



Sanedimento dos Alimentos

1.0 Introdução



Os alimentos de origem animal ou vegetal, frescos ou processados, incluindo a água, podem veicular diversos microrganismos patogêneos, causadores de diversas perturbações fisiológicas nas pessoas que os consomem.

A preocupação com a qualidade e sanidade do produto, inicia-se na origem da matéria prima, passa pela manipulação industrial, artesanal e comercial, segue pelo transporte e completa-se nos setores de armazenamento estocagem e exposição para a venda ao consumidor.

Os hábitos higiênicos, ajudam a impedir a contaminação. Afinal, de nada adianta que os produtores e comerciantes ofereçam bons produtos se, o preparo da matéria prima e dos alimentos forem a causa das toxiinfecções alimentares.

2.0 Objetivos



2.1 Objetivo Geral

Este trabalho tem como objetivo tratar do Saneamento dos Alimentos.

2.2 Objetivo Específico

Mostrar os principais prejuízos causados pela falta de cuidados com a manipulação dos alimentos - como riscos a saúde-, abordar medidas profiláticas e de prevenção desses problemas, bem como a legislação específica.

3.0 SANEAMENTO DOS ALIMENTOS



3.0 Saneamento dos Alimentos

Conjunto de medidas necessárias para assegurar a inocuidade, a salubridade e a boa conservação dos produtos alimentares em todos os estágios:

Produção primária (colheita, abate, ordenha)

Preparação

Transformação

Fabrico

Embalagem

Armazenagem

Transporte

Distribuição

Manuseamento

Venda

Consumo



3.0 Saneamento dos Alimentos



A higiene dos alimentos consiste na adoção de medidas preventivas e de controle para a remoção de agentes causadores de doenças, com o objetivo de conferir proteção específica contra as doenças transmitidas por alimentos, proporcionando condições adequadas para a produção e o consumo higiênico dos mesmos.

3.0 Saneamento dos Alimentos

Segurança Alimentar

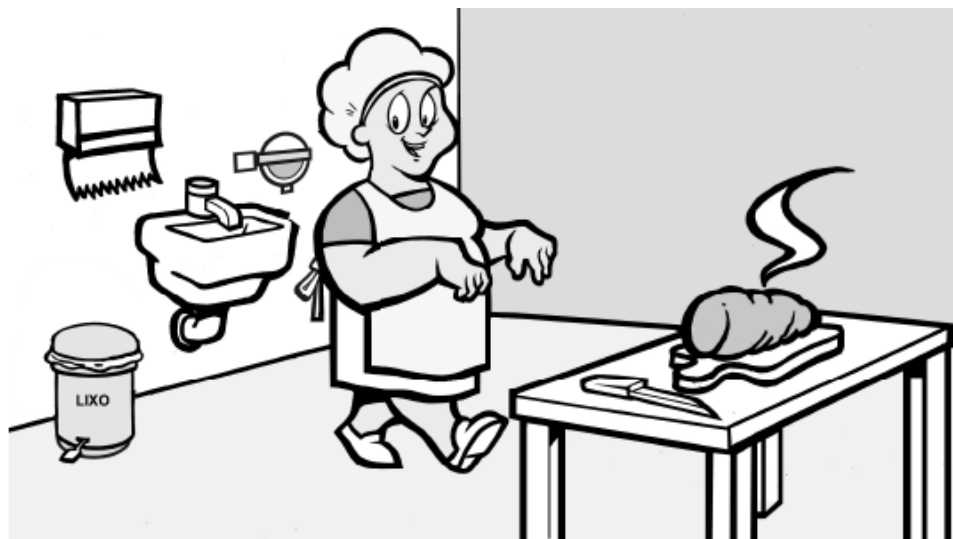
Significa

- **Garantir acesso ao alimento em quantidade e qualidade adequadas, de forma permanente;**
- **Aproveitar ao máximo os nutrientes;**
- **Preparar alimentos de forma que não ofereçam perigo à saúde.**

3.0 Saneamento dos Alimentos

Manipulador de Alimentos

TODAS AS PESSOAS QUE TRABALHAM COM ALIMENTAÇÃO SÃO CONSIDERADAS “MANIPULADORES DE ALIMENTOS”, OU SEJA, QUEM **PRODUZ, COLETA, TRANSPORTA, RECEBE, PREPARA E DISTRIBUI** O ALIMENTO.



3.0 Saneamento dos Alimentos

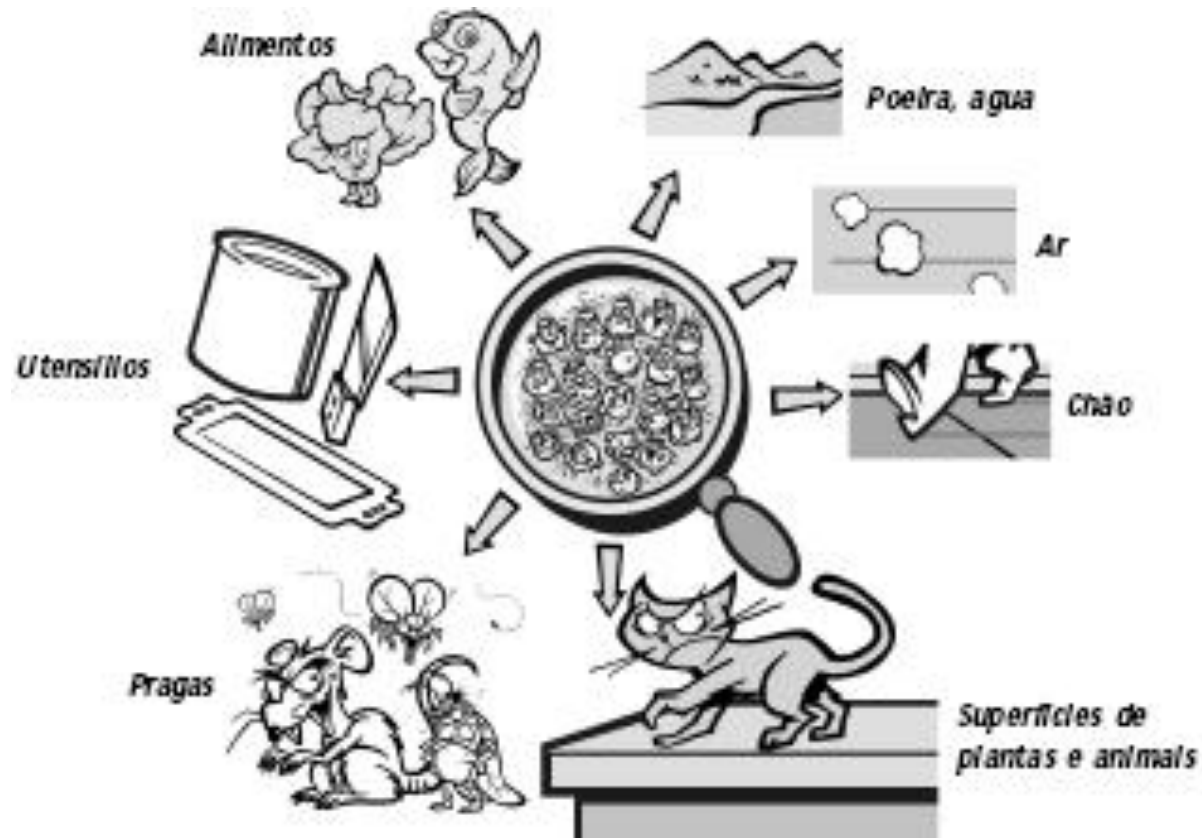
Perigo

É tudo aquilo que pode causar algum mal à saúde da pessoa.



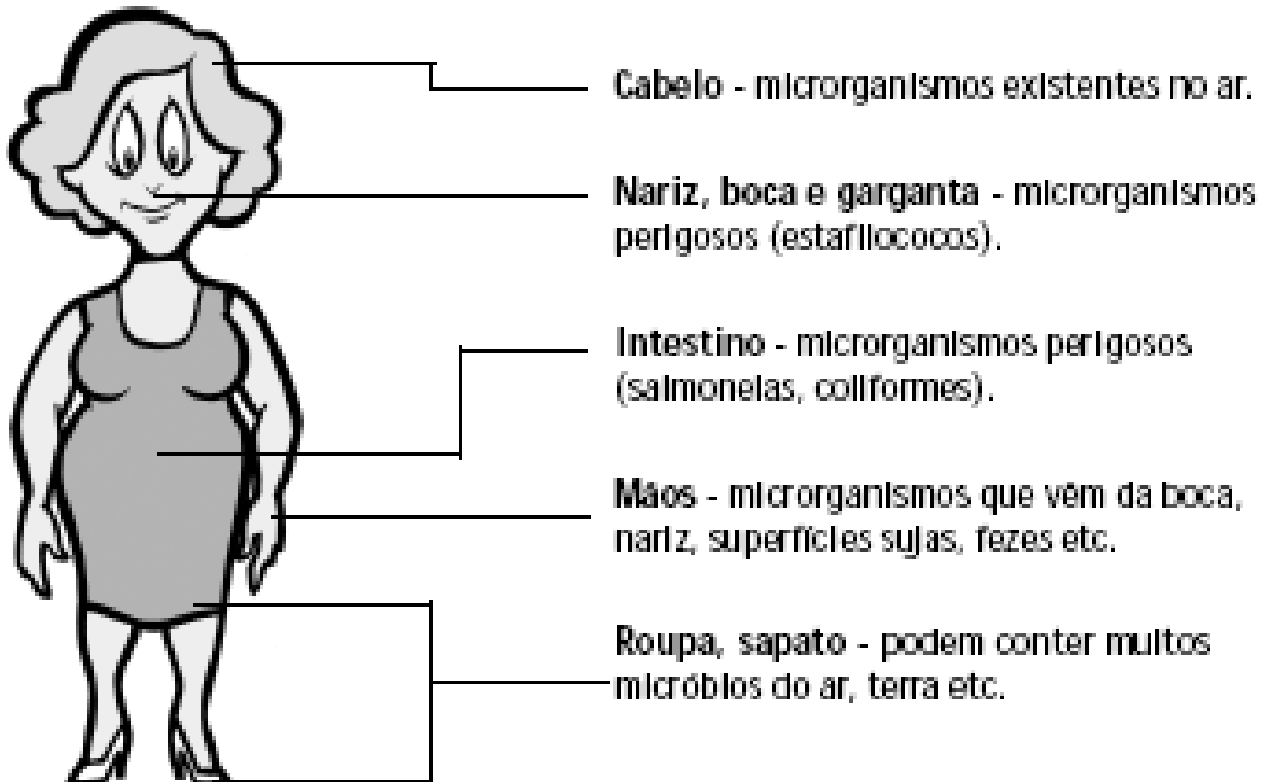
3.0 Saneamento dos Alimentos

Onde eles estão?



3.0 Saneamento dos Alimentos

E também nas pessoas...



3.0 Saneamento dos Alimentos

Microrganismos

Bactérias

Bolores

Protozoários

Vírus

3.0 Saneamento dos Alimentos

Fontes de contaminação por bactérias

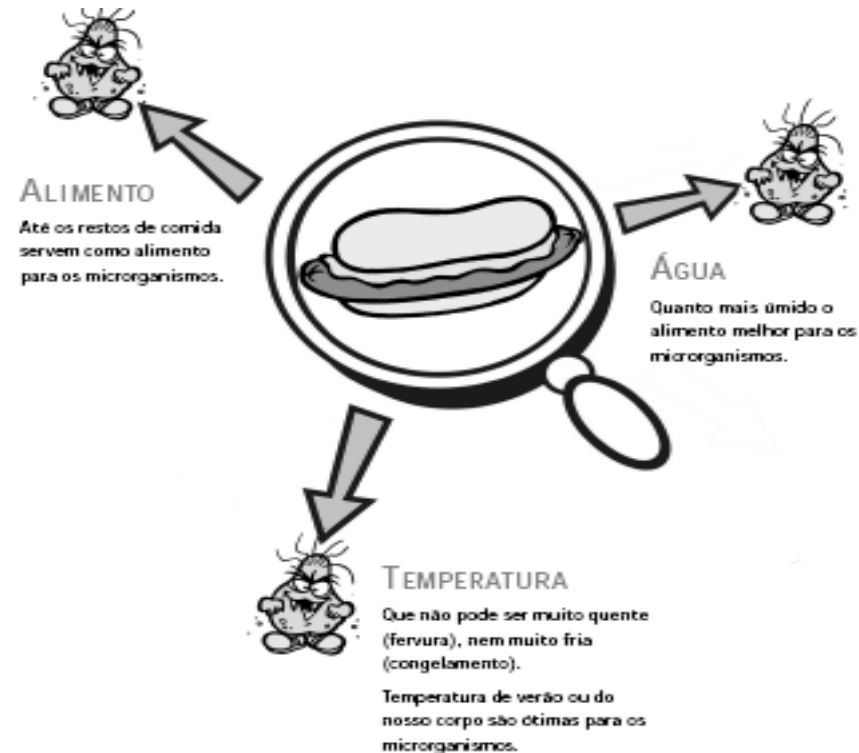
- Alimentos crus e/ou cozidos
- Contaminação física
- Contaminação química
- Alimentos de alto risco
- Presença de insetos e roedores
- Presença de animais domésticos e silvestres
- Poeira, terra, sujidades
- Lixo e restos de alimentos



3.0 Saneamento dos Alimentos

Fatores que favorecem o desenvolvimento das bactérias

- Composição dos alimentos
- Temperatura
- Humidade
- Presença de oxigênio
- ph
- Tempo



3.0 Saneamento dos Alimentos

Fatores que favorecem o desenvolvimento das bactérias

Composição dos alimentos

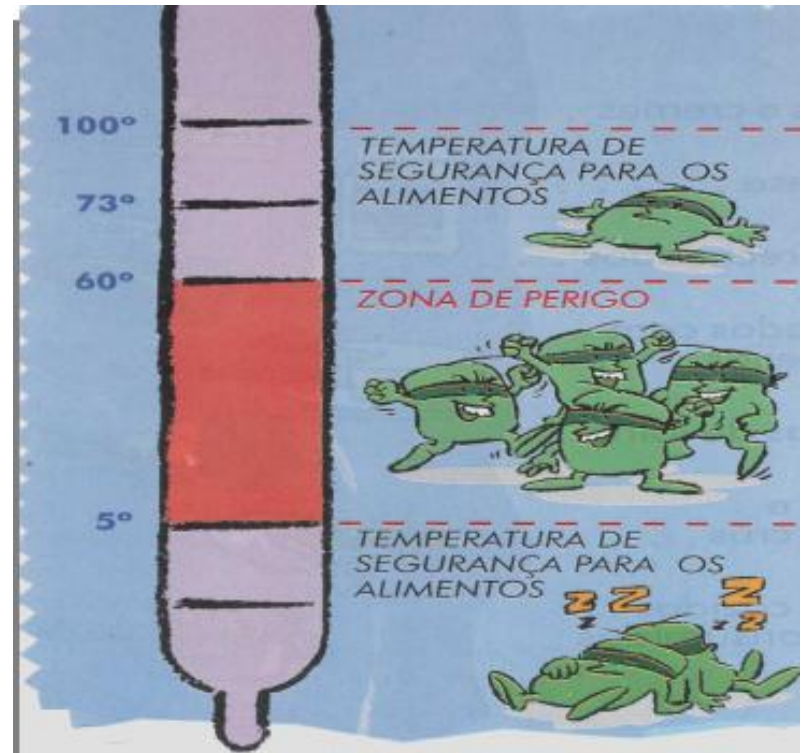
- Quanto mais ricos forem em substâncias nutritivas, mais favorecem o crescimento de microorganismos
- Produtos ricos em açúcares ou proteínas (natas, maioneses, gelados, carnes, etc.), são favoráveis ao desenvolvimento bacteriano.

3.0 Saneamento dos Alimentos

Fatores que favorecem o desenvolvimento das bactérias

Temperatura

A temperatura tem ação preponderante sobre a atividade metabólica dos microorganismos



3.0 Saneamento dos Alimentos

Fatores que favorecem o desenvolvimento das bactérias

Umidade

Os alimentos com altos teores de proteínas, pois contém alto teor de umidade natural, são os preferidos pelas bactérias

3.0 Saneamento dos Alimentos

Fatores que favorecem o desenvolvimento das bactérias

Tempo

Num ambiente que proporciona calor, umidade e alimento, as bactérias iniciam a sua multiplicação em 10 a 20 minutos, podendo num espaço de 30 minutos, se multiplicar até um número suficiente para causar intoxicação alimentar.

3.0 Saneamento dos Alimentos

Fatores que favorecem o desenvolvimento das bactérias

ph

- ph 7 é ótimo para o desenvolvimento da bactéria;
- ph < 4 ou > 9 limita muito o desenvolvimento de qualquer tipo de agente biológico;

3.0 Saneamento dos Alimentos

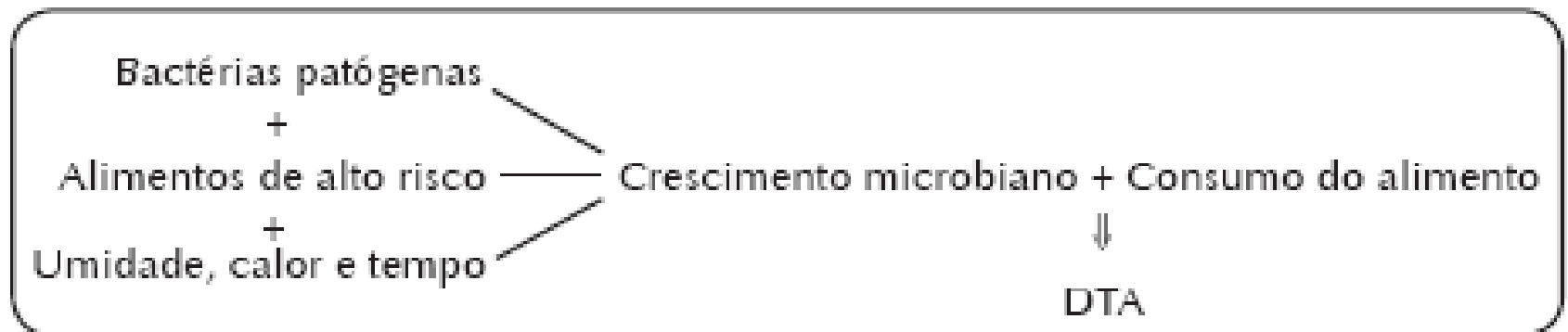
Risco Bacteriano

Medidas

- **proteção dos alimentos contra qualquer contaminação;**
- **prevenção da multiplicação das bactérias;**
- **destruição das bactérias presentes no alimento;**
- **controle da alteração prematura do alimento.**

3.0 Saneamento dos Alimentos

Risco Bacteriano



Fonte: Hazelwood et al., 1991.

3.1 Doenças Transmitidas por Alimentos



3.1 DTAs

São atribuídas à ingestão de alimentos e/ou água contaminados por agentes de origem biológica, física, química ou pela produção de toxinas por determinados agentes, cuja presença no organismo em determinadas concentrações pode afetar a saúde humana, em nível individual ou coletivo.

Acontecem devido a:

- **Falta de higiene de utensílios, mãos e equipamentos;**
- **Cruzamento entre alimentos crus e cozidos (principalmente na arrumação da geladeira);**
- **Uso de alimentos contaminados;**
- **Exposição prolongada dos alimentos a temperatura inadequada ou cozimento insuficiente (tempo e temperatura).**

3.1 DTAs

Os alimentos mais envolvidos em casos de DTA são:

- Pratos muito manipulados (empadão, salpicão etc.);
- Preparações a base de maionese;
- Pratos preparados de véspera quando mal conservados (feijoada, carne assada, cozido etc.);
- Doces e salgados recheados.



3.1 DTAs

Sintomas

- DIARRÉIA;
- NÁUSEA;
- VÔMITO;
- DOR DE CABEÇA;
- DOR ABDOMINAL;
- FEBRE;
- FORMAÇÃO DE GASES;
- FADIGA;
- PERDA DE APETITE.



3.1 DTAs

Agentes Causadores

Agentes bacterianos

- bactérias (*Salmonella sp*, *Escherichia coli*, *Shigella sp*, *Listeria monocytogenes*, *Vibrio cholerae*, etc.);
- toxinas produzidas por bactérias (*Bacillus cereus*, *Staphylococcus aureus*, *Clostridium botulinum*, etc.)

Agentes parasitários

- helmintos e protozoários (*Taenia solium e saginata*, *Trichinella spiralis*, *Entamoeba histolytica*, *Giardia lamblia*, *Cryptosporidium*, *Toxoplasma gondii*, etc.).

3.1 DTAs

Agentes Causadores

- **Agentes químicos tóxicos**

agrotóxicos, metais pesados, etc.

- **Agentes fúngicos**

Amanita muscaria ou *Agaricus muscaria* (ácido ibotênico e muscimol), *Aspergillus flavus* com aflatoxina, *Amanita phalloides* (ácido tioctico), *Gyromita esculenta*, etc.

- **Agentes virais**

vírus Norwalk, adenovírus, poliovírus, etc.

3.1 DTAs

CARACTERIZAÇÃO DAS PRINCIPAIS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período de incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Bacillus cereus</i> (tipo emético)	30' a 5 hs	Náuseas, vômitos, ocasionalmente diarreia, dores abdominais	Arroz cozido ou frito, produtos ricos em amido, molhos, pudins, sopas	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Bacillus cereus</i> (tipo diarréico)	8 a 16 hs	Diarreia aquosa, dores abdominais, náuseas, vômitos raramente	Carnes, leite, vegetais cozidos, produtos de cereais	Manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados, reaquecimento insuficiente
<i>Staphylococcus aureus</i>	1 a 8 hs	nauseas, vômitos, dores abdominais, diarreia, prostração	Produtos carnosos, frango, produtos de confeitaria, doces e salgados; produtos muito manipulados	Contaminação do alimento por manipuladores, equipamentos, utensílios; manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados
<i>Clostridium perfringens</i>	8 a 22 hs	dores abdominais intensas, diarreia, gases	Carnes cozidas ou assadas, molhos, sopas	Descongelamento em temperatura inadequada, resfriamento lento, reaquecimento insuficiente
Salmonella spp	6 a 72 hs	dores abdominais, diarreia, calafrios, febre, náuseas, vômitos, mal-estar, dores musculares, cefaléia.	Carne bovina e de aves, produtos à base de ovos crus (sem cocção)	Matéria-prima contaminada na origem, contaminação cruzada de ingredientes crus de origem animal, manutenção de alimentos prontos em tempo/temperatura inadequados.

3.1 DTAs

Agente etiológico	Período de incubação	Sinais e sintomas	Principais alimentos envolvidos	Principais fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	2 a 48 hs	dores abdominais, diarréia, náuseas, vômitos, febre, calafrio, cefaléia	Pescados de origem marinha, geralmente ingeridos crus	Refrigeração inadequada, cozimento insuficiente, contaminação cruzada
<i>Listeria monocytogenes</i>	4 a 21 dias	febre, cefaléia, náuseas, vômitos, aborto, meningite, encefalite e sepsis	Leite, queijo fresco, patê, carnes processadas	Cozimento inadequado; falhas na pasteurização do leite; refrigeração prolongada
<i>Campylobacter jejuni</i>	2 a 7 dias	dores abdominais, diarréia, (frequentemente com muco e sangue), cefaléia, mialgia, febre, anorexia, náuseas, vômitos, seqüela da síndrome de Guillan-Barré	Leite cru, fígado de boi, mariscos crus, água	Ingestão de leite cru e carnes de aves crua ou semicruda; pasteurização ou cozimento inadequado; contaminação cruzada; manuseio de produtos crus
<i>Escherichia coli</i> patogênica	5 a 48 hs	dores abdominais, diarréia, vômitos, náuseas, cefaléia, mialgia	Diversos alimentos, água	Contaminação por manipuladores, refrigeração insuficiente, cocção inadequada, limpeza e desinfecção deficiente de equipamentos.
<i>Escherichia coli</i> enterohemorrágica ou verotoxigenica	1 a 10 dias	diarréia aquosa, seguida de diarréia sanguinolenta, dor abdominal intensa, sangue na urina, síndrome hemolítico-	Hamburguer, leite cru, embutidos, iogurte, alface, água	Hamburguer feito de carne de animais infectados; consumo de carne e leite crus; cozimento inadequado; contaminação cruzada; contaminação por manipuladores

3.1 DTAs

<i>Escherichia coli</i> enteroinvasiva	1/2 a 03 dias	dor abdominal intensa, febre, diarreia aquosa (geralmente com muco e sangue) tenesmo	Saladas e outros alimentos não higienizados, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimentos em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento.
<i>Escherichia coli</i> enterotoxigênica	1/2 a 03 dias	diarreia aquosa profusa (sem muco ou sangue); dor abdominal intensa, vômitos, prostração, desidratação, febre leve	Saladas e outros alimentos sem tratamento adequado, queijos frescos, água	Cozimento inadequado; contaminação por manipuladores; armazenamento de alimentos em temperaturas inadequadas; reaquecimento insuficiente; resfriamento lento; queijos fabricados com leite cru.
<i>Clostridium botulinum</i>	2 hs a 8 dias	vertigem, visão dupla ou borrada, boca seca, dificuldade para deglutir, falar, respirar; fraqueza muscular, constipação, dilatação das pupilas, paralisia respiratória, sintomas gastrintestinais podem preceder os neurológicos. Frequentemente evolui para óbito	Conservas (principalmente as caseiras) de vegetais, peixes, carnes	Elaboração inadequada de alimentos em conservas

3.1 DTAs

Fatores de risco determinantes de DTAs

- **Contaminação**
- **Adulteração**
- **Deterioração**
- **Envenenamento**

3.1 DTAs

Contaminação

Além dos fatores anteriores, podemos citar:

- adubação do solo com material contaminado por fezes humanas ou de animais portadores de doenças;
- irrigação de hortaliças com águas procedentes de córregos e valas poluídas por esgotos;
- vetores e roedores tem sido incriminados pela alta incidência de diarreias infecciosas;
- carnes cruas contaminadas pela utilização de utensílios e tábuas de madeira;
- para carne em condições de uso inadequadas
- adição intencional ou incidental de substâncias químicas tóxicas aos alimentos, etc.

3.1 DTAs

Adulteração

O alimento é considerado adulterado quando:

- contém substância tóxica ou perigosa à saúde além dos limites de tolerância;
- contém qualquer substância estranha às suas características;
- contém elemento deteriorado;
- foi retirada dele substância alimentícia além do limite de tolerância;
- foi produzido em condições sanitárias inadequadas;
- foram acrescentados a ele: corantes, conservantes ou quaisquer substâncias não permitidas pela legislação sanitária vigente.

3.1 DTAs

Deterioração

Dependendo do *tipo de alimento* e do *tempo* que este ficar submetido a certas *temperaturas*, as bactérias presentes multiplicam-se com grande intensidade, ocasionando a deterioração do alimento e a produção de toxinas.

Algumas toxinas são altamente nocivas, podendo causar intoxicação imediata de pessoas que ingerem estes alimentos deteriorados.

3.1 DTAs

Envenenamento

Pode-se dar por

- **Ingestão de vegetais de espécies venenosas semelhante a outros não venenosos e que podem ser adquiridos erroneamente;**
- **utilização inescrupulosa de certos produtos tóxicos como: raticidas, inseticidas, fungicidas e herbicidas;**
- **ingestão de determinados mariscos (moluscos e crustáceos) que se alimentam de algas e plânctons capazes de liberar toxinas;**
- **ingestão de tetrodoxinas presentes nos intestinos e gônadas de peixe tipo baiacu;**

3.1 DTAs

Envenenamento

- **ingestão de alcalóides (Datura) presentes em plantas como erva de feitiçeira, ou em tomates, cuja planta foi enxertada no tronco desta erva**
- **tóxicos metálicos como o chumbo, o arsênico e o antimônio, presentes no alimento em quantidades superiores aos limites de tolerância;**
- **ingestão de mercúrio, por intermédio de carnes de animais alimentados com grãos tratados com fungicidas à base de mercúrio, pescados e mariscos contaminados com mercúrio.**

3.2 Boas Práticas BP



3.2 Boas Práticas

Controlando os perigos

- **adequação e manutenção das instalações;**
- **prevenção da contaminação por utensílios, equipamentos e ambientes;**
- **prevenção da contaminação por colaboradores;**
- **prevenção da contaminação pelo ar ambiente (ar condicionado, condensação etc.);**
- **prevenção da contaminação por produtos químicos;**
- **controle de pragas;**
- **garantia da qualidade da água (ex: limpeza da caixa d'água);**
- **cuidado com o lixo.**

3.2 Boas Práticas

Qualidade da água



Deve ser de boa qualidade, ou seja, sem gosto, sem cheiro, transparente e livre de microrganismos perigosos.

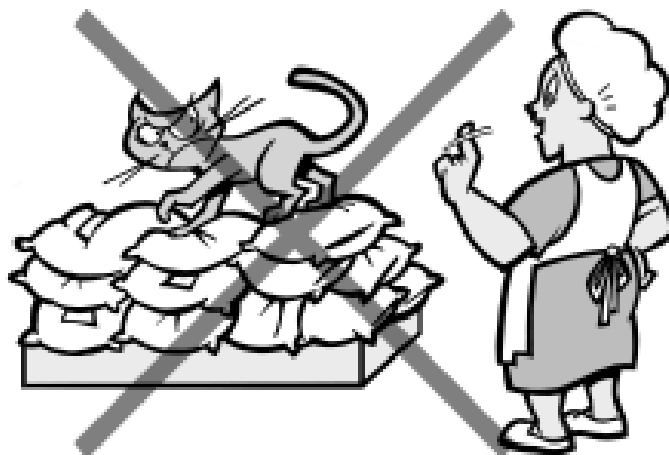


3.2 Boas Práticas

Controle de pragas



Moscas, baratas, formigas, ratos, pássaros, gatos e outros animais podem representar grande risco de contaminação.



3.2 Boas Práticas

Cuidados com o lixo



O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:

- É importante removê-lo diariamente, ou tantas vezes quanto forem necessárias durante o dia;
- Ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados, com tampa;
- Quando removido dos ambientes, o lixo deve ser armazenado em local fechado e freqüentemente limpo, até a coleta pública ou outro fim a que se destine.

3.2 Boas Práticas

Higienização

Limpeza e Desinfecção



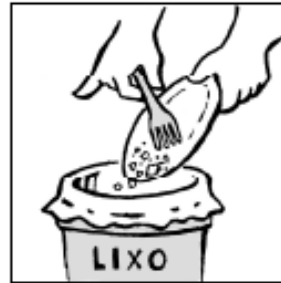
RESÍDUOS DE ALIMENTOS DEIXADOS NO AMBIENTE E MATERIAIS FORA DE USO FAVORECEM O APARECIMENTO DE PRAGAS

OS PRODUTOS DE LIMPEZA DEVEM SER GUARDADOS EM LOCAL SEPARADO DOS ALIMENTOS.

3.2 Boas Práticas

Higienização

- Higiene dos ambientes
- Higiene dos utensílios
- Higiene dos equipamentos



3.3 Controle da qualidade dos alimentos



3.3 Controle da qualidade dos alimentos

Descarte de alimentos

objetivos: descartar os alimentos de qualidade duvidosa.

Conservação de alimentos perecíveis

objetivos: prevenir a deterioração.

Deve-se assegurar a manutenção do poder alimentício, o sabor e o aroma originais.

Ação do calor: esterilização, pasteurização, desidratação, defumação.

Ação do frio: refrigeração, congelamento.

Ação de substâncias químicas: sal, vinagre.

Uso do açúcar: Ex. frutas cristalizadas

Fermentação: Ex. queijo, vinho, iogurte,

Uso de meios mecânicos: vapor, vácuo, filtração.

Enlatamento

3.3 Controle da qualidade dos alimentos

Controle específico de alguns alimentos

Alimentos enlatados

Aves abatidas

Pescado

Ovo

Leite

3.3 Controle da qualidade dos alimentos

Pontos Críticos de Controle (PCC)

Controle da qualidade dos produtos de origem animal manipulados e elaborados.

Dois principais fatores para a redução do crescimento bacteriano: **Tempo de exposição dos produtos e Temperatura.**

PCC	Ponto Crítico de Controle	Controla a Qualidade dos Produtos
PCCe	Ponto Crítico de Controle que elimina	Cocção ou cozimento
PCCp	Ponto Crítico de Controle que previne	Controle de Temperatura Espera sob refrigeração
PCCr	Ponto Crítico de Controle que reduz ou retarda	Controle da data de validade

4.0 ESTABELECIMENTOS



4.0 Estabelecimentos

Os custos da falta de higiene

- Interdição do estabelecimento;
- Perda de seu emprego;
- Pesadas multas e custos legais, inclusive a possibilidade de prisão;
- Epidemia de intoxicações e até mortes;
- Pagamento de indenizações às vítimas de intoxicação alimentar;
- Alimentos estragados e reclamações de clientes e empregados;
- Desperdício de produtos alimentícios por causa do apodrecimento;
- Empregados com moral baixo e, portanto, falta de orgulho no seu trabalho, resultando em alta rotatividade de pessoal e menos dinheiro para salários, investimentos e crescimento na abertura de novos mercados.

4.0 Estabelecimentos

Benefícios de uma boa higiene

- Excelente reputação pessoal e profissional;
- Aumento do movimento de vendas de alimentos, produzindo maiores lucros e níveis melhores de salários e investimentos;
- Clientes satisfeitos;
- Moral elevado dos empregados, resultando em um ambiente de trabalho mais feliz, seguro e produtivo;
- Boas condições de trabalho, com menor rotatividade de empregados;
- Respeito à Lei, com satisfação da Fiscalização Sanitária – ficar o tempo todo com medo da presença dos fiscais sanitários e os da inspeção pode ser muito estressante;
- Satisfação pessoal e profissional.

4.0 Estabelecimentos

Manipuladores - *Estética e Asseio*



- Ter atestado de saúde para manipulador de alimentos;
- Banhos diários, se possível, antes do início da jornada de trabalho;
- Não usar perfumes;
- Mulheres: Manter os cabelos presos e protegidos por toucas;
- Homens: manter cabelos curtos, protegidos, barba e bigode aparados ou então, usar protetores;
- Escovar os dentes após as refeições e lanches;
- Manter orelhas e nariz limpo;
- Não mascar chicletes ou manter na boca palitos, fósforos ou similares na área de manipulação.

4.0 Estabelecimentos

Manipuladores - *Estética e Asseio*

- Não fumar nas áreas de manipulação de alimentos
 - Enquanto fuma, o indivíduo toca na boca e as bactérias prejudiciais à saúde como o estafilococos, pode ser passado ao alimento.
 - O hábito de fumar leva a pessoas a tossir e espirrar, cinzas podem cair nos alimentos, pontas de cigarros com saliva quando tocam as superfícies, levam a uma contaminação cruzada;
- Não manter lápis, caneta, fósforos, palitos, ou similares atrás das orelhas;
- Não espremer espinhas;
- Não manusear dinheiro e alimento ao mesmo tempo.

4.0 Estabelecimentos

Manipuladores

Higiene das mãos

Frequência de lavagem



Higiene pessoal – hábitos



Paramentação – uso de uniforme



4.0 Estabelecimentos

Treinamento - Manipuladores

É aconselhável que todos os manipuladores sejam capacitados antes da sua admissão.

No programa de formação profissional do manipulador devem ser incluídas noções básicas de:

- **higiene pessoal, das instalações, dos equipamentos e utensílios;**
- **preparo e conservação de alimentos;**
- **controle no uso de aditivos;**
- **saneamento dos locais de manipulação e cuidados no manuseio de substâncias**
- **químicas utilizadas em higienização, sanitização e desinfecção;**
- **registro de pontos críticos de controle (PCC).**

4.0 Estabelecimentos

Limpeza dos equipamentos e utensílios

- **Máquinas de moer carne, cortador de frios, embutideiras, misturadores: limpeza após o uso, lavando com detergente tensoativo. Após, sanitizar com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo, ou outros sanitizantes aprovados pelo serviço de inspeção, enxaguar , aguardar secagem e guardar.**
- **Corpo dos equipamentos: limpeza com solução de hipoclorito após limpeza prévia.**

4.0 Estabelecimentos

Controle da armazenagem e transporte de alimentos

Estocagem dos alimentos

A estocagem adequada de alimentos tem dois objetivos básicos:

- evitar perdas econômicas (apodrecimento, alterações organolépticas)
- prevenir intoxicações e infecções alimentares.

4.0 Estabelecimentos

Controle das instalações e edificações

- Condições da edificação
- Condições das instalações hidrossanitárias
- Equipamentos e utensílios
- Controle da armazenagem e transporte de alimentos

5.0 DADOS



5.0 Dados

- **Metade dos casos de DTA no país ocorre no ambiente doméstico, resultante de falhas higiênicas na manipulação dos alimentos**
(Dados da Organização Pan-Americana de Saúde (Opas))
- ***Pesquisa:***
Maioria dos entrevistados (82,1%) não confere etiquetas, composição, data de validade e origem dos alimentos;
Metade dos participantes desconhece que alimentos sem alterações nas suas características sensoriais podem causar doenças e que produtos refrigerados devem ser selecionados ao final das compras;
Um terço não confere as condições dos ovos
10% compram ou consomem carnes oriundas do comércio ambulante;
Além disso, 71% dos entrevistados nunca foram orientados sobre o assunto em consultas

5.0 Dados

No Brasil, dados do Ministério da Saúde mostram que *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli* são os principais responsáveis, representando 35, 12 e 6% dos surtos causados por doenças transmitidas por alimentos, respectivamente.

Quase metade destes ocorre nas residências (48,5%), seguida dos restaurantes (18,8%).

Em 21% dos surtos predominam alimentos preparados com ovos/maionese, seguidos por alimentos com preparações mistas (19%), carnes vermelhas (13%) e sobremesas (11,5%).

Para perceber a importância deste tema, basta observar que de 1999 a 2007 ocorreram 5.699 surtos de doenças transmitidas por alimentos no Brasil.

Estes surtos afetaram cerca de 114 mil pessoas e causaram 61 mortes.

Estima-se que o número de pessoas atingidas seja muito superior, visto que a maior parte dos casos menos graves não é notificada às autoridades de saúde pública.

6.0 LEGISLAÇÃO



6.0 Legislação

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária

(www.anvisa.gov.br)

- **MISSÃO**
"Proteger e promover a saúde da população garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando da construção de seu acesso".
- **VALORES**
Conhecimento como fonte da ação
Transparência
Cooperação
Responsabilização
- **VISÃO**
"Ser agente da transformação do sistema descentralizado de vigilância sanitária em uma rede, ocupando um espaço diferenciado e legitimado pela população, como reguladora e promotora do bem-estar social".

6.0 Legislação

Legislação Geral

Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

Essa Resolução foi desenvolvida com o propósito de atualizar a legislação geral, introduzindo o controle contínuo das BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados, além de promover a harmonização das ações de inspeção sanitária por meio de instrumento genérico de verificação das BPF. Portanto, é ato normativo complementar à Portaria SVS/MS nº 326/97.

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997

Baseada no Código Internacional Recomendado de Práticas: Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos CAC/VOL. A, Ed. 2 (1985), do Codex Alimentarius, e harmonizada no Mercosul, essa Portaria estabelece os requisitos gerais sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

Precursora na regulamentação desse tema, essa Portaria dispõe, entre outras matérias, sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos.

Legislação Específica

Água Mineral Natural e Água Natural
Amendoins Processados e Derivados
Frutas e ou Hortaliças em Conserva
Gelados Comestíveis
Palmito em Conserva
Sal destinado ao Consumo Humano

(www.anvisa.gov.br)

6.0 Legislação

Inspeção de Alimentos

[Alimentos Apreendidos](#)

[Alimentos Desinterditados](#)

[Alimentos Interditados](#)

[Alimentos Liberados](#)

[Alimentos Proibidos](#)

[Alimentos Suspensos](#)

Registro de Produto

[Como registrar alimentos](#)

[Consulte os alimentos registrados](#)

[Aditivos Alimentares](#)

[Alimentos Dispensados de Registro até a Implantação do Prodir](#)

[Produtos Dispensados de Registro \(PRODIR\)](#) (www.anvisa.gov.br)

6.0 Legislação

Rotulagem Nutricional Obrigatória

Os modelos de rótulos estão dispostos por grupo de alimentos, seguindo o estabelecido na [Resolução RDC nº 39, de 21 de março 2001](#)

(Revogada pela [RDC nº 359](#) e [RDC nº 360](#) de 23 de dezembro de 2003)

[Produtos de Panificação, Cereais e Outros Grãos, Raízes e Tubérculos](#)

[Verduras, Legumes e Conservas Vegetais](#)

[Frutas, Sucos, Nectares e Refrescos de Frutas](#)

[Leite e Derivados](#)

[Carne Bovina, Suína, Frango, Peixe e Ovos](#)

[Leguminosas](#)

[Oleos, Gorduras](#)

[Açúcares, Doces, Balas, Chocolates, Gelados Comestíveis e Snacks](#)

[Outros Molhos, Sopas e Pratos Prontos](#)



(www.anvisa.gov.br)

6.0 Legislação

RESOLUÇÃO - RDC Nº. 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.

RESOLUÇÃO – RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004

Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação

ABNT NBR 15033 - Manipulador de Alimentos

7.0 Conclusão

Através deste trabalho pôde-se observar o quanto o cuidado nunca é demais quando se trata de alimentos, e os bons hábitos de higiene e cuidado com a saúde, diminuem os riscos de contaminação dos mesmos. Assim, para ter certeza de que se está consumindo um alimento saudável, nutritivo e seguro é fundamental estar atento e adotar alguns cuidados desde o momento da compra até o consumo.