

PORTARIA SES Nº 635/2019.

Altera a redação e acresce definição no Anexo I, itens 2 e 3, da Portaria SES nº 90/2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados.

A SECRETÁRIA DE ESTADO DA SAÚDE DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições conferidas pela Constituição Estadual e pela Lei Federal nº 8.080/90,

RESOLVE:

Art. 1º A Portaria SES nº 90/2017, 14 de fevereiro de 2017, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação e de Procedimentos Operacionais Padronizados para a industrialização de frutas e vegetais minimamente processados e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados, passa a vigorar com as seguintes alterações:

I - o item 2 do Anexo I fica acrescido da seguinte definição:

"2. Definições.....

.....

Turbidez: é a quantificação da interferência de absorção de luz incidente em uma amostra, provocado por materiais diversos em suspensão."

II - a definição de Vegetais minimamente processados constante no item 2 do Anexo I passa a vigorar com a seguinte redação:

"2. Definições.....

.....

Frutas e Vegetais minimamente processados: são frutas, legumes ou hortaliças, ou a combinação destes, que tenham sido submetidos a processamento, o qual pode incluir seleção, corte, fatiamento, branqueamento, lavagem, desinfecção, enxágue, centrifugação, acondicionamento em embalagens dotadas de dizeres de rotulagem, armazenamento resfriado ou congelado, podendo ser comercializados prontos para o consumo ou não, com qualidade sensorial característica, seguros ao consumo e produzidos por indústria ou agroindústria de alimentos.

III - os itens 3.1 e 3.2 do Anexo I, passam a vigorar com a seguinte redação:

"3. Responsabilidades.....

.....

3.1 Os estabelecimentos industrializadores de frutas e vegetais minimamente processados devem ter um Responsável pela

Produção dos Alimentos.

3.2 O Responsável pela Produção dos Alimentos pode ser o Responsável Legal da empresa ou Colaborador por ele designado, desde que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e as inspeções realizadas pela autoridade sanitária, bem como, preste as informações necessárias sobre o processo de produção e procedimentos adotados, devendo atender os seguintes requisitos:

3.2.1 Ter a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção das Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padronizados e, implementar os parâmetros e critérios estabelecidos nesta Portaria;

3.2.2 Realizar Curso de Capacitação, com carga horária mínima de 12 (doze) horas, abordando os seguintes temas: a. Princípios das Boas Práticas Agrícolas (BPA);

b. Contaminantes químicos, físicos e biológicos de vegetais e frutas;

c. Riscos associados à produção, processamento, distribuição e consumo de vegetais e frutas;

d. Boas Práticas de Fabricação (BPF) para frutas e vegetais minimamente processados, com destaque ao controle da contaminação cruzada, através de instalações e equipamentos que permitam a correta higienização, programas de sanitização, programas de manutenção e calibração de equipamentos e destaque ao controle da multiplicação microbiana, através da monitorização, registro, verificação e correção das temperaturas de

processo; e. POP para frutas e vegetais minimamente processados, com destaque para o POP de seleção dos fornecedores de matérias-primas e do POP de controle dos processos de lavagem e desinfecção, destacando o controle do pH, da concentração do desinfetante utilizado, assim como a relação água/vegetais processados.

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

Porto Alegre, 22 de outubro de 2019.

**ARITA BERGMANN,
Secretária da Saúde**