assinado.
- POPs obrigatórios, com comprovante dos procedimentos realizados:
- POP de Higienização das instalações, equipamentos e utensílios.
- POP de Controle de potabilidade da água.
- POP de Higiene e saúde dos manipuladores.
- POP de Manejo dos resíduos.
- POP de Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- POP de Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- POP de Programa de recolhimento de alimentos.
- Planilhas dos controles de temperaturas dos alimentos e dos equipamentos, se couber.
- Comprovante de higienização do reservatório de água.
- Comprovante SISAGUA, no caso de poço.
- Laudo de potabilidade da água.
- Licença sanitária vigente da empresa terceirizada que fornece alimentação (atividade de fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresa, CNAE fiscal 5620-1/01), se for o caso.
- Comprovante do serviço de Controle de Pragas Urbanas vigente e licença sanitária vigente da respectiva empresa responsável pelo serviço.
- Registro dos procedimentos de limpeza da caixa de gordura.
- Comprovante dos serviços de limpeza dos sistemas de exaustão e coifa, se for o caso.
- Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC).
- Certificado de Calibração de Equipamento.
- Comprovante Destinação de Resíduos.
- Registro dos controles de processamento (temperatura, pasteurização, acidificação, etc.)
- Certificados de Análises dos produtos acabados.
- Comprovante de Capacitação da Equipe em Boas Práticas de Fabricação.

AINDA COM DÚVIDA?



**CONSULTE A LEGISLAÇÃO ABAIXO
OU ACESSE DÚVIDAS FREQUENTES
NO SITE DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA!**

- Decreto Estadual nº 12.342/1978, normas de promoção, preservação e recuperação da saúde.
- Portaria nº 326/1997, regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos
- Lei Estadual nº 10.083/1998, Código Sanitário do Estado de São Paulo.
- RDC nº 18/1999, trata do processo de industrialização e comercialização de palmitos.
- RDC nº 28/2000, boas práticas de fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano.
- RDC nº 275/2002, regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- RDC nº 352/2002, boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de frutas e ou hortaliças em conserva.
- RDC nº 172/2003, boas práticas de fabricação para estabelecimentos industrializadores de amendoins processados e derivados.
- RDC nº 267/2003, boas práticas de fabricação para estabelecimentos industrializadores de gelados comestíveis.
- RDC nº 218/2005, procedimentos higiênico sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais.
- RDC nº 173/2006, boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural.
- RDC nº 182/2017, boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais.
- Portaria CVS nº 10/2017, define critérios e procedimentos para emissão do Laudo Técnico de Avaliação (LTA).
- Lei Federal nº 13.589/2018, dispõe sobre a manutenção de instalações e equipamentos de sistemas de climatização de ambientes.
- Norma ABNT NBR 9050, acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A implementação de boas práticas na fabricação de produtos de interesse à saúde é fundamental para a saúde e segurança da população.

Para mais informações consulte a legislação específica.

A Vigilância Sanitária está à disposição para esclarecer dúvidas e auxiliar na aplicação dessas diretrizes, pela página Fale Conosco, do nosso site.

 **VISA.JUNDIAI.SP.GOV.BR** 

**OBRIGADO POR CONTRIBUIR COM
A SAÚDE DA POPULAÇÃO!**

