

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:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)
SEPN 511 - Bloco A - Ed. Bittar II
CEP 70.750 - 541
Telefone: (61) 3448 6274
alimentos@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) 3448 1000
www.anvisa.gov.br

Parceiros:



Agência Nacional
de Vigilância Sanitária

Ministério
da Saúde



**Regulamento
Técnico de
Boas Práticas
para Serviços de
Alimentação**

**RDC
216/04**

Os donos de estabelecimentos que se destinam a preparar e servir alimentos para o consumidor são responsáveis pela qualidade e segurança de seus produtos e serviços.

A **Agência Nacional de Vigilância Sanitária** (Anvisa), por meio da Resolução de Diretoria Colegiada **RDC 216/04**, de 15/09/2004, estabeleceu procedimentos de **Boas Práticas (BP)** para serviços de alimentação para garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

O prazo estabelecido pela Resolução para adequação dos estabelecimentos expirou em 14 de março de 2005. Portanto, você, produtor e/ou comerciante, deve cumprir a legislação para não cometer infração sanitária.

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 dos alimentos preparados 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, rotisserias, 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 da matéria-prima e dos produtos preparados.
- Economia no uso de produtos de limpeza.
- Proteção à saúde da população.
- Contribui para a obtenção do alvará sanitário ou documento equivalente junto à VISA local.
- 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.

Alguns 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 funcionário capacitado para este fim; programa de higienização frequente e descrição dos procedimentos de limpeza por escrito (Procedimentos Operacionais Padronizados-POP).

Controle de Pragas

- Barreiras físicas contra o acesso de pragas nas áreas de manipulação e preparação; se necessário, controle químico por empresa especializada e descrição, por escrito, dos procedimentos de controle de pragas (POP); 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 descrição, por escrito, dos procedimentos de higienização do reservatório de água (POP).

Recomendações para elaboração e implantação das Boas Práticas

- Conhecer os conceitos de Boas Práticas.
- Buscar informações sobre a RDC 216/04 no site da Anvisa ou nas instituições indicadas abaixo.
- Avaliar a adequação das condições da empresa, relativa ao item 4 da RDC 216/04.
- 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

Sebrae - www.sebrae.com.br

Senai - www.senai.br

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

Senac - www.senac.br

Ministério do Turismo - www.turismo.gov.br

No link abaixo, você obtém os endereços das VISAs estaduais e municipais

<http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>

Sindicatos de Bares e Restaurantes

No link abaixo, você obtém a RDC 216/04 completa

<http://e-legis.bvs.br/leisref/public/showAct.php?id=12546&word>