



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.

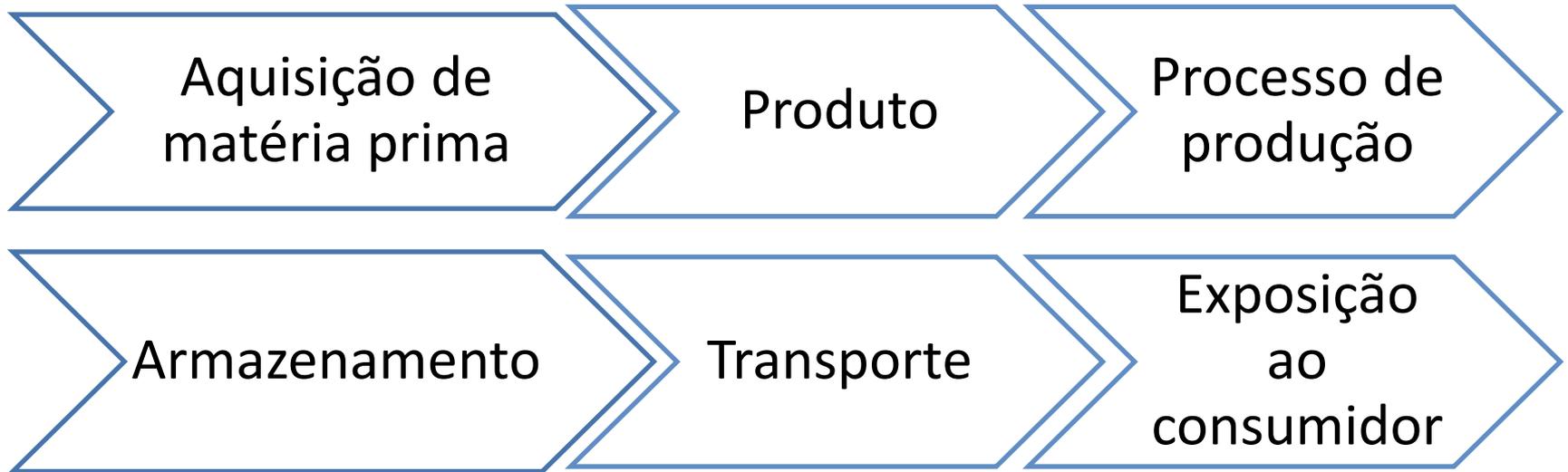
ATUAÇÃO / INSPEÇÃO



- **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!

