

# AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

## Diretoria Colegiada

### CONSULTA PÚBLICA Nº 89, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2001

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11, inciso IV, do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto nº 3.029, de 16 de abril de 1999, c/c o § 1º do art. 111 do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 593, de 25 de agosto de 2000, republicada no DOU de 22 de dezembro de 2000, em reunião realizada em 31 de outubro de 2001,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos visando a proteção à saúde da população;

considerando que as frutas e ou hortaliças em conserva são motivos de preocupação de saúde pública;

adotou a seguinte Consulta Pública e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Fica aberto, a contar da data de publicação desta Consulta Pública, o prazo de 40 (quarenta) dias para que sejam apresentadas críticas e sugestões relativas à proposta de Regulamento Técnico, em anexo.

Art. 2º Informar que as sugestões deverão ser encaminhadas por escrito para o seguinte endereço: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, SEPN 515, Bloco "B" Ed. Ômega, Asa Norte, Brasília-DF, CEP 70.770.502 ou Fax: (61) 448-1080 ou E-mail:alimentos@anvisa.gov.br.

Art. 3º Findo o prazo estipulado no Art. 1º a Agência Nacional de Vigilância Sanitária articular-se-á com os Órgãos e Entidades envolvidos e aqueles que tenham manifestado interesse na matéria, para que indiquem representantes nas discussões posteriores, visando a consolidação do texto final.

GONZALO VECINA NETO

## ANEXO I

A Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária no uso da atribuição que lhe confere o art. 11 inciso IV do Regulamento da ANVISA aprovado pelo Decreto n.º 3.029, de 16 de abril de 1999, em reunião realizada em 31 de outubro de 2001,

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de prevenção e controle sanitário na área de alimentos, visando à saúde da população;

adotou a seguinte Resolução de Diretoria Colegiada e eu, Diretor-Presidente, determino a sua publicação:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Fabricantes de Frutas e Hortaliças em Conserva constante do Anexo desta Resolução.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Resolução, para se adequarem ao mesmo.

Art. 3º O descumprimento aos termos desta Resolução constitui infração sanitária sujeitando os infratores às penalidades previstas na Lei n.º 6.437, de 20 de agosto de 1977 e demais disposições aplicáveis.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

## ANEXO II

### REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECEMENTOS FABRICANTES DE FRUTAS E OU HORTALIÇAS EM CONSERVA

#### 1. ALCANCE

##### 1.1. Objetivo

Definir procedimentos básicos de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos fabricantes de frutas e ou hortaliças em conserva, com ênfase no controle dos pontos críticos a fim de garantir a qualidade sanitária do produto final.

##### 1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos fabricantes de:

a) Frutas e Hortaliças em Conserva de baixa acidez, acidificadas artificialmente e naturalmente ácidas;

b) Hortaliças em Conserva acidificadas por fermentação e marinadas.

Excluem-se deste Regulamento o produto palmito em conserva por apresentar Regulamento

Técnico específico e as frutas e ou hortaliças minimamente processadas.

## 2- DEFINIÇÕES

Para efeito desta Resolução, considera-se,

2.1. Hortaliça em Conserva: é o produto preparado com tubérculos, raízes, rizomas, bulbos, talos, brotos, folhas, inflorescências, pecíolos, frutos, sementes e cogumelos cultivados, cujas partes comestíveis são envasadas praticamente cruas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura apropriado, submetidas a processamento tecnológico antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração.

2.2. Fruta em Conserva: é o produto preparado com frutas frescas, congeladas ou previamente conservadas, inteiras ou em pedaços ou em forma de polpa, envasadas praticamente cruas ou pré-cozidas, imersas ou não em líquido de cobertura adequado, podendo conter opcionalmente outros ingredientes comestíveis e, finalmente, submetidas a adequado tratamento antes ou depois de fechadas hermeticamente nos recipientes para isso destinados, a fim de assegurar sua conservação.

2.3. Fruta e ou Hortaliça em Conserva de Baixa Acidez: são aquelas em que o pH é maior do que 4,5 e atividade de água é maior que 0,85 e que devem ser submetidas ao tratamento térmico de esterilização para sua conservação.

2.4. Fruta e ou Hortaliça em Conserva Acidificada Artificialmente: são aquelas de baixa acidez, as quais são adicionados ácido(s) orgânico(s) ou alimento(s) ácido(s) para se obter um pH de equilíbrio de 4,5 ou menor no produto final e que devem ser submetidas ao tratamento térmico de pasteurização para sua conservação.

2.5. Hortaliça Acidificada por Fermentação: é aquela submetida a fermentação láctica de forma a atingir o pH final de 4,5 ou menor e que deve ser submetida ao tratamento térmico de pasteurização para sua conservação.

2.6. Fruta e ou Hortaliça Naturalmente Ácida: são aquelas cujo pH é igual ou menor que 4,5, e que devem ser submetidas ao tratamento térmico de pasteurização para sua conservação, podendo serem adicionadas de açúcar.

2.7. Hortaliça Marinada: é aquela acidificada, acondicionada em meio de óleo comestível com ou sem condimentos e submetida ao tratamento térmico de pasteurização à temperatura da água em ebulição.

2.8. Boas Práticas de Fabricação: são práticas de fabricação para indústria de alimentos necessárias para produzir produtos alimentícios seguros e de qualidade em conformidade com as Normas Técnicas Específicas.

## 3. REFERÊNCIAS

- 3.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre Alimentos.
- 3.2. CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 2-1969. Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Las Frutas y Hortalizas em Conserva.
- 3.3. BRASIL, Ministério da Saúde. Comissão de Normas e Padrões para Alimentos. Resolução CNNPA nº 13, de 15 de julho de 1977. Regulamento Técnico referente ao Padrão de Identidade e Qualidade de Hortalizas em Conserva. Brasília, DF, 15 jul. 1977, Seção 01, Parte 1.
- 3.4. BRASIL, Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.
- 3.5. BRASIL, Ministério da Saúde. Câmara Técnica de Alimentos. Resolução Normativa nº 05/79-CTA, de 08 de outubro de 1979. Frutas em Conserva. Brasília, DF, 08 out. 1977, Seção 1, Parte 1.
- 3.6. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 23-1979, Revisão 2(1993). Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos Poco Acidos e Alimentos Poco Acidos Acidificados Envasados.
- 3.7. SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Agricultura e do Abastecimento. Coordenadoria da Pesquisa Agropecuária. Instituto de Tecnologia de Alimentos (ITAL). Princípio de Controle do Processo Térmico, Acidificação e Avaliação do Fechamento de Recipientes. Campinas, 1990. 239p.
- 3.8. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 40-1993. Código de Práticas de Higiene para Alimentos Poco Acidos Elaborados e Envasados Asepticamente.
- 3.9. BRASIL. Portaria nº 1428, de 26/11/93. Aprova Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 02 de dezembro de 1993. Seção 1, pt.1.
- 3.10. BRASIL. Portaria SVS/MS no 326, de 30/07/1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 01 de agosto de 1997. Seção 1, pt.1.
- 3.11. BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 42, de 14 de janeiro de 1998. Regulamento Técnico Referente à Rotulagem de Alimentos Embalados. Diário Oficial da União, Brasília, nº 11-E, p.12-15, 16 jan. 1998. Seção 1, pt.1.
- 3.12. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre os Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da

Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de março de 2000. Seção 1, pt.1.

3.13. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde. Resolução n.º 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, 16 de março de 2000. Seção 1, pt.1.

3.14. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde. Resolução-RDC n.º 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, n.º 7-E, p.1415-153, 10 jan.2001. Seção 1, pt.1.

3.15. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde. Resolução-RDC n.º 39, de 21 de março de 2001. Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional. Diário Oficial da União, Brasília, n.º 57-E, p.17-22, 22 mar.2001. Seção 1, pt.1.

3.16. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Ministério da Saúde. Resolução-RDC n.º 40, de 21 de março de 2001. Regulamento Técnico para Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embaladas. Diário Oficial da União, Brasília, n.º 57-E, p.22-25, 22mar.2001. Seção 1, pt.1.

## 4 - PROCESSO PRODUTIVO

### 4.1. Matérias-Primas, Ingredientes e Insumos

4.1.1. Devem ser selecionados e classificados antes de serem processados e serem de procedência controlada. Somente devem ser utilizados matérias-primas, ingredientes e insumos em boas condições sanitárias e de conservação.

4.1.2. Devem ser protegidos contra pragas, contaminantes químicos, físicos ou microbiológicos ou outras substâncias indesejáveis.

4.1.3. As matérias-primas, ingredientes e ou insumos que não forem utilizados imediatamente na produção devem ser armazenados em condições que confirmam proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deterioração.

4.1.4. As matérias-primas, ingredientes e ou insumos que não forem aptos para o processamento devem ser separados e eliminados de forma que não possam resultar na contaminação das frutas e ou hortaliças em conserva, água e de outros ingredientes.

### 4.2. Higienização da Matéria-prima

4.2.1. Os procedimentos de limpeza das matérias-primas devem estar descritos, bem como os

procedimentos de sanitização, quando houverem.

4.2.2. As matérias- primas devem ser lavadas com água potável e adicionada de solução clorada apresentando teor de cloro residual de 0,5 a 2 ppm no final do processo de lavagem.

4.2.3. Os produtos utilizados para higienização da matéria-prima devem ser autorizados pelo órgão competente.

### 4.3. Branqueamento

4.3.1. O branqueamento pelo calor, quando utilizado, deve ser feito com água potável.

### 4.4. Acondicionamento

4.4.1. O acondicionamento realizado mecanicamente ou manualmente deve ser controlado de maneira a assegurar que as exigências especificadas no processamento das frutas ou hortaliças em conserva sejam cumpridas, em especial, as etapas de tratamento térmico e acidificação, quando necessária.

4.4.2. Deve ser estabelecida a proporção de peso do produto por volume da salmoura ou a proporção peso do produto por peso da salmoura para garantir o pH de equilíbrio no produto final.

### 4.5. Acidificação

4.5.1. Para as frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente, o líquido de cobertura normalmente consiste em uma salmoura, que contém quantidade(s) de ácido(s) necessária(as) para acidificar até pH 4,5 ou menor, todo o conteúdo da embalagem onde será adicionado, podendo ser acrescidos de outros componentes.

4.5.2. Os ácidos a serem utilizados devem ser autorizados para a fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva de acordo com o que estabelece os regulamentos técnicos específicos.

4.5.3. Os procedimentos de acidificação das frutas e ou hortaliças em conserva devem ser descritos, controlados e registrados por pessoa devidamente habilitada, exceto para as hortaliças acidificadas naturalmente.

4.5.4. Para as frutas e ou hortaliças em conserva acidificadas artificialmente, após a adição de ácido(s) orgânico(s) ou alimento(s) ácido(s) devem ser realizadas medições do pH do produto homogeneizado e mantidos os registros, de forma que se obtenha o pH de 4,5 ou menor.

4.5.5. Para as hortaliças em conserva acidificadas por fermentação após a realização da fermentação devem ser realizadas medições do pH do produto homogeneizado e mantidos os registros, de forma que se obtenha o pH de 4,5 ou menor.

## 4.6. Exaustão

4.6.1. A exaustão dos recipientes para remoção do ar deve atender às condições para as quais o processo foi delineado.

4.6.2. Não é necessário efetuar a exaustão, quando forem utilizadas embalagens de vidro com tampa de rosca, que aliviam a pressão durante o tratamento térmico.

## 4.7. Recravação

4.7.1. Após a exaustão as latas devem ser imediatamente recravadas em máquinas apropriadas para evitar a queda de temperatura e redução do vácuo.

4.7.2. Durante a produção devem ser efetuadas observações periódicas para detecção de possíveis efeitos externos do enlatamento de modo a assegurar um envase hermético.

## 4.8. Tratamento Térmico

4.8.1. O processamento térmico das frutas e ou hortaliças em conserva deve ser descrito, controlado e registrado por pessoa devidamente habilitada.

4.8.2. Para frutas e ou hortaliças em conserva, esterilizadas ou pasteurizadas, por procedimentos convencionais, o tratamento térmico deve incluir, no mínimo, os seguintes dados: especificações do produto, tamanho e tipo de envase, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização e devem ser mantidos os registros dos mesmos.

4.8.3. Devem ser seguidas as recomendações do fabricante e do organismo oficial competente para cada equipamento de processamento térmico, no que se refere aos detalhes para instalação, funcionamento e controle.

4.8.4. As áreas que possuem frutas e ou hortaliças em conserva que foram submetidas ao tratamento térmico devem ser separadas das áreas onde se encontram os alimentos crus a fim de evitar a contaminação cruzada.

## 4.9. Resfriamento

4.9.1. As frutas e ou hortaliças em conserva após sofrerem tratamento térmico devem ser submetidas ao resfriamento rápido até a temperatura interna de 37°C.

4.9.2. A água de resfriamento utilizada deve atender aos padrões microbiológicos e apresentar um conteúdo de cloro residual livre de 0,5 a 2 ppm após utilização no processo de resfriamento. Devem ser realizadas análises periódicas para verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.

#### 4.10. Embalagem

4.10.1. As embalagens devem ser íntegras, higiênicas, de material apropriado, a fim de evitar a contaminação das frutas e ou hortaliças em conserva e serem de primeiro uso, não sendo permitida a reutilização das embalagens.

#### 4.11. Rotulagem

4.11.1. A rotulagem é responsabilidade da empresa fabricante de frutas e ou hortaliças em conserva. Deve ser efetuada em cada unidade fabril e obedecer às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas.

#### 4.12. Armazenamento

4.12.1. Os locais para armazenamento devem ser adequados para evitar a deterioração das frutas e ou hortaliças em conserva. Devem ser limpos e secos, com boa ventilação e a temperatura não deve ser superior a 35° C.

#### 4.13. Transporte

4.13.1. O transporte deve ser apropriado para que não prejudique a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva e assegure a qualidade das mesmas.

#### 4.14. Produto Final

4.14.1. As frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez, acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas devem apresentar pH de 4,5 ou menor no produto final. As medições do pH do produto final devem ser registradas.

4.14.2. As frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez devem apresentar esterilidade comercial. Devem ser realizadas análises microbiológicas e efetuados os registros.

#### 4.15. Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação

4.15.1. É permitida a utilização de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de fabricação conforme legislação específica.

#### 4.16. Documentação e Registro

4.16.1. Devem ser mantidos os registros das análises das matérias-primas, insumos, dos produtos terminados, das etapas do processo produtivo, inclusive, do tratamento térmico, das medições de pH e outros fatores críticos destinados a assegurar a inocuidade das frutas e ou hortaliças em conserva.

4.16.2. Os procedimentos que descrevam as medidas corretivas, os registros das falhas e os desvios ocorridos devem ser documentados, bem como o destino que será dado ao lote inadequado.

## 5 - Disposições Gerais

5.1. As operações de processamento de frutas e ou hortaliças em conserva devem ser efetuadas em condições que impeçam a contaminação, deterioração e ou proliferação de diversos microrganismos, incluídos os patógenos termoresistentes e formadores de esporos, como o *Clostridium botulinum*.

5.2. As empresas fabricantes e ou importadoras devem informar o início da fabricação e ou importação das frutas e ou hortaliças em conserva à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, conforme estabelecem as legislações: Resolução ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000 e a Resolução ANVISA nº 22, de 15 de março de 2000.

5.3. A inspeção a ser realizada nos estabelecimentos fabricantes de frutas e ou hortaliças em conserva deve focalizar os itens da Lista de Verificação, em anexo. Os demais itens constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Fabricantes de Frutas e ou Hortaliças em Conserva relativos à Edificação e Instalações, Equipamentos Móveis e Utensílios, Manipuladores e Programa de Controle de Qualidade devem atender à Portaria SVS/MS no 326, de 30 de julho de 1997 e à legislação específica .

Anexo - Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Fabricantes de Frutas e ou Hortaliças em Conserva

<b>A – IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>			
1-RAZÃO SOCIAL:			
NOME DE FANTASIA:			
LICENÇA SANITÁRIA:		INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:	
2-CNPJ / CPF:		3-FONE:	4-FAX:
5-E – mail:			
6-ENDEREÇO (Rua/Av.) :		7-N.º:	8-Compl.:
9-BAIRRO:	MUNICÍPIO:	10-UF:	11-CEP:
12-RAMO DE ATIVIDADE:			13-CÓDIGO:
14-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Código:	Descrição da Categoria:		
Código:	Descrição da Categoria:		
Código:	Descrição da Categoria:		
RESPONSÁVEL TÉCNICO:			
RESPONSÁVEL LEGAL:			

MOTIVO DA INSPEÇÃO: ( ) CONSULTA PRÉVIA ( ) ROTINA DE TRABALHO ( ) PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ( ) ATENDIMENTO À DENÚNCIA ( ) SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) REINSPEÇÃO ( ) OUTROS

C (\*)

B - AVALIAÇÃO

1 - EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES

1.1. ÁREA EXTERNA:

1.2. ACESSO:

1.3. PISO:

1.4. TETOS:

1.5. PAREDES E DIVISÓRIAS:

	1.6. PORTAS E JANELAS:
	1.7. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA OS MANIPULADORES:
	1.8. VESTIÁRIOS:
	1.9. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA O PÚBLICO
	1.10. LIMPEZA E SANIFICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES
	1.11. ILUMINAÇÃO:
	1.12. VENTILAÇÃO:
	1.13. ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL:
	1.14. DESTINO DOS RESÍDUOS:
	1.15. LAYOUT:
2 - EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	
	2.1. EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS:
	2.2. MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)
	2.3. EQUIPAMENTOS PARA PROTEÇÃO E CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS:
	2.4. UTENSÍLIOS:
	2.5. LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:
3 - MANIPULADORES	
	3.1. VESTUÁRIO:
	3.2. ASSEIO PESSOAL:
	3.3. HÁBITOS HIGIÊNICOS:
	3.4. ESTADO DE SAÚDE:
	3.5. PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:
4 - PROGRAMA DE CONTROLE DE QUALIDADE	
	4.1. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:

	4.2. MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:
	4.3. PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS:
	4.4. PROGRAMA DE TREINAMENTO DE PESSOAL E SUPERVISÃO:
	4.5 PROGRAMA DE RECOLHIMENTO (recall):
OBSERVAÇÕES	

C (*)	B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	N.A. (**)
5 - PROCESSO PRODUTIVO				
	Produto Avaliado :			
	5.1 MATÉRIA - PRIMA, INGREDIENTES E INSUMOS:			
I	5.1.1.	Procedência controlada da matéria-prima, ingredientes ou insumos.		
I	5.1.2.	Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas baseados na segurança do produto.		
N	5.1.3.	Operações de carga e descarga realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.		

I	5.1.4.	Existência de procedimentos de boas práticas para transporte de matérias-primas, ingredientes ou insumos de forma a impedir a contaminação ou a proliferação de microorganismos e proporcionar proteção das embalagens contra a alteração e danos. Existência de registros.			
I	5.1.5.	Embalagens e rótulos dos ingredientes adequados à legislação.			
N	5.1.6.	Matérias-primas, ingredientes e materiais de embalagens inspecionados na recepção(temperatura e características organolépticas, condições de transporte e outros). Existência de planilhas de controle na recepção.			
I	5.1.7.	Matérias-primas, ingredientes e ou insumos selecionados e classificados antes de serem processados.			

I	5.1.8.	Frutas e ou hortaliças apresentam ausência de defeitos, tais como resíduos e matérias estranhas, unidades com manchas ou seriamente danificadas, fragmentos de caroços e peles na forma de apresentação.			
I	5.1.9.	Frutas e ou hortaliças apresentam cor característica, sabor e odor próprios apresentando ausência de sabores e odores estranhos, textura própria e uniformidade de tamanho.			
N	5.1.10.	Matéria primas, ingredientes ou insumos armazenados separados por tipo ou grupo.			
I	5.1.11.	Matérias-primas, ingredientes e ou insumos protegidos contra pragas, contaminantes químicos, físicos ou microbiológicos ou outras substâncias indesejáveis.			

N	5.1.12.	Armazenamento em local ventilado, sem presença de fungos; sobre estrados distantes do piso, ou sobre pallets, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita fácil limpeza e circulação de ar; em bom estado de organização e limpeza.			
I	5.1.13.	Rede de frio para conservação adequada ao volume e com temperatura apropriada.			
I	5.1.14.	Matérias-primas, ingredientes e ou insumos não aptos para o processamento separados, identificados e eliminados de forma que não possam resultar na contaminação das frutas e ou hortaliças em conserva, água e de outros ingredientes.			
I	5.1.15.	Acondicionamento adequado das embalagens dos produtos a serem processados.			

I	5.1.16.	Produtos avariados, com prazo de validade vencido, insumos rejeitados identificados, fechados e armazenados em local apropriado, de forma organizada limpa.			
	5.2 HIGIENIZAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA:				
I	5.2.1.	Lavagem das matérias-primas feita com água potável e clorada. Existência de procedimentos descritos.			
I	5.2.2.	Teor de cloro residual no final do processo de lavagem se apresenta entre 05, a 2 ppm.			
I	5.2.3.	Existência da operação de sanificação da matéria-prima. Sanificação realizada de forma adequada. Existência de procedimentos descritos.			
I	5.2.4.	Produtos utilizados para higienização da matéria-prima autorizados pelo Ministério da Saúde.			
	5.3 FLUXO DE PRODUÇÃO:				
N	5.3.1.	Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica			

N	5.3.2.	Controle da circulação e acesso do pessoal.			
N	5.3.3.	Retirada freqüente dos resíduos e rejeitos das salas de produção, sem acúmulos dos mesmos, evitando esse procedimento durante a manipulação.			
N	5.3.4	Conservação adequada de materiais de reprocesso.			
I	5.3.5.	Ordenado, linear, unidirecional, sem cruzamento entre as linhas de produção.			
	5.4 MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS:				
I	5.4.1.	Operação de forma higiênica.			
N	5.4.2.	Produto manipulado o mínimo necessário.			
I	5.4.3.	Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, em posição estratégica em relação ao fluxo de produção e serviço.			
I	5.4.4.	Lavatórios em perfeitas condições de higiene, dotados de sabão líquido, antisséptico, toalhas claras descartáveis ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem o contato com as mãos			

		5.5 BRANQUEAMENTO:			
I	5.5.1.	Existência da operação de branqueamento da matéria-prima. Quando efetuado o branqueamento por calor, utiliza-se água potável.			
		5.6. ACONDICIONAMENTO:			
I	5.6.1.	As embalagens se apresentam limpas e são de primeiro uso.			
I	5.6.2.	Acondicionamento das frutas e ou hortaliças realizado manualmente ou mecanicamente. Envase controlado de maneira a assegurar que as exigências estabelecidas no processamento das frutas e ou hortaliças em conserva sejam cumpridas.			
I	5.6.3.	Estabelecida a proporção de peso do produto por volume da salmoura ou a proporção peso do produto por peso da salmoura para garantir o pH do produto final.			
		5.7. ACIDIFICAÇÃO:			
I	5.7.1.	Acidificação artificial ou por fermentação. Realizada de maneira adequada para que o pH seja 4,5 ou menor.			

I	5.7.2.	Aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de fabricação autorizados para as frutas e ou hortaliças em conserva.		
I	5.7.3.	Procedimentos de acidificação controlados, descritos e registrados. Acidificação realizada por pessoa devidamente habilitada.		
I	5.7.4.	Medições do pH realizadas, após a adição do ácido(s) orgânico(s) ou alimento(s) ácido(s), do produto homogeneizado e mantidos os registros, de forma que se obtenha o pH de 4,5 ou menor .		
I	5.7.5.	Medições do pH realizadas, após a realização da fermentação, do produto homogeneizado e mantidos os registros, de forma que se obtenha o pH de 4,5 ou menor .		
	5.8. EXAUSTÃO:			
I	5.8.1.	Exaustão realizada de acordo com o processo delineado para o produto.		
	5.9. RECRAVAÇÃO:			

I	5.9.1.	Latas recravadas imediatamente após a exaustão em máquinas apropriadas .			
I	5.9.2.	Observações periódicas efetuadas para detecção de possíveis efeitos externos do enlatamento.			
	5.10. TRATAMENTO TÉRMICO:				
I	5.10.1.	Tatamento térmico adequado para o produto.			
I	5.10.2.	Tempo de pasteurização ou esterilização adequado para o cozimento e para a eliminação da formas viáveis de microrganismos presentes no produto, considerando o tipo de embalagem.			
I	5.10.3.	Tratamento térmico descrito, controlado e registrado por pessoa devidamente habilitada.			
I	5.10.4.	Tratamento térmico inclui: especificação do produto, tamanho e tipo de envase, temperatura inicial mínima, tipo e características do sistema de tratamento térmico, tempo e temperatura de esterilização ou de pasteurização.			

		Existência de registros.		
I	5.10.5.	Recomendações do fabricante e do organismo oficial competente atendidas para cada equipamento de processamento térmico, no que se refere aos detalhes para instalação, funcionamento e controle.		
I	5.10.6.	Áreas que possuem frutas e ou hortaliças em conserva que foram submetidas ao tratamento térmico se apresentam separadas das áreas onde se encontram os alimentos crus a fim de evitar a contaminação cruzada.		
	5.11. RESFRIAMENTO:			
I	5.11.1.	Água de resfriamento atende aos padrões microbiológicos e tem um conteúdo de cloro residual livre de 0,5 a 2 ppm após ser utilizada para o resfriamento.		
I	5.11.2.	Análises da água de resfriamento realizadas periodicamente a fim de verificar a carga microbiana e os níveis de cloro.		

I	5.11.3.	Frutas e ou hortaliças em conserva após sofrerem tratamento térmico submetidas ao resfriamento rápido até a temperatura interna de 37°C.			
	5.12. EMBALAGEM/ ROTULAGEM DO PRODUTO FINAL :				
I	5.12.1	Embalagens íntegras, higiênicas, de material apropriado e de primeiro uso.			
I	5.12.2	Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente, aposição do rótulo feita na unidade fabril.			
	5.13. ARMAZENAMENTO:				
I	5.13.1.	Armazenamento e conservação das frutas e hortaliças em conserva em condição higiênica para evitar a contaminação.			
I	5.13.2.	Existência de planilhas de controle de temperatura.			
I	5.13.3.	Locais para armazenamento limpos e secos, com boa ventilação e temperatura é inferior a 35° C.			
I	5.13.4.	Controle adequado e registro de temperatura.			

N	5.13.5.	Frutas e hortaliças em conserva armazenadas, separadas por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre pallets, bem conservadas e limpas ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir fácil limpeza e circulação de ar; em local limpo e conservado; ausência de material estranho, estragado ou tóxico.			
	5.14. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
N	5.14.1.	Transporte adequado de forma a não prejudicar a integridade das frutas e ou hortaliças em conserva, manter a integridade do produto e assegurar a qualidade do mesmo.			
I	5.14.2.	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.			
N	5.14.3.	Veículo limpo com cobertura para proteção de carga.			
	5.15. CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
I	5.15.1.	Existência de controle de qualidade do produto final.			

N	5.15.2.	Controle de qualidade do produto final realizado no estabelecimento.			
N	5.15.3.	Controle de qualidade do produto final terceirizado.			
I	5.15.4.	Frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez, acidificadas artificialmente ou por fermentação, naturalmente ácidas e marinadas apresentam pH de 4,5 ou menor no produto final. Medições do pH do produto final registradas.			
I	5.15.5.	Frutas e ou hortaliças em conserva de baixa acidez apresentam esterilidade comercial. Análises microbiológicas realizadas. Existência de registros.			
	5.16. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO:				
I	5.16.1.	São mantidos registros das análises das matérias-primas, insumos, dos produtos terminados, das etapas do processo produtivo, inclusive, do tratamento térmico, medições de pH e outros fatores críticos destinados a assegurar a inocuidade das frutas e ou hortaliças em conserva.			

I	5.16.2.	Procedimentos que descrevem as medidas corretivas, os registros das falhas e os desvios ocorridos se apresentam documentados, bem como o destino que é dado ao lote inadequado.		
OBSERVAÇÕES				

C - CONCLUSÃO

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
<input type="checkbox"/> GRUPO 1 - 100 A 70% de atendimento dos itens imprescindíveis <input type="checkbox"/> GRUPO 2 - 69 A 30% de atendimento dos itens imprescindíveis <input type="checkbox"/> GRUPO 3 - 29 A 0% de atendimento dos itens imprescindíveis

D - RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO	
_____ Nome e assinatura do responsável	_____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____ _____