

O Serviço de Registro de Alimentos e Aditivos fornece o roteiro abaixo e orienta quanto à confecção do M.B.P. Após a análise e aprovação do Manual, uma equipe do Serviço constatará sua veracidade em visita sanitária à empresa.

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS:

PORTARIA M.S. nº1428 DE 26-11-93

SERVIÇO DE REGISTRO DE ALIMENTOS E ADITIVOS
EQUIPE TÉCNICA PERMANENTE
Rua do Lavradio, 180 / 4º ANDAR - CENTRO
TEL. 2224-7550

ROTEIRO PARA DESENVOLVIMENTO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS

1. Identificação da Empresa
 - 1.1 Razão social
 - 1.2 Endereço
 - 1.3 Nome do responsável técnico / CR
 - 1.4 Autorização de funcionamento (cópia)
 - 1.4.1 Certificado de Inspeção Sanitária
 - 1.4.2 Alvará
 - 1.4.3 Caderneta Sanitária
 - 1.4.4 Taxa de Inspeção Sanitária (IPTU/m²)
 - 1.4.5 Horário de funcionamento da Empresa
 - 1.5 Produtos fabricados com os respectivos números de registro – protocolo

2. Recursos Humanos
 - 2.1 Qual o procedimento na admissão de funcionários?
 - número de funcionários totais (por sexo)
 - número de funcionários das linhas de produção
 - número de funcionários qualificados
 - 2.2.1 Qual o procedimento para treinamento sanitário (conduta ou práticas de higiene pessoal, etc.)
 - 2.2.2 Qual o procedimento para avaliação médica (periodicidade, quem decide a necessidade de reavaliação, etc.)
 - 2.2.3 Qual o procedimento para o uso de uniforme (modelo, cor, material, número para cada funcionário, gorro, máscara, calçados, avental, número de mudas para funcionários, se existe uniforme específico para função ou área específica tais como: serviços em câmaras frigoríficas, salas estéreis ou de fabricação de certos tipos de medicamentos, etc.).
 - 2.2.4 Qual o procedimento para a alimentação dos funcionários?
 - 2.2.5 Qual o procedimento de capacitação dos funcionários?
 - 2.2.6 Qual o procedimento utilizado na segurança do trabalho?

3. Condições Ambientais (descrever de um modo geral)
 - 3.1 Internas
 - 3.2 Externas

4. Instalações e Edificações
 - 4.1 Descrever:
 - 4.2 Tipo de construção e material empregado em cada setor.
 - 4.3 Distribuição das áreas (discriminada por setores e em m²).
 - 4.4 Sistema de exaustão.
 - 4.5 Sistema de ventilação.
 - 4.6 Sistema de água e outros fluidos.
 - 4.7 Sistema de esgoto.
 - 4.8 Sistemas elétrico e de iluminação.
 - 4.9 Temperatura das salas de produção.
 - 4.10 Lixo e dejetos (local da guarda e destino).
 - 4.11 Anexar o "lay out" da Empresa (localização do maquinário e processo fabril).

5. Equipamentos
 - 5.1 Descrever os equipamentos existentes e suas especificações.
 - 5.2 Quais os procedimentos quanto a limpeza, esterilização, uso correto e especificar a manutenção, aferição dos equipamentos de produção e controle.

6. Sanitização

Quais os procedimentos quanto a sanitização de utensílios, do maquinário, do ambiente (programas, metodologia aplicada, produtos, etc.).

 - 6.1 Controle de pragas (ratos, insetos, etc.).
 - 6.2 Quais os procedimentos adotados (periodicidade).
 - 6.3 Qual a firma que executa o serviço, seu número de registro junto a FEEMA.

7. Produção
 - 7.1 Matéria-prima
 - 7.2 Procedimento adotado (procedência, registro, transporte, recepção, acondicionamento, estocagem e controle de qualidade).
 - 7.3 Processo de fabricação
 - 7.4 Quais os procedimentos adotados para a fabricação de produtos.
 - 7.5 Fazer constar do manual, fluxograma da produção de cada categoria de produtos e as medidas de controle correspondentes.
 - 7.6 Citar as etapas críticas do processo de produção de cada categoria de produtos e as medidas de controle correspondentes.

8. Embalagem e Rotulagem
 - 8.1 Qual o procedimento na aquisição das embalagens e rótulos.
 - 8.2 Qual o sistema utilizado para embalar os produtos (manual, automatizado, terceirizado, etc.).
 - 8.3 Qual o procedimento no controle de qualidade das embalagens.
 - 8.4 Armazenamento e distribuição do produto final.
 - 8.5 Qual o procedimento adotado no armazenamento (temperatura, aeração, ventilação, iluminação, empilhamento, etc.).

- 8.6 Qual o procedimento adotado na distribuição (registro de distribuição, segundo o lote, partida, data de expedição, meio de transporte, destino, etc.).
9. Controle de Qualidade
Qual o procedimento no controle de qualidade do produto final (são realizadas análises em laboratório? É próprio? Credenciado? A frequência e tipo das análises, métodos analíticos utilizados, registro das análises, etc.).
10. Controle no Mercado
- 10.1 Qual o procedimento adotado para a retirada imediata do produto no mercado?
- 10.2 Qual o destino dos produtos recolhidos (se possui área separada e devidamente identificada para o armazenamento dos produtos recolhidos; se os produtos recolhidos são reprocessados; se os produtos recolhidos são inutilizados; se existem comprovantes de inutilização dos produtos e materiais reprovados, etc.).
11. Recomendações Finais
MUITO IMPORTANTE: O Manual de Boas Práticas deverá ser assinado pelo(s) proprietário(s) da indústria/empresa/estabelecimento, nome legível e número da Carteira de Identidade ou por seu preposto, desde que conste no Manual a procuração reconhecida em Cartório.

O Manual de Boas Práticas será a reprodução fiel da realidade atual da Empresa.