

Fiscalização de alimentos

Higiene,
organização,
exposição e
muito mais!



Índice

Apresentação.....	3
Fiscalização de alimentos.....	4
Boas práticas.....	5
1. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios para manipulação de alimentos.....	6
2. Manipuladores.....	13
3. Locais de manipulação direta / elaboração de alimentos.....	16
4. Produtos.....	23



Os alimentos são uma necessidade diária de todo ser humano e uma grande responsabilidade para quem comercializa. É preciso muito cuidado, pois a saúde de qualquer pessoa está diretamente ligada àquilo que ela come.

Pensando nisso, a Associação Catarinense de Supermercados (ACATS) e a Vigilância Sanitária de Santa Catarina uniram forças e conhecimentos para ajudar os profissionais que trabalham com a venda desses produtos.

O resultado é esta cartilha que você tem em mãos.

Aqui você encontrará dicas sobre equipamentos, uniformes, armazenamento, enfim: sobre todos os cuidados necessários para o comércio de alimentos.

Fique à vontade para tirar suas dúvidas, sempre que for necessário.



Fiscalização de alimentos

A fiscalização em indústrias de alimentos no Brasil é feita por dois tipos de órgãos:

- **Vinculados ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA**
Secretarias Estaduais de Agricultura e Secretarias Municipais de Agricultura.
Esses órgãos são responsáveis pela fiscalização de categorias diferentes de alimentos:
- Indústrias de alimentos com competência de fiscalização de órgãos vinculados ao MS - fiscalizam alimentos de origem Vegetal e Mineral, Indústrias de Embalagens para alimentos e Indústrias de Gelados Comestíveis.
- Indústrias de alimentos com competência de fiscalização do MAPA e Órgãos Estaduais e Municipais de Agricultura - fiscalizam as indústrias fabricantes de produtos de origem animal.
- **Vinculados ao Ministério da Saúde - MS**
Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais



ATENÇÃO!

Não esqueça: no comércio, a fiscalização dos alimentos é feita por órgãos vinculados ao Ministério da Saúde – ou seja, as vigilâncias sanitárias. Os donos de estabelecimentos que manipulam alimentos têm uma responsabilidade muito grande com a qualidade de seus produtos: proteger a saúde do consumidor.

Boas práticas

São um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

Como as boas práticas se aplicam aos supermercados?

Elas incluem seleção de fornecedores, recebimento, armazenamento e higienização, especialmente nas áreas de maior manipulação de alimentos, como a panificadora, a confeitaria e o açougue.

Nas próximas páginas, você conhecerá alguns requisitos importantes para o comércio adequado de produtos!



Instalações, equipamentos, móveis e utensílios para manipulação de alimentos

Pisos, paredes e tetos

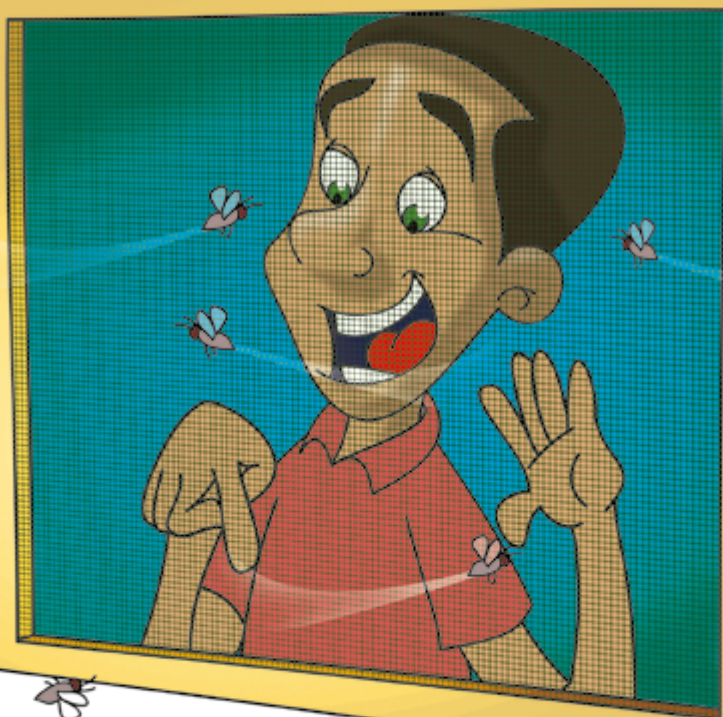
- Devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável.
- Devem ser mantidos bem conservados: sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.

Portas e janelas

- Devem ser mantidas ajustadas aos batentes.
- Recomenda-se que as portas da área de preparação, armazenamento e instalações sanitárias tenham fechamento automático.

Telas

- As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, incluindo o sistema de exaustão, devem possuir telas milimetradas para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas.
- Devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.



Água e esgoto

- As instalações devem ser abastecidas de água corrente e estar conectadas com rede de esgoto ou fossa séptica.
- Os ralos devem ser sifonados.
- As grelhas devem possuir dispositivo que permita fechá-las.

Luminárias e instalação elétrica

- As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras, permitindo a higienização dos ambientes.

Instalações sanitárias e vestiários

- Não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos.
- Devem ser mantidos organizados e bem conservados.



Equipamentos de refrigeração

- Não devem ser desligados enquanto estiverem sendo usados para armazenar ou expor alimentos. Durante sua limpeza ou manutenção, os produtos devem ser armazenados em outros equipamentos.

Higienização

- Deve ser feita por funcionários capacitados. A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho.



ATENÇÃO!

É preciso cuidado para impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes (usados para limpeza e desinfecção), pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes ou desodorantes de qualquer tipo não devem ser usadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.

Produtos saneantes

- Devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação devem obedecer às instruções do fabricante.
- Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para esse fim.

Os utensílios usados na higienização de instalações devem ser:

- Diferentes dos usados para higienizar as partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento;
- Próprios para a atividade, conservados, limpos e em número suficiente;
- Guardados em local reservado para isso.



ATENÇÃO!

Os funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias devem vestir uniformes apropriados e diferenciados dos usados na manipulação de alimentos.

Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Deve ser feito para impedir:

- A atração;
- O abrigo;
- O acesso;
- E/Ou a proliferação de ratos, cupins, formigas, baratas, moscas, piolhos e outros animais que possam provocar infecções e doenças.



ATENÇÃO!

Se for usado o controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós tratamento para evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Estes precisam ser higienizados antes de reutilizados, para remover os resíduos de produtos desinfetantes. O estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada.

Lixo

Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso evita focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

O estabelecimento deve dispor de recipientes:

- Identificados;
- Íntegros;
- De fácil higienização e transporte;
- Em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.



ATENÇÃO!

Os coletores das áreas de preparação e armazenamento devem possuir tampas que sejam abertas sem contato manual.

Abastecimento de água

Use apenas água potável para manipular alimentos. Se não dá para beber, não serve para usar na comida!

ATENÇÃO!

O gelo usado em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condição que evite sua contaminação.



Reservatório de água

- Deve ser construído ou revestido com materiais que não comprometam a qualidade da água.
- Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações e descascamentos, entre outros defeitos.
- Deve ficar sempre limpo, bem conservado e devidamente tampado.

ATENÇÃO!

O reservatório deve ser limpo, no máximo, a cada seis meses. Cada limpeza deve ser registrada.

Manipuladores

O profissional que tem contato com os alimentos deve seguir algumas normas para evitar a contaminação.

Exames de saúde

O responsável pelo local deve manter arquivados e em dia os Atestados de Saúde Ocupacional dos manipuladores de alimentos e as avaliações médicas periódicas. Isso é necessário porque, mesmo sem apresentar sintomas de doenças, o manipulador pode contaminar a comida.



ATENÇÃO!

Sempre que apresentar sinais de doença, o manipulador deve avisar seu superior, procurar atendimento médico e, se necessário, ser afastado do trabalho. Manipuladores com lesões (cortes, feridas, machucados) não devem manipular alimentos.

Higiene pessoal

Todo manipulador deve usar cabelos presos e protegidos por redes ou toucas. As unhas devem estar limpas, curtas e sem esmalte. A barba é proibida.

No trabalho, o manipulador não deve fazer nada que contamine o alimento: fumar, falar sem necessidade, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, pegar em dinheiro, etc.

ATENÇÃO!

É proibido usar adornos como anéis, relógios, pulseiras, brincos ou colares, pois eles podem cair nos alimentos.



Higienização das mãos

O manipulador deve ter acesso a:

- Lavatórios exclusivos para as mãos na área de manipulação, em posições estratégicas para quem deve lavá-las;
- Sabonete líquido sem cheiro e antisséptico. Ou sabonete líquido sem cheiro e produto antisséptico;
- Toalhas de papel não reciclado ou outra forma segura para secar as mãos;
- Coletores de resíduos com tampa, que se abrem sem contato manual.

ATENÇÃO!

O responsável deve colocar cartazes sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos nos lavatórios.

Uniformes

Precisam ser compatíveis com a atividade, estar em bom estado e limpos. Devem ser trocados, no mínimo, diariamente.

Os cabelos devem ser cobertos por touca. Os calçados devem ser fechados – eles também fazem parte do uniforme.



ATENÇÃO!

Os uniformes devem ser usados exclusivamente dentro do estabelecimento onde o manipulador trabalha.

Treinamento

Os manipuladores devem receber capacitação periódica em higiene pessoal, manipulação higiênica de alimentos e em doenças transmitidas por alimentos.

ATENÇÃO!

O programa de capacitação deve ser descrito, determinando a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização. Os registros da participação nominal dos funcionários serão mantidos em arquivo.

Locais de manipulação direta/Elaboração de alimentos

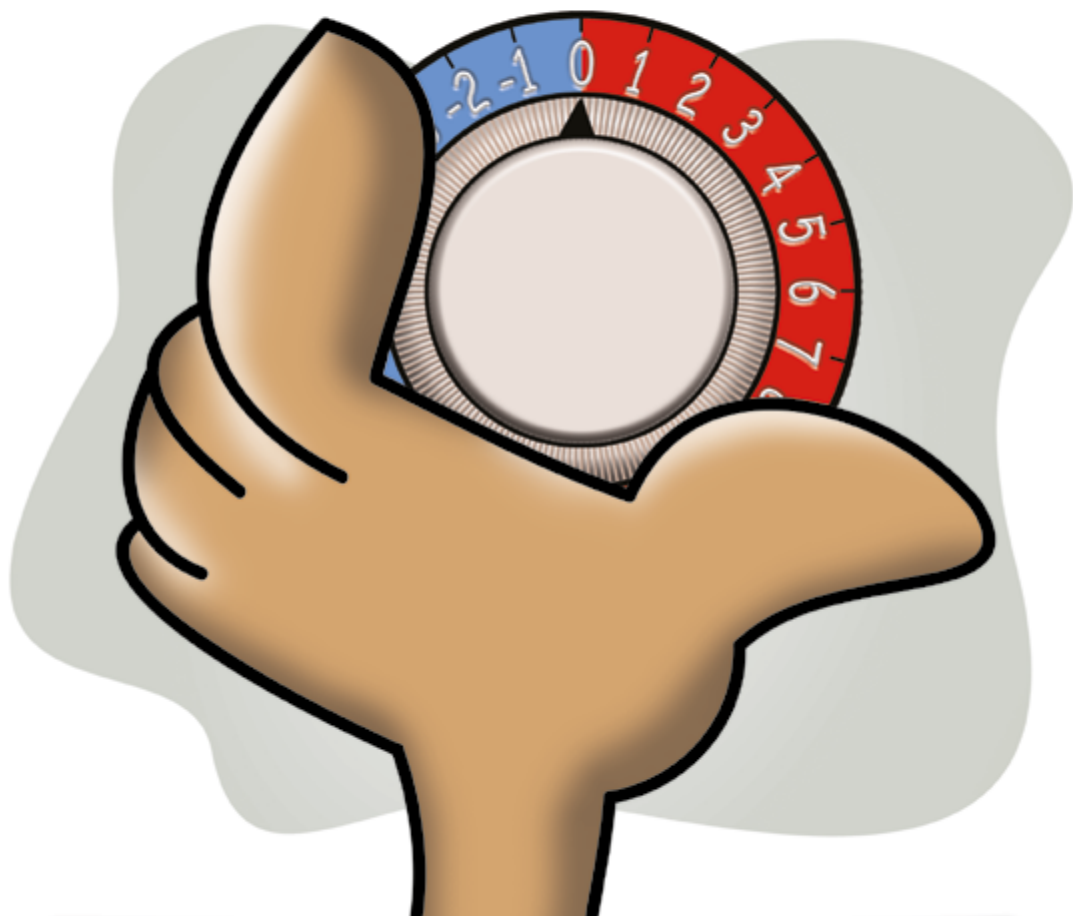
Açougue

Só podem ser comercializadas carnes inspecionadas por órgão competente da agricultura e que possuam carimbos do SIF, SIE ou SIM.

Os equipamentos e utensílios para fatiar e moer carnes devem ser limpos com frequência.

É proibido fracionar **derivados** de carnes e de pescados pré-embalados, como embutidos, por exemplo. Os únicos estabelecimentos com permissão para isso são entrepostos com fiscalização do órgão da agricultura estadual (CIDASC).

É obrigatório controlar a temperatura dos equipamentos de refrigeração.



ATENÇÃO!

As paredes do açougue devem ser íntegras, revestidas até o teto com material liso, resistente, impermeável, não corrosível e de cor clara.

Peixaria

O pescado, como produto de origem animal, deve ter carimbo de fiscalização do órgão competente da agricultura: SIF, SIE ou SIM.

Não pode ser exposto à venda ou ao consumo

- Pescado que foi pego já morto ou em águas contaminadas ou poluídas, capaz de prejudicar a saúde do consumidor.
- Pescado com areia (por dentro ou por fora).

A descamação, a evisceração e a filetagem do produto para a indústria e o comércio devem ser feitas exclusivamente em peixarias, entrepostos e indústrias de pescado.

Recomenda-se que a peixaria separe as áreas de manipulação:

- Área suja – local para higienização, evisceração e descamação do peixe;
- Área limpa – local para filetagem e fracionamento.



ATENÇÃO!

O pescado congelado deve ser vendido embalado. Depois de descongelado, ele não pode voltar para a câmara frigorífica ou outro dispositivo de refrigeração.

As informações sobre pescado também são válidas para outros alimentos: algas marinhas, crustáceos (siris, camarões, lagostas, etc), moluscos (polvos, lulas, scargot e outros), anfíbios (rãs), quelônios (tartarugas) e mamíferos de água doce ou salgada.

Padaria e confeitaria

O responsável pela padaria ou pela confeitaria precisa estar atento a algumas questões.

Evitar a contaminação cruzada – as diferentes atividades devem estar separadas fisicamente (por exemplo, com paredes) ou com outros meios eficazes (como diferentes bancadas, utensílios, etc).

Áreas de exposição do alimento preparado

Devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

A temperatura dos equipamentos para expor ou distribuir alimentos preparados sob temperaturas controladas deve ser regularmente monitorada.

Cozimento: todas as partes do alimento devem ser aquecidas a uma temperatura de, no mínimo, **70°C**.

Frituras: óleos e gorduras devem ser aquecidos a temperaturas que não passem de **180°C**. Devem ser trocados imediatamente, sempre que houver alterações neles, como formação intensa de espuma e fumaça.



ATENÇÃO!

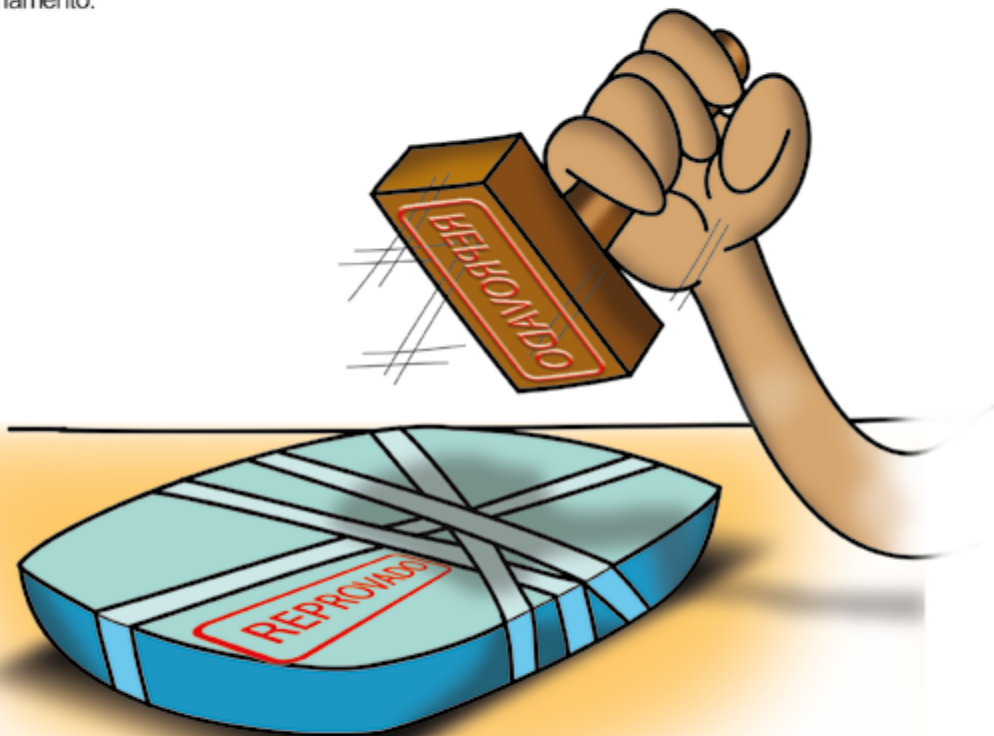
Matérias-primas que não forem totalmente usadas devem ser adequadamente acondicionadas e identificadas com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

Produtos

Recepção

Os produtos devem ser recebidos em área protegida e limpa. Eles precisam ser submetidos à inspeção e aprovados na recepção. Para isso:

- As embalagens originais devem estar intactas;
- A temperatura dos alimentos congelados e refrigerados deve ser verificada na recepção e no armazenamento.



ATENÇÃO!

Lotes reprovados ou com prazo de validade vencido devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor ou devidamente identificados e armazenados separadamente em uma área específica: a Área de segregação – Devoluções.

Área de segregação - Devoluções

Matérias-primas impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos e de exposição ao comércio. Isso evita a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.

Armazenamento

Deve ser limpo e organizado.

- Os produtos precisam estar adequadamente acondicionados e identificados. Sua utilização deve respeitar o prazo de validade.
- Devem ser armazenados sobre paletes, estrados ou prateleiras, com espaçamento mínimo necessário para garantir a ventilação, limpeza e desinfecção do local.
- Recomenda-se que fiquem a 50 cm da parede, também para garantir a ventilação, limpeza e desinfecção.

Fornecedores

Os locais devem especificar os critérios para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

O transporte desses insumos deve ser feito em condições adequadas de higiene e conservação, sob observação do responsável pela recepção de produtos no momento da entrega.



ATENÇÃO!

Veículos transportadores de alimentos devem possuir licença sanitária com renovação anual expedido pela Vigilância Sanitária municipal onde o veículo foi emplacado.

Rastreamento

É o ato de rastrear, ou seja, identificar a origem de um produto em qualquer momento do seu processo de transformação e de distribuição. Significa identificar seu percurso ao longo da cadeia de fornecimento, **desde o produtor até o consumidor**.

ATENÇÃO!

O supermercado deve rastrear todos os produtos comercializados, incluindo a rastreabilidade de FLV (frutas, legumes e verduras). Isso é fundamental, pois há casos em que um alimento pode ter causado alguma doença. É preciso identificar a origem para evitar sua propagação!

Fracionamento de produtos vencidos

É proibido fracionar produtos que já estejam com o prazo de validade vencido – seja para exposição ou para venda ao consumidor.



Rótulo/Rotulagem

O estabelecimento deve comprar apenas produtos com rotulagem que contenha:

- Lista de ingredientes;
- Origem;
- Prazo de validade;
- Conteúdo líquido;
- Lote;
- Data de fabricação;
- Rotulagem nutricional – quando for obrigatória;
- Nos produtos de origem animal, é obrigatório o número de registro no órgão competente (SIF, SIE ou SIM);
- Nos produtos importados, deve constar o país de origem e o município e o nome ou a razão social e o endereço do importador.



Venda de medicamentos

É proibido vender medicamentos (mesmo os que não exijam prescrição médica) em supermercados, armazéns, empórios, lojas de conveniência e similares.

Legislação



Decreto Estadual 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.
Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
Resolução Normativa Nº. 003/DIVS/2010, de 26 de maio de 2010.
Resolução ANVISA RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002.
Resolução ANVISA RDC nº. 359, de 23 de dezembro de 2003.
Resolução ANVISA RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.
Portaria SVS/MS nº326 de 30 de julho de 1997.

