

# Boas Práticas de Fabricação para a Agroindústria Familiar

Volume I • Higiene e Limpeza na Agroindústria



**Boas Práticas de Fabricação (BPF)  
para a Agroindústria Familiar**

**Volume I**

**GOVERNADOR DO ESTADO DA BAHIA**

Rui Costa dos Santos

**VICE-GOVERNADOR**

João Felipe de Souza Leão

**SECRETÁRIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL**

Jerônimo Rodrigues Souza

**CHEFE DE GABINETE**

Jeandro Laytynher Ribeiro

**SUPERINTENDENTE DE AGRICULTURA FAMILIAR**

Marcelo Vieira Matos da Paz

**DIRETORA DE AGREGAÇÃO DE VALOR E ACESSO A MERCADOS**

Elisabete Oliveira Costa Santos

**COORDENADOR DO PRÓ-SEMIÁRIDO**

César Maynard

**ASSESSORA DE COMUNICAÇÃO DO PRÓ-SEMIÁRIDO**

Emília Mazzei

**COORDENADOR DE AGROINDÚSTRIAS**

Daniel Costa Ferreira

**ELABORAÇÃO**

Patrícia de Cerqueira Violante  
SEAGRI/ADAB – SDR/SUAF - GESFAB

**COLABORAÇÃO**

Roberto Reis - DIVISA/BAHIA  
Elisabete Oliveira Costa Santos – SDR/SUAF  
Daniel Costa Ferreira - SDR/SUAF

**REVISÃO**

Prof.<sup>a</sup> Dorine Cerqueira  
Daniel Costa Ferreira - SDR/SUAF

**APOIO**

Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA  
Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia - ADAB

As transformações ocorridas no Brasil, no início do século XXI, conferiram um papel de destaque à classe trabalhadora do meio rural, à qual cabia antes apenas a venda da sua mão de obra. Os movimentos sociais do campo pautaram o Estado por políticas públicas, dentre as quais aquelas de fomento à produção, de agroindustrialização e comercialização. Ali, evidenciava-se o lugar da classe trabalhadora rural, reconhecida em 2006 como uma categoria chamada de agricultura familiar, transformada em protagonista do desenvolvimento nacional.

Neste sentido, a agricultura familiar passa a expandir os seus processos de produção, de agregação de valor aos seus produtos primários e modifica a dependência pela venda de insumos e matérias-primas, passando a acessar circuitos mais organizados de comercialização e garantindo, com isso, a elevação da renda das famílias. É neste contexto que surgem as agroindústrias da agricultura familiar, sejam implantadas de forma individual pelas próprias famílias ou através de cooperativas.

A expansão contínua da agroindustrialização, no âmbito da agricultura familiar, impõe a necessidade de uma ação coordenada do Estado, integrando as múltiplas dimensões. O Governo da Bahia, através da Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), de forma especial através da Superintendência da Agricultura Familiar (SUAF) e da Companhia de Desenvolvimento e Ação Regional (CAR), entendendo o papel fundamental da agricultura familiar na promoção do desenvolvimento rural, vem desenvolvendo um conjunto de políticas e ações que visam atender às diferentes dimensões do processo agroindustrial de pequenos agricultores, através das suas organizações.

São políticas voltadas para o fomento da produção, a implantação, qualificação e gestão de agroindústrias, a integração entre agroindústrias e mercados, a realização de feiras para a disseminação e comercialização dos produtos, a assistência técnica e extensão rural, a orientação para a gestão e acesso a mercados, entre outras ações. Este documento é mais uma ação voltada para o universo da agroindústria da agricultura familiar. Neste caso, o objetivo é garantir o acesso dos agricultores e agricultoras aos conhecimentos sobre gestão e produção de qualidade, em uma agroindústria, atendendo às questões sanitárias legais.

Acreditamos que, em médio e longo prazos, a predominância da comercialização de produtos primários estará superada por produtos agroindustriais de qualidade, advindos da agricultura familiar. Esse será mais um grande passo para a geração de renda e para a promoção do desenvolvimento rural da Bahia. É para isso que toda a equipe da SDR trabalha. Desejamos a todos os gestores e gestoras de agroindústrias que este documento sirva bem a esse propósito.

Boa leitura!

**Jerônimo Rodrigues**  
Secretário de Desenvolvimento Rural

<b>Apresentação</b>	
<b>1. Contaminação</b> .....	<b>07</b>
<b>2. Boas Práticas de Fabricação (BPF) para a Agroindústria Familiar</b>	
2.1. <i>Implantação das BPF</i> .....	<b>09</b>
<b>3. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)</b>	
3.1. <i>Como fazer o POP</i> .....	<b>10</b>
3.2. <i>POP de higienização da caixa d'água</i> .....	<b>11</b>
<b>4. Higienização</b>	
4.1. <i>Higiene pessoal</i> .....	<b>12</b>
4.1.1. <i>Higiene geral</i> .....	<b>12</b>
4.1.2. <i>Higiene das mãos</i> .....	<b>13</b>
4.2. <i>Higiene das instalações</i> .....	<b>14</b>
4.2.1. <i>Área externa</i> .....	<b>14</b>
4.2.2. <i>Área interna</i> .....	<b>14</b>
4.2.3. <i>Banheiros</i> .....	<b>15</b>
4.3. <i>Higiene dos equipamentos</i> .....	<b>16</b>
4.4. <i>Higiene dos utensílios</i> .....	<b>17</b>
<b>Anexo 1</b>	
<i>Roteiro para a elaboração do Manual de BPF da Agroindústria</i> .....	<b>19</b>
<b>Referência Bibliográfica</b> .....	<b>22</b>

# Apresentação

Qualificar o trabalho e a produção do pequeno empreendimento rural para que ele consiga autonomia e obtenha a certificação sanitária para a fabricação e comercialização dos seus produtos é o objetivo deste Manual de Boas Práticas de Fabricação para a Agroindústria Familiar, publicado pela Secretaria de Desenvolvimento Rural do Estado da Bahia (SDR).

Dividido em três volumes, o manual descreve as operações e como elas devem ser realizadas para cumprir as exigências sanitárias da agroindústria. Neste volume I, são abordados desde os conceitos de Contaminação, Boas Práticas de Fabricação (BPFs) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) até técnicas de higienização pessoal, das instalações e do seu entorno, o que busca garantir a qualidade do produto final.

O processamento de um produto não aumenta a sua qualidade, mas contribui significativamente para que ela se mantenha. Para que todo o ciclo de produção resulte em um artigo de excelência, é preciso ainda cuidar da origem da matéria-prima e dos ingredientes utilizados nos procedimentos de fabricação; da refrigeração, do armazenamento e transporte dos produtos; e do registro sanitário da agroindústria, temas que serão abordados nos próximos números da publicação.

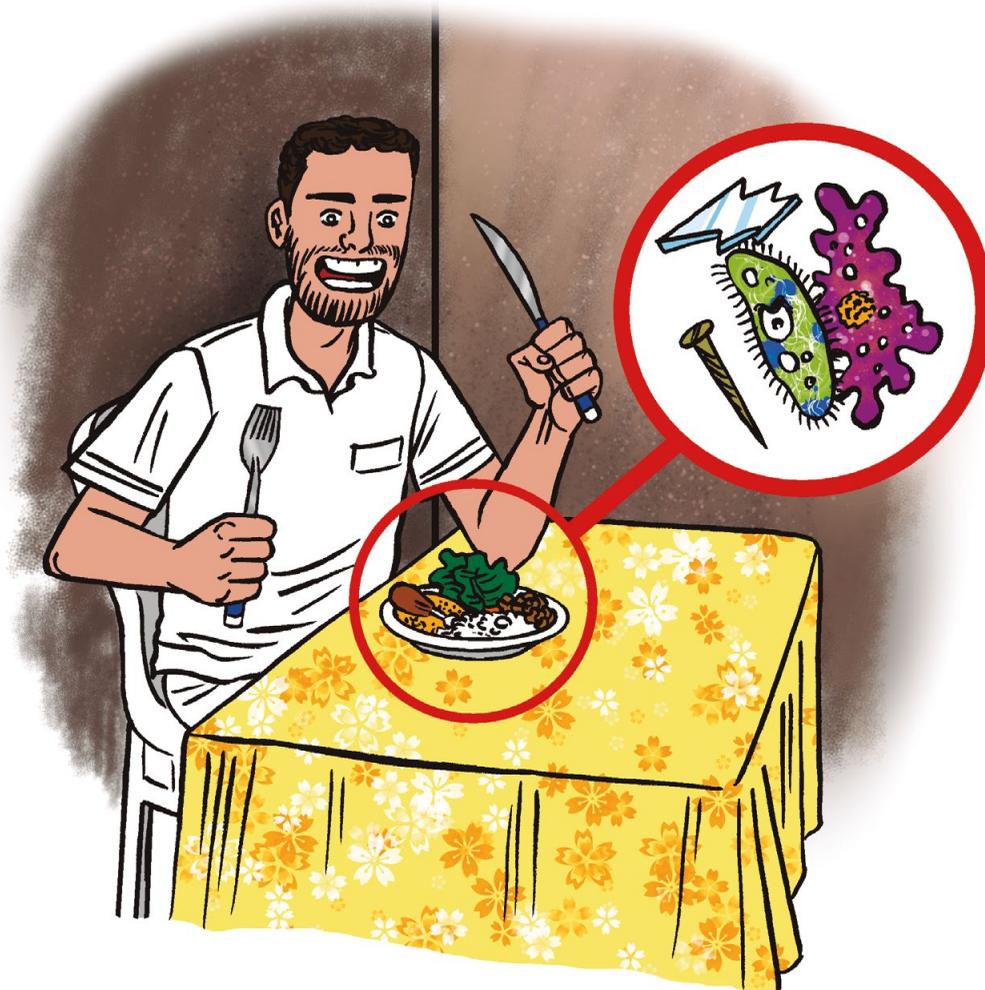
**Boa leitura!**

## 1. Contaminação

### O que é?

É o resultado do efeito de contaminar, ou seja, de alterar o alimento com materiais, microrganismos (micróbios) ou substâncias tóxicas para a saúde humana. Normalmente, acontece quando um ou vários desses elementos entram em contato com o alimento, durante a sua manipulação, o seu preparo ou o seu armazenamento, o que pode trazer doenças para as pessoas que o consomem.

As doenças provocadas pelo consumo de água ou alimentos contaminados são chamadas de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA).



As formas de contaminação podem ser:

### Física

Quando materiais sólidos como o plástico, unhas, cabelo, madeira, pedra, vidro e outros são encontrados no alimento.



### Química

Ocorre quando encontramos no alimento produtos de limpeza, inseticidas ou lubrificantes, por exemplo.



### Biológica

Acontece pela ação de micróbios nos alimentos, que podem ser fungos (bolores e leveduras), bactérias, protozoários, vírus, vermes.



### Como os micróbios chegam aos alimentos?

Os micróbios estão presentes em todos os lugares: água, ar, poeira, solo, alimentos, animais, equipamentos, pessoas (unhas, pele, boca, cabelo, intestinos etc.). Eles chegam ao alimento através de práticas inadequadas como o uso de utensílios sujos, mãos sujas, fios de cabelo, a presença de animais, água contaminada e poeira.

## 2. Boas Práticas de Fabricação para a Agroindústria (BPFs)

### O que são?

São práticas obrigatórias no processo de produção de alimentos e de outros produtos. Reconhecidas no mundo inteiro, as BPFs representam as normas e os procedimentos gerais, relacionados à manutenção e ao controle do ambiente e das pessoas, para impedir a contaminação do produto final.

A implantação das BPFs gera muitos benefícios, como a maior oferta de alimentos e a diminuição de perdas e desperdícios pelo apodrecimento de matéria-prima, por exemplo. Além de tornar a produção mais barata e com menor risco de contaminação, garante a integridade do produto e a saúde do consumidor.

### 2.1. Implantação das BPF

As Boas Práticas de Fabricação determinam que:

- a. os processos de fabricação devem ser definidos e revisados continuamente;
- b. é necessário capacitar os (as) funcionários (as) para que cumpram corretamente as suas funções;
- c. sejam feitos registros de todas as etapas de produção;
- d. o armazenamento e a distribuição sejam adequados para não oferecerem risco à qualidade do produto;
- e. seja implantado um sistema de recolhimento de lotes, após a comercialização, caso necessário;
- f. possíveis reclamações sobre os produtos devem ser registradas e examinadas.

### Por que adotar as Boas Práticas de Fabricação (BPFs) na Agroindústria? ■■■■



Fonte: SDR/SUAF, 2018.

### 3. Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Todo estabelecimento com produção de alimentos deve ter os seus Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). A sua execução é simples: basta escrever em uma folha de papel, de forma clara e objetiva, as instruções para a realização das atividades rotineiras e específicas da produção, do armazenamento e do transporte dos alimentos.

O POP é o passo a passo sobre como organizar a rotina da agroindústria, de for-

ma higiênica. Nele, devem ser listados o “quando”, o “como” e o “onde” realizar os procedimentos. O documento deve permanecer afixado em local visível para que a pessoa responsável pela tarefa possa executá-la corretamente.

#### 3.1. Como fazer o POP

Para facilitar a criação do POP, basta listar todas as informações necessárias para que o documento cumpra o seu papel.

#### Descritivo dos Procedimentos Operacionais Padronizados

<b>Nome</b>	Nome da atividade ou processo a ser trabalhado.
<b>Objetivo</b>	Escreva para que serve o documento, qual a razão da sua existência e importância.
<b>Referências</b>	Liste os documentos que poderão ser consultados quando alguém for usar ou seguir o POP. Podem ser manuais, outros POPs, códigos etc.
<b>Local de aplicação</b>	Informe quais locais usarão aqueles POPs, o ambiente ou setor para o qual o documento é destinado.
<b>Siglas</b>	Explique todas as siglas que são usadas no POP. Por exemplo: DT = Diretor Técnico, MQ = Manual da Qualidade etc.
<b>Etapas</b>	Descreva as etapas de cada tarefa, os seus executantes e responsáveis.
<b>Fluxograma</b>	Se existir algum fluxograma relativo a uma tarefa, ele pode ser inserido.
<b>Guarda</b>	Informe o local e os meios (papel, computador ou CD, por exemplo) onde o documento ficará guardado e o responsável por ele.
<b>Atualização</b>	Qual a frequência de atualização do documento. Exemplo: de 12 em 12 meses.
<b>Gestão</b>	Indicar quem elaborou o POP.
<b>Responsável</b>	Assinalar o responsável pelo documento.

## ◆ Higiene e Limpeza na Agroindústria

Para que esse documento ganhe registro na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ainda é preciso realizar alguns procedimentos complementares:

- a. a transcrição das tarefas de cada pessoa envolvida na agroindústria deve ser feita, de preferência, por ela mesma;**
- b. todas as pessoas envolvidas devem ser capacitadas, habilitadas e qualificadas para executar a sua tarefa;**
- c. é preciso sempre avaliar o procedimento que está sendo realizado, além de verificar se os padrões estão sendo seguidos;**
- d. as pessoas envolvidas que participam direta e indiretamente da qualidade final de uma atividade devem entender e estar familiarizadas com o conteúdo e a aplicação dos POPs relacionados a elas.**

### 3.2. POP de higienização da caixa d'água

Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por exemplo, devem conter informações sobre: a natureza da superfície a ser higienizada; o método de higienização; o princípio ativo da substância usada na limpeza e a sua concentração; o tempo que ela fica em contato com o utensílio na operação de higienização; a temperatura em que é usada; e outras informações que forem necessárias.

### Veja o exemplo:

- a. Planeje a limpeza com antecedência, feche o registro na véspera, retire todo o volume da caixa d'água.
- b. Feche a saída de água da caixa d'água.
- c. Retire a sujeira.
- d. Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão. Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser usados exclusivamente para isso.
- e. Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente.
- f. Feche a saída de água.
- g. Prepare a solução desinfetante, feita com 1 litro de água sanitária e 5 litros de água. Esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1.000 litros.
- h. Espalhe a solução nas paredes e no fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano. Aguarde por 30 minutos.
- i. Enxágue a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo de desinfetante.
- j. Esgote toda a água acumulada.
- k. Encha a caixa d'água.

## 4. Higienização

### 4.1. Higiene pessoal

Todas as pessoas envolvidas no processo de fabricação na agroindústria devem manter bons hábitos de higiene, boas condições de saúde e ser sempre capacitadas em Boas Práticas de Fabricação. As pessoas podem transmitir uma série de doenças umas às outras, seja pelo contato direto ou indireto. Para evitar esse risco, é preciso adotar hábitos de higiene geral e, especialmente, das mãos.

#### 4.1.1. Higiene geral

Hábitos de higiene que ajudam a diminuir e prevenir os riscos de contaminação:

- a. tomar banho diariamente;
- b. manter os cabelos presos com rede ou touca. Os homens, sem barba;
- c. vestir o uniforme somente na área de preparo dos alimentos, trocá-lo todos os dias e mantê-lo limpo e conservado;
- d. é proibido usar adornos (anel, pulseira, colar, relógio etc.) e maquiagem;
- e. não fumar, tossir ou espirrar no local;
- f. não comer ou provar, com as mãos, os alimentos produzidos;
- g. não cantar, assoviar, falar demais ou manipular dinheiro durante o preparo dos alimentos;
- h. nunca coçar o nariz manipulando alimentos, pois é o local de maior contaminação de estafilococos (bactéria contaminante de alimentos);
- i. não manipular alimentos estando doente, com cortes, feridas ou curativos;
- j. manter a carteira de saúde em dia com exames periódicos.



## ◆ Higiene e Limpeza na Agroindústria

### 4.1.2. Higiene das mãos

Lavar as mãos é um hábito simples, porém fundamental para reduzir o risco de contaminação dos alimentos. Mas é preciso fazê-lo de maneira correta:

1. Molhe as mãos e aplique o sabão.
2. Esfregue bem as palmas das mãos, os espaços entre os dedos, as pontas dos dedos e embaixo das unhas. Suba para o antebraço, esfregando sempre por, aproximadamente, 15 segundos.
3. Enxágue-as, seque-as.
4. Passe um antisséptico (álcool 70% ou similar).

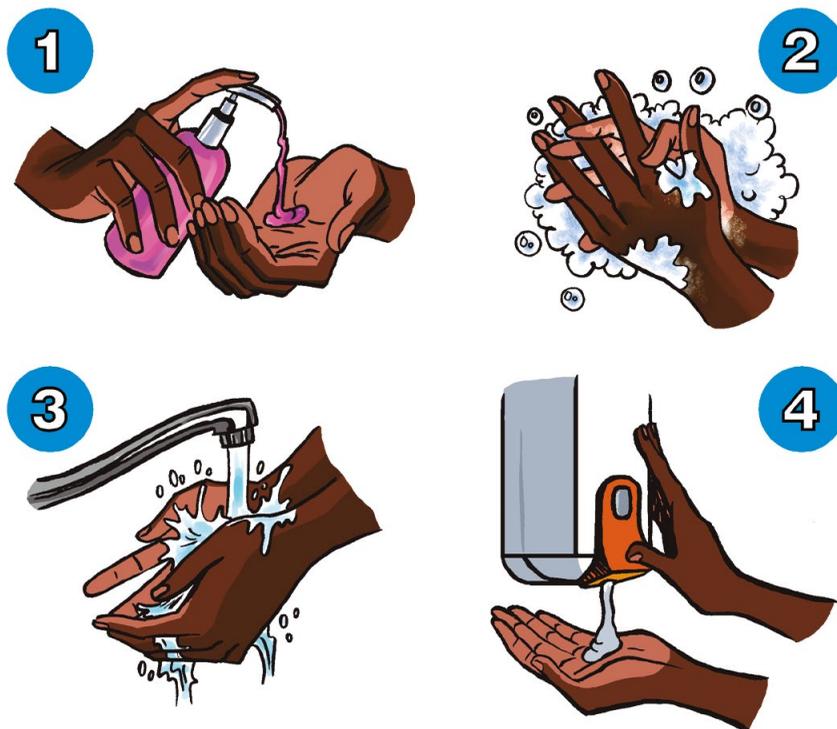
Quando é muito importante que esse cuidado seja sempre adotado:

- a. ao iniciar o trabalho;
- b. após o contato com lixo ou objetos no chão;

- c. antes e depois de ir ao banheiro;
- d. ao trocar de atividade;
- e. depois de usar o telefone;
- f. após abrir portas;
- g. depois de pegar em dinheiro;
- h. antes de comer;
- i. antes e depois de manipular alimentos crus ou já prontos.

Também é fundamental:

- a. manter as unhas curtas e sem esmalte;
- b. não enxugar as mãos na roupa;
- c. não usar as mãos para manipular alimentos prontos como pães, doces e saladas. Ao invés disso, usar pegadores, garfos, pinças ou luvas.



## 4.2. Higiene das instalações

### 4.2.1. Área externa

A área externa deve ser totalmente limpa, sem o acúmulo de lixo e objetos que não estão em uso. Isso impede que roedores e insetos façam morada por ali. Além disso, o estabelecimento não deve ter comunicação direta com residências.

### 4.2.2. Área interna

A área interna deve ter tamanho suficiente para suportar o volume de produção, de forma que as pessoas desenvolvam as suas atividades com qualidade e segurança. O revestimento das instalações deve ser fácil de higienizar e de simples manutenção. Por isso, pisos, paredes, tetos, portas e janelas devem ser lisos, resistentes, feitos de material impermeável e lavável, e mantidos sempre em bom estado de limpeza e conservação.

A manutenção permanente é necessária para que não ocorram rachaduras, goteiras, infiltrações, mofo e descascamentos. A limpeza deve ser feita sempre que necessária e ao final das atividades de trabalho.

#### Cuidado especial para:

**Paredes:** azulejos ou revestimentos, quando usados, devem ser colocados até a altura de, no mínimo, 2 metros, e o rejunte deve ser impermeável.

**Piso:** deve apresentar inclinação de 1%, no caso de área de processo úmido. Quando houver o uso constante de água, a "queda" deve ser de 2%.



**Janelas:** devem ser instaladas de forma a evitar o acúmulo de sujeira e devem ter telas removíveis para a limpeza, com abertura de, no máximo, 1 mm (telas milimétricas). O beiral interno deve ser evitado e o externo, quando necessário, deve possuir um ângulo mínimo de 30 graus.

## Atenção!

A limpeza do ambiente de produção – paredes, pias, piso e ralos – deve ser feita da seguinte forma:

- a. lavar o local com água e sabão;
- b. enxaguar bem e retirar todo o sabão;
- c. deixar o local de molho, por 2 a 3 minutos, com solução clorada (três colheres de sopa de cloro em um litro de água);
- d. secar bem, pois a umidade favorece o crescimento de microrganismos (bactérias, fungos etc.).

## Importante!

Quando a ventilação natural não for suficiente, devem ser instalados exaustores ou um sistema para a climatização do ambiente, mas é proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

### 4.2.3. Banheiros

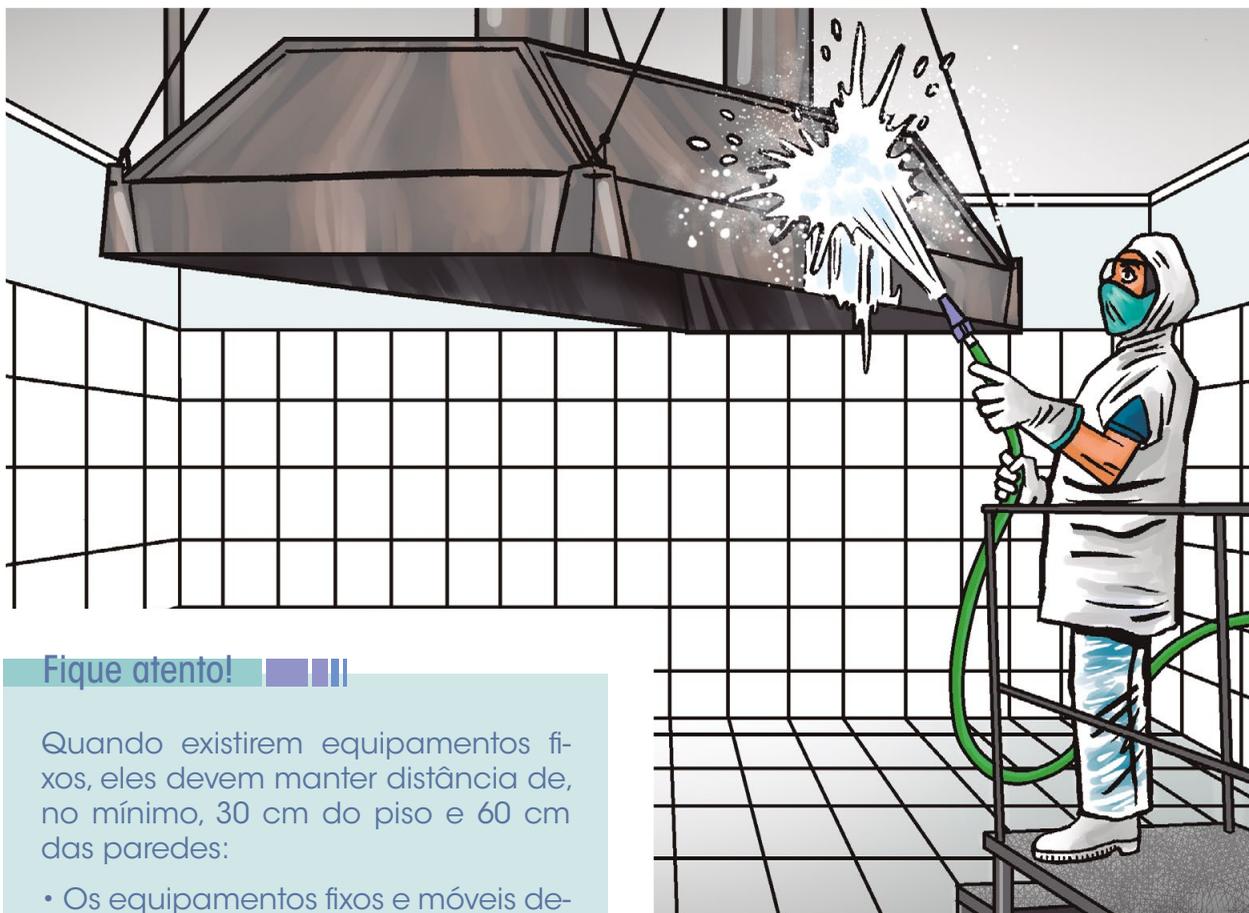
Os sanitários não devem ter comunicação direta com as áreas de manipulação e armazenamento do alimento e precisam apresentar as seguintes características:

- a. pia para a higienização das mãos com sabonete líquido e antisséptico (álcool 70%) ou sabonete líquido antisséptico e toalha de papel não reciclado e de cor clara;

- b. descarga automática;
- c. bacia sifonada com tampa;
- d. lixeira com tampa e pedal;
- e. paredes, pisos e teto de material liso, resistente e impermeável, em bom estado de conservação;
- f. ventilação e iluminação adequadas;
- g. janelas protegidas com telas milimétricas;
- h. portas com molas e proteção, na parte inferior, contra a entrada de animais;
- i. boas condições de higiene e manutenção;
- j. o vestiário deve ser separado por sexo, com armários individuais bem conservados e limpos, ventilação e iluminação adequadas. Os estabelecimentos comerciais classificados como microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou empresa registrada como sociedade limitada (LTDA), optante pelo sistema tributário SIMPLES NACIONAL, estão dispensados da exigência de vestiário, desde que, o banheiro, tenha chuveiro e que os funcionários possam guardar os seus pertences de forma organizada.

## Vale lembrar!!





### Fique atento! ■■■

Quando existirem equipamentos fixos, eles devem manter distância de, no mínimo, 30 cm do piso e 60 cm das paredes:

- Os equipamentos fixos e móveis devem ser desmontáveis para permitir a sua manutenção, limpeza e monitoração, além de facilitar a identificação de uma possível infestação por pragas.
- A manutenção desses equipamentos deve ser cuidadosa para evitar riscos de contaminação física ou química. Por exemplo: consertos mal feitos, camadas de ferrugem, tinta ou excesso de lubrificação podem gotear e cair sobre os produtos.
- Os equipamentos devem ser lavados e higienizados todos os dias.

#### 4.3. Higiene dos equipamentos

Os equipamentos devem ser em número adequado para o volume de produção e devem levar em conta as particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

Eles devem ser instalados obedecendo à sequência das atividades de produção, com o afastamento suficiente entre si e os demais elementos das dependências. Isso facilita não somente o trabalho das pessoas que atuam no ambiente, mas também a manutenção, higienização, desinfecção e até a inspeção sanitária.

E mais...

**TODOS ESSES CUIDADOS  
TAMBÉM EVITAM A  
CONTAMINAÇÃO CRUZADA,  
QUE OCORRE QUANDO  
EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS  
OU ALIMENTOS UTILIZADOS EM  
UMA FASE DO PROCESSAMENTO  
SÃO REUTILIZADOS EM OUTRA  
ETAPA, SEM A DEVIDA  
HIGIENIZAÇÃO.**



#### 4.4. Higiene dos utensílios

Todo cuidado é pouco com utensílios e equipamentos com frisos, encaixes e outros detalhes, pois esses espaços são propícios ao acúmulo de microrganismos. Para higienizá-los corretamente, adote os seguintes passos:

1. Para amolecer incrustações, mergulhe os utensílios e peças dos equipamentos em água quente.
2. Umedeça a esponja, feche a torneira e despeje detergente na peça.
3. Ensaboe a peça e a enxágue bem.
4. Desinfete os utensílios com solução de álcool 70% ou solução clorada, feita com água sanitária ou hipoclorito de sódio (misturar uma colher de sopa do produto em um litro de água).
5. Deixe-os secar naturalmente, sem o uso de panos.

Lembre-se!!

A esponja de lavar louça é um local propício para a multiplicação de bactérias, pois fica úmida e com restos de alimentos entre as fibras. Por isso, é preciso desinfetá-la todos os dias, após o trabalho, e substituí-la toda semana.

Para desinfetar a esponja, mergulhe-a por 5 minutos em uma solução de duas colheres de sopa de água sanitária, por um litro de água. Depois, torça-a bem e a deixe em um local seco, nunca sobre o sabão.

**Anexos**

## Anexo único - Roteiro para a Elaboração do Manual de BPF da Agroindústria.



Capa	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nome da agroindústria</li><li>• Mês/Ano</li></ul>
Identificação da agroindústria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nome</li><li>• Telefone</li><li>• CNPJ, Inscrição Estadual (IE), cadastro de produtor</li></ul>
Relação dos produtos e suas disposições	<ul style="list-style-type: none"><li>• Produtos comercializados, como estão dispostos, registros, se houver, ou a informação da dispensa de registro.</li></ul>
Instalações da agroindústria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Localização da agroindústria, com pontos de referência da área, como é cercada, características do prédio (área da construção e do que é feita), da propriedade, vizinhança etc.</li></ul>
Vias de acesso interno	<ul style="list-style-type: none"><li>• Como são as áreas externas e internas da agroindústria, o quê ou quem circula em cada uma delas, como os pisos são revestidos, como é o revestimento.</li></ul>
Edifícios e instalações	<ul style="list-style-type: none"><li>• Área de produção: indicar como é a área destinada à produção, qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos e como são as janelas.</li><li>• Área de estoque de matéria-prima: informar as mesmas características do item anterior.</li></ul>

<p><b>Edifícios e instalações</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Área de embalagem primária e secundária: idem ao item anterior.</li> <li>• Divisórias: idem ao item anterior.</li> <li>• Banheiros e vestiários: além de apontar as características já listadas, incluir os tipos de louças sanitárias usados no local.</li> <li>• Higiene das mãos: listar os equipamentos usados para a higienização.</li> <li>• Abastecimento de água potável: de onde vem a água e como ela chega até a área produtiva.</li> <li>• Abastecimento de energia elétrica: indicar como a luz chega ao local, se por gerador (informar potência) ou por rede elétrica (dar o nome da concessionária).</li> <li>• Iluminação e instalações elétricas: como é o esquema de iluminação interna e externa, como são as luminárias e o que cada uma delas ilumina.</li> <li>• Armazenamento de lixo e materiais não comestíveis: como é feito.</li> </ul>
<p><b>Edifícios e instalações</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descarte de resíduos: como o lixo é jogado fora, se existem resíduos líquidos e de gases, informar como é feito o tratamento e o descarte.</li> <li>• Equipamentos e materiais: descrever como são construídos os equipamentos e utensílios que ajudam na elaboração do produto.</li> </ul>
<p><b>Sanitização das instalações</b></p>	<p>Listar as medidas adotadas na agroindústria para atender às condições higiênicas indispensáveis. Devem ser listados os procedimentos realizados nos itens a seguir e quais os POPs relacionados a cada um deles:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Áreas de produção</li> <li>• Áreas de recebimento de matéria-prima</li> <li>• Áreas de estoque de matéria-prima</li> <li>• Áreas externas e de estoque de produtos finais</li> <li>• Áreas administrativas</li> <li>• Recipientes de lixo</li> <li>• Utensílios</li> <li>• Uniformes</li> </ul>
<p><b>Requisitos de saúde e higiene pessoal</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar os dados relacionados às pessoas que frequentam as instalações da agroindústria.</li> <li>• Exames admissionais e periódicos: quais são realizados, onde e como, em que local são guardados os registros desses exames.</li> <li>• Saúde: avaliação, registro e comunicação do estado de saúde dos (das) colaboradores (as), a fim de se tomar providências, em caso de emergência.</li> <li>• Enfermidades contagiosas: quais as medidas da agroindústria para evitar que pessoas com doenças contagiosas venham a trabalhar diretamente na área produtiva.</li> </ul>

<b>Requisitos de saúde e higiene pessoal</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sanitização das mãos: onde, como e quando são realizados esses procedimentos.</li><li>• Higiene pessoal e uniformização: quais são os requisitos da agroindústria quanto a esses itens.</li><li>• Conduta pessoal: qual a política da agroindústria quanto ao comportamento, hábitos higiênicos, fumantes...</li><li>• Visitantes e técnicos de manutenção: descrever a política da agroindústria para a visita dentro das instalações, principalmente da área produtiva.</li></ul>
<b>Requisitos operacionais</b>	<p>Descrever de que forma acontecem as operações da agroindústria:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recebimento de matéria-prima: listar as condições básicas para receber o material para a fabricação do produto final.</li><li>• Estocagem de matérias-primas: descrever como cada matéria-prima é estocada e o que é preciso ser feito para a sua conservação.</li><li>• Estocagem de produto final: definir como o estoque é mantido e conservado.</li><li>• Recebimento e estocagem de produtos químicos: informar onde e como são realizados e quais os cuidados mínimos adotados.</li><li>• Produção: descrever brevemente como é a elaboração de cada um dos produtos, quais os cuidados básicos na sua preparação e como é realizada a supervisão.</li><li>• Controle de qualidade: se existir, listar quais são os critérios e como é realizado.</li><li>• Responsabilidade técnica e supervisão: informar quem são os (as) encarregados (as) de supervisionar os processos de produção, transmitir instruções e capacitar o pessoal com informações de qualidade e segurança dos alimentos.</li></ul>
<b>Controle de pragas</b>	<p>Este ponto exige a descrição de procedimentos relacionados à contenção de insetos, roedores e outros animais.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Instalações: informar como se previne a entrada de pragas no empreendimento e de que forma são realizados os controles.</li><li>• Pessoal: listar de que maneira os funcionários são orientados sobre o comportamento a ser adotado para a prevenção do controle de pragas e como são realizadas as inspeções para descobrir esses animais.</li></ul>
<b>Documentação e registros</b>	<p>Relacionar brevemente quais os documentos que existem na agroindústria, quem é o responsável pela execução das tarefas e quais as pessoas capacitadas para cada uma delas (registro de capacitação).</p>

# Referências

- Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, publicada no Diário Oficial da União (DOU) de 16 de setembro de 2004. ANVISA, Brasil.
- Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993, publicada no DOU de 2 de dezembro de 1993. ANVISA, Brasil.
- Portaria nº 326/ SVS-MS, de 30 de julho de 1997. ANVISA, Brasil.
- Portaria 326/VS, publicada no DOU de 1º de agosto de 1997. ANVISA, Brasil.
- Resolução 275/2002, publicada no DOU de 6 de novembro de 2002. ANVISA, Brasil.
- Portaria 6/VS, publicada no DOU de 29 de janeiro de 1999. ANVISA, Brasil.
- RDC 360/03 - Regulamento técnico sobre rotulagem nutricional de alimentos embalados. ANVISA, Brasil.
- RDC Nº 259, de 20 de setembro de 2002. ANVISA, Brasil.
- Portaria 368, de setembro de 1997. ANVISA, Brasil.
- Obtenção de Qualidade na Indústria de Alimentos. Bressan, Maria Cristina. UFLA/FAEPE/MG
- Coordenação de Vigilância em Saúde da Prefeitura Municipal de São Paulo (COVISA). [www.prefeitura.sp.gov.br/covisa](http://www.prefeitura.sp.gov.br/covisa)
- Guia de Boas Práticas para Manipuladores de Alimentos. Prefeitura Municipal de Cachoeira do Sul (RS) Secretaria Municipal de Educação (SMED), Alimentação Escolar, 2012.
- Guia Prático para Manipuladores de Alimentos. Centro Estadual de Educação Profissional em Biotecnologia e Saúde (Ceep). Itabuna, 2012.
- Rotulagem Nutricional de Alimentos. Encontro Nacional de Analistas de Alimentos - II Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos. Gerência de Produtos Especiais GGALI/ANVISXVI ENAAL 2009 A.
- Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos para Escolas. Colombo, Deise.
- Guia Prático para Manipuladores de Alimentos – Maryellem Moliterno, CURSAN - Companhia Cubatense de Urbanização e Saneamento, 2011.





SECRETARIA DE  
DESENVOLVIMENTO RURAL

