



Simpósio:

***Conjugando saberes e  
competências do Nutricionista***

24 e 25/11/09 Centro Universitário São Camilo

**Mesa Redonda:  
“Interface entre os Sistemas de Gestão da Qualidade  
e a Segurança dos Alimentos”**

**Palestra:  
Panorama e Aplicabilidade da  
Legislação Sanitária no Brasil**

*Dr. Eneo Alves da Silva Jr*

## Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação

### **BOAS PRÁTICAS E POPs**

- Portaria 1428 de 26/11/93 - MS
- RDC 216 de 15/09/2004 – Avinsa
- Portaria CVS 6 de 10/03/99 - Estado de São Paulo
- Portaria nº 1210/06 – Município de São Paulo

### **SISTEMA APPCC**

- Codex Alimentarius – FAO/1993
- PAS Programa Alimentos Seguros - Senac/2003

**PORTARIA Nº 1428 de 26/11/93**  
**MINISTÉRIO DA SAÚDE**

**.REGULAMENTO TÉCNICO PARA INSPEÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS.**

**.REGULAMENTO TÉCNICO PARA O ESTABELECIMENTO DE PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA PRODUTOS E SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS.**

**.DIRETRIZES PARA O ESTABELECIMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO E PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS.**

- MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO**
- RESPONSABILIDADE TÉCNICA**
- REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS OFICIAIS**

**.ADOTAR O MÉTODO “APPCC (HACCP) - ANÁLISES DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE” PARA A GARANTIA DE QUALIDADE DE PRODUTOS E SERVIÇOS NA ÁREA DE ALIMENTOS.**

## CONCEITO

**Boas Práticas são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto e/ou um serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade deve ser avaliada através de inspeção e/ou investigação**

## PORTARIA Nº 1428 DE 26/11/93 DO MINISTÉRIO DA SAÚDE

### REFERÊNCIAS TÉCNICAS OFICIAIS



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - **SBCTA** - SOCIEDADE BRASILEIRA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.



•NORMAS TÉCNICAS - “**CODEX ALIMENTARIUS**” - FAO.



MÉTODO “**HACCP** - HAZARD ANALYSYS CRITICAL CONTROL POINT” (**APPCC** - ANÁLISES DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE) - WHO.

**Boas Práticas**

**POPs**

**APPCC**

# RDC 216

## Preparação de Alimentos



# ANVISA

## RESOLUÇÃO - RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004.

**Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o art. 8º, inciso IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593 de 25 de agosto de 2000, em reunião realizada em 13 de setembro de 2004, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população; considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em serviços de alimentação; considerando a necessidade de elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação aplicáveis em todo território nacional; adota a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

**Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.**

**Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais visando abranger requisitos inerentes às realidades locais e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.**

**Art. 3º Os estabelecimentos têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico constante do Anexo I desta Resolução.**

**Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.**

**Art. 5º Fica revogada a Resolução CNNPA nº 16, publicada no Diário Oficial da União em 28 de junho de 1978.**

**Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.**

**CLÁUDIO MAIEROVITCH PESSANHA HENRIQUES**

# REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

## 1 - ALCANCE

### 1.1. Objetivo

Estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

### 1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatêssens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres. As comissarias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

**Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.**

**Art. 2º A presente Resolução pode ser complementada pelos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais **visando abranger requisitos inerentes às realidades locais** e promover a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação.**

- 1 – Deve servir de modelo para as Legislações Estaduais e Municipais**
- 2 – Não se aplica aos locais que já tenham Legislação Sanitária e que contemple os quesitos mínimos da RDC 216**
- 3 – Pode ser adaptada ou complementada por outros procedimentos ou critérios que sejam comprovados por publicações técnicas ou comprovação laboratorial documentada**

## **ADAPTAÇÕES**

- 3 – Deverão ser incluídos os procedimentos de higiene pessoal, ambiental e de vegetais crus**
- 4 – Deverão ser adaptados os critérios de Tempo/Temperatura no processamento de alimentos para as realidades locais**

## **Referências Técnicas para complementação de critérios:**

PAS Programa Alimentos Seguros, **Guia de Elaboração do Plano APPCC**, Convênio CNC/CNI/SEBRAE/ANVISA, Rio de Janeiro, 2001.

ABERC Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas – Manual de Práticas de Elaboração de Serviços de Refeições para Coletividade, 8º Ed, São Paulo, 2003.

WHO (World Health Organization), **Hazard Analysis Critical Control Point Evaluations**, Frank L. Bryan, Geneve, 1992.

Silva Jr., E.A., **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**, Liv. Varela, 5 Ed, 2002, Brasil.

ICMSF International Commission on Microbiological Specifications for Foods, **APPCC na Qualidade e Segurança Microbiológica de Alimentos**, Liv. Varela, 197, Brasil.

Secretaria de Estado da Saúde, Centro de Vigilância Sanitária. **Portaria nº 06 de 10 de março de 1999**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico sanitário em estabelecimentos de alimentos. São Paulo, SP, BR.

Codex Alimentarius. CAC/RCP 1 -69, Ver 3 1997. **Recommended International Code of Principles of Food Hygiene**.

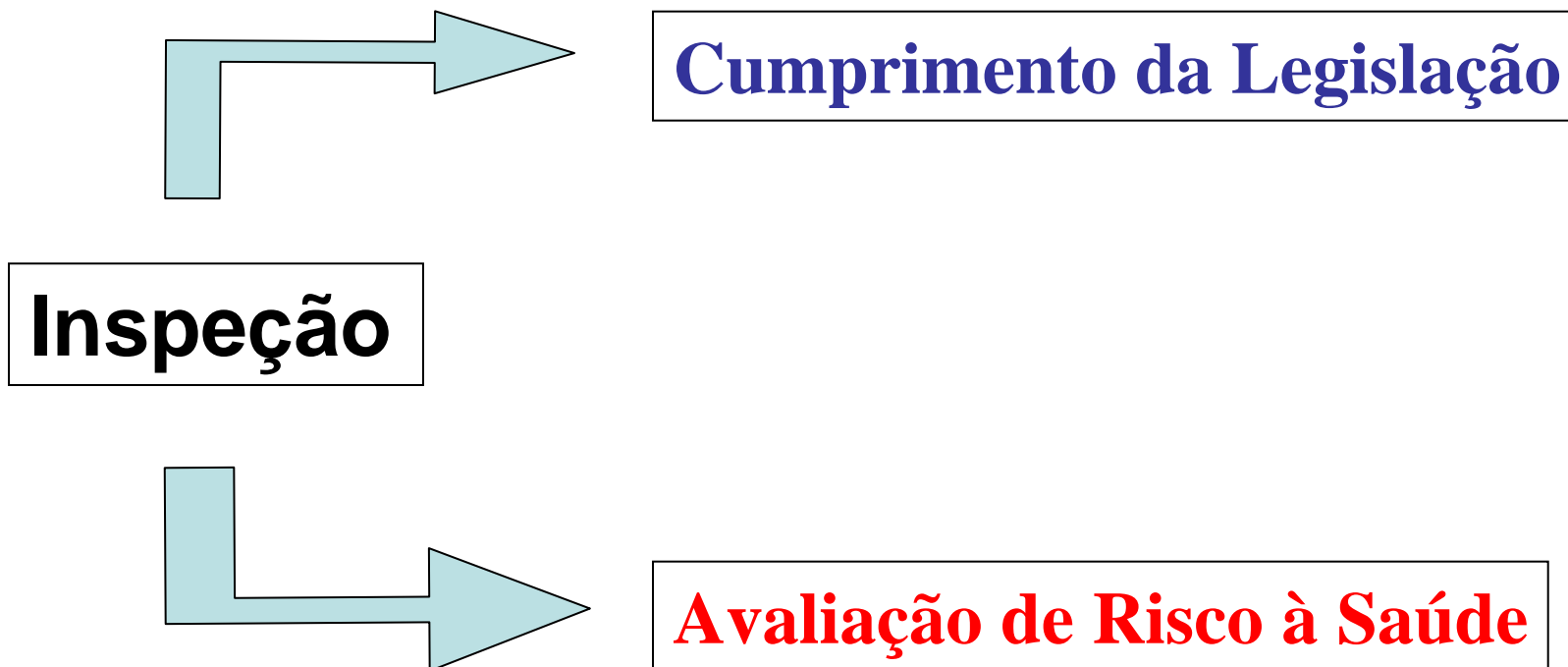
NEW YORK STATE DEPARTMENT OF HEALTH, (**Bureau of Community Sanitation and Food Protection**), USA.

**MINISTÉRIO DA DEFESA SECRETARIA DE LOGÍSTICA,  
MOBILIZAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
PORTARIA Nº 854/SELOM, DE 4 DE JULHO DE 2005.  
APROVA O REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS EM  
SEGURANÇA ALIMENTAR NAS ORGANIZAÇÕES MILITARES**

**ANVISA**

**RESOLUÇÃO - RDC 2 DE 8 DE JANEIRO DE 2002  
REGULAMENTO TÉCNICO PARA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE SANITÁRIO  
EM AEROPORTOS E AERONAVES**

**RESOLUÇÃO - RDC Nº 217, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2001  
REGULAMENTO TÉCNICO  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE EMBARCAÇÕES, PORTOS DE  
CONTROLE SANITÁRIO E DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE  
INTERESSE DA SAÚDE PÚBLICA E DA PRODUÇÃO E CIRCULAÇÃO  
DE BENS**



**Para o**  
**Estado de São Paulo**  
**Portaria CVS 6**



## Portaria CVS-6 de 10/03/99

Regulamento Técnico sobre os  
Critérios e Parâmetros para o  
Controle Higiênico-Sanitário  
em Estabelecimentos de  
Alimentos

# Secretaria de Estado da Saúde - São Paulo

## Centro de Vigilância Sanitária

### Portaria CVS-6 de 10/03/99

- 1 - OBJETIVO
- 2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO
- 3- RESPONSABILIDADE TÉCNICA
- 4 - CONTROLE DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS
- 5 - CONTROLE DE ÁGUA PARA CONSUMO
- 6 - CONTROLE DA MATÉRIAS-PRIMAS E FORNECEDORES
- 7 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
- 8 - VISITANTES
- 9 - ESTRUTURA / EDIFICAÇÃO
- 10 - DESENHO (LAY OUT)
- 11 - EQUIPAMENTOS
- 12 - UTENSÍLIOS
- 13 - MÓVEIS

- 14 - SISTEMA DE EXAUSTÃO / SUCÇÃO
- 15 - HIGIENE PESSOAL
- 16 - HIGIENE AMBIENTAL
- 17 - HIGIENE DOS ALIMENTOS
- 18 - DILUIÇÕES
- 19- PRODUÇÃO / MANIPULAÇÃO
- 20 - CRITÉRIOS DE USO
- 21 - GUARDA DE AMOSTRAS
- 22 - SISTEMA DE ETIQUETAS DE IDENTIFICAÇÃO
- 23 - UTILIZAÇÃO DE OVOS
- 24 - TRANSPORTE
- 25 - USO DE TERMÔMETROS
- 26 - REGISTRO DAS MEDIÇÕES REALIZADAS

## Item 19 - Produção/Manipulação

- **19.1. RECEBIMENTO**
- **19.2. ARMAZENAMENTO**
- **19.3. CONGELAMENTO**
- **19.4. DESCONGELAMENTO DE CARNES, AVES E PESCADOS**
  - **19.4.1. Requisitos para descongelamento seguro**
- **19.5. ESPERA PÓS-COCÇÃO**
- **19.6. REFRIGERAÇÃO**
  - **19.6.1. Requisitos para refrigeração segura de alimentos que sofreram cocção**
  - **19.6.2. Requisitos para refrigeração segura de alimentos que não sofreram cocção**
- **19.7. RECONSTITUIÇÃO**
- **19.8. PRÉ-PREPARO / PREPARAÇÃO**
  - **19.8.1. Armazenamento pós-manipulação**
  - **19.8.2. Dessalgue**
- **19.9. COCÇÃO**
- **19.10. REAQUECIMENTO**
- **19.11. ESPERA ARA FORNECIMENTO**
- **19.12. PORCIONAMENTO**
- **19.13. DISTRIBUIÇÃO**
  - **19.13.1. Alimentos quentes**
  - **19.13.2. Alimentos frios**
- **19.14. SOBRAS**
  - **19.14.1. Sobras quentes**
  - **19.14.2. Sobras frias**

**Para o**  
**Município de São Paulo**  
**Portaria 1210**

# Prefeitura de São Paulo

## PORTARIA 1210/06/SMS.G de 03/08/2006

**Art.1º** - Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.

**Art.2º** - Os estabelecimentos em que são realizadas quaisquer das operações descritas no art. 1º ficam obrigados a cumprir as boas práticas de fabricação e de prestação de serviços, bem como os procedimentos operacionais padronizados, de acordo com o presente regulamento e atendendo a legislação federal e estadual pertinentes.

**Art.3º** - As boas práticas a que se referem o presente Regulamento devem ser específicas para cada atividade desenvolvida, de acordo com as seguintes diretrizes:

- a. controle do processo de produção, segundo as boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- b. controle de situações de risco à saúde do empregado;
- c. controle de situações de risco ao meio ambiente;
- d. obrigatoriedade de informação ao consumidor.

**Art.4º** - A desobediência ao disposto nesta Port. configura infração de natureza sanitária, nos termos do Código Sanitário.

**Art.5º** - Esta Portaria entrará em vigor na data da publicação, revogando-se as disposições em contrário.

## **ANEXO I**

# **REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS**

### **1 - OBJETIVO**

O presente regulamento estabelece os requisitos essenciais de boas práticas na produção de alimentos, a fim de subsidiar as ações da Vigilância Sanitária, estabelecendo os critérios de higiene, as boas práticas de fabricação e prestação de serviços, e os procedimentos operacionais padronizados para alimentos, visando prevenir e proteger a saúde do consumidor, a saúde do trabalhador e, ainda, preservar o meio ambiente.

### **2 - ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

O presente regulamento aplica-se, quando for o caso, a toda pessoa física e jurídica que possua pelo menos um estabelecimento onde seja realizada alguma das seguintes operações: produção/fabricação, importação, manipulação, fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de produtos na área de alimentos.



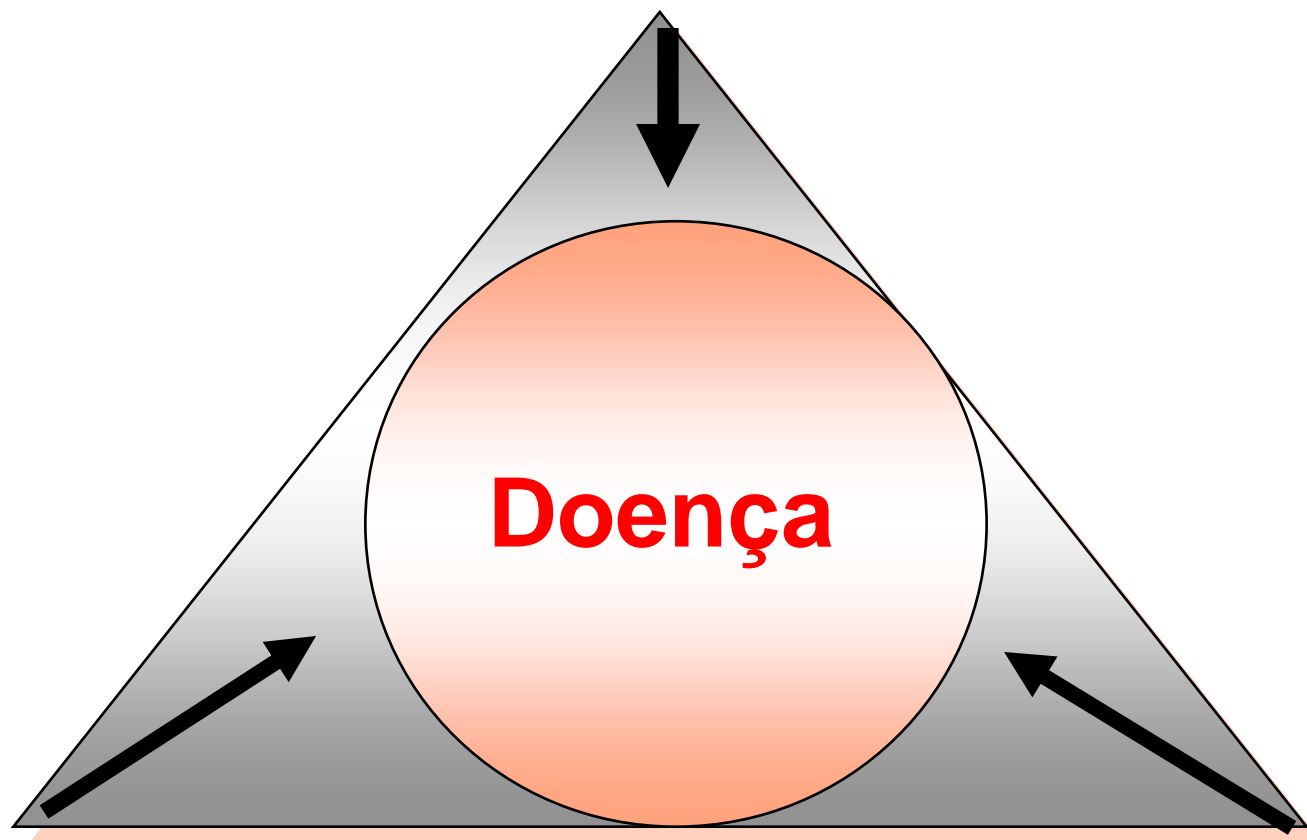
## ITENS BÁSICOS PARA A ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

- **Responsabilidade Técnica**
- **Controle de saúde dos funcionários**
- **Controle da água para o consumo**
- **Controle das matérias-primas**
- **Controle integrado de pragas**
- **Visitantes**
- **Estrutura dos estabelecimentos**
- **Procedimentos de Higiene**
- **Processamento**
- **Transporte**



**DTAs**

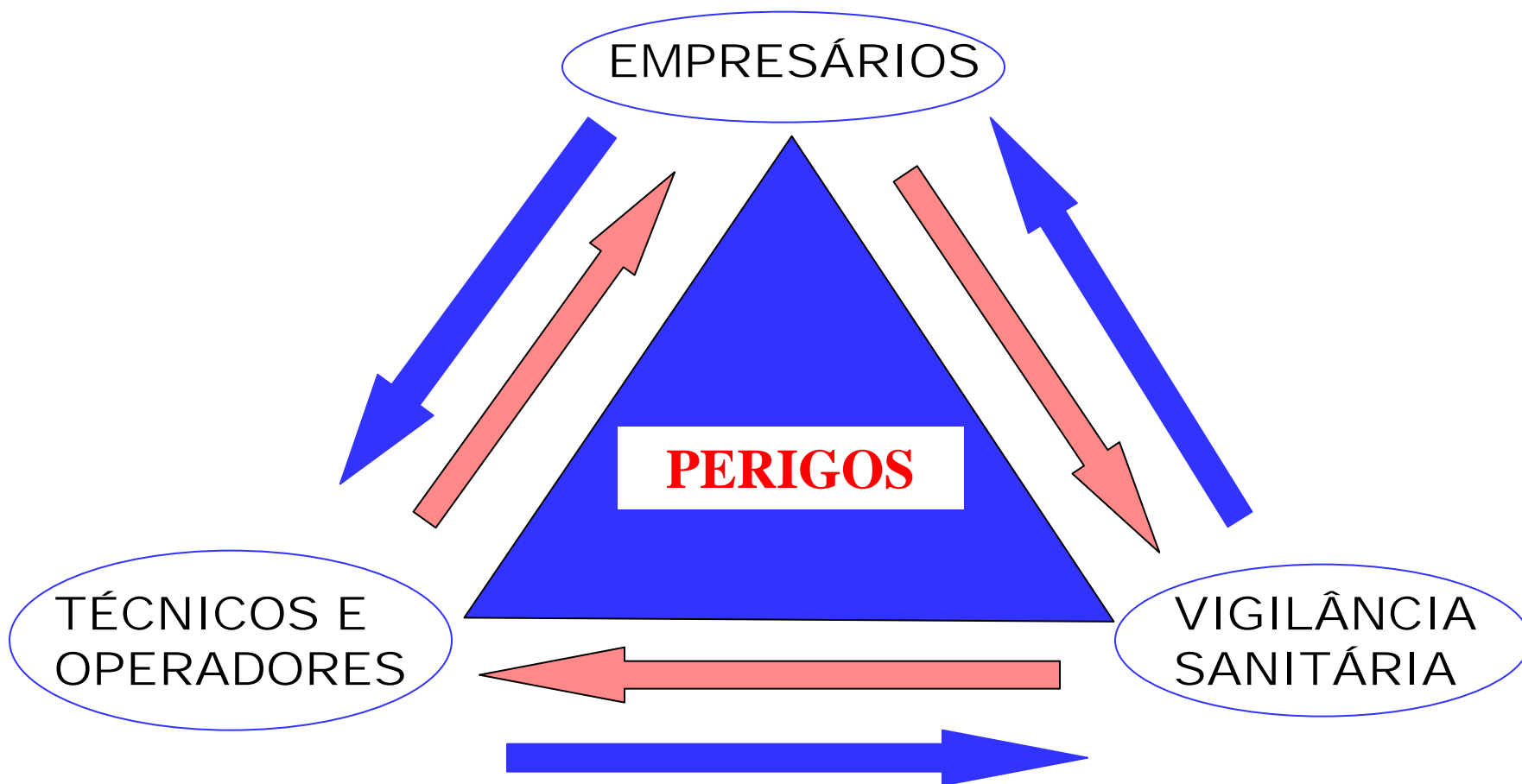
**Consumidor**



**Alimento**

**Perigo**

# PIRÂMIDE DO CONTROLE



## NECESSIDADES PARA IMPLANTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO

- 1 ATUALIZAR O CONHECIMENTO TÉCNICO**
- 2 REALIZAR A CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO**
- 3 INVESTIR EM EQUIPAMENTOS**
- 4 INVESTIR EM MONITORAMENTO**
- 5 REALIZAR MANUTENÇÃO GERAL**
- 6 ADEQUAR AS ESTRUTURAS DOS ESTABELECIMENTOS**

## Implementação da Inspeção Sanitária

**1 - Capacitação Profissional**

**2 - Política de Fiscalização**

**a - Determinação das prioridades locais**

**b - Elaboração das condutas e critérios**

**C - Divulgação das ações da Vigilância**

**d - Fiscalização / Inspeção**

**- Notificação**

**- Autuação**

**- Punição**

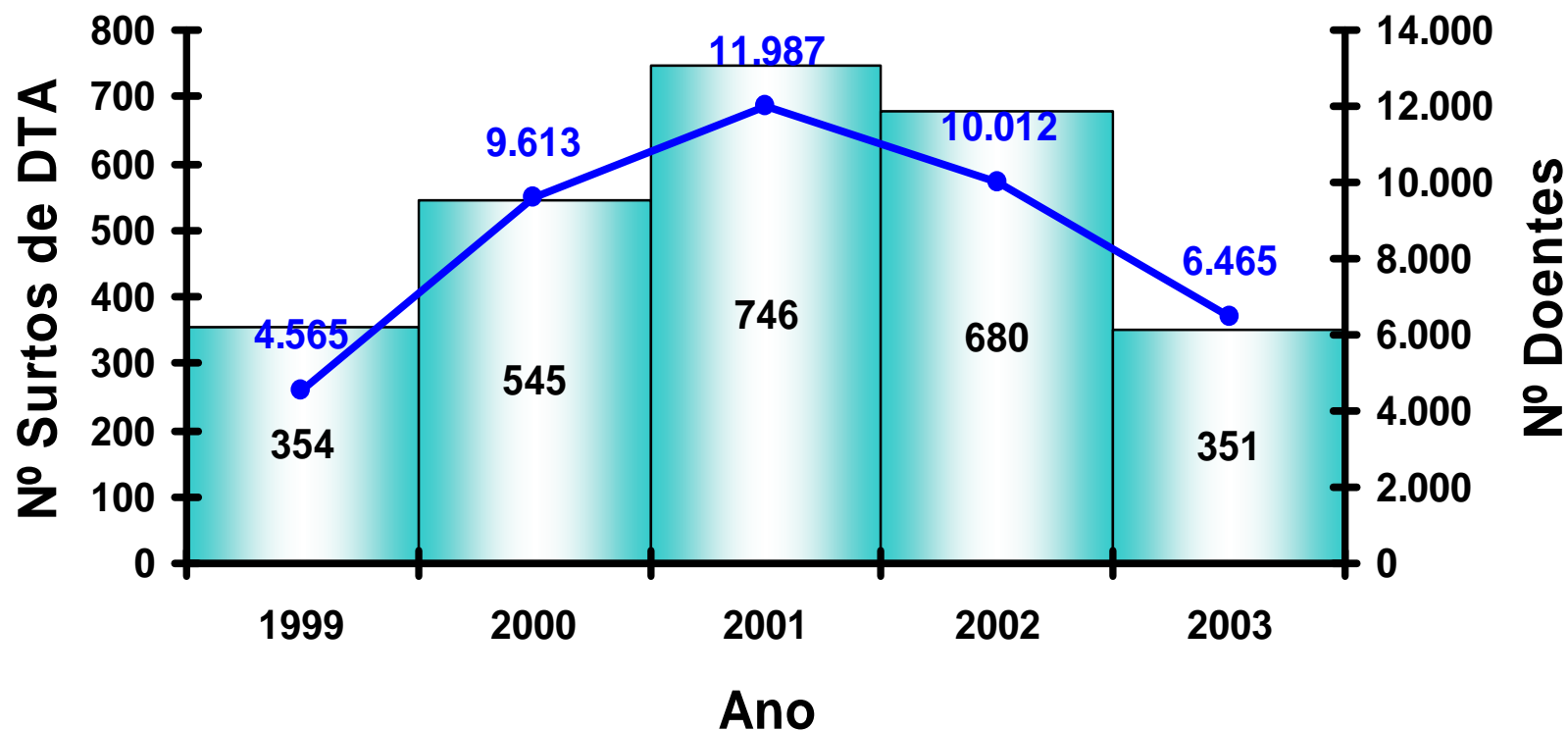
**- Multa**

**- Interdição**

## Mudança de Paradigmas

**A inspeção sanitária deve estar voltada ao monitoramento dos critérios de segurança definidos para cada etapa de preparação ou Ponto Crítico de Controle e não só para os aspectos estruturais e físicos**

# Surtos de DTA e número de doentes, Brasil, 1999 – 2003



n=2.676 surtos  
com 42.642 doentes



## **Aspectos Positivos da Legislação**

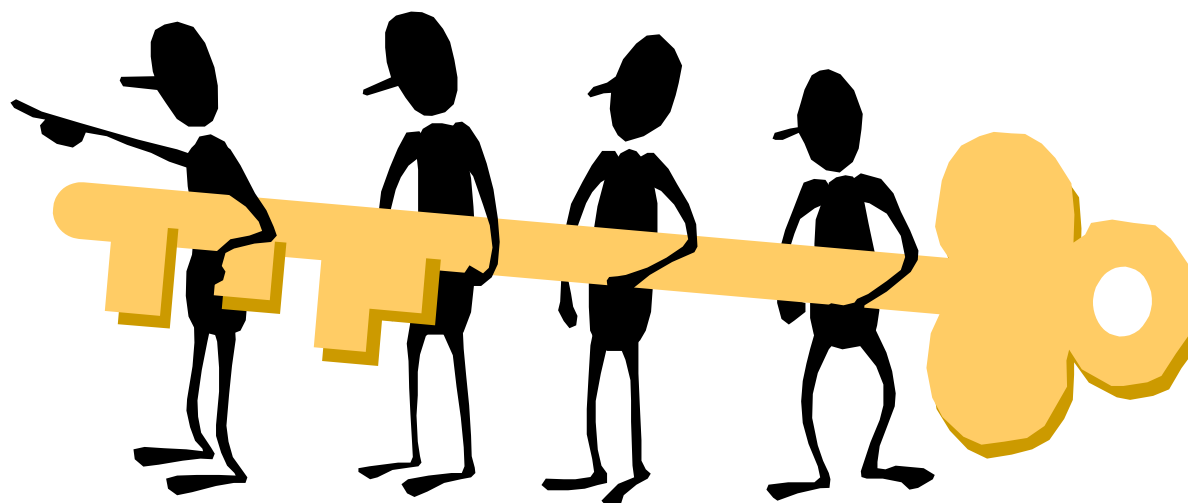
- 1 – Responsabilidade Técnica**
- 2 – Literatura Técnica Oficial**
- 3 – Regulamento Técnico de Boas Práticas e POPs**
- 4 – Melhoria da Saúde do Manipulador (Colaborador)**

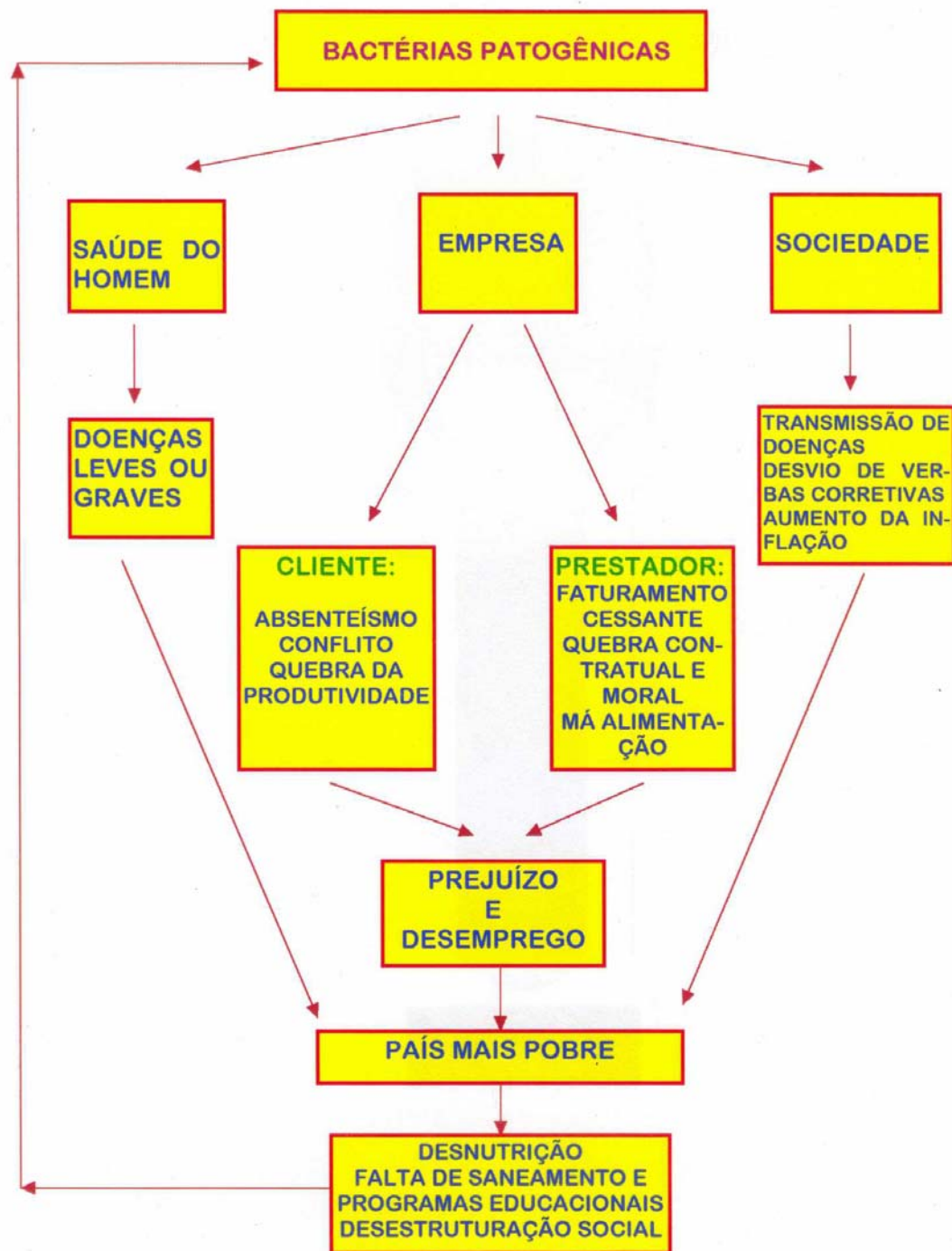
## Situações que a Legislação não melhorou:

- 5 – Adequação das Ações da Vigilância Sanitária**
- 6 – Diagnóstico de Surtos de DTAs**
- 7 – Adequação Estrutural dos Estabelecimentos**
- 8 – Capacitação e Treinamento**
- 9 - Motivação do Profissional**



A Legislação ainda não conseguiu atuar na conscientização pessoal e de equipe dos profissionais da área de alimentos





## Para Refletir !

**“ Nenhuma forma de controle alimentar é eficaz sem o apoio da maioria dos interessados e o respaldo de uma opinião pública bem informada. Na verdade, a educação deve preceder a lei, pois esta por si só, não melhora a higiene dos alimentos: lançar regulamentos sem preparar o caminho é o mesmo que semear sem ter preparado a terra”**

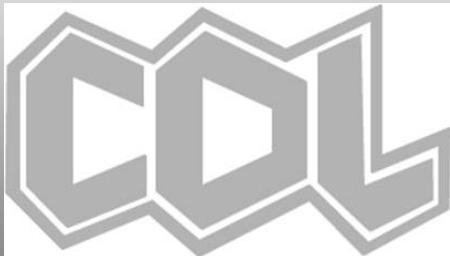
**Dr José Cezar Panetta, 1982**



[www.proalimento.com.br](http://www.proalimento.com.br)  
[proalimento@proalimento.com.br](mailto:proalimento@proalimento.com.br)  
Fone: (11) 32773284

Obrigado

*Dr. Eneo Alves da Silva Jr.*



[www.laboratoriocdl.com.br](http://www.laboratoriocdl.com.br)  
[cdl@laboratoriocdl.com.br](mailto:cdl@laboratoriocdl.com.br)  
Fone: (11) 38841469

