



SECRETARIA  
DA SAÚDE - SESAPI



## I ENCONTRO ESTADUAL COM COORDENADORES DAS VISAS MUNICIPAIS

# ALIMENTO SEGURO: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MANIPULAÇÃO

Apresentado por:



&



Marta Rejane Ribeiro dos Santos

Vânia Maria Correia da Silva Alves



**ALIMENTO  
SEGURO:**

**BOAS  
PRÁTICAS DE  
FABRICAÇÃO E  
MANIPULAÇÃO**





## SEGURANÇA DE ALIMENTOS

- **Codex alimentarius:** é a garantia de que os alimentos não causarão danos ao consumidor, quando forem preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se destinam.



## SEGURANÇA ALIMENTAR

- Está relacionada às discussões sociais e políticas, quanto ao acesso a alimentação para a população. Ou seja, ao direito de todos ao consumo de alimentos



# LEGISLAÇÕES



**RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004** – Regulamento Técnico de Boas Práticas para **Serviços de Alimentação, cozinhas institucionais, hospitalares** ([RDC Nº 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014](#)).

**RDC nº 49/2013** – Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do **microempreendedor familiar rural, e do empreendimento econômico solidário** e dá providências.

**RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002** - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos **Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos** e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.



# Boas práticas para serviços de alimentação



**Conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos**, abrangendo, desde as matérias-primas, até o produto final, de forma a garantir a saúde e a integridade do consumidor, aliado à implementação dos **POP** (Procedimentos Operacionais Padronizados), onde são documentados procedimentos necessários para **assegurar a ausência de perigos** que possam comprometer a inocuidade dos alimentos.

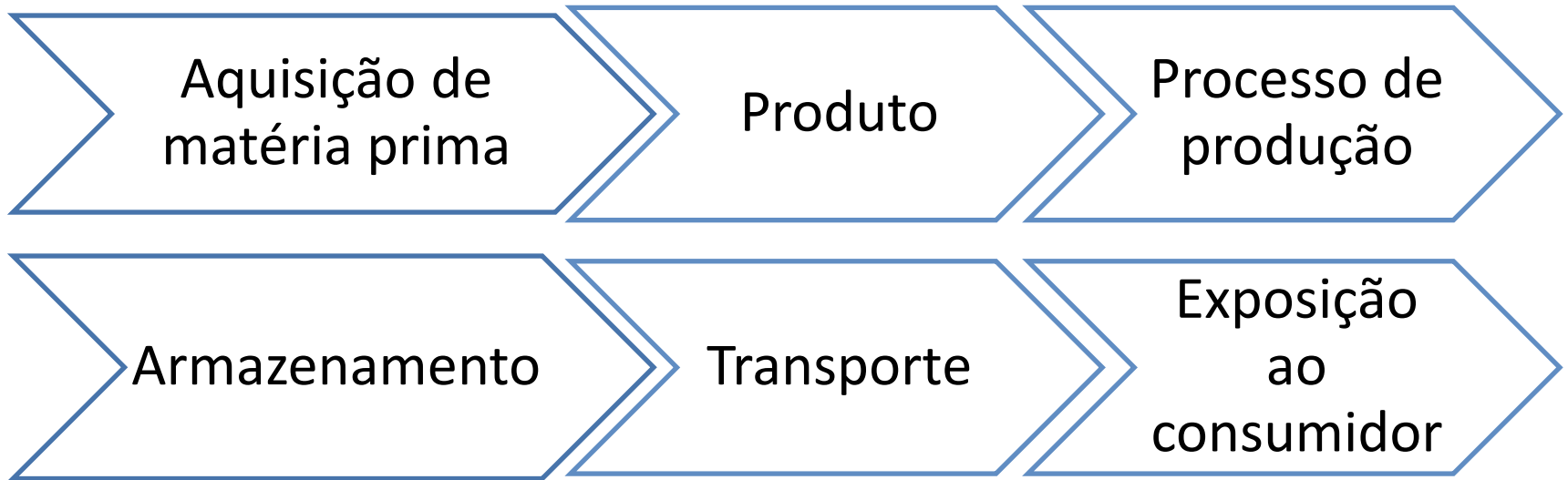
# ATUAÇÃO / INSPEÇÃO



- **INDÚSTRIA DE ALIMENTOS;**
- **SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** (restaurantes, padarias, lanchonetes, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, pastelarias e congêneres);
- **UNIDADE DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO (UAN);**
- **NUTRIÇÃO ENTERAL;**
- **BANCO DE LEITE.**



# CADEIA PRODUTIVA DOS ALIMENTOS



*Como a empresa (indústria ,hospitais, restaurantes etc.) garantem que os produtos fabricados/manipulados estão de acordo com o padrão de qualidade estabelecido?*

# CONTROLE DE QUALIDADE

- ❖ **Monitoramento** realizado em todas as etapas do processo de fabricação/manipulação dos alimentos, desde o início da aquisição dos insumos até o produto final;
- ❖ **Análise laboratorial**;
- ❖ **ANVISA** (Federal, Estadual e Municipal);
- ❖ **MAPA** (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).







**ANVISA**



- **BPF;**

- **POP'S;**



- **RASTREABILIDADE E RECALL;**



- **ROTULAGEM;**

- **CONTROLE MICROBIOLÓGICO;**





# RDC Nº 49/2013

Esta Resolução estabelece as normas para a **regularização do exercício de atividades** que sejam **objeto de fiscalização sanitária** para:

- MICROMPRENDEDOR INDIVIDUAL;
- EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL;
- EMPREENDIMENTO ECONÔMICO SOLIDÁRIO.

# RDC Nº 49/2013

## ARTIGO 2º

✓ Esta resolução tem por objetivo aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 - “**Plano Brasil sem Miséria**”, por meio do eixo **inclusão produtiva**, visando a segurança sanitária de bens e serviços para promover a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país e auxiliar na erradicação da pobreza extrema.



# PANDEMIA FATOS OCORRIDOS

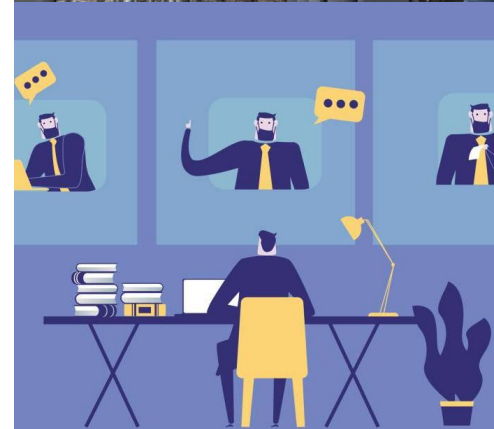
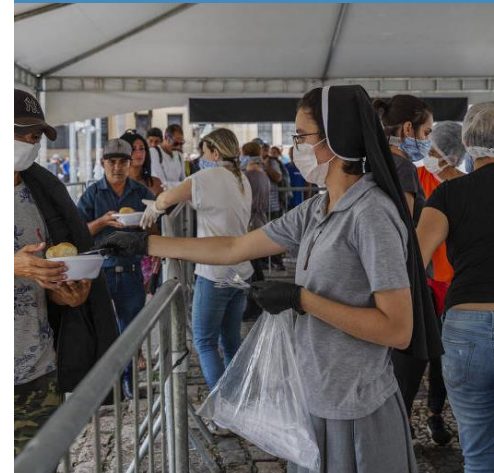


- A **agricultura familiar**, a pequena e média empresas foram de extrema importância para diminuir a crise alimentar.
- A pandemia veio nos mostrar o quanto a **população de baixa renda/vulnerável contribuiu plantando e colhendo em suas terras** garantindo a subsistência em tempos difíceis, não só economicamente como também na oferta de alimentos oriundos dos seus próprios municípios.
- População começou a **produzir/manipular alimentos em suas próprias residências e estabelecimento** para abastecer o mercado como para gerar renda;



- Alavancou uma nova categoria de trabalhadores (entregadores);
- A falta de transportes por todas vias (terrestre, aérea e fluvial) fez com que estados e municípios valorizassem o que se tinha aos seus arredores.

- Nessa cadeia, **vários atores** desempenham um papel fundamental: autoridades governamentais, produtores agropecuários, transportadores de matéria-prima e produtos industrializados, indústrias processadoras, atacadistas, varejistas, universidades, empresas de comunicação social entre outros e o consumidor final;
- **Somos todos responsáveis pela manutenção da inocuidade dos alimentos**, evitando que estes se transformem em fonte de doenças, mas sim fonte de subsistência.



# QUAIS CRITÉRIOS PARA APROVAÇÃO DO FUNCIONAMENTO DE UM ESTABELECIMENTO?

---

**EMISSÃO DE LICENÇA SANITÁRIA**

---

**INSPEÇÃO**

---

**CONHECIMENTO DAS LEGISLAÇÕES VIGENTES**

---

**COMPROMISSO/RESPONSABILIDADE DO SETOR REGULADO**

---

**LAUDOS LABORATORIAIS**



## CLASSIFICAÇÃO DO GRAU DE RISCO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS

- O ramo de atividade identificado a partir da **Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE)** e da **lista de estabelecimentos auxiliares** a ela associados, se houver, regulamentada pela Comissão Nacional de Classificação (CONCLA).

## RESOLUÇÃO CGSIM Nº 59, D E 12 DE AGOSTO DE 2020 COMITÊ PARA GESTÃO DA REDE NACIONAL PARA A SIMPLIFICAÇÃO DO REGISTRO E DA LEGALIZAÇÃO DE EMPRESAS E NEGÓCIOS – CGSIM

Dispõe sobre a **classificação de risco das atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária** e as diretrizes gerais para o licenciamento sanitário pelos órgãos de vigilância sanitária. dos **Estados**, **Distrito Federal** e **Municípios**.

**AGOSTO DE 2020**



# A VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS FRENTE ÀS NOVAS EXIGÊNCIAS DA REDESIM

- A legislação amplia a dispensa de atos públicos para atividades classificadas de **baixo risco**, ou seja, não necessitam de alvará para funcionar.
- O objetivo é simplificar e desburocratizar o processo para **EMPREENDEDOR**.
- Conflitos de interesses frente à **SEGURANÇA ALIMENTAR**: incentivar o **empreendedorismo sustentável e responsável**, voltado para as boas práticas na produção e manipulação de alimentos.



# NOVO OLHAR PARA A VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS



- **Risco alimentar** está relacionado ao conceito **Food Safety** (segurança dos alimentos), voltado para o controle de todas as etapas da cadeia produtiva, desde o campo até a mesa do consumidor, para evitar riscos para a saúde humana.

**ATENÇÃO!** É imprescindível identificar, avaliar e controlar **os riscos químicos, físicos e biológicos, agudos e crônicos** que possam ter origem nos alimentos, desde sua produção até o consumo, visando uma alimentação saudável e segura para a população.



# Segurança Alimentar voltada para o controle de todas as etapas da cadeia produtiva



# QUAL O PAPEL DA DIVISA / COORDENAÇÃO DE ALIMENTOS FRENTE À ADESÃO A REDESIM?

- **Regulatório** - normatização sobre alimentos;
- Coordenação e a execução de **programas de monitoramento de alimentos** no estado;
- Coordenação e o acompanhamento de todas as **ações de fiscalização de indústrias e serviços de alimentação**;
- **Capacitação** de técnicos das **Regionais de Saúde e dos municípios**;
- Incentivo à **descentralização das ações de VISA**;
- **Melhoria contínua** do processo de licenciamento sanitário com foco na **informatização** – PiauÍ Digital.



# A VIGILÂNCIA DOS ALIMENTOS NOS MUNICÍPIOS E OS ENTES DO SNVS NA REDESIM

O PAPEL DE FISCALIZAÇÃO INDO ALÉM DA INSPEÇÃO *IN LOCUO*:



**ATENÇÃO!** TUDO ISSO SEM PERDER O FOCO NAS BOAS PRÁTICAS E NO ALIMENTO SEGURO.

A vida está cheia de desafios que, se aproveitados de forma criativa, transformam-se em oportunidades.

[Marxwell Maltz](#)

**OBRIGADA!**

