



ISPSP

Série Legislação Sanitária

Nº 2



ORIENTAÇÕES GERAIS SOBRE
**BOAS PRÁTICAS
DE FABRICAÇÃO**
EM AGROINDÚSTRIA
FAMILIAR E COMUNITÁRIA

Leomar Luiz Prezotto

2023

© 2023 Instituto Sociedade,
População e Natureza – ISPN

Presidente:

Andrea Lobo

Superintendente:

Cristiane Azevedo

Coordenador Executivo:

Fábio Vaz Ribeiro de Almeida

Coordenação de Programas:

Isabel Figueiredo, João Guilherme

Cruz, Rodrigo Noleto e Ruthiane

Pereira

Coordenadora Administrativa:

Fabiana de Castro Alves

Organização e consolidação do

texto final: Leomar Luiz Prezotto

Revisão: Rodrigo Almeida Noleto

Equipe do Projeto PPP-ECOS na

Amazônia – Fabiana de Castro,

Isabella Braga, Juliana Napolitano,

Rodrigo Noleto e Silvana Bastos

Projeto gráfico:

Idade da Pedra Produções

Diagramação:

Alice Ohashy

Esta publicação é uma realização

do Instituto Sociedade,

População e Natureza - ISPN

com apoio financeiro do Fundo

Amazônia. Este documento é

de responsabilidade dos seus

autores e não reflete a posição

dos doadores.

SUMÁRIO

Apresentação	4
Boas Práticas de Fabricação	6
Por Que Adotar BPF.	8
Pontos de Implementação das BPF	10
Documentação e Registros Sobre BPF.	17
Referência Bibliográfica	23

APRESENTAÇÃO

Este Guia sobre Boas Práticas de Fabricação faz parte de um conjunto de Guias Práticos referentes aos vídeos para as agroindústrias, já disponibilizados pelo ISPN. Ou seja, são encartes impressos relacionados aos vídeos da Série Agroindústria, apresentados no site agroindustria.org.br.

Com o objetivo de auxiliar as famílias do meio rural brasileiro, que buscam agregar valor aos seus produtos por meio da agroindustrialização, foram idealizados esses Guias Práticos mencionados. Buscam reunir informações essenciais para esclarecer técnicos, agricultores e extrativistas sobre a implantação de agroindústrias, de modo que os produtos estejam aptos para acessar o mercado formal, por meio de uma linguagem simples e direcionada aos empreendimentos comunitários e familiares do meio rural.

Certamente esse Guia não responde a todas as questões técnicas e legais que se fazem presentes no dia a dia de um empreendimento familiar ou comunitário, seja pela complexidade do tema, seja

pelas limitações que as próprias leis impõem a este tipo de empreendimento. No entanto, procuramos levantar alguns aspectos básicos e gerais sobre a temática e apontar caminhos que auxiliem o público interessado em empreender.

Nesse contexto, descrevemos a seguir, o Guia “Orientações gerais sobre boas práticas de fabricação em agroindústria familiar e comunitária”. Os conteúdos apresentados neste Guia se referem as Boas Práticas que devem ser compreendidas e implementadas pelos estabelecimentos de processamento de alimentos e de bebidas.

Inclui conteúdos sobre a importância, as orientações gerais sobre os pontos em que devem ser trabalhadas as BPF e os documentos que devem ser elaborados, como o Manual de BPF, os programas operacionais padrão - POP's, o programa padrão de higiene e operação - PPHO e os programas de auto-controles - PAC's.

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

As Boas Práticas de Fabricação - BPF envolvem a manipulação, armazenagem e transporte de insumos, matérias primas, embalagens, utensílios, equipamentos e produtos. São requisitos essenciais e necessários, aplicados em todas as etapas do processo produtivo, para garantir a qualidade dos produtos.

As Boas Práticas de Fabricação abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos e bebidas e pelos serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos com os regulamentos técnicos vigentes.

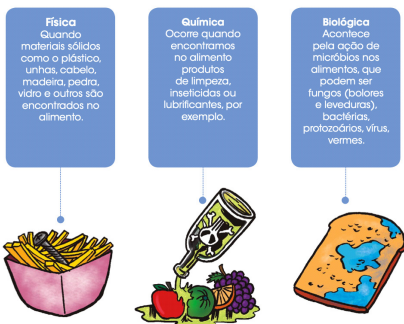
A legislação sanitária federal em BPF regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos, bebidas e serviço de alimentação e, em caráter específico, as BPF voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos especiais.

A legislação que aborda o tema das Boas Práticas para produtos de origem vegetal e de origem animal é composta principalmente por:

- RDC n° 259/2002: Essa Resolução atualizou a legislação geral, introduzindo o controle contínuo das BPF e os procedimentos operacionais padronizados, além de promover a harmonização das ações de inspeção sanitária por meio de instrumento genérico de verificação das BPF.
- Portaria SVS/MS n° 326/1997: Essa Portaria estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- Portaria MS n° 1.428/1993: Essa Portaria dispõe, entre outras matérias, sobre as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos.
- Portaria do MAPA n° 368/1997: Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de Boas Práticas de elaboração para alimentos processados para o consumo humano, a toda pessoa física ou jurídica que realize atividades de elaboração, industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio nacional e internacional.

POR QUE ADOTAR BPF

Os alimentos podem sofrer contaminação. Os micróbios estão em todos os lugares, como: água, ar, poeira, solo, alimentos, animais, equipamentos, pessoas (pele, unhas, boca, cabelo etc). Assim, podem chegar aos alimentos através de práticas inadequadas, ou de utensílios, matérias-primas, materiais e outros objetos e equipamentos. Por isso, é importante implementar as Boas Práticas, sempre orientadas pelos Programa Operacional Padrão - POP e Programa Padrão de Higiene e Operação - PPHO.



De forma mais específica, a finalidade da aplicação das Boas Práticas de Fabricação, são:

- Possibilitar produtos inócuos ao consumidor;
- Controle das condições das superfícies que entram em contato direto com o alimento, para minimizar contaminações cruzadas;
- Controle das condições ambientais de processamento, para minimizar contaminações pós-processamento;
- Reduzir perdas de produtos e diminuição de custos de produção;
- Obtenção de produtos com qualidade assegurada, minimizando não-conformidades nos produtos.

PONTOS DE IMPLEMENTAÇÃO DAS BPF

As Boas Práticas de Fabricação, de acordo com a legislação vigente, podem ser implementadas em relação aos seguintes pontos:

a) Boas Práticas em relação ao pessoal

Todas as pessoas que manipulam alimentos devem receber instruções adequadas em relação às regras básicas sobre os aspectos higiênico-sanitários, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, de forma a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos.

Além disso, devem possuir carteira de saúde, emitida pelo órgão de saúde local. Se houver suspeita de alguma enfermidade ou problema de saúde o manipulador deve ser afastado das atividades até a sua completa recuperação.

As pessoas que manipulam alimentos devem lavar e desinfetar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso de sanitários, após a

manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário, além de:

- Manter unhas limpas, cabelos limpos cobertos com gorros, barba e bigode aparados;
- Usar roupas limpas e em bom estado de conservação;
- Remover todo o tipo de adorno (anéis, brincos, pulseiras, relógio), entre outros.
- Evitar a prática de atos não sanitários, como: coçar a cabeça; introduzir o dedo na orelha, nariz ou boca; tossir ou espirrar sobre os alimentos; fumar ou outras práticas anti-higiênicas.

Observação: O comportamento no ambiente de trabalho é importante para a obtenção de alimentos inócuos.

b) Boas Práticas em relação às operações

Em relação ao processamento devem ser observadas as seguintes recomendações:

- Os manipuladores devem ter funções bem definidas dentro da área de processamento;

- As áreas de produção, embalagem e armazenagem devem estar limpas e livres de materiais estranhos ao processo. Também devem ser identificadas as matérias-primas, os insumos e os produtos finais;
- As matérias-primas e insumos devem ser utilizadas de acordo com o prazo de validade e mantidas nas condições recomendadas até o uso;
- Evitar iniciar um processo de fabricação num dia e continuá-lo no dia seguinte;
- Evitar o trânsito de pessoas ou materiais estranhos na unidade de processamento;
- As operações industriais devem ser organizadas para otimizar o processo e evitar contaminação cruzada, com por exemplo, a limpeza e sanitização devem ser realizadas antes e depois do processamento;
- Produtos que serão reprocessados devem ser mantidos em boas condições para não afetarem a qualidade do produto final;
- Produtos deteriorados, devolvidos pelos clientes, nunca devem entrar na área de processamento e devem ser armazenados separadamente, devi-

damente identificados, até a sua destruição;

- Quando estiverem sendo realizadas reformas em instalações e/ou reparos em equipamentos, a produção deve ser interrompida;
- Embalagens de insumos e de produtos não devem ser utilizadas para outras finalidades;
- Deve ser evitado o uso de panos na área de produção;
- O equipamento deve satisfazer os padrões de higiene, deve ser adequado ao processo e compatível com a sua capacidade de produção;
- Os equipamentos e utensílios devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. Após o término de uma manutenção, o equipamento deve ser limpo e sanitizado antes de seu uso;
- Os recipientes para lixo devem ser exclusivos, mantidos limpos e corretamente fechados;
- Os recipientes para lixo devem ser estrategicamente colocados na unidade de processamento, onde for necessário, porém afastados dos alimentos.

c) Boas Práticas em relação às instalações

Algumas condições básicas devem ser consideradas em relação a estrutura física da agroindústria, como:

- A área circunvizinha não deve representar riscos para a higiene da unidade;
- O espaço interno deve ser suficiente para a correta instalação dos equipamentos, realizar as operações e estocagem de matéria-prima e produtos finais;
- Não deve haver contato de matéria-prima e produto acabado, para evitar contaminação cruzada;
- Os sanitários e vestiários não devem ter comunicação direta com a área de processamento;
- As janelas não devem possuir peitoril na parte interna, para evitar o acúmulo de poeira;
- As paredes e tetos devem ser lisas, laváveis, impermeáveis e de cor clara;

- Os pisos devem ser antiderrapantes, impermeáveis, de fácil limpeza e sanitização;
- Entre a parede e o teto não devem existir aberturas que propiciem a entrada de insetos ou pássaros.

d) Boas práticas de fabricação em relação ao controle de pragas

Pragas são animais que vivem dentro ou sobre os produtos, causando destruição, contaminação ou outros problemas. As pragas mais comuns nas áreas de manipulação de alimentos, são:

- Roedores, como ratos e camundongos;
- Insetos, como moscas, baratas, traças, formigas e outros;
- Pássaros.

As áreas de processamento devem ser planejadas, construídas e manejadas de maneira que as pragas não tenham condições de sobreviver. Deve-se controlar o acesso das pragas à área de manipulação, evitando condições de alimentação e reprodução, com isto dificultam sua probabilidade de existên-

cia. Com qualquer evidência de presença de pragas deve-se agir rapidamente para corrigir o problema.

Algumas sugestões de medidas preventivas para os insetos:

- Instalar telas laváveis em todas as janelas;
- Fazer inspeções regulares de manutenção, corrigindo qualquer problema;
- Instalar lâmpadas UV (Ultravioleta) para controlar os insetos;
- Realizar vedação completa de canos, fendas e buracos;
- Fazer encaixe perfeito em portas e janelas;
- Limpar imediatamente qualquer lixo derramado;
- Armazenar produtos fora do chão (30 cm) e longe das paredes (60 cm);
- Conservar alimentos em recipientes bem fechados;
- As áreas de manipulação devem estar sempre bem organizadas e limpas.

DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS SOBRE BPF

A documentação e registros são parte fundamental na implementação das Boas Práticas de Fabricação. A documentação é basicamente o manual de Boas Práticas de Fabricação, contendo: os Procedimentos Operacionais Padrões e os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional. Esses procedimentos-padrão, POPs e PPHOs, geram informações que devem ser registradas em planilhas, referente aos controles a serem feitos. Essas ferramentas dão capacidade para a agroindústria fazer rastreabilidade no processo produtivo, para detectar onde, como e quando ocorreram possíveis problemas.

a) Manual de BPF

O Manual de BPF é o documento que mostra o retrato da agroindústria em relação aos requisitos de qualidade. Descreve as operações realizadas pela agroindústria. O Manual deve conter todos os itens relativos às Boas Práticas, como: os requisitos higiênico-sanitários da construção; a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos

utensílios; o controle da água de abastecimento; o controle integrado de pragas e vetores; a capacitação do pessoal; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo de resíduos; e o controle e garantia de qualidade dos alimentos.

b) POPs e PPHOs

São ferramentas importantes para a implementação das Boas Práticas de Fabricação, servindo de instrução para realização dos diversos procedimentos na agroindústria. A principal finalidade é a padronização da execução desses procedimentos, de tal forma que qualquer trabalhador possa executar os mesmos de maneira idêntica.

Escrever o passo a passo das atividades rotineiras para higiene, produção, armazenagem, transporte dos alimentos. Sempre mencionando quando, como, onde realizar estas operações. Estes POPs e PPHO devem estar visíveis e de fácil acesso as pessoas responsáveis pelas tarefas e assim ter a orientação correta.

Conforme a legislação, as agroindústrias devem ter ao menos nove POPs e PPHOs, referentes à:

- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;

- Seleção de matérias primas, ingredientes e embalagens;
- Programa de recolhimento de produtos finais não-conformes;
- Requisitos de higiene e saúde dos trabalhadores;
- Sanitização de instalações, equipamentos e utensílios da agroindústria;
- Controle da potabilidade da água;
- Sanitização de reservatórios de água;
- Manejo dos resíduos agroindustriais (área suja, embalagens e varrição);
- Controle de pragas.

Os Procedimentos Operacionais Padrões e os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional podem estar em anexo ao Manual de BPF da agroindústria. Além disso, devem estar sempre disponíveis para consulta imediata no ambiente de produção da agroindústria.

Programa de Autocontrole – PAC

Também fazem parte das BPF os elementos de controle, que são os Programas de Autocontroles. Os principais PAC's que devem ser implementados nas agroindústrias, são:

- PAC 01 – Limpeza e desinfecção/sanitização (PPHO)
- PAC 02 – Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários
- PAC 03 – Água de abastecimento e gelo
- PAC 04 – Controle de temperaturas
- PAC 05 – Controle integrado de pragas
- PAC 06 – Análises laboratoriais, controle de formulações e combate à fraudes
- PAC 07 – Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem
- PAC 08 – Manutenção (incluindo instalações e equipamentos iluminação, ventilação e controle de condensação, águas residuais, calibração e

aferição de instrumentos de controle de processo

- PAC 09 – Manejo de resíduos
- PAC 10 – Rastreabilidade e recolhimento
- PAC 11 – Procedimentos sanitários operacionais
- PAC 12 – Bem estar animal – abate, quando aplicável
- PAC 13 – Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER), quando aplicável
- PAC 14 – APPCC, quando for o caso.

Observação: a agroindústria deve guardar todos os documentos, controles, análises e registros em geral, com plenas condições de fazer auditoria, quando necessária.

De acordo com a legislação, cada agroindústria deve implementar seus programas de autocontroles e ter seu próprio Manual elaborado. Para isso deve buscar apoio de técnicos com conhecimento específico no tema (de instituições públicas ou privadas), para implementar as BPF.

Observação: para cada POP tem figuras autoexplicativas, fáceis e acessíveis na mídia digital para uso no empreendimento.

Mais informações podem ser obtidas na Vigilância Sanitária de cada município e/ou no Serviço de Inspeção correspondente ao tipo de produto processado (de origem animal ou bebidas).

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

NETO, F do N. Recomendações para a aplicação das boas práticas de agropecuária e de fabricação na agricultura familiar. Brasília, DF. Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243 p.

BRASIL. Resolução de Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos

Embalados. Diário Oficial da União. Brasília. 23 set. 2002.

_____. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Aprova o Regulamento Técnico; "Condições Higienicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. 01 ago. 1997.

_____. Portaria MAPA nº 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higienico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/

Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília. 08 set. 1997.

_____. Portaria nº 1.428 - MS, de 26 de novembro de 1993. Institui o Regulamento Técnico para a Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília. 02 dez. 1993.

Realização



ISPN

INSTITUTO SOCIEDADE,
POPULAÇÃO E NATUREZA

Apoio

**FUNDO
AMAZONIA**

The logo for FUNDO AMAZONIA features the text 'FUNDO AMAZONIA' in a bold, sans-serif font. The letters are filled with images of toucans. The 'F' is green, the 'U' is blue, the 'N' is yellow, the 'D' is blue, the 'O' is yellow, the 'A' is blue, the 'M' is blue, the 'Z' is blue, the 'O' is blue, the 'N' is blue, and the 'I' is blue. The 'A' in 'AMAZONIA' is filled with a toucan, and the 'O' is filled with a toucanet.