

ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO QUE ESTABELECE OS REQUISITOS MÍNIMOS OPERACIONAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NA PRODUÇÃO DE CESTAS DE ALIMENTOS E SIMILARES

1. Generalidades

1.1. Objetivo

O objetivo deste Regulamento Técnico é estabelecer normas e procedimentos para empresas que empacotem produtos alimentícios de origem animal e vegetal na forma de Cestas de Alimentos e Similares, visando assegurar que os produtos cheguem aos consumidores atendendo os requisitos exigidos por lei.

1.2. Âmbito de Aplicação

Empresas produtoras de Cestas de Alimentos e Similares destinadas ao consumo no mercado nacional ou internacional e organismos designados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO, para atuarem no programa de avaliação da conformidade que será estabelecido para constatação da conformidade das Cestas de Alimentos e Similares.

1.3. Condições Gerais:

1.3.1. Solicitação de Relacionamento

A empresa interessada deverá encaminhar à Delegacia Federal da Agricultura (DFA), solicitação para relacionamento de estabelecimento junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e a devida documentação prescrita na legislação vigente (Título IV, Capítulo I, do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal RIISPOA e legislações complementares).

Documentação necessária para formalização de Processo:

- requerimento dirigido ao Delegado da DFA solicitando relacionamento;
- termo de compromisso de acatamento da Legislação pertinente;
- contrato Social registrado na Junta Comercial;
- cartão do Cadastro Nacional Pessoa Jurídica (CNPJ);
- alvará de funcionamento da Prefeitura;
- projeto arquitetônico;
- planta baixa do estabelecimento, escala (1:100);
- planta de situação, escala (1:500);
- cortes e fechadas, escala (1:50);
- memorial descritivo da construção;

- memorial econômico/sanitário;
- fluxograma operacional detalhado;
- declaração de responsabilidade técnica (RT), com o devido registro no órgão competente;
- análise físico-química e microbiológica da água de abastecimento.

1.3.2. Análise da documentação

Recebida a documentação, faz-se uma análise da mesma e, estando em conformidade, será encaminhada para formalização de processo.

1.3.3. Laudo de Vistoria

O Serviço de Inspeção de Produto Animal (SIPA) programará junto ao solicitante a realização de uma vistoria "in loco", para comprovar as informações contidas no Memorial Descritivo do Estabelecimento.

Estando em conformidade, será emitido Laudo de Vistoria favorável à emissão do Título de Relacionamento.

Havendo não conformidade, será dada ciência ao cliente. Sanadas as pendências, realizar-se-á outra vistoria "in loco" para emissão de Laudo de Vistoria favorável ao respectivo Título de Relacionamento.

1.3.4. As empresas produtoras de Cestas de Alimentos e Similares deverão:

- a) ter seus estabelecimentos relacionados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- b) implantar sistemas de controle e ferramentas de garantia da qualidade, a exemplo do desenvolvido com base nos princípios do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), de acordo com a portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;
- c) apresentar o Manual de Boas Práticas, específico para a atividade desenvolvida, de acordo com portaria do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

1.4. Definições

Para efeitos de aplicação deste Regulamento Técnico, são adotadas as seguintes definições:

1.4.1. Cestas de Alimentos e Similares;

Conjunto de componentes alimentícios devidamente empacotados.

1.4.2. Componentes das Cestas de Alimentos.

Produtos devidamente embalados registrados nos órgãos competentes, de acordo com legislação vigente.

1.4.3. Produtor

Estabelecimento que monta Cesta de Alimentos e Similares.

2. Critérios Técnicos

2.1. Componentes das Cestas de Alimentos e Similares.

2.1.1. Somente poderão ser utilizados componentes que:

- a) estejam devidamente registrados nos órgãos oficiais competentes;
- b) sujeitos à classificação vegetal, deverão comprovar em nota fiscal e na embalagem este procedimento;
- c) tenham sido produzidos e embalados por estabelecimentos devidamente licenciados para funcionamento;
- d) tenham sido rotulados de acordo com a legislação vigente;
- e) não possuam embalagens abertas e/ou violadas ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original;
- f) possam ser mantidos nas condições estabelecidas pelo fabricante;
- g) atendam a legislação metrológica do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO).

Nota: Eventualmente poderão ser utilizados produtos de higiene pessoal e de limpeza, desde que devidamente registrados nos órgãos competentes. Quando contidos no interior das Cestas de Alimentos e Similares, deverão ser acondicionados de forma a não transmitir sabor, odor e cor aos gêneros alimentícios.

2.2. Embalagem das Cestas de Alimentos e Similares

2.2.1. Deverão ser feitas de materiais que garantam a integridade da embalagem e do conteúdo dos componentes das Cestas e permitam o empilhamento adequado para armazenamento e transporte, conforme critérios estabelecidos pela empresa produtora das Cestas de Alimentos e Similares, sendo vedada à reutilização de embalagens.

2.2.2. As embalagens no mercado interno deverão ser rotuladas em caracteres nítidos de forma indelével, no idioma português, facilmente legível, contendo as seguintes informações:

- razão social;
- cadastro nacional pessoa jurídica;
- data de produção (dia/mês/ano);
- prazo recomendado para abertura (1);
- serviço de atendimento ao consumidor;
- instruções de conservação;

- no caso de produção de Cestas de Alimentos e Similares destinadas ao comércio varejista, das embalagens deverão constar, ainda, a relação dos componentes com suas especificações.

- (1) O prazo máximo recomendado para abertura deve ser aquele que contemple o prazo de menor validade dos componentes da cesta.

2.3. Edificação

2.3.1. As áreas externas devem ser pavimentadas e mantidas livres de entulho, sucatas e materiais fora de uso.

2.3.2. Devem apresentar projeto de construção que permita as operações de limpeza e manutenção, evitem contaminações e a entrada de roedores, pássaros, insetos e demais pragas ou qualquer tipo de animal.

2.3.3. A cobertura deve ser isenta de vazamento e goteiras.

2.3.4. O espaço deve ser suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de produtos e outros materiais auxiliares e propiciar espaços para montagem das Cestas de Alimentos e Similares, limpeza, manutenção e controle de pragas.

2.3.5. Os sanitários e vestiários não devem ter comunicação direta com áreas de produção.

2.3.6. Paredes e coberturas devem ser laváveis, impermeáveis, construídas e acabadas de modo a impedir acúmulo de poeira e desenvolvimento de mofo. As paredes devem ter ângulos arredondados no contato com o piso.

2.3.7. Entre as paredes e a cobertura não devem existir aberturas que propiciem a entrada de pragas, bem como bordas que facilitem a retenção de sujidades.

2.3.8. O piso deve apresentar características antiderrapantes, impermeável, lavável e permitir o tráfego sem danos.

2.3.9. Os ralos devem ser evitados, mas quando presentes, devem permitir livre acesso para limpeza e serem dotados de sistemas de fechamento e sifonados.

2.3.10. Janelas devem ser projetadas, preferivelmente, para iluminação, quando utilizadas para ventilação devem ser dotadas de telas facilmente removidas para limpeza.

Nota: Quaisquer tipos de aberturas que permitam comunicação ao meio externo, também deverão ser dotadas de telas facilmente removidas para limpeza.

2.3.11. As lâmpadas devem possuir sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais e não devem ser instaladas sobre as linhas de produção.

2.3.12. As áreas de guarda de lixo devem ser isoladas e específicas para esse fim, com pisos e paredes laváveis.

2.3.13. As portas e acessos, enquanto não em uso, devem ser mantidos fechados e com abertura máxima de 1,0 cm do piso. Se necessário, devem ser instaladas cortinas de ar ou cortinas plásticas para evitar a entrada de pragas.

2.3.14. As empresas que também realizem beneficiamento e/ou fracionamento de alimentos de origem vegetal deverão fazê-lo em área distinta daquela de produção das Cestas de Alimentos e Similares.

2.4. Armazenagem dos Componentes das Cestas de Alimentos e Similares

2.4.1. Só podem ser armazenados os produtos que tenham passado por inspeção de recebimento.

2.4.2. As áreas de armazenamento devem ser mantidas livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença de insetos e roedores.

2.4.3. Devem ser adotados sistemas de operacionalização dos componentes, que garantam, que as Cestas sejam montadas com componentes, que não comprometam seu consumo, quando entregue ao cliente final.

2.4.4. Os componentes devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta.

2.4.5. As condições de armazenagem devem ser compatíveis com as recomendações dos fabricantes dos componentes.

2.4.6. As embalagens que acondicionam os componentes não devem ser arremessadas ou arrastadas, devendo ser armazenadas e empilhadas seguindo as recomendações do fabricante dos componentes. O empilhamento deverá ser alinhado em blocos regulares possuindo sua identificação.

2.4.7. Cada bloco de componentes deverá possuir identificação que demonstre nome do componente, com as respectivas datas de validade.

2.4.8. Produtos químicos, de higiene, de limpeza devem ser armazenados em separado dos gêneros alimentícios.

2.4.9. Os componentes devem ser colocados sobre estrados limpos, secos e em bom estado de conservação e jamais depositados diretamente sobre o piso.

2.4.10. Os blocos devem ser mantidos afastados, no mínimo, 50 cm das paredes, para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem, movimentação e controle de pragas.

2.4.11. Os componentes destinados à devolução ou à inutilização devem ser segregados, acondicionados e agrupados por fabricante.

2.5. Armazenamento das Cestas de Alimentos e Similares

2.5.1. As áreas de armazenamento devem ser mantidas livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença de insetos e roedores.

2.5.2. As embalagens devem ser armazenadas sobre estrados limpos em bom estado de conservação e nunca em contato com o piso.

2.5.3. Devem ser armazenadas de forma a não receber luz solar direta.

2.5.4. Devem ser armazenadas, no mínimo, 50 cm distantes da parede para permitir: limpeza, arejamento, inspeção e operação de controle de pragas.

2.5.5. Não devem ser arremessadas ou arrastadas, devendo ser empilhadas de acordo com os critérios estabelecidos pela empresa. O empilhamento deverá ser alinhado e em blocos regulares.

2.5.6. As embalagens deverão ser inspecionadas visualmente antes do embarque, para verificação de irregularidades.

2.5.7. As embalagens de retorno e avariadas deverão ser armazenadas em áreas demarcadas e identificadas, nunca com o estoque normal.

2.6. Pessoal

Todos os funcionários, operacionais ou não, deverão receber treinamento técnico, operacional e higiênico sanitário no ato da contratação e, sempre que se fizer necessário, treinamentos específicos para a sua atividade. Estes treinamentos deverão ser registrados e os registros assinados pelos participantes e ministrantes dos cursos.

2.7. Responsabilidade Técnica

As empresas produtoras de Cestas de Alimentos e Similares devem possuir um responsável técnico, legalmente habilitado e regularmente inscrito no respectivo conselho de classe.

2.8. Avaliação dos Fornecedores

Os fornecedores deverão ser qualificados de acordo com critérios e procedimentos adotados pela empresa produtora de Cestas de Alimentos e Similares.

2.9. Inspeção de Recebimento dos Componentes

A empresa produtora de Cestas de Alimentos e Similares deve executar inspeção de recebimento de acordo com o plano da qualidade e o procedimento documentado, mantendo registros apropriados para comprovar a evidência da conformidade aos requisitos especificados para os componentes.

2.10. Controle Integrado de Pragas

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas, de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores. A aplicação de pesticidas só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados nos órgãos oficiais competentes e aplicados por empresas legalmente habilitadas. Devem ser mantidos registros apropriados.

2.11. Controle de Água

A água utilizada para consumo direto ou na limpeza das instalações deve ser tratada e controlada por meio de análises laboratoriais periódicas, sendo obrigatória a existência de reservatório isento de rachaduras, sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado, quando instalado e a cada seis meses, ou quando da ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. Devem ser mantidos registros apropriados.

3. Parâmetros do Sistema de Gestão da Qualidade

3.1. Política da Qualidade

A empresa deve dispor de uma Política da Qualidade, assinada por sua alta administração, contemplando pelo menos os seguintes tópicos:

- a) descrição resumida da razão de ser ou da visão de futuro, apropriada ao propósito da empresa;
- b) evidência de liderança e comprometimento da alta administração com o Sistema de Gestão da Qualidade, sendo indispensável que seja definido um representante, com a responsabilidade de desenvolver, implantar e aperfeiçoar continuamente este Sistema;
- c) definição da forma pela qual a Política da Qualidade é de conhecimento e é compreendida por todos na empresa;
- d) definição da filosofia pela qual a empresa se relaciona com seus fornecedores, profissionais e clientes.

3.2. Procedimentos de Execução

A empresa deve elaborar e implantar procedimentos escritos que definam a forma especificada de executar as seguintes atividades:

- a) seleção dos fornecedores dos produtos que compõem as cestas de alimentos;
- b) elaboração, aprovação, revisão e arquivo dos documentos que compõem o Sistema de Gestão da Qualidade;
- c) seleção dos produtos que comporão as cestas de alimentos;
- d) inspeções efetuadas no recebimento, no empacotamento dos produtos e nos produtos retalhados, bem como nas cestas de alimentos, ao final do empacotamento e imediatamente antes da expedição, definindo os itens a avaliar e os critérios de aceitação ou rejeição, bem como a forma de registro dos resultados das inspeções;
- e) identificação e rastreabilidade dos produtos recebidos e armazenados, bem como das cestas de alimentos, desde o empacotamento até o recebimento pelo cliente;
- f) manuseio e empacotamento dos produtos nas cestas, contemplando, ainda, a expedição das cestas de alimentos.
- g) armazenamento dos:
 - produtos liberados que comporão as cestas de alimentos, evidenciando o controle dos prazos de validade e o uso, em primeiro lugar dos que terão os prazos de validade expirados mais cedo;
 - produtos recebidos e ainda não inspecionados, deixando claro sua segregação dos já liberados;
 - das cestas de alimentos, evidenciando o controle dos prazos de validade da cesta e de seu conteúdo e assegurando as condições de consumo ao cliente final;
 - dos produtos e das cestas de alimentos rejeitados nas inspeções.
- h) relacionamento com os clientes, contemplando:

- seus dados cadastrais;
- a forma de identificação de suas expectativas;
- a forma de avaliação do grau de satisfação dos clientes.

3.3. Planos de Trabalho

A empresa deve elaborar e implantar os seguintes Planos de Trabalho, com conteúdos discriminados abaixo:

3.3.1. Seleção e Treinamento de Pessoal

- a) descrição das competências necessárias para o pessoal;
- b) forma de identificação e avaliação do pessoal;
- c) forma de identificação das necessidades de treinamento;
- d) programação anual de treinamento;
- e) conteúdo programático dos cursos típicos da empresa, em particular dos de hábitos higiênico-sanitários;
- f) registros de treinamento.

3.3.2 Atribuições e Responsabilidades:

- a) do membro da direção responsável pelo Sistema de Gestão da Qualidade;
- b) do responsável técnico;
- c) do supervisor da produção;
- d) do inspetor da qualidade, que não pode superpor com o supervisor da produção.

3.3.3. Auditorias Internas e Reuniões de Análise Crítica:

- a) periodicidade das auditorias internas e das reuniões de análise crítica;
- b) programação anual das auditorias internas e das reuniões de análise crítica;
- c) seleção e treinamento dos auditores;
- d) tratamento dos resultados das auditorias e das reuniões de análise crítica.

3.3.4. Aferição e calibração dos aparelhos e instrumentos de medir:

- a) relação e identificação dos aparelhos e instrumentos de medir;
- b) periodicidade das aferições e calibrações dos aparelhos e instrumentos de medir;

- c) laboratórios da Rede Brasileira de Calibração onde as aferições e calibrações são realizadas;
- d) arquivo dos certificados de aferição e calibração, rastreável aos aparelhos e instrumentos.

3.3.5. Tratamento de Não Conformidades:

- a) modelo de relatório de não conformidades;
- b) processo de tratamento das não conformidades;
- c) responsabilidades;
- d) análise crítica dos resultados;
- e) forma de identificação e segregação dos produtos e cestas não conformes.

3.4. Registros

A empresa deve dispor de registros, prontamente identificáveis e recuperáveis, em prazo por ela estipulado, para os seguintes documentos:

- a) procedimentos de Execução;
- b) plano de Trabalho;
- c) pedidos e Contratos com os Clientes;
- d) certificados de Análises Laboratoriais Periódicos da Água;
- e) certificados de Aferição e Calibração dos Aparelhos e Instrumentos de Medir;
- f) registros dos Resultados das Inspeções, Auditorias Internas e Análises Críticas.