Estudo Técnico Preliminar 182/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO E CERE

2. Descrição da necessidade

O Grupamento de Apoio dos Afonsos foi reativado por meio da PORTARIA GABAER Nº427 /GC3, de 06 de dezembro 2022, e tem por finalidade prestar apoio administrativo às Organizações do Comando da Aeronáutica sediadas na Guarnição de Aeronáutica dos Afonsos (GUARNAE-AF).

Neste contexto, a Seção de Subsistência (SSUB) é a seção responsável por fornecer diariamente as 4 (quatro) refeições básicas (café, almoço, janta e ceia) para o efetivo supracitado. Estas refeições atendem aos círculos hierárquicos sem distinção, ou seja, as preparações constantes nos refeitórios dos Recrutas, Soldados, Cabos, Taifeiros, Sargentos, Suboficiais e Oficiais são únicas, cujo objetivo maior é a manutenção do bem estar da tropa.

Atualmente, a Central de produção dos Afonsos (CPA) alimenta, aproximadamente, 4.000 militares, civis, e alunos de diversas atividades apoiadas pela Guarnição dos Afonsos. Para que toda essa operação ocorra sem maiores percalços, a CPA conta com 2 (duas) cozinhas industriais, sendo uma situada no antigo NuPAMA-AF e outra no HAAF, que produzem as refeições e as transportam por meio de “pista quente”, para mais de 10 refeitórios espalhados por esta Guarnição.

Assim, a aquisição dos bens acima elencados atenderá às necessidades de aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, cujo objetivo é atender à demanda de consumo nos preparativos de refeições dos efetivos do Grupamento de Apoio dos Afonsos e de suas Organizações Apoiadas.

Importa ressaltar que, atualmente, um dos Princípios que norteiam a Administração Pública é o Princípio da Eficiência, incorporado através da Emenda Constitucional 19/1998, no artigo 37, da Constituição Federal de 1988.

Dessa forma, insta salientar que na elaboração deste processo foi observado o princípio da eficiência, o qual foi incorporado em nosso ordenamento jurídico, a fim de buscar um maior controle de resultados na atuação da Administração Pública. Nesse sentido, economicidade, redução de desperdícios, qualidade, rapidez, produtividade e rendimento funcional são valores encarecidos por esta equipe de planejamento. Cabe salientar que o Decreto Federal n 10.818 /2021, de 27 de setembro de 2021, publicado no
Diário Oficial da União em 28 de setembro de 2021, regulamenta, o disposto no art. 20 da Lei 14.133/21, e estabelece o enquadramento dos bens de consumo adquiridos para suprir as demandas das estruturas da administração pública federal nas categorias de qualidade de comum e de luxo.

O Decreto se vale de critério eminentemente econômico fundado na elasticidade-renda da demanda do bem – consistente na razão entre a variação percentual da quantidade demandada e a variação percentual da renda média – para diferenciar as duas categorias de bens de consumo,

enquadrando como:
Bens de luxo: os bens de consumo com alta elasticidade-renda da demanda – ou seja, em que o aumento da renda do consumidor acarreta um aumento significativo (desproporcional) na demanda pelo bem – a qual seria identificável a partir de certos atributos do próprio bem (ostentação, opulência, forte apelo estético ou requinte); e Bens de qualidade comum: os bens de consumo com baixa ou moderada elasticidade-renda da demanda – ou seja, em que o aumento da renda do consumidor não acarreta aumento desproporcional na demanda pelo bem.

Nesta esteira, a Equipe de planejamento ao elaborar a relação de itens a serem licitados se atentou para a orientação determinada no referido Decreto, excluindo-se os itens considerados de luxo, selecionando itens de comum demanda para a Unidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA DO GAP-AF	VITOR FERREIRA SANTOS 1º TEN INT

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O (s) Fornecedor (s) contratado(s) para aquisição dos materiais solicitados através deste processo licitatório deverá cumprir com todas as exigências e obrigações constantes do Termo de Referência, Edital e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas necessárias para a perfeita execução do objeto.

Para que a presente contratação venha a ser celebrada, não se verificam requisitos mínimos para a sua satisfação. Os materiais descritos no Termo de Referência enquadram-se como bens comuns, que serão adquiridos mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, através de sistema de Registro de Preços. Por ser uma compra de material de consumo e classificado como bens comuns, não havendo a necessidade de garantia uma vez que o objeto será cumprido no momento da entrega do material.

Para os produtos enquadrados nas categorias de itens potencialmente poluidores será exigida a apresentação do CTF (cadastro técnico Federal) válido e com a descrição da atividade compreendida no enquadramento na FTE (Ficha Técnica de Enquadramento) da Empresa/Marca Cadastrada do produto ofertado.

Para todos os produtos do item 1.1 do Termo de referência por estarem enquadrados Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13 de 23 de agosto de 2021, será exigida a apresentação do CTF (cadastro técnico Federal) válido e com a descrição da atividade compreendida no enquadramento na FTE (Ficha Técnica de Enquadramento) da fabricante do produto ofertado.

De acordo com o art. 427 do Decreto 9.013/2017,Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, estabelece que os todos os produtos de origem animal: o estabelecimento ou marca apresentada deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado

pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI /POA).

Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

Para os Estabelecimentos que apenas comercializam os produtos do item 1.1 deste TR além de apresentar os registros citados nos itens 4.7 e 4.8 deste TR, deveram apresentar também o licenciamento, válido, pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará válido, conforme redação dos art. 45 e 46 do DECRETO-LEI nº 986, de 21 de outubro de 1969.

5. Levantamento de Mercado

Em análise realizada no mercado, considerando as leis e normas vigentes que regem a Administração Pública, foi realizado o levantamento das possíveis soluções para aquisição dos itens alimentícios pretendidos por meio deste certame, cujo fornecimento se dará por empresa especializada do ramo e devidamente autorizada a exercer esta atividade e cumprindo todas as exigências editalícias desta Organização.

Logo, desdobra-se o estudo realizado:

Solução 1 - Aquisição por dispensa de licitação (Lei nº 14.133, artigo 75, inciso II):

Neste cenário, o valor total do certame não deve ultrapassar o previsto no inciso II do art 75 da Lei nº 14.133/2021, o que, devido à quantidade estimada neste certame, bem como o preço médio estipulado conforme pesquisa de mercado, ultrapassa a previsão legal.

Solução 2 - Aquisição por adesão a ata de registro de preço vigente:

Neste cenário, o insumo deve ser adquirido por meio de adesão a uma ata de registro de preço vigente, mantida entre algum órgão e uma empresa contratada. Em análise a esta situação, o custo do processo seria elevado, fazendo com que o custo do processo, mais o do produto se tornasse muito maior, não tendo assim uma contratação com o melhor custo benefício em atendimento ao que se refere ao princípio da economicidade.

Solução 3 - Aquisição por meio de registro de preço.

Neste cenário, o insumo deverá ser adquirido por meio de registro de preço, no qual o processo licitatório resultará numa ata de registro de preços firmada entre o GAP-AF e as contratadas,

com 12 meses de vigência, mantidas as condições definidas em edital, observadas as disposições com o prazo de vigência da contratação de 12(doze) meses, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021. Considerando a necessidade eminente, esta solução fica totalmente dentro das expectativas pretendidas.

Conclusão.

Diante do cenário de consumo diário e ininterrupto dos GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, nas diversas atividades que integram o preparo das refeições e em outras situações já mencionadas e, considerando a impossibilidade de previsão exata dos quantitativos, haja vista a quantidade estabelecida ser uma estimativa de consumo, por conta da variação da demanda diária, este Grupamento optou pela modalidade Pregão, usando o tipo Eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços, conforme incisos V do art. 3º do Decreto nº 11.462/2023 e com o prazo de vigência da contratação de 06 (seis) meses, sendo prorrogado por igual período, na forma do artigo 82 a 86 e 105 da Lei n° 14.133, de 2021, visando à ampla competição e à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Nesta esteira, considerando ainda o princípio da economicidade e agilidade do processo, bem como as normas basilares e soluções levantadas e descritas, após a análise de mercado e considerando o custo de um processo, entre publicação em DOU, Despesa com hora de trabalho técnico em comparação com o valor médio levantado de gasto com o quantitativo estimado de consumo anual, se verifica que a melhor forma de contratação é sim a **terceira opção.**

6. Descrição da solução como um todo

O fornecimento de alimentação ao efetivo arranchado em unidade militar do Comando da Aeronáutica constitui-se em atividade de suporte primordial e estratégica para o cumprimento da missão institucional da Força, e de execução inerente às unidades apoiadoras da FAB, contando, inclusive, com órgão central regulador da atividade dentro da Instituição, conforme NSMA 145-1 /1983, devendo ser considerado, ainda, que o direito à alimentação dos militares em atividade, assim entendidas como as refeições que lhes são fornecidas, está assegurado pelo art. 50, item IV, alínea "q", da Lei nº 6.880, de 09/12/80 (Estatuto dos Militares).

Além disso, cumpre ressaltar que encontra-se incluído no plano de cargos do COMAER o Quadro de Taifeiros da Aeronáutica, com especialidades de Cozinheiro e de Arrumador, ratificando-se, com isso, que as atividades de produzir e distribuir refeições são próprias das Organizações Militares, não podendo, portanto, ser adotada como linha de ação alternativa, por exemplo, a terceirização desse serviço, em atenção ao previsto no art. 3º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, e no art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017.

Deve ser descartada também a possibilidade de se pagar auxílio-alimentação ao efetivo sediado na Guarnição, uma vez que o GAP-AF está classificada como OM arranchadora, conforme o disposto na Portaria nº 775/GC3, de 14 de maio de 2019, do Comandante da Aeronáutica, que trata sobre a Classificação e Qualificação das “Organizações e frações de Organizações do COMAER”, como “Unidades Administrativas”; combinado com o art. 72 do Decreto nº 4.307, de 18 de julho de 2002 e com a Portaria SEFA nº 1/AJUR, de 8 de janeiro de 2020, que tratam

Documento: ETP - Página 4/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

sobre classificação das OM e frações de OM do COMAER quanto ao apoio de serviços de Rancho.

*D*ito isto, e de acordo com o Art. 44 da lei 14.133, de 01 de abril de 2021 esta equipe de planejamento considera a opção pela aquisição dos gêneros alimentícios como a opção mais vantajosa para a administração desta OM, visto que, esta CPA consta atualmente com cerca de 160 colaboradores no setor de produção de alimentos para atender toda Guarnição dos Afonsos.

Para a formação dos preços estimados para aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS , utilizou-se como metodologia a realização de uma pesquisa no sistema Pesquisa de Preços, na qual foram consultadas, no mínimo, os preços dos itens de três empresas do mesmo ramo do objeto pretendido. Dos preços obtidos (propostas anexas), extraiu-se a **MÉDIA ARITMÉTICA** dos valores, chegando-se então, ao preço referenciado.

A pesquisa de preços foi realizada seguindo a Instrução Normativa Nº 65, de 07 de julho de 2021, tendo sido escolhido como critério de precificação, para cada um dos itens, um entre os possíveis disponíveis para a realização da pesquisa, de forma que fosse utilizado o melhor que se aplicasse ao caso concreto.

Assim, a pesquisa, de uma forma geral, baseou-se nos valores encontrados no sistema Pesquisa de Preços, conforme inciso I do Art. 5º da referida IN, obtendo-se então, no mínimo, 03 (três) orçamentos para cada item, conforme preconiza a IN nº 65, de 07 de julho de 2021. A saber:

Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.
§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso

IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.

Sendo assim, para a formação dos preços de referência, para o processo de aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para o GAP-AF, utilizou-se como metodologia, os comandos contidos no Inciso I, Art. 5º, da Instrução supracitada. 03 (três) preços obtidos, do qual extraiu-se a MÉDIA ARITMÉTICA dos valores, conforme preconiza o art 6º da referida IN, chegando-se então ao preço referenciado.

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

Portanto, conforme o exposto, a pesquisa de preço seguiu as orientações do Art. 6º, §6º, da IN Seges nº 65/21.

Além disso, conforme artigo 4º da referida IN, foram realizadas diligências concernentes à pesquisa de preços, a qual não se resumiu à simples anexação de orçamentos das empresas nos autos, pois foram realizadas análises detidas de cada proposta, não apenas sob seu aspecto formal (identificação da empresa, idoneidade, compatibilidade da sua finalidade social com o objeto da licitação, etc.), mas também do seu teor, verificando a congruência entre os preços das

propostas, considerando que eventuais valores desarrazoados ou evidentemente inexequíveis poderiam distorcer os resultados da pesquisa efetuada, sendo ainda excluídos aqueles demasiadamente discrepantes dos demais.

Em análise realizada no mercado, considerando as leis e normas vigentes que regem a Administração Pública, foi realizado o levantamento das possíveis soluções para aquisição dos itens alimentícios pretendidos por meio deste certame, cujo fornecimento se dará por empresa especializada do ramo e devidamente autorizada a exercer esta atividade e cumprindo todas as exigências editalícias desta Organização.

Quanto ao Decreto nº 8.473/2015, que versa sobre a destinação de percentual mínimo a ser destinado à aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, esta Administração atesta que existe um processo para aquisição de Alimentos PAA, por intermédio de Chamada Pública 001 /2024, processo número 67564.002992/2024-81, a qual se encontra em análise jurídica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Foram utilizados como base de definição das quantidades totais que compõem o presente certame os pregões 46/2017, 008/2017, 006/2019, 30/2019, 31/2020 e .008/2022.

Assim, a metodologia utilizada, para fins do cálculo do quantitativo total dos itens previstos de aquisição, segue a fórmula abaixo:

A= MAIOR (A1 OU A2 OU A3 OU A4) , sendo que a planilha de cálculo encontra-se anexa ao ETP.

Tais consultas estão disponíveis no sistema de Gerenciamento de Atas, do sítio eletrônico do comprasnet e tabela extraída do Sistema Integrado de Logística de Material e de Serviço (SILOMS), sistema de uso da FAB, no qual apresenta a relação de itens empenhados por licitação.

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor de referência para a contratação, para fins de aplicação do menor valor, será de R$ 6.554.356,2734 (seis milhões, quinhentos e cinquenta e quatro mil, trezentos e cinquenta e seis reais e vinte e sete centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com o TCU, “Parcelamento é a divisão do objeto em partes menores e independentes. Cada parte, item, etapa ou parcela representa uma licitação isolada ou em separado.” (Licitações & Contratos. Orientações Básicas. 4ª ed., p. 225).

A licitação em questão será realizada por item, pois os objetos são divisíveis e foi verificado que **não haverá prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala**, visando propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo.

Assim sendo, a equipe de planejamento considerou ser possível adotar esta **forma de aquisição parcelada,** objetivando melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, considerando ainda que a divisão do objeto é tecnicamente possível e economicamente viável.

Dessa forma, visa-se atender a regra do parcelamento com relação a itens ou unidades autônomas do objeto, sem deixar de buscar a economia de escala, a viabilidade técnica e o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

São contratações correlatas e/ou interdependentes os pregões 46/2017, 008/2017, 006/2019, 30 /2019, 31/2020 e .008/2022. os quais continham itens similares e que atenderam parte da demanda de solicitações dessa OM.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Inicialmente, ressalta-se que a missão do Grupamento de Apoio dos Afonsos é executar as atividades administrativas e logísticas necessárias ao apoio das Organizações sediadas, visando à melhoria contínua dos processos internos e à qualidade dos serviços prestados.

A Diretriz do Comando da Aeronáutica (DCA Nº 11-1 de 06 de março de 2019), que versa sobre a Sistemática de Planejamento e Gestão Institucional da Aeronáutica, define atividade, em seu item 2.7.8.1, como um conjunto de tarefas de caráter continuado, executadas de forma coordenada, suportada por recursos humanos, materiais e financeiros, que visa atender aos processos administrativos, técnicos e operacionais, garantindo o funcionamento de uma organização, para o cumprimento de sua finalidade. Já seu item 2.7.8.3 versa sobre a imprescindibilidade da priorização dos recursos para que as Organizações e os principais Sistemas da Aeronáutica mantenham-se sempre em efetivo funcionamento, provendo à Força Aérea a sustentabilidade necessária ao cumprimento de sua missão.

Realizando-se uma análise primária do que versa a DCA 11-1, face à instrução do processo de aquisição em comento, observa-se total alinhamento da contratação pretendida, em relação ao planejamento da compra em tela.

Por fim, no que pese às despesas referentes ao processo em questão, elas estão em conformidade com o inciso II, do Art. 16, da Lei Complementar Nº 101, de 4 de maio de 2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal), haja vista não se referir à criação, expansão ou aperfeiçoamento de ação governamental, que acarrete aumento da despesa em relação à Lei Orçamentária Anual, ao Plano Plurianual, e à Lei de Diretrizes Orçamentárias, de acordo com a Lei de Responsabilidade Fiscal.

Documento: ETP - Página 8/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

12. Resultados Pretendidos

O objetivo da realização do certame pretendido, a ser realizado pela modalidade Pregão, na sua forma Eletrônica, pelo Sistema de Registro de Preços, é a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para atender às necessidades de alimentação dos servidores civis e militares do GAP-AF e demais Unidades Apoiadas.

Os itens adquiridos serão utilizados na alimentação dos, aproximadamente, 4.000 (quatro mil) comensais, sendo por este motivo uma atividade, cuja conclusão será de extrema importância para a apresentação de um cardápio diversificado, bem como a adequada nutrição dos servidores apoiados pela CPA.

13. Providências a serem Adotadas

Para a realização da aquisição, será necessário que o presente instrumento licitatório continue seu trâmite, até vencer as etapas preparatórias, internas, posteriormente, e prossiga para a fase externa, encontrando os licitantes interessados em participar do certame, até que se efetive o registro de preços para o vencedor desta Licitação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Para os itens licitados, cuja atividade de fabricação ou industrialização é enquadrada no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13, de 23/08/2021, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo artigo 17, inciso II, da Lei nº 6.938 de 1981.

A empresa contratada deverá comprovar que o(s) bem(ns) atende(m) aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, quando aplicável:

a) que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

b) que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

c) que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

d) que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (**Restriction of Certain Hazardous Substances**), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

Documento: ETP - Página 9/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

e) a comprovação do disposto neste item poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital".

f) Nos termos do Decreto n° 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA n° 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal .

g) Com relação ao descarte correto do material em questão deverão ser observados e levados em consideração o que preconiza o Art 9° da Lei 12305/10 que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

h) Para os produtos enquadrados nas categorias de itens potencialmente poluidores será exigida a apresentação do CTF (cadastro técnico Federal) válido e com a descrição da atividade compreendida no enquadramento na FTE (Ficha Técnica de Enquadramento) da Empresa/Marca Cadastrada do produto ofertado.

i) Para todos os produtos do item 1.1 do Termo de referência por estarem enquadrados Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13 de 23 de agosto de 2021, será exigida a apresentação do CTF (cadastro técnico Federal) válido e com a descrição da atividade compreendida no enquadramento na FTE (Ficha Técnica de Enquadramento) da fabricante do produto ofertado.

j) De acordo com o art. 427 do Decreto 9.013/2017,Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, estabelece que os todos os produtos de origem animal: o estabelecimento ou marca apresentada deverá estar registrado no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema de Inspeção Municipal (SIM) ou registrado pelos serviços de inspeção que aderiram ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária por meio do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI /POA).

k) Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (Resoluções 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 17, de 17 de março de 2008) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9832/1999).

l) Para os Estabelecimentos que apenas comercializam os produtos do item 1.1 deste TR além de apresentar os registros citados nos itens 4.7 e 4.8 deste TR, deveram apresentar também o licenciamento, válido, pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará válido, conforme redação dos art. 45 e 46 do DECRETO-LEI nº 986, de 21 de outubro de 1969.

Documento: ETP - Página 10/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

15. Análise de Riscos

Observando as vulnerabilidades do processo de maneira macro, entende-se salutar o diagnóstico para fins de prevenção dos riscos da fase interna até o momento que permeia a formalização do certame.

Entende-se por ação preventiva, ações a serem tomadas, com base no esquema analítico de riscos, de forma a prevenir a ocorrência dos mesmos.

Ações de contingência, no entanto, são ações a serem tomadas na ocasião dos danos começarem a ocorrer com a materialização dos riscos previstos.

Para melhor elucidar, serão classificados a probabilidade e o impacto através das possibilidades "BAIXO", "MÉDIO" e "ALTO", bem como será descrito os prejuízos dos danos em hipótese.

Segue abaixo os riscos elencados, bem como as ações preventivas e de contingência:

1) Não haver disponibilidade orçamentária - Não será possível adquirir os itens almejados, acarretando em prejuízos, já que a SSUB não terá a sua disposição os gêneros alimentícios para confecção dos cardápios, resultando na paralisação das atividades.

a) Probabilidade - BAIXO;

b) Impacto - ALTO;

c) Ação preventiva - Buscar base no Programa de Trabalho Anual; e

d) Ação de contingência - Buscar remanejamento de valores previstos no orçamento anual, acompanhado de revisão da necessidade imediata dos itens demandados, bem como oficiar as esferas superiores a fim de comunicar o fato, bem como solicitar recursos para esse fim.

2) Especificação insuficiente para a aquisição - A aquisição não acontecerá a contento, podendo trazer prejuízos, uma vez que poderá ocorrer uma obtenção parcial ou ineficaz.

a) Probabilidade - MÉDIO;

b) Impacto - MÉDIO;

c) Ação preventiva - Revisar cada cláusula de obrigações da contratada no que tange os documentos que balizam a licitação; e

d) Ação de contingência - Averiguar os pontos críticos e identificar a vantajosidade da rescisão do certame e a abertura de um novo processo licitatório.

3) Atraso na conclusão da licitação - A validação da ATA fora do prazo previsto prejudicará a rotina da Seção de Subsistência.

a) Probabilidade - MÉDIO;

b) Impacto - ALTO;

c) Ação preventiva - Após a abertura do pregão, identificar a frequência dos itens na situação "deserto", e nomeação de um maior número de agentes a fim de apoiar a Equipe de Planejamento e Área Técnica; e

d) Ação de contingência - Cancelar os itens responsáveis pelo retardo da conclusão do certame e dar continuidade em processo paralelo nas demandas que não lograram êxito. Informo ainda que poderá ocorrer situações que essa Equipe de Planejamento não tenha previsto, no entanto, toda ocorrência deverá ser registrada e analisada pelas autoridades competentes e apresentar um plano de contingência para fins de mitigação do acaso

16. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

16.1. Justificativa da Viabilidade

pós a realização do estudo, a Equipe de Planejamento da Contratação formada pela equipe técnica da Central de Produção dos Afonsos se posiciona quanto à viabilidade da contratação. Foram levados em consideração os diversos aspectos tais como: técnico, financeiro, orçamentário e a contribuição no atendimento aos comensais para que possam ter suas refeições de almoço e jantar garantidas pela GAP-AF.

Declaramos, com base no estudo realizado, que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada a esta instituição.

17. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

BRUNA TAVARES DA SILVA MACHADO

Equipe de apoio

MAURICIO GOMES FERNANDES JUNIOR

Equipe de apoio

HENRIQUE TAVARES CABRAL ALENCAR RODRIGUES

Equipe de apoio

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Resultado da Pesquisa de Satisfação do Sistema de Subsistência.pdf (73.0 KB)
- Anexo II - ANEXO D - PORTARIA Nº 753.2015.pdf (611.32 KB)
- Anexo III - ANEXO B - in_ibama_31_2009_cad_tec_fed_inst_def_amb_completa_lei_6938_81_rev_in_96_2006_altd_in_ibama_1_2011_.pdf (4.35 MB)
- Anexo IV - ica 145-7 RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTENCIA-compactado_compressed 2.pdf (756.11 KB)
- Anexo V - MODELO CARDÁPIO 2023.pdf (87.84 KB)
- Anexo VI - portaria nº 326, de 30 de julho de 1997.pdf (204.18 KB)
- Anexo VII - Resolução RDC ANVISA n 275,de 21 de outubro de 2002.pdf (165.17 KB)
- Anexo VIII - Resolucao-SMG-604-de-11-de-setembro-de-2002.pdf (817.2 KB)
- Anexo IX - PORTARIA CVS-5_090413.pdf (305.65 KB)
- Anexo X - bio_9_12012024 equipe de planejamento 2024.pdf (33.24 KB)
- Anexo XI - DECRETO-LEI nº 986, de 21 de outubro de 1969.pdf (269.43 KB)
- Anexo XII - Instrução Normativa IBAMA nº 13,.pdf (1.64 MB)
- Anexo XIII - Portaria SELOM nº 854 de 04_07_2005.pdf (563.73 KB)
- Anexo XIV - HISTÓRICO DE CONSUMO.pdf (53.86 KB)

RESOLUÇÃO SMG "N" Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 (DOM 12-09-02)

O RESPONSÁVEL PELO EXPEDIENTE DA SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO (Decreto nº 1.630/2002), no uso de suas atribuições legais, e, considerando o disposto no Decreto "N" Nº 19.486 de 10 de janeiro de 2001.

Considerando que o trânsito de alimentos em condições seguras pressupõe a preservação da saúde e do meio ambiente e ainda a necessidade de normatização e da uniformização das ações de fiscalização dos veículos que transportam alimentos;

Considerando a necessidade de uma proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos minimizando os riscos de contaminação;

Considerando o contido no § 4º do Art. 81 do Decreto 6235 de 30 de outubro de 1986 e a Resolução SMG nº 541 de 11 de maio de 2001 (e sua adequação em 3 de janeiro de 2002);

RESOLVE

Art. 1º - Os veículos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto.

Art. 2º - É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los.

§ 1º - Excetuam-se da exigência do caput do Art. os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo aqueles que contenham produtos tóxicos.

§ 2º - Não é permitido transportar, conjuntamente, pessoas e / ou animais com alimentos.

§ 3º - A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que seja utilizada para o transporte dos alimentos.

Art. 3º - No transporte de alimentos, devem constar, nos lados direito e esquerdo dos veículos, de forma visível, dentro de um retângulo de 30cm de altura por 60cm de comprimento, os dizeres : Transporte de Alimentos, Nome, Endereço e Telefone da Empresa , Produto Perecível (quando for o caso).

Art. 4º - Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A), o qual será concedido pela Autoridade Sanitária, após inspeção.

§ 1º - Os veículos pertencentes a empresas sediadas na cidade do Rio de Janeiro deverão possuir o Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A) concedido pela autoridade Sanitária deste Município .

§ 2º – O Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), concedido ao proprietário de veículo novo, com fabricação de até 2 (dois) anos, deverá ser renovado a cada 2 (dois) anos. A renovação para veículo com fabricação superior a 2 (dois) anos deverá ser anual.

§ 3º - Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária.

Art. 5º - O veículo de transporte de alimentos deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados .

§ 1º - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser aprovados pela Autoridade Sanitária competente e adequados às características dos produtos e meio de transporte .

§ 2º - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso de 30 minutos antes de ser utilizada) até a remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

§ 3º - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a)Desinfecção com água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com substâncias químicas, registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.Art. 6º - Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável e aprovado pela Autoridade Sani –tária .§ 1º - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e / ou poeira para a carga.§ 2º - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam, o derrame em vias públicas de alimentos e / ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.§ 3º - Todos os alimentos devem ser colocados sobre prateleiras e / ou estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.Art. 7º - Não é permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus com alimentos prontos para o consumo, se os primeiros apresentarem risco de contaminação para esses últimos.Art. 8º - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles apresentar risco de contaminação para os demais.Art. 9º - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Parágrafo Único – Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.
Art. 10 - Os alimentos perecíveis transportados em veículos, dependendo da natureza do produto, obedecerá ao contido no Anexo I.Art. 11 - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado, conservada a temperatura do produto ao redor de 4°C, não ultrapassando 6°C ou acima de 65°C.§ 1º - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros adequados e de fácil leitura.§ 2º - As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga se encontra em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.Art. 12 - As operações de carga e descarga do veículo devem ser executados em local protegido de chuva.Parágrafo Único – As condições de temperatura e umidade requeridas pelo alimento devem ser preservadas, durante a carga e descarga, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração.Art. 13 - Os estrados, se utilizados, devem estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.

Art. 14 - Os meios de transporte especificados nesta Resolução deverão atender a legislação (Código Tributário Municipal), quanto ao recolhimento da Taxa de Inspeção Sanitária para receber o documento solicitado (CIS-A de veículos).
Art. 15 - Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Resolução devem cumprir as exigências estabelecidas pela autoridade sanitária competente.Art. 16 - O não cumprimento desta Resolução caracterizará em infração sanitária e deve ser punido na forma de legislação vigente.Art. 17 - A inspeção sanitária dos veículos transportadores de alimentos deverá ser efetuada obedecendo ao Roteiro para Avaliação Sanitária do Veículo, contido no Anexo II .Art. 18 - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.
ANEXO I

Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

Características do Transporte	Tipo do Produto	Exigências
Transporte aberto com proteção	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados, hortículas e similares, biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-envasada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.:	-Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros ; - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos .

	latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick etc,.); similares	
Transporte fechado à temperatura ambiente (baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares, além dos citados anteriormente.	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção; - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico , refrigerado e / ou congelado (necessário sistema gerador de frio)	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeições pronta para o consumo e similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Conservação de produtos perecíveis (ver texto) : Quente: acima de 65ºC. -Frio: 4º a 10ºC e / ou conforme especificações do fabricante. -Congelado: (-12º a -18ºC) -Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. -Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

ANEXO II

ROTEIRO PARA AVALIAÇÃO SANITÁRIA DO VEÍCULO

1 – Condições do veículo Situação em geral

1.1 Possui Certificado de Inspeção Sanitária do Veículo que está sendo vistoriado
Sim Não

1.2 Possui vestígios / resíduos de que transportou produtos químicos tóxicos ou qualquer outro que possa contaminar o produto ? Sim Não

1.3 Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria ? Sim Não

1.4 Possui boas condições do assoalho, paredes , Tetos , estrados e guardas do veículo? Sim...Não

1.5 A lona / corda utilizada está em bom estado de conservação e higiene ? Sim Não

1.6 São transportados animais e pessoas junto com alimentos ? Sim Não

1.7 A cabine do motorista está totalmente isolada da parte que contém alimentos ? Sim....Não

1.8 Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome , endereço e telefone da empresa transportadora , bem como os dizeres : "Transporte de Alimentos , e perecível quando for o caso?" Sim....Não

1.9 O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o seu transporte? Sim Não

1.10 Os recipientes utilizados no transporte de produtos perecíveis são confeccionados de material liso, resistente, atóxico e lavável ? Sim...Não

1.11 Os equipamentos de refrigeração estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura recomendada pelo Fabricante? Sim Não

1.12 Os termômetros e os registradores de temperatura estão em perfeito estado de conservação e funcionamento? Sim Não

1.13 Existe separação no transporte de alimentos

1.14 Crus e alimentos prontos para o consumo? Sim Não

1.15 As refeições prontas para o consumo imediato estão sendo transportadas em veículo isotérmico fechado , e conservados a temperatura de 4º C a 10º C, ou acima de 65º C, quando for o caso? Sim Não

1.16 Os alimentos congelados estão sendo transportados a temperatura em torno de – 18 ºC e nunca superior a – 12 ºC.? Sim....Não

1.17 O transporte de alimentos resfriado está sendo realizado entre 4 e 10 ºC , ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem? Sim....Não

1.18 Na inspeção notou indícios de insetos , roedores , pássaros , vazamentos , umidade , odores intensos ou a presença de materiais estranhos? Sim Não

1.19 O veículo apresenta piso e lataria da carroceria isento de frestas ou buracos permitindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga? Sim Não

1.20 O compartimento de cargas apresenta frestas, pregos , lascas e / ou outros objetos que possam danificar a embalagem dos produtos? Sim....Não

2 . Observações

. . . . . .

. . . . . .

. . . .

3 . Parecer da Equipe responsável pela vistoria

. . . . . .

. . . . . .

. . . . . .

4 . Quantidade de veículos vistoriados

APTO APTO COM RESTRIÇÕES INTIMADO INAPTO

5. Assinatura e carimbo do Médico Veterinário e Agente de Inspeção Sanitária (INFORMAR DATA , LOCAL E HORA

. . . . . .

. . . . . .

DZETTA

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

Ofício nº 38/AB4-2/55136 Rio de Janeiro, 6 de dezembro de 2019.
Protocolo COMAER nº 67420.049915/2019-61

Do Subdiretor de Abastecimento
Ao Chefe do Grupamento de Apoio dos Afonsos

Assunto: Resultado da Pesquisa de Satisfação do Sistema de Subsistência.

Referência: 1. Portaria DIRAD nº 266/AB4-2, de 17 JUN 2019 (BCA nº 119, de 10 JUL 2019).

Anexo: A. Resultado da pesquisa - GAP-AF.

1. Ao dirigir-me e cumprimentá-lo cordialmente, refiro-me à segunda pesquisa de satisfação quanto aos serviços de subsistência, realizada por esta Subdiretoria no período compreendido entre 1º e 31 de outubro de 2019, conforme previsão constante da Portaria DIRA D nº 266/AB4-2, de 17 de junho de 2019, a qual instituiu e normatizou o Prêmio Destaque do Sistema de Subsistência (SISUB).

2. O resultado da pesquisa irá integrar o conjunto de indicadores do Sistema de Subsistência (SISUB) para efeito de cômputo na apuração do próximo prêmio Destaque SISUB/2020. Esse instrumento, capaz de expressar a satisfação do usuário, não apenas pela qualidade do alimento, mas também pelo aspecto visual das dependências, dos militares atuantes nos ranchos, e das preparações, destina-se a balizar a gestão, tanto da SDAB quando dos demais elos do Sistema.

3. A pesquisa de 2019, realizada em plataforma do COMAER, com apoio do CCA-RJ, foi composta por perguntas iniciais de identificação do respondente, após o que prosseguiu para 30 questões de múltipla escolha, divididas em 4 assuntos - ambiente externo, ambiente interno, alimentação e efetivo do rancho.

4. A nota final de cada OM foi aferida com base na média aritmética das 30 respostas de todos os respondentes, onde “Excelente” equivaleu a 4 pontos, “Bom” equivaleu a 3 pontos, “Regular” equivaleu a 2 pontos e “Ruim” equivaleu a 1 ponto, tendo sido apurado, ao final do Cômputo dos indicadores, o seguinte resultado relativo a esse Grupamento:

OM: GAP-AF	
Quantidade de respostas	342
Nota	72,06
Classificação	8/27
Grau	Ótimo

5. Ante o exposto, apraz-me, por dever e honra, manifestar o reconhecimento desta Subdiretoria pelo ótimo desempenho apresentado por essa OM, resultado, certamente, do esforço e dedicação de toda a equipe da Seção de Subsistência, o que refletiu na satisfação manifestada pelos usuários. O trabalho desempenhado pela SSUB nos dá a certeza de que, enquanto Sistema, caminhamos entrelaçados em direção segura, na busca de melhorias continuadas para o cumprimento da nobre missão que nos foi atribuída.

6. Manifestadas, pois, minhas singelas congratulações, encaminho ao Senhor planilha detalhada contendo o resumo das respostas obtidas, deixando a cargo dessa OM realizar os filtros que julgar necessários para que sejam identificados óbices a serem ainda resolvidos, pontos positivos e oportunidades de melhorias, a fim de nortear a gestão da SSUB, com o objetivo de proporcionar sempre melhores condições de prestação de serviços e atendimento ao efetivo apoiado.

7. Finalmente, para eventuais interações sobre o assunto, coloco à disposição dessa OM a Cap Int Natália Brito, por meio do telefone 21 3259-6354 ou pelo e-mail nataliabritonbolc @fab.mil.br.

Brig Int ALEXANDRE SANTANA NOGUEIRA
Subdiretor de Abastecimento

INSTRUÇÃO NORMATIVA IBAMA Nº 31, DE 3 DE DEZEMBRO DE 2009.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS - IBAMA, nomeado pela Portaria nº 382, de 02 de junho de 2008, da Ministra de Estado Chefe da Casa Civil da Presidência da República, publicada no Diário Oficial da União de 03 de junho de 2008, no uso das atribuições que lhe confere o art. 22 do Anexo I ao Decreto nº 6.099, de 27 de abril de 2007, que aprovou a Estrutura Regimental do IBAMA, publicado no Diário Oficial da União do dia subseqüente, considerando o que consta do Processo nº 02001.002269/2008-10 IBAMA/MMA, Resolve:

CONSIDERANDO as disposições do Art. 17, incisos I e II, da Lei 6.938 de 31 de agosto de 1981, que institui o Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, para registro obrigatório de pessoas físicas ou jurídicas que se dedicam às atividades potencialmente poluidoras ou à extração, produção, transporte e comercialização de produtos potencialmente perigosos ao meio ambiente, assim como de produtos e subprodutos da fauna e flora;

CONSIDERANDO que as atividades agrícola e pecuária interferem nas águas interiores, superficiais e subterrâneas, no solo, no subsolo, nos elementos da biosfera, na fauna e na flora com a movimentação de terra, as erosões, a substituição de florestas, a utilização de substancias químicas como fertilizantes e agroquímicos sendo, portanto, potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais em alto grau;

CONSIDERANDO que a internet, como meio de transmissão de informação, oferece confiabilidade para aquisição de dados em meio digital e permite o processamento e manutenção da integridade das informações;

CONSIDERANDO que os sistemas informatizados de emissão de documentos, controle de atividades, estudos e estatísticas operados via internet, apresentam confiabilidade de trabalho, facilidade de atendimento aos usuários de serviços das pessoas físicas e jurídicas de direito privado;

CONSIDERANDO que esta Autarquia dispõe de capacidade operacional para gestão de serviços informatizados com segurança;

CONSIDERANDO que, no caso de atividades intermitentes ou suspensão de atividades, a Autarquia permanece obrigada a controlar e fiscalizar os depósitos, rejeitos e passivos ambientais gerados pela atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos naturais;

CONSIDERANDO a necessidade de melhorar o enquadramento das atividades nas categorias do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, inclusive aquelas que não

Documento: ETP - Página 23/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

estão sujeitas ao pagamento da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental, que estão sujeitas ao controle e fiscalização do IBAMA;

CONSIDERANDO as proposições apresentadas pela Diretoria de Qualidade Ambiental no processo IBAMA Nº 02001.002269/2008-10, Resolve:

Art. 1° As pessoas físicas e jurídicas descritas no Anexo I desta Instrução Normativa são obrigadas ao registro no Cadastro Técnico Federal de Instrumentos de Defesa Ambiental, instituído pelo art. 17, inciso I, da Lei n° 6.938, de 31 de agosto de 1981.

Art. 2° As pessoas físicas e jurídicas descritas no Anexo II desta Instrução Normativa são obrigadas ao registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, instituído pelo art. 17, inciso II, da Lei n° 6.938, de 31 de agosto de 1981.

Parágrafo único Para atender demandas de registro de pessoas físicas e jurídicas que realizem atividades cujo registro seja facultativo, atividades adicionais poderão ser disponibilizadas.

Art. 3º O registro nos Cadastros citados nos Artigos 1º e 2º precedentes será feita via internet no endereço eletrônico: http://www.ibama.gov.br.

Art. 4º No ato do cadastramento a senha será gerada automaticamente pelo sistema.

§ 1º O acesso ao sistema para preenchimento e entrega de relatórios e utilização de outros serviços disponibilizados via internet será feito com a utilização da senha.

§ 2º Fica o detentor do registro responsável pelo uso e guarda da senha.

Art. 5º É obrigatória a apresentação do Relatório de Atividades para as atividades sujeitas ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos quais deverão constar as informações previstas no Anexo IV;

Parágrafo Único - As pessoas físicas e jurídicas que não realizaram atividade durante um período entregarão os relatórios declarando que não houve atividade no período.

Art. 6º As informações prestadas como unidades de medida, produtos, matérias primas e resíduos deverão utilizar listas harmonizadas conforme normatização do IBGE ou da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

Art. 7º A efetivação do registro no Cadastro Técnico Federal dar-se-á após o lançamento dos dados cadastrais, classificação do Porte da Empresa no caso de pessoa jurídica, lançamento das informações sobre as atividades desenvolvidas e sobre as barragens porventura existentes.

§ 1º Deverão ser registradas todas as atividades desenvolvidas de acordo com os Anexos I e II;

§ 2º O Anexo III constitui quadro comparativo entre as nomenclaturas das atividades utilizadas no Cadastro Nacional de Atividades Econômicas e as categorias utilizadas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais para orientação do enquadramento;

§ 3º Serão utilizadas, para consulta indicativa dos produtos químicos e produtos perigosos, as Resoluções CONAMA nº 267, de 14 de setembro de 2000, Resolução CONAMA nº 401, de 04 de novembro de 2008, Resolução CONAMA nº 23, de 12 de dezembro de 1996 e a Resolução ANTT nº 420, de 04 de fevereiro de 2004, ou normas posteriores que tratem de produtos químicos ou perigosos.

§ 4º O registro no IBAMA será distinto por matriz e filial;

§ 5º O IBAMA emitirá um Comprovante de Registro no qual constará o número do cadastro, o CPF ou CNPJ, o nome ou a razão social, o porte e as atividades declaradas.

§ 6º O Certificado de Registro emitido até a presente data será considerado equivalente ao Comprovante de Registro.

Art. 8º O Certificado de Regularidade, com validade de três meses a partir da data de sua emissão, conterá o número do cadastro, o CPF ou CNPJ, o nome ou razão social, as atividades declaradas que estão ativas, a data de emissão, a data de validade e chave de identificação eletrônica.

§ 1º O Certificado de Regularidade será disponibilizado para impressão, via internet, desde que verificado o cumprimento das exigências ambientais previstas em Leis, Resoluções do CONAMA, Portarias e Instruções Normativas do IBAMA e a ausência de débitos provenientes de taxas e multas administrativas por infrações ambientais.

§ 2º A prestação de serviços pelo IBAMA às pessoas físicas e jurídicas fica condicionada à verificação de regularidade de que trata o parágrafo anterior.

Art. 9º As pessoas físicas e jurídicas que desenvolvem atividades classificadas como agrícolas ou pecuárias, incluídas na Categoria de Uso de Recursos Naturais constantes no Anexo II, deverão apresentar anualmente o Ato Declaratório Ambiental.

§ 1º No Ato Declaratório Ambiental deverão constar, a partir de 2006, informações referentes às áreas de preservação permanente, de reserva legal, de Reserva Particular do Patrimônio Natural - RPPN, as Áreas de Relevante

Documento: ETP - Página 25/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

Interesse Ecológico - ARIE e, quando for o caso, as áreas sob manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

§ 2º No Ato Declaratório Ambiental deverão constar, a partir de 2006, informações referentes às áreas utilizadas em cada tipo de atividade, à captação de água para irrigação e à quantidade utilizada anualmente de fertilizantes, defensivos e demais produtos químicos.

§ 3º As informações constantes no Ato Declaratório Ambiental substituirão o Relatório de Atividades para essas atividades.

Art. 10 A entrega de relatórios datilografados fica restrita para pessoas físicas que desenvolvem atividades que apresentem pequeno grau de potencial poluidor ou de utilização de recursos ambientais.

Art. 11 A posse do Certificado de Registro ou o de Regularidade não desobriga as pessoas físicas ou jurídicas inscritas no Cadastro Técnico Federal de obter as licenças, autorizações, permissões, concessões, alvarás e demais documentos obrigatórios dos órgãos federais, estaduais ou municipais para o exercício de suas atividades.

Art. 12 A pessoa jurídica que encerrar suas atividades deverá informar no sistema o motivo do cancelamento do registro, mantendo em seu poder os documentos que comprovem o encerramento da atividade.

§1º O cancelamento do registro será efetivado, independentemente do pagamento de débitos existentes junto ao IBAMA, não isentando a cobrança de débitos anteriores.

§2º Em caso de reativação de atividade, será considerada, para efeito de registro e entrega de s e demais obrigações, a data inicialmente informada no sistema.

Art. 13 A suspensão temporária de atividades não isenta o detentor do registro da entrega dos relatórios, do pagamento da taxa prevista na Lei 10.165, de 27 de dezembro de 2000, e do cumprimento das demais obrigações relativas à atividade suspensa.

Art. 14 A falta de registro nos Cadastros sujeita o infrator às sanções pecuniárias previstas no Art. 17-1, incisos I a V, da Lei 6.938, de 31 de agosto de 1981.

Art. 15 A pessoa física ou jurídica que elaborar ou apresentar informações falsas ou enganosas, inclusive a omissão, nos dados cadastrais, nos relatórios ou no ato do cancelamento do registro incorrerá nas sanções previstas no Art. 69-A da Lei 9.605, de 12 de fevereiro de 1998 e no Decreto 6.514, de 22 de julho de 2008.

Documento: ETP - Página 26/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

Art. 16 A falta de entrega do Relatório Anual de Atividades, sujeita o infrator, quando sujeito passivo da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental, à multa prevista no § 2º do art. 17-C, da Lei n° 6.938, de 31 de agosto de 1981, sem prejuízo da aplicação da pena prevista do artigo anterior.

Art. 17 O registro no Cadastro Técnico Federal - CTF será suspenso quando houver declaração de que a Pessoa Física ou Pessoa Jurídica não exerce mais qualquer atividade e o seu cancelamento seja solicitado, de acordo com as seguintes regras:

I - a declaração e a solicitação de cancelamento será feita por meio da Internet;

II- em caso de óbito, a declaração poderá ser feita por requerimento específico e registrada por servidor habilitado no sistema corporativo do IBAMA;

III - o órgão vistoriador ou fiscalizador poderá cancelar o cadastro de pessoa física ou jurídica quando a mesma não possuir o direito de exercer toda e qualquer atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos ambientais.

Parágrafo único: o registro no Cadastro Técnico Federal - CTF não será cancelado em virtude de ações de remoção de direitos definidas no Decreto 6.514, de 22 de julho de 2008.

Art. 18 As pessoas jurídicas que solicitarem retificações cadastrais envolvendo fusão, cisão, incorporação ou cancelamento de qualquer atividade potencialmente poluidora ou utilizadoras de recursos ambientais, tem a obrigatoriedade de apresentar os dados atualizados do(s) respectivo(s) CNPJ(s); caso contrário, a solicitação de retificação será devolvida ao solicitante.

Art. 19 Caberá à Diretoria de Qualidade Ambiental dirimir dúvidas existentes e prestar informações complementares para aplicação desta Instrução Normativa.

Art. 20 Ficam aprovados os Anexos I a IV que fazem parte integrante da presente Instrução Normativa.

Art. 21 Revoga-se a Instrução Normativa nº 96, de 30 de março de 2006;

Art. 22 Esta Instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

ROBERTO MESSIAS FRANCO

DOU 04/12/2009 – SEÇÃO 1 – PÁGINA: 92-113

Documento: ETP - Página 27/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO I
INSTRUMENTOS DE DEFESA AMBIENTAL

Descrição 6.938/1981 CATEGORIAS Consultoria Técnica 50.01 - Consultor Técnico Ambiental (Pessoa Física) 50.02 - Consultor Técnico Ambiental (Pessoa Jurídica) 50.03 - Indústria de equipamentos, aparelhos e instrumentos de controle de atividades poluidoras 50.04 - Comércio/Instalação/Manutenção de equipamentos, aparelhos e instrumentos de controle de atividades poluidoras

ANEXO II
TABELA DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS OU UTILIZADORAS DE RECURSOS NATURAIS

COD	CATEGORIA	DESCRICAO	GRAU	TAXA
100-2	Administradora de Projetos Florestais	administradora de projetos de florestamento/reflorestamento	Pequeno	Nenhuma
21-4	Atividades Diversas	análises laboratoriais	Pequeno	Nenhuma
21-5	Atividades Diversas	experimentação com agroquímicos	Pequeno	Nenhuma
21-1	Atividades Diversas	reparação de aparelhos de refrigeração	Alto	Nenhuma

Documento: ETP - Página 28/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO B

21-2	Atividades Diversas	reparação de maquinas, aparelhos e equipamentos	Pequeno	Nenhuma
21-3	Atividades Diversas	usuários de substâncias controladas pelo protocolo de montreal	Alto	Nenhuma
1-2	Extração e Tratamento de Minerais	lavra a céu aberto, inclusive de aluvião, com ou sem beneficiamento	Alto	TCFA
1-4	Extração e Tratamento de Minerais	lavra garimpeira	Alto	TCFA
1-3	Extração e Tratamento de Minerais	lavra subterrânea com ou sem beneficiamento	Alto	TCFA
1-5	Extração e Tratamento de Minerais	perfuração de poços e produção de petróleo e gás natural	Alto	TCFA
1-1	Extração e Tratamento de Minerais	pesquisa mineral com guia de utilização	Alto	TCFA
1-6	Extração e Tratamento de Minerais	pesquisa mineral, exceto com guia de utilização	Alto	Nenhuma
23-1	Gerenciador de Projeto	usina hidroelétrica	Alto	Nenhuma
23-2	Gerenciador de Projeto	pequena central hidroelétrica	Alto	Nenhuma
23-3	Gerenciador de Projeto	usina termoelétrica	Alto	Nenhuma
23-5	Gerenciador de Projeto	linha de transmissão	Alto	Nenhuma
23-6	Gerenciador de Projeto	duto	Alto	Nenhuma
23-7	Gerenciador de Projeto	rodovia	Alto	Nenhuma
23-8	Gerenciador de Projeto	ferrovia	Alto	Nenhuma
23-9	Gerenciador de Projeto	hidrovia	Alto	Nenhuma
23-10	Gerenciador de Projeto	ponte	Alto	Nenhuma
23-11	Gerenciador de Projeto	porto	Alto	Nenhuma
23-12	Gerenciador de Projeto	mineração	Alto	Nenhuma
23-13	Gerenciador de Projeto	empreendimento militar	Alto	Nenhuma
23-15	Gerenciador de Projeto	outras atividades	Alto	Nenhuma
23-16	Gerenciador de Projeto	petróleo - aquisição de dados	Alto	Nenhuma
23-17	Gerenciador de Projeto	petróleo - perfuração	Alto	Nenhuma
23-18	Gerenciador de Projeto	petróleo - produção	Alto	Nenhuma
23-19	Gerenciador de Projeto	nuclear - transporte	Alto	Nenhuma
23-20	Gerenciador de Projeto	nuclear - geração de energia	Alto	Nenhuma
23-21	Gerenciador de Projeto	nuclear - indústrias	Alto	Nenhuma
23-22	Gerenciador de Projeto	nuclear - centros de pesquisa	Alto	Nenhuma
23-23	Gerenciador de Projeto	exploração de calcário marinho	Alto	Nenhuma
23-24	Gerenciador de Projeto	dragagem	Alto	Nenhuma
23-25	Gerenciador de Projeto	parque eólico	Alto	Nenhuma
23-26	Gerenciador de Projeto	recursos hídricos	Alto	Nenhuma
9-1	Indústria de Borracha	beneficiamento de borracha natural	Pequeno	TCFA
9-3	Indústria de Borracha	fabricação de laminados e fios de borracha	Pequeno	TCFA
9-4	Indústria de Borracha	fabricação de espuma de borracha e de artefatos de espuma de borracha, inclusive látex	Pequeno	TCFA
9-5	Indústria de Borracha	fabricação de câmara de ar	Pequeno	TCFA
9-6	Indústria de Borracha	fabricação de pneumáticos	Pequeno	TCFA
9-7	Indústria de Borracha	recondicionamento de pneumáticos	Pequeno	TCFA
10-1	Indústria de Couros e Peles	secagem e salga de couros e peles	Alto	TCFA
10-2	Indústria de Couros e Peles	curtimento e outras preparações de couros e peles.	Alto	TCFA
10-3	Indústria de Couros e Peles	fabricação de artefatos diversos de couros e peles	Alto	TCFA
10-4	Indústria de Couros e Peles	fabricação de cola animal.	Alto	TCFA
7-3	Indústria de Madeira	fabricação de chapas, placas de madeira aglomerada, prensada e compensada	Médio	TCFA
7-4	Indústria de Madeira	fabricação de estruturas de madeira e de móveis.	Médio	TCFA
7-2	Indústria de Madeira	preservação de madeira	Médio	TCFA
7-1	Indústria de Madeira	serraria e desdobramento de madeira.	Médio	TCFA
7-6	Indústria de Madeira	usina de preservação de madeira piloto (pesquisa).	Médio	TCFA
7-7	Indústria de Madeira	usina de preservação de madeira sem pressão.	Médio	TCFA
7-5	Indústria de Madeira	usina de preservação de madeira sob pressão.	Médio	TCFA
6-2	Indústria de Material de Transporte	fabricação e montagem de aeronaves.	Médio	TCFA
6-1	Indústria de Material de Transporte	fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios.	Médio	TCFA
6-3	Indústria de Material de Transporte	Fabricação e reparo de embarcações e estruturas flutuantes.	Médio	TCFA
5-3	Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações	Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos.	Médio	TCFA
5-2	Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações	Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática.	Médio	TCFA
5-1	Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações	Fabricação de pilhas, baterias e outros acumuladores.	Médio	TCFA
8-3	Indústria de Papel e Celulose	Fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina, cartão e fibra prensada.	Alto	TCFA

8-1	Indústria de Papel e Celulose	Fabricação de celulose e pasta mecânica.	Alto	TCFA
8-2	Indústria de Papel e Celulose	Fabricação de papel e papelão.	Alto	TCFA
16-5	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	beneficiamento e industrialização de leite e derivados	Médio	TCFA
16-1	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares	Médio	TCFA
16-14	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de bebidas alcoólicas	Médio	TCFA
16-13	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais	Médio	TCFA
16-12	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	fabricação de cervejas, chopes e maltes	Médio	TCFA
16-3	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de conservas	Médio	TCFA
16-9	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de fermentos e leveduras	Médio	TCFA
16-10	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	fabricação de rações balanceadas e de alimentos preparados para animais	Médio	TCFA
16-11	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	Fabricação de vinhos e vinagre	Médio	TCFA
16-6	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	fabricação e refinação de açúcar	Médio	TCFA
16-2	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal	Médio	TCFA
16-15	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	matadouros, abatedouros, frigoríficos de fauna silvestre	Médio	TCFA
16-4	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados	Médio	TCFA
16-8	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	produção de manteiga, cacau, gorduras de origem animal para alimentação	Médio	TCFA
16-7	Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas	refino e preparação de óleo e gorduras vegetais	Médio	TCFA
12-2	Indústria de Produtos de Matéria Plástica.	fabricação de artefatos de material plástico.	Pequeno	TCFA
12-1	Indústria de Produtos de Matéria Plástica.	fabricação de laminados plásticos.	Pequeno	TCFA
2-1	Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos	beneficiamento de minerais não metálicos, não associados a extração	Médio	TCFA
2-2	Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos	fabricação e elaboração de produtos minerais não metálicos tais como produção de material cerâmico, cimento, gesso, amianto, vidro e similares	Médio	TCFA
13-1	Indústria do Fumo	fabricação de cigarros, charutos, cigarrilhas e outras atividades de beneficiamento do fumo.	Médio	TCFA
4-1	Indústria Mecânica	fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície.	Médio	TCFA
3-1	Indústria Metalúrgica	fabricação de aço e de produtos siderúrgicos	Alto	TCFA
3-10	Indústria Metalúrgica	fabricação de artefatos de ferro, aço e de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Alto	TCFA
3-9	Indústria Metalúrgica	fabricação de estruturas metálicas com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia.	Alto	TCFA
3-7	Indústria Metalúrgica	metalurgia de metais preciosos.	Alto	TCFA
3-8	Indústria Metalúrgica	metalurgia do pó, inclusive peças moldadas.	Alto	TCFA
3-3	Indústria Metalúrgica	metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro.	Alto	TCFA
3-2	Indústria Metalúrgica	produção de fundidos de ferro e aço, forjados, arames, relaminhados com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia.	Alto	TCFA
3-4	Indústria Metalúrgica	produção de laminados, ligas, artefatos de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia.	Alto	TCFA
3-6	Indústria Metalúrgica	produção de soldas e anodos.	Alto	TCFA
3-5	Indústria Metalúrgica	relaminação de metais não-ferrosos, inclusive ligas	Alto	TCFA
3-11	Indústria Metalúrgica	têmpera e cementação de aço, recozimento de arames, tratamento de superfície.	Alto	TCFA
3-12	Indústria Metalúrgica	usuário de mercúrio metálico - metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro.	Alto	TCFA
15-3	Indústria Química	fabricação de combustíveis não derivados de petróleo	Alto	TCFA
15-8	Indústria Química	fabricação de concentrados aromáticos naturais, artificiais e sintéticos	Alto	TCFA
15-11	Indústria Química	fabricação de fertilizantes e agroquímicos	Alto	TCFA
15-14	Indústria Química	fabricação de perfumarias e cosméticos	Alto	TCFA
15-6	Indústria Química	fabricação de pólvora, explosivos, detonantes, munição para caça e esporte, fósforo de segurança e artigos pirotécnicos	Alto	TCFA
15-9	Indústria Química	fabricação de preparados para limpeza e polimento, desinfetantes, inseticidas, germicidas e fungicidas	Alto	TCFA
15-17	Indústria Química	fabricação de preservativos de madeiras	Alto	TCFA
15-18	Indústria Química	fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA

Documento: ETP - Página 30/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

15-2	Indústria Química	fabricação de produtos derivados do processamento de petroleo, de rochas betuminosas e da madeira	Alto	TCFA
15-16	Indústria Química	fabricação de produtos e substânicas controlados pelo protocolo de montreal	Alto	TCFA
15-12	Indústria Química	fabricação de produtos farmacêuticos e veterinários	Alto	TCFA
15-5	Indústria Química	fabricação de resinas e de fibras e fios artificiais e sinteticos e de borracha e látex sintéticos	Alto	TCFA
15-13	Indústria Química	fabricação de sabões, detergentes e velas	Alto	TCFA
15-10	Indústria Química	fabricação de tintas, esmaltes, lacas, vernizes, impermeabilizanfes, solventes e secantes	Alto	TCFA
15-15	Indústria Química	produção de álcool etílico, metanol e similares.	Alto	TCFA
15-19	Indústria Química	produção de óleos - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA
15-4	Indústria Química	produção de óleos, gorduras, ceras, vegetais e animais, óleos essenciais, vegetais e produtos similares, da destilação da madeira	Alto	TCFA
15-1	Indústria Química	produção de substâncias e fabricação de produtos químicos	Alto	TCFA
15-7	Indústria Química	recuperação e refino de solventes, óleos minerais, vegetais e animais	Alto	TCFA
11-1	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	beneficiamento de fibras têxteis, vegetais, de origem animal e sintéticos.	Médio	TCFA
11-4	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	fabricação de calçados e componentes para calçados.	Médio	TCFA
11-2	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	fabricação e acabamento de fios e tecidos	Médio	TCFA
11-3	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	tingimento, estamparia e outros acabamentos em peças do vestuário e artigos diversos de tecidos	Médio	TCFA
14-2	Indústrias Diversas	usinas de produção de asfalto.	Pequeno	TCFA
14-1	Indústrias Diversas	usinas de produção de concreto.	Pequeno	TCFA
99-2	Moto-serras - Lei 7803/89	comerciante de moto-serras.	Pequeno	Nenhuma
99-3	Moto-serras - Lei 7803/89	fabricante/importador de motosserras.	Pequeno	TCFA
99-1	Moto-serras - Lei 7803/89	proprietário de moto-serras.	Pequeno	Licença dePorte e Uso
22-5	Obras civis	abertura de barras, embocaduras e canais	Médio	Nenhuma
22-2	Obras civis	construção de barragens e diques	Alto	Nenhuma
22-3	Obras civis	construção de canais para drenagem	Médio	Nenhuma
22-7	Obras civis	construção de obras de arte	Médio	Nenhuma
22-8	Obras civis	outras construções	Alto	Nenhuma
22-4	Obras civis	retificação de curso de água	Médio	Nenhuma
22-1	Obras civis	rodovias, ferrovias, hidrovias, metropolitanos	Médio	Nenhuma
22-10	Obras civis	serviços especializados para construção	Médio	Nenhuma
22-9	Obras civis	sondagem e perfuração de poços tubulares (artesianos)	pequeno	Nenhuma
22-6	Obras civis	transposição de bacias hidrográficas	Alto	Nenhuma
24-1	Serviços Administrativos	administração de conglomerado empresarial	Pequeno	Nenhuma
17-12	Serviços de Utilidade	aplicação de agrotóxicos	Pequeno	Nenhuma
17-15	Serviços de Utilidade	controle de pragas domésticas com aplicação de produtos químicos	Médio	Nenhuma
17-20	Serviços de Utilidade	controle mecânico, químico e biológico e destinação de plantas aquáticas	Pequeno	Nenhuma
17-13	Serviços de Utilidade	destinação de pneumáticos	Médio	TCFA
17-4	Serviços de Utilidade	destinação de resíduos de esgotos sanitários e de resíduos solidos urbanos, inclusive aqueles provenientes de fossas	Médio	TCFA
17-3	Serviços de Utilidade	disposição de resíduos especiais tais como: de agroquímicos e suas embalagens, usadas e de serviço de saúde e similares	Médio	TCFA
17-17	Serviços de Utilidade	distribuição de energia elétrica	Pequeno	Nenhuma
17-5	Serviços de Utilidade	dragagem e derrocamentos em corpos d'agua	Médio	TCFA
17-8	Serviços de Utilidade	estações de tratamento de água	Pequeno	Nenhuma
17-10	Serviços de Utilidade	geração de energia hidrelétrica	Pequeno	Nenhuma
17-52	Serviços de Utilidade	geração de energia eólica	Pequeno	Nenhuma
17-14	Serviços de Utilidade	higienização e limpeza de trajes utilizados em unidades industriais, restaurantes, hotelaria e em serviços de saúde	Pequeno	Nenhuma
17-49	Serviços de Utilidade	incineração de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	TCFA
17-7	Serviços de Utilidade	interceptores, emissários, estação elevatória e tratamento de esgôto sanitário	Pequeno	Nenhuma
17-11	Serviços de Utilidade	irradiação para esterilização, descontaminação e modificação	Pequeno	Nenhuma
17-22	Serviços de Utilidade	limpeza e conservação de veículos	Pequeno	Nenhuma
17-18	Serviços de Utilidade	limpeza, conservação e manutenção predial	Pequeno	Nenhuma
17-1	Serviços de Utilidade	produção de energia termoelétrica;.	Médio	TCFA
17-51	Serviços de Utilidade	reciclagem de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	Nenhuma
17-48	Serviços de Utilidade	recolhimento de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	Nenhuma
17-6	Serviços de Utilidade	recuperação de áreas contaminadas ou degradadas	Médio	TCFA
17-50	Serviços de Utilidade	regeneração de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	Nenhuma

Documento: ETP - Página 31/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

17-9	Serviços de Utilidade	transmissão de energia elétrica	Pequeno	Nenhuma
17-2	Serviços de Utilidade	tratamento e destinação de resíduos industriais	Médio	TCFA
18-26	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	aeródromos, exceto aeroportos	Alto	nenhuma
18-6	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de combustíveis, derivados de petróleo	Alto	TCFA
18-54	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de combustíveis, derivados de petróleo - gás glp	Alto	TCFA
18-10	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos e substancias controladas pelo protocolo de montreal	Alto	TCFA
18-8	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos perigosos-mercúrio metálico	Alto	TCFA
18-7	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos químicos e produtos perigosos	Alto	TCFA
18-13	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio de produtos químicos e produtos perigosos - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA
18-18	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	comércio varejista de fertilizantes e demais agroquímicos	Alto	TCFA
18-5	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	depósitos de produtos químicos e produtos perigosos	Alto	TCFA
18-55	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	depósitos de produtos químicos e produtos perigosos - gás glp	Alto	TCFA
18-52	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	importação de substância controlada pelo protocolo de montreal	Médio	TCFA
18-19	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	importador de eletrodoméstico - res. conama 20/1994	Pequeno	nenhuma
18-26	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	locação de meios de transporte	Alto	Nenhuma
18-3	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	marinas, portos e aeroportos	Alto	TCFA
18-4	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	terminais de minério, petróleo e derivados e produtos químicos	Alto	TCFA
18-16	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	titular de registro de remediadores	Pequeno	Nenhuma
18-17	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	titular de registro de substâncias químico-perigosas para comercialização de forma direta ou indireta	Alto	TCFA
18-11	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transportador de produtos florestais	Pequeno	Nenhuma
18-27	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte aquaviário	Médio	Nenhuma
18-1	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte de cargas perigosas	Alto	TCFA
18-20	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte de cargas perigosas - protocolo de montreal	Alto	TCFA
18-14	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte de cargas perigosas - res. conama no. 362/2005	Alto	TCFA
18-15	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte ferroviário	Médio	Nenhuma
18-2	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	transporte por dutos	Alto	TCFA
18-21	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	operador de rodovia	Alto	nenhuma
18-22	Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	operador de hidrovia	Alto	nenhuma
19-1	Turismo	complexos turísticos e de lazer, inclusive parques temáticos.	Pequeno	TCFA
20-17	Uso de Recursos Naturais	atividade agrícola e pecuária	Alto	Nenhuma
20-44	Uso de Recursos Naturais	centro de reabilitação da fauna silvestre nativa	Pequeno	Nenhuma
20-10	Uso de Recursos Naturais	centro de triagem da fauna silvestre	Pequeno	Nenhuma
20-41	Uso de Recursos Naturais	coleta de material biológico com finalidade científica ou didática	Pequeno	TCFA
20-24	Uso de Recursos Naturais	comercialização de fauna silvestre nativa e exótica, partes produtos e subprodutos	Médio	TCFA
20-49	Uso de Recursos Naturais	comercialização de fauna silvestre nativa e exótica, partes produtos e subprodutos - peixes ornamentais	Médio	TCFA
20-48	Uso de Recursos Naturais	comercialização de fauna silvestre nativa e exótica, partes produtos e subprodutos - pescados	Médio	TCFA
20-32	Uso de Recursos Naturais	comércio de materiais de construção que comercializa subprodutos florestais, até cem metros cúbicos ano	Pequeno	Nenhuma
20-9	Uso de Recursos Naturais	consumidor de madeira, lenha ou carvão vegetal	Médio	Nenhuma
20-23	Uso de Recursos Naturais	criação comercial de fauna silvestre nativa e exótica	Médio	TCFA
20-13	Uso de Recursos Naturais	criador de passeriformes silvestres nativos	Pequeno	Licença de Criador
20-46	Uso de Recursos Naturais	criadouro científico de fauna silvestre para fins de conservação	Pequeno	Nenhuma
20-45	Uso de Recursos Naturais	criadouro científico de fauna silvestre para fins de pesquisa	Pequeno	Nenhuma

Documento: ETP - Página 32/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

20-31	Uso de Recursos Naturais	detentor de reserva florestal para fins de reposição florestal	Médio	TCFA
20-2	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais	Médio	TCFA
20-34	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - comércio varejista	Médio	TCFA
20-33	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - extração e comercio atacadista	Médio	TCFA
20-42	Uso de Recursos Naturais	exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - instalação e manutenção de empreendimentos	Médio	TCFA
20-16	Uso de Recursos Naturais	federações, associações e clubes	Pequeno	Nenhuma
20-21	Uso de Recursos Naturais	importação ou exportação de fauna nativa brasileira	Médio	TCFA
20-22	Uso de Recursos Naturais	importação ou exportação de flora nativa brasileira	Médio	TCFA
20-15	Uso de Recursos Naturais	importador ou exportador de fauna silvestre exótica	Médio	Nenhuma
20-26	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies exóticas	Médio	TCFA
20-36	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies exóticas para melhoramento genético vegetal e usb na agricultura	Médio	Nenhuma
20-20	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies geneticamente modificadas	Médio	Nenhuma
20-35	Uso de Recursos Naturais	introdução de espécies geneticamente modificadas previamente identificadas pela ctnbio como potencialmente causadoras de significativa degradação	Médio	TCFA
20-25	Uso de Recursos Naturais	jardim zoológico	Médio	TCFA
20-28	Uso de Recursos Naturais	manejo de fauna exótica invasora	Médio	Nenhuma
20-29	Uso de Recursos Naturais	manejo de fauna nativa em desequilíbrio	Médio	Nenhuma
20-6	Uso de Recursos Naturais	manejo de recursos aquáticos vivos	Médio	TCFA
20-54	Uso de Recursos Naturais	manejo de recursos aquáticos vivos - aqüicultura	Médio	Nenhuma
20-30	Uso de Recursos Naturais	manejo de fauna sinantrópica	Médio	Nenhuma
20-43	Uso de Recursos Naturais	mantenedor de área protegida	Pequeno	Nenhuma
20-12	Uso de Recursos Naturais	mantenedor de fauna silvestre	Pequeno	Nenhuma
20-47	Uso de Recursos Naturais	mantenedor de RPPN	Pequeno	Nenhuma
20-27	Uso de Recursos Naturais	pescador amador	Médio	Licença
20-18	Uso de Recursos Naturais	projetos de assentamento colonização	Médio	Nenhuma
20-19	Uso de Recursos Naturais	promoção de eventos esportivos de pesca amadora	Pequeno	Nenhuma
20-53	Uso de Recursos Naturais	queima controlada da palha de cana-de-açucar	Alto	Nenhuma
20-1	Uso de Recursos Naturais	silvicultura	Médio	TCFA
20-37	Uso de Recursos Naturais	uso da diversidade biológica pela biotecnologia em atividades previamente identificadas pela ctnbio como pot. causadoras de significativa degradação	Médio	TCFA
20-38	Uso de Recursos Naturais	utilização da diversidade biológica pela biotecnologia	Médio	Nenhuma
20-5	Uso de Recursos Naturais	utilização do patrimônio genético natural	Médio	TCFA
98-2	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	comerciante de pneus e similares	Médio	Nenhuma
98-4	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de baterias para comercialização de forma direta ou indireta	Alto	TCFA
98-6	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de baterias para uso próprio	Pequeno	Nenhuma
98-1	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de pneus e similares	Médio	Nenhuma
98-5	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de veículos para uso próprio	Pequeno	Nenhuma
98-3	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	importador de veículos automotores - fins comerciais	Alto	TCFA
98-7	Veículos Automotores - Pneus - Pilhas e Baterias	instalação de gás natural - res. conama 291	Pequeno	Nenhuma

Documento: ETP - Página 33/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO III

CORRELAÇÃO INDICATIVA ENTRE O CADASTRO NACIONAL DE ATIVIDADES ECONOMICAS E AS CATEGORIAS DO CADASTRO TÉCNICO FEDERAL DE ATIVIDADES POTENCIAMENTE POLUIDORAS E/OU UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

1	Extração e Tratamento de Minerais	- pesquisa mineral com guia de utilização; lavra a céu aberto, inclusive de aluvião, com ou sem beneficiamento; lavra subterrânea com ou sem beneficiamento, lavra garimpeira, perfuração de poços e produção de petróleo e gás natural.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	0500-3/01	Extração de carvão mineral
	0500-3/02	Beneficiamento de carvão mineral
	0600-0/01	Extração de petróleo e gás natural
	0600-0/02	Extração e beneficiamento de xisto
	0600-0/03	Extração e beneficiamento de areias betuminosas

Documento: ETP - Página 34/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO B

0710-3/01 Extração de minério de ferro

0710-3/02 Pelotização, sinterização e outros beneficiamentos de minério de ferro

0721-9/01 Extração de minério de alumínio

0721-9/02 Beneficiamento de minério de alumínio

0722-7/01 Extração de minério de estanho

0722-7/02 Beneficiamento de minério de estanho

0723-5/01 Extração de minério de manganês

0723-5/02 Beneficiamento de minério de manganês

0724-3/01 Extração de minério de metais preciosos

0724-3/02 Beneficiamento de minério de metais preciosos

0725-1/00 Extração de minerais radioativos

0729-4/01 Extração de minérios de nióbio e titânio

0729-4/02 Extração de minério de tungstênio

0729-4/03 Extração de minério de níquel

0729-4/04 Extração de minérios de cobre, chumbo, zinco e outros minerais metálicos não-ferrosos não especificados anteriormente

0729-4/05 Beneficiamento de minérios de cobre, chumbo, zinco e outros minerais metálicos não-ferrosos não especificados anteriormente

0810-0/01 Extração de ardósia e beneficiamento associado

0810-0/02 Extração de granito e beneficiamento associado

0810-0/03 Extração de mármore e beneficiamento associado

0810-0/04 Extração de calcário e dolomita e beneficiamento associado

0810-0/05 Extração de gesso e caulim

0810-0/06 Extração de areia, cascalho ou pedregulho e beneficiamento associado

0810-0/07 Extração de argila e beneficiamento associado

0810-0/08 Extração de saibro e beneficiamento associado

0810-0/09 Extração de basalto e beneficiamento associado

0810-0/10 Beneficiamento de gesso e caulim associado à extração

0810-0/99 Extração e britamento de pedras e outros materiais para construção e beneficiamento associado

0891-6/00 Extração de minerais para fabricação de adubos, fertilizantes e outros produtos químicos

0892-4/01 Extração de sal marinho

0892-4/02 Extração de sal-gema

0892-4/03 Refino e outros tratamentos do sal

0893-2/00 Extração de gemas (pedras preciosas e semipreciosas)

		0899-1/01	Extração de grafita
		0899-1/02	Extração de quartzo
		0899-1/03	Extração de amianto
		0899-1/99	Extração de outros minerais não-metálicos não especificados anteriormente
2	Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos		- beneficiamento de minerais não metálicos, não associados a extração; fabricação e elaboração de produtos minerais não metálicos tais como produção de material cerâmico, cimento, gesso, amianto, vidro e similares.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		2311-7/00	Fabricação de vidro plano e de segurança
		2312-5/00	Fabricação de embalagens de vidro
		2319-2/00	Fabricação de artigos de vidro
		2320-6/00	Fabricação de cimento
		2330-3/01	Fabricação de estruturas pré-moldadas de concreto armado, em série e sob encomenda
		2330-3/02	Fabricação de artefatos de cimento para uso na construção
		2330-3/03	Fabricação de artefatos de fibrocimento para uso na construção
		2330-3/04	Fabricação de casas pré-moldadas de concreto
		2330-3/05	Preparação de massa de concreto e argamassa para construção
		2330-3/99	Fabricação de outros artefatos e produtos de concreto, cimento, fibrocimento, gesso e materiais semelhantes
		2341-9/00	Fabricação de produtos cerâmicos refratários
		2342-7/01	Fabricação de azulejos e pisos
		2342-7/02	Fabricação de artefatos de cerâmica e barro cozido para uso na construção, exceto azulejos e pisos
		2349-4/01	Fabricação de material sanitário de cerâmica
		2349-4/99	Fabricação de produtos cerâmicos não-refratários não especificados anteriormente
		2391-5/01	Britamento de pedras, exceto associado à extração
		2391-5/02	Aparelhamento de pedras para construção, exceto associado à extração
		2391-5/03	Aparelhamento de placas e execução de trabalhos em mármore, granito, ardósia e outras pedras
		2392-3/00	Fabricação de cal e gesso
		2399-1/01	Decoração, lapidação, gravação, vitrificação e outros trabalhos em cerâmica, louça, vidro e cristal
		2399-1/99	Fabricação de outros produtos de minerais não-metálicos não especificados anteriormente
3	Indústria Metalúrgica		- fabricação de aço e de produtos siderúrgicos, produção de fundidos de ferro e aço, forjados, arames, relaminados com ou sem tratamento; de superfície, inclusive galvanoplastia, metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundarias, inclusive ouro; produção de laminados, ligas, artefatos de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia; relaminação de metais não-ferrosos, inclusive ligas, produção de soldas e anodos; metalurgia de metais preciosos; metalurgia do pó, inclusive peças moldadas; fabricação de estruturas metálicas com ou sem tratamento de superfície, inclusive; galvanoplastia, fabricação de artefatos de ferro, aço e de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia, tempera e cementação de aço, recozimento de arames, tratamento de superfície.
		2411-3/00	Produção de ferro-gusa
		2412-1/00	Produção de ferroligas
		2421-1/00	Produção de semi-acabados de aço
		2422-9/01	Produção de laminados planos de aço ao carbono, revestidos ou não
		2422-9/02	Produção de laminados planos de aços especiais
		2423-7/01	Produção de tubos de aço sem costura
		2423-7/02	Produção de laminados longos de aço, exceto tubos
		2424-5/01	Produção de arames de aço
		2424-5/02	Produção de relaminados, trefilados e perfilados de aço, exceto arames
		2431-8/00	Produção de tubos de aço com costura
		2439-3/00	Produção de outros tubos de ferro e aço
		2441-5/01	Produção de alumínio e suas ligas em formas primárias
		2441-5/02	Produção de laminados de alumínio

Documento: ETP - Página 36/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

	2442-3/00	Metalurgia dos metais preciosos
	2443-1/00	Metalurgia do cobre
	2449-1/01	Produção de zinco em formas primárias
	2449-1/02	Produção de laminados de zinco
	2449-1/03	Produção de soldas e ânodos para galvanoplastia
	2449-1/99	Metalurgia de outros metais não-ferrosos e suas ligas não especificados anteriormente
	2449-1/99	Metalurgia de outros metais não-ferrosos e suas ligas não especificados anteriormente - USUÁRIO DE MERCÚRIO METÁLICO
	2451-2/00	Fundição de ferro e aço
	2452-1/00	Fundição de metais não-ferrosos e suas ligas
	2531-4/01	Produção de forjados de aço
	2531-4/02	Produção de forjados de metais não-ferrosos e suas ligas
	2532-2/01	Produção de artefatos estampados de metal
	2532-2/02	Metalurgia do pó
	2539-0/00	Serviços de usinagem, solda, tratamento e revestimento em metais
4 Indústria Mecânica		- fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	2511-0/00	Fabricação de estruturas metálicas
	2512-8/00	Fabricação de esquadrias de metal
	2513-6/00	Fabricação de obras de caldeiraria pesada
	2521-7/00	Fabricação de tanques, reservatórios metálicos e caldeiras para aquecimento central
	2522-5/00	Fabricação de caldeiras geradoras de vapor, exceto para aquecimento central e para veículos
	2541-1/00	Fabricação de artigos de cutelaria
	2542-0/00	Fabricação de artigos de serralheria, exceto esquadrias
	2543-8/00	Fabricação de ferramentas
	2550-1/01	Fabricação de equipamento bélico pesado, exceto veículos militares de combate
	2550-1/02	Fabricação de armas de fogo e munições
	2591-8/00	Fabricação de embalagens metálicas
	2592-6/01	Fabricação de produtos de trefilados de metal padronizados
	2592-6/02	Fabricação de produtos de trefilados de metal, exceto padronizados
	2593-4/00	Fabricação de artigos de metal para uso doméstico e pessoal
	2599-3/01	Serviços de confecção de armações metálicas para a construção
	2599-3/99	Fabricação de outros produtos de metal não especificados anteriormente
	2811-9/00	Fabricação de motores e turbinas, peças e acessórios, exceto para aviões e veículos rodoviários
	2812-7/00	Fabricação de equipamentos hidráulicos e pneumáticos, peças e acessórios, exceto válvulas
	2813-5/00	Fabricação de válvulas, registros e dispositivos semelhantes, peças e acessórios
	2814-3/01	Fabricação de compressores para uso industrial, peças e acessórios
	2814-3/02	Fabricação de compressores para uso não-industrial, peças e acessórios
	2815-1/01	Fabricação de rolamentos para fins industriais
	2815-1/02	Fabricação de equipamentos de transmissão para fins industriais, exceto rolamentos
	2821-6/01	Fabricação de fornos industriais, aparelhos e equipamentos não-elétricos para instalações térmicas, peças e acessórios
	2821-6/02	Fabricação de estufas e fornos elétricos para fins industriais, peças e acessórios
	2822-4/01	Fabricação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de pessoas, peças e acessórios

Documento: ETP - Página 37/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

2822-4/02	Fabricação de máquinas, equipamentos e aparelhos para transporte e elevação de cargas, peças e acessórios
2823-2/00	Fabricação de máquinas e aparelhos de refrigeração e ventilação para uso industrial e comercial, peças e acessórios
2824-1/01	Fabricação de aparelhos e equipamentos de ar condicionado para uso industrial
2824-1/02	Fabricação de aparelhos e equipamentos de ar condicionado para uso não-industrial
2825-9/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para saneamento básico e ambiental, peças e acessórios
2829-1/01	Fabricação de máquinas de escrever, calcular e outros equipamentos não-eletrônicos para escritório, peças e acessórios
2829-1/99	Fabricação de outras máquinas e equipamentos de uso geral não especificados anteriormente, peças e acessórios
2831-3/00	Fabricação de tratores agrícolas, peças e acessórios
2832-1/00	Fabricação de equipamentos para irrigação agrícola, peças e acessórios
2833-0/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para a agricultura e pecuária, peças e acessórios, exceto para irrigação
2840-2/00	Fabricação de máquinas-ferramenta, peças e acessórios
2851-8/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para a prospecção e extração de petróleo, peças e acessórios
2852-6/00	Fabricação de outras máquinas e equipamentos para uso na extração mineral, peças e acessórios, exceto na extração de petróleo
2853-4/00	Fabricação de tratores, peças e acessórios, exceto agrícolas
2854-2/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para terraplenagem, pavimentação e construção, peças e acessórios, exceto tratores
2861-5/00	Fabricação de máquinas para a indústria metalúrgica, peças e acessórios, exceto máquinas-ferramenta
2862-3/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias de alimentos, bebidas e fumo, peças e acessórios
2863-1/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria têxtil, peças e acessórios
2864-0/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias do vestuário, do couro e de calçados, peças e acessórios
2865-8/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para as indústrias de celulose, papel e papelão e artefatos, peças e acessórios
2866-6/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria do plástico, peças e acessórios
2869-1/00	Fabricação de máquinas e equipamentos para uso industrial específico não especificados anteriormente, peças e acessórios
3092-0/00	Fabricação de bicicletas e triciclos não-motorizados, peças e acessórios
3099-7/00	Fabricação de equipamentos de transporte não especificados anteriormente
3102-1/00	Fabricação de móveis com predominância de metal
3211-6/01	Lapidação de gemas
3211-6/02	Fabricação de artefatos de joalheria e ourivesaria
3211-6/03	Cunhagem de moedas e medalhas
3212-4/00	Fabricação de bijuterias e artefatos semelhantes
3220-5/00	Fabricação de instrumentos musicais, peças e acessórios
3230-2/00	Fabricação de artefatos para pesca e esporte
3240-0/01	Fabricação de jogos eletrônicos
3240-0/02	Fabricação de mesas de bilhar, de sinuca e acessórios não associada à locação
3240-0/03	Fabricação de mesas de bilhar, de sinuca e acessórios associada à locação
3240-0/99	Fabricação de outros brinquedos e jogos recreativos não especificados anteriormente
3250-7/01	Fabricação de instrumentos não-eletrônicos e utensílios para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório
3250-7/02	Fabricação de mobiliário para uso médico, cirúrgico, odontológico e de laboratório
3250-7/03	Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral sob encomenda
3250-7/04	Fabricação de aparelhos e utensílios para correção de defeitos físicos e aparelhos ortopédicos em geral, exceto sob encomenda
3250-7/05	Fabricação de materiais para medicina e odontologia
3250-7/06	Serviços de prótese dentária
3250-7/07	Fabricação de artigos ópticos
3250-7/08	Fabricação de artefatos de tecido não tecido para uso odonto-médico-hospitalar

Documento: ETP - Página 38/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

	3291-4/00	Fabricação de escovas, pincéis e vassouras
	3292-2/01	Fabricação de roupas de proteção e segurança e resistentes a fogo
	3292-2/02	Fabricação de equipamentos e acessórios para segurança pessoal e profissional
	3299-0/01	Fabricação de guarda-chuvas e similares
	3299-0/02	Fabricação de canetas, lápis e outros artigos para escritório
	3299-0/03	Fabricação de letras, letreiros e placas de qualquer material, exceto luminosos
	3299-0/04	Fabricação de painéis e letreiros luminosos
	3299-0/05	Fabricação de aviamentos para costura
	3299-0/99	Fabricação de produtos diversos não especificados anteriormente
5 Indústria de material Elétrico, Eletrônico e Comunicações		- fabricação de pilhas, baterias e outros acumuladores, fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática; fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	2610-8/00	Fabricação de componentes eletrônicos
	2621-3/00	Fabricação de equipamentos de informática
	2622-1/00	Fabricação de periféricos para equipamentos de informática
	2631-1/00	Fabricação de equipamentos transmissores de comunicação, peças e acessórios
	2632-9/00	Fabricação de aparelhos telefônicos e de outros equipamentos de comunicação, peças e acessórios
	2640-0/00	Fabricação de aparelhos de recepção, reprodução, gravação e amplificação de áudio e vídeo
	2651-5/00	Fabricação de aparelhos e equipamentos de medida, teste e controle
	2652-3/00	Fabricação de cronômetros e relógios
	2660-4/00	Fabricação de aparelhos eletromédicos e eletroterapêuticos e equipamentos de irradiação
	2670-1/01	Fabricação de equipamentos e instrumentos ópticos, peças e acessórios
	2670-1/02	Fabricação de aparelhos fotográficos e cinematográficos, peças e acessórios
	2680-9/00	Fabricação de mídias virgens, magnéticas e ópticas
	2710-4/01	Fabricação de geradores de corrente contínua e alternada, peças e acessórios
	2710-4/02	Fabricação de transformadores, indutores, conversores, sincronizadores e semelhantes, peças e acessórios
	2710-4/03	Fabricação de motores elétricos, peças e acessórios
	2721-0/00	Fabricação de pilhas, baterias e acumuladores elétricos, exceto para veículos automotores
	2722-8/01	Fabricação de baterias e acumuladores para veículos automotores
	2722-8/02	Recondicionamento de baterias e acumuladores para veículos automotores
	2731-7/00	Fabricação de aparelhos e equipamentos para distribuição e controle de energia elétrica
	2732-5/00	Fabricação de material elétrico para instalações em circuito de consumo
	2733-3/00	Fabricação de fios, cabos e condutores elétricos isolados
	2740-6/01	Fabricação de lâmpadas
	2740-6/02	Fabricação de luminárias e outros equipamentos de iluminação
	2751-1/00	Fabricação de fogões, refrigeradores e máquinas de lavar e secar para uso doméstico, peças e acessórios
	2759-7/01	Fabricação de aparelhos elétricos de uso pessoal, peças e acessórios
	2759-7/99	Fabricação de outros aparelhos eletrodomésticos não especificados anteriormente, peças e acessórios
	2790-2/01	Fabricação de eletrodos, contatos e outros artigos de carvão e grafita para uso elétrico, eletroímãs e isoladores
	2790-2/02	Fabricação de equipamentos para sinalização e alarme
	2790-2/99	Fabricação de outros equipamentos e aparelhos elétricos não especificados anteriormente

Documento: ETP - Página 39/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

6	Indústria de Material de Transporte	- fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios; fabricação e montagem de aeronaves; fabricação e reparo de embarcações e estruturas flutuantes.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	2910-7/01	Fabricação de automóveis, camionetas e utilitários
	2910-7/02	Fabricação de chassis com motor para automóveis, camionetas e utilitários
	2910-7/03	Fabricação de motores para automóveis, camionetas e utilitários
	2920-4/01	Fabricação de caminhões e ônibus
	2920-4/02	Fabricação de motores para caminhões e ônibus
	2930-1/01	Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para caminhões
	2930-1/02	Fabricação de carrocerias para ônibus
	2930-1/03	Fabricação de cabines, carrocerias e reboques para outros veículos automotores, exceto caminhões e ônibus
	2941-7/00	Fabricação de peças e acessórios para o sistema motor de veículos automotores
	2942-5/00	Fabricação de peças e acessórios para os sistemas de marcha e transmissão de veículos automotores
	2943-3/00	Fabricação de peças e acessórios para o sistema de freios de veículos automotores
	2944-1/00	Fabricação de peças e acessórios para o sistema de direção e suspensão de veículos automotores
	2945-0/00	Fabricação de material elétrico e eletrônico para veículos automotores, exceto baterias
	2949-2/01	Fabricação de bancos e estofados para veículos automotores
	2949-2/99	Fabricação de outras peças e acessórios para veículos automotores não especificadas anteriormente
	2950-6/00	Recondicionamento e recuperação de motores para veículos automotores
	3011-3/01	Construção de embarcações de grande porte
	3011-3/02	Construção de embarcações para uso comercial e para usos especiais, exceto de grande porte
	3012-1/00	Construção de embarcações para esporte e lazer
	3031-8/00	Fabricação de locomotivas, vagões e outros materiais rodantes
	3032-6/00	Fabricação de peças e acessórios para veículos ferroviários
	3041-5/00	Fabricação de aeronaves
	3042-3/00	Fabricação de turbinas, motores e outros componentes e peças para aeronaves
	3050-4/00	Fabricação de veículos militares de combate
	3091-1/00	Fabricação de motocicletas, peças e acessórios
	3317-1/01	Manutenção e reparação de embarcações e estruturas flutuantes
	3317-1/02	Manutenção e reparação de embarcações para esporte e lazer
7	Indústria de Madeira	- serraria e desdobramento de madeira; preservação de madeira; fabricação de chapas, placas de madeira aglomerada, prensada e compensada; fabricação de estruturas de madeira e de móveis.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	1610-2/01	Serrarias com desdobramento de madeira
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira - USINA DE PRESERVAÇÃO DE MADEIRA PILOTO (PESQUISA)
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira - USINA DE PRESERVAÇÃO DE MADEIRA SEM PRESSÃO
	1610-2/02	Serrarias sem desdobramento de madeira - USINA DE PRESERVAÇÃO DE MADEIRA SOB PRESSÃO
	1621-8/00	Fabricação de madeira laminada e de chapas de madeira compensada, prensada e aglomerada
	1622-6/01	Fabricação de casas de madeira pré-fabricadas
	1622-6/02	Fabricação de casas de madeira pré-fabricadas
	1622-6/99	Fabricação de outros artigos de carpintaria para construção
	1623-4/00	Fabricação de artefatos de tanoaria e de embalagens de madeira
	1629-3/01	Fabricação de artefatos diversos de madeira, exceto móveis

Documento: ETP - Página 40/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

		1629-3/02	Fabricação de artefatos diversos de cortiça, bambu, palha, vime e outros materiais trançados, exceto móveis
		3101-2/00	Fabricação de móveis com predominância de madeira
8	Indústria de Papel e Celulose		- fabricação de celulose e pasta mecânica; fabricação de papel e papelão; fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina, cartão e fibra prensada.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1710-9/00	Fabricação de celulose e outras pastas para a fabricação de papel
		1721-4/00	Fabricação de papel
		1722-2/00	Fabricação de cartolina e papel-cartão
		1731-1/00	Fabricação de embalagens de papel
		1732-0/00	Fabricação de embalagens de cartolina e papel-cartão
		1733-8/00	Fabricação de chapas e de embalagens de papelão ondulado
		1741-9/01	Fabricação de formulários contínuos
		1741-9/02	Fabricação de produtos de papel, cartolina, papel-cartão e papelão ondulado para uso comercial e de escritório
		1742-7/01	Fabricação de fraldas descartáveis
		1742-7/02	Fabricação de absorventes higiênicos
		1742-7/99	Fabricação de produtos de papel para uso doméstico e higiênico-sanitário não especificados anteriormente
		1749-4/00	Fabricação de produtos de pastas celulósicas, papel, cartolina, papel-cartão e papelão ondulado não especificados anteriormente
9	Indústria de Borracha		- beneficiamento de borracha natural, fabricação de câmara de ar, fabricação e recondicionamento de pneumáticos; fabricação de laminados e fios de borracha; fabricação de espuma de borracha e de artefatos de espuma de borracha, inclusive látex.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		2211-1/00	Fabricação de pneumáticos e de câmaras-de-ar
		2212-9/00	Reforma de pneumáticos usados
		2219-6/00	Fabricação de artefatos de borracha não especificados anteriormente
		3104-7/00	Fabricação de colchões
10	Indústria de Couros e Peles		- secagem e salga de couros e peles, curtimento e outras preparações de couros e peles; fabricação de artefatos diversos de couros e peles; fabricação de cola animal.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1510-6/00	Curtimento e outras preparações de couro
		1529-7/00	Fabricação de artefatos de couro não especificados anteriormente
		1531-9/01	Fabricação de calçados de couro
		1531-9/02	Acabamento de calçados de couro sob contrato
11	Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos		- beneficiamento de fibras têxteis, vegetais, de origem animal e sintéticos; fabricação e acabamento de fios e tecidos; tingimento, estamparia e outros acabamentos em peças do vestuário e artigos diversos de tecidos; fabricação de calçados e componentes para calçados.
			códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
		1311-1/00	Preparação e fiação de fibras de algodão
		1312-0/00	Preparação e fiação de fibras têxteis naturais, exceto algodão
		1313-8/00	Fiação de fibras artificiais e sintéticas
		1314-6/00	Fabricação de linhas para costurar e bordar
		1321-9/00	Tecelagem de fios de algodão
		1322-7/00	Tecelagem de fios de fibras têxteis naturais, exceto algodão
		1323-5/00	Tecelagem de fios de fibras artificiais e sintéticas
		1330-8/00	Fabricação de tecidos de malha
		1340-5/01	Estamparia e texturização em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
		1340-5/02	Alvejamento, tingimento e torção em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário

Documento: ETP - Página 41/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

	1340-5/99	Outros serviços de acabamento em fios, tecidos, artefatos têxteis e peças do vestuário
	1351-1/00	Fabricação de artefatos têxteis para uso doméstico
	1352-9/00	Fabricação de artefatos de tapeçaria
	1353-7/00	Fabricação de artefatos de cordoaria
	1354-5/00	Fabricação de tecidos especiais, inclusive artefatos
	1359-6/00	Fabricação de outros produtos têxteis não especificados anteriormente
	1411-8/01	Confecção de roupas íntimas
	1411-8/02	Facção de roupas íntimas
	1412-6/01	Confecção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas e as confeccionadas sob medida
	1412-6/02	Confecção, sob medida, de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
	1412-6/03	Facção de peças do vestuário, exceto roupas íntimas
	1413-4/01	Confecção de roupas profissionais, exceto sob medida
	1413-4/02	Confecção, sob medida, de roupas profissionais
	1413-4/03	Facção de roupas profissionais
	1414-2/00	Fabricação de acessórios do vestuário, exceto para segurança e proteção
	1421-5/00	Fabricação de meias
	1422-3/00	Fabricação de artigos do vestuário, produzidos em malharias e tricotagens, exceto meias
	1521-1/00	Fabricação de artigos para viagem, bolsas e semelhantes de qualquer material
	1532-7/00	Fabricação de tênis de qualquer material
	1533-5/00	Fabricação de calçados de material sintético
	1539-4/00	Fabricação de calçados de materiais não especificados anteriormente
	1540-8/00	Fabricação de partes para calçados, de qualquer material
12 Indústria de Produtos de Matéria Plástica.		- fabricação de laminados plásticos, fabricação de artefatos de material plástico.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	2221-8/00	Fabricação de laminados planos e tubulares de material plástico
	2222-6/00	Fabricação de embalagens de material plástico
	2223-4/00	Fabricação de tubos e acessórios de material plástico para uso na construção
	2229-3/01	Fabricação de artefatos de material plástico para uso pessoal e doméstico
	2229-3/02	Fabricação de artefatos de material plástico para usos industriais
	2229-3/03	Fabricação de artefatos de material plástico para uso na construção, exceto tubos e acessórios
	2229-3/99	Fabricação de artefatos de material plástico para outros usos não especificados anteriormente
	3103-9/00	Fabricação de móveis de outros materiais, exceto madeira e metal
13 Indústria do Fumo		- fabricação de cigarros, charutos, cigarrilhas e outras atividades de beneficiamento do fumo.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	1210-7/00	Processamento industrial do fumo
	1220-4/01	Fabricação de cigarros
	1220-4/02	Fabricação de cigarrilhas e charutos
	1220-4/03	Fabricação de filtros para cigarros
	1220-4/99	Fabricação de outros produtos do fumo, exceto cigarros, cigarrilhas e charutos
14 Indústrias Diversas		- usinas de produção de concreto e de asfalto

ANEXO B

Indústria Química		- produção de substâncias e fabricação de produtos químicos, fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira; fabricação de combustíveis não derivados de petróleo, produção de óleos, gorduras, ceras, vegetais e animais, óleos essenciais, vegetais e produtos similares, da destilação da madeira, fabricação de resinas e de fibras e fios artificiais e sintéticos e de borracha e látex sintéticos, fabricação de pólvora, explosivos, detonantes, munição para caça e desporto, fósforo de segurança e artigos pirotécnicos; recuperação e refino
15 Indústria Química		de solventes, óleos minerais, vegetais e animais; fabricação de concentrados aromáticos naturais, artificiais e sintéticos; fabricação de preparados para limpeza e polimento, desinfetantes, inseticidas, germicidas e fungicidas; fabricação de tintas, esmaltes, lacas, vernizes, impermeabilizantes, solventes e secantes; fabricação de fertilizantes e agroquímicos; fabricação de produtos farmacêuticos e veterinários; fabricação de sabões, detergentes e velas; fabricação de perfumarias e cosméticos; produção de álcool etílico, metanol e similares.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	0210-1/08	Produção de carvão vegetal - florestas plantadas
	0220-9/02	Produção de carvão vegetal - florestas nativas
	1041-4/00	Fabricação de óleos vegetais em bruto, exceto óleo de milho
	1042-2/00	Fabricação de óleos vegetais refinados, exceto óleo de milho
	1043-1/00	Fabricação de margarina e outras gorduras vegetais e de óleos não-comestíveis de animais
	1910-1/00	Coquerias
	1921-7/00	Fabricação de produtos do refino de petróleo
	1921-7/00	Fabricação de produtos do refino de petróleo - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DE PROCESSAMENTO DE PETRÓLEO - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362/2005
	1922-5/01	Formulação de combustíveis
	1922-5/02	Rerrefino de óleos lubrificantes - PRODUÇÃO DE ÓLEOS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362/2005
	1922-5/99	Fabricação de outros produtos derivados do petróleo, exceto produtos do refino
	1931-4/00	Fabricação de álcool
	1932-2/00	Fabricação de biocombustíveis, exceto álcool
	2011-8/00	Fabricação de cloro e álcalis
	2012-6/00	Fabricação de intermediários para fertilizantes
	2013-4/00	Fabricação de adubos e fertilizantes
	2014-2/00	Fabricação de gases industriais
	2019-3/01	Elaboração de combustíveis nucleares
	2019-3/99	Fabricação de outros produtos químicos inorgânicos não especificados anteriormente
	2021-5/00	Fabricação de produtos petroquímicos básicos
	2022-3/00	Fabricação de intermediários para plastificantes, resinas e fibras
	2029-1/00	Fabricação de produtos químicos orgânicos não especificados anteriormente
	2031-2/00	Fabricação de resinas termoplásticas
	2032-1/00	Fabricação de resinas termofixas
	2033-9/00	Fabricação de elastômeros
	2040-1/00	Fabricação de fibras artificiais e sintéticas
	2051-7/00	Fabricação de defensivos agrícolas
	2052-5/00	Fabricação de desinfestantes domissanitários
	2052-5/00	Fabricação de desinfestantes domissanitários - FABRICAÇÃO DE PRESERVATIVOS DE MADEIRA
	2061-4/00	Fabricação de sabões e detergentes sintéticos
	2062-2/00	Fabricação de produtos de limpeza e polimento
	2063-1/00	Fabricação de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal
	2071-1/00	Fabricação de tintas, vernizes, esmaltes e lacas
	2072-0/00	Fabricação de tintas de impressão
	2073-8/00	Fabricação de impermeabilizantes, solventes e produtos afins
	2091-6/00	Fabricação de adesivos e selantes
	2092-4/01	Fabricação de pólvoras, explosivos e detonantes

	2092-4/02	Fabricação de artigos pirotécnicos
	2092-4/03	Fabricação de fósforos de segurança
	2093-2/00	Fabricação de aditivos de uso industrial
	2094-1/00	Fabricação de catalisadores
	2099-1/01	Fabricação de chapas, filmes, papéis e outros materiais e produtos químicos para fotografia
	2099-1/99	Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente
	2099-1/99	Fabricação de outros produtos químicos não especificados anteriormente - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS CONTROLADOS PELO PROTOCOLO DE MONTREAL
	2110-6/00	Fabricação de produtos farmoquímicos
	2121-1/01	Fabricação de medicamentos alopáticos para uso humano
	2121-1/02	Fabricação de medicamentos homeopáticos para uso humano
	2121-1/03	Fabricação de medicamentos fitoterápicos para uso humano
	2122-0/00	Fabricação de medicamentos para uso veterinário
	2123-8/00	Fabricação de preparações farmacêuticas
	3520-4/01	Produção de gás; processamento de gás natural
16 Indústria de Produtos Alimentares e Bebidas		- beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares; matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal; fabricação de conservas; preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados; beneficiamento e industrialização de leite e derivados; fabricação e refinação de açúcar; refino e preparação de óleo e gorduras vegetais; produção de manteiga, cacau, gorduras de origem animal para alimentação; fabricação de fermentos e leveduras; fabricação de rações balanceadas e de alimentos preparados para animais; fabricação de vinhos e vinagre; fabricação de cervejas, chopes e maltes; fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais; fabricação de bebidas alcoólicas.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	1011-2/01	Frigorífico - abate de bovinos
	1011-2/02	Frigorífico - abate de eqüinos
	1011-2/03	Frigorífico - abate de ovinos e caprinos
	1011-2/04	Frigorífico - abate de bufalinos
	1011-2/05	Matadouro - abate de reses sob contrato, exceto abate de suínos
	1012-1/01	Abate de aves
	1012-1/02	Abate de pequenos animais
	1012-1/03	Frigorífico - abate de suínos
	1012-1/04	Matadouro - abate de suínos sob contrato
	1013-9/01	Fabricação de produtos de carne
	1013-9/02	Preparação de subprodutos do abate
	1020-1/01	Preservação de peixes, crustáceos e moluscos
	1020-1/02	Fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos
	1031-7/00	Fabricação de conservas de frutas
	1032-5/01	Fabricação de conservas de palmito
	1032-5/99	Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito
	1033-3/01	Fabricação de sucos concentrados de frutas, hortaliças e legumes
	1033-3/02	Fabricação de sucos de frutas, hortaliças e legumes, exceto concentrados
	1051-1/00	Preparação do leite
	1052-0/00	Fabricação de laticínios
	1053-8/00	Fabricação de sorvetes e outros gelados comestíveis
	1061-9/01	Beneficiamento de arroz
	1061-9/02	Fabricação de produtos do arroz
	1062-7/00	Moagem de trigo e fabricação de derivados
	1063-5/00	Fabricação de farinha de mandioca e derivados
	1064-3/00	Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho

Documento: ETP - Página 44/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

	1065-1/01	Fabricação de amidos e féculas de vegetais
	1065-1/02	Fabricação de óleo de milho em bruto
	1065-1/03	Fabricação de óleo de milho refinado
	1066-0/00	Fabricação de alimentos para animais
	1069-4/00	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
	1071-6/00	Fabricação de açúcar em bruto
	1072-4/01	Fabricação de açúcar de cana refinado
	1072-4/02	Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba
	1081-3/01	Beneficiamento de café
	1081-3/02	Torrefação e moagem de café
	1082-1/00	Fabricação de produtos à base de café
	1091-1/00	Fabricação de produtos de panificação
	1092-9/00	Fabricação de biscoitos e bolachas
	1093-7/01	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
	1093-7/02	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes
	1094-5/00	Fabricação de massas alimentícias
	1095-3/00	Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
	1096-1/00	Fabricação de alimentos e pratos prontos
	1099-6/01	Fabricação de vinagres
	1099-6/02	Fabricação de pós alimentícios
	1099-6/03	Fabricação de fermentos e leveduras
	1099-6/04	Fabricação de gelo comum
	1099-6/05	Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)
	1099-6/06	Fabricação de adoçantes naturais e artificiais
	1099-6/99	Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
	1111-9/01	Fabricação de aguardente de cana-de-açúcar
	1111-9/02	Fabricação de outras aguardentes e bebidas destiladas
	1112-7/00	Fabricação de vinho
	1113-5/01	Fabricação de malte, inclusive malte uísque
	1113-5/02	Fabricação de cervejas e chopes
	1121-6/00	Fabricação de águas envasadas
	1122-4/01	Fabricação de refrigerantes
	1122-4/02	Fabricação de chá mate e outros chás prontos para consumo
	1122-4/03	Fabricação de refrescos, xaropes e pós para refrescos, exceto refrescos de frutas
	1122-4/99	Fabricação de outras bebidas não-alcoólicas não especificadas anteriormente
17 Serviços de Utilidade		- produção de energia termoelétrica; tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos; disposição de resíduos especiais tais como: de agroquímicos e suas embalagens; usadas e de serviço de saúde e similares; destinação de resíduos de esgotos sanitários e de resíduos sólidos urbanos, inclusive aqueles provenientes de fossas; dragagem e derrocamentos em corpos d'água; recuperação de áreas contaminadas ou degradadas.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	3511-5/00	Geração de energia elétrica - TÉRMICA
	3701-1/00	Gestão de redes de esgoto
	3702-9/00	Atividades relacionadas a esgoto, exceto a gestão de redes
	3811-4/00	Coleta de resíduos não-perigosos
	3812-2/00	Coleta de resíduos perigosos

Documento: ETP - Página 45/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

	3821-1/00	Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos
	3821-1/00	Tratamento e disposição de resíduos não-perigosos - DESTINAÇÃO DE PNEUMÁTICOS
	3822-0/00	Tratamento e disposição de resíduos perigosos
	3831-9/01	Recuperação de sucatas de alumínio
	3831-9/99	Recuperação de materiais metálicos, exceto alumínio
	3832-7/00	Recuperação de materiais plásticos
	3839-4/01	Usinas de compostagem
	3839-4/99	Recuperação de materiais não especificados anteriormente
	3900-5/00	Descontaminação e outros serviços de gestão de resíduos
	4291-0/00	Obras portuárias, marítimas e fluviais - DRAGAGEM E DERROCAMENTOS EM CORPOS D´ÁGUA
	4299-5/99	Outras obras de engenharia civil não especificadas anteriormente - RECUPERAÇÃO DE ÁREAS CONTAMINADAS OU DEGRADADAS
18 Transporte, Terminais, Depositos e Comércio		- transporte de cargas perigosas, transporte por dutos; marinas, portos e aeroportos; terminais de minério, petróleo e derivados e produtos químicos; depósitos de produtos químicos e produtos perigosos; comércio de combustíveis, derivados de petróleo e produtos químicos e produtos perigosos.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	3520-4/02	Distribuição de combustíveis gasosos por redes urbanas
	4511-1/01	Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários novos - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/02	Comércio a varejo de automóveis, camionetas e utilitários usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/03	Comércio por atacado de automóveis, camionetas e utilitários novos e usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/04	Comércio por atacado de caminhões novos e usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4511-1/06	Comércio por atacado de ônibus e microônibus novos e usados - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4512-9/01	Representantes comerciais e agentes do comércio de veículos automotores - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4541-2/01	Comércio po atacado de motocicletas e motonetas - IMPORTADOR DE VEÍCULOS PARA FINS COMERCIAIS
	4541-2/03	Comércio a varejo de motocicletas e motonetas novas - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4541-2/04	Comércio a varejo de motocicletas e motonetas usadas - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4542-1/01	Representantes comerciais e agentes do comércio de motocicletas e motonetas, peças e acessórios - IMPORTADOR DE VEÍCULOS AUTOMOTORES - FINS COMERCIAIS
	4681-8/01	Comércio atacadista de álcool carburante, biodiesel, gasolina e demais derivados de petróleo, exceto lubrificantes, não realizado por transportador retalhista (TRR)
	4681-8/02	Comércio atacadista de combustíveis realizado por transportador retalhista (TRR)
	4681-8/03	Comércio atacadista de combustíveis de origem vegetal, exceto álcool carburante
	4681-8/04	Comércio atacadista de combustíveis de origem mineral em bruto
	4681-8/05	Comércio atacadista de lubrificantes
	4682-6/00	Comércio atacadista de gás liqüefeito de petróleo (GLP)
	4683-4/00	Comércio atacadista de defensivos agrícolas, adubos, fertilizantes e corretivos do solo
	4684-2/01	Comércio atacadista de resinas e elastômeros
	4684-2/02	Comércio atacadista de solventes
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS CONTROLADAS PELO PROTOCOLO DE MONTREAL
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS PERIGOSOS - MERCÚRIO METÁLICO
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - IMPORTADOR DE BATERIAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FORMA DIRETA OU INDIRETA
	4684-2/99	Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente - TITULAR DE DE REGISTRO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICO-PERIGOSAS PARA COMERCIALIZAÇAO DE FORMA DIRETA OU INDIRETA
	4731-8/00	Comércio varejista de combustíveis para veículos automotores
	4732-6/00	Comércio varejista de lubrificantes

Documento: ETP - Página 46/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO B

4771-7/01 Comércio varejista de produtos farmacêuticos, sem manipulação de fórmulas

4771-7/02 Comércio varejista de produtos farmacêuticos, com manipulação de fórmulas

4771-7/03 Comércio varejista de produtos farmacêuticos homeopáticos

4771-7/04 Comércio varejista de medicamentos veterinários

4772-5/00 Comércio varejista de cosméticos, produtos de perfumaria e de higiene pessoal

4789-0/05 Comércio varejista de produtos saneantes domissanitários

4789-0/06 Comércio varejista de fogos de artifício e artigos pirotécnicos

4789-0/09 Comércio varejista de armas e munições

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS PERIGOSOS - MERCÚRIO METÁLICO

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO DE PRODUTOS E SUBSTÂNCIAS CONTROLADAS PELO PROTOCOLO DE MONTREAL

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - COMÉRCIO VAREJISTA DE FERTILIZANTES E DEMAIS AGROQUÍMICOS

4789-0/99 Comércio varejista de outros produtos não especificados anteriormente - TITULAR DE DE REGISTRO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICO-PERIGOSAS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE FORMA DIRETA OU INDIRETA

4911-6/00 Transporte ferroviário de carga - CARGAS PERIGOSAS

4911-6/00 Transporte ferroviário de carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

4911-6/00 Transporte ferroviário de carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos

4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos - PROTOCOLO DE MONTREAL

4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

4940-0/00 Transporte dutoviário

5011-4/01 Transporte marítimo de cabotagem - Carga - CARGAS PERIGOSAS

5011-4/01 Transporte marítimo de cabotagem - Carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5011-4/01 Transporte marítimo de cabotagem - Carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5012-2/01 Transporte marítimo de longo curso - Carga - CARGAS PERIGOSAS

5012-2/01 Transporte marítimo de longo curso - Carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5012-2/01 Transporte marítimo de longo curso - Carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS

5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS

5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5030-1/01 Navegação de apoio marítimo - CARGAS PERIGOSAS

5030-1/01 Navegação de apoio marítimo - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5030-1/01 Navegação de apoio marítimo - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5030-1/02 Navegação de apoio portuário - CARGAS PERIGOSAS

5030-1/02 Navegação de apoio portuário - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

5030-1/02 Navegação de apoio portuário - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362

5091-2/01 Transporte por navegação de travessia, municipal - CARGAS PERIGOSAS

5091-2/01 Transporte por navegação de travessia, municipal - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL

Documento: ETP - Página 47/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

	5091-2/01	Transporte por navegação de travessia, municipal - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
	5091-2/02	Transporte por navegação de travessia, intermunicipal - CARGAS PERIGOSAS
	5091-2/02	Transporte por navegação de travessia, intermunicipal - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
	5091-2/02	Transporte por navegação de travessia, intermunicipal - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
	5099-8/99	Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente - CARGAS PERIGOSAS
	5099-8/99	Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
	5099-8/99	Outros transportes aquaviários não especificados anteriormente - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
	5120-0/00	Transporte aéreo de carga - CARGAS PERIGOSAS
	5120-0/00	Transporte aéreo de carga - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
	5120-0/00	Transporte aéreo de carga - CARGAS PERIGOSAS - RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
	5130-7/00	Transporte espacial - CARGAS PERIGOSAS
	5130-7/00	Transporte espacial - CARGAS PERIGOSAS - PROTOCOLO DE MONTREAL
	5130-7/00	Transporte espacial - CARGAS PERIGOSAS -RESOLUÇÃO CONAMA Nº 362
	5211-7/01	Armazéns gerais - emissão de warrant - DEPÓSITOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
	5211-7/02	Guarda-móveis - DEPÓSITOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
	5211-7/99	Depósitos de mercadorias para terceiros, exceto armazéns gerais e guarda-móveis - DEPÓSITOS DE PRODUTOS QUÍMICOS E PRODUTOS PERIGOSOS
	5212-5/00	Carga e descarga - CARGAS PERIGOSAS
	5231-1/01	Administração da infra-estrutura portuária
	5231-1/02	Operações de terminais
	5240-1/01	Operação dos aeroportos e campos de aterrissagem - AEROPORTOS
19 Turismo		- complexos turísticos e de lazer, inclusive parques temáticos.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	5510-8/01	Hotéis (passivel de análise)
	5510-8/02	Apart-hotéis (passivel de análise)
	5510-8/03	Motéis (passivel de análise)
	5590-6/01	Albergues, exceto assistenciais (passivel de análise)
	5590-6/02	Campings
	5590-6/03	Pensões (alojamento) (passivel de análise)
	5590-6/99	Outros alojamentos não especificados anteriormente (passivel de análise)
	9321-2/00	Parques de diversão e parques temáticos
20 Uso de Recursos Naturais		Silvicultura; exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais; importação ou exportação da fauna e flora nativas brasileiras; atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre; utilização do patrimônio genético natural; exploração de recursos aquáticos vivos; introdução de espécies exóticas, exceto para melhoramento genético vegetal e uso na agricultura; introdução de espécies geneticamente modificadas previamente identificadas pela CTNBio como potencialmente causadoras de significativa degradação do meio ambiente; uso da diversidade biológica pela biotecnologia em atividades previamente identificadas pela CTNBio como potencialmente causadoras de significativa degradação do meio ambiente.
		códigos CNAE correspondentes à descrição do Anexo VIII da Lei 10.165
	0141-5/01	Produção de sementes certificadas, exceto de forrageiras para pasto
	0141-5/02	Produção de sementes certificadas de forrageiras para formação de pasto
	0142-3/00	Produção de mudas e outras formas de propagação vegetal, certificadas
	0159-8/99	Criação de outros animais não especificados anteriormente - ATIVIDADE DE CRIAÇÃO E EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE FAUNA EXÓTICA E DE FAUNA SILVESTRE
	0210-1/01	Cultivo de eucalipto
	0210-1/02	Cultivo de acácia-negra
	0210-1/03	Cultivo de pinus
	0210-1/04	Cultivo de teca
	0210-1/05	Cultivo de espécies madeireiras, exceto eucalipto, acácia-negra, pinus e teça
	0210-1/05	Cultivo de espécies madeireiras, exceto eucalipto, acácia-negra, pinus e teca - DETENTOR DE RESERVA FLORESTAL PARA FINS DE REPOSIÇÃO FLORESTAL
	0210-1/06	Cultivo de mudas em viveiros florestais

Documento: ETP - Página 48/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

0210-1/07 Extração de madeira em florestas plantadas

0210-1/07 Extração de madeira em florestas plantadas - EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DA MADEIRA OU LENHA E SUBPRODUTOS FLORESTAIS

0210-1/09 Produção de casca de acácia-negra - florestas plantadas

0210-1/99 Produção de produtos não-madeireiros não especificados anteriormente em florestas plantadas

0220-9/01 Extração de madeira em florestas nativas - EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DA MADEIRA OU LENHA E SUBPRODUTOS FLORESTAIS

0220-9/01 Extração de madeira em florestas nativas

0220-9/03 Coleta de castanha-do-pará em florestas nativas

0220-9/04 Coleta de látex em florestas nativas

0220-9/05 Coleta de palmito em florestas nativas

0220-9/06 Conservação de florestas nativas

0220-9/99 Coleta de produtos não-madeireiros não especificados anteriormente em florestas nativas

0230-6/00 Atividades de apoio à produção florestal

0311-6/01 Pesca de peixes em água salgada

0311-6/02 Pesca de crustáceos e moluscos em água salgada

0311-6/03 Coleta de outros produtos marinhos

0311-6/04 Atividades de apoio à pesca em água salgada

0312-4/01 Pesca de peixes em água doce

0312-4/02 Pesca de crustáceos e moluscos em água doce

0312-4/03 Coleta de outros produtos aquáticos de água doce

0312-4/04 Atividades de apoio à pesca em água doce

0321-3/01 Criação de peixes em água salgada e salobra

0321-3/02 Criação de camarões em água salgada e salobra

0321-3/03 Criação de ostras e mexilhões em água salgada e salobra

0321-3/04 Criação de peixes ornamentais em água salgada e salobra

0321-3/05 Atividades de apoio à aqüicultura em água salgada e salobra

0321-3/99 Cultivos e semicultivos da aqüicultura em água salgada e salobra não especificados anteriormente

0322-1/01 Criação de peixes em água doce

0322-1/02 Criação de camarões em água doce

0322-1/03 Criação de ostras e mexilhões em água doce

0322-1/04 Criação de peixes ornamentais em água doce

0322-1/05 Ranicultura

0322-1/06 Criação de jacaré

0322-1/07 Atividades de apoio à aqüicultura em água doce

0322-1/99 Cultivos e semicultivos da aqüicultura em água doce não especificados anteriormente

4611-7/00 Representantes comerciais e agentes do comércio de matérias-primas agrícolas e animais vivos - IMPORTAÇÃO OU EXPORTAÇÃO DA FAUNA E FLORA NATIVAS BRASILEIRAS

4611-7/00 Representantes comerciais e agentes do comércio de matérias-primas agrícolas e animais vivos - IMPORTAÇÃO OU EXPORTAÇÃO DA FAUNA SILVESTRE EXÓTICA

4611-7/00 Representantes comerciais e agentes do comércio de matérias-primas agrícolas e animais vivos - ATIVIDADE DE CRIAÇÃO E EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE FAUNA EXÓTICA E DE FAUNA SILVESTRE

4671-1/00 Comércio atacadista de madeira e produtos derivados

4744-0/22 Comércio varejista de madeira e artefatos - EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DA MADEIRA OU LENHA E SUBPRODUTOS FLORESTAIS

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - IMPORTAÇÃO OU EXPORTAÇÃO DA FAUNA E FLORA NATIVAS BRASILEIRAS

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - ATIVIDADE DE CRIAÇÃO E EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE FAUNA EXÓTICA E DE FAUNA SILVESTRE

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - COMERCIALIZAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA E EXÓTICA, PARTES PRODUTOS E SUBPRODUTOS

Documento: ETP - Página 49/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - COMERCIALIZAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA E EXÓTICA, PARTES PRODUTOS E SUBPRODUTOS - PEIXES ORNAMENTAIS

4790-3 Comércio ambulante e outros tipos de comércio varejista - COMERCIALIZAÇÃO DE FAUNA SILVESTRE NATIVA E EXÓTICA, PARTES PRODUTOS E SUBPRODUTOS - PESCADO

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - INTRODUÇÃO DE ESPÉCIES EXÓTICAS, EXCETO PARA MELHORAMENTO GENÉTICO VEGETAL E USO NA AGRICULTURA

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - INTRODUÇÃO DE ESPÉCIES GENETICAMENTE MODIFICADAS PREVIAMENTE IDENTIFICADAS PELA CTNBIO COMO POTENCIALMENTE CAUSADORAS DE SIGNIFICATIVA DEGRADAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - USO DA DIVERSIDADE BIOLÓGICA PELA BIOTECNOLOGIA EM ATIVIDADES PREVIAMENTE IDENTIFICADAS PELA CTNBIO COMO POTENCIALMENTE CAUSADORAS DE SIGNIFICATIVA DEGRADAÇÃO DO MEIO AMBIENTE

7210-0/00 Pesquisa e desenvolvimento experimental em ciências físicas e naturais - UTILIZAÇÃO DO PATRIMÔNIO GENÉTICO NATURAL

9103-1/00 Atividades de jardins botânicos, zoológicos, parques nacionais, reservas ecológicas e áreas de proteção ambiental

Documento: ETP - Página 50/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO IV
INFORMAÇÕES A CONSTAR NO RELATÓRIO ANUAL DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS OU UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

1 - Certificados Ambientais
1.1 - Ano do relatório;
1.2 - Número identificador do certificado;
1.3 - Tipo de certificado;
1.4 - Órgão Certificador;
1.5 - Data de validade do Certificado.
2 - Comercialização de Espécimes da Fauna Silvestre Brasileira e Exótica, Partes e Produtos
2.1 - Ano do relatório;
2.2 - Nome do animal;
2.3 - Tipo do Produto Comercializado;
2.4 - Quantidade comercializada;
2.5 - Quantidade estocada;
2.6 - Unidade de Medida utilizada em todos os campos.
3 - Comercialização de Produtos e Subprodutos Florestais
3.1 - Ano do relatório;
3.2 - Nome do produto ou sub-produto comercializado;
3.3 - Quantidade recebida ou adquirida durante o ano;
3.4 - Quantidade do produto em estoque no final do ano (31 de dezembro);
3.5 - Quantidade comercializada (vendida) do produto durante o ano;
3.6 - Quantidade importada de produto ou sub-produto durante o ano;
3.7 - Quantidade exportada durante;
3.8 - Unidade medida utilizada em todos os campos.
4 - Comercialização de Produtos Químicos, Produtos Perigosos, Pneus, Combustíveis e Derivados
4.1 - Ano do relatório;
4.2 - Nome do produto;
4.3 - Quantidade vendida do produto durante o ano ao qual o relatório se refere;
4.4 - Unidade de medida;
4.5 - Tipo de armazenamento utilizado;
4.6 - Origem (refere-se a quem é o fabricante do produto);
4.7 - Procedência (de que lugar vem o produto);4.8 - Tratado Internacional.
5 - Criadouros e Zoológicos
5.1 - Ano do relatório;
5.2 - Nome da espécie;
5.3 - Número de animais adquiridos ao longo do ano;
5.4 - Número de animais vendidos no ano;
5.5 - Número de animais doados no ano;
5.6 – Número de animais nascidos neste criadouro / zoológico ao longo do ano;

Documento: ETP - Página 51/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

5.7 - Número de animais mortos neste criadouro / zoológico ao longo do ano;
5.8 - Número de animais recebidos durante o ano;
5.9 - Número de animais permutados (trocados) durante o ano;
5.10 - Número de animais estocados durante o ano.
6 - Efluentes Líquidos
6.1 - Dados gerais:
6.1.1 - Ano do relatório;
6.1.2 - Identificação do poluente;
6.1.3 - Categoria de atividade;
6.1.4 - Detalhe da categoria de atividade;
6.1.5 - Monitoramento utilizado;
6.1.6 - Eficiência do sistema de tratamento conforme laudo técnico;
6.1.7 - Tipo de tratamento;
6.1.8 - Nível do tratamento;
6.1.9 - Comportamento ambiental da emissão;
6.1.10 - Tipo de emissão (quando solicitado pelo sistema);
6.1.11 - Informação sobre o Corpo Receptor (quando solicitado pelo sistema);
6.1.12 - Empresa Receptora do Efluente (quando solicitado pelo sistema);
6.2 - Local de emissão (quando solicitado pelo sistema)
6.3 - Tipo de emissão
6.4 - Total de poluente emitido:
6.4.1- Dados sobre a quantidade de poluente emitido;
6.4.2 - Método de medição utilizado;
6.4.3 - Identificação do método
6.4.4 - Condição de sigilo (se houver);
7 - Extrator de Produtos Florestais
7.1 - Ano do relatório;
7.2 - Nome do produto explorado;
7.3 - Quantidade explorada;
7.4 - Unidade de medida;
7.5 - Tamanho da área (em hectare) onde ocorre a exploração / extração do produto;
7.6 - Tipos de contratos realizados;7.7 - Quantidade de contratos realizados no ano.
8 - Extração e Tratamento de Produtos Minerais
8.1 - Ano do relatório;
8.2 - Nome do produto extraído;
8.3 - Quantidade explorada do produto durante o ano;
8.4 - Unidade de medida;
8.5 - Tamanho da área (em hectare) onde ocorre a exploração / extração do produto;8.6 - Número do decreto;
8.7 - Data do decreto;
8.8 - Ano de início da exploração da área;
8.9 - Ano de término da exploração da área;

Documento: ETP - Página 52/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

8.10 - Entidade que aprovou o Projeto de Recuperação Ambiental - PRA; 8.11 - Data da aprovação do Projeto de Recuperação Ambiental.

9 - Fabricante de Produtos que utilizam Matéria Prima de Origem Florestal

9.1 - Ano do relatório;
9.2 - Nome do produto;
9.3 – Quantidade total recebida do produto durante o ano;
9.4 - Quantidade total comercializada do produto durante o ano;
9.5 - Quantidade processada do produto durante o ano;
9.6 - Quantidade do produto em estoque no final do ano (31 de dezembro);
9.7 - Capacidade de processamento para este produto;
9.8 - Unidade de medida utilizada em todos os campos de quantidade;
9.9 - Número de Autorizações de Transporte de Produto Florestal / Registros Especial Temporário - ATPF / RET - recebidos durante o ano ao qual o relatório se refere;
9.10 - Número de ATPF / RET utilizados durante o ano ao qual o relatório se refere;
9.11 - Quantidade transportada do produto durante o ano ao qual o relatório se refere.

10 - Importador de Pilhas e Baterias

10.1 - Ano do relatório;
10.2 - Tipo de pilha ou bateria importada;
10.3 - Quantidade de pilhas ou baterias importadas;
10.4 - Unidade de medida.

11 - Importador de Pneumáticos

11.1 - Ano do relatório;
11.2 - Tipo de pneu importado;
11.3 - Tipo de armazenamento utilizado;
11.4 - Quantidade total importada durante o ano (em unidades); 11.5 - Quantidade total importada durante o ano (em toneladas);

11.6 - Origem (refere-se a quem é o fabricante do produto).

12 - Indústria Beneficiadora de Animais/Partes/Produtos/Subprodutos

12.1 - Ano do relatório;
12.2 - Nome do animal;
12.3 – Quantidade de animais abatidos durante o ano;
12.4 - Quantidade de animais comercializados durante o ano; 12.5 - Quantidade de animais estocados durante o ano; 12.6 - Unidade de medida.

13 - Licenças Ambientais

13.1 - Ano do relatório;
13.2 - Número da licença;
13.3 - Expedidor, o órgão que concedeu a licença;
13.4 - Data de Emissão; 13.5 - Data de Validade.

14 - Matéria Prima / Insumos Utilizados na Produção

14.1 - Ano do relatório;
14.2 - Insumo ou da Matéria Prima utilizada na Produção;
14.3 - Quantidade utilizada da matéria prima durante o ano;
14.4 - Unidade de medida;

Documento: ETP - Página 53/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

14.5 - Tipo de armazenamento da matéria prima ou insumo;
14.6 - Origem (refere-se a quem é o fabricante do produto); 14.7 - Procedência (de que lugar vem o produto);
14.8 - Tratado Internacional.
15 - Pescador Profissional
15.1 - Ano do relatório;
15.2 - Nome do Produto;
15.3 – Quantidade Pescada;
15.4 - Unidade de Medida;
15.5 - Forma de Comercialização;
15.6 - Estado de Atuação.
16 - Potencial Poluidor - Emissões Gasosas
16.1 - Emissões Difusas 16.1.1 - Pilhas de Estocagem:
16.1.1.1 - Ano do relatório;
16.1.1.2 - Número de pilhas de estocagem;
16.1.1.3 - Tipo de material estocado;
16.1.1.4 - Média anual da quantidade de material estocado (em toneladas);
16.1.1.5 - Porcentagem de sedimentos finos menores que 0,05mm; 16.1.1.6 - Umidade média do material;
16.1.1.7 - Tempo médio estocado.
16.1.2 - Plantação / Vegetação Nativa:
16.1.2.1 - Ano do relatório;
16.1.2.2 - Área ocupada por instalações;
16.1.2.3 - Tipo de Plantação / Reflorestamento;
16.1.2.4 - Área utilizada em Plantações;
16.1.2.5 - Número de queimadas no ano referentes à plantação;
16.1.2.6 - Tipo de vegetação nativa;
16.1.2.7 - Área ocupada por vegetação nativa;
16.1.2.8 - Número de queimadas no ano referentes à vegetação nativa.
16.1.3 - Vias Despavimentadas:
16.1.3.1 - Ano do relatório;
16.1.3.2 - Tamanho das vias não pavimentadas no empreendimento;
16.1.3.3 - Granulometria média do sedimento;
16.1.3.4 - Freqüência de Irrigação por dia;
16.1.3.5 - Número de dias em que houve irrigação no ano; 16.1.3.6 - Quantidade de Tráfego de diferentes tipos de veículos; 16.1.3.7 - Freqüência de Tráfego de diferentes tipos de veículos.
16.1.4 - Áreas Descobertas:
16.1.4.1 - Ano do relatório;
16.1.4.2 - Tamanho das áreas descobertas, com solo ou rocha expostos;
16.1.4.3 - Porcentagem de sedimentos finos menores que 0,05mm;
16.1.4.4 - Umidade média do solo exposto;

Documento: ETP - Página 54/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

16.1.4.5 - Tempo em que o solo ou rocha ficou descoberto durante o ano.

16.2 - Emissões Gasosas

16.2.1 - Fonte Energética (diferentes campos selecionados conforme o tipo de fonte):

16.2.1.1 - Ano do relatório;
16.2.1.2 - Tipo de fonte energética;
16.2.1.3 - Teor de enxofre;
16.2.1.4 - Teor de nitrogênio;
16.2.1.5 - Teor de cinzas;
16.2.1.6 - Porcentagem autogerada;
16.2.1.7 - Porcentagem obtida da rede pública; 16.2.1.8 – Quantidade consumida;
16.2.1.9 - Unidade de medida.

16.2.2 - Unidade Poluidora:

16.2.2.1 - Ano do relatório;
16.2.2.2 - Categoria da atividade;
16.2.2.3 - Detalhe da categoria de atividade;
16.2.2.4 - Identificação do poluente;
16.2.2.5 - Tipo de fonte poluidora;
16.2.2.6 - Capacidade nominal;
16.2.2.7 Tempo de funcionamento diário;
16.2.2.8 Tipo de equipamento utilizado para controle;
16.2.2.9 Dados da chaminé

16.2.2.9.1 - Altitude da chaminé;
16.2.2.9.2 - Altura da chaminé;
16.2.2.9.3 - Diâmetro interno da chaminé;
16.2.2.9.4 - Temperatura dos gases;
16.2.2.9.5 - Vazão dos gases;
16.2.2.9.6 - Coordenadas geográficas da chaminé;

16.2.3 - Tipo de emissão;
16.2.4 - Total de poluente emitido:

16.4.1 - Dados sobre a quantidade de poluente emitido;
16.4.2 - Método de medição utilizado;
16.4.3 - Identificação do método;
16.4.4 - Frequência de monitoração;
16.4.5 - Condição de sigilo (se houver);

17 - Produtos Reciclados

17.1 - Ano do relatório;
17.2 - Tipo de resíduo;
17.3 – Método de reciclagem;
17.4 - Quantidade reciclada no ano ao qual se refere o relatório;
17.5 - Unidade de medida;
17.6 - Empresa de origem do resíduo.

18 - Produtos e Subprodutos Industriais

18.1 - Ano do relatório;
18.2 - Código e o Nome do produto fabricado;
18.3 - Quantidade anual fabricada;

Documento: ETP - Página 55/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

18.4 - Unidade de medida de todos os campos de quantidade; 18.5 - Capacidade instalada de produção;
18.6 - Tratado internacional.
19 - Resíduos Sólidos
19.1 Dados Gerais
19.1.1 - Ano do relatório;
19.1.2 - Categoria da atividade;
19.1.3 - Detalhe da categoria de atividade;
19.1.4 - Classificação do Resíduo segundo NBR 10.004;
19.1.5 - Identificação do Resíduo segundo NBR 10.004;
19.1.6 - Quantidade do resíduo gerado durante o ano;
19.1.7 - Eficiência do sistema de tratamento conforme laudo técnico; 19.1.8 - Tipo de monitoramento realizado; 19.2 - Destinação do resíduo:
19.2.1- Tipo de finalidade;
19.2.2 - Finalidade da transferência;
19.2.3 - Identificação da empresa de destinação; 19.2.4 - Local de destinação; 19.3 - Poluentes:
19.3.1 - Identificação do poluente;
19.3.2 - Quantidade do poluente;
19.3.3 - Método de medição utilizado;
19.3.4 - Identificação do método;
19.3.5 - Condição de sigilo (se houver);
20 - Transporte de Produtos Químicos Perigosos ou Combustíveis
20.1 Ano do relatório;
20.2 - Nome do produto transportado;
20.3 - Quantidade transportada;
20.4 - Unidade de medida;
20.5 - Tipo de transporte utilizado;
20.6 - Tipo de armazenamento utilizado;
20.7 - Plano de Emergência;
20.8 - Local de origem de produção do produto;
20.9 - Local de destino para onde está sendo enviado o produto.
21. Barragens
21.1 Monitoramento
21.1.1 - Tipo de Monitoramento;
21.1.2 - Frequência
21.2 Poluentes Potenciais
21.2.1 - Volume média no período de janeiro a março de ano anterior;
21.2.2 - Volume médio no período de julho a setembro do ano anterior;
21.2.3 - Volume médio no período de outubro a dezembro do ano anteriores;
21.2.4 - Há poluentes potencial;
21.2.5 - Se há plano de ação de emergência em caso de rompimento;
21.2.6 - Descrição do plano de ação.

Documento: ETP - Página 56/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

21.3 Acidentes referentes a este relatórios

21.3.1 - Causa principal do acidente; 21.3.2 - Impacto do acidente;

21.3.3 - Data.

Documento: ETP - Página 57/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

ANEXO D

MINISTÉRIO DA DEFESA	**MD42-R-01**

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DAS FORÇAS ARMADAS

2015

ANEXO D

MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DAS FORÇAS ARMADAS

1ª Edição
2015

ANEXO D

MINISTÉRIO DA DEFESA
GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA NORMATIVA Nº 753 /MD, DE 30 DE MARÇO DE 2015

Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01.

O MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA, no uso das atribuições que lhe confere o inciso IV do parágrafo único do art. 87 da Constituição Federal, e nos termos dos incisos III e XVII do art. 1º do Anexo I do Decreto nº 7.974, de 1º de abril de 2013, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (1ª Edição/2015), na forma do Anexo a esta Portaria Normativa.

Parágrafo único. O Anexo de que trata o **caput** deste artigo estará disponível na Assessoria de Doutrina e Legislação do Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas.

Art. 2º Esta Portaria Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Fica revogada a Portaria nº 854/SELOM, de 4 de julho de 2005.

JAQUES WAGNER

(Publicado no D.O.U. nº 61 de 31 de março de 2015.)

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO D

REGISTRO DE MODIFICAÇÕES

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA	RUBRICA DO RESPONSÁVEL

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO D

SUMÁRIO

TÍTULO I – LEGISLAÇÃO BÁSICA 13

TÍTULO II - GENERALIDADES 15

CAPÍTULO I - FINALIDADE 15
CAPÍTULO II - OBJETIVOS 17
CAPÍTULO III - CONCEITUAÇÕES 19
CAPÍTULO IV - ÂMBITO DE APLICAÇÃO 23
CAPÍTULO V - RESPONSABILIDADE 25

TÍTULO III - REQUISITOS 27

CAPÍTULO I - EDIFICAÇÃO 27
CAPÍTULO II - INSTALAÇÕES 29
CAPÍTULO III - RECEBIMENTO DE GÊNEROS 31
CAPÍTULO IV - ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS 33
CAPÍTULO V - PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO 35
CAPÍTULO VI - GUARDA DE AMOSTRA 39
CAPÍTULO VII - TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 41
CAPÍTULO VIII - MANEJO DOS RESÍDUOS 43
CAPÍTULO IX - SAÚDE DOS MANIPULADORES 45
CAPÍTULO X - HIGIENE DOS MANIPULADORES 47
CAPÍTULO XI - HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS 51
CAPÍTULO XII - ÁGUA PARA CONSUMO 53
CAPÍTULO XIII - CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS 55
CAPÍTULO XIV - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO 57
CAPÍTULO XV - PRESCRIÇÕES DIVERSAS 59

ANEXO - LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR 61

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO D

LISTA DE DISTRIBUIÇÃO

INTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
GABINETE DO MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA	1
GABINETE ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS	1
SECRETARIA DE ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL	1
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO	1
SECRETARIA DE PRODUTOS DE DEFESA	1
CENTRO GESTOR E OPERACIONAL DOS SISTEMAS DE PROTEÇÃO DA AMAZÔNIA	1
CHEFIA DE OPERAÇÕES CONJUNTAS	1
CHEFIA DE ASSUNTOS ESTRATÉGICOS	1
CHEFIA DE LOGÍSTICA	1
ASSESSORIA DE DOUTRINA E LEGISLAÇÃO - **Exemplar Mestre**	1
PROTOCOLO GERAL	1
ESCOLA SUPERIOR DE GUERRA	1
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS	1
SUBTOTAL	**13**

EXTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
COMANDO DA MARINHA	1
COMANDO DO EXÉRCITO	1
COMANDO DA AERONÁUTICA	1
ESTADO-MAIOR DA ARMADA	1
ESTADO-MAIOR DO EXÉRCITO	1
ESTADO-MAIOR DA AERONÁUTICA	1
COMANDO DE OPERAÇÕES NAVAIS	1
COMANDO DE OPERAÇÕES TERRESTRES	1
COMANDO-GERAL DE OPERAÇÕES AÉREAS	1
SUBTOTAL	**9**
TOTAL	**22**

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

TÍTULO I

LEGISLAÇÃO BÁSICA

Art. 1º A legislação a seguir fundamenta as Boas Práticas em Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, estabelecidas neste Regulamento:

I - Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993 – Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos – COD – 100 a 001.0001; Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos – COD – 100 a 002.0001; Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ´s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos – COD – 100 a 003.0001 e COD – 100 a 004.0001;

II - Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

III - Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

IV - Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

V - Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

VI - Resolução RDC ANVISA nº 52, de 22 de outubro de 2009 – Regulamento Técnico para funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas;

VII - Portaria MS nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 – Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

VIII - Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013 (Estado de São Paulo) – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e Roteiro de Inspeção.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

TÍTULO II

GENERALIDADES

CAPÍTULO I

FINALIDADE

Art. 2º O presente Regulamento tem por finalidade estabelecer os requisitos essenciais de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados (POP) para os Serviços de Alimentação em Organizações Militares (OM), respeitadas as particularidades de cada Força.

Art. 3º A implementação dessas medidas inclui a adoção dos preceitos relativos à inocuidade dos alimentos e a sistematização de ações voltadas à segurança dos alimentos.

Parágrafo único. Esta publicação atende à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde do potencial humano das OM, bem como ao imperativo de compatibilizar a legislação vigente no âmbito das Forças Armadas, relativa às condições higiênico-sanitárias no processamento e preparo de alimentos, com as normas dos órgãos de Vigilância Sanitária em vigor.

Art. 4º O instrumento para avaliação e controle sugerido é a Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar, constante do Anexo a este Regulamento, que deve auxiliar na avaliação do risco sanitário inerente a determinada instalação e/ou modo de produção.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO II

OBJETIVOS

Art. 5º O presente Regulamento tem por objetivos garantir a adoção dos requisitos essenciais de Boas Práticas e de POP nos serviços de alimentação no âmbito das Organizações Militares e o efetivo controle das responsabilidades inerentes.

Art. 6º Fazem parte das boas práticas e dos POP nos serviços de alimentação:

I - a sistematização de ações que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento seguro de alimentos nas instalações militares, respeitadas as particularidades relativas à atividade-fim de cada OM;

II - a adoção de POP, em complementação às Boas Práticas de Fabricação no preparo das refeições;

III - a recomendação do destino final dos resíduos;

IV - a promoção da saúde e capacitação de manipuladores de alimentos; e

V - a aplicação de medidas para controle de roedores e outros animais sinantrópicos.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO III

CONCEITUAÇÕES

Art. 7º Para as atividades relacionadas com a atividade de manipulação de alimentos são adotados os seguintes conceitos:

I - água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independente da sua origem;

II - água potável: água que atenda o padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente, apta ou própria para o consumo humano;

III - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas;

IV - animais sinantrópicos: animais que habitam no entorno do homem, a despeito da vontade deste, e que podem transmitir doenças, causar acidentes e inutilizar alimentos. Diferem dos animais domésticos. São exemplos: roedores, insetos, pombos, morcegos e até mesmo cães e gatos errantes;

V - antissepsia: operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele, em níveis seguros;

VI - antisséptico: substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

VII - boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por Serviços de Alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VIII - competência: mobilização de conhecimento (saber), habilidades (fazer) e atitudes (querer) necessários ao desempenho de atividades ou funções, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho;

IX - contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade;

X - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados. Essa contaminação dá-se de modo indireto, por meio de superfície de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

XI - controle de vetores e pragas urbanas: conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade mínima mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas instalem-se ou reproduzam-se no ambiente;

XII - desinfecção/sanificação: procedimento que elimina ou reduz os micro-

organismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais (inanimados);

XIII - desinfetante: produto que destrói todos os micro-organismos patogênicos, mas não necessariamente todas as formas microbianas esporuladas em objetos e superfícies inanimadas;

XIV - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com micro-organismos patogênicos; é o mesmo que Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ou Enfermidades Veiculadas por Alimentos (EVA);

XV - efluentes: resíduos fluidos provenientes de esgotos domésticos e industriais, que são alvo de tratamento em estações de tratamento de águas residuais e liberados no meio ambiente;

XVI - higienização: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção;

XVII - limpeza: operação de remoção mecânica de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XVIII - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo processado pelo mesmo fabricante ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XIX - manipulação de alimentos: operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

XX - manipulador de alimento: qualquer pessoa do Serviço de Alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XXI - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas em cada Serviço de Alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios; o controle da qualidade da água de abastecimento; o controle de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo dos resíduos; o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado;

XXII - matéria-prima: toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXIII - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde;

XXIV – pragas urbanas: animais que infestam os ambientes urbanos, podendo causar agravos à saúde, prejuízos econômicos ou ambos;

XXV - pré-preparo: etapa na qual os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e/ou adição de outros ingredientes;

XXVI - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos; é um documento ativo e operacional, específico e exclusivo para cada OM;

XXVII - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias-primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta de produtos;

XXVIII - profissional capacitado: profissional apto para a prática de determinada atividade, compreendendo o domínio de seu referencial teórico, o treinamento na execução da atividade, o conhecimento de seus objetivos, indicações e resultados;

XXIX - rastreabilidade: capacidade de traçar o caminho da história, aplicação, uso e localização de uma mercadoria por meio da impressão de números de identificação, ou seja, a habilidade de se poder saber por um código numérico qual a identidade de uma mercadoria e as suas origens;

XXX - registro: anotação de um ato em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXXI - resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento;

XXXII - restos: alimentos distribuídos e não consumidos, incluídos os devolvidos no prato ou na bandeja pelo consumidor;

XXXIII - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade dos alimentos;

XXXIV - risco sanitário: propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana;

XXXV - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXVI - saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água para consumo humano;

XXXVII - sanitizante: agente ou produto que reduz as bactérias a níveis seguros, de acordo com as normas de saúde;

XXXVIII - sanitização: redução dos micro-organismos a níveis seguros, do ponto de vista de saúde pública;

XXXIX - segurança dos alimentos: garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se

destinam;

XL - sobras ou excedentes de alimentos: alimentos produzidos, quentes ou frios, não distribuídos e que foram conservados adequadamente;

XLI - surtos: episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos ou água de uma mesma origem; e

XLII - vetores: artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica de micro-organismos).

CAPÍTULO IV

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Art. 8º Esta norma aplica-se a todas as OM que possuam Serviços de Alimentação organizados e/ou onde sejam realizadas algumas das seguintes atividades: manipulação, produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, comercialização, transporte e distribuição de alimentos.

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO V

RESPONSABILIDADE

Art. 9º O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ter conhecimento suficiente sobre as Boas Práticas de manipulação dos alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar vigilância e controle eficaz no seu processamento.

§ 1º Compete ao titular de cada OM (Comandante/Chefe/Diretor) designar o responsável pelo Serviço de Alimentação ou profissional (militar ou civil) capacitado em Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção. Na ausência de pessoal habilitado, poderá ser requisitado apoio de outra OM para fins de capacitação técnica, treinamento e implantação de medidas corretivas, se for o caso.

§ 2º O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ser capaz de viabilizar a elaboração, a atualização e a implementação do Manual de Boas Práticas e de POP específicos de sua OM, acompanhar as inspeções sanitárias e prestar informações necessárias sobre o processo de produção e os procedimentos adotados.

Art. 10. Todos os funcionários, civis e militares, que trabalham com alimentos devem receber treinamento regular em relação a higiene e técnicas corretas de manipulação, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar contaminação. Cada Serviço de Alimentação deve possuir programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo em arquivo o registro nominal dos participantes.

Parágrafo único. A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes assuntos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas.

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

TÍTULO III

REQUISITOS

CAPÍTULO I

EDIFICAÇÃO

Art. 11. Sempre que possível, devem ser atendidas as seguintes especificações de edificação para o Serviço de Alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo, no que couber:

I - localização: área livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;

II - fluxo de produção/preparo de alimentos: contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos;

III - dimensionamento de equipamentos: utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção;

IV - piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Os ralos, quando existentes, devem ser sifonados, conectados à rede de esgoto, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento;

V - parede: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação;

VI - forro e teto: de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor, descascamento;

VII - porta: superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, ajustada aos batentes, de material não absorvente. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção contra vetores e pragas. As portas de acesso à cozinha devem ter, no mínimo, dois metros de largura para que possam permitir a entrada de equipamentos e a boa circulação de carros auxiliares. Podem ser colocadas cortinas de ar nas portas externas e portas de câmaras frigoríficas para evitar a entrada de insetos e o aumento da temperatura;

VIII - janela: deve ter superfícies lisas, sendo constituída de material resistente, atóxico, lavável, não absorvente, não emissor de partículas ou odores e de fácil higienização; mantida em estado adequado de conservação, livre de quebras, trincas ou rachaduras, e construída de modo a impedir o acúmulo de sujeiras. As janelas devem

possuir telas milimétricas removíveis para limpeza;

IX - iluminação: o ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas e protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações íntegras;

X - ventilação: deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar, ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha deve ser feita com o ar insuflado e controlado por filtros ou por exaustão, com equipamentos devidamente dimensionados e protegidos com telas milimétricas removíveis. O fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos ou nas áreas de manipulação e armazenamento;

XI - refeitórios e área de distribuição: deve haver um lavatório para a higienização das mãos;

XII - vestiários e instalações sanitárias: separados por gênero, sem comunicação direta com a área de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos, em bom estado de conservação, constituídos de vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros; e

XIII - depósito de lixo: fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção e em local adequado.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES

Art. 12. Em todas as etapas do processo produtivo as instalações devem ser separadas fisicamente ou por barreiras técnicas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. Devem estar previstas no Serviço de Alimentação de OM, entre outras, as seguintes áreas:

I - área de recebimento de gêneros;

II - área de armazenamento;

III - área de pré-preparo de vegetais;

IV - área de seleção e lavagem de cereais;

V - área de pré-preparo de carnes bovina, de aves e de peixes;

VI - área de preparação de sobremesas e sucos;

VII - área de cocção;

VIII - área de preparação de pães e massas;

IX - área de distribuição de refeições;

X - área de higienização de utensílios e panelas; e

XI - área de depósito de lixo.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO III

RECEBIMENTO DE GÊNEROS

Art. 13. Nessa etapa do processo, os gêneros entregues por fornecedores devem ser submetidos a avaliações qualitativas, quantitativas e sensoriais (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e consistência), segundo os padrões de identidade e qualidade predefinidos para cada produto, e observados, entre outros, os seguintes aspectos:

I - os dizeres constantes da rotulagem devem ser conferidos (nome, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

II - as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento, que não deve estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares) ou plástico reciclado;

III - os entregadores, assim como seus veículos de transporte, devem apresentar-se em boas condições de higiene; e

IV - temperatura, que deve estar adequada e ser anotada em planilha própria no ato do recebimento.

Art. 14. No ato do recebimento de matérias-primas, ingredientes e alimentos industrializados ou prontos para consumo, deve ser conferida a temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e registrada em planilhas próprias, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12ºC ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes	de 4 a 7ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Demais	de 4 a 10ºC ou conforme recomendação do fabricante

Parágrafo único. É importante proceder à avaliação das condições sanitárias dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semielaborados ou produtos prontos por meio de inspeção técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IV

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

Art. 15. O depósito para armazenamento de gêneros deve ser limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulhos e de material tóxico.

Parágrafo único. O material de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados em separado.

Art. 16. As temperaturas de armazenamento de produtos congelados e resfriados devem obedecer às recomendações dos fabricantes, indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser observadas as recomendações a seguir:

I – Produtos congelados:

TEMPERATURA RECOMENDADA (graus Celsius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
0 a -5º (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a - 10º (entre 6 e 10 graus negativos)	20
- 11 a - 18º (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< - 18º (menor que dezoito graus negativos)	90

II – Produtos resfriados:

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA (graus Celsius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2º (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2º (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4º (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4º (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4º (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4º (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4º (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, pronto para o consumo	Máximo 5º (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5º (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7º (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10º (dez graus)	**7**

Art. 17. Considera-se estoque a seco a etapa na qual os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações do fabricante, constantes na rotulagem.

Art. 18. Com relação à disposição e ao controle do armazenamento, devem ser observados os seguintes detalhes:

I - a disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar: “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS) ou “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS);

II - os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra possíveis contaminações;

III - é desaconselhável a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação;

IV - caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração e congelamento, desde que não apresentem sinais de bolores ou umidade; e

V - alimentos ou recipientes com alimentos não devem ficar em contato direto com o piso, mas apoiados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitado o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar (10 cm);

VI - alimentos que necessitem de transferência de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que sejam mantidos protegidos, em contentores descartáveis ou outro tipo adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada.

Art. 19. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Art. 20. No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

Art. 21. Produtos vencidos, danificados ou reprovados devem ser identificados e mantidos separados dos demais gêneros até o seu recolhimento.

CAPÍTULO V

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

Art. 22. Na higienização de hortifrutícolas, a pré-lavagem deve ser feita em água potável e em local apropriado, e a desinfecção por imersão, em solução clorada, por quinze a trinta minutos. O enxágue deve ser sempre com água potável.

§ 1º Não necessitam de desinfecção frutas e legumes que irão sofrer ação do calor desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C.

§ 2º Frutas, legumes e verduras que serão consumidos na forma de suco devem ser higienizados.

§ 3º É permitido o uso dos seguintes princípios ativos na desinfecção dos alimentos: hipoclorito de sódio (Na) a 2,0 – 2,5%, hipoclorito de Na a 1% e cloro orgânico, todos na concentração de 100 a 250 ppm.

§ 4º No preparo da solução clorada deve ser considerada a seguinte diluição: para obtenção de solução clorada a 200 – 250 ppm: diluir 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de Na a 2,0 – 2,5% (água sanitária) em 1 litro de água ou diluir 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

§ 5º As instruções para higienização de hortifrutícolas devem estar afixadas no local da operação.

Art. 23. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos mantenham-se em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Na etapa de descongelamento, os alimentos passam da temperatura original para até 5°C sob refrigeração ou em condições controladas. São requisitos, entre outros, para o descongelamento seguro:

I - em câmara ou geladeira a 5ºC;

II - em forno de micro-ondas ou de convecção; e

III - é proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente.

Art. 24. Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados não devem ser recongelados crus. Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.

Art. 25. Para dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5ºC ou água sob fervura.

Art. 26. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

Art. 27. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos deve-se proceder à adequação da limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco da contaminação.

Art. 28. Alimentos crus semiprontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74ºC no centro geométrico.

Art. 29. Na cocção os alimentos devem atingir no mínimo 74ºC no seu centro geométrico. Entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

I - o óleo e a gordura utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180ºC;

II - o óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das características sensoriais (cor, odor, sabor, entre outras) ou físico-químicas, e não deve apresentar formação de espuma e fumaça;

III - o óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios; e

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais porque entope tubulações e provoca poluição.

Art. 30. Os ovos podem estar contaminados com *Salmonella sp.*, tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedoras de alimentos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - verificar se os ovos estão estocados sob refrigeração;

II - conferir o prazo de validade;

III - não utilizar ovos com a casca rachada e suja;

IV - evitar misturar a casca com o conteúdo do ovo; e

V - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

Art. 31. Nas preparações à base de ovos devem ser observados os seguintes aspectos:

I - não oferecer para consumo ovos crus;

II - não oferecer para consumo alimentos preparados, nos quais os ovos permaneçam crus, ou preparações sem cocção (cremes, mousses, maioneses caseiras, entre outros). Deve-se utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados e ovos cozidos;

III - utilizar nas preparações quentes: ovos cozidos por 7 minutos em fervura, ovos fritos com a gema dura, omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, entre outros, que devem atingir 74ºC no centro geométrico; e

IV - não é recomendável a lavagem de ovos. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de micro-organismos

através da casca.

Art. 32. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

Parágrafo único. No reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança (74ºC) no centro geométrico.

Art. 33. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC a 10ºC em até duas horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5ºC, ou congelado à temperatura igual a -18ºC.

Art. 34. Para a distribuição dos alimentos prontos para consumo devem ser utilizados balcões térmicos dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, e observadas as seguintes condições de tempo e temperatura:

I - os pratos quentes podem ficar na distribuição ou espera (balcão térmico ou "*passthrough")* a 60°C por, no máximo, 6 horas ou abaixo dessa temperatura por, no máximo, 1 hora;

II - os pratos frios devem ser distribuídos no máximo a 10ºC por até 4 horas, e quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só poderão permanecer na distribuição por 2 horas.

§ 1º Os alimentos que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

§ 2º Os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

§ 3º A água do balcão térmico deve estar limpa, ser trocada diariamente e mantida à temperatura de 80°C a 90°C.

Art. 35. É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas.

Parágrafo único. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VI

GUARDA DE AMOSTRA

Art. 36. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de DTA, devem ser guardadas amostras das preparações elaboradas pelo Serviço de Alimentação da OM.

Art. 37. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método:

I - identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados ou desinfetados com o nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de 100 g) de cada preparação do dia;

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; e

VI - observar a temperatura e o tempo de guarda dos alimentos.

Art. 38. Os alimentos distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4ºC por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nessa condição; e os alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob c ongelamento a -18ºC por 72 horas.

ANEXO D

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VII

TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 39. No transporte de alimentos devem ser observados os seguintes requisitos:

I - os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos produtos;

II - é proibido manter no mesmo contentor ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo e outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

III - não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

IV - quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, de forma a evitar danos e contaminação;

V - a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

VI - nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou em embalagens ou recipientes abertos;

VII - os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para esse produto;

VIII - durante o transporte, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no recebimento.

Parágrafo único. Excetuam-se da exigência disposto no inciso II deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo se com produtos tóxicos;

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VIII

MANEJO DOS RESÍDUOS

Art. 40. Os materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do Serviço de Alimentação da OM, devem atender aos seguintes requisitos:

I - a OM deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

II - os coletores utilizados para a deposição dos resíduos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;

III - os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas; e

IV - o lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas; nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Parágrafo único. Materiais recicláveis e resíduos sólidos considerados lixo devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IX

SAÚDE DOS MANIPULADORES

Art. 41. O controle de saúde clínico visa à saúde do militar e a sua condição para estar apto ao trabalho de manipulação de alimentos, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados exames médicos periódicos, acompanhados de análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e outras análises, de acordo com avaliação médica, se julgadas necessárias.

Art. 42. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças e a cada substituição de manipulador de alimentos. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e permanecer arquivado no Serviço de Alimentação da OM.

Art. 43. Não devem entrar em contato com alimentos os manipuladores que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. O manipulador de alimentos deve ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO X

HIGIENE DOS MANIPULADORES

Art. 44. O manipulador de alimentos deve usar uniforme completo de cor clara, bem conservado, limpo e com troca diária, de utilização somente nas dependências internas do Serviço de Alimentação da OM e, também:

I - usar sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação. O uso de botas de borracha é indicado em operações de limpeza e higienização ou quando necessário;

II - restringir o uso de avental plástico às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

III - não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme; e

IV - objetos necessários para uso nas atividades, como caneta, lápis, papel, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 45. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de utilizar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

Art. 46. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos ao tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.

§ 1º O uso de luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também quando se usam máquinas de moagem, tritura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando tocarem produtos e superfícies não higienizadas, a fim de evitar a contaminação cruzada.

§ 3º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o processo de corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas.

§ 4º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

Art. 47. É vetado o uso de máscara nasobucal.

Art. 48. Durante a manipulação de alimentos não se deve:

I - falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir;

II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III - experimentar alimentos com as mãos;

IV - tocar o corpo, assoar e colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VI - manipular dinheiro;

VII - fumar;

VIII - tocar maçanetas, celular, fone de ouvido ou qualquer outro objeto alheio à atividade;

IX - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

X - trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterite; e

XI - circular sem uniforme nas áreas de serviço.

Art. 49. O manipulador de alimentos deve observar os seguintes procedimentos de higiene pessoal:

I - banho diário;

II - cabelos protegidos com toucas;

III - barba feita diariamente e bigode aparado;

IV - unhas curtas, limpas, sem esmalte;

V - uso de desodorante inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;

VI - maquiagem leve; e

VII - não utilização de adornos (colares, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, alianças).

Art. 50. Os manipuladores de alimentos devem observar, ainda, a seguinte técnica de higienização das mãos:

I - umedecer mãos e antebraços com água;

II - lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico; nesse caso, devem ser massageados mãos e antebraços por pelo menos 3 minutos;

III - enxaguar bem mãos e antebraços;

IV - secar as mãos com papel-toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado; e

V - aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete antisséptico.

Parágrafo único. Os antissépticos a serem utilizados são aqueles aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para antissepsia de mãos.

Art. 51. Devem ser afixados cartazes educativos de orientação sobre a correta higienização das mãos nas instalações sanitárias e em pias exclusivas para esse fim.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XI

HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 52. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.

Art. 53. Faz parte das etapas obrigatórias de higienização a seguinte sequência de operações:

I - remoção de sujidades;

II - lavagem com água e sabão ou detergente;

III - enxague; e

IV - desinfecção química, seguida de enxague final ou desinfecção física pelo uso de vapor.

Art. 54. Durante os procedimentos de higiene não é recomendado:

I - varrer a seco as áreas de manipulação;

II - usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

III - reaproveitar embalagens de produtos de limpeza; e

IV - usar, nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

Art. 55. As caixas de gordura e esgoto devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, e devem ser periodicamente limpas.

Art. 56. Com relação à periodicidade de limpeza, deve ser adotada a seguinte conduta:

I - limpeza diária de pisos, rodapés e ralos, de todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários, cadeiras e mesas (refeitório), monoblocos e recipientes de lixo;

II - limpeza diária ou de acordo com o uso de equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;

III - limpeza semanal de paredes, portas e janelas, prateleiras (armários), coifa, geladeiras, câmaras e *freezers*;

IV - limpeza quinzenal da área de estoque e estrados;

V - limpeza mensal de luminárias, interruptores, tomadas, telas; e

VI - limpeza semestral do reservatório de água.

Parágrafo único. A limpeza de tetos, forros, caixas de gordura e filtros de ar condicionado deve ser feita de acordo com a necessidade.

Art. 57. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e o modo de uso obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.

CAPÍTULO XII

ÁGUA PARA CONSUMO

Art. 58. Toda água para consumo humano, fornecida coletivamente, deve passar por processo de desinfecção ou cloração. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada, independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

§ 1º A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora.

§ 2º É obrigatória a existência de reservatório de água edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, isento de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e mantido tampado.

§ 3º O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado no máximo a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

§ 4º Após toda desinfecção da água, deve ser realizada análise bacteriológica para pesquisa de coliformes totais e fecais.

§ 5º As águas de poços, minas e outras fontes alternativas devem ser tratadas e a sua qualidade controlada por meio de análise laboratorial, no mínimo para pesquisa de coliformes totais e fecais.

§ 6º O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

§ 7º Veículos transportadores de água para consumo humano devem apresentar os laudos de análises laboratoriais.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XIII

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Art. 59. Deve existir um plano de prevenção e combate de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dessas pragas e vetores.

Parágrafo único. A manipulação e a aplicação de produtos desinfetantes devem ser feitas por empresa prestadora de serviço, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária, de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

Art. 60. Devem ser adotadas, sempre que possível, as seguintes medidas de caráter preventivo:

I - fechamento automático de portas internas e externas;

II - uso de protetores de borracha para vedar frestas das portas internas e externas;

III - uso de telas milimétricas removíveis em janelas e outras aberturas;

IV - vedação de buracos, rachaduras e aberturas;

V - uso de ralos sifonados dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores;

VI - correto armazenamento de matérias-primas e produtos acabados;

VII - tratamento adequado do lixo;

VIII - ausência de vegetação próxima às áreas adjacentes;

IX - pátios e estacionamentos sem acúmulo de resíduos;

X - recolhimento dos restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados;

XI - manutenção de ralos limpos e desobstruídos e tampas de bueiros firmemente fechadas; e

XII - utilização de cortina de ar.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XIV

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Art. 61. O Serviço de Alimentação da OM deve dispor de Manual de Boas Práticas e de POP. Esses documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo Serviço de Alimentação e disponíveis para fim de inspeção.

Art. 62. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.

Art. 63. O Serviço de Alimentação da OM deve implementar os seguintes POP:

I - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis: deve contemplar a natureza da superfície a ser higienizada, o método de higienização, o princípio ativo selecionado e sua concentração de uso, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte de equipamentos;

II - Controle de Vetores e Pragas Urbanas: deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação. No caso da adoção de controle químico, o Serviço de Alimentação deve apresentar comprovante de execução de serviço, fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica;

III - Higienização do Reservatório de Água: deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar o certificado de execução do serviço;

IV - Saúde dos Manipuladores: deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XV

PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 64. Sempre que possível, devem ser consideradas as particularidades das instalações e do modo de produção da OM às prescrições deste Regulamento.

Art. 65. As OM devem, sempre que possível, ser providas de instalações, equipamentos e aparelhagem condizentes com as suas finalidades, e em perfeito estado de funcionamento.

Art. 66. A Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar anexa é o roteiro de inspeção, servindo, ainda, de subsídio para a elaboração do relatório decorrente. Ela deve nortear as ações corretivas, para mitigar a ocorrência de riscos sanitários durante a manipulação dos alimentos.

Art. 67. O presente Regulamento poderá ser complementado por orientação dos órgãos de Vigilância Sanitária oficiais.

Art. 68. Os casos não previstos ou suscetíveis de interpretação devem ser encaminhados à Comissão de Estudos de Alimentação para as Forças Armadas (CEAFA) do Ministério da Defesa, para estudo e avaliação.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR

	AVALIAÇÃO		
RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS	A	NA	NO
1. No recebimento dos gêneros alimentícios é observada a qualidade dos transportadores, embalagens e rotulagens, e realizada a avaliação sensorial, pesagem, conferência de volume, medições de temperatura e validade.			
2. No recebimento há dados que permitam a sua rastreabilidade (identificação da origem e a marca dos produtos).			
3. Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente, até o seu recolhimento.			
4. Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).			
5. É praticado no controle da armazenagem dos alimentos o sistema “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS) ou “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS).			
6. Os ovos são armazenados sob refrigeração e estão íntegros, livres de casca rachada e suja.			
SOMA PARCIAL			
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	A	NA	NO
7. A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação. O acesso é independente, e não comum a outros usos.			
8. Possui pátio pavimentado ou em condição favorável de trânsito sobre rodas, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação ou emissão de odores.			
9. O dimensionamento da edificação e das instalações é proporcional ao volume de produção e permite o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação dos alimentos.			
10. A área interna é livre de objetos em desuso ou estranhos e de animais sinantrópicos.			
11. No local do recebimento de gêneros existe área coberta para triagem, com pia para pré-lavagem, higienização e balança, aferida anualmente por organismo credenciado.			
12. As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
13. Existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos, em quantidade e posição adequadas ao fluxo de produção de alimentos, dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro; possui coletor de papel acionado sem contato manual.			
14. O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento e atende à capacidade de produção.			

MD42-R-01

15. As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações e vazamentos.			
16. A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção e é embutida ou protegida por tubulações presas e distantes das paredes e do teto.			
17. O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza.			
18. O teto encontra-se em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).			
19. O piso encontra-se em bom estado de conservação, sem rachaduras, de material antiderrapante e de fácil higienização.			
20. O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.			
21. As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.			
22. As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).			
23. As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).			
24. As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização.			
25. As paredes estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).			
26. A iluminação natural/artificial está adequada à atividade, sem provocar ofuscamentos, sombras e reflexos.			
27. As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado.			
28. O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.			
29. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de pragas e vetores, e os equipamentos e filtros são higienizados regularmente.			
30. Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
31. As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação, são compatíveis ao volume de resíduos e estão em bom estado de funcionamento e conservação (bem tampadas, sem vazamentos, sem refluxo ou odores).			
32. O esgotamento sanitário está em bom estado.			
33. As obras de construção e reformas, quando existentes, são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.			
34. Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (“PERIGO INFLAMÁVEL”).			
35. Escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, quando existentes, são construídos, localizados e utilizados de modo a não serem fontes de contaminação.			
SOMA PARCIAL			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	A	NA	NO
36. Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.			
37. Os equipamentos de conservação dos alimentos (a frio e a quente) apresentam medidor de temperatura e estão em bom estado de funcionamento.			

38. Refrigeradores e *freezers* estão adequados às necessidades quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, e os volumes e as disposições dos alimentos estão adequadas.			
39. As câmaras frigoríficas são constituídas de material lavável, dotadas de antecâmaras com lâmpada, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico com dispositivo para abertura interna, livre de ralo ou grelha.			
40. Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.			
41. O balcão térmico (linha de servir) é dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação desse balcão, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
SOMA PARCIAL			
HIGIENIZAÇÃO	A	NA	NO
42. As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.			
43. A periodicidade da higienização está adequada.			
44. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
45. Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde e armazenados em local separado dos alimentos.			
SOMA PARCIAL			
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO	A	NA	NO
46. É controlado o acesso de visitantes à área de produção.			
47. As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.			
48. O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração a temperatura inferior a 5ºC.			
49. Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local adequado, com produtos regularizados, e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos (contaminação química). Há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.			
50. Durante o preparo do alimento, a manipulação é adequada, minimizando riscos de contaminação.			
51. Durante a cocção, os alimentos atingem, no mínimo, 74ºC no centro geométrico.			
52. O óleo utilizado para fritura está livre de espuma e não desprende fumaça durante o uso.			
53. Não são utilizadas preparações com ovos crus.			
54. Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60° C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60° C por no máximo 1 hora.			
55. Os alimentos frios são mantidos à temperatura de até 10ºC por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21ºC por no máximo 2 horas.			
56. Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80ºC e 90ºC.			

MD42-R-01

57. As sobras limpas, frias e quentes, são armazenadas e reutilizadas adequadamente, com temperatura de reaproveitamento controlada.			
58. Os resíduos e restos são pesados e registrados em documento específico.			
59. Existe gestão das informações de sobras, restos e resíduos de alimentos.			
60. São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas.			
61. Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
SOMA PARCIAL			
PESSOAL	A	NA	NO
62. Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.			
63. Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.			
64. Os manipuladores estão aparentemente saudáveis, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares.			
65. Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.			
66. Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
67. Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
68. No Serviço de Alimentação existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado em Boletim Interno (BI).			
69. A OM segue programa de capacitação adequado para os manipuladores de alimentos, abordando contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e Boas Práticas.			
70. São realizados exames anuais de saúde dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura e hemograma), podendo ser reduzidos, dependendo da ocorrência endêmica de certas doenças e publicados em *BI* os resultados (apto/inapto para a atividade).			
SOMA PARCIAL			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	A	NA	NO
71. A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em *BI*.			
72. Os reservatórios de água estão devidamente tampados e conservados (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).			
73. É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água.			
74. O gelo consumido é oriundo de água potável.			
75. O encanamento do reservatório d'água é satisfatório e sem infiltrações.			
SOMA PARCIAL			

ANEXO D

MD42-R-01

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	A	NA	NO
76. Existe um programa de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação desses vetores e pragas.			
77. O controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa especializada, devidamente regularizada.			
78. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas.			
SOMA PARCIAL			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	A	NA	NO
79. Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos, que não possuam comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
80. As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação e ventiladas, dotadas de vasos sanitários com tampas, e os coletores de lixo são dotados de tampa acionada sem contato manual.			
81. Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal, como sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel-toalha não reciclado ou outro sistema seguro e higiênico de secagem das mãos.			
82. Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos.			
SOMA PARCIAL			
MANEJO DE RESÍDUOS	A	NA	NO
83. O depósito de lixo do Serviço de Alimentação permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado.			
84. Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.			
85. Os resíduos coletados na área de produção são retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
86. O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, são determinados horários diferentes.			
87. Existe o controle de situações de risco ao meio ambiente (coleta seletiva de lixo seco e orgânico, reciclagem).			
DOCUMENTAÇÃO	A	NA	NO
88. Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.			
89. Existe Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.			
90. Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.			
91. Existe POP para o controle de higienização das instalações e dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.			
92. Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			
REGISTRO	A	NA	NO
93. Existe o registro da calibração dos instrumentos/equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balança, entre outros), datado e rubricado.			

MD42-R-01

94. Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.			
95. Existe o registro da higienização do reservatório de água, datado e rubricado (semestralmente).			
96. Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.			
97. Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, datado e rubricado.			
98. Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.			
99. Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento, datado e rubricado.			
100. Existe o registro de temperatura no recebimento de alimentos frigorificados, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			

Observações:

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADES: (A/(A + NA)

A – Atende
NA – Não Atende
NO – Não Observado

QUADRO-RESUMO

ÁREAS	A	NA	NO
RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS			
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
HIGIENIZAÇÃO			
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO			
PESSOAL			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS			
MANEJO DE RESÍDUOS			
DOCUMENTAÇÃO			
REGISTRO			
SOMA TOTAL			
PERCENTUAL DE CONFORMIDADES			

ANEXO D

Ministério da Defesa Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Brasília, 31 de março de 2015

ANEXO D

MINISTÉRIO DA DEFESA Esplanada dos Ministérios – Bloco Q – 7º Andar
Brasília – DF – 70049-900
www.defesa.gov.br

DECRETO-LEI Nº 986, DE 21 DE OUTUBRO DE1969.

Institui normas básicas sobre alimentos.

OS MINISTROS DA MARINHA DE GUERRA, DO EXÉRCITO E DA AERONÁUTICA MILITAR , usando das atribuições que lhes confere o artigo 3º do Ato Institucional nº 16, de 14 de outubro de 1969, combinado com o § 1º do artigo 2º do Ato Institucional nº 5, de 13 de dezembro de 1968,

DECRETAM:

CAPÍTULO I

Disposições Preliminares

Art 1º A defesa e a proteção da saúde individual ou coletiva, no tocante a alimentos, desde a sua obtenção até o seu consumo, serão reguladas em todo território nacional, pelas disposições dêste Decreto-lei.

Art 2º Para os efeitos dêste Decreto-lei considera-se:

I - Alimento: tôda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento;

II - Matéria-prima alimentar: tôda substância de origem vegetal ou animal, em estado bruto, que para ser utilizada como alimento precise sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

III - Alimento in natura : todo alimento de origem vegetal ou animal, para cujo consumo imediato se exija apenas, a remoção da parte não comestível e os tratamentos indicados para a sua perfeita higienização e conservação;

IV - Alimento enriquecido: todo alimento que tenha sido adicionado de substância nutriente com a finalidade de reforçar o seu valor nutritivo;

V - Alimento dietético: todo alimento elaborado para regimes alimentares especiais destinado a ser ingerido por pessoas sãs;

VI - Alimento de fantasia ou artificial: todo alimento preparado com o objetivo de imitar alimento natural e em cuja composição entre, preponderantemente, substância não encontrada no alimento a ser imitado;

VII - Alimento irradiado: todo alimento que tenha sido intencionalmente submetido a ação de radiações ionizantes, com a finalidade de preservá-lo ou para outros fins lícitos, obedecidas as normas que vierem a ser elaboradas pelo órgão competente do Ministério da Saúde;

VIII - Aditivo intencional: tôda substância ou mistura de substâncias, dotadas, ou não, de valor nutritivo, ajuntada ao alimento com a finalidade de impedir alterações, manter, conferir ou intensificar seu aroma, côr e sabor, modificar ou manter seu estado físico geral, ou exercer qualquer ação exigida para uma boa tecnologia de fabricação do alimento;

IX - Aditivo incidental: tôda substância residual ou migrada presente no alimento em decorrência dos tratamentos prévios a que tenham sido submetidos a matéria-prima aumentar e o alimento in natura e do contato do alimento com os artigos e utensílios empregados nas suas diversas fases de fabrico, manipulação, embalagem, transporte ou venda;

X - Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento in natura , ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado;

XI - Padrão de identidade e qualidade: o estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde dispondo sôbre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem medidos de amostragem e análise;

XII - Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sôbre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sôbre o que acompanha o continente;

XIII - Embalagem: qualquer forma pela qual o alimento tenha sido acondicionado, guardado, empacotado ou envasado;

XIV - Propaganda: a difusão, por quaisquer meios, de indicações e a distribuição de alimentos relacionados com a venda, e o emprêgo de matéria-prima alimentar, alimento in natura , materiais utilizados no seu fabrico ou preservação objetivando promover ou

incrementar o seu consumo;

XV - Órgão competente: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, congêneres, devidamente credenciados;

XVI - Laboratório oficial: o órgão técnico específico do Ministério da Saúde, bem como os órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal, devidamente credenciados;

XVII - Autoridade fiscalizadora competente: o funcionário do órgão competente do Ministério da Saúde ou dos demais órgãos fiscalizadores federais, estaduais, municipais, dos Territórios e do Distrito Federal;

XVIII - Análise de contrôle: aquele que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade;

XIX - Análise fiscal: a efetuada sôbre o alimento apreendido pela autoridade fiscalizadora competente e que servirá para verificar a sua conformidade com os dispositivos dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos;

XX - Estabelecimento: o local onde se fabrique, produza, manipule, beneficie, acondicione, conserve, transporte, armazene, deposite para venda, distribua ou venda alimento, matéria-prima alimentar, alimento in natura , aditivos intencionais, materiais, artigos e equipamentos destinados a entrar em contato com os mesmos.

CAPÍTULO II

Do Registro e do Contrôle

Art 3º Todo alimento sòmente será exposto ao consumo ou entregue à venda depois de registrado no órgão competente do Ministério da Saúde.

§ 1º O registro a que se refere êste artigo será válido em todo território nacional e será concedido no prazo máximo de 60 (sessenta) dias a contar da data da entrega do respectivo requerimento, salvo os casos de inobservância dos dispositivos dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

§ 2º O registro deverá ser renovado cada 10 (dez) anos, mantido o mesmo número de registro anteriormente concedido.

§ 3º O registro de que trata êste artigo não exclui aquêles exigidos por lei para outras finalidades que não as de exposição à venda ou à entrega ao consumo.

§ 4º Para a concessão do registro a autoridade competente obedecerá às normas e padrões fixados pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

~~Art 4º A concessão do registro a que se refere êste artigo implicará no pagamento, ao órgão competente do Ministério da Saúde, de taxa de registro equivalente a 1/3 (um têrço) do maior salário-mínimo vigente no País.~~ (Revogado pela Medida Provisória nº 2.190, de 2001)

Art 5º Estão, igualmente, obrigados a registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - Os aditivos intencionais;

II - as embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e poliméricas e destinados a entrar em contato com alimentos, inclusive os de uso doméstico;

III - Os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, assim declarados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 6º Ficam dispensados da obrigatoriedade de registro no órgão competente do Ministério da Saúde:

I - As matérias primas alimentares e os alimentos in natura ;

II - Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimentos dispensados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Os produtos alimentícios, quando destinados ao emprêgo na preparação de alimentos industrializados, em estabelecimentos devidamente licenciados, desde que incluídos em Re solução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 7º Concedido o registro, fica obrigada a firma responsável a comunicar ao órgão competente, no prazo de até 30 (trinta) dias, a data da entrega do alimento ao consumo.

§ 1º Após o recebimento da comunicação deverá a autoridade fiscalizadora competente providenciar a colheita de amostra para a respectiva análise de contrôle, que será efetuada no alimento tal como se apresenta ao consumo.

§ 2º A análise de contrôle observará as normas estabelecidas para a análise fiscal.

§ 3º O laudo de análise de contrôle será remetido ao órgão competente do Ministério da Saúde para arquivamento e passará a constituir o elemento de identificação do alimento.

§ 4º Em caso de análise condenatória, e sendo o alimento considerado impróprio para o consumo, será cancelado o registro anteriormente concedido e determinada a sua apreensão em todo território brasileiro.

§ 5º No caso de constatação de falhas, erros ou irregularidades sanáveis, e sendo o alimento considerado próprio para o consumo, deverá o interessado ser notificado da ocorrência, concedendo-se o prazo necessário para a devida correção, decorrido o qual proceder-se-á a nova análise de controle. Persistindo as falhas, erros ou irregularidade ficará o infrator sujeito às penalidades cabíveis.

§ 6º Qualquer modificação, que implique em alteração de identidade, qualidade, tipo ou marca do alimento já registrado, deverá ser prèviamente comunicada ao órgão competente do Ministério da Saúde, procedendo-se a nova análise de contrôle, podendo ser mantido o número de registro anteriormente concedido.

Art 8º A análise de contrôle, a que se refere o § 1º do art. 7º, implicará no pagamento, ao laboratório oficial que a efetuar, da taxa de análise a ser estabelecida por ato do Poder Executivo, equivalente, no mínimo, a 1/3 (um têrço) do maior salário-mínimo vigente na região.

Art 9º O registro de aditivos intencionais, de embalagens, equipamentos e utensílios elaborados e/ou revestidos internamente de substâncias resinosas e polimétricas e de coadjuvantes da tecnologia da fabricação que tenha sido declarado obrigatório, será sempre precedido de análise prévia.

Parágrafo único. O laudo de análise será encaminhado ao órgão competente que expedirá o respectivo certificado de registro.

CAPÍTULO III

Da Rotulagem

Art 10. Os alimentos e aditivos intencionais deverão ser rotulados de acôrdo com as disposições dêste Decreto-lei e demais normas que regem o assunto.

Parágrafo único. As disposições dêste artigo se aplicam aos aditivos internacionais e produtos alimentícios dispensados de registro, bem como as matérias-primas alimentares e alimentos in natura quando acondicionados em embalagem que os caracterizem.

Art 11. Os rótulos deverão mencionar em caracteres perfeitamente legíveis:

I - A qualidade, a natureza e o tipo do alimento, observadas a definição, a descrição e a classificação estabelecida no respectivo padrão de identidade e qualidade ou no rótulo arquivado no órgão competente do Ministério da Saúde, no caso de alimento de fantasia ou artificial, ou de alimento não padronizado;

II - Nome e/ou a marca do alimento;

III - Nome do fabricante ou produtor;

IV - Sede da fábrica ou local de produção;

V - Número de registro do alimento no órgão competente do Ministério da Saúde;

VI - Indicação do emprêgo de aditivo intencional, mencionando-o expressamente ou indicando o código de identificação correspondente com a especificação da classe a que pertencer;

VII - Número de identificação da partida, lote ou data de fabricação, quando se tratar de alimento perecível;

VIII - O pêso ou o volume líquido;

IX - Outras indicações que venham a ser fixadas em regulamentos.

§ 1º Os alimentos rotulados no País, cujos rótulos contenham palavras em idioma estrangeiro, deverão trazer a respectiva tradução, salvo em se tratando de denominação universalmente consagrada.

§ 2º Os rótulos de alimentos destinados à exportação poderão trazer as indicações exigidas pela lei do país a que se destinam.

§ 3º Os rótulos dos alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, deverão mencionar a alteração autorizada.

§ 4º Os nomes científicos que forem inscritos nos rótulos de alimentos deverão, sempre que possível, ser acompanhados da denominação comum correspondente.

Art 12. Os rótulos de alimentos de fantasia ou artificial não poderão mencionar indicações especiais de qualidade, nem trazer menções, figuras ou desenhos que possibilitem falsa interpretação ou que induzam o consumidor a êrro ou engano quanto à sua origem, natureza ou composição.

Art 13. Os rótulos de alimentos que contiverem corantes artificiais deverão trazer na rotularem a declaração "Colorido Artificialmente".

Art 14. Os rótulos de alimentos adicionados de essências naturais ou artificiais, com o objetivo de reforçar, ou reconstituir o sabor natural do alimento deverão trazer a declaração do "Contém Aromatizante ...", seguido do código correspondente e da declaração "Aromatizado Artificialmente", no caso de ser empregado aroma artificial.

Art 15. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências naturais deverão trazer as indicações "Sabor de ..." e "Contém Aromatizante", seguido do código correspondente.

Art 16. Os rótulos dos alimentos elaborados com essências artificiais deverão trazer a indicação "Sabor Imitação ou Artificial de ..." seguido da declaração "Aromatizado Artificialmente".

Art 17. As indicações exigidas pelos artigos 11, 12, 13 e 14 dêste Decreto-lei, bem como as que servirem para mencionar o emprêgo de aditivos, deverão constar do painel principal do rótulo do produto em forma facilmente legível.

Art 18. O disposto nos artigos 11, 12, 13 e 14 se aplica, no que couber, à rotulagem dos aditivos intencionais e coadjuvantes da tecnologia de fabricação de alimento.

§ 1º Os aditivos intencionais, quando destinados ao uso doméstico deverão mencionar no rótulo a forma de emprêgo, o tipo de alimento em que pode ser adicionado e a quantidade a ser empregada, expressa sempre que possível em medidas de uso caseiro.

§ 2º Os aditivos intencionais e os coadjuvantes da tecnologia de fabricação, declarados isentos de registro pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos, deverão ter essa condição mencionada no respectivo rótulo.

§ 3º As etiquetas de utensílios ou recipientes destinados ao uso doméstivo deverão mencionar o tipo de alimento que pode ser nêles acondicionados.

Art 19. Os rótulos dos alimentos enriquecidos e dos alimentos dietéticos e de alimentos irradiados deverão trazer a respectiva indicação em caracteres fàcilmente legíveis.

Parágrafo único. A declaração de "Alimento Dietético" deverá ser acompanhada da indicação do tipo de regime a que se destina o produto expresso em linguagem de fácil entendimento.

Art. 19-A. Os rótulos de alimentos que contenham lactose deverão indicar a presença da substância, conforme as disposições do regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.305, de 2016) (Vigência)

Parágrafo único. Os rótulos de alimentos cujo teor original de lactose tenha sido alterado deverão informar o teor de lactose remanescente, conforme as disposições do regulamento. (Incluído pela Lei nº 13.305, de 2016) (Vigência)

Art 20. As declarações superlativas de qualidade de um alimento só poderão ser mencionadas na respectiva rotulagem, em consonância com a classificação constante do respectivo padrão de identidade e qualidade.

Art 21. Não poderão constar da rotulagem denominações, designações, nomes geográficos, símbolos, figuras, desenhos ou indicações que possibilitem interpretação falsa, êrro ou confusão quanto à origem, procedência, natureza, composição ou qualidade do alimento, ou que lhe atribuam qualidades ou características nutritivas superiores àquelas que realmente possuem.

Art 22. Não serão permitidas na rotulagem quaisquer indicações relativas à qualidade do alimento que não sejam as estabelecidas por êste Decreto-lei e seus Regulamentos.

Art 23. As disposições dêste Capítulo se aplicam aos textos e matérias de propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo utilizado para sua divulgação.

CAPÍTULO IV

Dos Aditivos

Art 24. Só será permitido o emprêgo de aditivo intencional quando:

I - Comprovada a sua inocuidade;

II - Prèviamente aprovado pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos;

III - Não induzir o consumidor a êrro ou confusão;

IV - Utilizado no limite permitido.

§ 1º A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos estabelecerá o tipo de alimento, ao qual poderá ser incorporado, o respectivo limite máximo de adição e o código de identificação de que trata o item VI, do art. 11.

§ 2º Os aditivos aprovados ficarão sujeitos à revisão periódica, podendo o seu emprêgo ser proibido desde que nova concepção científica ou tecnológica modifique convicção anterior quanto a sua inocuidade ou limites de tolerância.

§ 3º A permissão do emprêgo de novos aditivos dependerá da demonstração das razões de ordem tecnológica que o justifiquem e da comprovação da sua inocuidade documentada, com literatura técnica científica idônea, ou cuja tradição de emprêgo seja reconhecida pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 25. No interêsse da saúde pública poderão ser estabelecidos limites residuais para os aditivos incidentais presentes no alimento, desde que:

I - Considerados toxicològicamente toleráveis;

II - Empregada uma adequada tecnologia de fabricação do alimento.

Art 26. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos regulará o emprêgo de substâncias, materiais, artigos, equipamentos ou utensílios, suscetíveis de cederem ou transmitirem resíduos para os alimentos.

Art 27. Por motivos de ordem tecnológica e outros julgados procedentes, mediante prévia autorização do órgão competente, será permitido expor à venda alimento adicionado de aditivo não previsto no padrão de identidade e qualidade do alimento, por prazo não excedente de 1 (um) ano.

Parágrafo único. O aditivo empregado será expressamente mencionado na rotulagem do alimento.

CAPÍTULO V

Padrões de Identidade e Qualidade

Art 28. Será aprovado para cada tipo ou espécie de alimento um padrão de identidade e qualidade dispondo sôbre:

I - Denominação, definição e composição, compreendendo a descrição do alimento, citando o nome científico quando houver e os requisitos que permitam fixar um critério de qualidade;

II - Requisitos de higiene, compreendendo medidas sanitárias concretas e demais disposições necessárias à obtenção de um alimento puro, comestível e de qualidade comercial;

III - Aditivos intencionais que podem ser empregados, abrangendo a finalidade do emprêgo e o limite de adição;

IV - Requisitos aplicáveis a pêso e medida;

V - Requisitos relativos à rotulagem e apresentação do produto;

VI - Métodos de colheita de amostra, ensaio e análise do alimento;

§ 1º - Os requisitos de higiene abrangerão também o padrão microbiológico do alimento e o limite residual de pesticidas e contaminantes tolerados.

§ 2º Os padrões de identidade e qualidade poderão ser revistos pela órgão competente do Ministério da Saúde, por iniciativa própria ou a requerimento da parte interessada, devidamente fundamentado.

§ 3º Poderão ser aprovados subpadrões de identidade e qualidade devendo os alimentos por êle abrangidos serem embalados e rotulados de forma a distingui-los do alimento padronizado correspondente.

CAPÍTULO VI

Da Fiscalização

Art 29. A ação fiscalizadora será exercida:

I - Pela autoridade federal, no caso de alimento em trânsito de uma para outra unidade federativa e no caso de alimento exportado ou importado;

II - Pela autoridade estadual ou municipal, dos Territórios ou do Distrito Federal nos casos de alimentos produzidos ou expostos à venda na área da respetciva jurisdição.

Art 30. A autoridade fiscalizadora competente terá livre acesso a qualquer local em que haja fabrico, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, conservação, transporte, depósito, distribuição ou venda de alimentos.

Art 31. A fiscalização de que trata êste Capítulo se estenderá a publicidade e à propaganda de alimentos qualquer que seja o veículo empregado para a sua divulgação.

CAPÍTULO VII

Do Procedimento Administrativo

Art 32. As infrações dos preceitos dêste Decreto-lei serão apuradas mediante processo administrativo realizado na forma do Decreto-lei nº 785, de 25 de agôsto de 1969.

Art 33. A interdição de alimento para análise fiscal será iniciada com a lavratura de têrmo de apreensão assinado pela autoridade fiscalizadora competente e pelo possuidor ou detentor da mercadoria ou, na sua ausência, por duas testemunhas, onde se especifique a natureza, tipo, marca, procedência, nome do fabricante e do detentor do alimento.

§ 1º Do alimento interditado será colhida amostra representativa do estoque existente, a qual, dividida em três partes, será tornada inviolável para que se assegurem as características de conservação e autenticidade sendo uma delas entregue ao detentor ou responsável pelo alimento, para servir de contraprova, e as duas outras encaminhadas imediatamente ao laboratório oficial de contrôle.

§ 2º Se a quantidade ou a natureza do alimento não permitir a colheita das amostras de que trata o § 1º dêste artigo, será o mesmo levado para o laboratório oficial onde, na presença do possuidor ou responsável e do perito por êle indicado ou, na sua falta, de duas testemunhas, será efetuada de imediato a análise fiscal.

§ 3º No caso de alimentos perecíveis a análise fiscal não poderá ultrapassar de 24 (vinte e quatro) horas, e de 30 (trinta) dias nos demais casos a contar da data do recebimento da amostra.

§ 4º O prazo de interdição não poderá exceder de 60 (sessenta) dias, e para os alimentos perecíveis de 48 (quarenta e oito) horas, findo o qual a mercadoria ficará imediatamente liberada.

§ 5º A interdição tornar-se-á definitiva no caso de análise fiscal condenatória.

§ 6º Se a análise fiscal não comprovar infração a qualquer preceito dêste Decreto-lei ou de seus Regulamentos, o alimento interditado será liberado.

§ 7º O possuidor ou responsável pelo alimento interditado fica proibido de entregá-lo ao consumo, desviá-lo ou substituí-lo, no todo ou em parte.

Art 34. Da análise fiscal será lavrado laudo, do qual serão remetidas cópias para a autoridade fiscalizadora competente, para o detentor ou responsável e para o produtor do alimento.

§ 1º Se a análise fiscal concluir pela condenação do alimento a autoridade fiscalizadora competente notificará o interessado para, no prazo máximo de 10 (dez) dias, apresentar defesa escrita.

§ 2º Caso discorde do resultado do laudo de análise fiscal, o interessado poderá requerer, no mesmo prazo do parágrafo anterior, perícia de contraprova, apresentando a amostra em seu poder e indicando o seu perito.

§ 3º Decorrido o prazo mencionado no § 1º dêste artigo, sem que o infrator apresente a sua defesa, o laudo da análise fiscal será considerado como definitivo.

Art 35. A perícia de contraprova será efetuada sôbre a amostra em poder do detentor ou responsável, no laboratório oficial de contrôle que tenha realizado a análise fiscal, presente o perito do laboratório que expediu o laudo condenatório.

Parágrafo único. A perícia de contraprova não será efetuada no caso da amostra apresentar indícios de alteração ou violação.

Art 36. Aplicar-se-á à perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal condenatória, salvo se houver concordância dos peritos quanto ao emprêgo de outro.

Art 37. Em caso de divergência entre os peritos quanto ao resultado da análise fiscal condenatória ou discordância entre os resultados desta última com a da perícia de contraprova, caberá recurso da parte interessada ou do perito responsável pela análise condenatória à autoridade competente, devendo esta determinar a realização de nôvo exame pericial sôbre a amostra em poder do laboratório oficial de contrôle.

§ 1º O recurso de que trata êste artigo deverá ser interposto no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da conclusão da perícia de contraprova.

§ 2º A autoridade que receber o recurso deverá decidir sôbre o mesmo, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do seu recebimento.

§ 3º Esgotado o prazo referido no § 2º, sem decisão do recurso, prevalecerá o resultado da perícia de contraprova.

Art 38. No caso de partida de grande valor econômico, confirmada a condenação do alimento em perícia de contraprova, poderá o interessado solicitar nova apreensão do mesmo, aplicando-se nesse caso, adequada técnica de amostragem estatística.

§ 1º Entende-se por partida de cujo grande valor econômico aquela cujo valor seja igual ou superior a 100 (cem) vêzes o maior salário-mínimo vigente no País.

§ 2º Excetuados os casos de presença de organismos patogênicos ou suas toxinas, considerar-se-á liberada a partida que indicar um índice de alteração ou deterioração inferior a 10% (dez por cento) do seu total.

Art 39. No caso de alimentos condenados oriundos de unidade federativa diversa daquela em que está localizado o órgão apreensor, o resultado da análise condenatória será, obrigatoriamente, comunicado ao órgão competente do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO VIII

Das Infrações e Penalidades

Art 40. A inobservância ou desobediência aos preceitos dêste Decreto-lei e demais disposições legais e regulamentares dará lugar à aplicação do disposto no Decreto-lei nº 785, de 25 de agôsto de 1969.

Art 41. Consideram-se alimentos corrompidos, adulterados, falsificados, alterados ou avariados os que forem fabricados, vendidos, expostos à venda, depositados para a venda ou de qualquer forma, entregues ao consumo, como tal configurados na legislação penal vigente.

Art 42. A inutilização do alimento previsto no artigo 12 do Decreto-lei nº 785, de 25 de agôsto de 1969, não será efetuada quando, através análise de laboratório oficial, ficar constatado não estar o alimento impróprio para o consumo imediato.

§ 1º O alimento nas condições dêste artigo poderá, após suas interdição, ser distribuído às instituições públicas, ou privadas, desde que beneficentes, de caridade ou filantrópicas.

§ 2º Os tubérculos, bulbos, rizomas, sementes e grãos em estado de germinação, expostos à venda em estabelecimentos de gêneros alimentícios, serão apreendidos, quando puderem ser destinadas ao plantio ou a fins industriais.

Art 43. A condenação definitiva de um alimento determinará a sua apreensão em todo o território brasileiro, cabendo ao órgão fiscalizador competente do Ministério da Saúde comunicar o fato aos demais órgãos congêneres federais, estaduais, municipais, territoriais e do Distrito Federal para as providências que se fizerem necessárias à apreensão e inutilização do alimento, sem prejuízo dos respectivos processos administrativo e penal, cabíveis.

Art 44. Sob pena de apreensão e inutilização sumária, os alimentos destinados ao consumo imediato, tenham ou não sofrido processo de cocção, só poderão ser expostos à venda devidamente protegidos.

CAPÍTULO IX

Dos Estabelecimentos

Art 45. As instalações e o funcionamento dos estabelecimentos industriais ou comerciais, onde se fabrique, prepare, beneficie, acondicione, transporte, venda ou deposite alimento ficam submetidos às exigências dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 46. Os estabelecimentos a que se refere o artigo anterior devem ser prèviamente licenciados pela autoridade sanitária competente estadual, municipal, territorial ou do Distrito Federal, mediante a expedição do respectivo alvará.

Art 47. Nos locais de fabricação, preparação, beneficiamento, acondicionamento ou depósito de alimentos, não será permitida a guarda ou a venda de substâncias que possam corrompê-los, alterá-los, adultera-los, falsificá-los ou avariá-los.

Parágrafo único. Só será permitido, nos estabelecimentos de venda ou consumo de alimentos, o comércio de saneantes, desinfetantes e produtos similares, quando o estabelecimento interessado possuir local apropriado e separado, devidamente aprovado pela autoridade fiscalizadora competente.

CAPÍTULO X

Disposições Gerais

Art 48. Sòmente poderão ser expostos à venda, alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura , aditivos para alimentos, materiais, artigos e utensílios destinados a entrar em contato com alimentos matérias-primas alimentares e alimentos in natura , que:

I - Tenham sido prèviamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde;

II - Tenham sido elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciado;

III - Tenham sido rotulados segundo as disposições dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos;

IV - Obedeçam, na sua composição, às especificações do respectivo padrão de identidade e qualidade, quando se tratar de alimento padronizado ou àquelas que tenham sido declaradas no momento do respectivo registro, quando se tratar de alimento de fantasia ou artificial, ou ainda não padronizado.

Art 49. Os alimentos sucedâneos deverão ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.

Art 50. O emprêgo de produtos destinados à higienização de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura ou de recipientes ou utensílios destinados a entrar em contato com os mesmos, dependentes de prévia autorização do órgão competente do Ministério da Saúde, segundo o critério a ser estabelecido em regulamento.

Parágrafo único. A Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos disporá, através de Resolução, quanto às substâncias que poderão ser empregadas no fabrico dos produtos a que se refere êste artigo.

Art 51. Será permitido, excepcionalmente, expor à venda, sem necessidade de registro prévio, alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado.

§ 1º A permissão a que se refere êste artigo deverá ser solicitada pelo interessado, que submeterá à autoridade competente a fórmula do produto e indicará o local e o tempo de duração da pesquisa.

§ 2º O rótulo do alimento nas condições dêste artigo deverá satisfazer às exigências dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 52. A permissão excepcional de que trata o artigo anterior será dada mediante a satisfação prévia dos requisitos que vierem a ser fixados por Resolução da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 53. O alimento importado bem como os aditivos e matérias-primas empregados no seu fabrico, deverão obedecer às disposições dêste Decreto-lei e de seus Regulamentos.

Art 54. Os alimentos destinados à exportação poderão ser fabricados de acôrdo com as normas vigentes no país para o qual se destinam.

Art 55. Aplica-se o disposto nêste Decreto-lei às bebidas de qualquer tipo ou procedência, aos complementos alimentares, aos produtos destinados a serem mascados e a outras substâncias, dotadas ou não de valor nutritivo, utilizadas no fabrico, preparação e tratamento de alimentos, matérias-primas alimentares e alimentos in natura .

Art 56. Excluem-se do disposto nêste Decreto-lei os produtos com finalidade medicamentosa ou terapêutica, qualquer que seja a forma como se apresentem ou o modo como são ministrados.

~~Art 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto nêste Decreto-lei e em seus Regulamentos, sendo a análise de contrôle efetuada obrigatòriamente, no momento do seu desembarque no País.~~

Art. 57. A importação de alimentos, de aditivos para alimentos e de substâncias destinadas a serem empregadas no fabrico de artigos, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, fica sujeita ao disposto neste Decreto-lei e em seus Regulamentos sendo a análise de controle efetuada por amostragem, a critério da autoridade sanitária, no momento de seu desembarque no país. (Redação dada pela Lei nº 9.782, de 1989)

~~Art 58. Os produtos referidos no artigo anterior ficam desobrigados de registro perante o órgão competente do Ministério da Saúde, quando importados na embalagem original.~~ (Revogado pela Lei nº 9.782, de 1989)

Art 59. O Poder Executivo baixará os regulamentos necessários ao cumprimento dêste Decreto-lei.

Art 60. As peças, maquinarias, utensílios e equipamentos destinados a entrar em contato com alimentos, nas diversas fases de fabrico, manipulação, estocagem, acondicionamento ou transporte não deverão interferir nocivamente na elaboração do produto, nem alterar o seu valor nutritivo ou as suas características organoléticas.

Art 61. Os alimentos destituídos, total ou parcialmente, de um de seus componentes normais, só poderão ser expostos à venda mediante autorização expressa do órgão competente do Ministério da Saúde.

CAPÍTULO XI

Das Disposições Finais e Transitórias

Art 62. Os alimentos que, na data em que êste Decreto-lei entrar em vigor, estiverem registrados em qualquer repartição federal, há menos de 10 (dez) anos, ficarão dispensados de nôvo registro até que se complete o prazo fixado no § 2º do artigo 3º dêste Decreto-lei.

Art 63. Até que venham a ser aprovados os padrões de identidade e qualidade a que se refere o Capítulo V dêste Decreto-lei, poderão ser adotados os preceitos bromatológicos constantes dos regulamentos federais vigentes ou, na sua falta, os dos regulamentos estaduais pertinentes, ou as normas e padrões, internacionalmente aceitos.

Parágrafo único. Os casos de divergência na interpretação dos dispositivos a que se refere êste artigo serão esclarecidos pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 64. Fica vedada a elaboração de quaisquer normas contendo definições, ou dispondo sôbre padrões de identidade, qualidade e envasamento de alimentos, sem a prévia audiência do órgão competente do Ministério da Saúde.

Art 65. Será concedido prazo de 1 (um) ano, prorrogável em casos devidamente justificados, para a utilização de rótulos e embalagens com o número de registro anterior ou com dizeres em desacôrdo com as disposições dêste Decreto-lei ou de seus Regulamentos.

Art 66. Ressalvado o disposto nêste Decreto-lei, continuam em vigor os preceitos do Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965 e as tabelas a êle anexas com as alterações adotadas pela extinta Comissão Permanente de Aditivos para Alimentos e pela Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos.

Art 67. Fica revogado o Decreto-lei nº 209, de 27 de fevereiro de 1967, e as disposições em contrário.

Art 68. Êste Decreto-lei entrará em vigor na data da sua publicação.

Brasília, 21 de outubro de 1969; 148º da Independência e 81º da República.

AUGUSTO HAMANN RADEMAKER GRÜNEWALD
AURÉLIO DE LYRA TAVARES
MÁRCIO DE SOUZA E MELLO
Luís Antônio da Gama e Silva
Leonel Miranda

Este texto não substitui o publicado no DOU 21.10.1969

*

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

SUBSISTÊNCIA

ICA 145-7

RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

SUBSISTÊNCIA

ICA 145-7

RECEBIMENTO DOS ARTIGOS DE SUBSISTÊNCIA

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA

PORTARIA DIRAD Nº 401/AB4-1, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2018.

Aprova a edição da Instrução que dispõe sobre recebimento de artigos de subsistência

O **DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DA AERONÁUTICA**, no uso de suas atribuições e de acordo com o art. 11, inciso II, do Regulamento da Diretoria de Administração da Aeronáutica (ROCA 21-26/2016), aprovado pela Portaria nº 1.560/GC3, de 29 de novembro de 2016, resolve:

Art. 1º Aprovar a edição da ICA 145-7 "Recebimento de Artigos de Subsistência", que com esta portaria baixa.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação no Boletim do Comando da Aeronáutica.

Maj Brig Int VILMAR GARGALHONE CORRÊA
Diretor de Administração da Aeronáutica

(Publicado no BCA nº 005, de 9 de janeiro de 2019)

SUMÁRIO

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES 7
1.1 FINALIDADE 7
1.2 ÂMBITO 7
1.3 CONCEITUAÇÃO 7
1.4 CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO 8
1.5 COLETA DE AMOSTRAS 9
1.6 PLANOS DE AMOSTRAGEM 10
2 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 13
2.1 CARNES E DERIVADOS 13
2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA 13
2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF) 16
2.1.3 CHARQUE BOVINO 19
2.1.4 CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA (*JERKED BEEF)* 21
2.1.5 HAMBÚRGUER CONGELADO 23
2.1.6 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO 25
2.1.7 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO 28
2.1.8 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (DRUMET) 31
2.1.9 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*) 33
2.1.10 AVE TEMPERADA CONGELADA 36
2.1.11 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA 39
2.1.12 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA (BISTECA) 41
3 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL 55
3.1 AÇÚCARES 55
3.1.1 AÇÚCAR CRISTAL 55
3.1.2 AÇÚCAR REFINADO 57
3.2 GRÃOS 59
3.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO 59
3.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO 61
3.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM 63
3.3 FARINHAS 65

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA 65
3.3.2 AMIDO DE MILHO 67
3.3.3 FUBÁ DE MILHO 70
3.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS 72
3.4.1 MACARRÃO 72
3.5 NERVINOS 74
3.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO 74
3.5.2 ACHOCOLATADO EM PÓ 78
3.5.3 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO 80
3.6 BEBIDAS DE FRUTA 82
3.6.1 SUCO TROPICAL 82
3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA 84
3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL 87
3.7 ÓLEOS E GORDURAS 91
3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I 91
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES 94
4.1 CORTES DE CARNE BOVIDA DESOSSADA CONGELADA 94
4.1.1 DIANTEIRO 94
4.1.2 TRASEIRO 94
4.2 CORTES DE AVES 98
4.3 CORTES DE CARNE SUÍNA 99
4.4 PESCADOS 99
5 DISPOSIÇÕES FINAIS 100

1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 FINALIDADE

A presente Instrução tem por finalidade estabelecer os padrões de identidade e as características mínimas de qualidade gerais a que deverão atender os gêneros alimentícios (artigos de Classe I), adquiridos pela logística de subsistência do Comando da Aeronáutica.

1.2 ÂMBITO

Esta Instrução se aplica a todas as Organizações Militares (OM) do Comando da Aeronáutica, que recebam gêneros alimentícios *in natura*.

1.3 CONCEITUAÇÃO

1.3.1 ACEITABILIDADE

Grau de aceitação de um produto favoravelmente recebido por determinado indivíduo ou população, em termos de propriedades sensoriais.

1.3.2 AMOSTRA INDICATIVA

É a amostra composta por um número de unidades amostrais inferior ao estabelecido em plano amostral constante na legislação específica.

1.3.3 AMOSTRA REPRESENTATIVA

É a amostra constituída por um determinado número de unidades amostrais, estabelecido de acordo com o plano de amostragem.

1.3.4 AROMA

Odor de um alimento.

1.3.5 ATRIBUTO

Característica perceptível.

1.3.6 EMBALAGEM

É o recipiente, o pacote ou a embalagem destinada a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos.

1.3.7 EMBALAGEM PRIMÁRIA

Embalagem que está em contato direto com o alimento.

1.3.8 EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Embalagem destinada a conter uma ou um conjunto de embalagens primárias.

1.3.9 MICOTOXINA

Toxina produzida durante o metabolismo secundário de fungos filamentosos.

1.3.10 ODOR

Sensação produzida ao estimular o sentido do olfato.

1.3.11 ORGANOLÉPTICO

São as propriedades dos alimentos que podem ser perceptíveis pelos sentidos, como cor, brilho, odor, sabor, textura.

1.3.12 QUALIDADE

Conjunto de características que diferencia unidades individuais de um produto, importante na determinação do grau de aceitação daquela unidade pelo consumidor.

1.3.13 ROTULAGEM

É toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada em relevo, litografada ou colocada sobre embalagem do alimento.

1.3.14 SABOR

É a experiência mista, mas unitária, de sensações olfativas, gustativas e táteis percebidas durante a degustação.

1.3.15 SENSORIAL

Relativo aos órgãos do sentido.

1.4 CONTROLES REALIZADOS NO RECEBIMENTO

1.4.1 A recepção da matéria-prima deverá ser realizada em área protegida e limpa, devendo ser submetida à inspeção e aprovação na recepção.

1.4.2 Os critérios a serem avaliados no momento do recebimento são:

1.4.2.1 Verificar a integridade das embalagens primárias.

1.4.2.2 Verificar a temperatura da matéria-prima, principalmente os refrigerados e congelados, observando sinais de descongelamento.

1.4.2.3 Observar características organolépticas dos alimentos: cor, odor, aroma, aparência, textura e sabor.

1.4.2.4 Conferir no rótulo o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, CNPJ, condições de armazenamento e quantidade (unidade e peso).

1.4.2.5 Observar se o entregador está uniformizado e o veículo de transporte limpo, sem mistura de cargas de origens diferentes.

1.4.3 Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazo de validade vencido devem ser devolvidos imediatamente ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser imediatamente identificados como produto impróprio para uso e armazenados separadamente.

1.4.4 A recepção da matéria-prima deve seguir o *check-list* de recebimento de mercadorias constante do Anexo A da presente Instrução.

1.5 COLETA DE AMOSTRAS

1.5.1 A coleta de amostras constitui a primeira fase da análise dos artigos de subsistência e será realizada por um profissional devidamente capacitado no ato de entrega do produto para verificação dos padrões de identidade e qualidade.

1.5.2 As amostras coletadas são utilizadas para identificar possíveis agentes causadores de surto de toxinfecção e assim avaliar a condição higiênico-sanitária do alimento que está sendo ofertado.

1.5.3 A retirada da amostra obedecerá a critérios técnicos normatizados pela Resolução- RDC Nº 12, de 2 de janeiro de 2001, a qual aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos.

1.5.4 Deve-se proceder à coleta de amostras dos alimentos em suas embalagens originais não violadas, observando a quantidade mínima de 200g ou 200mL por unidade amostral. Quando se tratar de produtos a granel, ou de porções não embaladas na origem, deve-se cumprir as Boas Práticas de Coleta dispostas pelo Codex Alimentarius da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO)/Organização Mundial da Saúde (OMS), respeitando-se a quantidade mínima necessária.

1.5.5 No caso de alimentos comercialmente estéreis, cada unidade da amostra indicativa deve ser composta de no mínimo 3 (três) unidades do mesmo lote, para fins analíticos. Da mesma forma, quando se tratar da aplicação do plano de amostragem estatística, deve-se efetuar a coleta de, no mínimo, 3 conjuntos de unidades amostrais.

1.5.6 A amostra deve ser enviada ao laboratório devidamente identificada e em condições adequadas para análise, especificando as seguintes informações: a data, a hora da coleta, a temperatura (quando pertinente) no momento da coleta e transporte, o motivo da coleta, a finalidade e o tipo de análise, as condições da mesma no ponto da coleta e outros dados que possam auxiliar as atividades analíticas.

1.5.7 A coleta deve ser efetuada pela empresa contratada, nos produtos que serão entregues. O material deve ser enviado a laboratório credenciado e o laudo da análise, entregue ao agente público, do Grupamento de Apoio, designado para efetuar o recebimento dos materiais.

1.6 PLANOS DE AMOSTRAGEM

1.6.1 O monitoramento microscópico de alimentos permite avaliar a presença de matérias estranhas relacionadas ao risco à saúde ou indicadoras das condições higiênico-sanitárias, sendo útil no controle de produtos, sobretudo, os que são consumidos sem cocção.

1.6.2 Para a realização da análise microbiológica dos alimentos, deverão ser observados os critérios a seguir:

Aspecto Físico-Químico	
Propriedades sensoriais	Cor, odor, aspecto, sabor
Análise Macroscópica	Sujidades e parasitas
Análise Microscópica	Indicadores de contaminação ambiental: coliformes totais, bolores e leveduras.
	Indicadores de poluição fecal: Coliformes fecais
	Microrganismos patogênicos clássicos: *Staphylococcus aureus* *Bacillus cereus* *Clostridium Sr* *Salmonella sp* Microrganismos Patogênicos causadores de surtos: *Aeromonashidrophyla* *Pseudomonas aeruginosa* *bacillus subtilis* *Yersinia enterocolica* *proteusn sp* *listeria monocytogenes* *Vibrio parahaemoliticus*

1.6.3 Para fins de análise microscópica, o contratado deve entregar o laudo de laboratório, com metodologia para amostragem, coleta, acondicionamento e análise dos produtos alimentícios reconhecida com base na legislação vigente e parâmetros desta Instrução.

1.6.4 Para a adequada aplicação do plano de amostragem da análise dos microrganismos entende-se:

n	Número de unidades a serem colhidas aleatoriamente de um mesmo lote e analisadas individualmente.
c	Número máximo aceitável de unidades de amostras com contagens entre os limites de m e M (plano de três classes); nos casos em que o padrão microbiológico seja expresso por “ausência”, c igual a zero, aplica-se o plano de duas classes.
m	Limite que, em um plano de três classes, separa o lote aceitável do produto ou lote com qualidade intermediária aceitável; valores abaixo de m são aceitos.
M	Limite que, em plano de duas classes, separa o produto aceitável do inaceitável; em um plano de três classes, M separa o lote com qualidade intermediária aceitável do lote inaceitável; valores acima de M são inaceitáveis.

1.6.5 Tipos de plano de amostragem:

Duas classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável ou inaceitável, em função do limite designado por M, aplicável para limites qualitativos.
Três classes	Quando a unidade amostral a ser analisada pode ser classificada como aceitável, qualidade intermediária aceitável ou inaceitável, em função dos limites m e M; além de um número máximo aceitável de unidades de amostra com contagem entre os limites m e M, designado por c, as demais unidades, n menos c, devem apresentar valores menores ou iguais a m; nenhuma das unidades n pode ter valores superiores a M.

1.6.6 Considerações sobre os grupos de microrganismos quantificados ou pesquisados e forma de expressão dos resultados:

GRUPO DE MICROORGANISMOS	EXPRESSÃO DE RESULTADOS
Coliformes a 45°C Coliformes a 35°C Bolores e leveduras Estafilococos coagulase positivo Clostrídio sulfito redutor a 46°C *Bacilus cereus*	Unidades Formadoras de Colônias por grama ou mililitro (UFC/g ou ml) ou Número Mais Provável por grama ou mililitro (NMP/g ou ml).
Salmonella sp	Ausência (AUS) ou Presença (PRES).

1.6.7 Interpretação dos resultados obtidos nas análises microbiológicas:

CONDIÇÃO SANITÁRIA	RESULTADO ANALÍTICO
Satisfatória	Abaixo ou igual aos limites estabelecidos para amostra indicativa ou representativa; ausência no caso de pesquisa de microrganismo.
Insatisfatória	Acima dos limites estabelecidos para amostra indicativa ou representativa; presença no caso de pesquisa de microrganismo.

1.6.8 Para fins de aplicação de plano de amostragem, para análise microbiológica, as licitantes vencedoras do pleito licitatório, deverão entregar, junto com o material, o laudo do laboratório especializado na área de análise de alimentos e credenciado pelo órgão federal ou estadual de agricultora e/ou órgão federal ou estadual de vigilância sanitária.

2 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

2.1 CARNES E DERIVADOS

2.1.1 CARNE BOVINA DESOSSADA CONGELADA

2.1.1.1 Características gerais

Produto proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), com pouca gordura de cobertura (classificação nº 3 no tocante ao acabamento de carcaça, IN nº 9, MAPA, de 04/05/04), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos"; em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

2.1.1.2 Especificações

2.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; a gordura não deve apresentar pontos hemorrágicos; à exceção da gordura de cobertura, o produto deve estar despojado das demais gorduras, de aponeuroses, de vasos sanguíneos, de gânglios, de aparas e de pelancas; a peça embalada não deve apresentar sinais de queimadura pelo frio, de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	— firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida; isento de acúmulo anormal de líquido, gelatinoso e sanguinolento, entre as fibras musculares. –- não deve apresentar sinais de descongelamento.
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.1.2.2 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender o Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Gordura de cobertura	≤ 5%	Exceto picanha e contra-filé
	6 a 10 mm de espessura	Somente para os cortes de picanha e contra-filé

2.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.1.3 Embalagem

2.1.1.3.1 Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, a vácuo ou perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre 20 e 30 quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido;
7) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
8) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.1.4 Observações
2.1.1.4.1 Os Grupamentos de Apoio poderão licitar e adquirir, dentre os cortes considerados de preferência regional, os cortes abaixo relacionados:

CORTES	
DIANTEIRO	ACÉM
	PÁ
TRASEIRO	FILÉ-MIGNON (SEM CORDÃO)
	CONTRAFILÉ DE LOMBO (SEM CORDÃO)
	MAMINHA
	FRALDINHA
	PICANHA
	CORAÇÃO DE ALCATRA
	LAGARTO
	PATINHO
	COXÃO DURO
	COXÃO MOLE

2.1.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.1.4.3 Para fins de aquisição do corte “picanha”, somente serão aceitos cortes com peso entre 800 e 1.600 gramas.

2.1.1.4.4 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA (SIF).

2.1.1.5 Legislação

2.1.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.1.5.2 Port. MAA nº 05, de 08/11/88;

2.1.1.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.1.5.4 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.1.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.1.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.1.5.7 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.1.5.8 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.1.5.9 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.1.5.10 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.1.5.11 IN MAPA nº 09, de 04/05/04;

2.1.1.5.12 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.1.5.13 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.1.5.14 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.1.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.1.5.16 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.2 CARNE BOVINA PORCIONADA CONGELADA (IQF)

2.1.2.1 Características Gerais

2.1.2.1.1 Produto porcionado e congelado por tecnologia IQF *(Individual Quick Frozen)*, proveniente dos tecidos musculares, adiposo e conjuntivo que sofreram as transformações bioquímicas normais ocorridas após o abate (maturação), obtido de bovino selecionado, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento muscular, abatido, processado, acondicionado, armazenado, conforme as "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorífico sob Inspeção Federal.

2.1.2.1.2 Entende-se por carne bovina porcionada a carne que passa por um procedimento de desossa, submetida a um processo de fatiamento que dá origem a diversos formatos; sendo o congelamento realizado pelo processo da tecnologia IQF a fim de evitar a aglomeração do produto, obtendo o congelamento individual da porção e permitindo o preparo imediato sem a necessidade de descongelamento prévio.

2.1.2.2 Especificações

2.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, pelos e couro, sem manchas escuras ou claras, ausência de limo na superfície; aparência marmórea e brilhante; isento de aponeuroses, cartilagens, vasos sanguíneos, gânglios, aparas e pelancas; o produto não deve apresentar sinais de amolecimento, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo em sua superfície.
Cor	— uniforme, sem manchas escuras ou zonas claras, variando do vermelho rosado ao vermelho pardo.
Consistência	— firme, compacta, elástica e ligeiramente úmida. Isenta de acúmulo anormal de líquido gelatinoso e sanguinolento entre as fibras musculares.
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.2.2.2 Características Específicas

2.1.2.2.2.1 Para efeito de padronização, a carne bovina porcionada *in natura* congelada por tecnologia IQF deve apresentar a seguinte apresentação:

Coxão mole em cubos	— proveniente de peças de coxão mole, obtido a partir de cortes de carne em formato de cubos, sendo em seguida congelado; os cubos devem ter tamanho médio aproximado entre 2,5 a 3,5cm, congelados individualmente.
Coxão mole em iscas	— proveniente de peças de coxão mole, obtido a partir de cortes de carne em formato de iscas, sendo em seguida congelado; as iscas devem ter tamanho médio aproximado de 3,5 a 5,0cm de comprimento e 1,5 a 2,5cm de espessura, congeladas individualmente.
Coração da alcatra em bifes	— proveniente do coração da alcatra, obtido a partir do fatiamento da carne em formato de bife, sendo em seguida congelado; os bifes devem apresentar peso médio entre 100 a 130g, congelados individualmente.
Patinho moído	— proveniente de peças de patinho, moído, sendo em seguida congelado; deve se apresentar em grânulos congelados individualmente.

2.1.2.2.3 Análise de matérias estranhas

Produto deve atender ao Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite de temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento.
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Gordura (%)	≤ 15	Somente para patinho moído

2.1.2.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	C	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.2.3 Embalagem

2.1.2.3.1 Primária: saco de polietileno de baixa densidade, termossoldado, transparente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de até cinco quilos.

2.1.2.3.2 Secundária: caixa de papelão reforçado, constituído de tampa e fundo, resistente ao impacto, danos durante o transporte e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, contendo peso líquido entre dez a vinte quilos.

2.1.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido;
7) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
8) conteúdo especificando o tipo de carne bovina porcionada congelada; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.2.4 Observações

2.1.2.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.2.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.2.5 Legislação

2.1.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.2.5.2 Port. MAA nº 05, de 08/11/88;

2.1.2.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.2.5.4 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.2.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.2.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.2.5.7 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.2.5.8 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.2.5.9 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.2.5.10 IN MAPA nº 83, de 21/11/03;

2.1.2.5.11 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.2.5.12 IN MAPA nº 09, de 04/05/04;

2.1.2.5.13 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.2.5.14 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.2.5.15 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.2.5.16 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.1.5.17 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.3 CHARQUE BOVINO

2.1.3.1 Características Gerais

Produto obtido de carne bovina, com adição de sal e submetido a processo de dessecação; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

2.1.3.2 Especificações

2.1.3.2.1 Características Organolépticas:

Aspecto	— não deverá se apresentar seboso, amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	— uniforme e característico.
Odor e sabor	— próprios e a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

2.1.3.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.3.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Umidade (%)	45	Máximo
RME (%)	≤ 15	Tolerância de ±5%

2.1.3.2.4 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	**AMOSTRA INDICATIVA**	**TOLERÂNCIA**			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$

2.1.3.2.5 Temperatura de recebimento

Produto	Temperatura
Carnes salgadas	Temperatura ambiente ou até 10°C ou conforme especificação do fabricante

2.1.3.3 Embalagem

2.1.3.3.1 Primária: produto embalado sob vácuo, em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento; com peso líquido de até cinco quilos.

2.1.3.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido até trinta quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) lista de ingredientes;
8) condições de armazenagem; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.3.4 Observações
2.1.3.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.
2.1.3.4.2 A espessura da manta (adelgaçamento) poderá variar de 2 a 5 cm.
2.1.3.4.3 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.3.5 Legislação

2.1.3.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.3.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.3.5.3 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.3.5.4 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.3.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.3.5.6 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.3.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.3.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.3.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.3.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.3.5.11 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.3.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.3.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.4 CARNE BOVINA SALGADA CURADA DESSECADA (*JERKED BEEF)*

2.1.4.1 Características Gerais

Carne bovina salgada curada dessecada ou *Jerked Beef* é o produto cárneo industrializado obtido da carne bovina, adicionado de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação, acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração" e oriundo de estabelecimento produtor sob Inspeção Federal.

2.1.4.2 Especificações

2.1.4.2.1 Características organolépticas:

Textura	— não deve se apresentar amolecido, úmido ou pegajoso.
Cor	— uniforme e característica.
Odor e sabor	— característicos, sendo que a parte gordurosa não deve apresentar odor de ranço.

2.1.4.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.4.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
Rancidez	Negativo	
Formol	Negativo	
Atividade de Água (Aa)	0,78	Máximo
Matéria Mineral (%)	18,3	
Umidade (%)	55	Máximo

2.1.4.2.4 Análise microbiológica:

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^3	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$

2.1.4.2.5 Temperatura de recebimento:

Produto	Temperatura
Carnes salgadas	Temperatura ambiente ou até 10C ou conforme especificação do fabricante.

2.1.4.3 Embalagem

2.1.4.3.1 Primária: produto embalado sob vácuo, em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento; com peso líquido de até cinco quilos.

2.1.4.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido até trinta quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.4.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) lista de ingredientes;
8) condições de armazenagem; e
9) carimbo e número de registro no SIF.

2.1.4.4 Observações

2.1.4.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.4.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.4.5 Legislação

2.1.4.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.4.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.4.5.3 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.4.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.4.5.5 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.4.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.4.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.4.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.4.5.9 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.4.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.4.5.11 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.4.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.4.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.5 HAMBÚRGUER CONGELADO

2.1.5.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado obtido de carne moída das diferentes espécies animais, cru, congelado, com adição ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval, e submetido a processo tecnológico específico, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração"; o produto será designado de *hambúrguer* seguido do nome da espécie animal, seguido das expressões que couberem e poderão ser adquiridos produtos das seguintes espécies animais: *hambúrguer* de carne bovina, carne de frango, carne suína, carne de peru.

2.1.5.2 Especificações

2.1.5.2.1 Características organolépticas:

Aspecto	— consistência firme, isento de aponeurose, cartilagem, tendões e outros tecidos inferiores.
Cor	— homogênea e sem manchas ou pontos escuros, ausência de defeitos de prensagem.
Odor e sabor	— próprios da matéria prima de origem.

2.1.5.2.2 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.5.2.3 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
PH	5,5 a 6,0 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Gordura (%)	23	Máximo
Proteína (%)	15	Mínimo
Carboidratos totais (%)	3	
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Reação de amônia	Negativo	
Rancidez	Negativo	

2.1.5.2.4 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	$5x10^3$	5	2	10^2	10^3
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^3	$5x10^3$
Clostridio sulfito redutor a 46°C/g	$3x10^3$	-	-	-	-

2.1.5.3 Embalagem

2.1.5.3.1 Primária: deverá ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.5.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, com peso líquido de até cinco quilos, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.5.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) lista de ingredientes;
7) peso líquido; e
8) condições de conservação.

2.1.5.4 Observações

2.1.5.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de seis meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.5.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.5.5 Legislação

2.1.5.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.5.5.2 Port. MA nº 01, de 07/10/81;

2.1.5.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.5.5.4 Port. MAA º 368, de 04/09/97;

2.1.5.5.5 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.5.5.6 IN MAPA nº 22, de 31/07/00;

2.1.5.5.7 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.5.5.8 IN MAPA nº 20, de 31/07/00;

2.1.5.5.9 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.5.5.10 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.5.5.11 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.5.5.12 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.5.5.13 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.5.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.5.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.6 PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE, CONGELADO

2.1.6.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.6.2 Especificações
2.1.6.2.1 Tipificação do Corte

Considera-se como “peito de frango”, a parte da ave formada pelo esterno (quilha), clavícula e coracóides, envolvidos pelos tecidos musculares correspondentes, sem pele.

2.1.6.2.2 Características Organolépticas:

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica. — não deve apresentar sinais de descongelamento
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.6.2.3 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.6.2.4 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	67,16	75,40
Proteína (%)	17,81	22,05
Relação Umidade/Proteína	3,28	3,29

2.1.6.2.5 Análise microbiológica:

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.6.3 Embalagem

2.1.6.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfoliada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.6.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.6.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) tipo de corte contido;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) carimbo e número de registros no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.6.4 Observações

2.1.6.4.1 O produto deverá possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.6.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.6.5 Legislação

2.1.6.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal;

2.1.6.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.6.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.6.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.6.5.5 RDC SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.6.5.6 Portaria INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.5.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.5.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.5.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.6.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.6.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.6.5.12 IN MAPA nº 08, de 11/03/2009;

2.1.6.5.13 IN MAPA nº 25, de 18/07/13;

2.1.6.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.6.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.7 COXA COM SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO

2.1.7.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.7.2 Especificações
2.1.7.2.1 Tipificação do corte:

Considera-se coxa de frango, a parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e a sobrecoxa formada pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.

2.1.7.2.2 Características organolépticas:

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica. — não deve apresentar sinais de descongelamento
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.7.2.3 Análise de matérias estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.7.2.4 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	No interior da massa muscular, sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	

PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DO TEOR TOTAL DE ÁAGUA CONTIDA EM PEITO DE FRANGO		
PARÂMETROS	LIMITE INFERIOR	LIMITE SUPERIOR
Umidade (%)	62,82	70,70
Proteína (%)	14,36	18,08
Relação Umidade/Proteína	3,59	4,67

2.1.7.2.5 Análise microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.7.3 <u>Embalagem</u>

2.1.7.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.7.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.7.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote
5) data de fabricação;

6) data de validade;
7) tipo de corte contido;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) carimbo e número de registros no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.7.4 Observações

2.1.7.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.7.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.7.5 Legislação

2.1.7.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.7.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.7.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.7.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.7.5.5 Res SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.7.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.7.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.7.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.7.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.7.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.7.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.7.5.12 IN MAPA nº 08, de 11/03/2009;

2.1.7.5.13 IN MAPA nº 25, de 18/07/13;

2.1.7.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.7.5.15 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.8 COXA DA ASA DE FRANGO CONGELADA (DRUMET)

2.1.8.1 Características Gerais

Produto proveniente de parte muscular comestível das aves abatidas, do Gênero *Gallus*, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial antes e após o abate, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos).

2.1.8.2 Especificações

Tipificação do corte

Considera-se como *drumet* de frango, a parte da ave formada pela coxa da asa do frango.

2.1.8.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície, sem sinais de perfurações na superfície ou na intimidade muscular, sem placas de gelo aderidas entre as peças.
Cor	— característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica.
Odor	— suave, agradável e característico.

2.1.8.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.8.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento (%)	6,0	Máximo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	

2.1.8.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.8.3 Embalagem

2.1.8.3.1 Primária: embalado a granel, em saco de polietileno com peso líquido de dois a cinco quilos aproximadamente ou em embalagem interfolhada com filme de polietileno, camada por camada.

2.1.8.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente, contendo até vinte quilos de peso líquido, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.8.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) tipo de corte contido;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) número de registros no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.8.4 Observações

2.1.8.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.8.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.8.5 LEGISLAÇÃO

2.1.8.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.8.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.8.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.8.5.4 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.8.5.5 Res SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.8.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.8.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.8.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.8.5.9. RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.8.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.8.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.8.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.8.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.9 EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (*STEAK*)

2.1.9.1 Características Gerais

Produto elaborado com carne de frango, cozido e empanado, embalado, congelado por processo rápido e mantido estocado em temperatura não superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

2.1.9.2 Especificações

2.1.9.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— característico, não devendo apresentar superfície pegajosa.
Textura	— empanado regular, aderência adequada.
Cor	— própria, sem manchas
Odor e sabor	— suave, agradável e característico.

2.1.9.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.9.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H 2S)	Negativo	
Proteína total (%)	10	Mínimo
Carboidratos totais (%)	30	Máximo
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	

2.1.9.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	AMOSTRA INDICATIVA	TOLERÂNCIA			
		AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4
Clostridium sulfito redutor a 46°C/g	$5x10^2$	5	1	10^2	$5x10^2$
Estafilococos coagulase positivo/g	$5x10^3$	5	1	10^2	$5x10^3$
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.9.3 Embalagem

2.1.9.3.1 Primária: a unidade do *steak* deverá apresentar peso líquido de cem a cento e cinquenta gramas, ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.9.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.9.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) lista de ingredientes;
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) peso líquido; e
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação).

2.1.9.4 Observações

2.1.9.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.9.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.9.5 Legislação

2.1.9.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.9.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.9.5.3 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

2.1.9.5.4 IN SDA/MAPA nº 06, de 15/02/01;

2.1.9.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.9.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.9.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.9.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.9.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.9.5.10 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.9.5.11 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.10 AVE TEMPERADA CONGELADA

2.1.10.1 Características Gerais

Produto cárneo industrializado, cru, temperado, obtido de aves domésticas selecionadas, abatidas em estabelecimento sob Inspeção Federal, adicionado de sal e temperos durante seu processo tecnológico, declaradas aptas à alimentação humana por Inspeção Veterinária Oficial, antes e após o abate, processado e congelado por processo rápido, mantido estocado em temperatura não superior a -12ºC (doze graus Celsius negativos), segundo as Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração; o produto será designado com o nome da espécie animal seguido da palavra temperado, citando o processo de conservação, o quantitativo específico de salmoura agregada e referência aos miúdos (fígado, moela e coração).

2.1.10.2 Especificações

2.1.10.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos, ausência de limo na superfície, sem acúmulo de líquido no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo este resultante de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas, característica da espécie.
Consistência	— firme, compacta e elástica
Odor	— suave, agradável e característico

2.1.10.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.10.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de descongelamento (%)	≤ 25	PERU
	≤ 20	FRANGO
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Umidade (%)	78	Máximo
Proteína total (%)	15	Mínimo
Sal (%)	1	Mínimo

2.1.10.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^4	5	3	$5x10^3$	10^4

2.1.10.3 Embalagem

2.1.10.3.1 Primária: produto deverá ser embalado individualmente com material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.1.10.3.2 Secundária: caixa de papelão resistente adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.10.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) conteúdo líquido;
4) número do lote;

5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) lista de ingredientes;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação);
9) carimbo e número de registro no SIF; e
10) instruções obrigatórias de uso, preparo e conservação.

2.1.10.4 Observações

2.1.10.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.10.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.10.5 Legislação

2.1.10.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.10.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.10.5.3 Port. MAA nº 210, de 10/11/98;

2.1.10.5.4 Port. SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.10.5.5 IN SDA/MAA nº 20, do 21/07/99;

2.1.10.5.6 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.10.5.7 Res. SVS/MS nº 13, de 02/01/01;

2.1.10.5.8 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.10.5.9 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.10.5.10 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.10.5.11 IN MAPA nº 89, de17/12/03;

2.1.10.5.12 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.10.5.13 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.10.5.14 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.10.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.10.5.16 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.11 CARNE SUÍNA DESOSSADA, CONGELADA

2.1.11.1 Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado.

2.1.11.2 Especificações

2.1.11.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— uniforme, sem manchas e ausência de limo na superfície. A superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco. A peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.
Cor	— uniforme, sem manchas, variando do róseo ao vermelho claro.
Consistência	— firme e compacta.
Odor	— agradável e característico.

2.1.11.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.11.2.3 Análise Físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Gordura de cobertura (%)	8	Máximo

2.1.11.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.11.3 Embalagem

2.1.11.3.1 Primária: cortes embalados individualmente em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.11.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.11.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) corte contido (pernil, lombo);
5) data de fabricação;
6) data de validade;
7) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
8) número de registro no SIF.

2.1.11.4 Observações

2.1.11.4.1 Na aquisição deverá ser considerada a preferência regional em relação aos cortes abaixo previstos:

CORTES	
TRASEIRO	PERNIL
	LOMBO

2.1.11.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.11.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.11.5 Legislação

2.1.11.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.11.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.11.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.1.11.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.11.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.11.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.11.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.11.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.11.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.11.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.11.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.11.5.12 IN MAPA nº 51, de 29/12/06;

2.1.11.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.11.5.14 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.1.12 CARNE SUÍNA COM OSSO, FATIADA, CONGELADA (BISTECA)

2.1.12.1 Características Gerais

Produto proveniente de suínos selecionados, abatidos segundo as “Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", em matadouro-frigorificado sob Inspeção Veterinária Oficial; de primeira qualidade; com perfeito desenvolvimento muscular e congelado por processo tecnológico adequado, sendo obtido do lombo com vértebra seccionada transversalmente.

2.1.12.2 Especificações

2.1.12.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— cortes de espessura média entre 1 a 2 cm, sem manchas e ausência de limo na superfície; a superfície ao corte deverá ser marmórea, sem flacidez e não exsudar suco; a peça embalada não deve apresentar sinais de rachadura na superfície, perfurações, acúmulo de líquidos no interior da embalagem ou cristais de gelo na superfície do produto, sendo estes resultantes de descongelamento e recongelamento, respectivamente.

Cor	— variável do vermelho claro ao roxo pálido, uniforme, sem manchas.
Consistência	— firme e compacta.
Odor	— agradável e característico.

2.1.12.2.2 Análise de Matérias Estranhas:

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.1.12.2.3 Análise físico-química:

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -12°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Teste de cocção	Ausência de odores e sabores estranhos	
PH	5,3 a 6,4 (no extrato aquoso)	Sem sinais de alteração das características organolépticas
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	

2.1.12.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-

2.1.12.3 Embalagem

2.1.12.3.1 Primária: cortes embalados a granel em envoltório plástico transparente atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.1.12.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.1.12.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) corte contido;
6) data de fabricação;
7) data de validade;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) número de registro no SIF.

2.1.12.4 Observações

2.1.12.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.1.12.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.1.12.5 Legislação

2.1.12.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.1.12.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.1.12.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.1.12.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.1.12.5.5 RDC SVS/MS nº 12, de 02/01/01;

2.1.12.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.1.12.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.1.12.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.1.12.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.1.12.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.1.12.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.1.12.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.1.12.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.2 PESCADO

2.2.1 PEIXE CONGELADO

2.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, limpo, eviscerado, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18ºC (dezoito graus Celsius negativos).

2.2.1.2 Especificações

2.2.1.2.1 Tipificação

Em posta	— posta em corte transversal, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.
Em filé	— em filé, sem espinha, cortado em fatias longitudinais, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações e isento de infestação muscular maciça por parasitas; ausência de blocos de gelo entre as peças.

2.2.1.2.2 Características Organolépticas

Aparência	— superfície do corte lisa e uniforme.
Textura	— músculo com consistência firme, elástica, flexível.
Cor	— brilhante, translúcida e uniforme.
Odor	— fresco, agradável e característico da espécie.
Sabor	— agradável, característico da espécie.

2.2.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.2.1.2.4 Análise físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura de recebimento	≤ -18°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Limite de glaciamento	20	Máximo
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Prova de amônia	Negativo	
PH	< 7,00	Sem alteração das características organolépticas
Bases voláteis totais (BVT)	30 mg/100g	Máximo
Trimetilamina (TMA)	6 mg/100g (*)	

(*) Prova específica para peixes marinhos

2.2.1.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Estafilococos coagulase positive/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

2.2.1.3 Embalagem

2.2.1.3.1 Primária: postas ou filés embalados em envoltório plástico transparente atóxico, com capacidade variável, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento. O peso líquido do filé segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

2.2.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, com peso líquido entre vinte e trinta quilos, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva ou cinta, ambas adequadas ao

empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) espécie do pescado;
6) data de fabricação;
7) data de validade;
8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) número de registro no SIF.

2.2.1.4 Observações

2.2.1.4.1 As espécies adquiridas e apresentação do produto (filé ou posta) deverão ser definidas no edital de compra de acordo com a aceitação regional.

2.2.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.2.1.4.3 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.2.1.4.4 Entende-se como peso líquido do produto na embalagem o peso efetivo do pescado congelado, excetuando-se o peso da embalagem e do glaciamento.

2.2.1.5 Legislação

2.2.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.2.1.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.2.1.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.2.1.5.4 Port SVS/MS nº 1002/1004, de 11/12/98;

2.2.1.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.2.1.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.2.1.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.2.1.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.2.1.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.2.1.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.2.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.2.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

2.2.1.5.13 Port INMETRO/MDIC nº 38 de 11/02/10;

2.2.1.5.14 Ofício Circular GA/DIPOA nº 26/10

2.2.1.5.15 IN MAPA nº 25, de 02/06/11

2.2.1.5.16 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

2.2.1.5.17 IN MAPA N° 21, de 31/05/17;

2.2.1.5.18 DECRETO Nº 9.013, de 29/03/17; e

2.2.1.5.19 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.2.2 LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO CONGELADO

2.2.2.1 Características Gerais

Somente será denominado como "bacalhau" o produto elaborado com peixe das espécies *Gadus morhua* (Bacalhau Cod) e *Gadus macrocephalus* (Bacalhau Pacífico), submetido a processo de dessalga e congelamento; proveniente de estabelecimento de pesca sob Inspeção Veterinária Oficial, processado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração", tratado por processo de congelamento rápido até atingir a temperatura de -18ºC (dezoito graus Celsius negativos); durante o transporte deve ser mantido a uma temperatura não superior a –18°C (dezoito graus Celsius negativos).

2.2.2.2 Especificações

2.2.2.2.1 Características Organolépticas

Consistência	— superfície do corte lisa e uniforme.
Pele	— cor própria da espécie.
Textura	— musculatura firme, elástica, flexível.
Cor, Sabor e Odor	— característico da espécie.

2.2.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.2.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Limite da temperatura máxima de recebimento	≤ -18°C (tolerância de +2°C)	Sem sinais de descongelamento
Reação de gás sulfídrico (H_2S)	Negativo	
Prova de cocção	Consistência da carne firme e ausência de odor amoniacal, sulfídrico ou de ranço	
PH	< 7,00	Sem alteração das características organolépticas
Prova para amônia (NH_3)	Negativo	

2.2.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Estafilococos coagulase positive/g	10^3	5	2	$5x10^2$	10^3

2.2.2.3 Embalagem

2.2.2.3.1 Primária: produto embalado conjuntamente em envoltório plástico ou caixa envolta por plástico transparente, com peso líquido de um a dois quilos, de material atóxico apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado e resistente ao transporte e armazenamento.

2.2.2.3.2 Secundária: caixa de papelão, com peso líquido entre oito e dez quilos, resistente a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade.

2.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) data de fabricação;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido;
7) identificação da espécie;

8) condições de armazenagem (temperatura de conservação); e
9) número de registro no SIF.

2.2.2.4 Observações

2.2.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de oito meses, respeitada a forma de conservação descrita na embalagem.

2.2.1.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.2.2.5 Legislação

2.2.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.2.2.5.2 Port MA nº 01, de 07/10/81;

2.2.2.5.3 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.2.2.5.4 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

2.2.2.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.2.2.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.2.2.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.2.2.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.2.2.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.2.2.5.10 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.2.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.2.2.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

2.2.1.5.13 IN MAPA N° 30, de 26/06/18.

2.3 LEITE E DERIVADOS

2.3.1 LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO

2.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado e de acordo com as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.3.1.2 Especificações

2.3.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó uniforme e sem grumos; não conter substâncias estranhas
Cor	— branco-amarelado
Odor e sabor	— agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído

2.3.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÃO**		
	INTEGRAL	**PARCIALMENTE DESNATADO**	**DESNATADO**
Matéria gorda (%)	≥ 16	1,5 a 25,9	< 1,5
Umidade (%)	≤ 3,5	≤ 4,0	≤ 4,0
Acidez titulável (ml de NaOH 0,1N/10g sólidos não gordurosos)	≤ 18,0	≤ 18,0	≤ 18,0
Índice de solubilidade (ml)	≤ 1,0	≤ 1,0	≤ 1,0
Amido	Negativo	Negativo	Negativo
Umectabilidade (s)	≤ 60	≤ 60	≤ 60
Dispersabilidade (%)	≤ 85	≤ 90	≤ 90

2.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
Salmonella sp/25g.	Ausência
Coliformes a 45°C/g	10
Estafilococos coagulase positive/g	10^2
Bacilus cereus/g	$4x10^3$

2.3.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina M1	5	Máximo

2.3.1.3 Embalagem

2.3.1.3.1 Primária: produto deverá ser embalado em material atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.3.1.3.2 Secundária: caixa de papelão ou fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

2.3.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade;
6) instruções de preparo; e
7) número de registro no SIF.

2.3.1.4 Observações

2.3.1.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

2.3.1.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.3.1.4.3 Não serão aceitos produtos destinados à programas institucionais. Neste caso o produto apresentará na rotulagem as expressões “Venda Proibida” e “Produto Institucional”.

2.3.1.4.4 A embalagem primária deverá ser definida no edital de compra de acordo com as necessidades de armazenagem de cada OP.

2.3.1.5 Legislação

2.3.1.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.3.1.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.3.1.5.3 Portaria MAA nº 368, de 04/09/97;

2.3.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

2.3.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.3.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.3.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.3.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

2.3.1.5.9 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.3.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.3.1.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

2.3.1.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14;

2.3.1.5.13 RDC ANVISA Nº 138, de 8/02/17; e

2.3.1.5.14 IN MAPA Nº 53, DE 1/10/18.

2.3.2 MARGARINA

2.3.2.1 Características Gerais

Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes e derivados, com sal e outros ingredientes, destinados à alimentação humana; produzido, embalado, transportado e conservado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

2.3.2.2 Especificações

2.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— firme, homogênea, uniforme.
Cor	— amarela ou branco amarelada, homogênea normal.
Odor e sabor	— característicos.

2.3.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

2.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Temperatura de recebimento	Conforme rotulagem do produto	Somente para produtos que exigirem refrigeração
Lipídios Totais (%)	70	Mínimo
Cloretos (em NaCl) (%)	2,5	Máximo

2.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA (para amostra indicativa)
Salmonella sp/25g.	AUS
Coliformes a 45°C/g	3
Bolores e leveduras/g	$5x10^2$

2.3.2.3 Embalagem

2.3.2.3.1 O produto deverá ser embalado em balde ou pote plástico hermeticamente fechado, resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

2.3.2.3.2 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade;
6) lista de ingredientes;
7) número de registro no SIF;
8) condições de conservação; e
9) teor de lipídios.

2.3.2.4 Observações

2.3.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

2.3.2.4.2 Será obrigatório o registro do estabelecimento produtor no DIPOA(SIF).

2.3.2.5 Legislação

2.3.2.5.1 Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal;

2.3.2.5.2 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

2.3.2.5.3 Portaria MAA nº 368, de 04/09/97

2.3.2.5.4 Portaria MAA nº 372, de 04/09/97;

2.3.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

2.3.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

2.3.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

2.3.2.5.8 IN MAPA nº 22, de 24/11/05;

2.3.2.5.9 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

2.3.2.5.10 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08; e

2.3.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3 PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL

3.1 AÇÚCARES

3.1.1 AÇÚCAR CRISTAL

3.1.1.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccoharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.1.1.2 Especificações

3.1.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— sob a forma de cristais, seco, solto.
Cor	— característica do produto.
Odor e sabor	— doce, característico do produto.

3.1.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.1.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÃO
Umidade (%)	0,10	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,10	Máximo
Polarimetria (a 20°C)	99,5	Mínimo

3.1.1.2.4 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2

3.1.1.3 Embalagem

3.1.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.1.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.1.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.1.1.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.1.1.5 Legislação

3.1.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.1.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.1.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.1.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.1.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.1.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.1.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.1.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.1.1.5.9 RDC ANVISA nº 271, de 22/09/05;

3.1.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05

3.1.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.1.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.1.1.5.13 RDC ANVISA nº 27, de 6/08/10; e

3.1.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.1.2 AÇÚCAR REFINADO

3.1.2.1 Características Gerais

Produto obtido a partir do suco de *Saccoharum officinarum*, processado, embalado, transportado e conservado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.1.2.2 Especificações

3.1.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— sólido, microcristalino, seco e solto.
Cor	— branca
Odor e sabor	— doce, característico do produto.

3.1.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.1.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÃO**
Umidade (%)	0,3	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	Máximo
Polarimetria (a 20°C)	99,0	Mínimo

3.1.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	5	5	2	-	5

3.1.2.3 Embalagem

3.1.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.1.2.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.1.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.1.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.1.2.5 Legislação

3.1.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.1.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.1.2.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.1.2.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.1.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.1.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.1.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.1.2.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.1.2.5.9 RDC ANVISA nº 271, de 22/09/05;

3.1.2.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; e

3.1.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.2 GRÃOS

3.2.1 ARROZ BENEFICIADO E POLIDO

3.2.1.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie Oryz*a sativa*, submetido a beneficiamento e polido, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.2.1.2 Especificações

3.2.1.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	**LONGO FINO**
TIPO	1

3.2.1.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas à saúde

3.2.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

3.2.1.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DE TEXTURA	**PADRÕES**	**DESEJÁVEL**
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Atributo Coesão	9	Solto

3.2.1.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES (µg/kg)**	**OBSERVAÇÕES**
Zearalenona	100	máximo

Poderá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo, caso o LIAB não tenha condições operacionais para realização da análise.

3.2.1.3 Embalagem

3.2.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.1.4 Observações

3.2.1.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.2.1.5 Legislação

3.2.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.1.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.1.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.1.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.1.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.2.1.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.1.5.8 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.1.5.9 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.2.1.5.10 IN MAPA nº 06, de 16/02/09;

3.2.1.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.1.5.12 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17;

3.2.1.5.13 IN MAPA nº 02, de 06/02/12; e

3.1.1.5.14 IN MAPA nº 8, de 22/04/14.

3.2.2 ARROZ BENEFICIADO E PARBOILIZADO

3.2.2.1 Características Gerais

Produto proveniente de grãos fisiologicamente maduros, sãos e secos da espécie *Oryza sativa*, submetido a tratamento hidrotérmico, denominado parboilização, embalado, armazenado, transportado, segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.2.2.2 Especificações

3.2.2.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	**LONGO FINO**
TIPO	1

3.2.2.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, fermentações, mofo, odor estranho ou contendo substâncias nocivas à saúde

3.2.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	30 min, no máximo
Umidade (%)	14	máximo

3.2.2.2.4 Análise sensorial para tempo de cozimento do arroz

ANÁLISE DE TEXTURA	**PADRÕES**	**DESEJÁVEL**
Atributo Maciez	7	Hilo central macio
Atributo Coesão	9	Solto

3.2.2.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Zearalenona	100	máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.2.2.3 Embalagem

3.2.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.2.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.2.4 Observações

3.2.2.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.2.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.2.2.5 Legislação

3.2.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.2.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.2.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.2.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.2.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.2.2.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.2.5.8 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.2.5.9 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.2.2.5.10 IN MAPA nº 06, de 16/02/09;

3.2.2.5.11 RDC ANVISAnº 07, de 18/02/11;

3.2.2.5.12 IN MAPA nº 02, de 06/02/12;

3.2.2.5.13 IN MAPA nº 8, de 22/04/14; e

3.2.2.5.14 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17.

3.2.3 FEIJÃO ANÃO OU COMUM

3.2.3.1 Características Gerais

Produto obtido da espécie *Phaseolus vulgaris L*, de grãos fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos; de boa qualidade; selecionado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração”.

3.2.3.2 Especificações

3.2.3.2.1 Classificação Merceológica

CLASSE	PRETO
	CORES
TIPO	1

3.2.3.2.2 Análise Macroscópica

Isento de larvas, parasitos vivos, sementes tóxicas e substâncias nocivas à saúde

3.2.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBSERVAÇÕES**
Teste de cocção	100% de grãos cozidos	60 min, no máximo
Umidade (%)	14	Máximo

3.2.3.2.4 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	DESEJÁVEL
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	5,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.2.3.3 Embalagem

3.2.3.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.2.3.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.2.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.2.3.4 Observações

3.2.3.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.2.3.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.2.3.5 Legislação

3.2.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.2.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.2.3.5.3 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.2.3.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.2.3.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.2.3.5.6 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.2.3.5.7 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.2.3.5.8 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.2.3.5.9 IN MAPA nº 12, de 28/03/08;

3.2.3.5.10 IN MAPA nº 56, de 24/11/09

3.2.3.5.11 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.2.3.5.12 IN MAPA nº 48, de 01/11/11;

3.2.3.5.13 IN MAPA nº 8, de 22/04/14; e

3.2.3.5.14 RDC ANISA nº 138, de 8/02/17.

3.3 FARINHAS

3.3.1 FARINHA DE MANDIOCA

3.3.1.1 Características Gerais

Produto obtido das raízes de mandioca do gênero *Manihot*, sadias, devidamente limpas, maceradas, descascadas, trituradas, prensadas, desmembradas, peneiradas e secas à temperatura adequada. Produzido, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração".

3.3.1.2 Especificações

3.3.1.2.1 Classificação Merceológica

GRUPO	SECA
	D'ÁGUA
CLASSE	FINA
	MÉDIA
	GROSSA
COR	BRANCA
	AMARELA
TIPO	1

3.3.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez (aquo-solúvel)	3,0	Máximo
Umidade (%)	13,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,4	
Amido (%)	86,0	Mínimo
Fibra Bruta (%)	2,3	Máximo

3.3.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

3.3.1.3 Embalagem

3.3.1.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.3.1.3.2 Secundária: fardo, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade; e
6) informações quanto à classificação vegetal.

3.3.1.4 Observações

3.3.1.4.1 O produto, no ato de entrega no OP, deverá estar acompanhado do respectivo Certificado de Classificação emitido por pessoa física ou jurídica devidamente habilitada ou credenciada.

3.3.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.3.1.5 Legislação

3.3.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.1.5.2 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.1.5.3 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01

3.2.1.5.4 IN SARC/MAPA nº 06, de 16/05/01;

3.3.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.1.5.7 Lei nº 10.674,de 16/05/03

3.3.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.1.5.9 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05

3.3.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.1.5.11 Dec. MAPA n° 6.268, de 22/11/07

3.3.1.5.12 RDC Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010

3.3.1.5.13 IN MAPA nº 52, de 07/11/11;

3.3.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.1.5.15 IN MAPA nº 8, de 22/04/14.

3.3.2 AMIDO DE MILHO

3.3.2.1 Características Gerais

Produto amiláceo, extraído de grãos de milho (*Zea mays)* selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.3.2.2 Especificações

3.3.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, apresentando ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos.
Cor	— branca
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.3.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.2.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Acidez (em ml SAN)	2,5	Máximo
Umidade (%)	15,0	Máximo
Amido (%)	84,0	Mínimo
Resíduo Mineral Fixo (%)	0,2	Máximo

3.3.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

3.3.2.3 Embalagem

3.3.2.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido;
5) prazo de validade;

3.3.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.3.2.5 Legislação

3.3.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.2.5.2 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.2.5.3 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.3.2.5.4 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.2.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.2.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.3.2.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.2.5.8 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.3.2.5.9 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.2.5.10 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.3.2.5.11 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.2.5.12 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.3.3 FUBÁ DE MILHO

3.3.3.1 Características Gerais

Produto obtido pela moagem de grãos de milho (*Zea Mays*) selecionados, fisiologicamente desenvolvidos, maduros, sãos e secos, desgerminados ou não, processado, embalado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.3.3.2 Especificações

3.3.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, áspero ao tato
Cor	— amarelada
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.3.3.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.3.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Acidez (em ml SAN)	5	Máximo
Umidade (%)	15,0	
Amido (%)	72,0	Mínimo
Proteínas totais (%)	7,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,0	Máximo

3.3.3.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Salmonella	AUS	5	0	AUS	-

sp/25g					
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^2	$3x10^3$

3.3.3.2.5 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBSERVAÇÕES
Aflatoxina B1, B2, G1 e G2	20,0	Máximo
Ocratoxina A	10,0	Máximo
Zearalenona	150	Máximo
Fumonisina B1 + B2	1500	Máximo

3.3.3.3 Embalagem

3.3.3.3.1 Primária: saco de polietileno resistente, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.3.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.3.3.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.3.3.5 Legislação

3.3.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.3.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.3.3.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.3.3.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.3.3.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.3.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.3.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.3.3.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.3.3.5.9 RDC ANVISA nº 263, de 22/09/05;

3.3.3.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.3.3.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.3.3.5.12 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.3.3.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.3.3.5.14 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.4 MASSAS ALIMENTÍCIAS

3.4.1 MACARRÃO

3.4.1.1 Características Gerais

Produto não fermentado apresentado sob várias formas, obtido pelo empasto e amassamento mecânico da farinha de trigo e/ou sêmola/semolina de trigo, adicionado ou não de outras substâncias e/ou aditivos permitidos; obtido a partir de matérias primas, sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.4.1.2 Especificações

3.4.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— massa seca, variando conforme o tipo.
Cor	— homogênea.
Odor e sabor	— característicos do produto.

3.4.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.4.1.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Umidade (%)	13,0	Máximo
Acidez (em ml SAN)	5,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	1,35	

3.4.1.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	10^2	5	2	10	10^2
Estafilococos coag. Positivo/g	$5x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$
Bacillus cereus/g	$3x10^3$	5	2	10^3	$5x10^3$

3.4.1.3 Embalagem

3.4.1.3.1 Primária: pacote plástico selado, impermeável, que permita boa visualização do produto, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.4.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.4.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.4.1.4 Observações

3.4.1.4.1 De acordo com a preferência regional e com o objetivo de evitar a monotonia alimentar poderão ser adquiridas massas secas do tipo longo e curto.

3.4.1.4.2 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.4.1.5 Legislação

3.4.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.4.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.4.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.4.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.4.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.4.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.4.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.4.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.4.1.5.9 RDC ANVISA nº 263, de 22/09/05;

3.4.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.4.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.4.1.5.12 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.4.1.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.4.1.5.14 RDC ANIVISA nº 138, de 8/02/17.

3.5 NERVINOS

3.5.1 CAFÉ TORRADO E MOÍDO

3.5.1.1 Características Gerais

Produto resultante de grão beneficiado do fruto maduro de diversas espécies do gênero *Coffea*, submetido a tratamento térmico adequado até atingir o ponto de torra escolhido e a processo de moagem, acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.5.1.2 Especificações

3.5.1.2.1 Classificação

Para fins de aquisição, o café torrado e moído será classificado em duas categorias:

CATEGORIA	CLASSIFICAÇÃO
CAFÉ I	— aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos 100% de café arábica tipo 2 a 4 COB(Classificação Oficial Brasileira), com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes, ardidos e/ou fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 7,3 a 10 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.
CAFÉ II	— aspecto de pó homogêneo, constituído por grãos de tipo 6 COB, com máximo de 10% de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos e ausente de grãos pretos-verdes e fermentados; obter em análise sensorial Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada.

3.5.1.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.1.2.3 Ponto de torra

CATEGORIA	PADRÕES (N° disco Agstron)
CAFÉ I	SCAA #55 A 75
CAFÉ II	SCAAA #45 A 75

O produto avaliado fora das faixas estabelecidas, ou seja, torra escura ou muito escura e torra clara ou muito clara, será recusado.

3.5.1.2.4 Moagem

MOAGEM	RETENÇÃO (%)	Tolerância (%) que passa da peneira 30			
	Peneira 12 a 16	Peneira 20 a 30	Fundo	Mínimo	Máximo
GROSSA	33	55	12	9	15
MÉDIA	7	73	20	16	24
FINA	0	70	30	25	40

O produto que apresentar moagem grossa será recusado.

3.5.1.2.5 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES (g/100g)	PADRÕES	OBS
Umidade	5,0	Máximo
Cafeína	0,7	Mínimo
Extrato Aquoso	25,0	Mínimo
Extrato Etéreo	8,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	5,0	Máximo
Resíduo Mineral Fixo (insolúvel em ácido clorídrico a 20% v/v)	1,0	

3.5.1.2.6 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/g	10	5	2	5	10

3.5.1.2.7 Análise Toxicológica

DETERMINAÇÕES	PADRÕES (µg/kg)	OBS
Ocratoxina A	10,0	Máximo

Deverá ser exigido, para cada lote entregue, o laudo de micotoxina de Laboratório externo.

3.5.1.3 Embalagem

3.5.1.3.1 Primária: embalagem a vácuo puro, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.5.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;

2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) conteúdo líquido; e
5) prazo de validade.

3.5.1.4 Observações

3.5.1.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de dez meses.

3.5.1.4.2 No processo de aquisição a empresa licitante deverá apresentar, junto com as amostras solicitadas pelo pregoeiro os respectivos Certificados/Laudos, emitidos por laboratório especializado, com o resultado das seguintes especificações:

1) pontuação de Qualidade Global do Café, ponto de torra e moagem; e
2) análise de matérias estranhas conforme padrão estabelecido pela Resolução ANVISA n° 14 de 28/03/14.

3.5.1.4.3 Os certificados/Laudos deverão ser referentes a amostras do mesmo lote/validade que as amostras apresentadas.

3.5.1.5 Legislação

3.5.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.1.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.1.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.1.5.5 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.1.5.6 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.1.5.7 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.1.5.8 RDC ANVISA nº 277, de 22/09/05;

3.5.1.5.9 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.5.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.5.1.5.11 Res. SAA/SP nº 31, 22/06/07;

3.5.1.5.12 Res. SAA/SP nº 30, 22/06/07;

3.5.1.5.13 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

3.5.1.5.14 Res. SAA/SP nº 19, de 05/04/10;

3.5.1.5.15 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11;

3.5.1.5.16 IN MAPA nº 07, de 22/02/13; e

3.5.1.5.17 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.5.2 ACHOCOLATADO EM PÓ

3.5.2.1 Características Gerais

Produto obtido pela mistura do cacau em pó com açúcar (sacarose, maltose, glicose ou lactose) e leite em pó, podendo ainda ser adicionado de outras substâncias alimentícias, tais como produtos maltados, farinha de cereais e ovos; submetido a processo tecnológico adequado; processado, acondicionado, armazenado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.5.2.2 Especificações

3.5.2.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, homogêneo
Cor	— característico.
Odor e sabor	— característico, doce, próprio.

3.5.2.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.2.2.3 Análise Físico-química:

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Umidade (%)	5,0	Média
Lipídios (%)	6,0	
Hidrato de carbono (%)	78,0	
Resíduo Mineral Fixo (%)	2,5	

3.5.2.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Salmonella sp/25g	AUS	5	0	AUS	-
Coliformes a 45°C/g	$5x10^3$	5	3	10^3	$5x10^3$

3.5.2.3 Embalagem

3.5.2.3.1 Primária: embalado em lata, pote plástico ou pacote aluminizado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.2.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) lista de ingredientes;
5) conteúdo líquido; e
6) prazo de validade;

3.5.2.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.5.2.5 Legislação

3.5.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.2.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.2.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.2.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.2.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.5.2.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.2.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.2.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.2.5.9 RDC ANVISA nº 264, de 22/09/05;

3.5.2.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.5.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.5.2.5.12 RDC ANVISA nº 07, de 18/02/11; e

3.5.2.5.13 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.5.3 MATE SOLÚVEL INSTANTÂNEO

3.5.3.1 Características Gerais

Produto obtido das folhas, hastes, pecíolos e pedúnculos secos, limpos e isentos de mofo, larvas, parasitos e substâncias estranhas, pela desidratação do extrato aquoso da erva-mate e submetido a processo tecnológico adequado; podendo ser adoçado e/ou com sabor, processado, acondicionado e transportado conforme as "Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.5.3.2 Especificações

3.5.3.2.1 Características Organolépticas

Aspecto	— pó fino, homogêneo, instantâneo.
Cor	— característico da matéria prima
Odor e sabor	— característico da matéria prima empregada.

3.5.3.2.2 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.5.3.2.3 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**	**OBS**
Umidade (%)	5,0	Máximo
Cafeína (%)	0,3	Máximo

3.5.3.2.4 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/g	1	5	2	-	1

3.5.3.3 Embalagem

3.5.3.3.1 Primária: lata, pote plástico ou pacote aluminizado, hermeticamente fechado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.5.3.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) identificação do lote;
4) lista de ingredientes;
5) conteúdo líquido;
6) modo de preparo; e
7) prazo de validade.

3.5.3.4 Observações

3.5.3.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.5.3.4.2 O produto poderá ser adicionado de aromas/sabores diversos.

3.5.3.5 Legislação

3.5.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.5.3.5.2 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.5.3.5.3 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.5.3.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.5.3.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.5.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.5.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.5.3.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.5.3.5.10 RDC ANVISA nº 277, de 22/09/05;

3.5.3.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06; e

3.5.3.5.12 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6 BEBIDAS DE FRUTA

3.6.1 SUCO TROPICAL

3.6.1.1 Características Gerais

Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa, obtida de frutas frescas, sãs e maduras de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de açúcar e submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.6.1.2 Especificações

3.6.1.2.1 Tipificação

Serão consideradas para fins de aquisição as seguintes frutas polposas de origem tropical: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, mangaba, maracujá e pitanga; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos I e II da Instrução Normativa MAPA nº 12, de 04 Set 03.

3.6.1.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Percentual de polpa (g/100g)	Conforme constante no Anexo II da IN MAPA nº 12, de 4 SET 13.	O produto poderá ser adoçado ou não adoçado, a ser definido no processo de aquisição.
Sólidos solúveis em °Brix a 20°C		
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)		
Açúcares totais (g/100g)		

3.6.1.2.5 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/50 ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.1.3 Embalagem

3.6.1.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.1.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918 de 14 jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) modo de conservação;
7) conteúdo líquido; e
8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.1.4 Observações

3.6.1.4.1 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta de origem tropical.

3.6.1.4.2 Não será permitida a aquisição de suco tropical misto.

3.6.1.4.3 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.1.4.4 É obrigatória a declaração, de forma visível, do percentual mínimo, em peso, da polpa da respectiva fruta utilizada na elaboração do produto.

3.6.1.4.5 É proibida a designação de "suco integral" e, quando o produto for declarado "suco pronto para beber" deve ser declarada a palavra "adoçado".

3.6.1.5 Legislação

3.6.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.1.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.1.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.1.5.4 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.1.5.5 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.6.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.1.5.8 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.1.5.9 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.6.1.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.1.5.11 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.1.5.12 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.1.5.13 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6.2 NÉCTAR DE FRUTA

3.6.2.1 Características Gerais

Produto obtido de pela dissolução, em água potável, da parte comestível de fruta fresca, sã e madura e adicionado de açúcares, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, podendo ser adicionado de ácidos, submetido a tratamento que assegure sua

conservação e apresentação até o momento do consumo; acondicionado, armazenado e transportado segundo as “Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.6.2.2 Especificações

3.6.2.2.1 Tipificação

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: abacaxi, acerola, cajá, caju, goiaba, graviola, mamão, manga, maracujá, pêssego e pitanga; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos I e III da Instrução Normativa MAPA nº 12, de 04 Set 03.

3.6.2.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.2.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.2.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	**PADRÕES**
Percentual do suco ou polpa (g/100g)	Conforme constante no Anexo III da IN MAPA nº 12, de 4 SET 13.
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	
Açúcares totais (g/100g)	

3.6.2.2.5 Análise Microbiológica

MICRORGANISMOS	**TOLERÂNCIA**				
	AMOSTRA INDICATIVA	**AMOSTRA REPRESENTATIVA**			
		n	c	m	M
Coliformes a 35°C/50 ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.2.3 Embalagem

3.6.2.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.2.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.2.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918 de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) modo de conservação;
7) conteúdo líquido; e
8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.2.4 Observações

3.6.2.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.2.4.2 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da matéria prima.

3.6.2.5 Legislação

3.6.2.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.2.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.2.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.2.5.4 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.6.2.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.2.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02

3.6.2.5.7 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.2.5.8 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.2.5.9 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.2.5.10 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.6.2.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.2.5.12 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.2.5.13 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.2.5.14 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.2.5.15 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.6.3 SUCO DE FRUTA INTEGRAL

3.6.3.1 Características Gerais

É a bebida não fermentada e não diluída, obtida de partes comestíveis da fruta fresca, sã e madura, submetido a processo tecnológico adequado que assegure sua conservação e armazenagem a temperatura ambiente até o momento do consumo; considera-se como suco integral o produto sem adição de açúcares e na sua concentração natural; acondicionado, armazenado e transportado segundo as "Normas Higiênico- Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação".

3.6.3.2 Especificações

3.6.3.2.1 Características Específicas

Serão considerados para fins de aquisição os produtos elaborados a partir das seguintes frutas: uva, maçã, abacaxi, limão, laranja, caju, pêra e maracujá; o Padrão de Identidade e Qualidade deverá obedecer aos Anexos XVII, XVIII, XXI, XXII, XXIII, XXIV, XXV e XXVII da Instrução Normativa MAPA nº 01, de 7 Jan 00.

3.6.3.2.2 Características Organolépticas

Aspecto	— líquido de aspecto homogêneo.
Cor	— característico da fruta.
Odor e sabor	— característico da fruta.

3.6.3.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.6.3.2.4 Análise Físico-química

a) Suco de maracujá

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

b) Suco de caju

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	80,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

c) Suco de abacaxi

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	11,0	Mínimo
Acidez total em ácido cítrico (g/100g)	0,30	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	15,0	Máximo

d) Suco de uva

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	14,0	Mínimo
Acidez total em ácido tartárico (g/100g)	0,41	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	20,0	Máximo
Sólidos insolúveis %v/v	5,0	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	0,05	Máximo

e) Suco de pera

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	8,0	Mínimo
Acidez total em ácido málico (g/100g)	0,15	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	12,5	Máximo

f) Suco de maçã

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,5	Mínimo
Acidez total em ácido málico (g/100g)	0,15	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,5	Máximo
Acidez volátil em ácido acético (g/100g)	0,04	Máximo

g) Suco de limão

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Acidez titulável em ácido cítrico (g/100g)	5,0	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	20,0	Mínimo
Óleo essencial de limão %v/v	0,025	Máximo

h) Suco de laranja

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBSERVAÇÕES
Sólidos solúveis em ºBrix, a 20ºC	10,5	Mínimo
Relação de sólidos solúveis em brix/acidez em g/100g de ácido cítrico anidro	7,0	Mínimo
Ácido ascórbico (mg/100mg)	25,0	Mínimo
Açúcares totais naturais da fruta (g/100g)	13,0	Máximo
Óleo essencial de laranja %v/v	0,035	Máximo

3.6.3.2.5 Análise Microbiológica

MICROR-GANISMOS	TOLERÂNCIA				
	AMOSTRA INDICATIVA	AMOSTRA REPRESENTATIVA			
		n	c	m	M
Coliformes a 45°C/ ml	10	5	0	AUS	-
Salmonella sp/25ml	AUS	5	0	AUS	-

3.6.3.3 Embalagem

3.6.3.3.1 Primária: produto envasado em embalagem de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação, com capacidade mínima de 1(um) litro.

3.6.3.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.6.3.3.3 Rotulagem: deverá obedecer às disposições de rotulagem de bebidas previstas no Regulamento da Lei nº 8.918, de 14 Jul 1994. Conter em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis o seguinte conteúdo:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) modo de conservação;
7) conteúdo líquido; e
8) número de registro no Ministério da Agricultura.

3.6.3.4 Observações

3.6.3.4.1 O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de cinco meses.

3.6.3.4.2 A aquisição levará em consideração a preferência regional em relação à escolha da fruta.

3.6.3.4.3 É proibida a adição de aromas e corantes artificiais.

3.6.3.5 Legislação

3.6.3.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.6.3.5.2 Lei nº 8.918, de 14/07/94;

3.6.3.5.3 Port. MAA nº 368, de 04/09/97;

3.6.3.5.4 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.6.3.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.6.3.5.6 Port INMETRO nº 157, de 19/08/02;

3.6.3.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.6.3.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.6.3.5.8 IN MAPA nº 12, de 04/09/03;

3.6.3.5.9 RDC ANVISA nº 123, de 13/05/04;

3.6.3.5.10 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.6.3.5.11 Decreto nº 6.871, de 04/06/09;

3.6.3.5.12 IN MAPA nº 42, de 11 /09/13;

3.6.3.5.13 IN MAPA nº 19, de 20 /06/13; e

3.6.3.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14.

3.7 ÓLEOS E GORDURAS

3.7.1 ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO I

3.7.1.1 Características Gerais

Produto comestível, obtido de sementes de *Glycinemax L.* (soja), através de processos tecnológicos adequados de extração e refino de matérias-primas sãs, limpas e em perfeito estado de conservação, respeitando as “Normas Higiênico-Sanitárias e Boas Práticas de Fabricação”.

3.7.1.2 Especificações

3.7.1.2.1 Características Organolépticas

Aspecto a 25°C	— límpido e isento de impurezas.
Cor	— característico da matéria-prima
Odor e sabor	— característico.

3.7.1.2.3 Análise de Matérias Estranhas

Produto deve atender o Regulamento técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas.

3.7.1.2.4 Análise Físico-química

DETERMINAÇÕES	PADRÕES	OBS
Densidade relativa a 20°C	0,919 – 0,925	
Índice de refração (nD40)	1,466 – 1,470	
Índice de saponificação	189 – 195	
Índice de Iodo (Wijs)	124 – 139	
Matéria insaponificável. g/100g	1,5	
Índice de acidez, mg KOH/g	0,20	Máximo
Ponto de fumaça	120°C	
Índice de peróxido (meq/kg)	2,5	
Matéria volátil a 105°C (g/%)	0,01	
Impurezas insolúveis em éter de petróleo (g/%)	0,05	
Sabões mg/Kg	10	

3.7.1.3 Embalagem

3.7.1.3.1 Primária: garrafa ou galão plástico, tipo PET, de material atóxico que impossibilite alterações nas características organolépticas e composição física e química do produto, com abertura na parte superior a prova de violação. O peso líquido segue o disposto na Port INMETRO nº 153, de 19/05/08.

3.7.1.3.2 Secundária: fardo ou caixa, resistente, de boa qualidade, adequado para as condições de armazenamento e que lhe confiram uma proteção apropriada durante todo período de validade.

3.7.1.3.3 Rotulagem: aplica-se o regulamento vigente. Deverão estar impressas, de forma clara e indelével, as seguintes informações:

1) denominação de venda e a marca;
2) identificação da origem;
3) lista de ingredientes;
4) identificação do lote;
5) data de validade;
6) conteúdo líquido; e
7) classificação quanto o tipo.

3.7.1.4 Observações

O produto deve possuir, no mínimo, prazo de validade vigente de nove meses.

3.7.1.5 Legislação

3.7.1.5.1 Lei nº 8.078, de 11/09/90;

3.7.1.5.3 Port. SVS/MS nº 326, de 30/07/97;

3.7.1.5.4 RDC ANVISA nº 23, de 15/03/00;

3.7.1.5.5 RDC ANVISA nº 12, de 02/01/01;

3.7.1.5.6 RDC ANVISA nº 259, de 20/09/02;

3.7.1.5.7 Lei nº 10.674, de 16/05/03;

3.7.1.5.8 RDC ANVISA nº 360, de 23/12/03;

3.7.1.5.9 RDC ANVISA nº 270, de 22/09/05;

3.7.1.5.10 RDC ANVISA nº 278, de 22/09/05;

3.7.1.5.11 RDC ANVISA nº 163, de 17/08/06;

3.7.1.5.12 IN MAPA nº 49, de 22/12/06;

3.7.1.5.13 Port INMETRO nº 153, de 19/05/08;

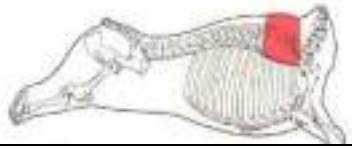
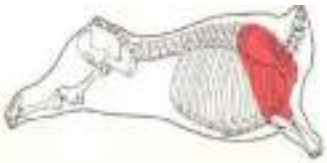
3.7.1.5.14 RDC ANVISA nº 14, de 28/03/14; e

3.7.1.5.15 RDC n° 26/2015.

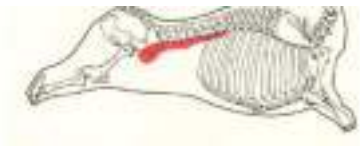
4 PADRONIZAÇÃO DE CORTES

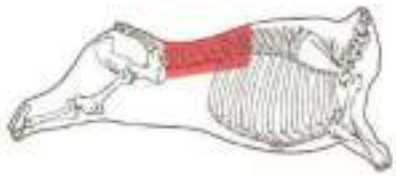
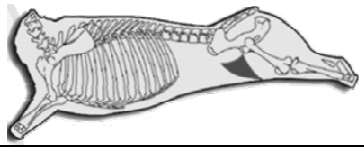
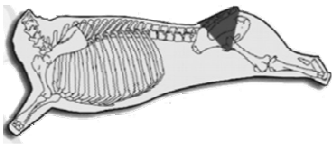
4.1 CORTES DE CARNE BOVIDA DESOSSADA CONGELADA

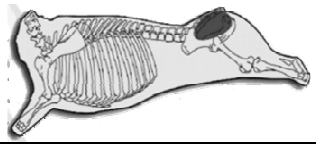
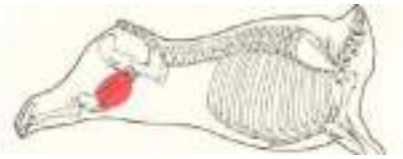
4.1.1 DIANTEIRO

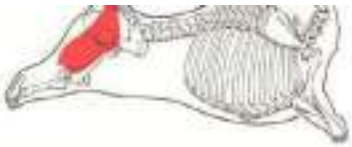
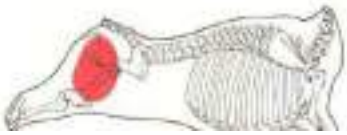
NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Acém		— corte obtido pela separação das massas musculares inseridas nas cinco primeiras vértebras torácicas e da porção dorsal das cinco primeiras costelas, individualizando-as do corte costela-do-dianteiro.
Pá		— corte obtido da paleta por separação do músculo do dianteiro. Composta pela raquete, peixinho e coração da paleta.

4.1.2 TRASEIRO

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Filé Mignon (sem cordão)		— corte constituído das massas musculares aderidas à face ventral das três últimas vértebras torácicas, seis lombares, ilíaco e fêmur (terceiro trocanter); isento do músculo psoas menor (cordão).

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Contra-filé		— corte obtido pela separação das massas musculares aderidas entre as três últimas vértebras torácicas e as seis lombares, seccionadas longitudinalmente, e à porção dorsal das três últimas costelas do traseiro- serrote.
Maminha		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a maminha é obtida da separação do coração da alcatra e da picanha, será constituída do músculo tensor da fáscia lata.
Picanha		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão; a picanha é obtida da separação do coração da alcatra e da maminha, formada de parte do músculo glúteo bíceps.

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Coração de alcatra		— corte obtido a partir da separação da alcatra completa que é constituída das massas musculares compreendidas entre o lombo e o coxão. O coração-da-alcatra é obtido da separação da picanha e maminha, será constituído dos músculos glúteos médio acessório e profundo.
Lagarto		— corte obtido pela liberação, à faca, das massas musculares aderidas ao coxão-duro, coxão-mole e músculo-mole.
Patinho		— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face anterior do fêmur, após sua liberação do coxão-duro e do coxão-mole, com posterior retirada da patela.

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Coxão duro		— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às faces lateral do fêmur e ventral do ilíaco, extremidades proximais da tíbia e da fíbula. Separa-se ainda o corte de suas ligações com o músculo-mole, lagarto e coxão-mole.
Coxão mole		— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas à face ventral do ilíaco (púbis e ísquio), do fêmur e da tíbia (extremidade proximal); separa-se ainda o corte de suas ligações com patinho, coxão-duro e lagarto.
Fraldinha		— corte obtido pela liberação das massas musculares aderidas às seis últimas costelas e ao apêndice xifoide.

4.2 CORTES DE AVES

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Peito de frango sem pele		— corte obtido da parte da ave formada por partes musculares que envolvem o esterno (quilha)., clavícula e coracóides.
Coxa com sobrecoxa de frango		— corte obtido da parte da ave formada pelos ossos tíbiotarso e fíbula e pelo osso fêmur, ambas cobertas pelos tecidos musculares correspondentes.
Coxinha da asa		— corte obtido da parte da ave formada pelo úmero envolvido pelo tecido muscular correspondente.

4.3 CORTES DE CARNE SUÍNA

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Pernil		— corte obtido pela liberação das massas musculares que recobrem a região pélvica, pela separação do lombo na altura da articulação lombo-sacral.
Lombo		— corte obtido da liberação das massas musculares compreendidas entre a primeira e última vértebras lombares.
Bisteca		— o corte proveniente do lombo, com osso fatiado.

4.4 PESCADOS

NOMENCLATURA	PADRONIZAÇÃO	OBSERVAÇÃO
Filé de peixe		— pescado cortado em fatias longitudinais, sem espinha, facultativa a presença de pele (conforme característica da espécie).
Posta de peixe		— pescado cortado transversalmente, sem cabeça, vísceras, escamas e nadadeiras.
Lombo de bacalhau		

5 DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1 As Organizações Militares deverão exigir, no edital da licitação para aquisição de gêneros alimentícios, que os alimentos sejam entregues nas condições definidas na presente Instrução, a fim de garantir a qualidade dos insumos.
5.2 Para a análise dos gêneros alimentícios, quando recebidos pelo serviço de subsistência da OM, deverá ser exigido da empresa certificado de laboratório acreditado, que confirme as condições satisfatórias dos itens conforme especificado na presente Instrução.
5.3 As Organizações Militares poderão buscar, na sua localidade, parcerias com laboratórios das Forças Amigas e/ou outros Órgãos públicos, a fim de realizar análises de gêneros alimentícios, quando julgarem necessário.
5.4 Os casos não previstos nesta Instrução serão submetidos ao Diretor de Administração da Aeronáutica.

ANEXO A

CHECK-LIST DE RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

Nome da empresa:			
CNPJ:			
Nota fiscal (número e data):			
Data do Recebimento:			
Critérios	**Observações**	**Adequação**	
		SIM	**NÃO**
Apresentação da nota fiscal	Verificar: Nome da empresa, local de entrega, data da nota fiscal, marca e especificação dos gêneros, o número de itens fornecidos e o valor total da nota.		
Condições higiênicas do entregador	Observar se o entregador está com roupa limpa e adequada.		
Condições da entrega	Verificar se o veículo apresenta condições ideais para o transporte dos gêneros. Deve estar em condições adequadas de higiene, manutenção e temperatura: -Temperatura ambiente: feijão, arroz leite em pó e UHT, óleo, farinha, entre outros. - Refrigerado: laticínios com indicação do fabricante, tais como, iogurte, requeijão e margarina. - Congelado: diversos tipos de carne.		
Embalagem	Verificar se a embalagem está integra, limpa, sem ferrugem, amassos e com rótulo. Caixas fechadas devem ser abertas para conferência dos gêneros e posteriormente descartadas. Produtos com embalagens danificadas não devem entrar no estabelecimento.		
Validade e Inspeção	Verificar se a validade está de acordo com o previsto e se há registro de inspeção nos órgãos regulatórios. Caso esteja com a validade apagada ou borrada não aceite o gênero.		
Características Organolépticas	Verificar cor, odor, consistência, temperatura e aspecto dos produtos. Qualquer inadequação o gênero alimentício deverá ser devolvido: a) Hortifrutis: frescos, íntegros e com odor característico, livre		

	de matéria terrosa, bolores ou detritos animais e vegetais. b) Carne, aves e peixes: congelados ou resfriados, sem sinais de descongelamento e grandes cristais de gelo, manutenção do aspecto firme. Observar o corte solicitado, odor e coloração característica. c) Cereais: livre de mofo, insetos ou objetos estranhos. Não apresentar manchas ou sinais de deteriorização, grãos inteiros e uniformes. d) Laticíneos: sem sinais de bolor, mofo ou estufamento, odor, cor e consistência característica. - Leite: aspecto líquido e homogêneo, cor leitosa - Manteiga: aspecto firme e sem presença de ranço - Queijo: aspecto firme e não pegajoso		

REFERÊNCIAS

BRASIL. Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952. Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962. Altera o Decreto nº 30.691, de 29/03/1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Portaria nº 1, de 7 de outubro de 1981. Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e seus Ingredientes: Métodos Físicos e Químicos.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Inspeção de Produto Animal. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988. Padronização dos Cortes de Carne Bovina, proposta pela Divisão de Padronização e Classificação de Produtos de Origem Animal.

_____. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a Proteção do Consumidor e dá outras providências.

_____. Ministério da Agricultura, do Abastecimento e da Reforma Agrária. Portaria nº 795, 13 de dezembro de 1993. Normas de Identidade, Qualidade, Embalagem, Marcação e Apresentação do Óleo de Soja Bruto, do Óleo de Soja Degomado e do Farelo de Soja.

_____. Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994. Dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas, autoriza a criação da Comissão Intersetorial de Bebidas e dá outras providências.

_____. Decreto nº 1.236, de 2 de setembro de 1994. Dá nova redação ao art. 507 do Decreto nº 30.691, de 29/03/1952.

_____. Decreto nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Decreto nº 2.244, de 4 de junho de 1997. Altera o Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, que aprovou o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

_____. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 369, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite em pó.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria nº 372, de 4 de setembro de 1997. Regulamento técnico de identidade e qualidade de margarina.

_____. Ministério da Agricultura e Abastecimento. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

_____. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998. Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves.

_____. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.002, de 11 de dezembro de 1998. Listar os produtos, comercializados no país, enquadrando-os nas Sub-categorias que fazem parte da Categoria 8 - Carnes e Produtos Cárneos.

_____. Portaria nº 1.003, de 11 de dezembro de 1998. Listar e enumerar categorias de alimentos para efeito de avaliação do emprego de aditivos.

_____. Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998. Regulamento Técnico: "Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximos de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos".

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 21 de julho de 1999. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura.

_____. Instrução Normativa nº 1, de 7 de janeiro de 2000. Regulamento técnico a fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade para Polpa de Fruta.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 23, de 15 de março de 2000. Regulamento técnico sobre o manual de procedimentos básicos para registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos pertinentes à área de alimentos.

_____. Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000. Institui a classificação de produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 20, de 31 de julho de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Almôndega, de Apresuntado, de Fiambre, de *Hamburguer*, de Kibe, de Presunto Cozido e de Presunto.

_____. Instrução Normativa nº 22, de 31 de julho de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Copa, de *Jerked Beef*, de Presunto tipo Parma, de Presunto Cru, de Salame, de Salaminho, de Salame tipo Alemão, de Salame tipo Calabres, de Salame tipo Friolano, de Salame tipo Napolitano, de Salame tipo *Hamburgues*, de Salame tipo Italiano, de Salame tipo Milano, de Linguiça Colonial e *Pepperoni*.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 12, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.

_____. Resolução nº 13, de 2 de janeiro de 2001. Regulamento Técnico para Instruções de Uso, Preparo e Conservação na Rotulagem de Carne de Aves e Seus Miúdos Crus, Resfriados ou Congelados.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 157, de 19 de agosto de 2002.

Regulamento Técnico Metrológico estabelecendo a forma de expressar o conteúdo líquido a ser utilizado nos produtos pré-medidos.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002. Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.

_____. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de agosto de 2003. Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água.

_____. Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Bovina em Conserva (*Corned Beef*) e Carne Moída de Bovino.

_____. Instrução Normativa nº 89, de 17 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Aves Temperadas.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 9, de 4 de maio de 2004. Sistema Brasileiro de Classificação de Carcaças de Bovinos, em todo o território nacional, e a Classificação dos Bovinos abatidos nos estabelecimentos sob o controle do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 123, de 13 de maio de 2004. Altera o subitem 3.3. do Anexo da Resolução da Diretoria Colegiada-RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados).

_____. Resolução nº 263, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para produtos de cereais, amidos, farinhas e farelos.

_____. Resolução nº 264, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para chocolate e produtos de cacau.

_____. Resolução nº 270, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para óleos vegetais, gorduras vegetais e creme vegetal.

_____. Resolução nº 271, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para açúcares e produtos para adoçar.

_____. Resolução nº 277, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis.

_____. Resolução nº 278, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico aprova as categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro.

. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 163, de 17 de agosto de 2006. Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções nº 359 e RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003).

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 68, de 12 de dezembro de 2006. Métodos Analíticos Físico-Químicos, para Controle de Leite e Produtos Lácteos.

_____. Instrução Normativa nº 51, de 29 de dezembro de 2006. Regulamento Técnico de Atribuição de Aditivos, e seus Limites das Categorias de Alimentos.

_____. Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007. Regulamenta a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, que institui a classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, e dá outras providências.

_____. Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008. Regulamento Técnico do Feijão.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 153, de 19 de maio de 2008. Determinar a padronização do conteúdo líquido dos produtos pré-medidos acondicionados.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 6, de 16 de fevereiro de 2009. Regulamento Técnico do Arroz.

_____. Instrução Normativa nº 8, de 11 de março de 2009. Método oficial para determinação dos parâmetros para avaliação do teor total de água contida em carcaças resfriadas e cortes de aves.

_____. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009. Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas.

_____. Instrução Normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009. Altera Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

_____. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial. Portaria nº 38, de 11 de fevereiro de 2010. Regulamento Técnico Metrológico que define a metodologia a ser utilizada na determinação do peso líquido de pescado, molusco e crustáceos glaciados.

_____. Decreto nº 7.216, de 17 de junho de 2010. Dá nova redação e acresce dispositivos ao Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Ofício Circular GA/DIPOA nº 26, de 19 de agosto de 2010. Limite máximo de glaciamento em pescados congelados.

_____. Instrução Normativa nº 32, de 3 de dezembro de 2010. Estabelecer os parâmetros para avaliação do teor total de água contida nos cortes de frangos, resfriados e congelados.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 7, de 18 de fevereiro de 2011. Regulamento Técnico dispõe sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 25, de 2 de junho de 2011. Métodos analíticos oficiais físico-químicos para controle de pescado e seus derivados.

_____. Instrução Normativa nº 48, de 1º de novembro de 2011. Altera Instrução Normativa MAPA nº 12, de 28 de março de 2008.

_____. Instrução Normativa nº 2, de 6 de fevereiro de 2012. Altera Instrução Normativa MAPA nº 6, de 16 de fevereiro de 2009.

_____. Instrução Normativa nº 7, de 22 de fevereiro de 2013. Revoga a Instrução Normativa nº 16, de 24 de maio de 2010, Regulamento Técnico para o Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído.

_____. Instrução Normativa nº 25, de 18 de julho de 2013. Altera o Art. 1º e o Anexo I e acrescenta o Inciso IV ao Anexo IV, todos da Instrução Normativa nº 8, de 11 de março de 2009.

_____. Instrução Normativa nº 7, de 22 de fevereiro de 2013. Revoga a IN nº 16, de 24 de maio de 2010.

_____. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 14, de 28 de março de 2014. Regulamento Técnico que estabelece os requisitos mínimos para avaliação de matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas e seus limites de tolerância.

_____. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 8, de 22 de abril de 2014. Estabelece os requisitos e critérios para a utilização do documento de classificação de produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, bem como as informações mínimas obrigatórias que nele devem constar.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. 1ª Edição Digital.

SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Resolução nº 30, de 22 de junho de 2007. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica Especial: Café Superior.

_____. Resolução nº 31, de 22 de junho de 2007. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café Gourmet.

_____. Resolução nº 19, de 5 de abril de 2010. Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Característica: Café Tradicional.

BRASIL. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

ICA 11-393

ORGANIZAÇÃO

PROGRAMA DE TRABALHO ANUAL DA ACADEMIA DA FORÇA AÉREA PARA O ANO DE 2019

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ACADEMIA DA FORÇA AÉREA

ICA 11-393

ORGANIZAÇÃO

PROGRAMA DE TRABALHO ANUAL DA ACADEMIA DA FORÇA AÉREA PARA O ANO DE 2019

2018

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ACADEMIA DA FORÇA AÉREA

PORTARIA AFA Nº 245/SPOG, DE 29 DE NOVEMBRO DE 2018.

Aprova o Programa de Trabalho Anual da Academia da Força Aérea para o ano de 2019.

O COMANDANTE DA ACADEMIA DA FORÇA AÉREA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 11º, inciso XI, do Regulamento da Academia da Força Aérea, aprovado pela Portaria nº 478/GC3, de 12 de abril de 2018 , resolve:

Art. 1º Aprovar a edição do Programa de Trabalho Anual da Academia da Força Aérea, para o ano de 2019, que com esta baixa.

Art. 2º Esta Norma entra em vigor na data da sua publicação no Boletim Interno Ostensivo.

Art. 3º Revoga-se a Portaria nº 239/GAB_SPCON, de 26 de dezembro de 2017.

Brig Ar MÁRIO AUGUSTO BACCARIN
Comandante da AFA

(Publicada no BCA nº 005, de 9 de janeiro de 2019)

Instrução Normativa 13, de 23 de agosto de 2021

Texto Compilado

- **Instrução Normativa 11, de 13 de abril de 2018 (Revogação Total)**
- **Instrução Normativa 17, de 28 de junho de 2018 (Revogação Total)**
- **Instrução Normativa 9, de 20 de mar?o de 2020 (Revogação Total)**
- **Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022 (Revogação Parcial)**
- **Termo de Retificação SN, de 13 de setembro de 2021 (Retificação)**

Regulamenta a obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais e revoga os atos normativos consolidados, em atendimento ao Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 13, DE 23 DE AGOSTO DE 2021

Regulamenta a obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais e revoga os atos normativos consolidados, em atendimento ao Decreto nº 10.139, de 28 de novembro de 2019.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVÁVEIS - Ibama, nomeado por Decreto da Presidência da República de 9 de janeiro de 2019, este publicado no Diário Oficial da União (DOU) - Edição Extra de 9 de janeiro de 2019; no uso das atribuições que lhe conferem o art. 23, incisos V e VIII, do Anexo I do Decreto nº 8.973, de 24 de janeiro de 2017 (Estrutura Regimental do Ibama), publicado no DOU de 25 de janeiro de 2017, e o art. 134, inciso VI, do Anexo I da Portaria Ibama nº 2.542, de 23 de outubro de 2020, publicada no DOU do dia subsequente; nos termos do caput e do inciso II do art. 17 da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, e do inciso II do art. 2º da Lei nº 7.735, de 22 de fevereiro de 1989; e considerando o contido no processo nº 02001.007590/2012-69. resolve:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Objeto e âmbito de aplicação

Art. 1º Esta Instrução Normativa regulamenta a obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais a que se refere o inciso II do art. 17 da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981.

~~Parágrafo único. A aplicação desta Instrução Normativa é complementada pelo Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.~~ (Revogada pela Instrução Normativa 6, de 23 de setembro de 2008))

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES GERAIS

Definições

Art. 2º Para os efeitos desta Instrução Normativa, entende-se por:

I - atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais: aquelas que estão relacionadas:

a) nas categorias 1 (um) a 20 (vinte) do Anexo I, conforme art. 17-C e Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981; e

b) nas categorias 21 (vinte e um) e 22 (vinte e dois) do Anexo I, em razão de outros normativos federais ou de abrangência nacional, que determinem o controle e fiscalização ambiental de atividades;

II - Comprovante de Inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: certidão emitida pelo sistema que demonstra a inscrição cadastral;

III - Certificado de Regularidade: certidão que atesta a conformidade dos dados da pessoa inscrita para com as obrigações cadastrais e de prestação de informações ambientais sobre as atividades desenvolvidas sob controle e fiscalização do Ibama, por meio dos sistemas vinculados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, salvo impeditivo nos termos do Anexo II;

IV - Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: o cadastro que identifica as pessoas físicas e jurídicas e sua localização, em razão das atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais por elas exercidas, nos termos do inciso I do art. 2º e relacionadas no Anexo I;

~~V - enquadramento de atividade: identificação de correspondência entre a atividade exercida pela pessoa física ou jurídica e as respectivas categorias e descrições de atividades sujeitas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos do Anexo I e do Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Fe de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;~~

V - enquadramento de atividade: identificação de correspondência entre a atividade exercida pela pessoa física ou jurídica e as respectivas categorias e descrições de atividades sujeitas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos dos Anexos I e III; (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

VI - categoria: grupamento que reúne uma série de descrições de atividades congêneres;

VII - descrição: especificação de cada atividade potencialmente poluidora e utilizadora de recursos ambientais, agrupada por categoria, nos termos do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, e do Anexo I;

VIII - estabelecimento: o local, privado ou público, edificado ou não, móvel ou imóvel, próprio ou de terceiro, onde a pessoa exerce, em caráter temporário ou permanente, atividade potencialmente poluidora e utilizadora de recursos ambientais;

IX - inscrição: ato de inscrever-se no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais decorrente de obrigação legal da pessoa física e jurídica que exerça atividade potencialmente poluidora e utilizadora de recursos ambientais;

X - pessoa inscrita: pessoa física ou jurídica registrada no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

XI - responsável legal: é o representante direto de pessoa jurídica, com legitimidade para representá-la;

XII - declarante: a pessoa que recebeu a atribuição, por parte do responsável legal, para preenchimento e operação do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, por vínculo contratual;

XIII - preposto: a pessoa física ou jurídica, com mandato público ou privado, de representação de poderes da pessoa inscrita;

XIV - usuário interno: servidor da Administração Pública federal, estadual, distrital ou municipal, usuário dos dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

XV - usuário externo: administrado inscrito no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

XVI - auditagem: procedimento que pode resultar na alteração de ofício de dados declarados, consistente na verificação de eventuais não-conformidades de registros existentes no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a partir da comparação com bases de dados dos demais sistemas do Ibama e de outras instituições públicas, ou mediante documentação e vistorias in loco;

XVII - tipo de porte: qualificação da pessoa jurídica, quanto à finalidade econômica da organização;

~~XVIII - Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: o conjunto de regras para enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, estabelecido em norma específica;~~

XVIII - Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: o conjunto de regras para enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais; (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

XIX - Ficha Técnica de Enquadramento: o formulário eletrônico que contém as descrições para enquadramento de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais;

XX - ações de controle e fiscalização ambiental aprovativas: o licenciamento, a autorização, a concessão, a permissão ou qualquer procedimento administrativo de órgão ambiental competente que resulte na emissão de ato aprovativo para exercício de atividades potencialmente poluidoras e de ativi utilizadoras de recursos ambientais; e

XXI - alteração de dados cadastrais pela Administração: alteração motivada por auditagem ou em decorrência de requerimento da parte.

Art. 3º Para fins de aplicação do art. 17-P, da Lei nº 6.938, de 1981, a Unidade Federativa poderá utilizar os serviços de sistema e dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais na constituição de respectivo Cadastro Técnico, Estadual ou Distrital, instituído por legislação específica, estadual ou distrital.

Parágrafo único. A utilização de serviços do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a que se refere o caput, será objeto de Acordo de Cooperação Técnica, assegurado o compartilhamento de dados e informações ambientais de interesse recíproco dos acordantes, nos termos das normas e procedimentos da Política de Segurança da Informação, Informática e Comunicações do Ibama - Posic.

Competências

Art. 4º Compete ao Ibama, por intermédio de seu Presidente:

I - aprovar e aditar os Acordos de Cooperação Técnica referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, com órgãos e entidades da Administração Pública federal, distrital e estadual;

II - propor, junto ao Ministério do Meio Ambiente, a criação de mecanismos, fóruns, câmaras técnicas e instâncias de harmonização técnico normativa do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, na implementação do art. 3º; e

III - aprovar a criação, alteração e exclusão de categorias e descrições de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, observando-se padrões e critérios tecnicamente definidos, visando:

a) ao cumprimento de convenções e acordos internacionais recepcionados no ordenamento jurídico brasileiro; e

b) ao cumprimento de normas das instituições de gestão e controle ambientais.

Parágrafo único. Novas descrições que se refiram a atividades sujeitas à Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental e à entrega do relatório anual do § 1º do art. 17-C da Lei nº 6.938, de 1981, serão vinculadas às respectivas categorias e descrições do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, nos termos do art. 42 desta Instrução Normativa.

Art. 5º Compete à Diretoria de Qualidade Ambiental:

I - o gerenciamento do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais; e

II - aprovar os procedimentos decorrentes desta Instrução Normativa, como Procedimentos Operacionais Padrões e Orientações Técnicas Normativas.

Parágrafo único. Na hipótese do art. 4º, inciso III, o respectivo Procedimento Operacional Padrão estabelecerá os procedimentos de adequação dos registros já constantes no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, quando pertinente.

Art. 6º Compete à Coordenação-Geral de Gestão da Qualidade Ambiental disponibilizar os meios para a consecução das competências no âmbito da Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental.

Art. 7º Compete à Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental:

I - promover a implementação dos Acordos de Cooperação Técnica referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, junto às Unidades da Federação e às instituições federais;

II - propor revisões normativas referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialm Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

III - requerer, analisar o desenvolvimento e homologar artefatos de programação computacional, referentes à estrutura e aos serviços prestados pelo Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

IV - analisar demandas e propor a criação, alteração e exclusão de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais no sistema do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, assegurada a integralidade das categorias e descrições do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981;

V - emitir Notas Técnicas de uniformização de enquadramento de atividades;

VI - propor os procedimentos administrativos relativos ao cadastramento de ofício, ao enquadramento de atividade potencialmente poluidora e de enquadramento de porte;

VII - analisar as demandas técnico-normativas das Superintendências e dos gestores dos serviços vinculados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, de acordo com as competências previstas no Regimento Interno do Ibama; e

VIII - controlar o acesso de servidores públicos responsáveis pelo registro, auditagem e consulta de atos cadastrais no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, de acordo com as competências previstas no Regimento Interno do Ibama, e conforme procedimento aprovado pela Diretoria de Qualidade Ambiental.

§ 1º A consulta ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais será disponibilizada ao órgão da Administração interessado na habilitação dos seus servidores, mediante requerimento.

§ 2º Usuários internos da Administração Distrital ou Estadual, no âmbito dos respectivos Acordos de Cooperação Técnica, poderão realizar atos cadastrais da Administração previstos no art. 18, mediante requerimento aprovado pela Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental.

§ 3º Para fins de aplicação do § 1º, consideram-se interessados os destinatários do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, agências reguladoras, conselhos de fiscalização de profissionais liberais e órgãos de arrecadação e de meio ambiente em qualquer nível da Administração.

Art. 8º Compete às Superintendências, no âmbito de suas respectivas jurisdições:

I - acompanhar a execução de Acordos de Cooperação Técnica referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

II - propor, no Ibama, a criação de mecanismos, fóruns, câmaras técnicas e instâncias de harmonização técnico-normativa do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

III - executar normas e procedimentos de uniformização decorrentes desta Instrução Normativa; e

IV - designar os servidores que comporão o Núcleo de Qualidade Ambiental e os responsáveis por realizar atos cadastrais, nas unidades técnicas.

Art. 9º Compete ao Núcleo de Qualidade Ambiental, no âmbito das Superintendências:

I - analisar, deferir ou indeferir requerimentos de usuários externos referentes ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos desta Instrução Normativa e de procedimentos aprovados pela Diretoria de Qualidade Ambiental;

II - proceder ao registro dos atos cadastrais da Administração, exceto a alteração dos dados de porte;

III - realizar auditagem, de ofício ou no interesse da pessoa inscrita, dos dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

IV - comunicar a ocorrência de infrações administrativas e fiscais ao setor competente para apuração;

V - comunicar a identificação de não conformidade de declaração de porte ao Setor de Arrecadação;

VI - habilitar os servidores da Superintendência e demais Unidades do Ibama no Estado, usuários internos do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizador Recursos Ambientais, conforme procedimentos aprovados pela Diretoria de Qualidade Ambiental;

VII - emitir notificações administrativas concernentes às atividades de auditagem do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

VIII - fornecer suporte à Divisão Técnica nas ações de apuração de infração ambiental, em temas relacionados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

IX - emitir parecer técnico acerca dos temas relacionados ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais; e

X - executar e monitorar as ações das Superintendências no âmbito dos Acordos de Cooperação Técnica com os órgãos estaduais de meio ambiente, conforme Plano de Trabalho pactuado e diretrizes da Diretoria de Qualidade Ambiental.

§ 1º Caberá ao Núcleo de Qualidade Ambiental e, supletivamente, à Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental, efetuar o cadastramento de ofício.

§ 2º Somente poderá se habilitar como usuário interno do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o servidor que declarar, de forma expressa e sob as penas da Lei, a inexistência de impeditivo legal advindo de habilitação anterior como usuário externo do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, quanto às vedações da Lei nº 8.112, de 11 de dezembro de 1990, e demais normas aplicáveis.

§ 3º Aplica-se o parágrafo anterior aos servidores de outros entes públicos para os quais seja concedida a habilitação de usuário interno do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

CAPÍTULO III

INSCRIÇÃO

Seção I

Obrigação de inscrição

Art. 10. São obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais as pessoas físicas e jurídicas que se dediquem, isolada ou cumulativamente:

I - a atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, nos termos do art. 2º, inciso I;

II - à extração, produção, transporte e comercialização de produtos potencialmente perigosos ao meio ambiente; e

III - à extração, produção, transporte e comercialização de produtos e subprodutos da fauna e flora.

§ 1º A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais de pessoas físicas e jurídicas que exerçam as atividades mencionadas no caput é condição obrigatória para prestação de serviços do Ibama que dependam de declaração de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

§ 2º A declaração, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, de atividades que sejam constantes do objeto social ou da inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) não desobriga a pessoa jurídica de declarar outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que estejam relacionadas no Anexo I e que sejam exercidas pelo estabelecimento.

Art. 11. Para inscrição e declaração de atividades no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, as pessoas físicas e jurídicas observarão o tipo de pessoa por atividade, conforme Anexo I.

§ 1º Para atividade cujo exercício é restrito a pessoa jurídica no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, é necessário o p atendimento ao disposto no art. 967 da Lei nº 10.406, de janeiro de 2002, referente à obrigatoriedad Registro Público de Empresas Mercantis.

§ 2º Não será declarada, por pessoa jurídica, a atividade que for de exercício exclusivo de pessoa física.

Art. 12. São obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais as pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades sujeitas a controle e fiscalização ambiental, conforme art. 2º, inciso I, por meio de:

I - Licença Ambiental de Instalação de empreendimento, ou equivalente;

II - Licença Ambiental de Operação de empreendimento, ou equivalente;

III - Licença Ambiental para exercício de atividade, ou equivalente;

IV - outras ações de controle e fiscalização ambiental aprovativas, nos termos do art. 2º, XX; ou

V - ato administrativo de dispensa de aprovação ambiental, quando condicionado ao cumprimento de regras específicas previamente determinadas para o exercício da atividade ou funcionamento do empreendimento objeto da dispensa.

§ 1º Para fins de enquadramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, as pessoas físicas e jurídicas obrigadas à inscrição deverão declarar as atividades objeto de aprovação, bem como outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que:

I - forem autorizadas pelo órgão ambiental competente, em qualquer etapa do processo de licenciamento de empreendimento, inclusive em fase de Licença Prévia; ou

II - estiverem previstas em condicionantes de ações de controle e fiscalização ambiental aprovativas.

§ 2º Nas hipóteses dos incisos I e II do caput, são obrigados à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o empreendedor titular da licença e eventual terceiro contratado para execução de atividades relacionadas no Anexo I.

Art. 13. Não se aplica a obrigatoriedade prevista no art. 12, quando:

I - o órgão ambiental competente emitir dispensa de licenciamento ou autorização, com fundamento em normativa estabelecida pelo Conselho Nacional do Meio Ambiente - CONAMA e por Conselho Estadual de Meio Ambiente;

II - o órgão ambiental competente controlar ou fiscalizar atividade por força de legislação exclusivamente distrital, estadual ou municipal, e que não esteja relacionada no Anexo I;

III - a pessoa jurídica for proprietária de unidade produtiva de indústria, comércio ou de prestação de serviços arrendada ou locada a terceiros, desde que não exerça quaisquer atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais relacionadas no Anexo I; ou

IV - a pessoa jurídica for contratante de industrialização por encomenda, desde que todas as atividades relacionadas no Anexo I sejam exercidas integralmente por terceiros.

Art. 14. Não é obrigado à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o consórcio de Sociedades Anônimas, a que se referem os arts. 278 e 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, e alterações.

Parágrafo único. Na hipótese do caput, são obrigados à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais os estabelecimentos que, integrantes do contrato de consórcio, exerçam atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais relacionadas no Anexo I.

Art. 15. Não é obrigado à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais o titular do serviço público, inclusive de saneamento básico, que delegue a outra entidade, pública ou privada, a prestação do serviço passível de licenciamento ambiental.

Parágrafo único. Na hipótese do caput, obriga-se à inscrição a entidade delegada que exerça atividade relacionada no Anexo I.

Art. 16. Na hipótese de unidade auxiliar, nos termos da Resolução CONCLA nº 1, de 15 de fevereiro de 2008, não há obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais desde que o estabelecimento não exerça quaisquer atividades relacionadas no Anexo I, inclusive quando a unidade for:

I - administrativa central, regional ou local;

II - centro de processamento de dados;

III - escritório de contatos da pessoa jurídica; ou

IV - ponto de exposição.

Art. 17. A incidência de hipótese de não obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos dos arts. 13 a 16, não exime a pessoa física ou jurídica da respectiva responsabilidade ambiental, inclusive na apuração de infração ambiental de que trata o art. 70 da Lei nº 9.605, de 12 de fevereiro de 1988, por ato comissivo ou omissivo.

Seção II

Atos cadastrais

Art. 18. São atos cadastrais do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais:

I - a inscrição;

II - a alteração, de ofício ou a pedido da pessoa inscrita, dos dados de identificação, de atividades declaradas e respectivas datas; e

III - a alteração da situação cadastral da pessoa inscrita.

Art. 19. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não desobriga a pessoa inscrita:

I - da inscrição no Cadastro Técnico Federal de Instrumentos de Defesa Ambiental, nos termos do art. 17, inciso I, da Lei nº 6.938, de 1981;

II - da entrega de relatórios anuais, nos termos do art. 17-C, § 1º, da Lei nº 6.938, de 1981;

III - do cumprimento de obrigações tributárias, principais e acessórias, nos termos do art. 17-I, da Lei nº 6.938, de 1981;

IV - da inscrição em outros cadastros, de declarações e relatórios previstos em legislação ambiental específica; e

V - da obtenção de licenças, autorizações, concessões ou permissões ambientais, na forma da legislação ambiental vigente.

Art. 20. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais será realizada pela pessoa física ou jurídica por meio de formulário disponibilizado no sítio eletrônico do Ibama na internet.

§ 1º Os dados declarados no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais são sujeitos a revisão pela Administração, caso constatado seu erro material por meio de prova idônea.

§ 2º As áreas responsáveis pelo cadastro poderão exigir que os dados declarados sejam aferidos por meio de documentos que comprovem a verdade material acerca do exercício das atividades declaradas.

Art. 21. A cada pessoa inscrita corresponderá um número de inscrição no Cadastro Técnico Fe de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

Parágrafo único. Para as pessoas físicas e jurídicas passíveis de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientaise no Cadastro Técnico Federal de Instrumentos de Defesa Ambiental haverá apenas um número de inscrição.

Art. 22. São dados obrigatórios da inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais:

I - identificação da pessoa inscrita e do declarante, constando, no mínimo, de:

a) Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), nome, endereço, data de nascimento e endereço de correio eletrônico da pessoa física;

b) CPF e nome do responsável legal da pessoa jurídica;

c) CNPJ, nome, endereço do estabelecimento e endereço de correio eletrônico da pessoa jurídica.

II - atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais exercidas;

III - data de início de atividades exercidas; e

IV - no caso de pessoa jurídica, coordenadas geográficas e declaração de porte.

§ 1º A omissão de qualquer dado obrigatório impede a conclusão do registro.

§ 2º Aplicam-se, no que couber, as disposições normativas da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil para o:

I - CPF;

II - Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física; e

III - CNPJ.

Art. 23. A inscrição de pessoa jurídica no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais observará:

I - uma inscrição por CNPJ;

II - a inscrição prévia e regular do responsável legal e do declarante como pessoa física;

III - a inscrição individualizada do estabelecimento matriz e de cada estabelecimento filial, se houver, quando exercida atividade constante do Anexo I por ambos; e

~~IV - a declaração de todas as atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais exercidas, por inscrição, nos termos do Anexo I e do Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.~~

IV - a declaração de todas as atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais exercidas, por inscrição, nos termos nos termos dos Anexos I e III. (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

Art. 24. A data de início da atividade exercida por pessoa jurídica é aquela a partir da qual a pessoa está habilitada para o exercício da atividade, sendo que prevalecerá a data mais recente que possa ser comprovada entre:

I - a data de inscrição de CNPJ na Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

II - a data de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual;

III - a data de arquivamento de contrato social em Junta Comercial ou de respectivas alterações;

IV - a data de registro de outros atos constitutivos de empresa ou de respectivas alterações, na forma da legislação vigente; ou

V - a data de emissão de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, observando-se o que dispõe o art. 12.

§ 1º Aplica-se o inciso II do caput, na hipótese de obrigatoriedade de inscrição da pessoa jurídica em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual, na forma da legislação vigente.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput, será considerada a inscrição estadual relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual.

Art. 25. A data de início de atividade exercida por pessoa física é aquela a partir da qual a pessoa está habilitada para o exercício da atividade, sendo que prevalecerá a data mais recente que possa ser comprovada entre:

I - a data de inscrição no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

II - a data de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual; ou

III - a data de emissão de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, observando-se o que dispõe o art. 12.

§ 1º Aplicam-se os incisos I e II do caput, na hipótese de obrigatoriedade de inscrição da pessoa física no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física e em Fazenda Distrital ou Estadual, na forma da legislação vigente.

§ 2º Na hipótese do inciso I do caput, será considerada a inscrição federal relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física.

§ 3º Na hipótese do inciso II do caput, será considerada a inscrição distrital ou estadual que seja relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição em Fazenda Distrital ou Estadual.

Art. 26. A data de término de atividade exercida por pessoa jurídica é aquela da perda de habilitação para o exercício de atividades, sendo que prevalecerá a data mais antiga que possa ser comprovada entre:

I - a data do arquivamento de distrato social em Junta Comercial ou ato equivalente de dissolução ou sucessão de empresa na forma da legislação vigente;

II - a data da baixa de inscrição de CNPJ, conforme "Certidão de Baixa no CNPJ" da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

III - a data de baixa de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital e Estadual ou a data de outra situação cadastral que represente impedimento definitivo de emissão de nota fiscal; ou

IV - outras datas, como:

a) a data de validade de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, bem como as respectivas datas de revogação, suspensão ou cancelamento, se houver;

b) a data de validade ou de revogação de autorização municipal de funcionamento;

c) a data de validade ou de revogação de outras autorizações concedidas pelo Poder Público;

d) a data de última nota fiscal emitida; ou

e) a data de término que tenha sido determinada por vistoria in loco.

Art. 27. A data de término de atividade exercida por pessoa física é aquela da perda de habilitação para o exercício de atividades, sendo que prevalecerá a data mais antiga que possa ser comprovada entre:

I - a data de óbito;

II - a data de baixa no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil;

III - a data de baixa de inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual ou a data de outra situação cadastral que represente impedimento definitivo de emissão de nota fiscal; ou

IV - outras datas, como:

a) a data de validade de licença, autorização, concessão ou permissão ambientais, bem como as respectivas datas de revogação, suspensão ou cancelamento, se houver;

b) a data de validade ou de revogação de outras autorizações concedidas pelo Poder Público;

c) a data de validade, suspensão ou cancelamento de outras licenças concedidas pelo Poder Público; ou

d) a data de última nota fiscal emitida.

§ 1º Nas hipóteses dos incisos II a IV do caput, não será considerada válida a data de término de atividade, se houver comprovação contrária de que a atividade continua ou voltou a ser exercida.

§ 2º Na hipótese do inciso II do caput, será considerada a inscrição federal relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição no Cadastro de Atividade Econômica da Pessoa Física.

§ 3º Na hipótese do inciso III do caput, será considerada a inscrição distrital ou estadual relacionada a atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais se houver mais de uma inscrição em Secretaria de Fazenda Distrital ou Estadual.

Art. 28. A pessoa inscrita responde, na forma da lei, pela veracidade e atualização das informações declaradas.

Parágrafo único. A indicação de preposto para a prática de atos cadastrais no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não exclui a responsabilidade originária da pessoa inscrita.

Art. 29. O Ibama inscreverá de ofício, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a pessoa física e jurídica que não proceda à devida inscrição, conforme procedimento a ser aprovado pela Diretoria de Qualidade Ambiental.

Art. 30. Para os atos cadastrais de ofício, o Ibama poderá consultar outros bancos de dados oficiais.

Art. 31. A pessoa inscrita poderá, a qualquer tempo, alterar os dados de sua inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais no que se refere a:

I - alteração de dados de nome, razão social, endereço e data de constituição da pessoa inscrita;

II - inclusão de atividades;

III - inclusão ou alteração de porte do ano corrente;

IV - situação cadastral, inclusive por meio de reativação de inscrição encerrada;

V - inserção de datas de término, exceto se data retroativa; e

VI - responsável legal e declarante em inscrição de pessoa jurídica.

Parágrafo único. As alterações de responsável legal e de declarante em inscrições de pessoas jurídicas são realizadas, exclusivamente, pela pessoa inscrita.

Art. 32. A Administração poderá alterar os dados cadastrais, no que se refere a:

I - alteração de nome, razão social, endereço e data de constituição da pessoa inscrita;

II - inclusão, exclusão e retificação dos dados de atividades, incluindo as datas de início e de término;

III - inclusão, exclusão e retificação de dados de porte; e

IV - alteração da situação cadastral da pessoa inscrita.

§ 1º O requerimento de alteração de dados cadastrais será feito por meio de formulário pr disponível por meio do peticionamento eletrônico do Ibama, acompanhado necessariamente dos documentos comprobatórios, conforme o tipo de solicitação, sob pena de não conhecimento do pedido.

§ 2º As solicitações de alteração dos dados do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, por meio de preposto, serão acompanhadas de procuração com discriminação de poderes específicos e prazo de validade não superior a dois anos, dispensado o reconhecimento de firma quando o agente administrativo, confrontando a assinatura com aquela constante do documento de identidade do signatário, lavrar sua autenticidade no próprio documento.

Seção III

Situações cadastrais

Art. 33. São situações cadastrais do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais:

I - Ativo;

II - Encerrado;

III - Cadastramento Indevido;

IV - Suspenso para Averiguações; e

V - Cadastramento de Ofício.

Art. 34. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação de Encerrado:

I - quando a pessoa inscrita declarar a data de término de todas as atividades vinculadas à inscrição; ou

II - em razão de lançamento dessa situação cadastral pela Administração.

Art. 35. A situação de Encerrado, de ofício ou no interesse da pessoa inscrita, não desobriga seus responsáveis e sucessores legais das obrigações ambientais e tributárias constituídas antes do encerramento da inscrição.

Art. 36. A pessoa inscrita poderá requerer a suspensão temporária de atividade declarada no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

§ 1º No requerimento, a pessoa informará:

I - a atividade suspensa;

II - a data do término temporário; e

III - a data do reinício.

§ 2º A suspensão temporária não se aplica a atividades:

I - sob vigência de autorizações, licenças ou concessão de recursos da fauna e da flora para exercício da atividade; ou

II - sob vigência de licença ou outro ato aprovativo ambiental para guarda de equipamentos, máquinas e substâncias.

§ 3º Na hipótese de existência de área degradada, a solicitação de suspensão temporária de atividade deve ser acompanhada de comprovante de aprovação do respectivo Plano de Recuperação pelo órgão ambiental competente.

§ 4º Na hipótese de existência de área contaminada, a solicitação de suspensão temporária de atividade deve ser acompanhada de comprovante de aprovação do respectivo Plano de Remediação pelo órgão ambiental competente.

§ 5º O titular da licença e o executor das ações de recuperação ou de remediação devem declarar a atividade correspondente no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

Art. 37. Para encerrar a inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, a pessoa inscrita é obrigada a declarar a data de término em todas as atividades.

Parágrafo único. A pessoa que encerrar atividade no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais deverá manter em seu poder todos os documentos probatórios pelo prazo legalmente exigido.

Art. 38. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação cadastral de Cadastramento Indevido quando a pessoa declara atividade potencialmente poluidora ou utilizadora de recursos ambientais, apesar de nunca ter realizado tal atividade.

Art. 39. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação de Suspenso para Averiguações quando, de ofício ou a pedido de pessoa interessada, se verificarem indícios de irregularidade e de inconsistência de dados, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

Parágrafo único. O lançamento da situação cadastral Suspenso para Averiguações, de ofício, será feito mediante solicitação motivada da área responsável, e conforme procedimento a ser aprovado pela Diretoria de Qualidade Ambiental.

Art. 40. A inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais enquadra-se na situação de Cadastramento de Ofício quando realizado pela Administração.

Parágrafo único. A situação de Cadastramento de Ofício será substituída pela situação de Ativo quando a pessoa inscrita regularizar os dados cadastrais nos termos do art. 22.

Seção IV

Enquadramento

Art. 41. O enquadramento é declarado pela pessoa inscrita no momento do seu cadastramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, sujeito à auditagem do Ibama.

~~Parágrafo único. Para enquadramento de atividades exercidas, as pessoas físicas e jurídicas utilizarão as categorias e descrições do Anexo I, observando-se o Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.~~

Parágrafo único. Para enquadramento de atividades exercidas, as pessoas físicas e jurídicas utilizarão as categorias e descrições do Anexo I, observando-se o Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais do Anexo III. (Redação dada pela Instrução Normativa 6, de 27 de janeiro de 2022)

Art. 42. Para a implementação do art. 4º, inciso III, o Ibama criará novas categorias e descrições, redigidas em conformidade com a norma que motivou a sua criação, e, no que couber, com base na Classificação Nacional de Atividades Econômicas.

§ 1º As categorias e descrições devem referir-se a atividades, e não a pessoas ou objetos.

§ 2º As categorias e descrições devem referir-se, exclusivamente, a atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais e obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais nos termos do art. 10.

§ 3º Poderão ser criadas novas descrições vinculadas a atividades contidas no Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, para atender a necessidades de melhoria do controle e fiscalização da atividade e da visualização das pessoas que a exercem.

§ 4º Na hipótese do § 3º, a nomenclatura da nova atividade será composta da reprodução literal da descrição do Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 1981, seguida de hífen e do detalhe especificativo.

Art. 43. As alterações do Anexo I, além de publicadas no Diário Oficial da União, serão publicadas no sítio eletrônico do Ibama e na intranet institucional.

CAPÍTULO IV

DECLARAÇÃO DE PORTE ECONÔMICO

Art. 44. A pessoa jurídica declarará no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais um dos seguintes tipos de porte, referente a cada ano declarado:

I - com fins lucrativos;

II - entidade pública;

III - sem fins lucrativos - entidade beneficente de assistência social, denominada de filantrópica pela Lei nº 6.938, de 1981; ou

IV - sem fins lucrativos - não certificada como entidade beneficente de assistência social.

§ 1º Na hipótese do inciso III e para fins de aplicação do art. 17-F da Lei nº 6.938, de 1981, a pessoa jurídica deverá inserir no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais cópia digital do Certificado de Entidade Beneficente de Assistência Social declarando número, data de emissão e de validade.

§ 2º As entidades sem fins lucrativos especificadas no inciso IV equiparam-se àquelas com fins lucrativos, para declaração de porte.

CAPÍTULO V

CERTIDÕES

Art. 45. A existência de Comprovante de Inscrição ativo certifica a condição de pessoa inscrita no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

Art. 46. A emissão do Certificado de Regularidade certifica que os dados da pessoa inscrita estão em conformidade com as obrigações decorrentes do seu Cadastro e da prestação de informações nos sistemas de controle do Ibama.

§ 1º O Certificado de Regularidade poderá certificar outros dados declarados por força de normativas ambientais específicas e do exercício de controle pelas instituições ambientais.

§ 2º O Certificado de Regularidade terá validade de três meses, a contar da data de sua emissão e conterá o número do cadastro, o CPF ou CNPJ, o nome ou razão social, as atividades declaradas que estão ativas, a data de emissão, a data de validade e chave de identificação eletrônica.

§ 3º A validade do Certificado de Regularidade poderá ser cancelada a qualquer momento, motivada por impeditivo constatado pelo sistema, nos termos do Anexo II.

§ 4º O cancelamento da validade do Certificado de Regularidade será publicizado por meio de Consulta ao sítio eletrônico do Ibama.

Art. 47. A emissão do Certificado de Regularidade dependerá de Comprovante de Inscrição ativo e de não haver os impeditivos previstos no Anexo II.

Parágrafo único. A prestação de serviços pelo Ibama às pessoas físicas e jurídicas obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais fica condicionada à verificação de regularidade de que trata o caput.

Art. 48. As certidões emitidas pelo Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não desobrigam a pessoa inscrita de obter licenças, autorizações, permissões, concessões, alvarás e demais documentos exigíveis por instituições federais, estaduais, distritais ou municipais para o exercício de suas atividades.

Art. 49. Independentemente de requerimento de parte interessada, as Fichas Técnicas de Enquadramento são instrumento hábil à comprovação de obrigatoriedade ou de não obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme respectivo formulário no sítio eletrônico do Ibama na internet.

Art. 50. Não serão emitidos Certificados de Regularidade pelo Ibama, com base no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, para:

I - pessoas físicas e jurídicas não obrigadas à inscrição nesse Cadastro; e

II - pessoas físicas inscritas exclusivamente pelo motivo de serem responsável legal ou declarante por pessoa jurídica sujeita à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

CAPÍTULO VI

PROCEDIMENTOS ADMINISTRATIVOS

Art. 51. Serão instruídas em processo apenas as solicitações de alteração de dados cadastrais que atenderem o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 32.

Art. 52. Quando a solicitação de alteração de dados cadastrais for relacionada a enquadramento de atividades no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, o deferimento ou indeferimento deverá ser fundamentado nas Fichas Técnicas de Enquadramento, ou atos aprovativos para o exercício de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

Parágrafo único. Quando referenciados na análise processual, o processo administrativo será instruído com:

I - Ficha Técnica de Enquadramento; e

II - os dados de licenças, autorizações, concessões ou permissões ambientais.

Art. 53. A alteração de dados cadastrais que resulte em redução ou exclusão da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental poderá ser efetuada pelo Núcleo de Qualidade Ambiental quando não afetar períodos com notificação de lançamento da taxa ou com créditos judicializados.

Parágrafo único. Na hipótese do caput, o Núcleo de Qualidade Ambiental efetuará a alteração do dado e comunicará ao Setor de Arrecadação.

Art. 54. A alteração de dados cadastrais que resulte em redução ou exclusão da Taxa de Controle e Fiscalização Ambiental, afetando períodos com notificação de lançamento da taxa ou com créditos judicializados, só poderá ser efetuada mediante análise prévia e anuência do Setor de Arrecadação.

Art. 55. A suspensão temporária de atividade cuja comprovação esteja fundamentada apenas em documentação fiscal e contábil deverá ser analisada pelo Setor de Arrecadação.

Art. 56. Na hipótese de indeferimento de solicitação de alteração de dado cadastral, o interessado será notificado da decisão, sendo-lhe concedido prazo de vinte dias para impugnar o indeferimento.

Parágrafo único. Da decisão que indeferir a impugnação referida no caput caberá único recurso hierárquico à Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental, no prazo de vinte dias contados da notificação.

Art. 57. As pessoas físicas e jurídicas obrigadas à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais que não efetuarem seu registro estarão sujeitas às sanções previstas no art. 76 do Decreto nº 6.514, de 22 de julho de 2008, sem prejuízo de sanções cabíveis de ordem tributária.

Art. 58. Independente de situação cadastral, a pessoa inscrita, diretamente ou por meio de prepostos e sucessores legais, estará sujeita à aplicação de sanção referente às condutas descritas no art. 82 do Decreto nº 6.514, de 2008.

Art. 59. Na hipótese de modificação ou de revogação de atividades do Anexo I, as inscrições de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais serão atualizadas:

I - pelo usuário externo, conforme especificação de edital da Diretoria de Qualidade Ambiental;

II - pelo Ibama, quando couber.

§ 1º Na hipótese do inciso I do caput, o edital estabelecerá as orientações e período de alteração.

§ 2º Na hipótese de omissão do usuário externo, o Ibama promoverá, de ofício, a atualização dos dados das pessoas afetadas pela alteração, incluindo o registro de término de atividade ou o encerramento da inscrição, quando a atividade revogada for a única declarada.

Cláusula de revogação

Art. 60. Ficam revogadas:

I - a Instrução Normativa nº 6, de 15 de março de 2013, publicada no DOU de 11 de abril de 2013;

II - a Instrução Normativa nº 11, de 13 de abril de 2018, publicada no DOU de 17 de abril de 2018;

III - a Instrução Normativa nº 17, de 28 de junho de 2018, publicada no DOU de 29 de junho de 2018; e

IV - a Instrução Normativa nº 9, de 20 de março de 2020, publicada no DOU de 23 de março de 2020.

Vigência

Art. 61. Esta Portaria entra em vigor em 1º de setembro de 2021.

EDUARDO FORTUNATO BIM

ANEXO I

ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS E UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

CATEGORIA	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	Pessoa jurídica	Pessoa física
Extração e Tratamento de Minerais	1 - 1	Pesquisa mineral com guia de utilização	Sim	Sim
	1 - 2	Lavra a céu aberto, inclusive de aluvião, com ou sem beneficiamento	Sim	Sim
	1 - 3	Lavra subterrânea com ou sem beneficiamento	Sim	Não
	1 - 4	Lavra garimpeira	Sim	Sim
	1 - 7	Lavra garimpeira - Decreto nº 97.507/1989	Sim	Sim
	1 - 5	Perfuração de poços e produção de petróleo e gás natural	Sim	Não
Indústria de Produtos Minerais Não Metálicos	2 - 1	Beneficiamento de minerais não metálicos, não associados a extração	Sim	Não
	2 - 2	Fabricação e elaboração de produtos minerais não metálicos tais como produção de material cerâmico, cimento, gesso, amianto, vidro e similares	Sim	Não
Indústria Metalúrgica	3 - 1	Fabricação de aço e de produtos siderúrgicos	Sim	Não
	3 - 2	Produção de fundidos de ferro e aço, forjados, arames, relaminados com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não
	3 - 3	Metalurgia dos metais não-ferrosos, em formas primárias e secundárias, inclusive ouro	Sim	Não
	3 - 4	Produção de laminados, ligas, artefatos de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não
	3 - 5	Relaminação de metais não-ferrosos, inclusive ligas	Sim	Não
	3 - 6	Produção de soldas e anodos	Sim	Não
	3 - 7	Metalurgia de metais preciosos	Sim	Não
	3 - 8	Metalurgia do pó, inclusive peças moldadas	Sim	Não
	3 - 9	Fabricação de estruturas metálicas com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não

	3 - 10	Fabricação de artefatos de ferro, aço e de metais não-ferrosos com ou sem tratamento de superfície, inclusive galvanoplastia	Sim	Não
	3 - 11	Têmpera e cementação de aço, recozimento de arames, tratamento de superfície	Sim	Não
	3 - 12	Metalurgia de metais preciosos - Decreto nº 97.634/1989	Sim	Não
Indústria Mecânica	4 - 1	Fabricação de máquinas, aparelhos, peças, utensílios e acessórios com e sem tratamento térmico ou de superfície	Sim	Não
Indústria de Material Elétrico,	5 - 1	Fabricação de pilhas, baterias e outros acumuladores	Sim	Não
Eletrônico e Comunicações	5 - 2	Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática	Sim	Não
	5 - 3	Fabricação de aparelhos elétricos e eletrodomésticos	Sim	Não
	5 - 4	Fabricação de material elétrico, eletrônico e equipamentos para telecomunicação e informática - Lei nº 12.305/2010: art. 33, V	Sim	Não
Indústria de Material de Transporte	6 - 1	Fabricação e montagem de veículos rodoviários e ferroviários, peças e acessórios	Sim	Não
	6 - 2	Fabricação e montagem de aeronaves	Sim	Não
	6 - 3	Fabricação e reparo de embarcações e estruturas flutuantes	Sim	Não
Indústria de Madeira	7 - 1	Serraria e desdobramento de madeira	Sim	Não
	7 - 2	Preservação de madeira	Sim	Não
	7 - 3	Fabricação de chapas, placas de madeira aglomerada, prensada e compensada	Sim	Não
	7 - 4	Fabricação de estruturas de madeira e móveis	Sim	Não
Indústria de Papel e Celulose	8 - 1	Fabricação de celulose e pasta mecânica	Sim	Não
	8 - 2	Fabricação de papel e papelão	Sim	Não
	8 - 3	Fabricação de artefatos de papel, papelão, cartolina, cartão e fibra prensada	Sim	Não
Indústria de Borracha	9 - 1	Beneficiamento de borracha natural	Sim	Não

	9 - 3	Fabricação de laminados e fios de borracha	Sim	Não
	9 - 4	Fabricação de espuma de borracha e de artefatos de espuma de borracha, inclusive látex	Sim	Não
	9 - 5	Fabricação de câmara de ar	Sim	Não
	9 - 6	Fabricação de pneumáticos	Sim	Não
	9 - 7	Recondicionamento de pneumáticos	Sim	Não
Indústria de Couros e Peles	10 - 1	Secagem e salga de couros e peles	Sim	Não
	10 - 2	Curtimento e outras preparações de couros e peles	Sim	Não
	10 - 3	Fabricação de artefatos diversos de couros e peles	Sim	Não
	10 - 4	Fabricação de cola animal	Sim	Não
Indústria Têxtil, de Vestuário, Calçados e Artefatos de Tecidos	11 - 1	Beneficiamento de fibras têxteis, vegetais, de origem animal e sintéticos	Sim	Não
	11 - 2	Fabricação e acabamento de fios e tecidos	Sim	Não
	11 - 3	Tingimento, estamparia e outros acabamentos em peças do vestuário e artigos diversos de tecidos	Sim	Não
	11 - 4	Fabricação de calçados e componentes para calçados	Sim	Não
Indústria de Produtos de Matéria Plástica	12 - 1	Fabricação de laminados plásticos	Sim	Não
	12 - 2	Fabricação de artefatos de material plástico	Sim	Não
Indústria do Fumo	13 - 1	Fabricação de cigarros, charutos, cigarrilhas e outras atividades de beneficiamento do fumo	Sim	Não
Indústrias Diversas	14 - 1	Usinas de produção de concreto	Sim	Não
	14 - 2	Usinas de produção de asfalto	Sim	Não

Indústria Química	15 - 1	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos	Sim	Não
	15 - 2	Fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira	Sim	Não
	15 - 3	Fabricação de combustíveis não derivados de petróleo	Sim	Não
	15 - 4	Produção de óleos, gorduras, ceras, vegetais e animais, óleos essenciais, vegetais e produtos similares, da destilação da madeira	Sim	Não
	15 - 5	Fabricação de resinas e de fibras e fios artificiais e sintéticos e de borracha e látex sintéticos	Sim	Não
	15 - 6	Fabricação de pólvora, explosivos, detonantes, munição para caça e desporto, fósforo de segurança e artigos pirotécnicos	Sim	Não
	15 - 7	Recuperação e refino de solventes, óleos minerais, vegetais e animais	Sim	Não
	15 - 8	Fabricação de concentrados aromáticos naturais, artificiais e sintéticos	Sim	Não
	15 - 9	Fabricação de preparados para limpeza e polimento, desinfetantes, inseticidas, germicidas e fungicidas	Sim	Não
	15 - 10	Fabricação de tintas, esmaltes, lacas, vernizes, impermeabilizantes, solventes e secantes	Sim	Não
	15 - 11	Fabricação de fertilizantes e agroquímicos	Sim	Não
	15 - 12	Fabricação de produtos farmacêuticos e veterinários	Sim	Não
	15 - 13	Fabricação de sabões, detergentes e velas	Sim	Não
	15 - 14	Fabricação de perfumarias e cosméticos	Sim	Não
	15 - 15	Produção de álcool etílico, metanol e similares	Sim	Não
	15 - 17	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos - PI nº 292/1989: art. 1º	Sim	Não
	15 - 20	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos - Lei nº 9.976/2000	Sim	Não

	15 - 21	Produção de substâncias e fabricação de produtos químicos - Resolução CONAMA nº 463/2014 / Resolução CONAMA nº 472/2015	Sim	Não
	15 - 23	Fabricação de produtos derivados do processamento de petróleo, de rochas betuminosas e da madeira - Resolução CONAMA nº 362/2005: art. 2º, XIV	Sim	Não
Indústria de Produtos Alimentares e Bebida	16 - 1	Beneficiamento, moagem, torrefação e fabricação de produtos alimentares	Sim	Não
	16 - 2	Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal	Sim	Não
	16 - 3	Fabricação de conservas	Sim	Não
	16 - 4	Preparação de pescados e fabricação de conservas de pescados	Sim	Não
	16 - 5	Beneficiamento e industrialização de leite e derivados	Sim	Não
	16 - 6	Fabricação e refinação de açúcar	Sim	Não
	16 - 7	Refino e preparação de óleo e gorduras vegetais	Sim	Não
	16 - 8	Produção de manteiga, cacau, gorduras de origem animal para alimentação	Sim	Não
	16 - 9	Fabricação de fermentos e leveduras	Sim	Não
	16 - 10	Fabricação de rações balanceadas e de alimentos preparados para animais	Sim	Não
	16 - 11	Fabricação de vinhos e vinagre	Sim	Não
	16 - 12	Fabricação de cervejas, chopes e maltes	Sim	Não
	16 - 13	Fabricação de bebidas não-alcoólicas, bem como engarrafamento e gaseificação e águas minerais	Sim	Não
	16 - 14	Fabricação de bebidas alcoólicas	Sim	Não
	16 - 15	Matadouros, abatedouros, frigoríficos, charqueadas e derivados de origem animal - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, I	Sim	Não

Serviços de Utilidade	17 - 1	Produção de energia termoelétrica	Sim	Sim
	17 - 4	Destinação de resíduos de esgotos sanitários e de resíduos sólidos urbanos, inclusive aqueles provenientes de fossas	Sim	Não
	17 - 5	Dragagem e derrocamentos em corpos d'água	Sim	Não
	17 - 57	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Decreto nº 7.404/2010: art. 36	Sim	Não
	17 - 58	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei nº 12.305/2010: art. 3º, VIII	Sim	Não
	17 - 59	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, "f", "k"	Sim	Não
	17 - 60	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei nº 12.305/2010: art. 3º, XIV	Sim	Não
	17 - 61	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 33, I	Sim	Não
	17 - 62	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 33, II	Sim	Não
	17 - 63	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 33, III	Sim	Não
	17 - 64	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, "g"	Sim	Não
	17 - 65	Disposição de resíduos especiais: Lei nº 12.305/2010: art. 13, I, "h"	Sim	Não
	17 - 66	Disposição de resíduos especiais: Protocolo de Montreal	Sim	Não
	17 - 67	Recuperação de áreas degradadas	Sim	Sim
	17 - 68	Recuperação de áreas contaminadas	Sim	Não
	17 - 69	Tratamento e destinação de resíduos industriais líquidos e sólidos - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Não
Transporte, Terminais, Depósitos e Comércio	18 - 1	Transporte de cargas perigosas	Sim	Sim

	18 - 2	Transporte por dutos	Sim	Não
	18 - 3	Marinas, portos e aeroportos	Sim	Não
	18 - 4	Terminais de minério, petróleo e derivados e produtos químicos	Sim	Não
	18 - 5	Depósito de produtos químicos e produtos perigosos	Sim	Não
	18 - 6	Comércio de combustíveis e derivados de petróleo	Sim	Não
	18 - 7	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos	Sim	Não
	18 - 8	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Decreto nº 97.634/1989	Sim	Não
	18 - 10	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Protocolo de Montreal	Sim	Sim
	18 - 13	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Resolução CONAMA nº 362/2005	Sim	Não
	18 - 14	Transporte de cargas perigosas - Resolução CONAMA nº 362/2005	Sim	N
	18 - 17	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Convenção de Estocolmo / PI nº 292/1989	Sim	Não
	18 - 64	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Resolução CONAMA nº 463/2014 / Resolução CONAMA nº 472/2015	Sim	Não
	18 - 66	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
	18 - 74	Transporte de cargas perigosas - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
	18 - 79	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Decreto nº 875/1993	Sim	Não
	18 - 80	Depósito de produtos químicos e produtos perigosos - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
	18 - 81	Comércio de produtos químicos e produtos perigosos - Resolução CONAMA nº 401/2008	Sim	Não
	18 - 83	Transporte de cargas perigosas - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Sim

	18 - 84	Depósito de produtos químicos e produtos perigosos - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Não
Turismo	19 - 1	Complexos turísticos e de lazer, inclusive parques temáticos	Sim	Não
Uso de recursos naturais	20 - 2	Exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais	Sim	Sim
	20 - 5	Utilização do patrimônio genético natural	Sim	Sim
	20 - 6	Exploração de recursos aquáticos vivos	Sim	Sim
	20 - 21	Importação ou exportação de fauna nativa brasileira	Sim	Sim
	20 - 22	Importação ou exportação de flora nativa brasileira	Sim	Sim
	20 - 23	Atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, IV	Sim	Não
	20 - 25	Atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, X	Sim	Não
	20 - 26	Introdução de espécies exóticas, exceto para melhoramento genético vegetal e uso na agricultura	Sim	Sim
	20 - 35	Introdução de espécies geneticamente modificadas previamente identificadas pela CTNBio como potencialmente causadoras de significativa degradação do meio ambiente	Sim	Sim
	20 - 37	Uso da diversidade biológica pela biotecnologia em atividades previamente identificadas pela CTNBio como potencialmente causadoras de significativa degradação do meio ambiente	Sim	Não
	20 - 54	Exploração de recursos aquáticos vivos - Lei nº 11.959/2009: art. 2º, II	Sim	Sim
	20 - 60	Silvicultura - Lei nº 12.651/2012: art. 35, §§ 1º, 3º	Sim	Sim
	20 - 61	Silvicultura - Lei nº 12.651/2012: art. 35, § 1º	Sim	Sim
	20 - 63	Exploração econômica da madeira ou lenha e subprodutos florestais - Instrução Normativa IBAMA nº 21/2014: 7º, II	Sim	Sim
	20 - 81	Atividade de criação e exploração econômica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 496/2020	Sim	Sim

	~~21 - 3~~	~~Utilização técnica de substâncias controladas - Protocolo de Montreal~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 5~~	~~Experimentação com agroquímicos - Lei nº 7.802/1989~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 27~~	~~Porte e uso de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69, § 1º~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 28~~	~~Conversão de sistema de Gás Natural - Resolução CONAMA nº 291/2001~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 30~~	~~Operação de rodovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 31~~	~~Operação de hidrovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 32~~	~~Operação de aeródromo - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 33~~	~~Estações de tratamento de água - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 34~~	~~Transmissão de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 35~~	~~Geração de energia hidrelétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~S~~
-	~~21 - 36~~	~~Geração de energia eólica e de outras fontes alternativas - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 37~~	~~Distribuição de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 40~~	~~Comércio exterior de resíduos controlados - Decreto nº 875/1993~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 41~~	~~Importação de lâmpadas fluorescentes, de vapor de sódio e mercúrio e de luz mista - Lei nº 12.305/2010~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 42~~	~~Importação de eletrodomésticos - Resolução CONAMA nº 20/1994~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 43~~	~~Importação de veículos automotores para uso próprio - Lei nº 8.723/1993~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 44~~	~~Importação de veículos automotores para fins de comercialização - Lei nº 8.723/1993~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 45~~	~~Importação de pneus e similares - Resolução CONAMA nº 416/2009~~	~~Sim~~	~~Sim~~

-	~~21 - 46~~	~~Controle de plantas aquáticas - Resolução CONAMA nº 467/2015~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 47~~	~~Aplicação de agrotóxicos e afins - Lei nº 7.802/1989~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 48~~	~~Consumo industrial de madeira, de lenha e de carvão vegetal - Lei nº 12.651/2012: art. 34~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 49~~	~~Transporte de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 50~~	~~Armazenamento de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 51~~	~~Formulação de produtos biorremediadores - Resolução CONAMA nº 463/2014~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 52~~	~~Centro de triagem e reabilitação - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, II~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 53~~	~~Manutenção de fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, IX~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 55~~	~~Criação científica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, III~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 56~~	~~Criação conservacionista de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, V~~	~~Sim~~	~~S~~
-	~~21 - 57~~	~~Importação ou exportação de fauna exótica - Portaria IBAMA nº 93/1998~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 58~~	~~Manejo de fauna exótica invasora - Resolução CONABIO nº 7/2018~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 59~~	~~Manejo de fauna sinantrópica nociva - Instrução Normativa IBAMA nº 141/2006~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 60~~	~~Criação amadorista de passeriformes da fauna silvestre - Instrução Normativa IBAMA nº 10/2011~~	~~Não~~	~~Sim~~
-	~~21 - 64~~	~~Exportação de carvão vegetal de espécies exóticas - Instrução Normativa IBAMA nº 15/2011: art. 2º, § 1º~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 66~~	~~Produção de agrotóxicos de agentes biológicos e microbiológicos de controle - Lei nº 7.802/1989~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 67~~	~~Comércio atacadista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 68~~	~~Comércio varejista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37~~	~~Sim~~	~~Não~~

-	~~21 - 69~~	~~Comercialização de recursos pesqueiros - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 70~~	~~Revenda de organismos aquáticos vivos ornamentais - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 71~~	~~Empreendimento comercial de animais vivos da fauna silvestre ou fauna exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VII~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 72~~	~~Empreendimento comercial de partes, produtos e subprodutos da fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VIII~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 73~~	~~Comercialização de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 74~~	~~Criação de animais - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 75~~	~~Irrigação - Resolução CONAMA nº 284/2001: art. 2º~~	~~Sim~~	~~Sim~~
-	~~21 - 76~~	~~Cemitério - Resolução CONAMA nº 335/2003: art. 1º~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 77~~	~~Sistema crematório - Resolução CONAMA nº 316/2002: art. 17~~	~~Sim~~	~~Nã~~
-	~~21 - 78~~	~~Operação de cabos de comunicação e transmissão de dados - Lei nº 6.938/1981: art. 10~~	~~Sim~~	~~Não~~
-	~~21 - 79~~	~~Instalações nucleares e radiativas diversas - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"~~	~~Sim~~	~~Não~~

(Retificado)

	21 - 3	Utilização técnica de substâncias controladas - Protocolo de Montreal	Sim	Não
	21 - 5	Experimentação com agroquímicos - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
	21 - 27	Porte e uso de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69, § 1º	Sim	Sim
	21 - 28	Conversão de sistema de Gás Natural - Resolução CONAMA nº 291/2001	Sim	Não
	21 - 30	Operação de rodovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 31	Operação de hidrovia - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não

	21 - 32	Operação de aeródromo - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 33	Estações de tratamento de água - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 34	Transmissão de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 35	Geração de energia hidrelétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 36	Geração de energia eólica e de outras fontes alternativas - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 37	Distribuição de energia elétrica - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 40	Comércio exterior de resíduos controlados - Decreto nº 875/1993	Sim	Não
	21 - 41	Importação de lâmpadas fluorescentes, de vapor de sódio e mercúrio e de luz mista - Lei nº 12.305/2010	Sim	Não
	21 - 42	Importação de eletrodomésticos - Resolução CONAMA nº 20/1994	Sim	Não
	21 - 43	Importação de veículos automotores para uso próprio - Lei nº 8.723/1993	Sim	S
	21 - 44	Importação de veículos automotores para fins de comercialização - Lei nº 8.723/1993	Sim	Não
	21 - 45	Importação de pneus e similares - Resolução CONAMA nº 416/2009	Sim	Sim
	21 - 46	Controle de plantas aquáticas - Resolução CONAMA nº 467/2015	Sim	Sim
	21 - 47	Aplicação de agrotóxicos e afins - Lei nº 7.802/1989	Sim	Sim
	21 - 48	Consumo industrial de madeira, de lenha e de carvão vegetal - Lei nº 12.651/2012: art. 34	Sim	Não
	21 - 49	Transporte de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36	Sim	Sim
	21 - 50	Armazenamento de produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 36	Sim	Não

	21 - 51	Formulação de produtos biorremediadores - Resolução CONAMA nº 463/2014	Sim	Não
	21 - 52	Centro de triagem e reabilitação - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, II	Sim	Não
	21 - 53	Manutenção de fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, IX	Sim	Sim
Atividades sujeitas a controle e fiscalização ambiental não relacionadas no Anexo VIII da Lei nº 6.938/1981	21 - 55	Criação científica de fauna exótica e de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, III	Sim	Não
	21 - 56	Criação conservacionista de fauna silvestre - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, V	Sim	Sim
	21 - 57	Importação ou exportação de fauna exótica - Portaria IBAMA nº 93/1998	Sim	Sim
	21 - 58	Manejo de fauna exótica invasora - Resolução CONABIO nº 7/2018	Sim	S
	21 - 59	Manejo de fauna sinantrópica nociva - Instrução Normativa IBAMA nº 141/2006	Sim	Sim
	21 - 60	Criação amadorista de passeriformes da fauna silvestre - Instrução Normativa IBAMA nº 10/2011	Não	Sim
	21 - 64	Exportação de carvão vegetal de espécies exóticas - Instrução Normativa IBAMA nº 15/2011: art. 2º, § 1º	Sim	Não
	21 - 66	Produção de agrotóxicos de agentes biológicos e microbiológicos de controle - Lei nº 7.802/1989	Sim	Não
	21 - 67	Comércio atacadista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37	Sim	Não
	21 - 68	Comércio varejista de madeira, de lenha e de outros produtos florestais - Lei nº 12.651/2012: art. 37	Sim	Não
	21 - 69	Comercialização de recursos pesqueiros - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31	Sim	Não

	21 - 70	Revenda de organismos aquáticos vivos ornamentais - Lei nº 11.959/2009: art. 3º, X; art. 31	Sim	Não
	21 - 71	Empreendimento comercial de animais vivos da fauna silvestre ou fauna exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VII	Sim	Não
	21 - 72	Empreendimento comercial de partes, produtos e subprodutos da fauna silvestre ou exótica - Resolução CONAMA nº 489/2018: art. 4º, VIII	Sim	Não
	21 - 73	Comercialização de motosserra - Lei nº 12.651/2012: art. 69	Sim	Não
	21 - 74	Criação de animais - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Sim
	21 - 75	Irrigação - Resolução CONAMA nº 284/2001: art. 2º	Sim	Sim
	21 - 76	Cemitério - Resolução CONAMA nº 335/2003: art. 1º	Sim	Não
	21 - 77	Sistema crematório - Resolução CONAMA nº 316/2002: art. 17	Sim	N
	21 - 78	Operação de cabos de comunicação e transmissão de dados - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	21 - 79	Instalações nucleares e radiativas diversas - Lei Complementar nº 140/2011: art. 7º, XIV, "g"	Sim	Não
Atividades sujeitas a controle e fiscalização ambiental não relacionadas no Anexo VIII da Lei nº 6.938/1981 - Obras civis	22 - 1	Rodovias, ferrovias, hidrovias, metropolitanos - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 2	Construção de barragens e diques - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 3	Construção de canais para drenagem - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 4	Retificação do curso de água - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não

	22 - 5	Abertura de barras, embocaduras e canais - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 6	Transposição de bacias hidrográficas - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 7	Construção de obras de arte - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não
	22 - 8	Outras obras de infraestrutura - Lei nº 6.938/1981: art. 10	Sim	Não

ANEXO II

IMPEDITIVOS PARA EMISSÃO DE CERTIFICADO DE REGULARIDADE DO CADASTRO TÉCNICO FEDERAL DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS E UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

CTF/APP - Comprovante de Inscrição inativo.
CTF/APP - falta declaração de data de constituição.
CTF/APP - falta declaração de atividade.
CTF/APP - falta declaração de porte.
CTF/APP - declaração inconsistente de dados, conforme auditagem.
CTF/AIDA - impeditivo de emissão no CTF/AIDA.
RAPP - falta de entrega de relatório anual (Lei nº 6.938/1981: art. 17-C).
PROTOCOLO DE MONTREAL - falta de entrega do Relatório Anual.
AGROTÓXICOS - falta de entrega do Relatório Semestral de Agrotóxicos.
DOF - falta de confirmação de recebimento.
DOF - bloqueio no sistema.
SISPASS - vistoria presencial não realizada.
OGM - falta de licença do CTNBio.

ANEXO III

REGULAMENTO DE ENQUADRAMENTO DE PESSOAS FÍSICAS E JURÍDICAS NO CADASTRO TÉCNICO FEDERAL DE ATIVIDADES POTENCIALMENTE POLUIDORAS E UTILIZADORAS DE RECURSOS AMBIENTAIS

CAPÍTULO I

DO REGULAMENTO

1.1. Introdução

1.1.1. Este Regulamento de Enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (Regulamento) constitui-se em instrumento normativo de identificação de correspondência entre atividades e respectivas descrições sob a ótica da legislação ambiental, especialmente da Política Nacional do Meio Ambiente.

1.1.2. Conforme Instrução Normativa Ibama nº 13, de 23 de agosto de 2021, enquadramento de atividade é a identificação de correspondência entre a atividade exercida pela pessoa física ou jurídica e as respectivas categorias e descrições de atividades sujeitas a registro no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, nos termos do seu Anexo I e deste Regulamento.

1.1.3. Este Regulamento visa otimizar os recursos disponíveis para o controle e fiscalização ambiental que se utilizem do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, um dos instrumentos da Política Nacional do Meio Ambiente, na identificação de pessoas físicas e jurídicas que exerçam atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais.

1.1.4. Adota-se, como guia essencial, uma Ficha Técnica de Enquadramento para cada descrição de atividade do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, tanto para aquelas previstas no Anexo VIII da Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981, como para outras estabelecidas por outros normativos ambientais.

1.2. Aplicação

1.2.1. Usuários externos

1.2.1.1. Para usuários externos, aplica-se este Regulamento:

1.2.1.1.1. na identificação, por pessoas físicas e jurídicas, de atividades por eles exercidas e das quais decorra obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais para declaração dessas atividades;

1.2.1.1.2. no cumprimento, por pessoas físicas e jurídicas, de notificações administrativas referentes à obrigação de inscrição, de declaração de atividades, ou de entrega de relatórios ambientais;

1.2.1.1.3. em subsídio à elaboração de editais de licitações públicas e privadas;

1.2.1.1.4. na verificação, por terceiros interessados, de atividades declaradas por pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, quando obrigadas à inscrição nesse cadastro, especialmente:

1.2.1.1.4.1. em processos de licitações públicas e privadas; ou

1.2.1.1.4.2. em procedimentos de certificação ambiental de segunda e de terceira parte.

1.2.2. Usuários internos

1.2.2.1. Para usuários internos, aplica-se este Regulamento:

1.2.2.1.1. na elaboração e revisão de normativos ambientais que regulamentem o exercício de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, no âmbito federal de competências das respectivas áreas gestoras no Ibama;

1.2.2.1.2. na verificação de atividades declaradas por usuários externos, no curso de procedimentos autorizativos e de licenciamento ambiental realizados pelo Ibama;

1.2.2.1.3. na caracterização de eventual infração administrativa ambiental:

1.2.2.1.3.1. por inexistência de inscrição;

1.2.2.1.3.2. por omissão de declaração de atividade;

1.2.2.1.3.3. por omissão de entrega de relatórios ambientais; ou

1.2.2.1.4. na especificação e registro de atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, em procedimento de cadastramento de ofício.

1.3. Ficha Técnica de Enquadramento

1.3.1. A Ficha Técnica de Enquadramento é o formulário eletrônico que contém as descrições para enquadramento de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, sendo o guia elementar do Regulamento.

1.3.2. Para cada atividade constante do Anexo I da Instrução Normativa Ibama nº 13, de 2021, corresponde uma Ficha Técnica de Enquadramento.

1.3.3. Cada Ficha Técnica de Enquadramento é instruída em processo eletrônico específico, com as aprovações:

1.3.3.1. da Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental;

1.3.3.2. da Coordenação-Geral de Gestão da Qualidade Ambiental;

1.3.3.3. da Diretoria de Qualidade Ambiental; e

1.3.3.4. da Presidência do Ibama.

1.3.4. Na hipótese de novo versionamento de Ficha Técnica de Enquadramento, o respectivo processo eletrônico deve ser instruído com nota técnica da Diretoria de Qualidade Ambiental, para registro das alterações de nova versão.

1.3.5. São disponibilizados no sítio eletrônico do Ibama na internet:

1.3.5.1. o formulário eletrônico de cada Ficha Técnica de Enquadramento, conforme modelo deste Regulamento;

1.3.5.2. a data de disponibilização de cada versão; e

1.3.5.3. a nota técnica com registro das alterações, na hipótese de novo versionamento de Ficha Técnica de Enquadramento.

1.3.6. Numeração de versão

1.3.6.1. O número de versão da Ficha Técnica de Enquadramento é formado por dois algarismos sequenciais, separados por ponto e com início em "1.0".

1.3.6.2. Altera-se o primeiro número sequencial para o algarismo seguinte e o segundo número sequencial para zero quando um novo versionamento implicar em modificação de obrigatoriedade de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

1.3.6.3. Altera-se apenas o segundo número sequencial para o algarismo seguinte quando um novo versionamento se referir:

1.3.6.3.1. a correções da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.6.3.2. a atualizações:

1.3.6.3.3. de termos e definições; ou

1.3.6.3.4. de referências normativas.

1.3.7. Campos de informações

1.3.7.1. A Ficha Técnica de Enquadramento apresenta os seguintes campos de informações:

1.3.7.1.1. Código: informa o código de sistematização da atividade no sistema Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

1.3.7.1.1. Descrição: informa a descrição da atividade;

1.3.7.1.3. Versão FTE: informa a versão da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.4. Data: informa a data da versão da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.5. Potencial Poluidor/Grau de Utilização (PP/GU): informa potencial poluidor e grau de utilização de recursos ambientais, conforme Lei nº 6.938, de 1981;

1.3.7.1.6. Tipo de pessoa:

1.3.7.1.6.1. Pessoa jurídica: informa se a atividade se refere à inscrição de pessoa jurídica no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

1.3.7.1.6.2. Pessoa física: informa se a atividade se refere à inscrição de pessoa física no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais;

1.3.7.1.7. A descrição compreende: relaciona atividades (ou grupos de atividades) e tipos de estabelecimentos (ou grupos de estabelecimentos) que se inserem na descrição de atividade;

1.3.7.1.8. Termo de obrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: "É obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, declarando a atividade cód. nn -nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade, em caráter permanente ou eventual, ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.";

1.3.7.1.9. A descrição não compreende: relaciona atividades (ou grupos de atividades) e tipos de estabelecimentos (ou grupos de estabelecimentos) que não se inserem na descrição de atividade;

1.3.7.1.9.1. No caso de remissão de consulta a outra Ficha Técnica de Enquadramento, o código de remessa é apresentado entre parênteses após a respectiva descrição.

1.3.7.1.10. Termo de desobrigação de inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: "Não é obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, em razão da atividade cód. nn -nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.";

1.3.7.1.11. Definições e linha de corte: informa conceitos e linhas de corte referentes à descrição da Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.12. Classificação Nacional de Atividades Econômicas: informa atividades econômicas ou grupos de atividades econômicas classificadas pela Classificação Nacional de Atividades Econômicas, quando aplicáveis à descrição da Ficha Técnica de Enquadramento:

1.3.7.1.13. Agrupamento: informa o nível de agrupamento da descrição de atividade econômica, conforme estrutura da Classificação Nacional de Atividades Econômicas;

1.3.7.1.14. Código: informa o código Classificação Nacional de Atividades Econômicas correspondente ao nível de agrupamento da atividade econômica descrita;

1.3.7.1.15. Descrição: informa a descrição da atividade econômica, conforme nível de agrupamento e respectivo código;

1.3.7.1.16. Termo de aplicabilidade da Classificação Nacional de Atividades Econômicas: "A obrigação de inscrição, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, não se vincula à Classificação Nacional de Atividades Econômicas, que pode ser utilizada como referência de enquadramento.";

1.3.7.1.17. Outras atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, Cadastros do Ibama e Relatório Anual de Atividades:

1.3.7.1.17.1. Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: informa outra atividade desse cadastro que deve ser declarada conjuntamente ou indica consulta à relação de Ficha Técnica de Enquadramento;

1.3.7.1.17.2. Cadastro Nacional de Operadores de Resíduos Perigosos: informa obrigação de inscrição nesse cadastro, se houver;

1.3.7.1.17.3. Cadastro Técnico Federal de Atividades Instrumentos de Defesa Ambiental: informa obrigação nesse cadastro, se houver;

1.3.7.1.17.4. Relatório Anual de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais: informa obrigação de entrega desse relatório, se houver;

1.3.7.1.18. Termo de obrigação de declaração de atividades: "A declaração de atividades, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, que sejam constantes do objeto social da empresa ou da inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) não desobriga a pessoa jurídica de declarar outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que sejam exercidas pela empresa.";

1.3.7.1.19. Observações: registra informações complementares que sejam relevantes ao enquadramento de atividade; e

1.3.7.1.20. Referências normativas: relaciona os atos normativos, especificações técnicas e outras fontes de referência que sejam relevantes ao enquadramento de atividade.

1.3.7.1.21. Sem prejuízo do que dispõem os itens 1.3.5. e 1.3.7.1., podem ser utilizados recursos visuais de formatação e de auxílio ao enquadramento, na disponibilização do formulário eletrônico das Fichas Técnicas de Enquadramento no sítio eletrônico do Ibama na internet.

1.4. Atualizações normativas

1.4.1. Quando alteração de norma ou de glossário técnico que referencie o enquadramento de atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais não implique em alteração de enquadramento, considera-se incorporada a atualização do normativo ao presente Regulamento, em especial no caso:

1.4.1.1. de Resolução do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA);

1.4.1.2. de Instrução Normativa do Ministério do Meio Ambiente;

1.4.1.3. da Lista Nacional Oficial de Espécies da Flora Ameaçadas de Extinção;

1.4.1.4. da Lista Nacional Oficial de Espécies da Fauna Ameaçadas de Extinção;

1.4.1.5. da Lista Nacional Oficial de Espécies da Fauna Ameaçadas de Extinção -Peixes e Invertebrados Aquáticos;

1.4.1.6. de Instrução Normativa do Ibama;

1.4.1.7. de Instrução Normativa do Instituto Chico Mendes de Conservação da Biodiversidade (ICMBio);

1.4.1.8. do Serviço Florestal Brasileiro (SFB);

1.4.1.9. de Norma Brasileira da Associação Brasileira de Normas Técnicas;

1.4.1.10. de Normas da Autoridade Nacional de Segurança Nuclear;

1.4.1.11. de regulamentações:

1.4.1.11.1. da Agência Nacional de Águas e Saneamento Básico (ANA);

1.4.1.11.2. da Agência Nacional de Energia Elétrica (ANEEL);

1.4.1.11.3.da Agência Nacional de Mineração (ANM);

1.4.1.11.4. da Agência Nacional de Petróleo, Gás Natural e Biocombustíveis (ANP);

1.4.1.11.5. da Agência Nacional de Transportes Aquaviários (ANTAQ);

1.4.1.11.6. da Agência Nacional de Transportes Terrestres (ANTT);

1.4.1.11.7. do Departamento Nacional de Infraestrutura e Transportes (DNIT); e ;

1.4.1.11.8. da Marinha do Brasil.

CAPÍTULO II

DO GLOSSÁRIO

2.1. Na regulamentação de enquadramento e havendo multiplicidade de órgãos regulatórios do Sistema Nacional do Meio Ambiente (Sisnama) ou da Administração Pública Federal referentes a uma atividade, o Ibama integra - quando possível técnica e ambientalmente - termos e definições de normas e padrões já existentes, conforme Glossário do enquadramento de pessoas físicas e jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (Glossário).

2.2. O Glossário é publicado no sítio eletrônico do Ibama na internet e acessível por meio da página do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

2.3. O Glossário é composto de verbetes dispostos em ordem alfabética, subdividido em seções de letras do alfabeto.

2.4. Também compõe o Glossário, em separado dos verbetes, a relação das fontes de referência.

2.5. Quando o conceito é reproduzido, a fonte é discriminada entre parênteses.

2.5.1. Quando o conceito tiver adequação redacional para fins do Glossário, a fonte é discriminada entre parênteses com registro de que há adaptação redacional.

2.5.2. Os termos e definições do Glossário têm aplicação no âmbito deste Regulamento.

2.6. Quando verbetes apresentam termos iguais para definições diferentes, serão diferenciados por especificação do respectivo tema normativo antes da definição; por exemplo: para o termo normativo "Importador", utiliza-se "Importador de pilhas e baterias:", "Importador de remediador:", Importador por conta e ordem de terceiro:", etc.; para o termo "Bota-fora", "Bota-fora de material dragado:" e "Bota-fora de obra rodoviária:".

2.7. Quando tecnicamente um termo polissêmico não comportar especificação redacional, o normativo será registrado entre parênteses e antes da definição; por exemplo: "Ingrediente (agrotóxico):" e "Ingrediente ativo (remediador):".

2.8. Há remessa entre verbetes com a expressão "consultar":

2.8.1. para solução de sinonímias normativas;

2.8.2. para delimitação conceitual de termos polissêmicos; ou

2.8.3. no caso de termos normativos em língua estrangeira, para indicar a respectiva tradução normativa quando houver.

2.9. Há remessa entre verbetes com a expressão "consultar também", quando for indicada a consulta simultânea a mais de um verbete.

2.10. A inclusão, alteração ou supressão de verbetes do Glossário ocorrerá mediante as aprovações:

2.10.1. da Coordenação de Avaliação e Instrumentos de Qualidade Ambiental;

2.10.2. da Coordenação-Geral de Gestão da Qualidade Ambiental; e

2.10.3. da Diretoria de Qualidade Ambiental.

CAPÍTULO III

DO ENQUADRAMENTO

3.1. Tipo de pessoa

3.1.1. Para fins de enquadramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, as pessoas físicas e jurídicas devem observar o tipo de pessoa, conforme especificação nas Fichas Técnicas de Enquadramento.

3.1.2. Para enquadramento em atividade cujo exercício é restrito a pessoas jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, deve-se observar o disposto no art. 967 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, referente à obrigatoriedade de Registro Público de Empresas Mercantis.

3.1.3. Não é passível de enquadramento:

3.1.3.1. a pessoa física em atividade restrita à pessoa jurídica; ou

3.1.3.2. a pessoa jurídica em atividade restrita à pessoa física.

3.2. Licenciamento ambiental

3.2.1. Para fins de enquadramento no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, devem ser consideradas quaisquer atividades relacionadas no Anexo I da Instrução Normativa Ibama nº 13, de 2021, independentemente de fase de licenciamento de empreendimento, incluindo as condicionantes que se refiram a de exploração e manejo de fauna e flora.

3.3. Enquadramento em mais de uma atividade

3.3.1. A pessoa física ou jurídica deve declarar, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, tantas atividades quantos forem os resultados positivos de enquadramento.

3.3.2. Na relação de atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, existem atividades com detalhe especificativo de descrição.

3.3.3. A pessoa física ou jurídica que exerça:

3.3.3.1. tanto a atividade da descrição, como a atividade com detalhe especificativo, enquadra-se em ambas as atividades; ou

3.3.3.2. exclusivamente atividade com detalhe especificativo, enquadra-se somente nessa atividade.

3.4. Classificação econômica de atividades

3.4.1. A Classificação Nacional de Atividades Econômicas relaciona atividades pelas quais as empresas são diferenciadas pela Administração Pública e para diversos fins, inclusive de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil.

3.4.2. A Classificação Nacional de Atividades Econômicas é referência de enquadramento de pessoas jurídicas no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais.

3.4.3. Contudo, a estrutura de classificação de atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais, nos termos da Política Nacional do Meio Ambiente e de outras normativas ambientais, nem sempre encontra correspondência, direta ou indireta, com a Classificação Nacional de Atividades Econômicas.

3.4.4. Somente nas atividades em que a Classificação Nacional de Atividades Econômicas pode auxiliar no enquadramento, as respectivas Fichas Técnicas de Enquadramento apresentam relação de atividades econômicas dessa classificação como parâmetro de enquadramento.

3.4.5. A correspondência com as atividades econômicas pode ocorrer no nível de agregação de Subclasse ou de Descritor de subclasse da Classificação Nacional de Atividades Econômicas, conforme especificação em cada Ficha Técnica de Enquadramento.

3.4.6. No enquadramento, a pessoa jurídica deve considerar todas as atividades exercidas, independentemente das atividades relacionadas em ato constitutivo da empresa ou de atividades da Classificação Nacional de Atividades Econômicas relacionadas na inscrição no CNPJ.

3.5. Produtos

3.5.1. As Fichas Técnicas de Enquadramento são vinculadas a descrições do Anexo I da Instrução Normativa Ibama nº 13, de 2013, cujos descritivos referem-se a atividades potencialmente poluidores e utilizadores de recursos ambientais.

3.5.2. Diversamente, processos licitatórios de aquisição de bens são orientados a produtos e respectivas especificações.

3.5.3. Para determinação de enquadramento por produto que não esteja compreendido nas Fichas Técnicas de Enquadramento, deve-se considerar a classificação de mercadoria da Nomenclatura Comum do Mercosul (NCM) e sua correspondência na Classificação Nacional de Atividades Econômicas, conforme classificações de produtos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

4. Modelo do formulário eletrônico de Ficha Técnica de Enquadramento:

Ministério do Meio Ambiente Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais						
FICHA TÉCNICA DE ENQUADRAMENTO						
Código:	nn - nn	Descrição:				
Versão FTE:		Data:				
PP/GU:		Tipo de pessoa:	Pessoa jurídica:		Pessoa física:	
A descrição compreende:						
É obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, declarando a atividade cód. nn - nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade, em caráter permanente ou eventual, ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.						
A descrição não compreende: (Para descrições com código em parênteses, consulte as respectivas Fichas Técnicas de Enquadramento)						
Não é obrigada à inscrição no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, em razão da atividade cód. nn - nn, a pessoa [física ou jurídica] que exerça atividade ou constitua empreendimento, conforme descrições no campo acima.						
Definições e linhas de corte:						
Classificação Nacional de Atividades Econômicas - CNAE						
Agrupamento:	Código:	Descrição:				

A obrigação de inscrição, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, não se vincula à Classificação Nacional de Atividades Econômicas, que pode ser utilizada como referência de enquadramento.	
Outras atividades do Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, Cadastros do Ibama e Relatório Anual de Atividades	
CTF/APP :	
CNORP :	
CTF/AIDA :	
RAPP :	
A declaração de atividades, no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais, que sejam constantes do objeto social da empresa ou da inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) não desobriga a pessoa jurídica de declarar outras atividades potencialmente poluidoras e utilizadoras de recursos ambientais que sejam exercidas pela empresa.	
Observações:	
Referências normativas:	

COMANDO DA AERONÁUTICA

RANCHO: OF/SO/SGT/CB/SD

GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA
APROVO:

VISTO:

SEMANA: 01/03/2023 À 05/03/2023

SHEYLA FERNANDES SALES CEL INT
CHEFE DO GAP-AF

LIDIA BORGES AMBRÓSIO TC INT
AGENTE DE CONTROLE INTERNO

	DESJEJUM	FRITO	JANTAR	CEIA
27/02/2023 SEGUNDA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MELANCIA	SALADA FRANGO ASSADO POLENTA FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA ALMONDEGAS MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
28/02/2023 TERÇA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA QUEIJO MINAS MELÃO	SALADA PEIXE LEGUMES SAUTE ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA FILE DE FRANGO M MOSTARDA ABOBRINHA ASSADA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
01/03/2023 QUARTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO LARANJA	SALADA BIFE DE PANELA MACARRÃO CENOURA E ESPINAFRE ARROZ FEIJÃO SUCO MELÃO	SALADA LOMBO AO MOLHO FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
02/03/2023 QUINTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA SALSICHA MAMÃO	SALADA CASSOULET FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA CARNEMOÍDA E VAGEM PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
03/03/2023 SEXTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA BANANA	SALADA FRANGO ASSADO CREME DE ESPINAFRE ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA CUBOS DE CARNE E LINGÜIÇA FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
04/03/2023 SÁBADO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MAÇÃ	SALADA GUISADO MISTO POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA FRANGO ASSADO MACARRÃO AO SUGO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
05/03/2023 DOMINGO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO BANANA	SALADA FRANGO ASSADO FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA CARNE MOIDA PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL

VITOR FERREIRA SANTOS 1° TEN INT
Chefe do Serviço de Subsistência da GAP-AF

ÉRICA NOGUEIRA C. DE OLIVEIRA 2TEN QOCON NUT
Nutricionista da GAP-AF

COMANDO DA AERONÁUTICA

RANCHO: OF/SO/SGT/CB/SD

GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA
APROVO:

VISTO:

SEMANA: 06/03/2023 À 12/03/2023

SHEYLA FERNANDES SALES CEL INT
CHEFE DO GAP-AF

LIDIA BORGES AMBRÓSIO TC INT
AGENTE DE CONTROLE INTERNO

	DESJEJUM	FRITO	JANTAR	CEIA
06/03/2023 SEGUNDA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MELANCIA	SALADA FRANGO ASSADO MACARRÃO AO SUGO ARROZ FEIJÃO SUCO MELÃO	SALADA CARNE MOIDA POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
07/03/2023 TERÇA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA BANANA	SALADA LOMBO M BARBECUE FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA PEIXE AO MOLHO PIRÃO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
08/03/2023 QUARTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA SALSICHA MAMÃO	SALADA STROGONF DE FRANGO BATATA PALHA ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA ALMONDEGAS MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
09/03/2023 QUINTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA APRESUNTADO MELÃO	SALADA CARNE ASSADA PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA FRANGO ASSADO LEGUMES SAUTE ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
10/03/2023 SEXTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MELANCIA	SALADA PEITO DE FRANGO M MANJERICÃO LEGUMES SAUTE ARROZ FEIJÃO SUCO MELÃO	SALADA LOMBO AO MOLHO FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
11/03/2023 SABADO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA APRESUNTADO MAÇÃ	SALADA GOULASH FAROFA DE OVOS ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA FRANGO ASSADO PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
12/03/2023 DOMINGO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA HAMBURGUER BANANA	SALADA FRANGO ASSADO LEGUMES SAUTE ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA CARNE MOIDA MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL

VITOR FERREIRA SANTOS 1° TEN INT
Chefe do Serviço de Subsistência da GAP-AF

ÉRICA NOGUEIRA C. DE OLIVEIRA 2TEN QOCON NUT
Nutricionista da GAP-AF

Documento: ETP - Página 283/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

COMANDO DA AERONÁUTICA

RANCHO:
OF/SO/SGT/CB/SD

GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

SEMANA: 13/03/2023 À 19/03/2023

APROVO: **VISTO:**

SHEYLA FERNANDES SALES CEL INT
CHEFE DO GAP-AF

LIDIA BORGES AMBRÓSIO TC INT
AGENTE DE CONTROLE INTERNO

	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
13/03/2023 SEGUNDA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MELANCIA	SALADA CARNE ASSADA M ESCURO MACARRÃO PRIMAVERA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA FRANGO ASSADO POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
14/03/2023 TERÇA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA SALSICHA BANANA	SALADA PEIXE AO MOLHOPURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA ALMONDEGAS MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
15/03/2023 QUARTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MAMÃO	SALADA FRANGO ASSADO POLENTA C/ LINGÜIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO MELÃO	SALADA FILE DE FRANGO AO MOLHO PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
16/03/2023 QUINTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA QUEIJO MINAS MELANCIA	SALADA CHURRASCO MISTO FAROFA DE OVOS E CEBOLA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA FRANGO ASSADO RATATUILE ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
17/03/2023 SEXTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MELÃO	SALADA LOMBO M VERMELHO PANACHE DE LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA CUBOS DE CARNE E LINGUIÇA FAROFA DE CENOURA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
18/03/2023 SÁBADO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MAÇÃ	SALADA FRANGO ASSADO FAROFA DE OVOS E CEBOLA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA CARNE MOIDA MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
19/03/2023 DOMINGO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA HAMBURGUER BANANA	SALADA GUISADO MISTO LEGUMES SAUTE ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA FRANGO ASSADO POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL

VITOR FERREIRA SANTOS 1° TEN INT
Chefe do Serviço de Subsistência da GAP-AF

ÉRICA NOGUEIRA C. DE OLIVEIRA 2TEN QOCON NUT
Nutricionista da GAP-AF

COMANDO DA AERONÁUTICA

GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

RANCHO:

SEMANA: 20/03/2023 À 26/03/2023

APROVO: **VISTO:**

SHEYLA FERNANDES SALES CEL INT
CHEFE DO GAP-AF

LIDIA BORGES AMBRÓSIO TC INT
AGENTE DE CONTROLE INTERNO

	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
20/03/2023 SEGUNDA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MELANCIA	SALADA LOMBO AO M VERMELHO PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA FRANGO ASSADO CHUCHU C/ VAGEM ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
21/03/2023 TERÇA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MELÃO	SALADA FRANGO ASSADO MACARRÃO AO SUGO ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA CARNE MOIDA CENOURA POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
22/03/2023 QUARTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA SALSICHA BANANA	SALADA CUBOS DE CARNE E LINGUIÇA FAROFA DE CENOURA ARROZ FEIJÃO SUCO MELAO	SALADA FRANGO ASSADO ABOBRINHA NAPOLITANA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
23/03/2023 QUINTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MAMÃO	SALADA FRANGO CREMOSO BATATA ASSADA ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA PEIXE AO MOLHO PIRÃO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
24/03/2023 SEXTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA APRESUNTADO MELANCIA	SALADA FRANGO ASSADO CENOURA E VAGEM REFOGADA ARROZ FEIJÃO SUCO MELÃO	SALADA GOULASH FAROFA DE OVOS ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
25/03/2023 SÁBADO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MAÇÃ	SALADA LOMBO AO MOLHO FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA FRANGO ASSADO PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
26/03/2023 DOMINGO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA HAMBURGUE BANANA	SALADA FRANGO ASSADO POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA ALMONDEGAS MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL

VITOR FERREIRA SANTOS 1° TEN INT
Chefe do Serviço de Subsistência da GAP-AF

ÉRICA NOGUEIRA C. DE OLIVEIRA 2TEN QOCON NUT
Nutricionista da GAP-AF

COMANDO DA AERONÁUTICA

RANCHO: OF/SO/SGT/CB/SD

GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS
SEÇÃO DE SUBSISTÊNCIA
APROVO: **VISTO:**

SEMANA: 27/03/2023 À 31/03/2023

SHEYLA FERNANDES SALES CEL INT
CHEFE DO GAP-AF

LIDIA BORGES AMBRÓSIO TC INT
AGENTE DE CONTROLE INTERNO

	DESJEJUM	ALMOÇO	JANTAR	CEIA
27/03/2023 SEGUNDA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO MELANCIA	SALADA LOMBO M BARBECUE PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO MELÃO	SALADA GOULASH POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
28/03/2023 TERÇA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA QUEIJO MINAS MELÃO	SALADA PEITO DE FRANGO M MANJERICÃO BATATA PALHA COLORIDA ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA CARRÉ FAROFA DE LINGÜIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
29/03/2023 QUARTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MAMÃO	SALADA FRANGO ASSADO POLENTA C/ LINGÜIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA BIFE DE PANELA LEGUMES SAUTE ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
30/03/2023 QUINTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA SALSICHA MELANCIA	SALADA FEIJOADA FAROFA DE COUVE ARROZ FEIJÃO SUCO LARANJA	SALADA ALMONDEGAS MACARRÃO ALHO E ÓLEO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
31/03/2023 SEXTA	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO BANANA	SALADA CUBOS DE FRANGO AO MOLHO PANACHE DE LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO MELANCIA	SALADA CARNE MOIDA PURE DE BATATA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
01/04/2023 SÁBADO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA MORTADELA MAÇÃ	SALADA GUISADO FAROFA DE LINGUIÇA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA FRANGO ASSADO MACARRÃO AO SUGO ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL
02/04/2023 DOMINGO	CAFÉ LEITE PÃO MANTEIGA OVO COZIDO BANANA	SALADA FRANGO ASSADO LEGUMES ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	SALADA PICADINHO CARIOCA POLENTA ARROZ FEIJÃO SUCO SOBREMESA	BISCOITO DOCE SUCO INDIVIDUAL DOCE BISCOITO SALGADO BARRA DE CEREAL

VITOR FERREIRA SANTOS 1° TEN INT
Chefe do Serviço de Subsistência da GAP-AF

ÉRICA NOGUEIRA C. DE OLIVEIRA 2TEN QOCON NUT
Nutricionista da GAP-AF

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
COORDENADORIA DE CONTROLE DE DOENÇAS
CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Divisão de Produtos Relacionados à Saúde

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35

Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

A Diretora Técnica do Centro de Vigilância Sanitária, da Coordenadoria de Controle de Doenças, da Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo, no uso de suas atribuições legais e tendo em vista o disposto na Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, Artigo 2º, inciso III; Artigos 3º, 5º, 37, 38, 39, 59, 60, 63 e 122, inciso XI; e considerando a necessidade de aperfeiçoar as ações de vigilância sanitária de alimentos, visando à proteção à saúde da população do estado de São Paulo, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação, e o Roteiro de Inspeção, anexo.

§ 1º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico dar-se-à por intermédio do Roteiro de Inspeção.

§ 2º Devem ser atendidos de imediato, os itens discriminados no Roteiro de Inspeção que são pertinentes às atividades desenvolvidas pelo estabelecimento comercial de alimentos e pelo serviço de alimentação, não se excluindo a obrigatoriedade destes cumprirem outras exigências relativas ao controle sanitário dos alimentos.

Art 2º O descumprimento desta Portaria constitui infração sanitária, sujeitando os infratores às penalidades nos temos da Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998.

Art 3º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art 4º Ficam revogadas as Portaria CVS nº 6, de 10 de março de 1999 e a Portaria CVS nº 18, de 9 de setembro de 2008.

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS PARA ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

CAPÍTULO I
Das Disposições Iniciais

Seção I
Objetivo

Art. 5º Este Regulamento tem como objetivo estabelecer os requisitos essenciais de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados para os estabelecimentos comerciais de alimentos e para os serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos.

Seção II
Abrangência

Art. 6º Este Regulamento se aplica aos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, cujas respectivas definições encontram-se apresentadas no Seção III.

Seção III
Definições

Art. 7º Para efeito deste Regulamento Técnico são adotadas as seguintes definições:

I - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento, e satisfazer as necessidades sensoriais e sócio-culturais do indivíduo;

II - alimento preparado: aquele manipulado em serviços de alimentação, exposto à venda, embalado ou não;

III - antissepsia: operação destinada à redução de microorganismos presentes na pele, em níveis seguros.

IV - antisséptico: São substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

V - autoridade Sanitária: funcionário público investido de função fiscalizadora, competente para fazer cumprir as leis e regulamentos sanitários na sua demarcação territorial, com livre acesso a todos os locais sujeitos à legislação sanitária, observados os preceitos constitucionais;

VI - Boas Práticas: procedimentos que devem ser adotados para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VII - contaminantes: substâncias de origem biológica, química ou física, estranhas ao alimento, que comprometem sua integridade e que são nocivas à saúde humana;

VIII - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados, por meio de superfícies de contato, mãos, utensílios e equipamentos, entre outros;

IX - controle: condição obtida pelo correto cumprimento dos procedimentos e do atendimento dos critérios estabelecidos;

X - controle integrado de vetores e pragas urbanas: sistema de ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento;

XI - cozinhas industriais: estabelecimentos que preparam e fornecem alimentos prontos em larga escala, para o consumo coletivo no local, ou não, de comunidades fechadas ou fixas, como indústrias, empresas, bufês, e instituições como presídios, quartéis, entre outros;

XII - desinfecção: operação por método físico e ou químico, de redução parcial do número de microrganismos patogênicos ou não, situados fora do organismo humano e não necessariamente matando os esporos;

XIII - desinfetante: Produto que elimina ou reduz microrganismos patogênicos ou não de superfícies inanimadas, mas não necessariamente as formas microbianas esporuladas;

XIV - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com microrganismos patogênicos;

XV - embalagem: recipiente, pacote ou invólucro destinado a garantir a conservação e facilitar o transporte e manuseio dos alimentos;

XVI - estabelecimento: edificação, área ou local onde são desenvolvidas atividades relacionadas à produção, manipulação, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem, reembalagem, fracionamento e/ou comercialização de alimentos;

XVII - estabelecimentos comerciais de alimentos: unidades do comércio varejista e atacadista, cuja atividade predominante é a exposição de alimentos industrializados, produtos hortifrutigranjeiros, carnes e pescados, podendo inclusive, expor alimentos preparados, embalados ou não, para venda direta ao consumidor, pessoa física ou jurídica. Exemplos: hipermercados, supermercados, mercearias, padarias, açougues, comércios atacadistas de produtos alimentícios de todos os tipos;

XVIII - fracionamento: operação pela qual o alimento é dividido e acondicionado para atender a sua distribuição, comercialização e disponibilização ao consumidor;

XIX - higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção;

XX - higienização das mãos: ato de higienizar as mãos com água, sabonete líquido e um agente antisséptico;

XXI - ingrediente: é toda substância, incluídos os aditivos alimentares, que se emprega na fabricação ou preparo dos alimentos e que está presente no produto final em sua forma original ou modificada;

XXII - limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis à qualidade do alimento, tais como terra, poeira, resíduos alimentares, gorduras, entre outras;

XXIII - lote: é o conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XXIV - manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre matérias-primas para obtenção de um alimento e sua entrega ao consumo, envolvendo as etapas de preparação, fracionamento, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda, entre outras;

XXV - manipulador de alimentos: toda pessoa que trabalhe num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, que manipule ingredientes e matérias-primas, equipamentos e utensílios utilizados na produção, embalagens, produtos alimentícios embalados ou não, e que realizem fracionamento, distribuição e transporte de alimentos;

XXVI - manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações específicas realizadas num estabelecimento comercial de alimentos ou serviço de alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da qualidade da água para consumo humano, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e a garantia da qualidade do produto final;

XXVII - matéria-prima: toda substância, que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXVIII - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos a saúde;

XXIX - pré-preparo: etapa onde os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e ou adição de outros ingredientes;

XXX - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos;

XXXI - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta dos produtos;

XXXII - registro: anotação de um ato, em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXXIII - resíduos: materiais a serem descartados;

XXXIV - Responsável Técnico (RT): profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;

XXXV - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade do alimento;

XXXVI - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXVII - rótulo: Qualquer identificação impressa ou litografada bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente;

XXXVIII - sanitizante: É um agente ou produto que reduz o número de bactérias a níveis seguros de acordo com as normas de saúde;

XXXIX - saneantes: substâncias ou formulações destinadas à higienização, desinfecção, desinfestação, desodorização e odorização de ambientes domiciliares, coletivos e/ou públicos, para aplicação por qualquer pessoa para fins domésticos ou entidades especializadas para fins profissionais;

XL - serviços de alimentação: empresas comerciais (exemplos: restaurantes de todo tipo inclusive industriais, lanchonetes, bufês, entre outros) ou serviços incluídos em instituições sociais (exemplos: cozinhas de creches, escolas, asilos, hospitais, entre outros), cuja atividade predominante é a preparação e a oferta de refeições prontas para consumo individual ou coletivo, servidas, principalmente, no mesmo local;

XLI - sobras de alimentos: o alimento que não foi distribuído e que foi conservado adequadamente, incluindo-se a sobra do balcão térmico ou refrigerado, quando se tratar de alimento pronto para o consumo;

XLII - surtos: Episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos e ou água da mesma origem;

XLIII - transportador de alimento: é a empresa que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo;

XLIV - veículo transportador de alimento: é o veículo que realiza o transporte de ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, e de alimentos industrializados ou manipulados, prontos ou não para o consumo.

CAPÍTULO II
Higiene e Saúde dos Funcionários, Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Seção I
Controle de saúde dos funcionários

Art. 8º Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Parágrafo único Os funcionários de serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais de alimentos estão sujeitos também, aos exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e da Norma Regulamentadora vigente, do Ministério do Trabalho e Emprego, cujo objetivo é avaliar e prevenir problemas de saúde conseqüentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por médico especializado em Medicina do Trabalho. A comprovação dos exames do PCMSO e o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) podem também ser exigidos pela Autoridade Sanitária.

Art. 9º Não devem manipular alimentos, os funcionários que apresentam patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrintestinais agudas ou crônicas. O funcionário deverá ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

Seção II
Higiene e segurança dos funcionários

Art. 10. Asseio e estética dos manipuladores de alimentos: banho diário; barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; maquiagem leve. É vedada a utilização de adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, *piercing*, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 11. Uniformes: bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

Parágrafo único A empresa deve dispor, em local de fácil acesso, de equipamentos de proteção individual (EPI), limpos e em bom estado de conservação, em número suficiente e em tamanhos adequados, considerando-se o quadro de funcionários e visitantes e as

atividades desenvolvidas no local. É obrigatório o uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), tais como blusas, capa com capuz, luvas e botas impermeáveis para trabalhos em câmaras frias, ou para trabalhos que frequentemente alternem ambientes quentes e frios, ou quando necessário. É vedado o uso de panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme. O uso de avental plástico deve ser restrito às atividades onde há grande quantidade de água e não deve ser utilizado próximo à fonte de calor. Nenhuma peça do uniforme deve ser lavada dentro da cozinha.

Art. 12. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia freqüente das mãos, especialmente antes de usar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos a tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação, ou de luvas descartáveis. Estas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento, ou quando produtos e superfícies não higienizadas forem tocados com as mesmas luvas, para se evitar a contaminação cruzada.

§ 1º O uso da luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura e também, quando se usam máquinas de moagem, tritura, mistura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos e devem estar conservadas e limpas.

§ 3º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

§ 4º É vetado o uso de máscara nasobucal.

Art. 13. Durante a manipulação dos alimentos é vetado: falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os produtos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento.

Art. 14. Os funcionários devem higienizar as mãos sempre que necessário e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; fumar; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

Art. 15. Devem ser afixados cartazes sobre o procedimento correto da higienização das mãos em pias exclusivas para este fim, instaladas estrategicamente na linha de produção e inclusive, nos lavatórios dos banheiros e vestiários.

Parágrafo único Instruções para a higienização de mãos: umedecer as mãos e antebraços com água; lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica. Massagear bem as mãos, antebraços, entre os dedos e unhas, por pelo menos 3 minutos; enxaguar as mãos e antebraços e secá-los com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os produtos de higiene com ação antisséptica devem ser aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para antissepsia de mãos.

Seção III
Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal

Art. 16. As cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos.

Art. 17. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento. Este funcionário deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

Art. 18. O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para:
I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho;
II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento;
III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados;
IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Art. 19. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário.

Seção IV
Visitantes

Art. 20. Todas as pessoas que não fazem parte da equipe de funcionários da área de alimentos são consideradas visitantes. Devem estar minimamente informadas sobre Boas Práticas de manipulação de alimentos e cumprir os requisitos de higiene e saúde

estabelecidos para os funcionários. Os visitantes, que no exercício de suas funções necessitem supervisionar ou fiscalizar os procedimentos de Boas Práticas, ou executar manutenção e instalação de equipamentos, devem estar devidamente uniformizados com avental, rede ou gorro para proteção dos cabelos, e quando necessário, com botas ou protetores para os pés, fornecidos pela empresa.

CAPÍTULO III
Qualidade Sanitária da Manipulação de Alimentos

Seção I
Recepção e controle de mercadorias

Art. 21. Os entregadores de matérias-primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene. Sua recepção deve ocorrer em área exclusiva para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis.

Art. 22. As embalagens de matérias-primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem estar limpas e íntegras, os dizeres de rotulagem devem ser conferidos.

Art. 23. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo devem se realizar avaliações quantitativas, qualitativas e sensoriais (cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura, consistência e sabor) dos produtos de acordo com os padrões de identidade e qualidade definidos.

Art. 24. No ato do recebimento de matérias primas, ingredientes, alimentos industrializados ou prontos para consumo, devem ser conferidas e registradas em planilhas próprias, as temperaturas dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12 °C (doze graus Celsius negativos) ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3 ºC (dois a três graus Celsius) ou conforme recomendação do estabelecimento produtor
	Carnes	de 4 a 7 ºC (quatro a sete graus Celsius) ou conforme recomendação do frigorífico produtor
	Demais produtos	de 4 a 10 ºC (quatro a dez graus Celsius) ou conforme recomendação do fabricante

Art. 25. Os alimentos industrializados, quando embalados na ausência dos consumidores, devem apresentar as informações de rotulagem de acordo com a legislação vigente: nome do produto; lista de ingredientes; conteúdo líquido; razão social, endereço completo e CNPJ do fabricante (ou do produtor, ou do importador, ou do distribuidor); identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre a conservação, o preparo e o uso do produto; e número de registro na ANVISA ou no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando for o caso. Assim como, devem apresentar a informação nutricional exigida pela legislação vigente: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio.

Seção II

Armazenamento de produtos

Art. 26. As matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos devem ser armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, e de acordo com as características intrínsecas do alimento e as recomendações do produtor. Armazenar separadamente dos alimentos, os materiais de limpeza, embalagens e descartáveis.

Art. 27. As embalagens de madeira e de uso único, provenientes diretamente do fabricante ou produtor, utilizadas para o acondicionamento de peixes salgados e secos e alguns tipos de frutas, devem apresentar rotulagem e ser armazenadas em equipamento de refrigeração exclusivo. Na impossibilidade, as mesmas devem ser separadas dos demais produtos. Ficam vetados outros tipos de caixas de madeira nas áreas de armazenamento. Caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração ou congelamento, se armazenadas em local delimitado, ou num equipamento exclusivo para este fim e não devem apresentar sinais de umidade ou bolores.

Art. 28. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso. As matérias primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, prateleiras e ou estrados, estando estes obrigados a manter distâncias necessárias do forro, das paredes e do piso, para garantir adequada ventilação, limpeza e quando for o caso, a desinfecção do local ou a circulação de pessoas. Os paletes, prateleiras e ou estrados devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável.

Art. 29. Os produtos reprovados na recepção, ou com prazo de validade vencido, inclusive aqueles destinados para devolução ao fornecedor, devem ser identificados, colocados em local apropriado e fora da área de produção. Não é permitido comercializar alimentos com embalagens que apresentem sujidades, rasgadas e/ou furadas; latas amassadas, com ferrugem e/ou estufadas.

Art. 30. Matérias primas e ingredientes que sofrerem fracionamento ou forem transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo: nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência. Alimentos preparados crus, manipulados, parcialmente cozidos, ou prontos para o consumo, devem ser armazenados sob refrigeração, protegidos e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 31. Acondicionar alimentos destinados à refrigeração em volumes que permitam adequado resfriamento do centro geométrico do produto. Quando houver necessidade de armazenar diferentes alimentos num mesmo refrigerador, aqueles prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos. O refrigerador deve estar regulado para o alimento que necessitar a temperatura mais baixa.

Art. 32. Produtos crus, ou minimamente processados, ou que exalem odor, ou exsudem devem ser armazenados em equipamentos diferentes dos produtos termicamente processados. Não estocar os alimentos sob condensadores e evaporadores das câmaras frigoríficas, para evitar a contaminação.

Art. 33. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia e utilizar termômetros de haste de vidro para controlar suas temperaturas.

Art. 34. As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Seção III
Pré-preparo dos alimentos

Art. 35. Produtos em embalagens originais e limpas, de madeira ou de papelão, podem adentrar na área de pré-preparo, e produtos em embalagens impermeáveis originais devem ser lavados antes de serem abertos, sempre que possível.

Art. 36. Na área de pré-preparo, não é permitido o contato entre os alimentos crus, semipreparados e prontos para consumo.

Art. 37. O descongelamento de alimentos deve ser efetuado segundo a recomendação do fabricante. É proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente. O descongelamento rápido pode ser feito em forno de microondas. O descongelamento lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado.

Art. 38. Para dessalgar carnes e pescados devem ser seguidas as recomendações do fabricante, ou utilizar-se água potável sob refrigeração até cinco graus Celsius, ou em água sob fervura.

Art. 39. A higienização de hortifrutícolas deve ser feita em local apropriado, com água potável e produtos desinfetantes para uso em alimentos, regularizados na ANVISA, e deve atender as instruções recomendadas pelo fabricante. A higienização compreende a remoção mecânica de partes deterioradas e de sujidades sob água corrente potável, seguida de desinfecção por imersão em solução desinfetante. Quando esta for realizada com solução clorada, os hortifrutícolas devem permanecer imersos por quinze a trinta minutos, seguidos de enxágüe final com água potável. Recomendações de diluições para a solução clorada desinfetante:
I - dez mililitros ou uma colher de sopa rasa de hipoclorito de sódio na concentração de dois a dois vírgula cinco por cento, diluída em um litro de água potável;
II - vinte mililitros ou duas colheres de sopa rasas de hipoclorito de sódio na concentração de um por cento, diluídas em um litro de água potável.

Art. 40. Devem ser afixadas instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre o correto procedimento de higienização de hortifrutícolas, no local onde ocorre essa operação.

Seção IV
Preparo dos alimentos

Art. 41. Cocção é a etapa onde os alimentos são submetidos a tratamento térmico por um tempo determinado ao produto, devendo atingir no mínimo setenta e quatro graus Celsius no seu centro geométrico. Outras operações, combinando-se um tempo de duração sob determinada temperatura, podem ser utilizadas, desde que sejam suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária do alimento em questão.

Art. 42. A cocção por fritura deve atender aos seguintes requisitos:
I - os óleos e gorduras utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de cento e oitenta graus Celsius;
II - a reutilização do óleo só pode ser realizada quando este não apresentar quaisquer alterações das características sensoriais como cor, sabor e odor, ou não apresentar formação de espuma e fumaça. Se isso ocorrer deve ser desprezado;

III - para ser reutilizado, o óleo deve ser filtrado em filtros próprios;
IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais, porque entope tubulações e provoca poluição;
V - óleos de fritura utilizados e inservíveis devem ser reciclados por empresas que os utilizam para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

Art. 43. Utilização de ovos: os ovos podem estar contaminados com *Salmonella*, tanto na casca como na gema. A qualidade sanitária das preparações à base de ovos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:
I - os estabelecimentos comerciais de alimentos e os serviços de alimentação devem reconhecer a qualidade dos seus fornecedores de ovos e as aves que realizam a postura não podem estar contaminadas com *Salmonella*;
II - são proibidas as preparações onde os ovos permaneçam crus ou mal cozidos. Os ovos cozidos devem ser fervidos por sete minutos e os ovos fritos devem apresentar a gema dura;
III - devem ser utilizados ovos pasteurizados, desidratados ou cozidos em preparações sem cocção, tais como maioneses, cremes, mousses, entre outros;
IV - o conteúdo do ovo não deve entrar em contato com a superfície externa da casca;
V - é proibido vender ovos com a casca rachada;
VI - é proibido utilizar ovos com a casca rachada ou suja em preparações de alimentos;
VII - armazenar os ovos, preferencialmente, refrigerados;
VIII - conferir o prazo de validade dos ovos;
IX - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades;
X - não é recomendável a lavagem de ovos por estabelecimentos comerciais de alimentos ou serviços de alimentação. Geralmente, as grandes granjas realizam a higienização automatizada de ovos. Estudos científicos têm mostrado que a lavagem de ovos, para produzir ovos líquidos de uso industrial, não tem influência na qualidade microbiológica do produto final que sofrerá pasteurização, desde que a matéria prima seja de boa qualidade. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de microrganismos através da casca.

Art. 44. O resfriamento e o armazenamento de alimentos pré-preparados e preparados deve ser realizado em equipamento de refrigeração e os produtos devem estar identificados com a sua denominação, data de preparo e prazo de validade.

Art. 45. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência do mesmo em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de sessenta graus Celsius a dez graus Celsius em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a cinco graus Celsius, ou congelado à temperatura igual ou inferior a dezoito graus Celsius negativos.

Seção V
Distribuição de alimentos preparados

Art. 46. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem estar protegidos contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e também, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

Art. 47. Os alimentos expostos para o consumo imediato devem obedecer aos critérios de tempos x temperaturas, apresentados na tabela a seguir. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

	Temperatura em ºC (no centro geométrico)	**Tempo de exposição em horas**
Alimentos quentes	mínima de 60	máximo 6
	abaixo de 60	máximo 1
Alimentos frios	Até 10	máximo 4
	entre 10 e 21	máximo 2

Art. 48. A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de oitenta a noventa graus Celsius. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição.

Art. 49. Os ornamentos localizados na área de consumação ou refeitórios não devem constituir fonte de contaminação para os alimentos preparados. Não devem estar entre o fluxo de ar e os alimentos, nem sobre os balcões de distribuição. Ventiladores e ar condicionado são permitidos, desde que o fluxo de ar não incida diretamente sobre os ornamentos e os alimentos.

Art. 50. O recebimento de dinheiro, cartões ou outros para o pagamento de despesas, deve ocorrer em área específica e os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos.

Art. 51. É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação gratuita, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas, descritas nesta norma, entre outras estabelecidas pela legislação sanitária vigente. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

Seção VI
Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação

Art. 52. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento devem ser guardadas amostras de pratos prontos elaborados em serviços de alimentação, que oferecem refeições prontas para alimentação coletiva, tais como cozinhas industriais de empresas, restaurantes comerciais por quilo, bufê, cozinhas e restaurantes de escolas, creches, asilos, presídios e hospitais. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método de colheita:

I - identificar as embalagens higienizadas, ou sacos esterilizados ou desinfetados, com o nome do estabelecimento, nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de cem gramas);

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem;

VI - temperatura e tempo de guarda dos alimentos:

a) alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;

b) alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

Seção VII
Transporte de Alimentos

Art. 53. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem apresentar a relação individualizada de cada veículo transportador e suas características técnicas ao órgão competente de vigilância sanitária, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998, e outras normas complementares vigentes.

Parágrafo único As características técnicas dos veículos transportadores de alimentos referem-se:
I – ao tipo de compartimento de carga, cujo revestimento interno deve ser liso, impermeável, atóxico e resistente aos procedimentos de higienização, para transportar alimentos manipulados prontos ou não para o consumo;
II - ao tipo de controle térmico existente no compartimento de carga, conforme o tipo de produto alimentício transportado.

Art. 54. Os veículos transportadores de ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, devem possuir a cabine do condutor isolada de um compartimento de carga fechado. Devem apresentar-se em bom estado de conservação, livres de produtos, substâncias, animais, pessoas e objetos estranhos à atividade de transporte de alimentos, higienizados e com a temperatura do compartimento de carga em conformidade com as cargas transportadas.

Art. 55. Os serviços de alimentação e estabelecimentos comerciais que transportam alimentos devem possuir Procedimentos Operacionais Padronizados que descrevam o método de higienização dos veículos e sua frequência de realização.
§ 1º Se o método for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.
§ 2º Se o método for físico, por emprego de vapor, devem ser descritos o método, sua frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 56. Ingredientes e matérias-primas alimentícias, embalagens para alimentos, alimentos preparados ou industrializados, prontos ou não para o consumo, não devem ser transportados em contato direto com o piso do compartimento de carga, quando suas naturezas ou suas embalagens assim exigirem. Para evitar danos ou contaminação, eles devem estar separados e protegidos sobre prateleiras, estrados ou paletes e estes, assim como todos os materiais usados para separar e proteger a carga, não devem constituir fonte de contaminação aos produtos transportados, e devem ser higienizados da mesma forma que o compartimento de carga.

Art. 57. Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semi-processados ou prontos para o

consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes representarem risco de contaminação cruzada àqueles.

Art. 58. Durante o transporte de alimentos preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, quando apresentados em volumes a ser fracionados, os produtos devem apresentar um rótulo com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora com seu endereço completo e CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação.

Art. 59. O transporte do alimento deve ser realizado em condições de tempo e temperatura que impeçam a contaminação e o desenvolvimento de microrganismos patogênicos ao homem.

Art. 60. Alimentos perecíveis preparados ou industrializados crus, ou semi-processados, ou prontos para o consumo, que devem ser conservados sob-refrigeração ou congelamento, devem ser transportados em compartimentos de carga fechados com a temperatura controlada por um termômetro fixo, calibrado e de fácil leitura. Ao ser carregado, o compartimento de carga deve estar pré-condicionado com a temperatura do produto alimentício que exigir a menor temperatura de conservação.

Art. 61. Durante todo o período de tempo do transporte, por horas ou dias, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semi-processados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no Art. 24.

CAPÍTULO IV
Higienização das Instalações e do Ambiente

Seção I

Art. 62. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e bom estado de conservação. Etapas obrigatórias do procedimento de higienização: remoção de sujidades; lavagem com água e sabão ou detergente; enxágüe; desinfecção química seguida de enxague final, ou desinfecção física pelo emprego de vapor. A higienização dos equipamentos e utensílios deve ocorrer, preferencialmente, em área própria. Os procedimentos e a periodicidade da higienização devem ser estabelecidos em Procedimentos Operacionais Padronizados.
§ 1º Se o método de higienização for químico, pelo emprego de produtos de limpeza e desinfecção registrados na ANVISA, devem ser descritos o método, a frequência de realização, os ingredientes ativos e a concentração das soluções de limpeza e de desinfecção usadas, e as temperaturas e os tempos de contato das soluções desinfetantes com as superfícies em higienização. Os produtos usados não devem deixar resíduos ou odores que possam contaminar os alimentos.
§ 2º Se o método de desinfecção for pelo emprego de vapor, devem ser descritos o método, a frequência de realização, a temperatura e o tempo de contato do vapor com as superfícies em higienização.

Art. 63. É proibido:
I - varrer a seco e lavar panos de limpeza na área de manipulação;
II - fazer uso de panos não descartáveis para secar utensílios e equipamentos;
III - reaproveitar vasilhames de produtos alimentícios para envasar produtos de limpeza;
IV - animais domésticos no local de trabalho;

V - escoar a água residual da higienização ambiental para a via pública.

Art. 64. Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal, e dentre eles informar:
I - os dados completos sobre a empresa fabricante: nome, endereço, telefone, CNPJ e o Número de Autorização de Funcionamento na ANVISA;
II - o nome do Responsável Técnico e o número de inscrição em seu Conselho Profissional;
III - informações sobre precauções e cuidados em casos de acidente.

Art. 65. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados. Durante a aplicação de produtos de limpeza e desinfecção fortemente alcalinos (ex: produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras), fortemente ácidos, ou oxidantes fortes (ex: hipoclorito de sódio e derivados), os manipuladores devem utilizar luvas nitrílicas de cano alto, óculos e botas de borracha. Devem ser obedecidas as instruções de uso e de segurança recomendadas pelo fabricante dos produtos.

CAPÍTULO V
Suporte Operacional

Seção I
Abastecimento de água

Art. 66. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público, sendo permitida a utilização de soluções alternativas, tais como água de poço, mina e outras fontes, após a licença de outorga de uso concedida pelo órgão competente. Deve ser tratada e a qualidade controlada por análise laboratorial na periodicidade determinada pela legislação específica vigente. As empresas operadoras do sistema alternativo (a concessionária da água e a transportadora) devem possuir cadastro junto ao órgão de vigilância sanitária competente. Os documentos de concessão da exploração do poço e os laudos laboratoriais devem estar à disposição da autoridade sanitária, sempre que solicitado.

Art. 67. A água potável transportada em caminhão pipa deve atender ao disposto na legislação vigente. A empresa fornecedora da água deve apresentar os laudos de análise deste produto, tanto para o estabelecimento comprador, quanto para a autoridade sanitária.

Art. 68. É obrigatória a existência de reservatório de água potável tampado e de fácil higienização, cuja superfície interna deve ser lisa, resistente, impermeável, livre de descascamentos, rachaduras, infiltrações e vazamentos. A higienização do reservatório deve ser executada conforme métodos recomendados por órgãos oficiais, e realizada a cada 6 meses ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como queda de animais, sujeira, enchentes, entre outros.

Art. 69. O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável, de acordo com o padrão de identidade e qualidade vigente. Deve ser protegido contra contaminação e manipulado em condições higiênico-sanitárias.

Art. 70. O vapor, quando utilizado em contato direto com alimentos, ou aplicado sobre superfícies que entram em contato com alimentos, deve ser produzido com água potável e não deve representar riscos de contaminação.

Seção II
Esgotamento sanitário

Art. 71. O sistema de esgoto deve estar ligado à rede pública de coleta e quando utilizado um sistema alternativo, o esgoto deve ser tratado adequadamente e seu destino deve ser aprovado pela autoridade ambiental competente.

Art. 72. Os despejos das pias da área de produção devem passar por uma caixa de gordura instalada fora da área de manipulação e armazenamento, e ela deve ser limpa periodicamente.

Seção III
Materiais Recicláveis e resíduos sólidos

Art. 73. Materiais recicláveis e resíduos sólidos, considerados lixo, devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo, em condições de higiene, revestido de material de fácil limpeza e protegido contra intempéries, animais, vetores e pragas urbanas. Nas áreas de produção de alimentos, o lixo deve ser depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual.

Art. 74. O lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias primas e nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Seção IV
Abastecimento de gás

Art. 75. A área para armazenamento de botijões de gás liquefeito de petróleo deve ser instalada em local ventilado, protegido da passagem ou entrada de pessoas estranhas e atender ao disposto em legislação específica.

Seção V
Controle integrado de vetores e pragas urbanas

Art. 76. Devem ser implantados procedimentos de Boas Práticas de modo a prevenir ou minimizar a presença de vetores e pragas urbanas, tais como insetos, roedores, aves e outros. A aplicação de produtos desinfestantes deve ser realizada quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes. Deve ser efetuada de modo a evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e garantir a segurança dos operadores e do meio ambiente. Deve ser executada por empresa prestadora de serviço de controle de vetores e pragas urbanas, licenciada no órgão de vigilância sanitária competente e os produtos utilizados devem estar regularizados na ANVISA.

CAPÍTULO VI
Qualidade Sanitária das Edificações e das Instalações

Seção I
Localização

Art. 77. Área externa livre de focos de insalubridade, tais como lixo, objetos em desuso, animais, poeira, água estagnada, e de vetores e pragas urbanas. Acesso direto e independente, não comum à habitação e outros usos. A construção deve atender às normas de edificações vigentes estaduais ou municipais. Deve ser concebida de modo a restringir o trânsito de pessoas não essenciais à produção e garantir acessibilidade à pessoa com deficiência ou mobilidade reduzida.

Seção II
Instalações

Art. 78. Em todas as etapas do processo produtivo, as instalações devem ser separadas por meios físicos ou por outras medidas efetivas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos. Se não houver áreas separadas para as várias atividades, devem existir locais específicos para o pré-preparo e para o preparo dos alimentos. Se a área física não permitir esta separação, todas as operações de pré-preparo devem ser realizadas inicialmente, seguidas da higienização dos equipamentos, utensílios, recipientes, bancadas, superfícies, pias, piso e qualquer local contaminado. As operações do preparo final dos alimentos devem se realizar em horário diferente do pré-preparo num ambiente higienizado.

Art. 79. O dimensionamento dos equipamentos, utensílios e mobiliário deve ter relação direta com o volume de produção, os tipos de produtos ou o padrão de cardápio e o sistema de distribuição e venda. Reformas devem ser executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.

Art. 80. Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Art. 81. A higienização de material de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, deve ocorrer em local exclusivo fora da área de preparo de alimentos**.**

Seção III
Equipamentos, utensílios e móveis

Art. 82. Os equipamentos, utensílios e móveis que entram em contato com alimentos devem ser de fácil higienização e não devem transmitir substâncias tóxicas, odores ou sabores.

Art. 83. Não é permitido o funcionamento de equipamentos sem a proteção das partes de maior risco de acidentes, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.

Art. 84. As câmaras frigoríficas devem apresentar as seguintes características:
I - revestimento com material lavável, impermeável e resistente;
II - termômetro de fácil leitura e calibrado, com visor instalado no lado externo da câmara;
III - interruptor de segurança localizado na parte externa que sinalize "ligado" e "desligado";
IV - prateleiras e estrados em material impermeável, resistente e lavável;
V - dispositivo de segurança interno que permita abrir a porta por dentro;
VI - isento de ralo ou grelha.

Seção IV
Piso

Art. 85. Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Deve ter inclinação em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Em áreas que permitam a existência de ralos, esses devem ser sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores.

Seção V
Paredes, tetos e forros

Art. 86. As paredes e divisórias devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável, não sendo permitidas divisórias ocas, com vazios internos, ou construídas de material poroso, tal como o compensado.

Art. 87. Tetos e forros não devem transmitir contaminantes aos alimentos. Os acabamentos de tetos e forros devem ser lisos, de material não inflamável e impermeável. Devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolores, infiltrações, descascamento, dentre outros.

Seção VI
Portas e Janelas

Art. 88. Portas devem ser ajustadas aos batentes e de fácil limpeza. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção, na parte inferior, contra insetos e roedores.

Art. 89. Janelas devem ser ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para facilitar a limpeza e não devem permitir que raios solares incidam diretamente sobre os funcionários, alimentos ou equipamentos mais sensíveis ao calor.

Seção VII
Iluminação

Art. 90. A iluminação deve ser uniforme, sem ofuscamento e não deve alterar as características sensoriais dos alimentos. As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas devem ser

embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto, para permitir a higienização e manutenção do ambiente.

Seção VIII
Ventilação

Art. 91. O sistema de ventilação deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros.

Art. 92. A circulação de ar poderá ser feita, através de ar insuflado filtrado ou através de exaustão. O fluxo de ar deve ser direcionado da área limpa para a suja. Os exaustores devem possuir telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Periodicamente, os equipamentos e filtros devem sofrer manutenção e higienização.

Art. 93. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.

Seção IX
Vestiários e Instalações Sanitárias

Art. 94. Os vestiários dos funcionários e suas instalações sanitárias, não devem se comunicar diretamente com a área de armazenamento, manipulação e de distribuição e consumo de alimentos. Devem ser separados por gênero e as portas externas devem ser dotadas de fechamento automático. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros. Os banheiros devem dispor de vaso sanitário sifonado com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, com papel toalha descartável não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual.

Seção X
Área de distribuição e consumo dos alimentos

Art. 95. Na área de consumo de alimentos, ou o mais próximo possível, deve haver um lavatório para higienização das mãos dos consumidores e as instalações sanitárias para os clientes não devem se comunicar com as áreas de produção de alimentos.

CAPÍTULO VII
Documentação e Registro das Informações

Seção I
Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Art. 96. Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem dispor de manual de Boas Práticas e de POP, que descrevam as práticas desenvolvidas no processo. Os documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável, e acessíveis aos funcionários e à autoridade sanitária. No mínimo, devem existir POP para:

I - higiene e saúde dos funcionários;

II - capacitação dos funcionários em Boas Práticas com o conteúdo programático mínimo estabelecido no Art. 17;

III - o controle de qualidade na recepção de mercadorias;
IV - transporte de alimentos;
V - higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis;
VI - higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;
VII - controle integrado de vetores e pragas urbanas.
Art. 97. O POP relacionado à saúde dos funcionários deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

Art. 98. O POP referente às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e do reservatório de água, deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração de equipamentos.

Art. 99. O POP relacionado ao controle integrado de vetores e pragas urbanas deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

ANEXO

ROTEIRO DE INSPEÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE ALIMENTOS E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

IMPORTANTE: O Roteiro de Inspeção das Boas Práticas em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e Serviços de Alimentação é subsídio para a elaboração do relatório de inspeção. Deve ser descrita **detalhadamente** a situação encontrada no momento da inspeção, no campo "*Relato da Situação Encontrada no Local"*, da "*Ficha de Procedimentos em Vigilância Sanitária"* do SIVISA – Sistema de Informações em Vigilância Sanitária. O Roteiro de Inspeção, preenchido, pode ser inserido no referido campo.

Legenda:

Artigo: Esta coluna faz referência ao artigo do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação que trata o quesito correspondente na coluna Itens de Avaliação.

Itens de Avaliação: Esta coluna apresenta os questionamentos sobre o conteúdo dos Capítulos e Seções do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação.

Conformidade:
S = Sim = o estabelecimento inspecionado atende todos os quesitos do item de avaliação.
N = Não = o estabelecimento inspecionado não atende a um ou mais quesitos do item de avaliação.
NA = Não se aplica = o item de avaliação não se aplica ao estabelecimento inspecionado.

Artigo	ITENS DE AVALIAÇÃO CAPÍTULO II - HIGIENE E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS, RESPONSABILIDADE TÉCNICA E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL	Conformidade		
		S	N	NA
Seção I – Controle de Saúde dos Funcionários				
Art. 8º	1 - A saúde dos funcionários é comprovada por atestado médico e laudos laboratoriais.			
Art. 9º	2 - Os funcionários estão aparentemente saudáveis, observadas as ausências de lesões cutâneas e de sinais e sintomas de infecções respiratórias e oculares.			
Seção II – Higiene e Segurança dos Funcionários				
Art. 10	3 - Os funcionários apresentam-se asseados, com mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte ou adornos.			
Art. 11 e 12	4 - Os funcionários encontram-se com uniformes limpos e com os equipamentos de proteção individual, quando necessários.			
Art. 12, 13 e 14	5 - Durante as atividades de produção, foram observados hábitos e comportamentos que evitam a contaminação dos alimentos.			
Art. 15	6 - Há cartazes educativos sobre a higienização das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
Seção III – Responsabilidade Técnica e Capacitação de Pessoal				
Art. 16, 17 e 18	7 - O estabelecimento possui um responsável técnico comprovadamente capacitado para implantar Boas Práticas.			
Art. 19	8 - O estabelecimento possui um programa de capacitação do pessoal em Boas Práticas.			
Seção IV - Visitantes				
Art. 20	9 - Os visitantes apresentam-se devidamente uniformizados			

Artigo	CAPÍTULO III – QUALIDADE SANITÁRIA DA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	Conformidade		
		S	N	NA
Seção I – Recepção e Controle de Mercadorias				
Art. 21, 22, 23, 24 e 25	10 - A recepção de produtos é realizada em local apropriado, com observações sobre a qualidade de: transportadores, embalagens, rotulagens, avaliação sensorial e medições de temperaturas, entre outros.			
Seção II – Armazenamento de Produtos				
Art. 26, 27, 28, 30, 32, 34	11 - Embalagens, matérias-primas, ingredientes, alimentos preparados, que necessitam ou não de refrigeração ou congelamento são identificados, protegidos e armazenados adequadamente, de acordo com suas características e necessidades de localização, organização e controle de temperatura.			
Art. 29	12 - Produtos reprovados com prazo de validade vencido ou para devolução aos fornecedores estão armazenados adequadamente quanto à organização e ao local.			
Art. 31 e 33	13 - Refrigeradores e *freezers* estão adequados às necessidades, quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, assim como os volumes e as disposições dos alimentos naqueles equipamentos estão adequados.			
Seção III – Pré-preparo dos Alimentos				
Art. 35 e 36	14 - Os procedimentos de pré-preparo evitam a contaminação cruzada entre alimentos crus, semi preparados e prontos ao consumo, e as embalagens dos produtos são higienizadas e adequadas à área de pré-preparo.			
Art. 37 e 38	15 - O descongelamento e a retirada do sal de produtos são realizados de maneira adequada.			
Art. 39	16 - A higienização de hortifrutícolas é realizada em local adequado e conforme as recomendações desta Portaria. Princípios ativos desinfetantes e a concentração de uso encontram-se adequados.			
Art. 40	17 - Há instruções facilmente visíveis e compreensíveis, sobre a higienização dos hortifrutícolas no local dessa operação.			
Seção IV – Preparo dos Alimentos				
Art. 41, 44 e 45	18 - Os procedimentos de cocção, resfriamento e refrigeração dos alimentos são realizados em locais apropriados e sob controles de tempos e temperaturas adequadas.			
Art. 42	19 - Existe controle de temperatura do procedimento de fritura e as características sensoriais dos óleos utilizados nesse procedimento encontram-se adequadas.			
Art. 43	20 - O estabelecimento não oferece aos consumidores ovos crus, nem preparações onde os ovos permanecem crus. O Responsável Técnico conhece as regras sobre a utilização de ovos determinadas nessa Portaria.			

Seção V – Distribuição de Alimentos Preparados				
Art. 46 e 47	21 - Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição.			
Art. 48	22 - A água do balcão térmico encontra-se limpa e sua temperatura é controlada.			
Art. 49	23 - Os ornamentos e ventiladores da área de consumação encontram-se adequados.			
Art. 50	24 - O pagamento de despesas ocorre em local específico e reservado e o funcionário do caixa não manipula os alimentos.			
Art. 51	25 - A doação de sobras de alimentos, quando realizada observam-se as Boas Práticas.			
Seção VI – Guarda de Amostras em Cozinhas Industriais e Serviços de Alimentação				
Art. 52	26 - A cozinha industrial ou o serviço de alimentação guarda amostras das refeições preparadas conforme as determinações desta Portaria.			
Seção VII – Transporte de Alimentos				
Art. 53, 54, 55, 56,57,58, 59,60 e 61	27 - Os alimentos são transportados de maneira adequada e identificados, em veículos apropriados e higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
Artigo	**CAPÍTULO IV – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E DO AMBIENTE**	**Conformidade**		
		S	**N**	**NA**
Art. 62 e 63	28 - Os procedimentos de higienização do ambiente e das instalações são adequados e seguem as etapas obrigatórias determinadas nessa Portaria.			
Art. 64	29 - Os produtos saneantes são rotulados, adequados e armazenados separadamente dos alimentos.			
Art. 65	30 - Os funcionários que realizam as operações de higienização são capacitados para isso e utilizam equipamentos de proteção individual, quando necessário.			
Artigo	**CAPÍTULO V – SUPORTE OPERACIONAL**	**Conformidade**		
		S	**N**	**NA**
Seção I – Abastecimento de Água				
Art. 66 e 67	31 - A água utilizada no abastecimento da empresa é adequada e sua qualidade é satisfatória, controlada por análise laboratorial periódica, conforme a legislação em vigor.			
Art. 68	32 - O reservatório de água está adequado e sua higienização periódica encontra-se documentada.			
Art. 69	33 - O gelo utilizado para entrar em contato com alimentos e bebidas é produzido com água potável e manipulado com higiene.			
Art. 70	34 - O vapor em contato com alimentos ou usado para higienização é produzido com água potável, sem produtos químicos que possam provocar contaminação.			
Seção II – Esgotamento Sanitário				
Art. 71	35 - Há um sistema de esgoto adequado.			
Art. 72 e	36 - Os despejos das pias de produção passam por caixa de gordura higienizada periodicamente e			

42	instalada fora da área de manipulação e armazenamento dos alimentos. Resíduos de óleo da produção não são descartados na rede de esgoto.			
Seção III – Materiais Recicláveis e Resíduos Sólidos				
Art. 73 e 74	37 - Na área de produção, o lixo é depositado em recipientes com tampas acionadas por pedal, sem contato manual e é periodicamente retirado de maneira que não provoca contaminação cruzada com alimentos. Os recicláveis e o lixo encontram-se adequadamente armazenados em local que impossibilita atração de vetores e pragas urbanas.			
Seção IV – Abastecimento de Gás				
Art. 75	38 - A área para armazenamento de gás é instalada em local ventilado e protegido.			
Seção V – Controle integrado de vetores e pragas urbanas				
Art. 76	39 - Existem procedimentos para o controle de pragas e vetores urbanos. Há comprovação dos serviços efetuados por empresa licenciada no órgão competente de vigilância sanitária.			
Artigo	**CAPÍTULO VI – QUALIDADE SANITÁRIA DAS EDIFICAÇÕES E DAS INSTALAÇÕES**	**Conformidade**		
		S	**N**	**NA**
Seção I – Localização				
Art. 77	40 - Área externa livre de focos de insalubridade, ausência de lixo e objetos em desuso, livre de focos de vetores, animais domésticos e roedores. Acesso independente, não comum a habitação e outros usos.			
Seção II – Instalações				
Art. 78 e 79	41 - As instalações são separadas por meios físicos que facilitam higienização e a produção ocorre em fluxo contínuo e não promove contaminação cruzada. Existem locais específicos para pré-preparo e para preparo. O dimensionamento das instalações é proporcional ao volume de produção.			
Art. 79	42 - As reformas são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.			
Art. 80	43 - Existe lavatório exclusivo para higiene das mãos, com um cartaz educativo sobre isso, em posição estratégica em relação ao fluxo de preparações dos alimentos.			
Art. 81	44 - A higienização de materiais de limpeza, tais como baldes, vassouras, pano de chão, entre outros, ocorre em local exclusivo, fora da área de preparo de alimentos.			
Seção III – Equipamentos, Utensílios e Móveis				
Art. 82 e 83	45 - Equipamentos, utensílios e móveis são de fácil higienização, não transmitem substâncias tóxicas, odores ou sabores aos alimentos e têm as partes de maior risco protegidas, tais como motor, prensa, peça cortante, sucção, correia e outros.			
Art. 84	46 - As câmaras frigoríficas encontram-se adequadas.			
Seção IV – Piso				
Art. 85	47 - O piso é constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações. Os ralos são sifonados com dispositivos que permitem seu fechamento.			
Seção V – Paredes, Tetos e Forros				
Art. 86 e	48 - As paredes e divisórias, assim como tetos e forros são sólidos, com acabamento liso e impermeável.			

87	Não possuem vazamentos, umidade, bolores, infiltrações, trincas, rachaduras, descascamento, goteiras, dentre outros.			
Seção VI – Portas e Janelas				
Art. 88 e 89	49 - As portas são ajustadas aos batentes, de fácil limpeza, possuem mecanismo de fechamento automático e proteção na parte inferior contra insetos e roedores. As janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis para limpeza.			
Seção VII – Iluminação				
Art. 90	50 - As lâmpadas e luminárias encontram-se protegidas contra quedas acidentais ou explosão. As instalações elétricas são embutidas ou encontram-se protegidas por tubulações presas e distantes das paredes e teto.			
Seção VIII – Ventilação				
Art. 91 e 92	51 - O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores, dentre outros. A ventilação/exaustão do ar é direcionada da área limpa para a suja. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de vetores e pragas urbanas. Os equipamentos e filtros são higienizados.			
Art. 93	52 - Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
Seção IX – Vestiários e Instalações Sanitárias				
Art. 94	53 - Os vestiários dos funcionários não se comunicam diretamente com a área de armazenamento, manipulação de alimentos e refeitórios. São separados por gênero, possuem armários individuais, chuveiros e as portas externas são dotadas de fechamento automático. Os banheiros dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pias com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			
Seção X – Área de Distribuição e Consumo dos Alimentos				
Art.95	54 - As instalações sanitárias de clientes dispõem de bacia sifonada com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, lavatórios com sabonete ou produto anti-séptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro.			
Artigo	**CAPÍTULO VII – DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DAS INFORMAÇÕES**	**Conformidade**		
		S	**N**	**NA**
Seção I – Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados				
Art. 96	55 - O estabelecimento possui um manual de Boas Práticas e os POPs estabelecidos nesta Portaria, que encontram-se disponíveis aos funcionários e à fiscalização sanitária.			

DIRETRIZES PARA A DECISÃO SOBRE A QUALIDADE SANITÁRIA DO ESTABELECIMENTO
O Roteiro de Inspeção é um instrumento que auxilia no raciocínio sobre o risco sanitário que pode existir num determinado estabelecimento. Os itens de avaliação do Roteiro de Inspeção são quesitos de Boas Práticas, que devem ser cumpridos pelos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação. A autoridade sanitária se fundamenta no conhecimento científico e utiliza o Roteiro de Inspeção para fazer a avaliação do risco sanitário. A autoridade sanitária deve empregar o seu poder discricionário para concluir sobre a condição de funcionamento do estabelecimento inspecionado: SATISFATÓRIO [ ] INSATISFATÓRIO [ ]

ADVERTÊNCIA
Este texto n◆o substitui o publicado no Diário Oficial da União

Minist◆rio da Sa◆de
Secretaria de Vigilância Sanitária

PORTARIA Nº 326, DE 30 DE JULHO DE 1997

A Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, no uso de suas atribuições legais e

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

Considerando a importância de compatibilizar a legislação nacional com base nos instrumentos harmonizados no Mercosul, relacionados às condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores/industrializadores e Boas Práticas de Fabricação de alimentos – Resolução GMC n] 80/96;

Considerando que os aspectos não abrangidos por este regulamento de acordo com Anexo I, continuarão cobertos pela legislação nacional vigente, conforme Resolução GMC nº 126/94, resolve:

Art. 1º aprovar o Regulamento Técnico; "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos", conforme Anexo I.

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

MARTA NÓBREGA MARTINEZ

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORE/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos /fabricados para o consumo humano.

2. ÂMBITO DE APLICAÇÃO

O presente Regulamento se aplica, quando for o caso, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento no qual sejam realizadas algumas das atividades seguintes; produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transportes de alimentos industrializados.

O cumprimento dos requisitos gerais deste Regulamento não excetua o cumprimento de outros Regulamentos específicos que devem ser publicados.

3. DEFINIÇÕES

Para efeitos deste Regulamento são definidos:

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

3.2 – Alimento apto para o consumo humano: aqui considerado como alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais.

3.3 – Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.

3.4 – Boas práticas: são os procedimentos necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

3.5 – Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde humana.

3.6 – Desinfecção: é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.

3.7 - Estabelecimento de alimentos produzidos/industrializados: é a região que compreende o local e sua circunvizinhança, no qual se efetua um conjunto de operações e processos, com a finalidade de obter um alimento elaborado, assim como o armazenamento ou o transporte de alimentos e/ou suas matérias primas.

3.8 – Fracionamento de alimentos: são as operações através das quais se divide um alimento, sem modificar sua composição original.

3.9 – Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó e outras matérias indesejáveis.

3.10 - Manipulação de alimentos: são as operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.

3.11 – Material de Embalagem: todos os recipientes como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela.

3.12 – Órgão competente: é o órgão oficial ou oficialmente reconhecido ao qual o País lhe autorga mecanismos legais para exercer suas funções.

3.13 – Pessoal Tecnicamente Competente/Responsabilidade Técnica: é o profissional habilitado a exercer atividade na área de produção de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.14 – Pragas: os animais capazes de contaminar direta ou indiretamente os alimentos.

3.15 – Produção de Alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado.

4 – PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICO-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS PARA ALIMENTOS PRODUZIDOS /INDUSTRIALIZADOS

4.1- Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo ou colheita:

Não devem ser produzidos, cultivados, nem coletados ou extraídos alimentos ou criação de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação destes alimentos ou seus derivados, em níveis que possam constituir um risco para saúde.

4.2 – Controle de prevenção da contaminação por lixo/sujidades:

As matérias-primas alimentícias devem ter controle de prevenção da contaminação por lixos ou sujidades de origem animal, doméstico, industrial e agrícola, cuja presença possa atingir níveis passíveis de constituir um risco para saúde.

4.3 – Controle de água:

Não devem ser cultivados, produzidos nem extraídos alimentos ou criações de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir, através de alimentos, um risco a saúde do consumidor.

4.4 – Controle de pragas ou doenças:

As medidas de controle que compreende o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal tecnicamente competente que saiba identificar, avaliar e intervir nos perigos potenciais que estas substâncias representam para a saúde.

Tais medidas somente devem ser aplicadas em conformidade com as recomendações do órgão oficial competente.

4.5 – Colheita, produção, extração e abate:

4.5.1- Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e abate devem ser higiênicos, sem constituir um perigo potencial para a saúde e nem provocar a contaminação dos produtos.

4.5.2- Equipamentos e recipientes que são utilizados nos diversos processos produtivos não devem constituir um risco à saúde.

Os recipientes que são reutilizáveis devem ser fabricados de material que permita a limpeza e desinfecção completa. Uma vez usados com matérias tóxicas não devem ser utilizados posteriormente para alimentos ou ingredientes alimentares sem que sofram desinfecção.

4.5.3- Remoção de matérias-primas impróprias:

As matéria-primas que forem impróprias para o consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira a evitar a contaminação dos alimentos, das matérias-primas, da água e do meio ambiente.

4.5.4- Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública:

Devem ser utilizados controles adequados para evitar a contaminação química, física ou microbiológica, ou por outras substâncias indesejáveis. Também, devem ser tomadas medidas de controle com relação à prevenção de possíveis danos.

4.6 – Armazenamento no local de produção:

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições cujo controle garanta a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo as perdas da qualidade nutricional ou deteriorações.

4.7- Transporte

4.7.1- Meios de transporte:

Os meios de transporte de alimentos colhidos, transformados ou semi-processados dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para o fim a que se destinam e constituídos de materiais que permitam o controle de conservação, da limpeza, desinfecção e desinfestação fácil e completa.

4.7.2- Processos de manipulação:

Devem ser de tal forma controlados que impeçam a contaminação dos materiais. Cuidados especiais devem ser tomados para evitar a putrefação, proteger contra a contaminação e minimizar danos. Equipamento especial, por exemplo, equipamento de refrigeração, dependendo da natureza do produto, ou das condições de transporte, (distância/tempo). No caso de utilizar gelo em contato com o produto deve-se observar a qualidade do mesmo conforme item 5.3.12.c) do presente regulamento.

5 – CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

OBJETIVO: Estabelecer os requisitos gerais/essenciais e de boas práticas de fabricação a que deve ajustar-se todo o estabelecimento com a finalidade de obter alimentos aptos para o consumo humano.

Requisitos Gerais para Estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

5.1- Localização:

Os estabelecimentos devem se situar em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó e outros contaminantes e não devem estar expostos a inundações, quando não, devem estabelecer controles com o objetivo de evitar riscos de perigos, contaminação de alimentos e agravos à saúde.

5.2- Vias de acesso interno:

As vias e áreas utilizadas para circulação pelo estabelecimento, que se encontram dentro de seu perímetro de ação, devem ter uma superfície dura/ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas. Devem dispor de um escoamento adequado assim como controle de meios de limpeza.

5.3- Edifícios e instalações:

5.3.1- Para aprovação das plantas, os edifícios e instalações devem ter construção sólida e sanitariamente adequada . todos os materiais usados na construção e na manutenção não devem transmitir nenhuma substância indesejável ao alimento.

5.3.2- Deve ser levado em conta a existência de espaços suficientes para atender de maneira adequada, a toda as operações.

5.3.3- O desenho deve ser tal que permita uma limpeza adequada e permita a devida inspeção quanto a garantia da qualidade higiênico –sanitária do alimento.

5.3.4- Os edifícios e instalações devem impedir a entrada e o alojamento de insetos, roedores e ou pragas e também a entrada de contaminantes do meio, tais como: fumaça, pó, vapor, e outros.

5.3.5- Os edifícios e instalações devem ser projetados de forma a permitir a separação, por áreas, setores e outros meios eficazes, como definição de um fluxo de pessoas e alimentos, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

5.3.6- Os edifícios e instalações devem ser projetados de maneira que seu fluxo de operações possa ser realizado nas condições higiênicas, desde a chegada da matéria-prima, durante o processo de produção, até a obtenção do produto final.

5.3.7- Nas áreas de manipulação de alimentos, os pisos devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis, e antiderrapantes; não possuir frestas e serem fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos devem escorrer até os ralos (que devem ser do tipo sifão ou similar), impedindo a formação de poças. As paredes devem ser revestidas de materiais impermeáveis e laváveis, e de cores claras. Devem ser lisas e sem frestas e fáceis de limpar e desinfetar, até uma altura adequada para todas as operações. Os ângulos entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto devem ser abaulados hérméticos para facilitar a limpeza. Nas plantas deve-se indicar a altura da parede que será impermeável. O teto deve ser constituído e/ou acabado de modo a que se impeça o acúmulo de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo, e deve ser fácil de limpar. As janelas e outras aberturas devem ser construídas de maneira a que se evite o acúmulo de sujeira e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção anti-pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza e boa conservação. As portas devem ser de material não absorvente e de fácil limpeza. As escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão rampas, devem estar localizadas e construidas de modo a não serem fontes de contaminação.

5.3.8- Nos locais de manipulação de alimentos, todas as estruturas e acessórios elevados devem ser instalados de maneira a evitar a contaminação direta ou indireta dos alimentos, da matéria-prima e do material de embalagem, por gotejamento ou condensação e que não dificultem as operações de limpeza.

5.3.9- Os refeitórios, lavabos, vestiários e banheiro de limpeza do pessoal auxiliar do estabelecimento devem estar completamente separados dos locais de manipulação de alimentos e não devem ter acesso direto e nem comunicação com estes locais.

5.3.10- Os insumos, matérias-primas e produtos terminados devem estar localizados sobre estrados e separados das paredes para permitir a correta higienização do local.

5.3.11- Deve-se evitar a utilização de materiais que não possam ser higienizados ou desinfetados adequadamente, por exemplo, a madeira, a menos que a tecnologia utilizada faça seu uso imprescindível e que seu controle demonstre que não se constitui uma fonte de contaminação.

5.3.12- Abastecimento de água:

Dispor de um abundante abastecimento de água potável, que se ajuste ao item 8.3 do presente regulamento, com pressão adequada e temperatura conveniente, com um adequado sistema de distribuição e com proteção eficiente contra contaminação. No caso necessário de armazenamento, deve-se dispor ainda de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. É imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água.

O órgão competente poderá admitir variação das especificações químicas e físico-quimicas diferentes das normais quando a composição da água do local o fizer necessário e sempre que não se comprometa a sanidade do produto e a saúde pública.

O vapor e o gelo utilizados em contato direto com alimentos ou superfícies que entram em contato direto com os mesmos não devem conter nenhuma substância que possa ser perigosa para a saúde ou contaminar o alimento, obedecendo o padrão de água potável.

A água potável que seja utilizada para produção de vapor, refrigeração, para apagar incêndios e outros propósitos similares, não relacionados com alimentos, deve ser transportada por tubulações completamente separadas, de preferência identificadas através de cores , sem que haja nenhuma conexão transversal nem processo de retrosfriagem, com as tubulações que conduzem água potável.

5.3.13- Efluentes e águas residuais:

Eliminação de efluentes e águas residuais: os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, o qual deve ser mantido em bom estado de funcionamento. Todos os tubos de escoamento (incluídos o sistema de esgoto) devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e devem ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

5.3.14- Vestiários e banheiros:

Todos os estabelecimentos devem dispor de vestiários, banheiros e quartos de limpeza adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais . Esses locais devem estar bem iluminados e ventilados, de acordo com a legislação, sem comunicação direta com o local onde são manipulados os alimentos . junto aos vasos sanitários e situados de tal modo que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para área de manipulação, devem ser construídos lavabos com água fria ou fria e quente, providos de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para lavagem das mãos em meios higiênicos convenientes para sua secagem. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso de se usar toalhas de papel, deve haver um controle de qualidade higiênico-sanitária e dispositivos de distribuição e lixeiras que não necessite de acionamento manual para essas toalhas . Devem ser indicado ao pessoal, a obrigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos após o uso do sanitário.

5.3.15- Instalações para lavagem das mãos nas áreas de produção:

Devem ter instalações adequadas e convenientemente localizadas para lavagem e secagem das mãos sempre que a natureza das operações assim o exija. Nos casos em que sejam manipuladas substâncias contaminantes ou quando a natureza das tarefas requeira uma desinfecção adicionalà lavagem devem estar disponíveis também instalações para desinfeccção das mãos. Deve-se dispor de água fria ou fria e quente e de elementos adequados (sabonete líquido, detergente, desinfetante, entre outros) para limpeza das mãos. Deve haver também um meio higiênico adequado para secagem das mãos. Não é permitido o uso de toalhas de tecido . No caso de se usar toalhas de papel, deve haver um controle de qualidade higiênico-sanitária e dispositivos de distribuição e lixeiras que não necessite de acionamento manual para essas toalhas. As instalações devem estar providas de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.

5.3.16- Instalações para limpeza e desinfecção:

Quando necessário, deve haver instalações adequadas para a limpeza e desinfeccção dos utensílios e equipamentos de trabalho, essas instalações devem ser construídas com materiais resistentes à corrosão, que possam ser limpados facilmente e devem estar providas de meios convenientes para abastecer de água fria ou fria e quente, em quantidade suficiente.

5.3.17- Iluminação e instalação elétrica:

Os estabelecimentos devem ter iluminação natural ou não artificial que possibilitem a realização dos trabalhos e não comprometa a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial, de acordo com a legislação, que estejam suspensas ou colocadas diretamente no teto e que se localizem sobre a área de manipulação de alimentos , em qualquer das fases de produção, devem ser do tipo adequado e estar protegidas contra quebras . A iluminação não deverá alterar as cores. As instalações elétricas devem ser embutidas ou exteriores e, neste caso, estarem perfeitamente revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos não sendo permitidas fiação elétrica solta sobre a zona de manipulação de alimento. O órgão competente poderá autorizar outra forma de instalação ou modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

5.3.18- Ventilação:

O estabelecimento deve dispor de uma ventilação adequada de tal forma a evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, o acúmulo de poeira, com a finalidade de eliminar o ar contaminado. A direção da corrente de ar nunca deve ir de um local sujo para um limpo. Deve haver abertura a ventilação provida de sistema de proteção para evitar a entrada de agentes contaminantes.

5.3.19- Armazenamento para lixos e materiais não comestíveis:

O estabelecimento deve dispor de meios para armazenamento de lixos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação, do estabelecimento, de modo a impedir o ingresso de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do alimento, da água potável, do equipamento e dos edifícios ou vias de acesso aos locais.

5.3.20- Devolução de produtos:

No caso de devolução de produtos os mesmos devem ser colocados em setor separado e destinados a tal fim por um período até que se determine seu destino.

5.4- Equipamentos e utensílios

5.4.1-Materiais:

Todo o equipamento e utensílio utilizado nos locais de manipulação de alimentos que possam entrar em contato com o alimento devem ser confeccionados de material que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores que sejam não absorventes e resistentes à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies devem ser lisas e estarem isentas de rugosidade e frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação. Deve evitar-se o uso de madeira e de outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que se tenha a certeza de que seu uso não será uma fonte de contaminação. Deve ser evitado o uso de diferentes materiais para evitar o aparecimento de corrosão por contato.

5.4.2- Projetos e construção:

a) Todos os equipamentos e utensílios devem ser desenhados e construídos de modo a assegurar a higiene e permitir uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, devem ser instalados de modo a permitir um acesso fácil e uma limpeza adequada , além disto devem ser utilizados exclusivamente para os fins a que foram projetados.

6 – REQUISITOS DE HIGIENE DO ESTABELECIMENTO

6.1- Conservação: Os edifícios , equipamentos, utensílios e todas as demais instalações, incluídos os desaguamentos, devem ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas devem ser secas, estar isentas de vapor, poeira, fumaça água residual.

6.2 – Limpeza e desinfecção:

Documento: ETP - Página 320/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

6.2.1 – Todos os produtos de limpeza e desinfecção devem ser aprovados previamente para seu uso, através de controle da empres, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação dos alimentos. Além disto devem ser autorizados pelo órgão competente.

6.2.2 – Com a finalidade de impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a frequencia necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigem. O estabelecimento deve dispor de recipientes adequados , de forma a impedir qualquer possibilidade de contaminação, e em número e capacidade suficiente para verter os lixos e materiais não comestíveis.

6.2.3 – Devem ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação dos alimentos quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com águas ou detergentes ou com desinfetantes ou soluções destes. Os detergentes e desinfetantes devem ser adequados para esta finalidade e devem ser aprovados pelo órgão oficialmente competente. Os resíduos destes agentes que permaneçam em superfície suscetível de entrar em contato com alimento devem ser eliminados mediante uma lavagem cuidadosa com água potável antes que volte a ser utilizada para a manipulação de alimentos . Devem ser tomadas precauções adequadas na limpeza e desinfecção quando se realizem operações de manutenção geral ou particular em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar o alimento.

6.2.4 – Imediatamente após o término do trabalho ou quantas vezes for conveniente, devem ser limpos cuidadosamente o chão incluindo o desague, as estruturas auxiliares e as paredes da área de manipulação de alimentos.

6.2.5- Os vestiários devem estar sempre limpos.

6.2.6 – As vias de acesso e os pátios situados nas imediações dos locais em que sejam parte destes devem manter-se limpos.

6.3 – Programa de Controle de higiene e desinfecção:

Cada estabelecimento deve assegurar sua limpeza e desinfecção. Não devem ser utilizados, nos procedimentos de higiene, substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas nas áreas de manipulação dos alimentos, com vistas a evitar a contaminação pelos mesmos e que não se misturem os odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e de seus riscos, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

6.4 – Subprodutos:

Os subprodutos armazenados de maneira que os subprodutos resultantes da elaboração que forem veículos de contaminação sejam retirados das áreas de trabalho tantas vezes quantas forem necessárias.

6.5 – Manipulação, Armazenamento e Remoção de lixo :

Deve manipular-se o lixo de maneira que se evite a contaminação dos alimentos e ou da água potável. Especial cuidado é necessário para impedir o acesso de vetores aos lixos . Os lixos devem ser retirados das áreas de trabalho, todas as vezes que sejam necessárias, no mínimo uma vez por dia. Imediatamente depois da remoção dos lixos, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com os lixos devem ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento do lixo deve também ser limpa e desinfetada.

6.6 – Proibição de animais domésticos:

Deve-se impedir a entrada de animais em todos os lugares onde se encontram matérias-primas, material de embalagem, alimentos prontos ou em qualquer das etapas da produção/industrialização.

6.7 – Sistema de Controle de Pagas:

Deve-se aplicar um programa eficaz e contínuo de controle das pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes devem manter inspeção periódica com vistas a diminuir consequentemente os riscos de contaminação.

No caso de invasão de pragas, os estabelecimentos devem adotar medidas para sua erradicação. As medidas de controle devem compreender o tratamento com agentes químicos, físicos ou biológicos autorizados. Aplicados sob a supervisão direta de profissional que conheça os riscos que o uso destes agentes possam acarretar para a saúde, especialmente os riscos que possam originar resíduos a serem retidos no produto. Só devem ser empregados praguicidas caso não se possa aplicar com eficácia outras medidas de prevenção. Antes da aplicação de praguicidas deve-se ter o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios da contaminação. Após a aplicação dos praguicidas deve-se limpar cuidadosamente o equipamento e os utensílios contaminados a fim de que antes de sua reutilização sejam eliminados os resíduos.

6.8 – Armazenamento de substâncias tóxicas:

Os praguicidas solventes e outras substâncias tóxicas que representam risco para a saúde devem ser rotulados com informações sobre sua toxidade e emprego . Estes produtos devem ser armazenados em áreas separadas ou armários fechados com chave, destinados exclusivamente com este fim, e só devem ser distribuídos ou manipulados por

Documento: ETP - Página 321/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

pessoal autorizado e devidamente capacitado sob controle de pessoal tecnicamente competente. Deve ser evitada a contaminação dos alimentos.

Não deve ser utilizado nem armazenado, na área de manipulação de alimentos, nenhuma substância que possa contaminar os alimentos, salvo sob controle, quando necessário para higienização ou sanitização.

6.9 – Roupa e Objeto:

Não devem ser guardados roupas nem objetos pessoais na área de manipulção de alimentos.

7 – HIGIENE PESSOAL E REQUISITO SANITÁRIO

7.1 – Capacitação em Higiene:

A direção do estabelecimento deve tomar providências para que todas as pessoas que manipulem alimentos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênica-sanitária, na manipulação dos alimentos e higiene pessoal, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos alimentos. Tal capacitação deve abranger todas as partes pertinentes deste regulamento.

7.2- Situação de saúde;

A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos alimentos ou mesmo que sejam portadores ou sãos, deve impedí-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação com alimentos se existir a probabilidade da contaminação destes. Qualquer pessoa na situação acima deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde.

As pessoas que mantêm contatos com alimentos devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de usa atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser sxigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

7.3 – Enfermidades contagiosas:

A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a ningém que se saiba ou suspeite que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos alimentos, ou que apresentem feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarréias, trabalhar em qualquer área de manipulação de alimentos com microorganismos patógenos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente a direção do estabelecimento.

7.4 – Feridas:

Ninguém que apresente feridas pode manipular alimentos ou superfícies que entrem em contato com alimentos até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

7.5- Lavagem das mãos:

Toda pessoa que trabalhe numa área de manipulação de alimentos deve, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa com um agente de limpeza autorizado e com água corrente potável fria ou fria e quente. Esta pessoa deve lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso do sanitário, após a manipulação de material contaminado e todas as vezes que for necessário. Deve lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir doenças. Devem ser colocados avisos que indiquem a obigatoriedade e a forma correta de lavar as mãos. Deve ser realizado um controle adequado para garantir o cumprimento deste requisito.

7.6 – Higiene pessoal:

Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação de alimentos deve manter uma higiene pessoal esmerada e deve usar roupa protetora, sapatos adequados, touca protetora. Todos estes elementos devem ser laváveis, a menos que sejam descartáveis e mantidos limpos, de acordo com a natureza do trabalho. Durante a manipulação de matérias-primas e alimentos, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal.

7.7 – Conduta pessoal:

Nas áreas de manipulação de alimentos deve ser proibido todo o ato que possa originar uma contaminaçãod e alimentos, como: comer, fumar, tossir ou outras práticas anti-higiênicas.

7.8 – Luvas:

O emprego de luvas na manipulação de alimentos deve obedecer as perfeitas condições de higiene e limpeza destas. O uso de luvas não exime o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

7.9 – Visitantes:

Documento: ETP - Página 322/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

Inclui-se nesta categoria todas as pessoas que não pertençam às áreas ou setores que manipulam alimentos. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas nos itens 6.9, 7.3, 7.4 e 7.7 do presente regulamento.

7.10 – Supervisão: a responsabilidade do cumprimento dos requisitos descritos nos itens 7.1 à 7.9 deve recair ao supervisor competente.

8 – REQUISITOS DE HIGIENE NA PRODUÇÃO

8.1 – Requisitos aplicáveis à matéria-prima:

8.1.1 – O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou insumo que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis atravésd e processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação. O responsável técnico deve dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima ou insumos de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através dos processos normais de classificação e/ou preparação ou fabricação.

8.1.2 – O controle de qualidade da matéria-prima ou insumo deve incluir a sua inspeção, classificação, e se necessário análise laboratorial antes de serem levados à linha de fabricação. Na fabricação somente devem ser utilizadas matérias primas ou insumos em boas condições.

8.1.3 – As matérias-primas e os ingredientes armazenados nas áreas do estabelecimento devem ser mantidos em condições tais que evitem sua deterioração, protejam contra a contaminação e reduzam os danos ao mínimo possível. Deve-se assegurar, através do controle, a adequada rotatividade das matérias-primas e ingredientes.

8.2 - Prevenção da contaminação cruzada:

8.2.1- Devem ser tomadas medidas eficazes para evitar a contaminação do material alimentar por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontrem nas fases iniciais do processo.

8.2.2- As pessoas que manipulam matérias-primas ou produtos semi elaborados com risco de contaminar o produto final enquanto não tenham retirado a roupa protetora que foi utilizada durante a manipulação de materias-primas e produtos semi elaborados, com os quais, tenham entrado em contato ou que tenha sido contaminada por matéria-prima ou produtos semi elaborados e, colocado outra roupa protetora limpa e cumprindo com os itens 7.5 e 7.6.

8.2.3 – Se existir possibilidade de contaminação, as mãos devem ser cuidadosamente lavadas entre uma e outra manipulação de produtos nas diversas fases do processo.

8.2.4 – Todo equipamento e utensílios que tenham entrado em contato com matérias-primas ou com material contaminado devem ser limpos e desinfetados cuidadosamente antes de serem utilizados para entrar em contato com produtos acabado.

8.3 – Uso da água:

8.3.1 – Como princípio geral na manipulação de alimentos somente deve ser utilizada água potável.

8.3.2 – Pode ser utilizada água não potável para a produção de vapor, sistema de refrigeração, controle de incêndio e outros fins análogos não relacionados com alimentos, com a aprovação do órgão competente.

8.3.3 – A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deve ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não possa representar um risco para a saúde. O processo de tratamento deve ser mantido sob constante vigilância. Por outro lado, a água recirculada que não tenha recebido tratamento posterior pode ser utilizada nas condições em que o seu emprego não constitua um risco para saúde e nem contamine a matéria–prima nem o produto final. Deve haver um sistema separado de distribuição que possa ser identificado facilmente, para a utilização da água recirculada. Qualquer controle de tratamento para a utilização da água recirculada em qualquer processo de elaboração de alimentos deve ter sua eficácia comprovada e deve ter sido prevista nas boas práticas adotadas pelo estabelecimento e devidamente aprovadas pelo organismo oficialmente competente. As situações particulares indicadas nos itens 7.3.2 e neste devem estar em concordância com o item 5.3.2 e neste devem estar em concordância com o item 5.3.12.

8.4-Produção:

8.4.1 – A produção deve ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

8.4.2 – Todas as operações do processo de produção incluindo o acondicionamento, devem ser realizadas sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

8.4.3 – Os recipientes devem ser tratados com o devido cuidado para evitar toda a possibilidade de contaminação do produto fabricado.

Documento: ETP - Página 323/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

8.4.4 – Os métodos de conservação e os controles necessários devem ser tais que protejam contra a contaminação ou a presença de um risco à saúde pública e contra a deterioração dentro dos limites de uma prática comercial correta, de acordo com as boas práticas de prestação de serviço na comercialização.8.5 – Embalagem

8.5.1 – Todo material utilizado para embalagem deve ser armazenado em condições higiênico-sanitárias, em áreas destinadas para este fim. O material deve ser apropriado para o produto e as condições previstas de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que excedam os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagemdeve ser seguro e conferir uma proteção apropriada contra a contaminação.

8.5.2 – As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possam dar lugar a uma contaminação do produto. As embalagens ou recipientes devem ser inspecionados imediatamente antes do uso, para verificar sua segurançae, em casos específicos, limpos e/ou desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do uso. Na área de enchimento/embalagem, somente devem permanecer as embalagens ou recipientes necessários para uso imediato.

8.5.3 – a embalagem deve ser processada em condições que excluam as possibilidades a contaminação do produto.

8.6 Responsabilidade Técnica e supervisão:

O tipo de controle e supervisão necessário depende do risco de contaminação na produção do alimento. Os responsáveis técnicos devem ter conhecimento suficiente sobre as boas práticas de produçaõ de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes.

8.7 – Documentação e registro:

Em função do risco do alimento devem ser mantidos registros dos controles apropriados a produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

8.8 – Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados:

8.8.1 – As matéria-primas e produtos acabados devem ser armazenadose transportados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminaçãoe/ou a proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos ao recipiente ou embalagem. Durante o armazenamento deve ser exercida uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam expedidos alimentos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações de rótulo quanto as condições e transporte, quando existam.

8.2.2. – Os veículos de transportes pertencentes ao estabeleimento produtor de alimento ou por contratado devem atender as boas práticas de transporte de alimentos autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte devem realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de fabricação dos alimentos, devendo ser evitada a contaminação dos mesmos e do ar por gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte de alimentos refrigerados ou congelados devem possuir instrumentos de controle que permitam verificar a umidade, caso seja necessário e a manutenção da temperatura adequada.

9 - Controle de alimentos

O responsável técnico deve usar metodologia apropriada de avaliação dos riscos de contaminação dos alimentos nas diversas etapas de produção contidas no presente regulamento e intervir sempre que necessário, com vistas a assegurar alimentos aptos ao consumo humano.

O estabelecimento deve prover instrumentos necessários para controles.

Sa►de Legis - Sistema de Legisla►►o da Sa►de

Documento: ETP - Página 324/423 - Hash MD5: 1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb

MINISTÉRIO DA DEFESA	MD42-R-01

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DAS FORÇAS ARMADAS

2015

MINISTÉRIO DA DEFESA
ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS

REGULAMENTO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS DAS FORÇAS ARMADAS

1ª Edição
2015

MINISTÉRIO DA DEFESA
GABINETE DO MINISTRO

PORTARIA NORMATIVA Nº 753 /MD, DE 30 DE MARÇO DE 2015

Aprova o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01.

O MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA, no uso das atribuições que lhe confere o inciso IV do parágrafo único do art. 87 da Constituição Federal, e nos termos dos incisos III e XVII do art. 1º do Anexo I do Decreto nº 7.974, de 1º de abril de 2013, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento de Segurança dos Alimentos das Forças Armadas - MD42-R-01 (1ª Edição/2015), na forma do Anexo a esta Portaria Normativa.

Parágrafo único. O Anexo de que trata o **caput** deste artigo estará disponível na Assessoria de Doutrina e Legislação do Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas.

Art. 2º Esta Portaria Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 3º Fica revogada a Portaria nº 854/SELOM, de 4 de julho de 2005.

JAQUES WAGNER

(Publicado no D.O.U. nº 61 de 31 de março de 2015.)

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

REGISTRO DE MODIFICAÇÕES

NÚMERO DE ORDEM	ATO DE APROVAÇÃO	PÁGINAS AFETADAS	DATA	RUBRICA DO RESPONSÁVEL

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

SUMÁRIO

TÍTULO I – LEGISLAÇÃO BÁSICA 13

TÍTULO II - GENERALIDADES 15

CAPÍTULO I - FINALIDADE 15
CAPÍTULO II - OBJETIVOS 17
CAPÍTULO III - CONCEITUAÇÕES 19
CAPÍTULO IV - ÂMBITO DE APLICAÇÃO 23
CAPÍTULO V - RESPONSABILIDADE 25

TÍTULO III - REQUISITOS 27

CAPÍTULO I - EDIFICAÇÃO 27
CAPÍTULO II - INSTALAÇÕES 29
CAPÍTULO III - RECEBIMENTO DE GÊNEROS 31
CAPÍTULO IV - ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS 33
CAPÍTULO V - PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO 35
CAPÍTULO VI - GUARDA DE AMOSTRA 39
CAPÍTULO VII - TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS 41
CAPÍTULO VIII - MANEJO DOS RESÍDUOS 43
CAPÍTULO IX - SAÚDE DOS MANIPULADORES 45
CAPÍTULO X - HIGIENE DOS MANIPULADORES 47
CAPÍTULO XI - HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS 51
CAPÍTULO XII - ÁGUA PARA CONSUMO 53
CAPÍTULO XIII - CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS 55
CAPÍTULO XIV - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO 57
CAPÍTULO XV - PRESCRIÇÕES DIVERSAS 59

ANEXO - LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR 61

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

LISTA DE DISTRIBUIÇÃO

INTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
GABINETE DO MINISTRO DE ESTADO DA DEFESA	1
GABINETE ESTADO-MAIOR CONJUNTO DAS FORÇAS ARMADAS	1
SECRETARIA DE ORGANIZAÇÃO INSTITUCIONAL	1
SECRETARIA DE PESSOAL, ENSINO, SAÚDE E DESPORTO	1
SECRETARIA DE PRODUTOS DE DEFESA	1
CENTRO GESTOR E OPERACIONAL DOS SISTEMAS DE PROTEÇÃO DA AMAZÔNIA	1
CHEFIA DE OPERAÇÕES CONJUNTAS	1
CHEFIA DE ASSUNTOS ESTRATÉGICOS	1
CHEFIA DE LOGÍSTICA	1
ASSESSORIA DE DOUTRINA E LEGISLAÇÃO - **Exemplar Mestre**	1
PROTOCOLO GERAL	1
ESCOLA SUPERIOR DE GUERRA	1
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS	1
SUBTOTAL	**13**

EXTERNA	
ÓRGÃOS	**EXEMPLARES**
COMANDO DA MARINHA	1
COMANDO DO EXÉRCITO	1
COMANDO DA AERONÁUTICA	1
ESTADO-MAIOR DA ARMADA	1
ESTADO-MAIOR DO EXÉRCITO	1
ESTADO-MAIOR DA AERONÁUTICA	1
COMANDO DE OPERAÇÕES NAVAIS	1
COMANDO DE OPERAÇÕES TERRESTRES	1
COMANDO-GERAL DE OPERAÇÕES AÉREAS	1
SUBTOTAL	**9**
TOTAL	**22**

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

TÍTULO I

LEGISLAÇÃO BÁSICA

Art. 1º A legislação a seguir fundamenta as Boas Práticas em Segurança dos Alimentos das Forças Armadas, estabelecidas neste Regulamento:

I - Portaria nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993 – Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos – COD – 100 a 001.0001; Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos – COD – 100 a 002.0001; Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ´s) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos – COD – 100 a 003.0001 e COD – 100 a 004.0001;

II - Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

III - Portaria MAPA nº 368, de 4 de setembro de 1997 – Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos;

IV - Resolução RDC ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002 – Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

V - Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

VI - Resolução RDC ANVISA nº 52, de 22 de outubro de 2009 – Regulamento Técnico para funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas;

VII - Portaria MS nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 – Procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade;

VIII - Portaria CVS nº 5, de 9 de abril de 2013 (Estado de São Paulo) – Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação e Roteiro de Inspeção.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

TÍTULO II

GENERALIDADES

CAPÍTULO I

FINALIDADE

Art. 2º O presente Regulamento tem por finalidade estabelecer os requisitos essenciais de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados (POP) para os Serviços de Alimentação em Organizações Militares (OM), respeitadas as particularidades de cada Força.

Art. 3º A implementação dessas medidas inclui a adoção dos preceitos relativos à inocuidade dos alimentos e a sistematização de ações voltadas à segurança dos alimentos.

Parágrafo único. Esta publicação atende à necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando à proteção da saúde do potencial humano das OM, bem como ao imperativo de compatibilizar a legislação vigente no âmbito das Forças Armadas, relativa às condições higiênico-sanitárias no processamento e preparo de alimentos, com as normas dos órgãos de Vigilância Sanitária em vigor.

Art. 4º O instrumento para avaliação e controle sugerido é a Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar, constante do Anexo a este Regulamento, que deve auxiliar na avaliação do risco sanitário inerente a determinada instalação e/ou modo de produção.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO II

OBJETIVOS

Art. 5º O presente Regulamento tem por objetivos garantir a adoção dos requisitos essenciais de Boas Práticas e de POP nos serviços de alimentação no âmbito das Organizações Militares e o efetivo controle das responsabilidades inerentes.

Art. 6º Fazem parte das boas práticas e dos POP nos serviços de alimentação:

I - a sistematização de ações que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento seguro de alimentos nas instalações militares, respeitadas as particularidades relativas à atividade-fim de cada OM;

II - a adoção de POP, em complementação às Boas Práticas de Fabricação no preparo das refeições;

III - a recomendação do destino final dos resíduos;

IV - a promoção da saúde e capacitação de manipuladores de alimentos; e

V - a aplicação de medidas para controle de roedores e outros animais sinantrópicos.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO III

CONCEITUAÇÕES

Art. 7º Para as atividades relacionadas com a atividade de manipulação de alimentos são adotados os seguintes conceitos:

I - água para consumo humano: água potável destinada à ingestão, preparação e produção de alimentos e à higiene pessoal, independente da sua origem;

II - água potável: água que atenda o padrão de potabilidade estabelecido pela legislação vigente, apta ou própria para o consumo humano;

III - alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os nutrientes necessários para sua formação, manutenção e desenvolvimento e satisfazer as necessidades sensoriais e socioculturais do indivíduo, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas;

IV - animais sinantrópicos: animais que habitam no entorno do homem, a despeito da vontade deste, e que podem transmitir doenças, causar acidentes e inutilizar alimentos. Diferem dos animais domésticos. São exemplos: roedores, insetos, pombos, morcegos e até mesmo cães e gatos errantes;

V - antissepsia: operação destinada à redução de micro-organismos presentes na pele, em níveis seguros;

VI - antisséptico: substâncias aplicadas à pele para reduzir o número de agentes da microbiota transitória e residente;

VII - boas práticas: procedimentos que devem ser adotados por Serviços de Alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos;

VIII - competência: mobilização de conhecimento (saber), habilidades (fazer) e atitudes (querer) necessários ao desempenho de atividades ou funções, segundo padrões de qualidade e produtividade requeridos pela natureza do trabalho;

IX - contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade;

X - contaminação cruzada: transferência da contaminação de uma área ou produto para áreas ou produtos anteriormente não contaminados. Essa contaminação dá-se de modo indireto, por meio de superfície de contato, mãos, utensílios, equipamentos, entre outros;

XI - controle de vetores e pragas urbanas: conjunto de ações preventivas e corretivas de monitoramento ou aplicação, ou ambos, com periodicidade mínima mensal, visando impedir de modo integrado que vetores e pragas urbanas instalem-se ou reproduzam-se no ambiente;

XII - desinfecção/sanificação: procedimento que elimina ou reduz os micro-

organismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco à saúde. Termo utilizado para ambientes ou vegetais (inanimados);

XIII - desinfetante: produto que destrói todos os micro-organismos patogênicos, mas não necessariamente todas as formas microbianas esporuladas em objetos e superfícies inanimadas;

XIV - Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA): doenças causadas pela ingestão de alimentos ou bebidas contaminados com micro-organismos patogênicos; é o mesmo que Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA) ou Enfermidades Veiculadas por Alimentos (EVA);

XV - efluentes: resíduos fluidos provenientes de esgotos domésticos e industriais, que são alvo de tratamento em estações de tratamento de águas residuais e liberados no meio ambiente;

XVI - higienização: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção;

XVII - limpeza: operação de remoção mecânica de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades;

XVIII - lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo processado pelo mesmo fabricante ou fracionador em um espaço de tempo determinado, sob condições essencialmente iguais;

XIX - manipulação de alimentos: operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até a obtenção de um alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte e distribuição;

XX - manipulador de alimento: qualquer pessoa do Serviço de Alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento;

XXI - Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações realizadas em cada Serviço de Alimentação, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios; o controle da qualidade da água de abastecimento; o controle de vetores e pragas urbanas; a capacitação profissional; o controle da higiene e saúde dos manipuladores; o manejo dos resíduos; o controle e a garantia de qualidade do alimento preparado;

XXII - matéria-prima: toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e/ou transformação de natureza física, química ou biológica;

XXIII - perigo: agente biológico, químico ou físico, presente no alimento, ou condição apresentada pelo alimento que pode causar efeitos adversos à saúde;

XXIV – pragas urbanas: animais que infestam os ambientes urbanos, podendo causar agravos à saúde, prejuízos econômicos ou ambos;

XXV - pré-preparo: etapa na qual os alimentos sofrem operações preliminares de seleção, escolha, higienização, corte, fracionamento, moagem, tempero e/ou adição de outros ingredientes;

XXVI - Procedimento Operacional Padronizado (POP): procedimento escrito de forma objetiva, que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, no armazenamento e no transporte de alimentos; é um documento ativo e operacional, específico e exclusivo para cada OM;

XXVII - produção: conjunto de setores do processo de elaboração de alimentos, compreendendo desde a recepção e controle de ingredientes e matérias-primas (industrializadas, congeladas, resfriadas, pré-preparadas), inclusive seu armazenamento, e as áreas de pré-preparo e preparo, cocção, resfriamento, até as operações de higienização, fracionamento e oferta de produtos;

XXVIII - profissional capacitado: profissional apto para a prática de determinada atividade, compreendendo o domínio de seu referencial teórico, o treinamento na execução da atividade, o conhecimento de seus objetivos, indicações e resultados;

XXIX - rastreabilidade: capacidade de traçar o caminho da história, aplicação, uso e localização de uma mercadoria por meio da impressão de números de identificação, ou seja, a habilidade de se poder saber por um código numérico qual a identidade de uma mercadoria e as suas origens;

XXX - registro: anotação de um ato em planilha ou outro documento, apresentando a data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

XXXI - resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento;

XXXII - restos: alimentos distribuídos e não consumidos, incluídos os devolvidos no prato ou na bandeja pelo consumidor;

XXXIII - risco: estimativa da probabilidade de ocorrer um perigo físico-químico ou biológico que possa afetar a inocuidade dos alimentos;

XXXIV - risco sanitário: propriedade que tem uma atividade, serviço ou substância de produzir efeitos nocivos ou prejudiciais à saúde humana;

XXXV - rotulagem: inscrição, legenda, imagem ou qualquer matéria descritiva ou gráfica que seja indelével, sob forma escrita, impressa, estampada, gravada ou colada sobre a embalagem do alimento;

XXXVI - saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água para consumo humano;

XXXVII - sanitizante: agente ou produto que reduz as bactérias a níveis seguros, de acordo com as normas de saúde;

XXXVIII - sanitização: redução dos micro-organismos a níveis seguros, do ponto de vista de saúde pública;

XXXIX - segurança dos alimentos: garantia de que os alimentos não causem danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso a que se

destinam;

XL - sobras ou excedentes de alimentos: alimentos produzidos, quentes ou frios, não distribuídos e que foram conservados adequadamente;

XLI - surtos: episódio em que duas ou mais pessoas apresentam doença semelhante após ingerirem alimentos ou água de uma mesma origem; e

XLII - vetores: artrópodes ou outros invertebrados que podem transmitir infecções por meio de carreamento externo (transmissão passiva ou mecânica) ou interno (transmissão biológica de micro-organismos).

CAPÍTULO IV

ÂMBITO DE APLICAÇÃO

Art. 8º Esta norma aplica-se a todas as OM que possuam Serviços de Alimentação organizados e/ou onde sejam realizadas algumas das seguintes atividades: manipulação, produção, industrialização, fracionamento, armazenamento, comercialização, transporte e distribuição de alimentos.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO V

RESPONSABILIDADE

Art. 9º O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ter conhecimento suficiente sobre as Boas Práticas de manipulação dos alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar vigilância e controle eficaz no seu processamento.

§ 1º Compete ao titular de cada OM (Comandante/Chefe/Diretor) designar o responsável pelo Serviço de Alimentação ou profissional (militar ou civil) capacitado em Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção. Na ausência de pessoal habilitado, poderá ser requisitado apoio de outra OM para fins de capacitação técnica, treinamento e implantação de medidas corretivas, se for o caso.

§ 2º O responsável pelo Serviço de Alimentação deve ser capaz de viabilizar a elaboração, a atualização e a implementação do Manual de Boas Práticas e de POP específicos de sua OM, acompanhar as inspeções sanitárias e prestar informações necessárias sobre o processo de produção e os procedimentos adotados.

Art. 10. Todos os funcionários, civis e militares, que trabalham com alimentos devem receber treinamento regular em relação a higiene e técnicas corretas de manipulação, com vistas a adotar as precauções necessárias para evitar contaminação. Cada Serviço de Alimentação deve possuir programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo em arquivo o registro nominal dos participantes.

Parágrafo único. A capacitação deve abordar, no mínimo, os seguintes assuntos: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e boas práticas.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

TÍTULO III

REQUISITOS

CAPÍTULO I

EDIFICAÇÃO

Art. 11. Sempre que possível, devem ser atendidas as seguintes especificações de edificação para o Serviço de Alimentação, incluindo a área de recebimento, armazenamento, produção, distribuição e depósito de lixo, no que couber:

I - localização: área livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, animais sinantrópicos; acesso direto e independente, não comum a outros usos;

II - fluxo de produção/preparo de alimentos: contínuo, sem cruzamento de etapas e linhas do processo produtivo. O retorno de utensílios sujos não deve oferecer risco de contaminação aos utensílios limpos;

III - dimensionamento de equipamentos: utensílios e mobiliário devem ter relação direta com o volume de produção;

IV - piso: material liso, resistente, impermeável, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação, antiderrapante, resistente ao ataque de substâncias corrosivas e que seja de fácil higienização (lavagem e desinfecção), não permitindo o acúmulo de alimentos ou sujidades. Deve ter inclinação suficiente em direção aos ralos, não permitindo que a água fique estagnada. Os ralos, quando existentes, devem ser sifonados, conectados à rede de esgoto, e as grelhas devem possuir dispositivos que permitam o fechamento;

V - parede: acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara, isenta de fungos (bolores) e em bom estado de conservação;

VI - forro e teto: de material não inflamável, impermeável, acabamento liso, lavável, de cor clara e em bom estado de conservação. Deve ser isento de goteiras, vazamentos, umidade, trincas, rachaduras, bolor, descascamento;

VII - porta: superfície lisa, de cor clara, de fácil limpeza, ajustada aos batentes, de material não absorvente. As portas de entrada para as áreas de armazenamento e manipulação de alimentos devem possuir mecanismo de fechamento automático e proteção contra vetores e pragas. As portas de acesso à cozinha devem ter, no mínimo, dois metros de largura para que possam permitir a entrada de equipamentos e a boa circulação de carros auxiliares. Podem ser colocadas cortinas de ar nas portas externas e portas de câmaras frigoríficas para evitar a entrada de insetos e o aumento da temperatura;

VIII - janela: deve ter superfícies lisas, sendo constituída de material resistente, atóxico, lavável, não absorvente, não emissor de partículas ou odores e de fácil higienização; mantida em estado adequado de conservação, livre de quebras, trincas ou rachaduras, e construída de modo a impedir o acúmulo de sujeiras. As janelas devem

possuir telas milimétricas removíveis para limpeza;

IX - iluminação: o ambiente deve ter iluminação uniforme, sem ofuscamentos, sem contrastes excessivos, sombras e cantos escuros. As lâmpadas e luminárias devem estar limpas e protegidas contra explosão e quedas acidentais e em bom estado de conservação. As instalações elétricas devem ser embutidas e, quando externas, devem estar protegidas por tubulações íntegras;

X - ventilação: deve garantir o conforto térmico, a renovação do ar, ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores. A circulação de ar na cozinha deve ser feita com o ar insuflado e controlado por filtros ou por exaustão, com equipamentos devidamente dimensionados e protegidos com telas milimétricas removíveis. O fluxo de ar nas áreas de preparo dos alimentos deve ser direcionado da área limpa para a suja. Não devem ser utilizados ventiladores e climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos ou nas áreas de manipulação e armazenamento;

XI - refeitórios e área de distribuição: deve haver um lavatório para a higienização das mãos;

XII - vestiários e instalações sanitárias: separados por gênero, sem comunicação direta com a área de armazenamento, manipulação, distribuição e consumo de alimentos, em bom estado de conservação, constituídos de vaso sanitário com tampa e descarga, papel higiênico não reciclado, lixeira com tampa acionada por pedal, mictórios com descarga, pias para lavar as mãos, sabonete líquido inodoro antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro procedimento não contaminante, e coletor de papel acionado sem contato manual. Os vestiários devem possuir armários individuais e chuveiros; e

XIII - depósito de lixo: fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção e em local adequado.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES

Art. 12. Em todas as etapas do processo produtivo as instalações devem ser separadas fisicamente ou por barreiras técnicas, de forma a facilitar os procedimentos de higienização e manutenção, por meio de fluxos contínuos, sem cruzamento de etapas e linhas de processo produtivo. Devem estar previstas no Serviço de Alimentação de OM, entre outras, as seguintes áreas:

I - área de recebimento de gêneros;

II - área de armazenamento;

III - área de pré-preparo de vegetais;

IV - área de seleção e lavagem de cereais;

V - área de pré-preparo de carnes bovina, de aves e de peixes;

VI - área de preparação de sobremesas e sucos;

VII - área de cocção;

VIII - área de preparação de pães e massas;

IX - área de distribuição de refeições;

X - área de higienização de utensílios e panelas; e

XI - área de depósito de lixo.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO III

RECEBIMENTO DE GÊNEROS

Art. 13. Nessa etapa do processo, os gêneros entregues por fornecedores devem ser submetidos a avaliações qualitativas, quantitativas e sensoriais (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e consistência), segundo os padrões de identidade e qualidade predefinidos para cada produto, e observados, entre outros, os seguintes aspectos:

I - os dizeres constantes da rotulagem devem ser conferidos (nome, composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, número de registro no órgão oficial, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);

II - as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento, que não deve estar em contato com papel não adequado (reciclado, jornais, revistas e similares) ou plástico reciclado;

III - os entregadores, assim como seus veículos de transporte, devem apresentar-se em boas condições de higiene; e

IV - temperatura, que deve estar adequada e ser anotada em planilha própria no ato do recebimento.

Art. 14. No ato do recebimento de matérias-primas, ingredientes e alimentos industrializados ou prontos para consumo, deve ser conferida a temperatura dos produtos que necessitam de condições especiais de conservação e registrada em planilhas próprias, conforme as indicações a seguir:

Congelados		-12ºC ou temperatura menor, ou conforme recomendação do fabricante
Refrigerados	Pescados	de 2 a 3ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Carnes	de 4 a 7ºC ou conforme recomendação do fabricante
	Demais	de 4 a 10ºC ou conforme recomendação do fabricante

Parágrafo único. É importante proceder à avaliação das condições sanitárias dos estabelecimentos fornecedores de matérias-primas, produtos semielaborados ou produtos prontos por meio de inspeção técnica, como subsídio para a qualificação e triagem dos fornecedores.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IV

ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS

Art. 15. O depósito para armazenamento de gêneros deve ser limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulhos e de material tóxico.

Parágrafo único. O material de limpeza, embalagens e descartáveis devem ser armazenados em separado.

Art. 16. As temperaturas de armazenamento de produtos congelados e resfriados devem obedecer às recomendações dos fabricantes, indicadas nos rótulos. Na ausência dessas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser observadas as recomendações a seguir:

I – Produtos congelados:

TEMPERATURA RECOMENDADA (graus Celsius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
0 a -5º (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a - 10º (entre 6 e 10 graus negativos)	20
- 11 a - 18º (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< - 18º (menor que dezoito graus negativos)	90

II – Produtos resfriados:

PRODUTOS RESFRIADOS	TEMPERATURA RECOMENDADA (graus Celsius)	PRAZO DE VALIDADE (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2º (dois graus)	3
Pescados pós-cocção	Máximo 2º (dois graus)	1
Alimentos pós-cocção, exceto pescados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4º (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4º (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4º (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4º (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4º (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4º (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, pronto para o consumo	Máximo 5º (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5º (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7º (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10º (dez graus)	**7**

Art. 17. Considera-se estoque a seco a etapa na qual os alimentos são armazenados à temperatura ambiente, segundo especificações no próprio produto e recomendações do fabricante, constantes na rotulagem.

Art. 18. Com relação à disposição e ao controle do armazenamento, devem ser observados os seguintes detalhes:

I - a disposição dos produtos deve obedecer à data de fabricação, sendo que os produtos de fabricação mais antiga devem ser posicionados de forma a serem consumidos em primeiro lugar: “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS) ou “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS);

II - os produtos devem estar adequadamente identificados e protegidos contra possíveis contaminações;

III - é desaconselhável a entrada de caixas de madeira dentro da área de armazenamento e manipulação;

IV - caixas de papelão podem permanecer sob refrigeração e congelamento, desde que não apresentem sinais de bolores ou umidade; e

V - alimentos ou recipientes com alimentos não devem ficar em contato direto com o piso, mas apoiados sobre estrados ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável, respeitado o espaçamento mínimo que garanta a circulação de ar (10 cm);

VI - alimentos que necessitem de transferência de suas embalagens originais devem ser acondicionados de forma que sejam mantidos protegidos, em contentores descartáveis ou outro tipo adequado para guarda de alimentos, devidamente higienizados. Na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiqueta apropriada.

Art. 19. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento, os alimentos prontos para o consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores; os semiprontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio, e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

Art. 20. No caso de possuir apenas uma geladeira ou câmara, o equipamento deve estar regulado para o alimento que necessitar temperatura mais baixa.

Art. 21. Produtos vencidos, danificados ou reprovados devem ser identificados e mantidos separados dos demais gêneros até o seu recolhimento.

CAPÍTULO V

PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

Art. 22. Na higienização de hortifrutícolas, a pré-lavagem deve ser feita em água potável e em local apropriado, e a desinfecção por imersão, em solução clorada, por quinze a trinta minutos. O enxágue deve ser sempre com água potável.

§ 1º Não necessitam de desinfecção frutas e legumes que irão sofrer ação do calor desde que a temperatura no interior atinja no mínimo 74°C.

§ 2º Frutas, legumes e verduras que serão consumidos na forma de suco devem ser higienizados.

§ 3º É permitido o uso dos seguintes princípios ativos na desinfecção dos alimentos: hipoclorito de sódio (Na) a 2,0 – 2,5%, hipoclorito de Na a 1% e cloro orgânico, todos na concentração de 100 a 250 ppm.

§ 4º No preparo da solução clorada deve ser considerada a seguinte diluição: para obtenção de solução clorada a 200 – 250 ppm: diluir 10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de Na a 2,0 – 2,5% (água sanitária) em 1 litro de água ou diluir 20 ml (2 colheres de sopa rasas) de hipoclorito de sódio a 1% em 1 litro de água.

§ 5º As instruções para higienização de hortifrutícolas devem estar afixadas no local da operação.

Art. 23. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos mantenham-se em condições favoráveis à multiplicação microbiana. Na etapa de descongelamento, os alimentos passam da temperatura original para até 5°C sob refrigeração ou em condições controladas. São requisitos, entre outros, para o descongelamento seguro:

I - em câmara ou geladeira a 5ºC;

II - em forno de micro-ondas ou de convecção; e

III - é proibido descongelar alimentos em temperatura ambiente.

Art. 24. Todos os alimentos que foram descongelados para serem manipulados não devem ser recongelados crus. Alimentos prontos congelados que foram descongelados não devem ser recongelados.

Art. 25. Para dessalgar carnes e pescados, devem ser seguidas as recomendações do fabricante ou utilizar-se água potável sob refrigeração até 5ºC ou água sob fervura.

Art. 26. Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo.

Art. 27. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos deve-se proceder à adequação da limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco da contaminação.

Art. 28. Alimentos crus semiprontos, preparados com carnes descongeladas, podem ser congelados desde que sejam utilizados diretamente na cocção, atingindo no mínimo 74ºC no centro geométrico.

Art. 29. Na cocção os alimentos devem atingir no mínimo 74ºC no seu centro geométrico. Entre os diversos métodos de cocção, ressalta-se a cocção por fritura, que deve atender aos seguintes requisitos:

I - o óleo e a gordura utilizados nas frituras não devem ser aquecidos a mais de 180ºC;

II - o óleo deve ser desprezado sempre que houver alteração de qualquer uma das características sensoriais (cor, odor, sabor, entre outras) ou físico-químicas, e não deve apresentar formação de espuma e fumaça;

III - o óleo só pode ser reutilizado quando não apresentar quaisquer alterações das características físico-químicas ou sensoriais. O óleo deve ser filtrado em filtros próprios; e

IV - o óleo não pode ser descartado na rede de esgoto nem em águas pluviais porque entope tubulações e provoca poluição.

Art. 30. Os ovos podem estar contaminados com *Salmonella sp.*, tanto na casca como na gema. Existem medidas de controle que devem ser realizadas na indústria, porém a qualidade sanitária das preparações à base de ovos nas empresas fornecedoras de alimentos pode ser garantida com os seguintes procedimentos:

I - verificar se os ovos estão estocados sob refrigeração;

II - conferir o prazo de validade;

III - não utilizar ovos com a casca rachada e suja;

IV - evitar misturar a casca com o conteúdo do ovo; e

V - não reutilizar as embalagens de ovos, nem utilizá-las para outras finalidades.

Art. 31. Nas preparações à base de ovos devem ser observados os seguintes aspectos:

I - não oferecer para consumo ovos crus;

II - não oferecer para consumo alimentos preparados, nos quais os ovos permaneçam crus, ou preparações sem cocção (cremes, mousses, maioneses caseiras, entre outros). Deve-se utilizar ovos pasteurizados, ovos desidratados e ovos cozidos;

III - utilizar nas preparações quentes: ovos cozidos por 7 minutos em fervura, ovos fritos com a gema dura, omeletes, empanados, milanesa, bolos, doces, entre outros, que devem atingir 74ºC no centro geométrico; e

IV - não é recomendável a lavagem de ovos. A lavagem dos ovos pode reduzir a carga microbiológica da casca, porém alguns agentes químicos utilizados nessa lavagem podem causar danos físicos ao produto, facilitando a entrada de micro-organismos

através da casca.

Art. 32. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana.

Parágrafo único. No reaquecimento, os alimentos que já sofreram cocção inicial devem atingir novamente a temperatura de segurança (74ºC) no centro geométrico.

Art. 33. O processo de resfriamento de um alimento preparado deve ser realizado de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada e a permanência desse alimento em temperaturas que favoreçam a multiplicação microbiana. A temperatura do alimento preparado deve ser reduzida de 60ºC a 10ºC em até duas horas. Em seguida, o alimento deve ser conservado sob refrigeração à temperatura inferior a 5ºC, ou congelado à temperatura igual a -18ºC.

Art. 34. Para a distribuição dos alimentos prontos para consumo devem ser utilizados balcões térmicos dotados de barreiras de proteção que previnam a contaminação em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor, e observadas as seguintes condições de tempo e temperatura:

I - os pratos quentes podem ficar na distribuição ou espera (balcão térmico ou "*passthrough")* a 60°C por, no máximo, 6 horas ou abaixo dessa temperatura por, no máximo, 1 hora;

II - os pratos frios devem ser distribuídos no máximo a 10ºC por até 4 horas, e quando a temperatura estiver entre 10°C e 21°C, só poderão permanecer na distribuição por 2 horas.

§ 1º Os alimentos que ultrapassarem os critérios de tempo e temperatura estabelecidos devem ser desprezados.

§ 2º Os alimentos prontos que foram servidos não devem ser reaproveitados.

§ 3º A água do balcão térmico deve estar limpa, ser trocada diariamente e mantida à temperatura de 80°C a 90°C.

Art. 35. É permitida a reutilização de alimentos para fins de doação, incluindo-se as sobras, em quaisquer das etapas da produção, desde que tenham sido elaborados com observância das Boas Práticas.

Parágrafo único. As sobras de alimentos não incluem os restos dos pratos dos consumidores.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VI

GUARDA DE AMOSTRA

Art. 36. Para auxiliar a esclarecer a ocorrência de DTA, devem ser guardadas amostras das preparações elaboradas pelo Serviço de Alimentação da OM.

Art. 37. Os alimentos devem ser colhidos na segunda hora do tempo de distribuição, utilizando-se os mesmos utensílios empregados na distribuição, e de acordo com o seguinte método:

I - identificar as embalagens higienizadas ou sacos esterilizados ou desinfetados com o nome do produto, data, horário e nome do responsável pela colheita;

II - proceder à higienização das mãos;

III - abrir a embalagem ou o saco sem tocá-lo internamente nem soprá-lo;

IV - colocar a amostra do alimento (mínimo de 100 g) de cada preparação do dia;

V - retirar o ar, se possível, e fechar a embalagem; e

VI - observar a temperatura e o tempo de guarda dos alimentos.

Art. 38. Os alimentos distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a 4ºC por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nessa condição; e os alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a -18ºC por 72 horas.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VII

TRANSPORTE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 39. No transporte de alimentos devem ser observados os seguintes requisitos:

I - os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade, a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos produtos;

II - é proibido manter no mesmo contentor ou transportar no mesmo compartimento de um veículo alimentos prontos para o consumo e outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los;

III - não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;

IV - quando a natureza do alimento assim o exigir, deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, de forma a evitar danos e contaminação;

V - a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

VI - nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou em embalagens ou recipientes abertos;

VII - os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para esse produto;

VIII - durante o transporte, os alimentos perecíveis preparados ou industrializados, crus, semiprocessados ou prontos para o consumo, que necessitam ser conservados sob congelamento ou refrigeração, devem encontrar-se em conformidade com as temperaturas estabelecidas no recebimento.

Parágrafo único. Excetuam-se da exigência disposto no inciso II deste artigo os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo se com produtos tóxicos;

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO VIII

MANEJO DOS RESÍDUOS

Art. 40. Os materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do Serviço de Alimentação da OM, devem atender aos seguintes requisitos:

I - a OM deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos;

II - os coletores utilizados para a deposição dos resíduos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual;

III - os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento de alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas; e

IV - o lixo não deve sair da cozinha pelo mesmo local onde entram as matérias-primas; nessa impossibilidade, determinar horários diferentes para cada atividade.

Parágrafo único. Materiais recicláveis e resíduos sólidos considerados lixo devem ser separados e removidos, quantas vezes forem necessárias, para um local exclusivo.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO IX

SAÚDE DOS MANIPULADORES

Art. 41. O controle de saúde clínico visa à saúde do militar e a sua condição para estar apto ao trabalho de manipulação de alimentos, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso devem ser realizados exames médicos periódicos, acompanhados de análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e outras análises, de acordo com avaliação médica, se julgadas necessárias.

Art. 42. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças e a cada substituição de manipulador de alimentos. O controle da saúde dos manipuladores deve ser registrado e permanecer arquivado no Serviço de Alimentação da OM.

Art. 43. Não devem entrar em contato com alimentos os manipuladores que apresentarem patologias ou lesões de pele, mucosas e unhas, feridas ou cortes nas mãos e braços, infecções oculares, pulmonares ou orofaríngeas e infecções/infestações gastrointestinais agudas ou crônicas. O manipulador de alimentos deve ser encaminhado para exame médico e tratamento, e afastado das atividades de manipulação de alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO X

HIGIENE DOS MANIPULADORES

Art. 44. O manipulador de alimentos deve usar uniforme completo de cor clara, bem conservado, limpo e com troca diária, de utilização somente nas dependências internas do Serviço de Alimentação da OM e, também:

I - usar sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação. O uso de botas de borracha é indicado em operações de limpeza e higienização ou quando necessário;

II - restringir o uso de avental plástico às atividades onde há grande quantidade de água, não devendo ser utilizado próximo ao calor;

III - não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme; e

IV - objetos necessários para uso nas atividades, como caneta, lápis, papel, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

Art. 45. Os manipuladores de alimentos devem adotar procedimentos de antissepsia frequente das mãos, especialmente antes de utilizar utensílios higienizados e de colocar luvas descartáveis.

Art. 46. A manipulação de alimentos prontos para o consumo, que sofreram tratamento térmico ou que não serão submetidos ao tratamento térmico, bem como a manipulação de frutas, legumes e verduras já higienizadas, devem ser realizadas com as mãos previamente higienizadas, ou com o uso de utensílios de manipulação ou de luvas descartáveis.

§ 1º O uso de luva descartável de borracha, látex ou plástico não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento e fritura, e também quando se usam máquinas de moagem, tritura ou outros equipamentos que acarretem riscos de acidentes.

§ 2º As luvas devem ser trocadas e descartadas sempre que houver interrupção do procedimento ou quando tocarem produtos e superfícies não higienizadas, a fim de evitar a contaminação cruzada.

§ 3º Luvas de malha de aço devem ser utilizadas durante o processo de corte e desossa de carnes. Luvas térmicas devem ser utilizadas em situações de calor intenso, como cozimento em fornos, e devem estar conservadas e limpas.

§ 4º A luva nitrílica (borracha) de cano longo é obrigatória na manipulação de produtos saneantes durante a higienização do ambiente, equipamentos e utensílios, coleta e transporte de lixo, higienização de contentores de lixo e limpeza de sanitários.

Art. 47. É vetado o uso de máscara nasobucal.

Art. 48. Durante a manipulação de alimentos não se deve:

I - falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir;

II - mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;

III - experimentar alimentos com as mãos;

IV - tocar o corpo, assoar e colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;

V - enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta;

VI - manipular dinheiro;

VII - fumar;

VIII - tocar maçanetas, celular, fone de ouvido ou qualquer outro objeto alheio à atividade;

IX - fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;

X - trabalhar diretamente com alimentos quando apresentar problemas de saúde, por exemplo, ferimentos e/ou infecção na pele, ou se estiver resfriado ou com gastroenterite; e

XI - circular sem uniforme nas áreas de serviço.

Art. 49. O manipulador de alimentos deve observar os seguintes procedimentos de higiene pessoal:

I - banho diário;

II - cabelos protegidos com toucas;

III - barba feita diariamente e bigode aparado;

IV - unhas curtas, limpas, sem esmalte;

V - uso de desodorante inodoro ou suave, sem utilização de perfumes;

VI - maquiagem leve; e

VII - não utilização de adornos (colares, pulseiras ou fitas, brincos, relógio e anéis, alianças).

Art. 50. Os manipuladores de alimentos devem observar, ainda, a seguinte técnica de higienização das mãos:

I - umedecer mãos e antebraços com água;

II - lavar com sabonete líquido, neutro, inodoro. Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico; nesse caso, devem ser massageados mãos e antebraços por pelo menos 3 minutos;

III - enxaguar bem mãos e antebraços;

IV - secar as mãos com papel-toalha descartável não reciclado, ar quente ou qualquer outro procedimento apropriado; e

V - aplicar antisséptico, deixando secar naturalmente ao ar, quando não utilizado sabonete antisséptico.

Parágrafo único. Os antissépticos a serem utilizados são aqueles aprovados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária para antissepsia de mãos.

Art. 51. Devem ser afixados cartazes educativos de orientação sobre a correta higienização das mãos nas instalações sanitárias e em pias exclusivas para esse fim.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XI

HIGIENE DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Art. 52. Instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.

Art. 53. Faz parte das etapas obrigatórias de higienização a seguinte sequência de operações:

I - remoção de sujidades;

II - lavagem com água e sabão ou detergente;

III - enxague; e

IV - desinfecção química, seguida de enxague final ou desinfecção física pelo uso de vapor.

Art. 54. Durante os procedimentos de higiene não é recomendado:

I - varrer a seco as áreas de manipulação;

II - usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

III - reaproveitar embalagens de produtos de limpeza; e

IV - usar, nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

Art. 55. As caixas de gordura e esgoto devem estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos, e devem ser periodicamente limpas.

Art. 56. Com relação à periodicidade de limpeza, deve ser adotada a seguinte conduta:

I - limpeza diária de pisos, rodapés e ralos, de todas as áreas de lavagem e de produção, maçanetas, lavatórios (pias), sanitários, cadeiras e mesas (refeitório), monoblocos e recipientes de lixo;

II - limpeza diária ou de acordo com o uso de equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;

III - limpeza semanal de paredes, portas e janelas, prateleiras (armários), coifa, geladeiras, câmaras e *freezers*;

IV - limpeza quinzenal da área de estoque e estrados;

V - limpeza mensal de luminárias, interruptores, tomadas, telas; e

VI - limpeza semestral do reservatório de água.

Parágrafo único. A limpeza de tetos, forros, caixas de gordura e filtros de ar condicionado deve ser feita de acordo com a necessidade.

Art. 57. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e o modo de uso obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.

CAPÍTULO XII

ÁGUA PARA CONSUMO

Art. 58. Toda água para consumo humano, fornecida coletivamente, deve passar por processo de desinfecção ou cloração. A água utilizada para o consumo direto ou no preparo dos alimentos deve ser controlada, independente das rotinas de manipulação dos alimentos.

§ 1º A água para consumo deve ser límpida, transparente, insípida e inodora.

§ 2º É obrigatória a existência de reservatório de água edificado e/ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água, isento de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, dentre outros defeitos, em adequado estado de higiene e conservação e mantido tampado.

§ 3º O reservatório de água deve ser lavado e desinfetado no máximo a cada 6 meses e na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água.

§ 4º Após toda desinfecção da água, deve ser realizada análise bacteriológica para pesquisa de coliformes totais e fecais.

§ 5º As águas de poços, minas e outras fontes alternativas devem ser tratadas e a sua qualidade controlada por meio de análise laboratorial, no mínimo para pesquisa de coliformes totais e fecais.

§ 6º O gelo para utilização em alimentos deve ser fabricado com água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.

§ 7º Veículos transportadores de água para consumo humano devem apresentar os laudos de análises laboratoriais.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XIII

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS

Art. 59. Deve existir um plano de prevenção e combate de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação dessas pragas e vetores.

Parágrafo único. A manipulação e a aplicação de produtos desinfetantes devem ser feitas por empresa prestadora de serviço, licenciada no órgão de Vigilância Sanitária, de modo a garantir a segurança dos produtos, dos operadores, dos usuários do serviço e do meio ambiente, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde.

Art. 60. Devem ser adotadas, sempre que possível, as seguintes medidas de caráter preventivo:

I - fechamento automático de portas internas e externas;

II - uso de protetores de borracha para vedar frestas das portas internas e externas;

III - uso de telas milimétricas removíveis em janelas e outras aberturas;

IV - vedação de buracos, rachaduras e aberturas;

V - uso de ralos sifonados dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores;

VI - correto armazenamento de matérias-primas e produtos acabados;

VII - tratamento adequado do lixo;

VIII - ausência de vegetação próxima às áreas adjacentes;

IX - pátios e estacionamentos sem acúmulo de resíduos;

X - recolhimento dos restos de alimentos e qualquer outro tipo de lixo em recipientes adequados;

XI - manutenção de ralos limpos e desobstruídos e tampas de bueiros firmemente fechadas; e

XII - utilização de cortina de ar.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XIV

DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

Art. 61. O Serviço de Alimentação da OM deve dispor de Manual de Boas Práticas e de POP. Esses documentos devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável pelo Serviço de Alimentação e disponíveis para fim de inspeção.

Art. 62. Os POP devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.

Art. 63. O Serviço de Alimentação da OM deve implementar os seguintes POP:

I - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis: deve contemplar a natureza da superfície a ser higienizada, o método de higienização, o princípio ativo selecionado e sua concentração de uso, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POP devem contemplar a operação de desmonte de equipamentos;

II - Controle de Vetores e Pragas Urbanas: deve contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação. No caso da adoção de controle químico, o Serviço de Alimentação deve apresentar comprovante de execução de serviço, fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica;

III - Higienização do Reservatório de Água: deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados. Quando aplicável, deve contemplar o certificado de execução do serviço;

IV - Saúde dos Manipuladores: deve especificar os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e contemplar as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

CAPÍTULO XV

PRESCRIÇÕES DIVERSAS

Art. 64. Sempre que possível, devem ser consideradas as particularidades das instalações e do modo de produção da OM às prescrições deste Regulamento.

Art. 65. As OM devem, sempre que possível, ser providas de instalações, equipamentos e aparelhagem condizentes com as suas finalidades, e em perfeito estado de funcionamento.

Art. 66. A Lista de Verificação das Boas Práticas para o Serviço de Alimentação em Organização Militar anexa é o roteiro de inspeção, servindo, ainda, de subsídio para a elaboração do relatório decorrente. Ela deve nortear as ações corretivas, para mitigar a ocorrência de riscos sanitários durante a manipulação dos alimentos.

Art. 67. O presente Regulamento poderá ser complementado por orientação dos órgãos de Vigilância Sanitária oficiais.

Art. 68. Os casos não previstos ou suscetíveis de interpretação devem ser encaminhados à Comissão de Estudos de Alimentação para as Forças Armadas (CEAFA) do Ministério da Defesa, para estudo e avaliação.

INTENCIONALMENTE EM BRANCO

ANEXO

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA O SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO EM ORGANIZAÇÃO MILITAR

	AVALIAÇÃO		
RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS	A	NA	NO
1. No recebimento dos gêneros alimentícios é observada a qualidade dos transportadores, embalagens e rotulagens, e realizada a avaliação sensorial, pesagem, conferência de volume, medições de temperatura e validade.			
2. No recebimento há dados que permitam a sua rastreabilidade (identificação da origem e a marca dos produtos).			
3. Os lotes das matérias-primas reprovadas ou com prazos de validade vencidos são imediatamente devolvidos ao fornecedor ou identificados e armazenados separadamente, até o seu recolhimento.			
4. Os alimentos são armazenados em local limpo, organizado e protegidos de contaminação (sobre estrados, longe do piso e afastados da parede).			
5. É praticado no controle da armazenagem dos alimentos o sistema “Primeiro que Vence, Primeiro que Sai” (PVPS) ou “Primeiro que Entra, Primeiro que Sai” (PEPS).			
6. Os ovos são armazenados sob refrigeração e estão íntegros, livres de casca rachada e suja.			
SOMA PARCIAL			
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES	A	NA	NO
7. A área externa é livre de focos de insalubridade, objetos em desuso, lixo, animais, água estagnada e outros focos de contaminação. O acesso é independente, e não comum a outros usos.			
8. Possui pátio pavimentado ou em condição favorável de trânsito sobre rodas, com escoamento, e que não represente risco de foco de poeira, inundação ou emissão de odores.			
9. O dimensionamento da edificação e das instalações é proporcional ao volume de produção e permite o fluxo ordenado e sem cruzamento em todas as etapas de preparação dos alimentos.			
10. A área interna é livre de objetos em desuso ou estranhos e de animais sinantrópicos.			
11. No local do recebimento de gêneros existe área coberta para triagem, com pia para pré-lavagem, higienização e balança, aferida anualmente por organismo credenciado.			
12. As superfícies que entram em contato com os alimentos são lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
13. Existem lavatórios exclusivos para a lavagem de mãos, em quantidade e posição adequadas ao fluxo de produção de alimentos, dotados de sabonete líquido, antisséptico, toalha de papel não reciclado ou outro método de secagem higiênico e seguro; possui coletor de papel acionado sem contato manual.			
14. O sistema de eliminação de efluente e água residual encontra-se em bom estado de funcionamento e atende à capacidade de produção.			

15. As instalações hidráulicas apresentam-se sem infiltrações e vazamentos.			
16. A fiação elétrica apresenta-se em bom estado de manutenção e é embutida ou protegida por tubulações presas e distantes das paredes e do teto.			
17. O teto apresenta acabamento liso, impermeável, lavável, de cor clara e de fácil limpeza.			
18. O teto encontra-se em bom estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamento).			
19. O piso encontra-se em bom estado de conservação, sem rachaduras, de material antiderrapante e de fácil higienização.			
20. O piso possui declive, drenos, ralos sifonados e grelhas que permitam seu fechamento.			
21. As portas e as janelas são ajustadas aos batentes e protegidas com telas milimétricas removíveis.			
22. As portas e janelas possuem superfícies lisas, de fácil limpeza e estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).			
23. As portas de acesso à área de produção possuem mecanismo de fechamento automático (molas).			
24. As paredes e divisórias apresentam acabamento liso, impermeável, lavável, em cor clara e de fácil higienização.			
25. As paredes estão em bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor e descascamento).			
26. A iluminação natural/artificial está adequada à atividade, sem provocar ofuscamentos, sombras e reflexos.			
27. As lâmpadas e luminárias estão limpas, protegidas contra quedas acidentais ou explosão e em bom estado.			
28. O sistema de ventilação da edificação garante conforto térmico, renovação do ar e manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, gordura e condensação de vapores.			
29. Os exaustores possuem telas milimétricas removíveis para impedir a entrada de pragas e vetores, e os equipamentos e filtros são higienizados regularmente.			
30. Não são utilizados ventiladores nem climatizadores com aspersão de neblina sobre os alimentos, ou nas áreas de manipulação e armazenamento.			
31. As caixas de gordura e esgoto estão fora da área de manipulação, são compatíveis ao volume de resíduos e estão em bom estado de funcionamento e conservação (bem tampadas, sem vazamentos, sem refluxo ou odores).			
32. O esgotamento sanitário está em bom estado.			
33. As obras de construção e reformas, quando existentes, são executadas fora do horário de manipulação dos alimentos.			
34. Os reservatórios de gás estão em bom estado de conservação, instalados em área protegida e ventilada, e identificados como área de risco (“PERIGO INFLAMÁVEL”).			
35. Escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, quando existentes, são construídos, localizados e utilizados de modo a não serem fontes de contaminação.			
SOMA PARCIAL			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	A	NA	NO
36. Os equipamentos, móveis e utensílios estão em bom estado de conservação, são de material não contaminante, de fácil higienização e em número adequado à atividade.			
37. Os equipamentos de conservação dos alimentos (a frio e a quente) apresentam medidor de temperatura e estão em bom estado de funcionamento.			

38. Refrigeradores e *freezers* estão adequados às necessidades quanto ao estado de conservação, higienização e controle de temperatura, e os volumes e as disposições dos alimentos estão adequadas.			
39. As câmaras frigoríficas são constituídas de material lavável, dotadas de antecâmaras com lâmpada, prateleiras em aço inox, portas com isolamento térmico com dispositivo para abertura interna, livre de ralo ou grelha.			
40. Os utensílios, após higienização, são armazenados em locais limpos e protegidos.			
41. O balcão térmico (linha de servir) é dotado de barreiras de proteção que previnam a contaminação desse balcão, em decorrência da proximidade ou da ação do consumidor.			
SOMA PARCIAL			
HIGIENIZAÇÃO	A	NA	NO
42. As instalações encontram-se em condições higiênico-sanitárias apropriadas e em bom estado de conservação.			
43. A periodicidade da higienização está adequada.			
44. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.			
45. Os produtos de limpeza e desinfetantes são registrados no Ministério da Saúde e armazenados em local separado dos alimentos.			
SOMA PARCIAL			
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO	A	NA	NO
46. É controlado o acesso de visitantes à área de produção.			
47. As operações de pré-preparo são realizadas em locais ou horários distintos das operações de preparo e cocção, evitando a contaminação cruzada.			
48. O descongelamento de carnes é conduzido sob refrigeração a temperatura inferior a 5ºC.			
49. Os hortifrutícolas são submetidos a processo de higienização em local adequado, com produtos regularizados, e aplicados de forma a evitar a presença de resíduos (contaminação química). Há no local da higienização instruções facilmente visíveis e compreensíveis sobre a higienização desses alimentos.			
50. Durante o preparo do alimento, a manipulação é adequada, minimizando riscos de contaminação.			
51. Durante a cocção, os alimentos atingem, no mínimo, 74ºC no centro geométrico.			
52. O óleo utilizado para fritura está livre de espuma e não desprende fumaça durante o uso.			
53. Não são utilizadas preparações com ovos crus.			
54. Os alimentos cozidos são mantidos a temperatura superior a 60° C por no máximo 6 horas ou abaixo de 60° C por no máximo 1 hora.			
55. Os alimentos frios são mantidos à temperatura de até 10ºC por no máximo 4 horas ou entre 10 e 21ºC por no máximo 2 horas.			
56. Na distribuição do alimento pronto, a água do balcão térmico encontra-se limpa e com temperatura mantida entre 80ºC e 90ºC.			

57. As sobras limpas, frias e quentes, são armazenadas e reutilizadas adequadamente, com temperatura de reaproveitamento controlada.			
58. Os resíduos e restos são pesados e registrados em documento específico.			
59. Existe gestão das informações de sobras, restos e resíduos de alimentos.			
60. São realizadas coleta e guarda de amostra das refeições preparadas.			
61. Os alimentos são transportados de maneira adequada, identificados, em utensílios/equipamentos higienizados, e em condições adequadas de tempo e temperatura.			
SOMA PARCIAL			
PESSOAL	A	NA	NO
62. Os manipuladores são dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas e sem esmalte, sem adornos e cabelos protegidos.			
63. Os manipuladores estão com uniformes limpos, de cor clara e com equipamentos de proteção individual, quando necessários.			
64. Os manipuladores estão aparentemente saudáveis, sem lesões cutâneas e sinais de infecções gastrointestinais, respiratórias e oculares.			
65. Os manipuladores durante a atividade demonstram bons hábitos de higiene.			
66. Os manipuladores são afastados quando apresentam doenças que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.			
67. Existem cartazes educativos de orientação sobre a correta lavagem das mãos nas instalações sanitárias e lavatórios.			
68. No Serviço de Alimentação existe responsável capacitado para implantar as Boas Práticas, que trabalhe efetivamente no local, conheça e acompanhe o processo de produção, publicado em Boletim Interno (BI).			
69. A OM segue programa de capacitação adequado para os manipuladores de alimentos, abordando contaminação dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica e Boas Práticas.			
70. São realizados exames anuais de saúde dos manipuladores de alimentos (coproparasitológico, coprocultura e hemograma), podendo ser reduzidos, dependendo da ocorrência endêmica de certas doenças e publicados em *BI* os resultados (apto/inapto para a atividade).			
SOMA PARCIAL			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL	A	NA	NO
71. A água utilizada na manipulação dos alimentos é potável e atestada semestralmente por meio de laudos laboratoriais, publicado em *BI*.			
72. Os reservatórios de água estão devidamente tampados e conservados (livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, entre outros defeitos).			
73. É realizada, no máximo a cada seis meses, a limpeza da caixa d'água.			
74. O gelo consumido é oriundo de água potável.			
75. O encanamento do reservatório d'água é satisfatório e sem infiltrações.			
SOMA PARCIAL			

CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS	A	NA	NO
76. Existe um programa de prevenção e controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação desses vetores e pragas.			
77. O controle de vetores e pragas urbanas é executado por empresa especializada, devidamente regularizada.			
78. Edificações, instalações, equipamentos, móveis e utensílios são livres da presença de vetores e pragas.			
SOMA PARCIAL			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	A	NA	NO
79. Existem instalações sanitárias exclusivas para os manipuladores de alimentos, que não possuam comunicação direta com a área de preparação, armazenamento de alimentos ou refeitórios.			
80. As instalações sanitárias encontram-se limpas, em bom estado de conservação e ventiladas, dotadas de vasos sanitários com tampas, e os coletores de lixo são dotados de tampa acionada sem contato manual.			
81. Os lavatórios são supridos de material destinado à higiene pessoal, como sabonete líquido antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel-toalha não reciclado ou outro sistema seguro e higiênico de secagem das mãos.			
82. Existe vestiário exclusivo para a troca de uniforme dos manipuladores de alimentos.			
SOMA PARCIAL			
MANEJO DE RESÍDUOS	A	NA	NO
83. O depósito de lixo do Serviço de Alimentação permanece fechado, coberto, telado, limpo, fora da área de produção, em local adequado.			
84. Existem coletores de resíduos dentro das áreas de preparação e armazenamento dos alimentos, dotados de tampas acionadas sem contato manual, íntegros e com sacos plásticos, em número suficiente, dispostos e afastados das bancadas de preparação dos alimentos.			
85. Os resíduos coletados na área de produção são retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.			
86. O lixo não sai da área de produção pelo mesmo local onde entram as matérias-primas. Na total impossibilidade de áreas distintas, são determinados horários diferentes.			
87. Existe o controle de situações de risco ao meio ambiente (coleta seletiva de lixo seco e orgânico, reciclagem).			
DOCUMENTAÇÃO	A	NA	NO
88. Existe Manual de Boas Práticas exclusivo da OM, datado e rubricado.			
89. Existe Procedimento Operacional Padronizado (POP) para o controle de saúde do manipulador, datado e rubricado.			
90. Existe POP para o controle de vetores e pragas, datado e rubricado.			
91. Existe POP para o controle de higienização das instalações e dos equipamentos e móveis, datado e rubricado.			
92. Existe POP para o controle de potabilidade da água de abastecimento, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			
REGISTRO	A	NA	NO
93. Existe o registro da calibração dos instrumentos/equipamentos de medição críticos para a segurança dos alimentos (termômetros, balança, entre outros), datado e rubricado.			

94. Existe o registro das operações de limpeza e/ou de desinfecção das instalações e equipamentos, datado e rubricado.			
95. Existe o registro da higienização do reservatório de água, datado e rubricado (semestralmente).			
96. Existe o registro da execução do controle das operações de controle de pragas e vetores, datado e rubricado.			
97. Existe o registro de programa de capacitação dos manipuladores de alimentos em higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, datado e rubricado.			
98. Existe o registro do monitoramento da temperatura do alimento pronto na linha de servir, datado e rubricado.			
99. Existe o registro das temperaturas de refrigeração e congelamento, datado e rubricado.			
100. Existe o registro de temperatura no recebimento de alimentos frigorificados, datado e rubricado.			
SOMA PARCIAL			

Observações:

CÁLCULO DO PERCENTUAL DE CONFORMIDADES: (A/(A + NA)

A – Atende
NA – Não Atende
NO – Não Observado

QUADRO-RESUMO

ÁREAS	A	NA	NO
RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS			
EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
HIGIENIZAÇÃO			
PRÉ-PREPARO, PREPARO E DISTRIBUIÇÃO			
PESSOAL			
ABASTECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL			
CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS			
MANEJO DE RESÍDUOS			
DOCUMENTAÇÃO			
REGISTRO			
SOMA TOTAL			
PERCENTUAL DE CONFORMIDADES			

Ministério da Defesa
Estado-Maior Conjunto das Forças Armadas
Brasília, 31 de março de 2015

MINISTÉRIO DA DEFESA
Esplanada dos Ministérios – Bloco Q – 7º Andar
Brasília – DF – 70049-900
www.defesa.gov.br

título:	Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002
ementa:	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.
publicação:	D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003
órgão emissor:	ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária
alcance do ato:	federal - Brasil
área de atuação:	Alimentos
relacionamento(s):	
	atos relacionados: • Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 • Lei nº 6437, de 20 de agosto de 1977 • Decreto-lei nº 986, de 21 de outubro de 1969 • Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993 • Resolução nº 22, de 15 de março de 2000 • Resolução nº 23, de 15 de março de 2000
texto de retificação:	
	Republicada no D.O.U de 06/11/2002 por ter saído com incorreção, do original, no D.O.U. nº 206, de 23-10-2002, Seção 1, pág. 126.

Versão para impressão

Enviar por email

RESOLUÇÃO - RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

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 16 de outubro de 2002,

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

considerando a necessidade de harmonização da ação de inspeção sanitária em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos em todo o território nacional;

considerando a necessidade de complementar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de

Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

considerando a necessidade de desenvolvimento de um instrumento genérico de verificação das Boas Práticas de Fabricação aplicável aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

considerando que a Lista de Verificação restringe-se especificamente às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos;

considerando que a atividade de inspeção sanitária deve ser complementada com a avaliação dos requisitos sanitários relativos ao processo de fabricação, bem como outros que se fizerem necessários;

considerando que os estabelecimentos podem utilizar nomenclaturas para os procedimentos operacionais padronizados diferentes da adotada no Anexo I desta Resolução, desde que obedeça ao conteúdo especificado nos mesmos,

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

Art. 1º Aprovar 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.

Art. 2º As empresas têm o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data de publicação, para se adequarem ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo I desta Resolução.

Art. 3º A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I e do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, aprovado pela Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, dar-se-á por intermédio da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos constante do Anexo II.

§ 1º Os estabelecimentos devem atender de imediato a todos os itens discriminados na Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

§ 2º Excetuam-se do prazo estipulado no parágrafo anterior os itens relativos ao Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados a Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos sendo considerado o prazo de adequação estipulado no art. 2º.

Art. 4º A Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, constante do Anexo II, não se aplica aos estabelecimentos que apresentem regulamento técnico específico.

Art. 5º O atendimento dos requisitos constantes da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação não exclui a obrigatoriedade das exigências relativas ao controle sanitário do processo produtivo.

Art. 6º A inobservância ou desobediência ao disposto na presente Resolução configura infração de natureza sanitária, na forma da Lei n° 6437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas nesse diploma legal.

Art. 7º Esta Resolução de Diretoria Colegiada entrará em vigor na data de sua publicação.

GONZALO VECINA NETO

ANEXO I

REGULAMENTO TÉCNICO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS APLICADOS AOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

1. ALCANCE

1.1. Objetivo

Estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados que contribuam para a garantia das condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, complementando as Boas Práticas de Fabricação.

1.2. Âmbito de Aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos processadores/industrializadores nos quais sejam realizadas algumas das seguintes atividades: produção/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos industrializados.

2. DEFINIÇÕES

Para efeito deste Regulamento, considera-se:

2.1. Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Resolução.

2.2. Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

2.3. Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

2.4. Higienização: operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

2.5. Anti-sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágüe e secagem das mãos.

2.6. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

2.7. Programa de recolhimento de alimentos: procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde.

2.8. Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do

estabelecimento.

2.9. Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3. REFERÊNCIAS

3.1. BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui Normas Básicas sobre Alimentos.

3.2. BRASIL. Lei n° 6437, de 20 de agosto de 1977, e suas alterações. Configura infrações a legislação sanitária federal, estabelece as sanções respectivas e dá outras providências.

3.3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias de Alimentos.

3.4. BRASIL. Ministério da Saúde - Secretário Nacional de Organização e Desenvolvimento de Serviços de Saúde. Programa de Controle de Infecção Hospitalar. LAVAR AS MÃOS: INFORMAÇÕES PARA PROFISSIONAIS DE SAÚDE. 39 páginas na Impressão Original, il. - Série A: Normas e Manuais Técnicos - 11, 1989.

3.5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamentos Técnicos sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção/Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na Área de Alimentos.

3.6. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.

3.7. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 22, de 15 de março de 2000. Dispõe sobre o Manual de Procedimentos Básicos de Registro e Dispensa da Obrigatoriedade de Registro de Produtos Importados Pertinentes à Área de Alimentos.

3.8. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 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.

3.9. CODEX ALIMENTARIUS. CAC/RCP 1-1969, Ver. 3 (1997). Recommended Internacional Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

3.10. ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA. Code of Federal Regulations, Vol. 2, Título 9, Capítulo III, Parte 416. Sanitation.

4. REQUISITOS PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

4.1. Requisitos Gerais

4.1.1. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter

para cada item relacionado abaixo, Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs.

a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

b) Controle da potabilidade da água.

c) Higiene e saúde dos manipuladores.

d) Manejo dos resíduos.

e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.

f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

h) Programa de recolhimento de alimentos.

4.1.2. Os POPs devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico, responsável pela operação, responsável legal e ou proprietário do estabelecimento, firmando o compromisso de implementação, monitoramento, avaliação, registro e manutenção dos mesmos.

4.1.3. A freqüência das operações e nome, cargo e ou função dos responsáveis por sua execução devem estar especificados em cada POP.

4.1.4. Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs.

4.1.5. Quando aplicável, os POPs devem relacionar os materiais necessários para a realização das operações assim como os Equipamentos de Proteção Individual.

4.1.6. Os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

4.1.7. Os POPs podem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação do estabelecimento.

4.2. Requisitos específicos

4.2.1. Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem conter informações sobre: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável o desmonte dos equipamentos, os POPs devem contemplar esta operação.

4.2.2. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo as etapas em que a mesma é crítica para o processo produtivo, especificando os locais de coleta das amostras, a freqüência de sua execução, as determinações analíticas, a metodologia aplicada e os responsáveis. Quando a higienização do reservatório for realizada pelo próprio estabelecimento, os procedimentos devem contemplar os tópicos especificados no item 4.2.1. Nos casos em que as determinações analíticas e ou a higienização do reservatório forem realizadas por empresas terceirizadas, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, o laudo de análise e, para o segundo, o certificado de execução do serviço contendo todas as

informações constantes no item 4.2.1.

4.2.3. As etapas, a freqüência e os princípios ativos usados para a lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores devem estar documentados em procedimentos operacionais, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento. Deve-se especificar os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a freqüência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

4.2.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem estabelecer a freqüência e o responsável pelo manejo dos resíduos. Da mesma forma, os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento devem ser discriminados atendendo, no mínimo, aos tópicos especificados no item 4.2.1.

4.2.5. Os estabelecimentos devem dispor dos Procedimentos Operacionais Padronizados que especifiquem a periodicidade e responsáveis pela manutenção dos equipamentos envolvidos no processo produtivo do alimento. Esses POPs devem também contemplar a operação de higienização adotada após a manutenção dos equipamentos. Devem ser apresentados os POPs relativos à calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.

4.2.6. Os POPs referentes ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.2.7. O estabelecimento deve dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.

4.2.8. O programa de recolhimento de produtos deve ser documentado na forma de procedimentos operacionais, estabelecendo-se as situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade.

5. MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E REGISTRO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

5.1. A implementação dos POPs deve ser monitorada periodicamente de forma a garantir a finalidade pretendida, sendo adotadas medidas corretivas em casos de desvios destes procedimentos. As ações corretivas devem contemplar o destino do produto, a restauração das condições sanitárias e a reavaliação dos Procedimentos Operacionais Padronizados.

5.2. Deve-se prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o monitoramento dos Procedimentos Operacionais Padronizados, bem como a adoção de medidas corretivas. Esses registros consistem de anotação em planilhas e ou documentos e devem ser datados, assinados pelo responsável pela execução da operação e mantidos por um período superior ao tempo de vida de prateleira do produto.

5.3. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos POPs implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os

resultados, deve-se fazer os ajustes necessários.

5.4. Os Procedimentos Operacionais Padronizados devem ser revistos em caso de modificação que implique em alterações nas operações documentadas.

ANEXO II

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS

NÚMERO: /ANO			
A - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
1-RAZÃO SOCIAL:			
2-NOME DE FANTASIA:			
3-ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:		
5-CNPJ / CPF:	6-FONE:	7-FAX:	
8-E - mail:			
9-ENDEREÇO (Rua/Av.):	10-Nº:	11-Compl.:	
12-BAIRRO:	13-MUNICÍPIO:	14-UF:	15-CEP:
16-RAMO DE ATIVIDADE:	17-PRODUÇÃO MENSAL:		
18-NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	19-NÚMERO DE TURNOS:		
20-CATEGORIA DE PRODUTOS:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
Descrição da Categoria:			
21-RESPONSÁVEL TÉCNICO:	22-FORMAÇÃO ACADÊMICA:		
23-RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:			
24-MOTIVO DA INSPEÇÃO: ( ) SOLICITAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTO DISPENSADO DA OBRIGATORIEDADE DE REGISTRO ( ) SOLICITAÇÃO DE REGISTRO			
( ) PROGRAMAS ESPECÍFICOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA ( ) VERIFICAÇÃO OU APURAÇÃO DE DENÚNCIA ( ) INSPEÇÃO PROGRAMADA ( ) REINSPEÇÃO			
( ) RENOVAÇÃO DE LICENÇA SANITÁRIA ( ) RENOVAÇÃO DE REGISTRO ( ) OUTROS			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			

1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			

B - AVALIAÇÃO	.SIM	.NÃO	.NA(*)
1.5 TETOS:	.	.	.
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.	.	.	.
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).	.	.	.
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.	.	.	.
1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.	.
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.	.	.	.
1.7 PORTAS:			

1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	.	.	.
1.7.2 Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).	.	.	.
1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.	.
1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:			
1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.	.	.	.
1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).	.	.	.
1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).	.	.	.
1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES			
1.9.1 Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.	.	.	.
1.9.2 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.	.	.	.
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.	.	.	.
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.	.	.	.
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).	.	.	.
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.	.	.	.

1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.	.	.	.
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).	.	.	.
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.	.	.	.
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.	.	.	.
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.	.	.	.
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.	.	.	.
1.10.11 Coleta freqüente do lixo.	.	.	.
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.	.	.	.
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.	.	.	.
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.	.	.	.
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.	.	.	.
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS: . . .			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.	.	.	.
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO: . . .			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção	.	.	.
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	.	.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	.NA(*)

1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA: . . .			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.	.	.	.
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.	.	.	.
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.	.	.	.
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.	.	.	.
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.	.	.	.
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.	.	.	.
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.	.	.	.
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.	.	.	.
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.	.	.	.
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.	.	.	.
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	.	.	.
1.15.2 Freqüência de higienização das instalações adequada.	.	.	.
1.15.3 Existência de registro da higienização.	.	.	.
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	.	.	.
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da	.	.	.

operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	.	.	.
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	.	.	.
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	.	.	.
1.15.9 Higienização adequada.	.	.	.
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.	.	.	.
1.16.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.	.	.	.
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.	.	.	.
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.	.	.	.
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.	.	.	.
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.	.	.	.
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.	.	.	.
1.17.5 Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água.	.	.	.
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.	.	.	.
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não	.	.	.

potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.	.	.	.
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.	.	.	.
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.	.	.	.
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.	.	.	.
1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.	.	.	.
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.	.	.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:. . .			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.	.	.	.
1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	.	.	.
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.	.	.	.
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.	.	.	.
1.20 LEIAUTE:			
1.20.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.	.	.	.
1.20.2 Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens	.	.	.

distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			
OBSERVAÇÕES . . .			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS . . .			
2.1 EQUIPAMENTOS: . . .			
2.1.1 Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.	.	.	.
2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.	.	.	.
2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	.	.	.
2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento.	.	.	.
2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.	.	.	.
2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.	.	.	.
2.1.7 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.	.	.	.
2.1.8 Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.	.	.	.
2.2 MÓVEIS: (mesas, bancadas, vitrines, estantes)			
2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.	.	.	.
2.2.2 Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).	.	.	.
2.3 UTENSÍLIOS:			
2.3.1 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e	.	.	.

apropriado ao tipo de operação utilizada.			
2.3.2 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.	.	.	.
2.4 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
2.4.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.	.	.	.
2.4.2 Freqüência de higienização adequada.	.	.	.
2.4.3 Existência de registro da higienização.	.	.	.
2.4.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.	.	.	.
2.4.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.	.	.	.
2.4.6 Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.	.	.	.
2.4.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.	.	.	.
2.4.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.	.	.	.
2.4.9 Adequada higienização.	.	.	.
OBSERVAÇÕES .			
.			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
3. MANIPULADORES . . .			
3.1 VESTUÁRIO: . . .			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.	.	.	.
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.	.	.	.
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.	.	.	.
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da	.	.	.

manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.	.	.	.
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.	.	.	.
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.	.	.	.
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.	.	.	.
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.	.	.	.
3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.	.	.	.
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	.	.	.
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.	.	.	.
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.	.	.	.
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.	.	.	.
OBSERVAÇÕES	.	.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS: . . .			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.	.	.	.

4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.	.	.	.
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).	.	.	.
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.	.	.	.
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	.	.	.
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.	.	.	.
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.	.	.	.
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	.	.	.
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.	.	.	.
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.	.	.	.
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.	.	.	.
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.	.	.	.
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.	.	.	.
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.	.	.	.
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.	.	.	.
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:			
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.	.	.	.
4.3.2 Produto final acondicionado em	.	.	.

embalagens adequadas e íntegras.			
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.	.	.	.
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.	.	.	.
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado	.	.	.
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.	.	.	.
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.	.	.	.
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.	.	.	.
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.	.	.	.
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:			
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.	.	.	.
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	.	.	.
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.	.	.	.
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	.	.	.
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:			
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	.	.	.
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença	.	.	.

como fezes, ninhos e outros.			
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.	.	.	.
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.	.	.	.
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	.	.	.
OBSERVAÇÕES. . .			
B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5. DOCUMENTAÇÃO			
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:			
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	.	.	.
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:			
5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de POP estabelecido para este item.	.	.	.
5.2.1.2 POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água.	.	.	.
5.2.2.2 POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de POP estabelecido para este item.	.	.	.
5.2.3.2 POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de POP estabelecido para este item.	.	.	.
5.2.4.2 O POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.5 Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.			
5.2.5.1 Existência de POP estabelecido para este item.	.	.	.
5.2.5.2 O POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
5.2.6 Controle integrado de			

vetores e pragas urbanas:				
5.2.6.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.	.
5.2.6.2 O POP descrito está sendo cumprido.		.	.	.
5.2.7 Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:				
5.2.7.1 Existência de POP estabelecido para este item.		.	.	.
5.2.7.2 O POP descrito está sendo cumprido.		.	.	.

B - AVALIAÇÃO	SIM	NÃO	NA(*)
5.2.8 Programa de recolhimento de alimentos:			
5.2.8.1 Existência de POP estabelecido para este item.	.	.	.
5.2.8.2 O POP descrito está sendo cumprido.	.	.	.
OBSERVAÇÕES	.	.	.

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS
.

D - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
Compete aos órgãos de vigilância sanitária estaduais e distrital, em articulação com o órgão competente no âmbito federal, a construção do panorama sanitário dos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, mediante sistematização dos dados obtidos nesse item. O panorama sanitário será utilizado como critério para definição e priorização das estratégias institucionais de intervenção.
( ) GRUPO 1 - 76 A 100% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 2 - 51 A 75% de atendimento dos itens ( ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens

E - RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
_____ Nome e assinatura do responsável Matrícula:	_____ Nome e assinatura do responsável Matrícula:

F - RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
_____ Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento	
LOCAL:	DATA: _____ / _____ / _____

(*) NA: Não se aplica

Retificação:

Publicado no D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo. Republicada no D.O.U de 06/11/2002 por ter saído com incorreção, do original, no D.O.U. nº 206, de 23-10-2002, Seção 1, pág. 126.

Art. 2º Dispensar de compor a Comissão de fiscalização do contrato n° 001/GAP-AF/2023, cujo o objeto é a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de limpeza e conservação para o GAP-AF, o seguinte militar: 2º TEN JAQUELINE MONIQUE DE OLIVEIRA SOARES DA SILVA (7533136), da função de Presidente.

I- Presidente:

a) 1º Ten QOAP SSO JOYCE COSTA FIGUEIREDO (6628923).

II- Presidente Substituto:

a) 1° TEN FABIANA ROCHA REIS DE JESUS (6811450).

III- Membros:
a) 2S QTA TAR THIAGO REIS MARTINS (4083768); e

b) CB QCB SAD GUILHERME MATHEUS SIQUEIRA GASPAR E SOUZA (6758908).

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Esta portaria altera a Portaria n° 206/ACI-2.

SHEYLA FERNANDES SALES Cel Int
Chefe do GAP-AF

2S QTA TAR THIAGO REIS MARTINS 4083768
CB QCB SAD GUILHERME MATHEUS SIQUEIRA GASPAR E SOUZA 6758908
1T QOCON NUT FABIANA ROCHA REIS DE JESUS 6811450
1T QOAP SSO JOYCE COSTA FIGUEIREDO 6628923

I) MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS

PORTARIA GAP-AF Nº 311/ACI-2, DE 29 DE DEZEMBRO DE 2023.
Protocolo COMAER nº 67564.006292/2023-84

A CHEFE DO GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS, no uso das atribuições que lhe confere o inciso I, do art. 12 do Regulamento de Grupamento de apoio (ROCA 21-58/2022), aprovado pela Portaria n° 233/GC3, de 08 de fevereiro de 2022 e o item 3.2.7 do Manual Eletrônico de Cargos e Funções da Aeronáutica do RADA-e, resolve:

Art. 1º Designar para compor a comissão de Planejamento de aquisição/contratação de Materiais/ Serviços, atinentes às atividades da Central de Produção dos Afonsos para o ano de 2024, os seguintes militares:

I- Presidente/Substituto:

a)1T INT VITOR FERREIRA SANTOS (6579760); e

a)2T NUT JULIANA RIBEIRO DIAS (7271824).

II - Membros

a) 2S TAR ALEXANDRE DE SOUZA E SILVA (3490459);

b) 2S TAR DIEGO DE OLIVEIRA PRATA (4365941);

c) 3S QTA RAUL FELIPE COSTA DOS REIS (6047661); e

d) CB BMA THIAGO FERNANDES (4287878).

Art. 2º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

SHEYLA FERNANDES SALES Cel Int
Chefe do GAP-AF

3S QTA TCO RAUL FELIPE COSTA DOS REIS 6047661
2S QTA TAR DIEGO DE OLIVEIRA PRATA 4365941
2S QTA TAR ALEXANDRE DE SOUZA E SILVA 3490459
1T QOCON NUT JULIANA RIBEIRO DIAS 7271824
1T QOINT NTE VITOR FERREIRA SANTOS 6579760
CB QCB BMA THIAGO FERNANDES 4287878

m) MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS

PORTARIA GAP-AF Nº 301/ACI-2, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2023.
Protocolo COMAER nº 67564.006225/2023-60

A CHEFE DO GRUPAMENTO DE APOIO DOS AFONSOS, no uso das atribuições que lhe confere o inciso I, do art. 12 do Regulamento de Grupamento de apoio (ROCA 21-58/2022), aprovado pela Portaria n° 233/GC3, de 08 de fevereiro de 2022 e o item 3.2.7 do Manual Eletrônico de Cargos e Funções da Aeronáutica do RADA-e, resolve:

Art. 1º Designar para compor a Comissão Especial de Licitação para julgar os documentos referentes à Concorrência nº 01/2023, cuja abertura do certame tem previsão para OUT 2023, o seguinte militar: 1T QOINT NTE VITOR DE OLIVEIRA EVANGELISTA (6708854), na função de membro.

I- Presidente:

a) MAJ INT DANILO MARTINS DA FONSECA (4111850).

II- Membros:

a) CP INT JORGE TAVARES MONTEIRO JUNIOR (4493435);

b) 1T QOINT NTE VITOR DE OLIVEIRA EVANGELISTA (6708854);

c) 1T QOINT NTE ADRIANO COUTO SILVA (6376045);

d) 1T QOINT NTE THAMIRIS ANTUNES DANTAS (6749593); e

e) 1T QOCON FABIO GOMES PONTES (6937292) - (Membro Técnico).

Art. 2º Esta portaria altera a Portaria de n° 264/ACI-2

Art. 3º Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação

Documento assinado eletronicamente por JOSÉ RICARDO DOS SANTOS FERREIRA em 12/01/2024 11:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 1º, art. 6º, do Decreto n° 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República.
Documento: ETP - Página 44/423 - Hash MD5: 1260a9b9b7b7c43a8d476d4bfac62deb

ITEM	DESCRIÇÃO	A1	A2	A3	A4	A
		30/2019	432017	31/2020	008/2022	NOVA DEMANDA GAP-AF
1 e 2	Amido, tipo milho, para preparo de mingaus, papas, bolos, pudins, molhos, cremes, massas doces e salgados, embalagem com 1kilo, prazo validade mínimo 30 dias	4800	8000	2660	6156	8000
3 e 4	Aveia, apresentação flocos finos, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias	1800	9460	320	1100	9460
5 e 6	Barra de cereal, de primeira qualidade, diversos sabores, embalagem com 22gr	111992	186899	82000	41158	186899
7 e 8	Biscoito, tipo recheado, redondo, sabor morango, embalagem com 50gr	49600	31001	36100	4640	49600
9	biscoito, tipo recheado, redondo, sabor chocolate, embalagem com 50gr	4000	41350	4000	11796	41350
10 e 11	biscoito, tipo salgado, sabor pizza, embalagem com 156gr contendo 6 pct de 26g	2000	10000	15250	13853	15250
12 e 13	biscoito, tipo salgado, sabor presunto, embalagem com 156gr contendo 6 pct de 26g	0	10000	25000	6274	25000
14	biscoito, tipo salgado, sabor salsa e cebola, embalagem com 156gr contendo 6 pct de 26g	0	10000	1080	4000	10000
15	biscoito, tipo salgado, sabor original, embalagem com 156gr contendo 6 pct de 26g	9500	10000	2360	2250	10000
16 e 17	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo água e gergelim, peso líquido 240g, prazo validade mínimo 30 dias	1000	12000	17920	2060	17920
18	Biscoito, apresentação quadrado, classificação salgado, tipo cream cracker, peso líquido 200g, prazo validade mínimo 30 dias	2000	12000	13000	2400	13000
19	Biscoito, apresentação quadrado, sabor água e sal, classificação salgado, embalagem com 200g, prazo validade mínimo 30 dias	4000	0	320	5400	5400

Documento: 6.TF - Página 6/23/42 - Hash MD5: 1d3ba0d8c0e7c1a6a8d7b4f8e6c2d4e6

20 e 21	Biscoito, apresentação redondo, tipo recheado, sabores diversos, classificação doce, com 200g, prazo validade mínimo 30 dias	2000	1000	25000	6500	25000
22 e 23	Biscoito, apresentação redondo, tipo recheado, sabor chocolate, classificação doce, com 200g, prazo validade mínimo 30 dias	2000	60000	30000	1601	60000
24 e 25	Biscoito, classificação doce, de 1ª qualidade, tipo maisena, ingredientes farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal interesterificada, açúcar invertido, leite em pó, malte, sal, fermentos químicos, peso 200g, prazo validade mínimo 30	8650	60000	20089	14441	60000
26 e 27	Biscoito, mini wafer, sabor chocolate, de primeira qualidade, embalagem com 40g, prazo validade mínimo 30 dias	12000	60000	5023	2000	60000
28 e 29	Biscoito, mini wafer, sabor doce de leite, de primeira qualidade, embalagem com 40g, prazo validade mínimo 30 dias	23000	60000	17310	38186	60000
30 e 31	Biscoito, mini wafer, sabor morango, de primeira qualidade, embalagem com 40g, prazo validade mínimo 30 dias	25000	60000	34000	8810	60000
32 e 33	Biscoito fino, tipo amanteigado com cobertura,de chocolate com côco primeira qualidade, diversos sabores	3000	2354	1390	1113	3000
34 e 35	Biscoito fino, tipo amanteigado recheado com goiaba, de primeira qualidade, diversos sabores	3000	1669	40	350	3000
36 e 37	Biscoito fino, tipo salgado, de primeira qualidade, diversos sabores	3000	2170	2600	2000	3000
38 e 39	Biscoito fino, tipo amanteigado, de primeira qualidade, diversos sabores	700	2391	1123	2000	2391
40	Biscoito, recheado, sabor chocolate, de primeira qualidade, embalagem com 50g, prazo validade mínimo 30 dias	3000	0	5500	3000	5500
41	Biscoito, recheado, sabor morango, de primeira qualidade, embalagem com 50g, prazo validade mínimo 30 dias	15000	2500	40300	6500	40300

Documento 137 - Página 4/24512 - Hash MD5: 1d0b4d8b0b7b7c4d4a0b7b4f0e4c4f0d

42	Biscoito, recheado, sabor pretty, de primeira qualidade, embalagem com 50g, prazo validade mínimo 30 dias	15000	2500	0	5000	15000
43	Biscoito, tipo wafer, zero açúcar, dietético, característica adicional sem adição de açúcar, sabor chocolate, embalagem com 115g, prazo validade mínimo 30 dias	3000	600	19982	3000	19982
44	Biscoito, tipo wafer, zero açúcar, dietético, característica adicional sem adição de açúcar, sabor morango, embalagem com 115g, prazo validade mínimo 30 dias	3000	500	12092	3000	12092
45	Biscoito tipo stick wafer, sabor chocolate, caixa com 55gr, validade mínima de 30 dias	3000	2500	20000	15000	20000
46	Farinha de rosca, aplicação culinária em geral, embalagem 500g, prazo validade mínimo 30 dias	0	4000	936	2000	4000
47 e 48	Farinha de trigo, material trigo especial, apresentação pó, sem fermento, característica adicional enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias	7750	2030	1616	10350	10350
49	Farinha de trigo, material trigo, apresentação pó, características adicionais com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias	9750	110	9809	5000	9809
50 e 51	Farinha láctea, ingrediente farinha trigo, leite pó integral, açúcar, sal, características adicionais enriquecido com vitaminas e ferro, lata com 400g, prazo validade mínimo 30 dias	100	0	4646	500	4646
52 e 53	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, mistura para pão francês apresentação pó, embalagem com 25 kg, validade mínima 30 dias	1000	0	300	2000	2000
54 e 55	FARINHA DE TRIGO PARA BOLO PRONTO PARA PREPARO DIVERSOS SABORES - 5KG - FARINHA DE TRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO.	1000	1300	600	2000	2000

Documento 1/7 - Página 6/7 NSD - Hash MD5: 1d5b4f8b0c7f1f1d4b87b8f8e2d3d6b

56 e 57	Fermento biológico seco instantâneo, para pães e pizzas, apresentação pó, embalagem com 500gr	400	1500	1174	1000	1500
58 e 59	Fermento biológico seco instantâneo, para massas doces, apresentação pó, embalagem com 500gr	400	1500	0	1000	1500
60	Macarrão, de primeira qualidade tipo com ovos, formato argolinha, característica adicional enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias.	1300	9480	500	3000	9480
61 e 62	Macarrão, de primeira qualidade, tipo com ovos, formato espaguete, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias.	51300	500	11214	9750	51300
63	Macarrão, de primeira qualidade, tipo com ovos, formato farfalle, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias	1300	1500	2000	2644	2644
64	Macarrão, de primeira qualidade, tipo com ovos, formato fusilli, característica adicional enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias	1200	1500	716	5560	5560

Documento 2.77 - Página 4/4#10 - Hash MD5: 1d5ce8d8e3e7e1a4a8e7b8b4e1d3ab

65 e 66	Macarrão, de primeira qualidade, tipo com ovos, formato penne, característica adicional enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias	1500	16580	7000	7000	16580
67	Macarrão, de primeira qualidade, tipo com ovos, formato rigatoni, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias	1100	5000	3000	3000	5000
68 e 69	Macarrão, de primeira qualidade, tipo com ovos, formato talharim, tipo caseiro, característica adicional enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem com 500g, prazo validade mínimo 30 dias	11850	9600	5139	6600	11850
70	Mingau de arroz com milho e coco, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias	500	1650	1000	1000	1650
71	Mingau de chocolate, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias	3000	870	1411	1000	3000
72	Mingau de coco, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias	2000	1460	697	1000	2000
73	Mingau de tapioca com coco, embalagem com 1kg, prazo validade mínimo 30 dias	500	2050	1000	1000	2050

Documento: 0.TF - Página 62/63 - Hash MD5: 1d5a0d8b97b7c5ab8f7b4f8e5d3dd

74 e 75	Margarina, uso geral, balde com 15kg 80% (oitenta por cento) de lipídios, validade de sete meses.	550	1480	770	475	1480
76 e 77	Torrada, de primeira qualidade, característica adicional integral, embalagem individual com 160g, prazo validade mínimo 60 dias	9836	47550	27502	314	47550
78 e79	Batata tipo palha pacote com 500 gramas, extra fina com validade de 90 dias. Embalagem contendo informações nutricionais.	6000	17500	4800	11500	17500
80	Torrada, de primeira qualidade, característica adicional salgada, embalagem individual com 2un de 14g a 20g, prazo validade mínimo 60 dias	10000	12000	75029	22500	75029
81 e 82	Batata desidratada, tipo chips, apresentação corte em laminas, ingredientes: óleo, farinha de arroz, amido, malto dextrina, sal. Embalagem com aproximadamente 250 Grama , validade mínima 90 dias.	9400	16500	16500	750	16500

Documento: 2.TF - Página: 00/00/0 - Hash MD5: 1d3ba8b8e7b7e1a8d8d7b8b4e2b3ab

83 e 84	Batata desidratada, tipo chips, apresentação corte em laminas, ingredientes: óleo, farinha de arroz, amido, malto dextrina, sal. Embalagem com aproximadamente 250 Gramas, validade mínima 90 dias.	1000	16500	1000	2047	16500
85	Ovo branco, tamanho extra, origem galinha, isento de anomalias, da presença de fungos ou substancias tóxicas, acondionado em embalagem com divisões celulares para 12 unidades, com prazo de validade mínimo 30 dias.	1000	6000	8008	2690	8008
86 e 87	Ovo, tamanho extra, peso 71, origem galinha, características adicionais branco CX C/ 30 DZ	600	600	1212	223	1212
88	Ovo, característica adicional rajado, tamanho único, origem codorna, isento de anomalias, da presença de fungos ou substancias tóxicas, embalagem com 30 unidades, prazo validade mínimo 30 dias .	250	600	2000	220	2000

Documento: 0.PF - Página 42 de 53 - Hash MD5: 1d5ba8d4c7b7c1e8a8f7fe8fe4c5b5b0

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP
Data/Hora de Criação:	25/11/2024 14:51:42
Páginas do Documento:	421
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	422
Hash MD5:	1260a9b9cb7b7c43a8d4764bfec62deb
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Segundo Sargento HENRIQUE T. CABRAL ALENCAR RODRIGUES no dia 25/11/2024 às 11:59:36 no horário oficial de Brasília.
Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento MAURICIO GOMES FERNANDES JUNIOR no dia 25/11/2024 às 12:05:33 no horário oficial de Brasília.
Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 2º Ten BRUNA TAVARES DA SILVA MACHADO no dia 26/11/2024 às 09:30:27 no horário oficial de Brasília.
Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Terceiro Sargento DANIELLE LOPES ROQUE no dia 28/11/2024 às 10:50:49 no horário oficial de Brasília.
Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Major DANILO MARTINS DA FONSECA no dia 02/12/2024 às 09:36:09 no horário oficial de Brasília.

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO