

Resolução SESA n.º , de

de 2016.

O **Secretário de Estado da Saúde do Paraná** usando das atribuições que lhe confere o Art. 45, Inciso XIV, da Lei Estadual nº 8.485 de 03 de junho de 1987 e o artigo 9º, Inciso XV e XVI, do Decreto Estadual nº 2.270 de 11 de janeiro de 1988, e

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

Considerando a necessidade de normalização de boas práticas de fabricação e licenciamento sanitário para o empreendimento familiar rural, o empreendimento econômico solidário e o microempreendimento individual no âmbito da vigilância sanitária de alimentos;

Considerando a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, que dispõe sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

Considerando a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre 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;

Considerando a Lei Estadual nº 13.331, de 23 de novembro de 2001 e o Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002, que dispõem sobre o Código de Saúde do Paraná;

Considerando a RDC n.º 49, de 31 de outubro de 2013 da ANVISA, que dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências;

Considerando a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, que definem o microempreendedor individual;

Considerando a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, que define o empreendimento familiar rural;

Considerando o Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, que define o empreendimento econômico solidário;

Considerando o Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011, que institui o “Plano Brasil Sem Miséria”, com a finalidade de superar a situação de extrema pobreza da população em todo o território nacional, por meio da integração e articulação de políticas, programas e ações;

Considerando a Instrução Normativa nº 16, de 23 de junho de 2015, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, que dispõe sobre as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

RESOLVE

Art. 1º Estabelecer as normas para a regularização do exercício de atividades que sejam objeto de fiscalização pela vigilância sanitária, exercidas pelo empreendimento familiar rural, microempreendimento individual e pelo empreendimento econômico solidário, que sejam produtores de alimentos destinados ao consumo humano.

Art. 2º Aplicar no âmbito da vigilância sanitária as diretrizes e objetivos do Decreto nº 7.492, de 02 de junho de 2011 - "Plano Brasil sem Miséria", por meio do eixo inclusão produtiva, visando à segurança sanitária de alimentos para promover a geração de renda, emprego, trabalho, inclusão social e desenvolvimento socioeconômico do país e auxiliar na erradicação da pobreza extrema.

Art. 3º Para efeitos desta resolução considera-se:

I. Empreendimento familiar rural, aquele definido pela Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

II. Empreendimento econômico solidário, aquele definido pelo Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso II, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

III. Microempreendedor Individual - MEI, aquele que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário regulamentado pela Lei Federal Complementar nº 128, de 19 de dezembro de 2008.

Art. 4º O empreendimento econômico solidário e o microempreendedor individual poderão desenvolver suas atividades na própria residência, desde que apresentem local específico para o processamento de alimentos mediante o uso de barreiras físicas ou técnicas, conforme estabelecido pela autoridade sanitária local.

Art. 5º O empreendimento econômico solidário, microempreendimento individual e o empreendimento familiar rural deverão registrar, em documento próprio, as matérias primas e outros insumos, equipamentos e utensílios e formas de produção utilizadas na elaboração do produto final.

Art. 6º O empreendimento familiar rural poderá utilizar como matéria prima, produtos de origem animal produzidos em sua propriedade, desde que os animais possuam atestado de sanidade expedido pelo órgão competente.

Art. 7º Os manipuladores de alimentos e todo pessoal envolvido no processamento de alimentos, bem como aqueles que exerçam atividades no empreendimento econômico solidário, microempreendimento individual e o empreendimento familiar rural deverão realizar exames médicos anualmente, em instituições públicas ou privadas.

Art. 8º O empreendedor familiar rural produtor de alimentos processados deverá apresentar na motivação do ato de inspeção do empreendimento:

- I. CPF ou CADPRO;
- II. DAP - Declaração de Aptidão ao PRONAF - Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar;
- III. Endereço completo, telefone e email, se houver;
- IV. Ramo de atividade e produção mensal estimada;
- V. Número de funcionários;
- VI. Tipo de produção: convencional ou orgânica;
- VII. Croqui do estabelecimento, contendo a descrição das dimensões, fluxos e formas de utilização das áreas, que atenda ao disposto na produção mensal estimada e às boas práticas de fabricação;
- VIII. Alvará de funcionamento e licença sanitária para empreendimentos que se encontram em atividade.

Parágrafo único: todas as informações mencionadas nos itens I,II, III, IV, V, VI, VII e VIII são obrigatórias.

Art. 9º Os alimentos produzidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes.

Art.10 O não cumprimento ao disposto nesta Resolução configura infração sanitária, punível nos termos da legislação específica, da Lei nº 13.331, de 23 de novembro de 2001, do Decreto Estadual nº 5.711, de 23 de maio de 2002 e demais legislações de âmbito municipal que venham a complementá-la.

Art.11 O Regulamento Técnico sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos Processados pelo Empreendimento Familiar Rural deverá ser revisado a cada cinco anos.

Art. 12 Aprovar o Anexo I - Regulamento técnico sobre as boas práticas de fabricação de alimentos processados pelo empreendimento familiar rural.

Art. 13 Ficam revogadas as disposições em contrário.

Art. 14 Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Curitiba, de de 2016

Michele Caputo Neto
Secretário de Estado da Saúde do Paraná

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PROCESSADOS PELO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos para o consumo humano pelo empreendimento familiar rural.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua estabelecimento classificado como Empreendimento Familiar Rural no qual sejam realizadas atividades de produção de alimentos, conforme estabelecido pela RDC 49, de 31 de outubro de 2013 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, que dispõe sobre a regularização do exercício de atividades de interesse sanitário do empreendimento familiar rural.

3. CONCEITOS

Para efeitos deste Regulamento são conceituados:

3.1 Adequado: se entende como suficiente para alcançar a finalidade proposta.

3.2 Água de consumo: a água destinada ao consumo humano e ao preparo de alimentos terá sua qualidade garantida mediante critérios de aceitabilidade, monitoramento mínimo de parâmetros de qualidade e ações que previnam o risco de contaminação.

3.3 Alimento para o consumo humano: é toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais, essenciais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

3.4 Alimento seguro: é aquele que não oferece perigos (físicos, químicos ou biológicos) à saúde e integridade do consumidor quando preparado e/ou consumido conforme o uso pretendido.

3.5 Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma adequada conservação de matéria prima, insumos e produtos acabados.

3.6 Boas Práticas de Fabricação: são os procedimentos necessários para garantir a produção de alimentos seguros. As Boas Práticas de Fabricação (BPF) são aplicáveis a todas as operações envolvidas na produção de alimentos e deverão ser descritas e registradas em documento específico.

3.7 Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que são considerados nocivos para a saúde humana.

3.8 Contaminação cruzada: é aquela que resulta do transporte de agentes químicos, físicos e biológicos para o alimento, contaminando-o. Pode ocorrer através dos equipamentos e utensílios usados durante a manipulação dos alimentos, bem como através dos manipuladores (mãos, vestuário de proteção, dentre outros).

3.9 Desinfecção: é a redução, através de métodos adequados, da carga de microorganismos nas instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não ofereça risco à saúde através do alimento que será elaborado.

3.10 Embalagem: todo e qualquer recipiente próprio para o acondicionamento dos alimentos como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir o alimento, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado, tela, dentre outros.

3.11 Empreendimento Familiar Rural: é aquele empreendimento no qual as atividades são desenvolvidas pelo agricultor familiar e que utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento, conforme previsto na Lei Federal Nº 11.326, de 24 de julho de 2006.

3.12 Equipamentos e utensílios: materiais e objetos que servem de meio ou instrumentos necessários para a produção de alimentos.

3.13 Higienização: Consiste num conjunto de práticas que tem como objetivo promover o controle de contaminantes químicos, físicos e biológicos no ambiente de produção, das matérias primas e dos manipuladores.

3.14 Identificação do Lote: referência numérica, alfabética ou alfanumérica e outros códigos que identificam o lote do produto.

3.15 Inspeção sanitária: verificação realizada pela autoridade sanitária, fundamentada em requisitos legais, que possibilite atestar a conformidade das instalações e dos procedimentos de Boas Práticas de Fabricação (BPF), como equipamentos, pessoal, processos produtivos, dentre outros.

3.16 LED: é um potente semicondutor eletrônico, ou seja, diodo emissor de luz (L.E.D – light-emitter diode).

3.17 Limpeza: é a remoção de sujidades, tais como: terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis.

3.18 Licença Sanitária: documento emitido pelo órgão de saúde competente do Estado e dos Municípios, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que exerçam atividades de interesse à saúde.

3.19 Lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, produzidos pelo mesmo produtor, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

3.20 Matéria Prima ou Insumo: qualquer ingrediente ou alimento envolvido na obtenção de um produto final e que faça parte deste, na sua forma original ou modificada pelo processamento.

3.21 Multiplicadores de capacitação: Toda pessoa do empreendimento que tendo passado por curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação poderá multiplicar o conteúdo para os envolvidos na manipulação de alimentos em seu estabelecimento.

3.22 Perigos: são ameaças à integridade dos processos de produção do alimento, podendo ser de natureza física, química ou biológica.

3.23 Produto acabado: produto que tenha passado por todas as etapas de produção e acondicionamento.

3.24 Produto Orgânico / Agroecológico: entende-se como o alimento produzido sem o uso de agrotóxicos, fertilizantes sintéticos solúveis e transgênicos, cujo processo produtivo contempla o uso responsável do solo, da água, do ar e dos demais recursos naturais, respeitando as relações sócio-culturais e ambientais.

3.25 Rótulo: toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento processado.

3.26 Rastreabilidade: conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações.

3.27 Resíduos: sobras de materiais oriundos do processo produtivo e das demais áreas do estabelecimento a serem descartadas ou recicladas, podendo ser orgânico ou inorgânico.

3.28 Resíduos Inorgânicos: todo e qualquer resíduo proveniente de material que não possui origem biológica e que apresenta longo período de decomposição no meio ambiente.

3.29 Resíduos Orgânicos: todo e qualquer resíduo de origem vegetal ou animal ou outros materiais que podem ser decompostos naturalmente pelo meio ambiente.

3.30 Vetores e outros animais: são espécies de animais que podem invadir o ambiente de produção capaz de danificar ou contaminar os alimentos e objetos e que ofereçam risco à saúde.

4. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA OBTENÇÃO OU RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DO EMPREENDIMENTO FAMILIAR RURAL

O empreendedor/produtor deverá apresentar os seguintes documentos:

- I. CPF ou CADPRO;
- II. DAP - Declaração de Aptidão ao PRONAF (Programa Nacional de Apoio à Agricultura Familiar);
- III. Endereço completo, telefone, email se houver;
- IV. Ramo de atividade e produção mensal estimada;
- V. Número de funcionários;
- VI. Tipo de produção se convencional ou orgânica;
- VII. Croqui do estabelecimento contendo a descrição das dimensões, fluxos e formas de utilização das áreas que atendam ao disposto na produção mensal estimada e as boas práticas de fabricação;
- VIII. Alvará de funcionamento e licença sanitária para empreendimentos que se encontram em atividade.

5. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

5.1 As Boas Práticas de Fabricação de Alimentos determinam que:

5.1.1 Os processos de produção devem ser definidos e sistematicamente revisados para que possam garantir a produção segura dos alimentos, os quais devem compor o Manual de Boas Práticas de Fabricação;

5.1.2 O processo de produção deve atender aos seguintes critérios básicos:

- I. possuir pessoal treinado e qualificado;
- II. garantir instalações e espaços adequados;
- III. possuir equipamentos apropriados, com manutenção preventiva dos mesmos;
- IV. possuir rótulos, embalagens e materiais apropriados;
- V. manter depósitos e armazenamento adequados de alimentos, matérias primas, insumos, equipamentos, utensílios e produtos acabados;
- VI. possuir equipamentos e utensílios adequados para a execução das atividades;
- VII. manter registro da procedência das matérias primas, insumos, equipamentos, utensílios e formas de produção utilizadas na elaboração do produto final;
- VIII. manter condições higiênico sanitárias adequadas no estabelecimento;

- IX. manter a qualidade e armazenamento adequado da água;
- X. manter controle sobre a expedição dos alimentos produzidos com garantia da rastreabilidade;
- XI. apresentar certificado de produção orgânica, se for o caso.

5.2 Áreas adequadas de produção: os alimentos devem ser produzidos em áreas onde não ocorra a presença de substâncias potencialmente nocivas, que possam provocar a contaminação dos mesmos.

5.3 Controle e prevenção de contaminações: as matérias primas, outros insumos e os alimentos produzidos devem ser mantidos de forma a evitar possíveis contaminações e sujidades de qualquer natureza.

5.4 Controle da qualidade da água: para este regulamento, a água a ser utilizada na produção e no processamento de alimentos, quando de fonte própria de abastecimento (poço, mina e nascente), deve receber ações continuadas de caráter preventivo, considerando um histórico de controle das características de qualidade da água. As medidas de proteção são obrigatórias, objetivando garantir a segurança do uso da água e minimizando o risco da contaminação.

5.5 Controle de vetores e outros animais: é o conjunto de medidas adotadas, de forma preventiva ou corretiva, que minimizem a possibilidade de contaminação das matérias primas, do ambiente produtivo e dos alimentos produzidos pelo estabelecimento devendo estar de acordo com o modo de produção e legislações específicas em vigor.

5.6 Equipamentos e utensílios: devem ser submetidos a procedimentos adequados de higienização que permitam sua utilização com segurança sanitária.

5.7 Armazenamento no local de produção: as matérias primas e outros insumos, utensílios, embalagens e alimentos processados, dentre outros materiais utilizados na produção, devem ser armazenados em condições cujo controle garanta a proteção contra possíveis contaminações e deteriorações.

5.8 Processos de manipulação: devem ser controlados para garantir a produção segura dos alimentos, impedindo a possibilidade de contaminações em todas as etapas do processo de produção.

5.9 Registro do processo produtivo: deverão ser registradas em relatórios técnicos específicos, todas as matérias primas e outros insumos, equipamentos, utensílios e formas de produção utilizadas na elaboração do produto final.

5.10 Transporte de matéria prima e produto final: o transporte de matéria prima e do produto final deverá atender ao disposto em legislação específica em vigor.

6. CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO

Estabelece os requisitos gerais a que deve ajustar-se o estabelecimento com a finalidade de produzir alimentos seguros ao consumo humano.

Requisitos Gerais

6.1 Localização: os estabelecimentos devem ser situados em locais protegidos de contaminações químicas, físicas e biológicas. Não será permitido o vínculo direto com residência.

6.2 Vias de acessos: as vias e as áreas utilizadas para circulação no entorno da unidade de produção devem ser adequadas à circulação e a higienização.

6.3 Instalações:

6.3.1 Devem possuir espaços suficientes e adequados para atender a todas as operações necessárias para a fabricação de cada categoria de alimento e que permitam higienização adequada.

6.3.2 Devem ser projetadas de forma a impedir a entrada e o alojamento de vetores, animais e outros possíveis contaminantes oriundos do meio ambiente.

6.3.3 Devem ser projetadas de forma que permitam um fluxo adequado das operações de produção e evitem possíveis contaminações cruzadas, garantindo condições higiênicas desde a chegada da matéria prima e outros insumos até a obtenção do produto final e armazenamento.

6.3.4 Devem possuir instalações sanitárias com vestiário e armário (se necessários) compatíveis com o número de pessoas que exercem atividades no empreendimento.

6.3.5 Área de manipulação de alimentos:

- I. **Pisos:** devem ser de material resistente, lavável, não possuir frestas, ser de fácil higienização e permitir o adequado escoamento das águas servidas;
- II. **Laje ou forro:** deve ser de fácil higienização, devendo estar livre de umidade, bolores e acúmulos de sujidades;
- III. **Paredes e divisórias:** devem ser de materiais adequados a higienização e conservação, que evitem o acúmulo de detritos de qualquer natureza e com altura compatível com a atividade a ser realizada;
- IV. **Aberturas e janelas:** devem ser em quantidades suficientes que propiciem ventilação e iluminação adequadas. Na sua ausência, devem ser de forma artificial. Quando houver necessidade de telas, estas devem ser milimétricas, resistentes, ajustadas aos batentes, de fácil remoção e higienização;

- V. **Portas:** devem ser ajustadas aos batentes e possuir fechamento automático por qualquer tipo de mecanismo;
- VI. **Instalações para higienização das mãos na área de produção:** devem ser adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos.

6.4 Equipamentos e utensílios: todos os equipamentos e utensílios utilizados nos locais de manipulação devem estar em bom estado de conservação e higiene.

6.5 Depósito de material de limpeza (DML): O estabelecimento deverá possuir local específico para guarda do material de limpeza.

6.6 Abastecimento de Água: deve ser em quantidade suficiente para atender adequadamente às Boas Práticas de Fabricação. Deve, ainda, ser mantida sob pressão positiva em todos os pontos das canalizações para evitar a entrada de contaminantes. Os reservatórios de água devem ser vedados, constituídos de materiais adequados e que permita sua higienização e possuir acesso restrito. Devem ser mantidos protegidos e limpos.

6.7 Águas residuais: os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de águas servidas, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento.

6.8 Instalações elétricas: devem estar em bom estado de conservação e não possuírem fiações expostas que possam representar risco.

6.9 Iluminação: a iluminação poderá ser natural ou artificial, desde que possibilite a realização dos trabalhos. Quando a iluminação for artificial e, não for de lâmpadas LED, é necessária a devida proteção contra possíveis explosões.

6.10 Ventilação: deve ser adequada, de tal forma, a evitar o calor excessivo, a condensação de vapores e o acúmulo de poeiras. Deve garantir conforto a todo pessoal envolvido na produção dos alimentos.

6.11 Manejo de resíduos: deve ser realizado de tal forma que garanta a segregação e destinação adequada dos mesmos.

6.11.1 Acondicionamento dos resíduos: deve dispor de lixeiras em quantidade adequada à produção, tanto no ambiente interno como externo. Para ambientes internos as lixeiras deverão ser obrigatoriamente de acionamento não manual.

6.11.2 Retirada dos resíduos do interior das áreas produtivas: não poderá ser realizada concomitantemente à manipulação dos alimentos, somente em períodos distintos.

6.11.3 Armazenamento temporário de resíduos: as instalações deverão possuir abrigo localizado fora da área de produção, devidamente protegido

contra intempéries e que não permita o acesso de animais. O abrigo deverá ter dimensões que comportem o volume de resíduos gerados durante as atividades produtivas.

6.11.4 Destinação final dos resíduos: Quando não houver coleta pública seletiva, o estabelecimento será responsável pela destinação adequada dos mesmos, em atendimento à legislação ambiental vigente.

7. MANIPULADORES E PESSOAL ENVOLVIDO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

7.1 Capacitação: devem ser capacitados por cursos ministrados por entidades com reconhecimento público e/ou profissionais capacitados para ministrar e certificar os cursos, contendo como requisitos mínimos instruções sobre:

- I. Contaminação de alimentos, com enfoque nos conceitos de perigos químicos, físicos e biológicos e seus riscos;
- II. Doenças relacionadas e transmitidas por alimentos;
- III. Seleção de matérias primas e higienização de alimentos;
- IV. Cuidados pessoais, enfocando o uso de Equipamentos de Proteção Individual – EPIs e Equipamentos de Proteção Coletiva – EPCs.
- V. Higienização de utensílios, equipamentos, ambientes internos e externos;
- VI. Sistema de garantia da produção segura de alimentos;
- VII. Qualidade da água, manejo de resíduos e saneamento básico.

7.1.1 Multiplicadores: as capacitações poderão ser realizadas por multiplicadores do próprio empreendimento, desde que apresentem certificado de conclusão curso realizado em entidade com reconhecimento público e que atenda aos requisitos mínimos estabelecidos no item 7.1.

7.2 Uniforme: deve ser utilizado jaleco, touca e calçados fechados, quando exercendo atividades na produção de alimentos.

7.3 Situação de saúde: todas as pessoas que desenvolvem atividades no estabelecimento devem submeter-se anualmente a exames médicos que avaliem a sua condição de saúde.

7.4 Higienização das mãos: toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa sempre que necessário.

8. REQUISITOS DA QUALIDADE NA PRODUÇÃO

8.1. Controle da qualidade da matéria prima e outros insumos: devem ser identificados, avaliados e classificados quanto a sua procedência e qualidade sanitária antes de serem levadas à produção. Devem ainda, ser mantidos em

condições tais que evitem sua deterioração e estejam protegidos contra contaminações de qualquer natureza.

8.2 Prevenção da contaminação cruzada: devem ser tomadas medidas para evitar a contaminação das matérias primas e outros insumos durante o processo de produção e nos alimentos produzidos, por contato direto ou indireto por qualquer agente contaminante biológico, físico ou químico.

8.3 Água: A água a ser utilizada no processo de fabricação de alimentos deve atender ao controle de qualidade estabelecido neste regulamento.

8.4 Embalagem: as embalagens a serem utilizadas no acondicionamento dos alimentos deverão atender aos requisitos estabelecidos em legislação específica em vigor e serem armazenadas em condições e locais adequados.

8.5 Rotulagem: o alimento produzido deve ser rotulado conforme legislações específicas em vigor.

8.6 Rastreabilidade: deverá ser garantida a rastreabilidade das matérias primas e outros insumos utilizados e do alimento produzido.

8.7 Plano de Recolhimento de Produtos: todo estabelecimento deve dispor de um plano de recolhimento de produtos que deve ser acessível a todos os funcionários envolvidos e disponível à autoridade sanitária, quando solicitado. As reclamações e demais informações referentes aos alimentos produzidos com possíveis desvios de qualidade, devem ser cuidadosamente investigadas e registradas, de acordo com o plano, incluindo a possibilidade de realizar recolhimento do mercado.

9. REFERÊNCIAS

Lei Estadual nº 13.331, de 23/11/01 e Decreto Estadual nº 5.711, de 23/05/02 - Código de Saúde do Paraná.

Resolução SESA nº 748/2014, de 17/12/14 - Dispõe sobre a rotulagem de produtos hortícolas in natura a granel e embalados, comercializados no Estado do Paraná.

Resolução SESA Nº 465/2013, de 04/09/2013 - Aprova o Regulamento técnico com os procedimentos de boas práticas a serem observados no transporte de alimentos, matéria-prima, ingredientes e embalagens no Estado do Paraná.

RDC nº 275, de 11 /05/2001– ANVISA - 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.

RDC n.º 49, de 31/10/2013 - ANVISA - Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual,

do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências.

RDC nº 259, de 20/09/2002 – ANVISA - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

Lei nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor.

Lei nº 11.326, de 24/07/2006 - Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

Lei nº 11.598, de 3/12/2007 - Estabelece diretrizes e procedimentos para a simplificação e integração do processo de registro e legalização de empresários e de pessoas jurídicas, cria a Rede Nacional para a Simplificação do Registro e da Legalização de Empresas e Negócios – REDESIM.

Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 - Institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte; altera dispositivos das Leis nº 8.212 e 8.213, ambas de 24 de julho de 1991, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, da Lei nº 10.189, de 14 de fevereiro de 2001, da Lei Complementar nº 63, de 11 de janeiro de 1990; e revoga as Leis nº 9.317, de 5 de dezembro de 1996, e 9.841, de 5 de outubro de 1999.

Decreto nº 3.551, de 4/08/2000 - Institui o Registro de Bens Culturais de Natureza Imaterial que constituem patrimônio cultural brasileiro, cria o Programa Nacional do Patrimônio Imaterial.

Decreto nº 7.358, de 17/11/2010 - Institui o Sistema Nacional do Comércio Justo e Solidário - SCJS, cria sua Comissão Gestora Nacional, e dá outras providências.

Decreto nº 7.492, de 02/06/2011 - Institui o Plano Brasil Sem Miséria.

Instrução Normativa nº 16, de 23/06/2015 - MAPA - Dispõe sobre as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, referente às agroindústrias de pequeno porte.

Portaria nº 1428, de 26/11/93 - MS – Diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos.

Portaria nº 326, de 30/07/97 – SVS/MS – Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.”