



Portaria n.º 391, de 25 de agosto de 2014.

O PRESIDENTE DO INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, QUALIDADE E TECNOLOGIA - INMETRO, em exercício, designado pelo Ministro de Estado do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, por Portaria publicada no Diário Oficial da União de 17 de junho de 2011, e em atendimento ao artigo 20 do Decreto n.º 6.275, de 28 de novembro de 2007, no uso de suas atribuições, conferidas no § 3º do artigo 4º da Lei n.º 5.966, de 11 de dezembro de 1973, nos incisos I e IV do artigo 3º da Lei n.º 9.933, de 20 de dezembro de 1999, e no inciso V do artigo 18 da Estrutura Regimental da Autarquia, aprovada pelo Decreto n.º 6.275, de 28 de novembro de 2007;

Considerando a alínea *f* do subitem 4.2 do Termo de Referência do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade, aprovado pela Resolução Conmetro n.º 04, de 02 de dezembro de 2002, que atribui ao Inmetro a competência para estabelecer as diretrizes e critérios para a atividade de avaliação da conformidade;

Considerando a necessidade de o Inmetro consolidar a experiência adquirida no programa de certificação de Instalações e Equipamentos na Produção de Cestas de Alimentos e Similares, criado em 2002, através da Portaria INMETRO n.º 186 de 30 de setembro de 2002;

Considerando a necessidade de estabelecer um ambiente favorável à concorrência justa e à proteção do consumidor;

Considerando a necessidade de estabelecer requisitos mínimos para o processo de produção de cestas de alimentos, resolve baixar as seguintes disposições:

Art. 1º Aprovar a Instrução Normativa para as Instalações e Equipamentos na Produção de Cestas de Alimentos, disponibilizado no sítio www.inmetro.gov.br ou no endereço abaixo:

Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – Inmetro
Divisão de Regulamentação Técnica e Programas de Avaliação da Conformidade – Dipac
Rua da Estrela n.º 67 - 2º andar – Rio Comprido
CEP 20.251-900 – Rio de Janeiro – RJ

Art. 2º Cientificar que a Consulta Pública que originou a instrução ora aprovada foi divulgada pela Portaria Inmetro n.º 27, de 22 de janeiro de 2014, publicada no Diário Oficial da União de 23 de janeiro de 2014, seção 01, página 46.

Art. 3º Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação no Diário Oficial da União.

OSCAR ACSELRAD



INSTRUÇÃO NORMATIVA PARA INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NA PRODUÇÃO DE CESTAS DE ALIMENTOS

1 OBJETIVO

Este documento estabelece requisitos mínimos aplicáveis as Instalações e Equipamentos para Produção de Cestas de Alimentos, com foco na segurança, visando propiciar aos consumidores alimentos seguros.

1.1 Escopo de aplicação

Esta Instrução Normativa (IN) se aplica às empresas embaladoras de cestas de alimentos, que sejam destinadas diretamente aos consumidores ou fornecidas por meio do comércio varejista.

2 SIGLAS

ABNT	Associação Brasileira de Normas Técnicas
NBR	Norma Brasileira
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
IN	Instrução Normativa

3 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Portaria INMETRO nº. 453, de 17/09/2013, e suas substitutivas	Vocabulário Inmetro de Avaliação da Conformidade
---	--

4 DEFINIÇÕES

Para fins desta Instrução Normativa (IN) são adotadas as definições a seguir e àquelas contidas nos documentos citados no item 3.

4.1 Cestas de Alimentos

Conjunto de componentes alimentícios devidamente empacotados, na forma de cestas básicas e/ou de cestas natalinas.

4.2 Componentes das Cestas de Alimentos.

Produtos devidamente embalados registrados nos órgãos competentes, de acordo com legislação vigente.

4.3 Produtor

Estabelecimento que monta Cesta de Alimentos.

5 REQUISITOS TÉCNICOS PARA O PROGRAMA DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE

Os requisitos técnicos referem-se às instalações, aos equipamentos e ao sistema de gestão, necessários para a produção de cestas de alimentos.

5.1 Requisitos gerais e específicos

As empresas produtoras de Cestas de Alimentos deverão:

- a) implantar sistemas de controle e ferramentas de gestão da qualidade, a exemplo do desenvolvido com base nos princípios do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC);
- b) apresentar o Manual de Boas Práticas, específico para a atividade desenvolvida.

5.1.1 Componentes das Cestas de Alimentos.

Somente poderão ser utilizados componentes que:

- a) estejam devidamente registrados nos órgãos oficiais competentes;
- b) quando sujeitos à classificação vegetal, comprovem em nota fiscal e na embalagem;
- c) tenham sido produzidos e embalados por estabelecimentos devidamente licenciados para funcionamento;
- d) tenham sido rotulados de acordo com a legislação vigente e atendam à legislação metrológica do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO);
- e) não possuam embalagens abertas e/ou violadas ou com qualquer tipo de alteração, quando comparada com a condição original;
- f) possam ser mantidos nas condições estabelecidas pelo fabricante.

Nota: Eventualmente poderão ser utilizados produtos de higiene pessoal e de limpeza, desde que devidamente registrados nos órgãos competentes. Quando contidos no interior das Cestas de Alimentos, deverão ser acondicionados de forma a não transmitir sabor, odor e cor aos gêneros alimentícios.

5.1.2 Embalagem das Cestas de Alimentos

5.1.2.1 Deverão ser feitas de materiais que garantam a integridade da embalagem e a inocuidade dos componentes das Cestas e permitam o empilhamento adequado para armazenamento e transporte, conforme critérios estabelecidos pela empresa produtora das Cestas de Alimentos, sendo vedada à reutilização de embalagens.

5.1.2.2 As embalagens deverão ser rotuladas em caracteres nítidos de forma indelével, no idioma português, facilmente legível, contendo as seguintes informações:

- razão social;
- cadastro nacional de pessoa jurídica (CNPJ);
- data de produção (dia/mês/ano);
- prazo recomendado para abertura (1);
- serviço de atendimento ao consumidor;
- instruções de conservação;
- no caso de produção de Cestas de Alimentos destinadas ao comércio varejista, nas embalagens deverão constar, ainda, a relação dos componentes com suas especificações.
- (1) O prazo máximo recomendado para abertura deve ser aquele que contemple o menor prazo de validade dos componentes da cesta.

5.1.3 Edificação

5.1.3.1 As áreas externas devem ser pavimentadas e/ou compactadas e mantidas livres de entulho, sucatas e materiais fora de uso.

5.1.3.2 Devem apresentar projeto de construção que permita as operações de limpeza e manutenção, evitem contaminações e a entrada de roedores, pássaros, insetos e demais pragas ou qualquer tipo de animal.

5.1.3.3 A cobertura deve ser isenta de vazamento e goteiras.

5.1.3.4 O espaço deve ser suficiente para a instalação de equipamentos, estocagem de produtos e outros materiais auxiliares e propiciar espaços para montagem das Cestas de Alimentos, limpeza, manutenção e controle de pragas.

5.1.3.5 Os sanitários e vestiários não podem ter comunicação direta com áreas de produção.

5.1.3.6 Paredes devem ser laváveis, impermeáveis, construídas e acabadas de modo a impedir acúmulo de poeira e desenvolvimento de mofo. As paredes devem ter ângulos arredondados no contato com o piso. As coberturas deverão estar construídas e/ou acabadas de modo que se impeça a acumulação de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo. Devem, ainda, ser fáceis de limpar.

5.1.3.7 Entre as paredes e a cobertura não podem existir aberturas que propiciem a entrada de pragas. As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujeiras.

5.1.3.8 O piso deve apresentar características antiderrapantes, impermeável, lavável e permitir o tráfego sem danos.

5.1.3.9 Os ralos devem ser evitados, mas quando presentes devem permitir livre acesso para limpeza e serem dotados de sistemas de fechamento e sifonados.

5.1.3.10 Janelas devem ser projetadas, preferivelmente, para iluminação natural. Quando utilizadas para ventilação devem ser dotadas de telas facilmente removidas para limpeza.

Nota: Quaisquer tipos de aberturas que permitam comunicação ao meio externo, também deverão ser dotadas de telas facilmente removidas para limpeza.

5.1.3.11 As lâmpadas devem possuir sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais.

5.1.3.12 As áreas de guarda de lixo devem ser isoladas e específicas para esse fim. Deve-se dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

5.1.3.13 As portas e acessos, enquanto não em uso, devem ser mantidos fechados e com abertura máxima de 1,0 cm do piso. Se necessário, devem ser instaladas cortinas de ar ou cortinas plásticas para evitar a entrada de pragas.

5.1.3.14 As empresas que também realizem beneficiamento e/ou fracionamento de alimentos de origem vegetal deverão fazê-lo em área distinta daquela de produção das Cestas de Alimentos.

5.1.4 Armazenagem dos Componentes das Cestas de Alimentos

5.1.4.1 Só podem ser armazenados os produtos que tenham passado por inspeção de recebimento realizada pelo embalador.

5.1.4.2 As áreas de armazenamento devem ser mantidas livres de resíduos e sujeiras para evitar a presença de insetos e roedores.

5.1.4.3 Devem ser adotados sistemas de operacionalização dos componentes que garantam que as Cestas sejam montadas com componentes, que não comprometam seu consumo, quando entregue ao cliente final.

5.1.4.4 Os componentes devem ser armazenados de forma a não receber luz solar direta.

5.1.4.5 As condições de armazenagem devem ser compatíveis com as recomendações dos fabricantes dos componentes.

5.1.4.6 As embalagens que acondicionam os componentes não podem ser arremessadas ou arrastadas, devendo ser armazenadas e empilhadas seguindo as recomendações do fabricante dos componentes. O empilhamento deverá ser alinhado em blocos regulares possuindo sua identificação.

5.1.4.7 Cada bloco de componentes armazenados deverá possuir identificação que demonstre nome do componente, com as respectivas datas de validade.

5.1.4.8 Os componentes devem ser armazenados de forma que aqueles com menor prazo de validade sejam mais facilmente acessados e utilizados

5.1.4.9 Produtos químicos, de higiene, de limpeza devem ser armazenados em separado dos gêneros alimentícios.

5.1.4.10 Os componentes no armazenamento devem ser colocados sobre estrados limpos, secos e em bom estado de conservação e jamais depositados diretamente sobre o piso.

5.1.4.11 Os blocos devem ser mantidos afastados, no mínimo, 50 cm das paredes, para evitar umidade e facilitar a limpeza, amostragem, movimentação e controle de pragas.

5.1.4.12 Os componentes destinados à devolução ou à inutilização devem ser segregados, acondicionados e agrupados por fabricante.

5.1.5 Armazenamento das Cestas de Alimentos

5.1.5.1 As áreas de armazenamento devem ser mantidas livres de poeira, resíduos e sujeiras para evitar a presença de insetos e roedores.

5.1.5.2 As embalagens devem ser armazenadas sobre estrados limpos em bom estado de conservação e nunca em contato com o piso.

5.1.5.3 As cestas de alimentos devem ser armazenadas de forma a não receber luz solar direta.

5.1.5.4 As cestas de alimentos devem ser armazenadas, no mínimo, 50 cm distantes da parede para permitir: limpeza, arejamento, inspeção e operação de controle de pragas.

5.1.5.5 As cestas de alimentos não podem ser arremessadas ou arrastadas, devendo ser empilhadas de acordo com os critérios estabelecidos pela empresa. O empilhamento deverá ser alinhado e em blocos regulares.

5.1.5.6 As embalagens deverão ser inspecionadas visualmente antes do embarque, para verificação de eventuais irregularidades.

5.1.5.7 As embalagens de retorno e avariadas deverão ser armazenadas em áreas demarcadas e identificadas, nunca com o estoque normal.

5.1.6 Pessoal

Todos os funcionários, operacionais ou não, deverão receber treinamento técnico, operacional e higiênico sanitário no ato da contratação e, sempre que se fizer necessário, treinamentos específicos

para a sua atividade. Estes treinamentos deverão ser registrados e os registros assinados pelos participantes e ministrantes dos cursos. Cuidados especiais devem ser observados na questão higiênico sanitária dos funcionários, que devem ser submetidos a treinamentos e campanhas de conscientização periódicos.

5.1.7 Responsabilidade Técnica

As empresas produtoras de Cestas de Alimentos devem possuir um responsável técnico, legalmente habilitado e regularmente inscrito no respectivo conselho de classe.

5.1.8 Avaliação dos Fornecedores

Os fornecedores deverão ser previamente qualificados de acordo com critérios e procedimentos adotados pela empresa produtora de Cestas de Alimentos. Os resultados das avaliações devem ser devidamente registrados.

5.1.9 Inspeção de Recebimento dos Componentes

A empresa produtora de Cestas de Alimentos deve executar inspeção de recebimento dos componentes de acordo com o plano da qualidade e o procedimento documentado, mantendo registros apropriados para comprovar a evidência da conformidade aos requisitos especificados para os componentes.

5.1.10 Controle Integrado de Pragas

Devem ser implantados procedimentos de boas práticas, de modo a prevenir ou minimizar a presença de insetos e roedores. A aplicação de pesticidas só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, só podendo ser utilizados produtos registrados nos órgãos oficiais competentes e aplicados por empresas legalmente habilitadas. Devem ser mantidos registros apropriados.

5.1.11 Controle de Água

A água utilizada para consumo direto ou na limpeza das instalações deve ser tratada e controlada por meio de análises laboratoriais periódicas, sendo obrigatória a existência de reservatório isento de rachaduras, sempre tampado, devendo ser limpo e desinfetado, quando instalado e a cada seis meses, ou quando da ocorrência de acidentes que possam contaminar a água. Devem ser mantidos registros apropriados.

5.2 Parâmetros do Sistema de Gestão da Qualidade

5.2.1 Política da Qualidade

A empresa deve dispor de uma Política da Qualidade, assinada por sua alta administração, contemplando pelo menos os seguintes tópicos:

- a) descrição resumida da razão de ser ou da visão de futuro, apropriada ao propósito da empresa;
- b) evidência de liderança e comprometimento da alta administração com o Sistema de Gestão da Qualidade, sendo indispensável que seja definido um representante, com a responsabilidade de desenvolver, implantar e aperfeiçoar continuamente este Sistema;
- c) definição da forma pela qual a Política da Qualidade é de conhecimento e é compreendida por todos na empresa;
- d) definição da filosofia pela qual a empresa se relaciona com seus fornecedores, profissionais e clientes.

5.2.2 Procedimentos de Execução

A empresa deve elaborar e implantar procedimentos escritos que definam a forma especificada de executar as seguintes atividades:

- a) seleção dos fornecedores dos produtos que compõem as cestas de alimentos;
- b) elaboração, aprovação, revisão e arquivo dos documentos que compõem o Sistema de Gestão da Qualidade;
- c) seleção dos produtos que compõem as cestas de alimentos;

- d) inspeções efetuadas no recebimento, no empacotamento dos produtos e nos produtos retalhados, bem como nas cestas de alimentos, ao final do empacotamento e imediatamente antes da expedição, definindo os itens a avaliar e os critérios de aceitação ou rejeição, bem como a forma de registro dos resultados das inspeções;
- e) identificação e rastreabilidade dos produtos recebidos e armazenados, bem como das cestas de alimentos, desde o empacotamento até o recebimento pelo cliente;
- f) manuseio e empacotamento dos produtos nas cestas, contemplando, ainda, a expedição das cestas de alimentos.
- g) armazenamento dos:
 - produtos liberados que comporão as cestas de alimentos, evidenciando o controle dos prazos de validade e o uso, em primeiro lugar dos que terão os prazos de validade expirados mais cedo;
 - produtos recebidos e ainda não inspecionados, deixando claro sua segregação dos já liberados;
 - das cestas de alimentos, evidenciando a preservação da integridade e o controle dos prazos de validade da cesta e de seu conteúdo e assegurando as condições de consumo ao cliente final;
 - dos produtos e das cestas de alimentos rejeitados nas inspeções.
- h) relacionamento com os clientes, contemplando:
 - seus dados cadastrais;
 - a forma de identificação de suas expectativas;
 - a forma de avaliação do grau de satisfação dos clientes.

5.2.3 Planos de Trabalho

A empresa deve elaborar e implantar os seguintes Planos de Trabalho, com conteúdos discriminados abaixo:

5.2.3.1 Seleção e Treinamento de Pessoal

- a) descrição das competências necessárias para o pessoal;
- b) forma de seleção e avaliação do pessoal;
- c) forma de identificação das necessidades de treinamento;
- d) programação anual de treinamento;
- e) conteúdo programático dos cursos típicos da empresa, em particular dos de hábitos higiênico-sanitários;
- f) registros de treinamento.

5.2.3.2 Atribuições e Responsabilidades:

- a) do membro da direção ao qual o Sistema de Gestão da Qualidade esta vinculado;
- b) do responsável técnico;
- c) do supervisor da produção;
- d) do inspetor da qualidade.

5.2.3.3 Auditorias Internas e Reuniões de Análise Crítica:

- a) periodicidade das auditorias internas e das reuniões de análise crítica;
- b) programação anual das auditorias internas e das reuniões de análise crítica;
- c) seleção e treinamento dos auditores;
- d) tratamento dos resultados das auditorias e das reuniões de análise crítica.

5.2.3.4 Aferição e calibração dos aparelhos e instrumentos de medir:

- a) relação e identificação dos aparelhos e instrumentos de medir;
- b) periodicidade das aferições e calibrações dos aparelhos e instrumentos de medir;
- c) laboratórios acreditados pelo Inmetro da Rede Brasileira de Calibração onde as aferições e calibrações são realizadas;
- d) arquivo dos certificados de aferição e calibração rastreáveis aos aparelhos e instrumentos.

5.2.3.5 Tratamento de Não Conformidades:

- a) modelo de relatório de não conformidades;
- b) processo de tratamento das não conformidades;
- c) responsabilidades;
- d) análise crítica periódica dos resultados;
- e) forma de identificação e segregação dos produtos e cestas não conformes.

5.2.4 Registros

A empresa deve dispor de registros, prontamente identificáveis e recuperáveis, em prazo por ela estipulado, para os seguintes documentos:

- a) procedimentos de Execução;
- b) plano de Trabalho;
- c) pedidos e Contratos com os Clientes;
- d) certificados de Análises Laboratoriais Periódicos da Água;
- e) certificados de Aferição e Calibração dos Aparelhos e Instrumentos de Medir;
- f) registros dos Resultados das Inspeções, Auditorias Internas e Análises Críticas;