



**Agência Nacional
de Vigilância Sanitária**

www.anvisa.gov.br

A visão do APPCC pela ANVISA



Gerência de Inspeção e Controle de Riscos de Alimentos / Gerência-Geral de Alimentos / ANVISA

Reginalice Maria da Graça Bueno Saab



Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

"Proteger e promover a saúde, garantindo a segurança sanitária de produtos e serviços e participando do seu acesso"

A Agência Nacional de Vigilância Sanitária é uma **autarquia sob regime especial**, ou seja, uma agência reguladora caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes durante o período de mandato e autonomia financeira. Na estrutura da Administração Pública Federal, a Agência está vinculada ao Ministério da Saúde e foi criada pela Lei nº 9782/1999.



Sistema Nacional de Vigilância Sanitária SNVS



BASE LEGAL

Normas Horizontais sobre Boas Práticas de Fabricação

- **Decreto-Lei nº 986/69.** Normas Básicas sobre Alimentos.
- **Portaria SVS/MS nº 1428/93.**
- **Portaria SVS/MS nº 326/97.**
- **Resolução-RDC nº 23/00**
- **Resolução-RDC nº 275/02- Procedimentos Operacionais Padronizados e Lista de Verificação**
- **Código Internacional Recomendado de Prática - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos - [CAC/RCP-1(1969), Rev. 3 (1997)]**



Controle Sanitário de Alimentos

Estratégia de intervenção



Como se obter alimentos seguros?

- As principais ferramentas para o controle dos perigos associados aos alimentos:
 - Boas Práticas Agrícolas - **BPA**;
 - Boas Práticas de Fabricação - **BPF**;
 - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle - **APPCC**;
 - Avaliação de Risco.
- É fundamental o controle dos perigos associados aos alimentos em toda a cadeia produtiva, da sua origem a mesa do consumidor.

Resolução-RDC nº 23/00

- estabelecimentos devem ser inspecionados
- prazo de 60 dias para inspecionar após comunicação
- inspeção depende da natureza e risco à saúde
- estabelecer e implementar as BPF e apresentar o manual de BPF

- importadoras e empresas distribuidoras devem implementar e dispor do manual de BPF/armazenagem
- controlar na cadeia produtiva os pontos críticos que possam acarretar riscos à saúde
- confere competência ao órgão de vigilância sanitária dos estados, do DF e dos municípios para inspecionar as unidades fabris e verificar o cumprimento das BPF

Portaria nº 326/97 regulamento técnico das condições higiênicas sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação.



Resolução-RDC nº 275/02 regulamento técnico dos Procedimentos Operacionais Padronizados e a lista de verificação das BPF

Lista de verificação não se aplica quando há regulamento técnico específico

Inspeção Sanitária

- **Inspeções realizadas por profissionais capacitados em BPF e APPCC.**
- **Os técnicos de vigilância sanitária têm sido continuamente capacitados em Boas Práticas de Fabricação - BPF e APPCC, sendo estas as ferramentas eleitas como fundamentais na garantia de um produto seguro.**
- **Regulamentos técnicos específicos contemplando o processo produtivo e com roteiros de inspeção.**

