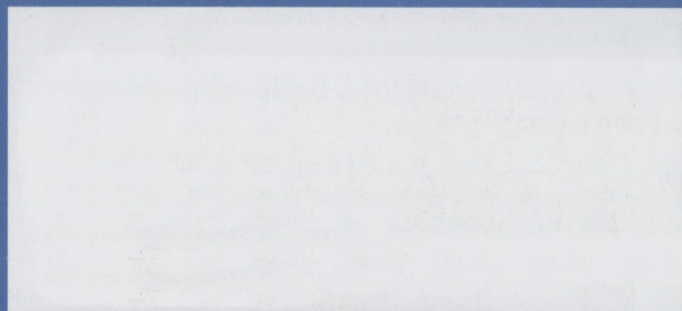


É fácil implantar!

Procure a **Vigilância Sanitária (VISA)** de seu estado ou município e obtenha mais informações sobre os procedimentos a serem adotados por seu estabelecimento.

Você, empresário, verá que a relação **custo x benefício** será excelente ao seu negócio.

Informações:



Realização:

Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)
ggali@anvisa.gov.br

Núcleo de Assessoramento em Comunicação Social
e Institucional (Comin/Anvisa)
SEPN 515 - Bloco B - Ed. Ômega
CEP 70.770-502 - Brasília -DF
Telefone: (61) 448 1000
www.anvisa.gov.br

Parceiros:



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

Ministério
da Saúde



Conheça a RDC 216 da Anvisa

"Regulamento técnico de Boas Práticas
para serviços de alimentação"

Conheça a RDC 216 da Anvisa

O que são Boas Práticas (BP)?

- São procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade destes produtos com a legislação vigente.

Quais são os objetivos da ANVISA ao elaborar a RDC 216/04?

- Proteger a saúde da população.
- Aperfeiçoar as ações de controle sanitário.
- Proporcionar a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

Quais são os segmentos de alimentação englobados pela RDC 216/04?

- Cantinas, Bufês, Comissarias, Confeitarias, Delicatessens, Lanchonetes, Padarias, Pastelarias, Restaurantes, Rotisseries, Cozinhas industriais, Cozinhas institucionais e outros estabelecimentos congêneres.

Quais as vantagens das empresas com a implantação das Boas Práticas?

- Menor desperdício:
 - ao adquirir matéria-prima de fornecedores comprometidos com as Boas Práticas.
 - pela conservação correta de matéria-prima e dos produtos pré-preparados e preparados.
- Economia no uso de produtos de limpeza.
- Proteção à saúde da população.
- Contribui para a obtenção do alvará sanitário ou documento equivalente.

- Facilidades na participação em licitações para compras de alimentos.
- Cumprimento da legislação.
- Melhoria da qualidade do serviço.
- Produção de alimentos confiáveis e seguros.
- Satisfação e conquista de novos clientes.
- Redução do número de surtos causados por doenças transmitidas por alimentos.

Quais são os itens das Boas Práticas exigidos pela RDC 216/04?

Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

- Fluxo ordenado e sem cruzamentos; acesso independente à área de manipulação; dimensão compatível com todas as operações; instalações físicas com revestimento liso, impermeável e lavável; equipamentos, móveis e utensílios limpos, bem conservados e produzidos em material atóxico; sanitários e vestiários sem comunicação com as áreas de manipulação; lavatórios exclusivos para higiene das mãos na área de manipulação.

Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios

- Manutenção da limpeza por profissional treinado para este fim; programa de higienização frequente e descrição dos procedimentos de limpeza por escrito (rotinas).

Controle de Pragas

- Barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação; controle químico por empresa especializada (se necessário); controle de resíduos (lixo) para impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de pragas.

Abastecimento de água

- Controle da qualidade da água e uso de água potável; limpeza de cisternas, caixas d'água e tubulações.

Recomendações para elaboração e implantação das Boas Práticas

- Conhecer os conceitos de Boas Práticas.
- Buscar informações sobre a RDC no site da ANVISA ou nas VISAs estaduais, municipais, ou nas instituições indicadas no quadro abaixo.
- Avaliar a adequação das condições da empresa, relativa ao item 4 da RDC.
- Elaborar e desenvolver um plano de ação para solucionar as não-conformidades detectadas.
- Dispor de Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação.
- Promover a capacitação do responsável pela atividade de manipulação de alimentos.
- Supervisionar e capacitar, periodicamente, os manipuladores de alimentos.

Onde obter informações sobre a RDC 216/04

ANVISA (www.anvisa.gov.br)

VISAs estaduais e municipais

SEBRAE (www.sebrae.com.br)

SENAI (www.senai.br)

Programa Alimentos Seguros - PAS
(www.pas.senai.br)

Sindicatos de Bares e Restaurantes

SENAC (www.senac.br)

Ministério do Turismo (www.turismo.gov.br)