



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Saúde

**ORIENTAÇÕES
PARA ELABORAR
O MANUAL DE
BOAS PRÁTICAS PARA
EMPREENDIMENTOS DA
AGRICULTURA
FAMILIAR**



ÍNDICE:

- 1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**
 - 1.1 NOME FANTASIA
 - 1.2 ENDEREÇO
 - 1.3 PROPRIETÁRIO
 - 1.4 TELEFONE
 - 1.5 ALIMENTOS PRODUZIDOS/QUANTIDADE PRODUZIDA
- 2. DOCUMENTAÇÃO**
 - 2.1 LICENÇA SANITÁRIA
 - 2.2 REGISTRO NO CADPRÓ/DAP/MEI/CPF/CNPJ
 - 2.3 CROQUI VISADO PELA VIGILÂNCIA MUNICIPAL
 - 2.4 DECLARAÇÃO DE SAÚDE
 - 2.5 ATESTADO DE SANIDADE ANIMAL
 - 2.6 AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL
 - 2.7 CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA
 - 2.8 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
- 3. ESTRUTURA FÍSICA**
 - 3.1 DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA EXTERNA
 - 3.2 DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA INTERNA
 - 3.3 FLUXOGRAMA
- 4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**
 - 4.1 HIGIENE
 - 4.2 MANUTENÇÃO
- 5. QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES**
- 6. PRODUÇÃO**
 - 6.1 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS
 - 6.2 PROCESSAMENTO
 - 6.3 EMBALAGEM
 - 6.4 ROTULAGEM
- 7. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL**
- 8. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO**
- 9. CONTROLE AMBIENTAL**
 - 9.1 – ÁGUA
 - 9.2 – PRAGAS E VETORES
 - 9.3 – RESÍDUOS
- 10. CUIDADOS PESSOAIS:**
 - 10.1 – UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI's):
 - 10.2 – HIGIENE PESSOAL
 - 10.3 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS
- 11. HIGIENE DA ÁREA DE PRODUÇÃO**



1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

- 1.1 NOME FANTASIA: _____
1.2 ENDEREÇO: _____
1.3 PROPRIETÁRIO: _____
1.4 REGISTRO NO CAD/PRO, DAP, MEI, CPF OU CNPJ N°: _____
1.5 TELEFONE: _____ email: _____

1.6 - ALIMENTO (S) PRODUZIDO (S)	1.7- QUANTIDADE PRODUZIDA/MÊS

2. DOCUMENTAÇÃO

- 2.1 LICENÇA SANITÁRIA N°: _____
2.2 CROQUI AVALIADO PELA VIGILÂNCIA MUNICIPAL: () SIM () NÃO
2.3 DECLARAÇÃO DE SAÚDE: () SIM () NÃO
2.4 ATESTADO DE SANIDADE ANIMAL: () NA () SIM () NÃO
2.5 AUTORIZAÇÃO AMBIENTAL: () SIM () NÃO
2.6 CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA: () SIM () NÃO
2.7 REGISTRO DA ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA: () SIM () NÃO
2.8 CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO: () SIM () NÃO
2.9 ESQUEMA/ CROQUI DO SUPRIMENTO DE ÁGUA: () SIM () NÃO



3. ESTRUTURA FÍSICA

3.1 DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA EXTERNA

Descrever a área externa da unidade de produção, explicando se é cercada de modo a evitar a entrada de animais, livre de entulhos e/ou materiais que possam servir de criadouros para insetos e roedores; acesso pavimentado (calçada, pedras, outros) e se é mantida rigorosamente limpa.

3.2 DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA INTERNA

Descrever qual o tipo de material utilizado dos pisos, paredes e teto (lisos?, cor clara?, de fácil limpeza?), e suas condições de conservação (rachaduras?, sinais de infiltração?).

Descrever como são as aberturas para a área externa (telas nas portas e janelas que evitam a entrada de insetos?)

Descrever o sistema de ventilação (natural ou artificial?, mantém temperatura agradável?)

Descrever quantos e onde estão os ralos e se estes possuem tampas com sistema abre e fecha ou com outro sistema que impeça a entrada de insetos.

Descrever se existem pias e qual material é usado para a limpeza e secagem das mãos (papel toalha e sabonete líquido neutro e inodoro).

3.3 FLUXOGRAMA

Descrever as etapas de produção, contemplando o recebimento da matéria prima, passo a passo do processo de produção e os equipamentos e/ou utensílios utilizados, embalagem, rotulagem, armazenamento e distribuição. Demonstrar estas etapas em



forma de esquema conforme exemplo abaixo e incluir quantas etapas forem necessárias.



4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 HIGIENE

Descrever todos os equipamentos utilizados, nas diversas fases de produção, a sua forma de higienização, a frequência da realização da limpeza e os produtos utilizados.

4.2 MANUTENÇÃO

Descrever como manter os equipamentos em bom estado de funcionamento, conservação, higiene e a frequência com que realiza estas manutenções.



5. QUALIFICAÇÃO DOS FORNECEDORES

Para os produtos de origem animal (ovos, leite, mel ou outros) utilizados como ingredientes no preparo dos produtos e produzidos na propriedade, descrever como realiza o controle sanitário dos animais (tem atestado de vacinação de brucelose? Tem atestado de controle de tuberculose?, etc.)

6. PRODUÇÃO

6.1 RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS

Descrever o recebimento das matérias primas, como é armazenado, se é em local específico (sobre estrados e/ou prateleiras?, de material liso?, íntegro?, lavável e impermeável?).

Descrever o controle da matéria prima (registra data de compra ou de colheita?, guarda a nota ou recibo de compra?, registra a data de abertura da embalagem?, acondiciona adequadamente e registra a validade após a abertura?)

6.2 PROCESSAMENTO

Descrever detalhadamente o modo de preparo dos alimentos (receita). Não esquecer de descrever o tempo e temperatura de cozimento quando for o caso.

6.3 EMBALAGEM

Descrever os tipos e materiais usados nas embalagens dos produtos.

6.4 ROTULAGEM

Descrever as informações constantes no rótulo ou colar rótulo (s) dos diferentes produtos produzidos. Descrever qual o tempo de validade dos produtos e como realiza este controle de produção.



7. ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL

Descrever, detalhadamente, a forma e o local de armazenamento de cada produto produzido, especificando se precisam de condições especiais de temperatura, umidade (refrigeração?, Congelamento?, Manter aquecido?, Temperatura ambiente?) e o tempo entre o preparo e o consumo.

8. TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

Descrever o tipo de embalagem utilizada para o transporte (caixas plásticas, ou outros) e como realiza a higienização.

Descrever a forma, condições e tempo de transporte dos produtos (qual veículo, se é higienizado, se é usado exclusivamente para este fim, se transporta os produtos protegidos de contaminação, se transporta alimento juntamente com produtos químicos).

9. CONTROLE AMBIENTAL

9.1 – ÁGUA

Descrever a forma de abastecimento, de captação, de armazenamento, o tratamento (se necessário) da água usada na produção, mantendo croqui (esquema de desenhos) identificando todos os pontos de uso.

Descrever como mede o cloro na água, a frequência e como registra os resultados.

Descrever se realiza análise em laboratório para pesquisa de bactérias, qual frequência e como registra.

Descrever como realiza a limpeza da caixa de água, qual a frequência e como registra.

9.2 – PRAGAS E VETORES



Descrever as formas de controle de pragas e vetores no local e seus registros.

9.3 RESÍDUOS

LIXO: Descrever o tipo de lixo produzido, como realiza o acondicionamento, separação, armazenamento temporário e destinação final.

ÁGUAS RESIDUAIS: Descrever como realiza a destinação das águas servidas (esgoto e água após o uso na produção).

10. CUIDADOS PESSOAIS:

10.1 – UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI):

Descrever o tipo de uniforme usado (completo conforme a resolução?, cor clara?, calçado fechado?, cuidados de manutenção e onde é guardado).

Descrever os EPI's que utiliza (tipo de luva, máscara,etc.)

10.2 – HIGIENE PESSOAL

Descrever todos os cuidados de higiene pessoal que realizam (banho diário, unhas curtas, proteção dos cabelos, hábitos higiênicos ao utilizar o sanitário, sem aliança, brinco, colar, pulseira, relógio e barba, uniforme limpo, etc.)

10.3 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Descrever como faz a higienização das mãos e quando realiza (tem orientação de lavagem fixada próximo ao lavatório?)

11.HIGIENE DA ÁREA DE PRODUÇÃO

Descrever como realiza a higienização do ambiente, do mobiliário, dos equipamentos,dos utensílios,que produtos utiliza e qual a frequência para cada um destes.