Guia das Ações da Vigilância Sanitária de Minas Gerais da Diretoria de Vigilância em Alimentos

- ## Técnicos da DVA/SVS

Alessandra Alves Cury

Claudia Beatriz de Oliveira Pessoa

Gesiane Peroni Brandão de Almeida

Gisele Cristina Alves Moreira Vasconcelos

Joana Dalva de Miranda

Lívia Andrade Manfridini

Lívia Noronha Tourinho Lopo

Luíza de Castro Menezes Cândido

Kelly Cristina Gayer

Maria Flávia Bracarense Brandão

Mariana Chiari de Souza Braga

Michelle Bandeira Paixão

Tatiana Reis de Souza Lima

Viviane de Souza Carvalho Pinto

• Índice:

1. Fonte/Distribuidora de Água Mineral Natural/Água Natural .....
2. Água Adicionada de Sais e Gelo .....
3. Estabelecimento que Manipulam e Servem Alimentos .....
4. Indústrias de Alimentos da Agricultura Familiar .....
5. Indústria/Distribuidora de Palmito em Conserva .....
6. Indústria Processadora de Gelados Comestíveis .....
7. Veículo de Transporte de Alimentos (caminhões, motos etc.) .....
8. Indústria Beneficiadora de Sal para Consumo Humano .....
9. Indústria Processadora de Amendoim e Derivados .....
10. Indústrias Processadora/Distribuidora de Frutas e/ou Hortaliças em Conservas .....
11. Demais Indústrias .....
12. Distribuidoras de Alimentos .....
13. Distribuidoras de Alimentos (sem manipulação de produto) Distribuidora de Embalagens de Alimentos .....
14. Indústria de Suplemento Vitamínico e/ou Mineral; Novos Alimentos e/ou Novos Ingredientes; Alimentos com Alegação de Propriedades Funcionais e/ou de Saúde; Sal Hipossódico/ Sucedêneos do Sal; Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedade Funcional e/ou de Saúde.
15. Indústria de Alimentos para Fins Especiais (alimentos dietéticos, alimentos light, alimentos para controle de peso, alimentos para atletas, alimentos para dietas, para nutrição enteral, alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância, alimentos para gestantes e nutrizes, alimentos à base de cereais para alimentação infantil, fórmulas infantis, alimentos para idosos) e Indústria Aditivos, Coadjuvantes de Tecnologia .....
16. Estabelecimento Comercial de Gêneros Alimentícios (supermercado, minimercado, açougues, peixarias) .....
17. Comércio Ambulante de Alimentos .....
18. Indústria de Embalagens de Alimentos .....
19. Coleta de Amostras de Alimentos para Análise .....
20. Participação em Investigação de Surtos de Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA (Doença provocada, trazida ou transmitida às pessoas pelo alimento ou pelos contaminantes que eles carregam) .....

1. FONTE/DISTRIBUIDORA DE ÁGUA MINERAL NATURAL/ÁGUA NATURAL

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados dos responsáveis legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades desenvolvidas, identificação dos profissionais envolvidos, nível de escolaridade e o registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimento Operacional Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas e disponíveis aos funcionários e implementadas; verificar os registros de todos os processos e a sua rastreabilidade.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional: existência de projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o projeto arquitetônico; verificar se os ambientes são apropriados de acordo coma as atividades desenvolvidas. Vistoriar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente, tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas), existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes, existência de instalações sanitárias separadas por sexo (sem comunicação diretas com áreas de trabalho e de refeições, dotadas de produtos regularizados, toalhas descartáveis ou outros sistemas para secagem das mãos), existências de vestiários separados por sexo, dotados de antessala, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente e produtos para higiene pessoal (que devem estar registrados pela ANVISA), existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico, toalhas de papel descartáveis não reciclada, abastecimento de água potável, caixa d'água e instalações hidráulicas, destino adequado dos resíduos (lixo doméstico, outros resíduos sólidos e gasosos), existência de local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios (dotados de água quente e isolados das áreas de processamento).

Quanto à captação e engarrafamento:

Verificar a proteção da fonte, caixa de captação, canalização, reservatórios, envasamento, existência de local adequado para depósito de recipientes vazios e produto pronto para distribuição, existência de local adequado para enchimento, fechamento e rotulagem de recipientes, higiene e limpeza das áreas.

Quanto aos equipamentos e utensílios:

Verificar o tipo de material, conservação, limpeza e desinfecção, produtos utilizados e armazenamento.

Quanto ao pessoal na área de produção e manipulação:

Verificar a existência de uniformes completos, sua utilização, estado de conservação e limpeza, hábitos higiênicos e o controle do estado de saúde.

Quanto ao fluxo de produção e controle de qualidade:

Verificar a existência de fluxo linear (um só sentido), controle das características organolépticas do produto acabado, utilização de embalagem íntegra no engarrafamento, rotulagem regularizada, controle de qualidade da matéria prima e produto acabado (todos os lotes produzidos), transporte protegido e limpo.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • RDC/ANVISA nº. 173/2006; • RDC/ANVISA nº. 274/2005; • RDC/ANVISA nº. 275/2005; • Decreto-Lei nº. 7841/1945; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA 259/2002; • Lei Federal nº. 10.674/2003; • Portaria n°. 157/2002/INMETRO • Portaria n°. 470/1999/MME.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I)
Roteiro de Inspeção:	- Roteiro da Resolução RDC n°. 173/2006/ANVISA - http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

2. ÁGUA ADICIONADA DE SAIS E GELO

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados dos responsáveis legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementadas; verificar os registros de todos os processos e se sua rastreabilidade.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação em conformidade com o projeto arquitetônico; verificar se possui ambientes apropriados, de acordo com as atividades desenvolvidas, vistoriar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente, tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas), existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes, existência de instalações sanitárias separadas por sexo (sem comunicação diretas com áreas de trabalho e de refeições, dotadas de produtos regularizados, toalhas descartáveis ou outros sistemas para secagem das mãos), existências de vestiários separados por sexo, dotados de antessala, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente e produtos regularizados pela ANVISA para higiene pessoal, existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico, toalhas de papel descartáveis não reciclada, abastecimento de água potável, caixa d'água e instalações hidráulicas, destino adequado dos resíduos (lixo doméstico, outros resíduos sólidos e gasosos), existência de local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios (dotados de água quente, produtos regularizados e isolados das áreas de processamento), condições de higiene e limpeza de todas as áreas.

Quanto à procedência da matéria prima:

Verificar a potabilidade da água, reservatório, envasamento, engarrafamento, existência de local adequado para depósito de recipientes vazios e produto pronto para distribuição, existência de local adequado para enchimento, fechamento e rotulagem de recipientes, higiene e limpeza das áreas, equipamentos e utensílios, verificar o tipo de material, conservação, limpeza e desinfecção, produtos

utilizados e armazenamento; quanto ao pessoal na área de produção e manipulação, verificar a existência de uniformes completos, sua utilização, estado de conservação e limpeza, hábitos higiênicos e o controle do estado de saúde; quanto ao fluxo de produção e controle de qualidade, verificar a existência de fluxo linear (um só sentido), controle das características organolépticas do produto acabado, utilização de embalagem íntegra no engarrafamento, rotulagem regularizada, controle de qualidade do produto acabado (todos os lotes produzidos), transporte protegido e limpo;

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • RDC/ANVISA nº. 275/2005; • Portaria MS n°. 2914/2011; • RDC/ANVISA nº. 274/2005; • RDC/ANVISA 259/2002; • Lei Federal nº. 10.674/2003; • Portaria n°. 157/2002/INMETRO • Portaria n°. 470/1999/MME.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I)
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

3. ESTABELECIMENTOS QUE MANIPULAM E SERVEM ALIMENTOS

Tipos cozinhas industriais, cozinhas institucionais, comissárias, confeitarias, delicatéssens, lanchonetes, locais com fim de lazer que comercializem alimentos, padarias, pastelarias, restaurantes, bares, bufês, cantinas.

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, do responsável legal e técnico (quando necessário), registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros (documento, nota fiscal) de todos os processos garantindo a rastreabilidade.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional, se possui ambientes apropriados, de acordo com as atividades desenvolvidas, vistoriar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente, tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas), existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes, existência de instalações sanitárias separadas por sexo. Verificar o controle de vetores e pragas urbanas; o abastecimento de água; manejo de resíduos; esgotamento sanitário; layout (fluxo de produção). Os equipamentos, móveis e utensílios, devem estar em perfeito estado de conservação. Verificar vestuário, hábitos higiênicos, controle de saúde dos manipuladores, programa de capacitação dos manipuladores e supervisão. Verificar as matérias-primas ingredientes e embalagens (recepção e armazenamento) e o preparo do alimento. Verificar os cuidados na preparação; fracionamento; tratamento térmico; óleos e gorduras; descongelamento; armazenamento a quente; resfriamento, conservação a frio; higienização dos alimentos; controle e garantia de qualidade; responsabilidade. Verificar o armazenamento do alimento preparado e a exposição ao consumo do alimento preparado (área e equipamentos de exposição, utensílios, recebimento de dinheiro). Verificar a documentação e registro (Manual de Boas Práticas, POP).

No caso de bufês, cantinas, cozinhas industriais e restaurantes que forneçam acima de 750 refeições diárias: Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação em conformidade com o projeto arquitetônico, e demais instruções acima.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • RDC/ANVISA nº. 216/2004; • RDC/ANVISA nº. 218/2005; • Resolução Estadual SES n°. 124/2003.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- Roteiro elaborado com base na RDC n°. 216/2004/ANVISA. - http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

4. INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

Consiste em:

Vistoriar a situação e as condições da edificação – localização, inexistência de comunicação direta com domicílio, acesso, tipo de revestimento do piso, paredes e teto, tipo de materiais das portas e janelas, existência de proteção contra insetos e roedores, condições de iluminação e ventilação para as atividades desenvolvidas, existência de instalações sanitárias sem comunicação direta com as áreas de trabalho, existência de lavatórios na área de manipulação, controle de qualidade da água abastecimento, verificar a potabilidade da água utilizada, condições da caixa d'água e das instalações hidráulicas, existências de recipientes próprios para o acondicionamento do lixo doméstico e local adequado para o seu armazenamento e coleta; verificar as condições de higiene e limpeza de todas as áreas físicas e o estado de conservação das telas, ralos, luminárias, lixeiras, existência e utilização de produtos regularizados na ANVISA para todas as operações de higiene e limpeza e de higiene pessoal (água quente e fria, toalhas descartáveis, sabão/sabonete líquido) e local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios; verificar as condições de higiene, limpeza, integridade, armazenamento, organização dos equipamentos/maquinários e utensílios, mesas, bancadas, inclusive dos equipamentos para proteção e conservação sobre refrigeração (termômetros); verificar na área de manipulação/venda/produção se os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, se estão rigorosamente limpos, asseados e se utilizam uniformes, existência do controle do estado de saúde; verificar se as matérias primas e/ou produtos expostos à venda possuem procedência controlada, conservação (tempo e temperatura) adequada, empacotamento e identificação adequadas (integridade da embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para manipulação/venda/produção e controle de qualidade, proteção contra contaminação, armazenamento adequado (temperatura e tipos), eliminação das sobras, empacotamento e identificação adequada do produto, controle de qualidade do produto final, rastreabilidade do produto final.

Quanto à documentação:

Documentos necessários para obtenção da habilitação sanitária junto à vigilância sanitária:

- Requerimento de alvará sanitário redigido em modelo oficial;
- Cópia do cadastro nacional de Pessoa jurídica – CNPJ ou cadastro de pessoa física – CPF do requerente;
- Declaração de aptidão ao PRONAF – DAP jurídica ou DAP individual, expedidas por órgãos ou instituições credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário;
- Cópia do estatuto ou contrato social pra os estabelecimentos coletivos;
- Cópia da ata da eleição e posse do representante legal de estabelecimento coletivo;
- Planta baixa das edificações, em escala 1:50, com dimensionamento de ambientes, portas, janelas, rampas, escadas, louças sanitárias e equipamentos;
- Planta de situação: que é usada para situar a edificação dentro do terreno e deve conter: escala, indicação de norte, vias de acesso, perímetros e outras edificações existentes, indicação dos limites do terreno, recuos e afastamentos;
- Memorial descritivo econômico-sanitário: Documento que descreve detalhadamente, equipamentos, procedimentos, processos e/ou produtos relacionados ao estabelecimento e descreve fluxos internos e externos;
- Memorial descritivo de construção: Documento que descreve detalhadamente as especificações dos materiais de acabamento, revestimento e construção das instalações do estabelecimento.
- Comprovante de pagamento das taxas de expediente. As taxas deverão ser consultadas na vigilância sanitária municipal responsável pela fiscalização do estabelecimento.

A habilitação sanitária concedida terá validade, em todo o território brasileiro, de um ano a partir de sua emissão, renovável por períodos iguais e sucessivos. Ela também poderá, a qualquer tempo, ser suspensa, cassada ou cancelada, no interesse da saúde pública ou da proteção ambiental.

Quanto à capacitação:

Deverão ser realizadas capacitações periódicas com a intenção de contribuir para a formação de fiscais sanitários e tomada de decisões nas ações, influenciando seu desempenho em serviços, sua produtividade e incentivando a adoção de uma conduta onde os princípios éticos e morais sejam valorizados.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	•Lei Estadual nº. 13.317/1999; •Lei Federal n°. 11.326/2006; •Lei Estadual n°. 19.476/2001; •Decreto Estadual n°. 45.821/2011; •Lei Federal n°. 10.674/2003; •RDC/ANVISA n°. 275/2002; •RDC/ANVISA nº. 263/2005; •RDC/ANVISA nº. 264/2005; •RDC/ANVISA nº. 265/2005; •RDC/ANVISA nº. 268/2005; •RDC/ANVISA nº. 270/2005; •RDC/ANVISA nº. 271/2005; •RDC/ANVISA nº. 272/2005; •RDC/ANVISA nº. 273/2005; •RDC/ANVISA nº. 276/2005; •RDC/ANVISA nº. 277/2005; •Resolução nº. 23/2000; •RDC/ANVISA nº. 27/2010; •RDC/ANVISA nº. 259/2002; •RDC/ANVISA nº. 359/2003; •RDC/ANVISA nº. 360/2003; •RDC/ANVISA nº. 264/2005.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- Roteiro elaborado com base na RDC n°. 216/2004/ANVISA. - http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

5. INDÚSTRIA/DISTRIBUIDORA DE PALMITO EM CONSERVA

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como, registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e se a rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados, para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico (que devem estar registrados pela ANVISA). Existência de abastecimento de água potável, caixa d'água, registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização. Instalações hidráulicas em bom estado de conservação, destino adequado dos resíduos (lixo doméstico, outros resíduos sólidos e gasosos), existência de local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios.

Quanto à manipulação:

Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e o plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, observando: situação e condições da área de produção/manipulação/venda; matéria-prima/insumos/produtos finais; fluxo de produção/manipulação e controle de qualidade, controle de pontos críticos e transporte.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • RDC/ANVISA nº. 17/1999; • RDC/ANVISA nº. 18/1999; • RDC/ANVISA n°. 259/2002; • Lei Federal nº. 10.674/2003; • RDC/ANVISA nº. 81/2003; • RDC/ANVISA nº. 300/2004; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

6. INDÚSTRIA PROCESSADORA DE GELADOS COMESTÍVEIS

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como o registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados, para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico (que devem estar registrados pela ANVISA).

Quanto à manipulação:

Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e o plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, observando: situação e condições da área de produção/manipulação/venda; matéria-prima/insumos/produtos finais; fluxo de produção/manipulação e controle de qualidade, controle de pontos críticos e transporte.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • RDC/ANVISA nº. 267/2003; • RDC/ANVISA nº. 266/2005; • Resolução nº. 23/2000; • Lei Federal nº. 10.674/2003; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA n°. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

7. VEÍCULO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS (caminhões, motos etc.)

Consiste em:

Verificar a existência do Certificado de Vistoria do Veículo; o estado de conservação e higiene do veículo de transporte; se material do veículo para produtos perecíveis é liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável; se a cabine do condutor é isolada da parte que contém os alimentos; se existe identificação do lado direito e esquerdo do veículo com os dizeres: *"Transporte de Alimentos".* Verificar registro de temperatura conforme natureza do produto (congelado, resfriado, refrigerado e aquecido). Para produtos prontos para consumo, se o veículo é fechado e se produto encontra-se em recipiente hermeticamente fechado e em temperatura adequada. Verificar a ausência de: substâncias estranhas que possam contaminar ou corromper os alimentos transportados, de pessoas e animais conjuntamente com os alimentos; alimentos crus conjuntamente com alimentos prontos para consumo; alimentos que representem risco de contaminação. Verificar a presença de: termômetros adequados e de fácil leitura; equipamento de refrigeração que não represente risco de contaminação e mantenha a temperatura adequada; dispositivo de segurança que impeça o derrame do produto em via pública; prateleiras e estrados removíveis que evitem danos e contaminação, conforme natureza do produto; materiais para proteção e fixação que não representem danos ou contaminações e sejam desinfetados.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Resolução Estadual SES n°. 532/1993.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

8. INDÚSTRIA BENEFICIADORA DE SAL PARA CONSUMO HUMANO

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como, registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementadas; verificar os registros, os processos a documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados, para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação e iluminação suficientes; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, com sabonete líquido, inodoro e antisséptico (registrados na ANVISA).

Quanto à manipulação:

Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e o plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, observando: situação e condições da área de produção/manipulação/venda; matéria-prima/insumos/produtos finais; fluxo de produção/manipulação e controle de qualidade, controle de pontos críticos e transporte.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 6.150/1974; • Decreto Federal n°. 75.697/1975 • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 28/2000; • RDC/ANVISA n°. 215/2002; • RDC/ANVISA n°. 23/2013; • Resolução n°. 23/2000; • RDC/ANVISA n°. 27/2010; • RDC/ANVISA n°. 259/2002; • RDC/ANVISA n°. 359/2003; • RDC/ANVISA n°. 360/2003.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

9. INDÚSTRIA PROCESSADORA DE AMENDOIM E DERIVADOS

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como, registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados, para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação, iluminação e climatização suficientes, conservação da matéria prima e do produto final; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, com sabonete líquido, inodoro e antisséptico (registrados na ANVISA).

Quanto à manipulação:

Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e o plano de Análise e Perigo de Pontos Críticos de Controle - APPCC, observando, fornecedores de amendoim cru; processamento de amendoins e derivados; recepção do amendoim cru; armazenamento das matérias-primas, ingredientes e embalagens; seleção do amendoim cru, fluxo de produção; rotulagem dos produtos processados e derivados; documentação (BPF, POP, APPCC) produto final; controle de qualidade; controle de pontos críticos e transporte.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 172/2003; • Resolução n°. 23/2000; • RDC/ANVISA n°. 27/2010; • RDC/ANVISA n°. 259/2002; • RDC/ANVISA n°. 359/2003; • RDC/ANVISA n°. 360/2003.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

10. INDÚSTRIAS PROCESSADORA/DISTRIBUIDORA DE FRUTAS E / OU HORTALIÇAS EM CONSERVAS

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimento Operacional Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados, para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação, iluminação e climatização suficientes, conservação do produto; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, com sabonete líquido, inodoro e antisséptico (registrados pela ANVISA).

Quanto à manipulação:

Verificar a implantação das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, observando, higienização das instalações, móveis, equipamentos e utensílios; manipuladores; processamento das frutas e/ou hortaliças em conservas (higienização, branqueamento, acondicionamento, acidificação, exaustão, fechamento hermético, tratamento térmico, resfriamento, fluxo de produção, rotulagem e armazenamento do produto, controle da qualidade do produto, transporte do produto final); documentação e registro (BPF, POP e APPCC).

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 352/2002; • RDC/ANVISA nº. 263/2005; • RDC/ANVISA nº. 264/2005; • RDC/ANVISA nº. 265/2005; • RDC/ANVISA nº. 268/2005; • RDC/ANVISA nº. 270/2005; • RDC/ANVISA nº. 271/2005; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003;
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

11. DEMAIS INDÚSTRIAS

Produtos de origem vegetal, produtos de cereais, amidos, farinhas, farelos; chocolates e produtos de cacau; alimentos adicionados de nutrientes essenciais; balas, bombons e gomas de mascar; produtos proteicos de origem vegetal; óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal; açúcares e produtos para adoçar; produtos de vegetais; produtos de frutas e cogumelos comestíveis; mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo; especiarias, temperos e molhos; café, chá, ervas.

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como, registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação, iluminação e climatização suficientes, conservação do produto; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, com sabonete líquido, inodoro e antisséptico (registrados na ANVISA), armazenamento, organização dos equipamentos para proteção e conservação sobre refrigeração (termômetros).

Quanto à manipulação:

Verificar na área de manipulação/produção se os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, se estão rigorosamente limpos, e se utilizam paramentação regular, existência do controle do estado de saúde; verificar se as matérias primas possuem procedência controlada, conservação (tempo e temperatura) adequada, empacotamento e identificação adequados (integridade da

embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para manipulação/produção e controle de qualidade, proteção contra contaminação armazenamento adequado (temperatura e tipos), eliminação das sobras, empacotamento e identificação adequada do produto exposto à venda, controle de qualidade da matéria prima, pessoal qualificado para a atividade, análise laboratorial dos lotes; documentação e registro (BPF, POP e APPCC); controle de pontos críticos.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 275/2002; • RDC/ANVISA nº. 263/2005; • RDC/ANVISA nº. 264/2005; • RDC/ANVISA nº. 265/2005; • RDC/ANVISA nº. 268/2005; • RDC/ANVISA nº. 270/2005; • RDC/ANVISA nº. 271/2005; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003;
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

12. DISTRIBUIDORAS DE ALIMENTOS
(Comercialização, fracionamento ou acondicionamento de alimentos)

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP).

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a situação e as condições da edificação – localização, acesso, tipo de revestimento do piso, paredes e teto, tipo de materiais das portas e janelas, existência de proteção contra insetos e roedores, condições de iluminação e ventilação para as atividades desenvolvidas, existências de recipientes próprios para o acondicionamento do lixo doméstico e local adequado para o seu armazenamento e coleta; verificar as condições de higiene e limpeza de todas as áreas físicas e o estado de conservação das telas, ralos, luminárias, lixeiras, existência e utilização de produtos regularizados na ANVISA para todas as operações de higiene e limpeza e de higiene pessoal (água quente e fria, toalhas de papel descartáveis não reciclada, sabão/sabonete líquido); verificar as condições de higiene, limpeza, integridade, armazenamento, inclusive dos equipamentos; verificar se os produtos expostos à venda possuem procedência controlada, conservação adequada (tempo e temperatura), empacotamento e identificação adequadas (integridade da embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para venda e controle de qualidade, proteção contra contaminação, armazenamento adequado (temperatura e tipos), identificação adequada do produto exposto à venda, pessoal qualificado para a atividade, análise laboratorial dos lotes; verificar os documentação e registro (BPF, POP e APPCC).

No caso de distribuidoras com fracionamento/manipulação de produto: Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação em conformidade com o projeto arquitetônico, e demais instruções acima.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 275/2002; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003;
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

13. DISTRIBUIDORAS DE ALIMENTOS (sem manipulação de produto) DISTRIBUIDORA DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP).

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a situação e as condições da edificação – localização, acesso, tipo de revestimento do piso, paredes e teto, tipo de materiais das portas e janelas, existência de proteção contra insetos e roedores, condições de iluminação e ventilação para as atividades desenvolvidas, existências de recipientes próprios para o acondicionamento do lixo doméstico e local adequado para o seu armazenamento e coleta; verificar as condições de higiene e limpeza de todas as áreas físicas e o estado de conservação das telas, ralos, luminárias, lixeiras, existência e utilização de produtos regularizados na ANVISA para todas as operações de higiene e limpeza e de higiene pessoal (água quente e fria, toalhas de papel descartáveis não reciclada, sabão/sabonete líquido); verificar as condições de higiene, limpeza, integridade, armazenamento, inclusive dos equipamentos; verificar se os produtos expostos à venda possuem procedência controlada, conservação adequada (tempo e temperatura), empacotamento e identificação adequadas (integridade da embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para venda e controle de qualidade, proteção contra contaminação, armazenamento adequado (temperatura e tipos), identificação adequada do produto exposto à venda, pessoal qualificado para a atividade, análise laboratorial dos lotes; verificar os documentos do estabelecimento (identificação, licença e de pessoal). ; documentação e registro (BPF, POP e APPCC); controle de pontos críticos.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 275/2002; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003;
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

14. INDÚSTRIA DE SUPLEMENTO VITAMÍNICO E/OU MINERAL; NOVOS ALIMENTOS E/OU NOVOS INGREDIENTES; ALIMENTOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAIS E/OU DE SAÚDE; SAL HIPOSSÓDICO/SUCEDÊNEOS DO SAL; SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS E PROBIÓTICOS ISOLADOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E/OU DE SAÚDE

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação, iluminação e climatização suficientes, conservação do produto; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico e regularizados junto à ANVISA, armazenamento, organização dos equipamentos para proteção e conservação sobre refrigeração (termômetros).

Quanto à manipulação:

Verificar na área de manipulação/produção se os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, se estão rigorosamente limpos, asseados e se utilizam paramentação regular, existência do controle do estado de saúde; verificar se as matérias primas possuem procedência controlada, conservação (tempo e temperatura) adequada, empacotamento e identificação adequados (integridade da embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para manipulação/produção e controle de qualidade, proteção contra contaminação,

armazenamento adequado (temperatura e tipos), análise laboratorial dos lotes; documentação e registro (BPF, POP e APPCC); controle de pontos críticos.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 275/2002; • RDC/ANVISA n°. 16/1999; • RDC/ANVISA n°. 17/1999; • RDC/ANVISA n°. 18/1999; • RDC/ANVISA n°. 19/1999; • RDC/ANVISA n°. 23/2005; • RDC/ANVISA n°. 24/2005; • RDC/ANVISA n°. 2/2002; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003; • Portaria n°. 32/1998/SVS/MS; • Portaria n°. 54/1995/SVS/MS.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

15. INDÚSTRIA DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS (alimentos dietéticos, alimentos light, alimentos para controle de peso, alimentos para atletas, alimentos para dietas, para nutrição enteral, alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância, alimentos para gestantes e nutrizes, alimentos à base de cereais para alimentação infantil, fórmulas infantis, alimentos para idosos) E INDÚSTRIA ADITIVOS, COADJUVANTES DE TECNOLOGIA.

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como, registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a estrutura físico-funcional quanto à: possuir projeto arquitetônico aprovado pela VISA; edificação de acordo com o mesmo; verificar se os ambientes são apropriados, para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação, iluminação e climatização suficientes, conservação do produto; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico, dotadas de produtos regularizados na ANVISA, armazenamento, organização dos equipamentos para proteção e conservação sobre refrigeração (termômetros).

Quanto à manipulação:

Verificar na área de manipulação/produção se os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, se estão rigorosamente limpos, asseados e se utilizam paramentação regular, existência do controle do estado de saúde; verificar se as matérias primas possuem procedência controlada, conservação (tempo e temperatura) adequada, empacotamento e identificação adequados (integridade

da embalagem, identificação visível, prazo de validade respeitado), características organolépticas normais (cor, sabor, odor, consistência e aspectos sem alterações); verificar a existência de fluxo adequado para manipulação/produção e controle de qualidade, proteção contra contaminação armazenamento adequado (temperatura e tipos), análise laboratorial dos lotes; documentação e registro (BPF, POP e APPCC); controle de pontos críticos.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal: **Indústria De Alimentos Para Fins Especiais**	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • Lei Federal n°. 11.265/2006; • Lei Federal n°. 11.474/2007; • Portaria n°. 29/1998/SVS/MS; • Portaria n°. 30/1998/SVS/MS • Portaria n°. 54/1995/SVS/MS • Resolução n°. 449/1999; • Resolução nº. 18/2010; • Portaria nº 34/98/SVS/MS • Portaria nº 36/98/SVS/MS • Portaria nº 223/98/SVS/MS • RDC/ANVISA n°. 275/2002; • RDC/ANVISA n°. 54/2012; • Resolução 23/2000; • RDC/ANVISA n°. 27/2010; • RDC/ANVISA n°. 259/2002; • RDC/ANVISA n°. 359/2003; • RDC/ANVISA n°. 360/2003; • RDC/ANVISA n°. 45/2010; • RDC/ANVISA n°. 46/2010; • RDC/ANVISA n°. 222/2002; • RDC/ANVISA n°. 04/2013; • RDC/ANVISA n°. 42/2011; • RDC/ANVISA n°. 43/2011; • RDC/ANVISA n°. 45/2011; • RDC/ANVISA n°. 46/2011.

Referência legal: **Indústria Aditivos, Coadjuvantes de Tecnologia**	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 10.674/2003; • RDC/ANVISA n°. 275/2002; • Resolução nº. 23/2000; • RDC/ANVISA nº. 27/2010; • RDC/ANVISA nº. 259/2002; • RDC/ANVISA nº. 359/2003; • RDC/ANVISA nº. 360/2003; • Portaria n º 1003/1998; • Portaria nº 540/ 1997; • Resolução CNNPA 21/1975; • Decreto nº 55.871/1965; • Decreto nº 50.040/ 1961. • É necessária a consulta do sítio eletrônico da ANVISA para demais referências, pois a legislação depende da categoria para qual está sendo fabricado o aditivo.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

16. ESTABELECIMENTO COMERCIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

(supermercado, minimercado, açougues, peixarias)

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como, registro de treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar o registro, processos e documentação e se sua rastreabilidade é segura.

Quanto à estrutura física:

Vistoriar a situação e as condições da edificação – localização, tipo de revestimento do piso, paredes e teto, tipo de materiais das portas e janelas, existência de proteção contra insetos e roedores, condições de iluminação e ventilação para as atividades desenvolvidas, existência de instalações sanitárias sem comunicação direta com as áreas de trabalho, existência de lavatórios na área de manipulação, controle de qualidade da água abastecimento, verificar a potabilidade da água utilizada, condições da caixa d'água e das instalações hidráulicas, existências de recipientes próprios para o acondicionamento do lixo e local adequado para o seu armazenamento e coleta; verificar as condições de higiene e limpeza de todas as áreas físicas e o estado de conservação das telas, ralos, luminárias, lixeiras, existência e utilização de produtos regularizados na ANVISA. Para todas as operações de higiene e limpeza e de higiene pessoal (água quente e fria, toalhas descartáveis, sabão/sabonete líquido) e local próprio para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios; verificar as condições de higiene, limpeza, integridade, armazenamento, organização dos equipamentos/maquinários e utensílios, mesas, bancadas, inclusive dos equipamentos para proteção e conservação condições sobre refrigeração (termômetros, geladeiras, balcões refrigerados e freezer).

Quanto aos manipuladores:

Avaliar a apresentação, asseio corporal, paramentação e equipamentos de proteção individual.

Quanto aos produtos:

Verificando a procedência, lote, validade, condições de conservação, selo de inspeção de produtos de origem animal (SIM ou IMA ou SIF), observando, principalmente, se realiza apenas ações de venda de produtos sem realizar atividade industrial (fracionamento, tempero, reembalagem, rotulagem).

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • Lei Federal n°. 1.283/1950; • Lei Federal n°. 7.889/1989; • E outras que regulamentam o assunto.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

17. COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS

Consiste em: Vistoriar os locais destinados à realização de feiras livres e/ou festas, inclusive os locais públicos, para fins de verificação da conformidade sanitária da estrutura física, equipamentos, utensílios, produtos (procedência, lote, validade, condições de conservação), condições de conservação de alimentos, equipamentos de proteção individual, documentação, pia para higienização das mãos e limpeza no ambiente de trabalho.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999;
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

18. INDÚSTRIA DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS

Consiste em:

Proceder à identificação do estabelecimento com os dados gerais, dados do responsável legal e técnico, registro, horário de funcionamento, atividades que desenvolve. Identificar os profissionais envolvidos e o nível de escolaridade, bem como registro dos treinamentos periódicos.

Quanto à documentação/registros:

Verificar as condições organizacionais, conferindo a documentação do estabelecimento: Alvará Sanitário, Contrato Social, Procedimentos Operacionais Padrão (POP) de todas as rotinas administrativas e técnicas atualizadas, disponíveis aos funcionários e implementados; verificar os registros, processos e documentação e a segurança da rastreabilidade.

Quanto à estrutura física:

Verificar se os ambientes são apropriados para as atividades desenvolvidas, avaliar a situação e condições da edificação quanto à localização, ao acesso direto independente; tipo de revestimento (do piso, forros/tetos, paredes/divisórias, portas e janelas); existência de proteção contra insetos e roedores, ventilação, iluminação e climatização suficientes, conservação do produto; as instalações sanitárias separadas por sexo para higiene pessoal, armários duchas ou chuveiros, com água fria e quente, existência de lavatórios na área de manipulação, dotados de sabonete líquido, inodoro e antisséptico devidamente registrados na ANVISA, armazenamento, organização dos equipamentos para proteção e conservação sobre refrigeração (termômetros).

Quanto à manipulação:

Verificar na área de manipulação/produção se os manipuladores possuem hábitos higiênicos adequados, se estão rigorosamente limpos, asseados e se utilizam paramentação regular, documentação de controle do estado de saúde; verificar se as matérias primas possuem procedência controlada, identificação (integridade da embalagem, identificação); verificar a existência de fluxo adequado para manipulação/produção e controle de qualidade, proteção contra contaminação armazenamento adequado e análise laboratorial dos lotes; documentação e registro (BPF, POP e APPCC); controle de pontos críticos.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível superior.
Referência legal:	•Lei Estadual nº. 13.317/1999; •Lei Federal n°. 9.832/1999; •Portaria n°. 177/1999; •Portaria n°. 987/1998; •Portaria n°. 27/1996; •Instrução Normativa n°. 9/2002; •Resolução 23/2000/ANVISA; •RDC/ANVISA n°. 91/2001; •RDC/ANVISA n°. 143/2001; •RDC/ANVISA n°. 129/2002; •RDC/ANVISA n°. 130/2002; •RDC/ANVISA n°. 217/2002; •RDC/ANVISA n°. 218/2002; •RDC/ANVISA n°. 20/2007; •RDC/ANVISA n°. 17/2008; •RDC/ANVISA n°. 20/2008; •RDC/ANVISA n°. 27/2010; •RDC/ANVISA n°. 51/2010; •RDC/ANVISA n°. 52/2010; •RDC/ANVISA n°. 41/2011; •Resolução n°. 105/1999/ANVISA; •Resolução n°. 122/2001/ANVISA; •Resolução n°. 123/2001/ANVISA; •Resolução n°.124/2001/ANVISA.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

19. COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS PARA ANÁLISE

Consiste em:

Receber a notificação do surto e informar a Vigilância Epidemiológica. Nos locais onde ocorrerem os surtos proceder a coleta de alimentos suspeitos e da água utilizada e proceder a inspeção "in loco" com intuito de identificar os agentes etiológicos, as fontes físicas, químicas ou biológicas, responsáveis pela contaminação, os Pontos Críticos de Controle e os fatores de riscos mais frequentes a fim de realizar a prevenção e controle das DTA.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/99; • RDC/ANVISA 216/2004; • RDC/ANVISA n°. 12/2001.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa), auto de coleta de água, adesivo de interdição, caixa térmica de 24 litros, sacos plásticos (estéreis e não estéreis), lacres e frascos para coleta de água (de 125 e 500 ml).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

20. PARTICIPAÇÃO EM INVESTIGAÇÃO DE SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS – DTA

(Doença provocada, trazida ou transmitida às pessoas pelo alimento ou pelos contaminantes que eles carregam)

Consiste em:

Receber a notificação do surto e informar a Vigilância Epidemiológica. Nos locais onde ocorrerem os surtos proceder a coleta de alimentos suspeitos e da água utilizada e proceder a inspeção "in loco" com intuito de identificar os agentes etiológicos, as fontes físicas, químicas ou biológicas, responsáveis pela contaminação, os Pontos Críticos de Controle e os fatores de riscos mais frequentes a fim de realizar a prevenção e controle das DTA.

Perfil profissional:	• Equipe composta por profissionais de nível médio ou superior.
Referência legal:	• Lei Estadual nº. 13.317/1999; • RDC/ANVISA 216/2004; • RDC/ANVISA n°. 12/2001.
Material necessário:	• Kit inspeção (vide Anexo I) + termômetro digital (para medir temperatura interna) + termômetro pistola laser (para medir a temperatura externa), auto de coleta de água, adesivo de interdição, caixa térmica de 24 litros, sacos plásticos (estéreis e não estéreis), lacres e frascos para coleta de água (de 125 e 500 ml).
Roteiro de Inspeção:	- http://www.saude.mg.gov.br/servidor/2013-12-17-16-44-17/alimentos

Referências

BRASIL. Presidência da República. Lei 1.283 de 18, de dezembro de 1950. Dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 dez. 1950.

BRASIL. Presidência da República. Lei 6.150 de 03, de dezembro de 1974. Dispõe sobre a obrigatoriedade da iodação do sal, destinado ao consumo humano, seu controle pelos órgãos sanitários e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 04 dez. 1974.

BRASIL. Presidência da República. Lei 7.889 de 23, de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 24 nov. 1989.

BRASIL. Presidência da República. Lei 9.832 de 14, de setembro de 1999. Proíbe o uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 set. 1989.

BRASIL. Presidência da República. Lei 10.674 de 16, de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 mai. 2003.

BRASIL. Presidência da República. Lei 11.265 de 3, de janeiro de 2006. Regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 4 jan. 2006.

BRASIL. Presidência da República. Lei 11.474 de 15, de maio de 2007. Altera a Lei no 10.188, de 12 de fevereiro de 2001, que cria o Programa de Arrendamento Residencial, institui o arrendamento residencial com opção de compra, e a Lei no 11.265, de 3 de janeiro de 2006, que regulamenta a comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância e também a de produtos de puericultura correlatos, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 mai. 2006.

BRASIL. Presidência da República. Decreto 50.040 de 24, de janeiro de 1961. Dispõe sobre as Normas Técnicas Especiais Reguladoras do emprego de aditivos químicos a alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 jan. 1961.

BRASIL. Presidência da República. Decreto 55.871 de 26, de março de 1965. Modifica o Decreto nº 50.040, de 24 de janeiro de 1961, referente a normas reguladoras do emprego de aditivos para alimentos, alterado pelo Decreto nº 691, de 13 de março de 1962. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 abr. 1965.

BRASIL. Presidência da República. Decreto 75.697 de 6, de maio de 1975. Aprova padrões de identidade e qualidade para o sal destinado ao consumo humano. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 7 mai. 1975.

BRASIL. Presidência da República. Decreto-Lei 7.841 de 8, de agosto de 1945. Código de Águas Minerais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 ago. 1975.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 105 de 19 de maio de 1999. Aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Plásticos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 mai. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 449 de 9 de setembro de 1999. Aprova o Regulamento Técnico referente à Alimentação para Nutrição Enteral. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 set. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 23 de 15 de março de 2000. Dispõe sobre O Manual de Procedimentos Básicos para Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 mar. 2000.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 122 de 19 de junho de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Ceras e Parafinas em Contato com Alimentos, constante do anexo desta Resolução. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 123 de 19 de junho de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Embalagens e Equipamentos Elastoméricos em Contato com Alimentos, constante do anexo desta Resolução, com o prazo de 12 (doze) meses, a contar da data da publicação desta Resolução para as empresas se adequarem à mesma. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 124 de 19 de junho de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Preparados Formadores de Películas a base de Polímeros e/ou Resinas destinados ao revestimento de Alimentos, constante do Anexo desta Resolução, com o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução para as empresas se adequarem à mesma. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 jun. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução 18, de 27 de abril de 2010. Dispõe sobre alimentos para atletas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 abr. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 16, de 30 de abril de 1999. Aprovar o Regulamento Técnico de Procedimentos para Registro de Alimentos e ou Novos Ingredientes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 dez. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 17 de 30 de abril de 1999. Aprovar o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 dez. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 18 de 30 de abril de 1999. Aprovar o Regulamento Técnico que estabelece as diretrizes básicas para análise e comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 03 dez. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 12 de 28 de março de 2000. Dispõe sobre os procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos beneficiadores de sal destinado ao consumo humano e o roteiro de inspeção sanitária em indústrias beneficiadoras de sal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 mar. 1999.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 12 de 2 de janeiro de 2001. Aprova o Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 10 jan. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 91 de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 jun. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 91 de 11 de maio de 2001. Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 jun. 2001.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 2 de 7 de janeiro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Substâncias Bioativas e Probióticos Isolados com Alegação de Propriedades Funcional e ou de Saúde. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 9 jan. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 129 de 10 de maio de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Material Celulósico Reciclado. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 mai. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 130 de 10 de maio de 2002. Altera Partaria 177/1999 de 04 de março de 1999. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 13 mai. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 215 de 01 de agosto de 2002. Dispõe sobre o prazo de adequação ao Regulamento Técnico de Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Beneficiadores de Sal destinado ao Consumo Humano. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 ago. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 217 de 01 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Películas de Celulose Regenerada em Contato com Alimentos constante do anexo desta Resolução. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 ago. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 218 de 01 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Tripas Sintéticas de Celulose Regenerada em Contato com Alimentos Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 ago. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 222 de 05 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Tripas Sintéticas de Celulose Regenerada em Contato com Alimentos Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 ago. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 259 de 20 de setembro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 06 nov. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 352 de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 jan. 2002.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 81 de 14 de abril de 2003. Dispõe sobre a obrigatoriedade de identificação do fabricante do produto palmito em conserva, litografada na parte lateral da tampa metálica da embalagem de vidro do produto palmito em conserva e elaboração, implementação e manutenção de Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs para acidificação e tratamento térmico. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 abr. 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 172 de 04 de julho de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Amendoins Processados e Derivados. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 07 jul. 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 267 de 25 de setembro de 2003. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 set. 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 360 de 23 de dezembro de 2003. Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 dez. 2003.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 216 de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 300 de 01 de dezembro de 2004. Dispõe sobre alteração na capacidade da embalagem de vidro do produto palmito em conserva. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 dez. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 23 de 15 de fevereiro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas funções e seus limites máximos para a categoria de alimentos óleos e gorduras – Subcategoria Creme vegetal e Margarinas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 fev. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 24 de 15 de fevereiro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, Coadjuvantes de tecnologia, estabelecendo suas funções e limites, e veículos para Suplementos Vitamínicos e ou Minerais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 fev. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 218 de 29 de julho de 2005. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 263 de 22 de setembro de 2005. Aprova o regulamento Técnico para Produtos de Cereais, Amidos, Farinhas e Farelos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 264 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Chocolates e Produtos de Cacau. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 265 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Balas, Bombons e Gomas de Mascar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 266 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Gelados Comestíveis e Preparados para Gelados Comestíveis. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 268 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Produtos Proteicos de Origem Vegetal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 270 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 271 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Açúcares e Produtos para Adoçar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 272 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Produtos de Vegetais, Produtos de Frutas e Cogumelos Comestíveis. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 273 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Misturas para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos para o Consumo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 274 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Águas Envasadas e Gelo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 275 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico de Características Microbiológicas para água Mineral Natural e Água Natural. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 276 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 277 de 22 de setembro de 2005. Aprova o Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 set. 2005.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 173 de 13 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural e a Lista de Verificação das Boas Práticas para Industrialização e Comercialização de Água Mineral Natural e de Água Natural. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 set. 2006.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 20 de 22 de março de 2007. Aprova o Regulamento Técnico sobre Disposições para Embalagens, Revestimentos, Utensílios, Tampas e Equipamentos Metálicos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 26 mar. 2007.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 17 de 17 de março de 2008 Dispõe sobre Regulamento Técnico sobre Lista Positiva de Aditivos para Materiais Plásticos destinados à Elaboração de Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 mar. 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 20 de 26 de março de 2008. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre embalagens de polietilenotereftalato (PET) pós-consumo reciclado grau alimentício (PET-PCR grau alimentício) destinados a entrar em contato com alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 27 mar. 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 27 de 06 de agosto de 2010. Dispõe sobre as categorias de alimentos e embalagens isentos e com obrigatoriedade de registro sanitário. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 ago. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 45 de 03 de novembro de 2010. Dispõe sobre aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 nov. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 46 de 03 de novembro de 2010. Dispõe sobre limites máximos para aditivos excluídos da lista de “aditivos alimentares autorizados para uso segundo as Boas Práticas de Fabricação (BPF)”. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 nov. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 51 de 06 de outubro de 2010. Dispõe sobre os requisitos mínimos para a análise, avaliação e aprovação dos projetos físicos de estabelecimentos de saúde no Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 07 out. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 52 de 26 de novembro de 2010. Dispõe sobre corantes em embalagens e equipamentos plásticos destinados a estar em contato com alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 dez. 2010.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 41 de 16 de setembro de 2011. Dispõe sobre a proibição de uso de bisfenol A em mamadeiras destinadas a alimentação de lactentes e dá outras providencias. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 set. 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 42 de 19 de setembro de 2011. Dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes para alimentos destinados a lactentes e a crianças de primeira infância. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 22 set. 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 43 de 19 de setembro de 2011. Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 set. 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 45 de 19 de setembro de 2011. Dispõe sobre o regulamento técnico para fórmulas infantis para lactentes destinadas a necessidades dietoterápicas específicas e fórmulas infantis de seguimento para lactentes e crianças de primeira infância destinadas a necessidades dietoterápicas específicas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 set. 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 46 de 19 de setembro de 2011. Dispõe sobre aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia para fórmulas infantis destinadas a lactentes e crianças de primeira infância. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 set. 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 54 de 12 de Novembro de 2012. Dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre Informação Nutricional Complementar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 12 nov. 2012.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 04 de 04 de fevereiro de 2013. Dispõe sobre a prorrogação dos prazos estabelecidos pelas Resoluções da Diretoria Colegiada RDC nº 42, 43, 44, 45 e 46, de 19 de setembro de 2011. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 fev. 2013.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada 23 de 24 de abril de 2013. Dispõe sobre o teor de iodo no sal destinado ao consumo humano e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 abr. 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 2.914 de 12 de dezembro de 2011. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 14 dez. 2011.

BRASIL. Ministério Minas e Energia. Portaria 470 de 24 de novembro de 1999 Dispõe sobre os rótulos das águas minerais e potáveis de mesa. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 nov. 1999.

BRASIL. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - INMETRO. Portaria 157 de 19 de agosto de 2002. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico, em anexo, estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 ago. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 27 de 18 de março de 1996. Aprova o Regulamento Técnico sobre embalagens e equipamentos de vidro e cerâmica em contato com alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 20 mar. 1996.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 540 de 27 de outubro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico: Aditivos Alimentares – Definições, Classificação e Emprego. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 out. 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 29 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Fins Especiais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 jan. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 30 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos para Controle de Peso. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 jan. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 32 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para Suplementos Vitamínicos e ou de Minerais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 15 jan. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 36 de 13 de janeiro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Alimentos à Base de Cereais para Alimentação Infantil. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 jan. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 223 de 24 de março de 1998. Aprova o Regulamento Técnico referente a Complementos Alimentares para Gestantes ou Nutrizes. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 mar. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 987 de 08 de dezembro de 1998. Aprova o Regulamento Técnico para Embalagens Descartáveis de Polietileno Tereftalato - PET - Multicamada destinadas ao acondicionamento de bebidas não alcoólicas carbonatadas. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 dez. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 1003 de 11 de dezembro de 1998. Lista e Enumera as Categorias de Alimentos para Efeito de Avaliação do Emprego de Aditivo. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 14 dez. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 177 de 04 de março de 1999. Aprova o Regulamento Técnico Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 mar. 1998.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria 177 de 04 de março de 1999. Aprova o Regulamento Técnico Disposições Gerais para Embalagens e Equipamentos Celulósicos em Contato com Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 mar. 1998.

MINAS GERAIS. Governo do Estado. Lei 13.317/1999 de 24 de setembro de 1999. Código de Saúde do Estado de Minas Gerais. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 25 set. 1999.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado da Saúde. Resolução 532 de 12 de abril de 1993. Transporte de Alimentos. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 13 abr. 1993.

MINAS GERAIS. Secretaria de Estado da Saúde. Resolução 124 de 23 de junho de 2003. Dispõe sobre o uso de maionese em bares, lanchonetes, restaurantes, pizzarias, trailers de lanches e demais estabelecimentos similares, bem como por vendedores ambulantes. Diário Oficial do Estado de Minas Gerais, Belo Horizonte, MG, 24 jun. 2003.’