

**ANEXO**  
**REGULAMENTO TÉCNICO PARA A FABRICAÇÃO DE BEBIDAS E VINAGRES,**  
**INCLUSIVE VINHOS E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO, RELATIVO ÀS**  
**CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E SANITARIAS, DIRIGIDO A ESTABELECIMENTOS**  
**ELABORADORES E OU INDUSTRIALIZADORES.**

**1. OBJETIVO E ÂMBITO DE APLICAÇÃO**

1.1. Objetivo

O presente Regulamento estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de elaboração para bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, elaborados/industrializados para o consumo humano.

1.2. Âmbito de aplicação

O presente Regulamento se aplica, onde couber, a toda pessoa física ou jurídica que possua pelo menos um estabelecimento, no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de bebidas e vinagres industrializados nos Estados-Parte do MERCOSUL.

O atendimento a esses requisitos gerais, deste regulamento, não excetua cumprimento de outros regulamentos específicos os quais deverão ser harmonizados com vistas àquelas atividades que sejam determinadas, segundo os critérios estabelecidos entre os Estados-Parte.

**2. DEFINIÇÕES**

Para os efeitos deste Regulamento, se define:

2.1. Estabelecimento de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, produzidos, ou fabricados ou industrializados.

É o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho elaborados, assim como o armazenamento e transporte desses produtos e suas matérias-primas.

2.2. Manipulação de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho.

São as operações que se efetuam sobre a matéria-prima até o produto terminado, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.

2.3. Elaboração de bebidas e vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho.

É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e derivados da uva e do vinho, terminados.

2.4. Fracionamento das bebidas e dos vinagres, inclusive dos vinhos e dos derivados da uva e do vinho.

São as operações pelas quais se fraciona bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, sem modificar suas composições originais.

2.5. Armazenamento

É o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos acabados.

2.6. Boas práticas de elaboração

São os procedimentos necessários para a obtenção de produtos inócuos, saudáveis e sãos.

2.7. Organismo competente

É o organismo oficial ou oficialmente reconhecido, ao qual seu Estado-Parte lhe outorga mecanismos legais para exercer suas funções.

2.8. Adequado

Entende-se como suficiente para alcançar o fim que se pretende alcançar.

#### 2.9. Limpeza

É a eliminação de terra, restos de produtos, pó ou outras matérias indesejáveis.

#### 2.10. Contaminação

Entende-se como a presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, que sejam considerados como nocivos ou não para a saúde humana.

#### 2.11. Desinfecção

É a redução, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que impeça a contaminação da bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, que se elabora.

### **3. DOS PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICOS-SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS PARA BEBIDAS E VINAGRES, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO, ELABORADOS/INDUSTRIALIZADOS.**

#### OBJETIVO

Estabelecer os princípios gerais para a recepção de matérias-primas destinadas a produção de bebida e do vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, elaborados/industrializados, que assegurem qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.

#### 3.1. Áreas de procedência das matérias-primas.

##### 3.1.1. Áreas inadequadas de produção, criação, extração, cultivo e colheita.

Não devem ser produzidos, cultivados, colhidos ou extraídos alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a presença de substâncias potencialmente nocivas possam provocar a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, em níveis que representem risco para a saúde.

##### 3.1.2. Proteção contra a contaminação com resíduos/sujidades.

As matérias-primas devem ser protegidas contra a contaminação por sujidades ou resíduos de origem animal e de origem doméstica, industrial e agrícola, cuja presença possa alcançar níveis que representem risco para a saúde.

##### 3.1.3. Proteção contra a contaminação pela água.

Não se devem cultivar, produzir, nem extrair alimentos ou crias de animais destinados à alimentação humana, em áreas onde a água utilizada nos diversos processos produtivos possa constituir por intermédio dos alimentos, risco para a saúde do consumidor.

##### 3.1.4. Controle de pragas e enfermidades.

As medidas de controle, que compreendem o tratamento com agentes químicos, biológicos ou físicos, devem ser aplicadas somente sob a supervisão direta do pessoal que conheça os perigos potenciais que representam para a saúde. Tais medidas só devem ser aplicadas de conformidade com as recomendações do organismo oficial competente.

#### 3.2. Colheita, produção, extração e rotina de trabalho.

3.2.1. Os métodos e procedimentos para colheita, produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

##### 3.2.2. Equipamentos e recipientes.

Os equipamentos e recipientes utilizados nos diversos processos produtivos não deverão constituir um risco para a saúde.

Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de material que permitam a limpeza e a desinfecção completa. Os que foram usados com matérias tóxicas, não devem ser reutilizados para a bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, ou para os seus ingredientes.

### 3.2.3. Remoção de matérias-primas inadequadas.

As matérias-primas que forem inadequadas para consumo humano devem ser isoladas durante os processos produtivos, de maneira que evite a contaminação da bebida e vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, devendo ser eliminadas de modo a não contaminarem a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, matérias-primas, água e meio ambiente.

3.2.4. Proteção contra a contaminação das matérias-primas e danos à saúde pública.

Devem ser utilizados controles adequados para evitar as contaminações químicas, físicas ou microbiológicas ou por outras substâncias indesejáveis. Além disso, medidas de controle devem ser tomadas com relação à prevenção de possíveis danos.

### 3.3. Armazenamento no local de produção:

As matérias-primas devem ser armazenadas em condições que garantam a proteção contra a contaminação e reduzam ao mínimo os danos e deteriorações.

### 3.4. Transporte

3.4.1. Os meios para transportar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e derivados da uva e do vinho, transformados ou semi-processados, dos locais de produção ou armazenamento devem ser adequados para a finalidade a que se destinam, e construídos de materiais que permitam a limpeza, desinfecção e desinfestação fáceis e completas.

### 3.4.2. Procedimentos de manipulação

Os procedimentos de manipulação devem ser tais que impeçam a contaminação dos materiais.

## **4. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.**

### OBJETIVO

Estabelecer os requisitos gerais (essenciais), e de boas práticas de elaboração a que deverão atender todos estabelecimentos que pretendam obter bebida e vinagre, inclusive vinho e derivados da uva e do vinho, aptos para o consumo humano.

## **REQUISITOS GERAIS DE ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES DE BEBIDA E VINAGRE, INCLUSIVE VINHO E DERIVADOS DA UVA E DO VINHO.**

### 4.1. Instalações

#### 4.1.1. Localização:

Os estabelecimentos deverão estar situados em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações.

#### 4.1.2. Vias de trânsito interno

As vias e zonas utilizadas pelo estabelecimento, que se encontram dentro do seu limite de área, deverão ter uma superfície compacta e/ou pavimentada, apta para o tráfego de veículos. Devem possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

#### 4.1.3. Aprovação de projetos de prédios e instalações:

4.1.3.1. Os prédios e as instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequados. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho.

4.1.3.2. Para a aprovação dos projetos, deverá se levada em consideração a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

4.1.3.3. O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e que facilite a devida inspeção da higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

4.1.3.4. Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada e o alojamento de insetos, roedores, ou pragas, e também a entrada de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

4.1.3.5. Os edifícios e instalações deverão ser projetados de forma a permitir a separação, por dependência através de divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada.

4.1.3.6. Os prédios e instalações deverão garantir que as operações possam, realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria-prima até a obtenção do produto final, assegurando ainda, condições apropriadas para o processo de elaboração e para o produto final.

4.1.3.7. Nas áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, os pisos deverão ser de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras, e serem fáceis de limpeza ou desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos. As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Até uma altura apropriada para as operações, deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza. Nos projetos deverá ser indicada a altura da faixa que deverá ser impermeável. Os tetos ou forros deverão ser construídos. e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujidade e redução ao mínimo de condensação e da formação de mofo. Devem, ainda, serem fáceis de limpar. As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades; aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e de boa conservação. As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza. Os monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

4.1.3.8. Nas áreas de manipulação do produto todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que evitem a contaminação direta ou indireta da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, da matéria-prima e do material de envase, por intermédio da condensação ou gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.

4.1.3.9. Os alojamentos, refeitórios, lavabos, vestuários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estes locais.

4.1.3.10. Os insumos, matérias-primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de madeira ou similares, separados das paredes, para permitir a correta higienização da área.

4.1.3.11. Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo, madeira, a menos que a tecnologia utilizada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

4.1.3.12. Abastecimento de água.

4.1.3.12.1. Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de

distribuição e adequada proteção contra a contaminação. Em caso de necessidade de armazenamento, deverá dispor de instalações apropriadas e nas condições indicadas anteriormente. Neste caso é imprescindível um controle freqüente da potabilidade da água.

4.1.3.12.2. O órgão governamental competente poderá admitir variações das especificações químicas e físico-químicas estabelecidas, quando a composição da água for uma característica regional e sempre que não comprometa a inocuidade do produto e a saúde pública.

4.1.3.12.3. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, ou com as superfícies que entrem em contato com estes não deverão conter qualquer substância que cause perigo à saúde ou possa contaminar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho.

4.1.3.12.4. A água não potável utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros propósitos correlatos não relacionados com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, deverá ser transportada por tubulações completamente separadas, identificadas por cores, sem que haja nenhuma conexão transversal ou qualquer outro recurso técnico que as comuniquem com as tubulações que conduzem a água potável.

#### 4.1.3.13. Evacuação de efluentes e águas residuais

Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo o momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que evite a contaminação do abastecimento de água potável.

#### 4.1.3.14. Vestiários, sanitários e banheiros.

Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestuários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados, ventilados e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, são manipulados. Deverão existir pias com água fria, ou fria e quente, providas de elementos adequados à lavagem das mãos e meios higiênicos convenientes para secá-las, junto aos sanitários e localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retornar para a área de manipulação. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver porta-toalhas e recipientes coletores em número suficiente. Deverão ser colocados avisos, nos quais deve ser indicada ao pessoal a obrigatoriedade de lavar as mãos depois de usar as mencionadas dependências.

#### 4.1.3.15. Instalações para a lavagem das mãos em dependências de elaboração

Deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exigir a natureza das operações. Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção após a lavagem, deverão existir também instalações para a desinfecção das mãos. Deverá dispor de água fria e quente, assim como de elementos adequados para a limpeza das mãos, cuja secagem deve ser feita por intermédio de um meio higiênico apropriado. Não será permitido o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel, deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores. As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

#### 4.1.3.16. Instalações de limpeza e desinfecção

Quando for o caso, deverão existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho, construídas com materiais

resistentes à corrosão, que possam ser limpos com facilidade. Estas instalações deverão, ainda, estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e quente em quantidade suficiente.

#### 4.1.3.17. Iluminação e instalações elétricas

As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e que não comprometam a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou diretamente no teto, e que se encontrem sobre a área de manipulação, devem ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes, quando, neste caso, precisam ser recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não sendo permitido cabos pendurados sobre as áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho. O órgão competente poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

#### 4.1.3.18. Ventilação

Torna-se necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó, que acarretam a contaminação do ar. A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa.

As aberturas que permitem a ventilação, janelas, portas e etc., deverão ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

#### 4.1.3.19. Armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis

Deverão existir meios para o armazenamento dos resíduos e materiais não comestíveis, antes da sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a impedir a presença de pragas nos resíduos de matérias não comestíveis, e a evitar a contaminação das matérias-primas, da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

#### 4.1.3.20. Devolução de produtos

No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.

### 4.1.4. Equipamentos e utensílios.

#### 4.1.4.1. Materiais.

Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, que possam entrar em contato com estes, devem ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção. As superfícies deverão ser lisas e isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.), que possam comprometer a higiene da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou causar contaminação. Devem ser evitados o uso de madeira e outros materiais que não possam ser limpos e desinfetados adequadamente, a menos que não constituam comprovada fonte de contaminação. Deverá ser evitado o uso de materiais de diferentes naturezas, a fim de que não se produza a corrosão por contato.

#### 4.1.4.2. Projeto e construção

4.1.4.2.1. Todos os equipamentos e utensílios deverão apresentar formato e estrutura que assegurem a higiene, permitindo a completa limpeza e desinfecção, e quando possível, deverão estar visíveis, para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam acesso fácil e limpeza profunda, além do que deverão ser usados, exclusivamente, para os fins a que foram projetados.

4.1.4.2.2. Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão ser feitos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente ao ataque de agentes físicos ou químicos. Deverão ser de fácil limpeza e de eliminação do conteúdo,

e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanações. Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

4.1.4.2.3. Todos os locais refrigerados deverão estar providos de um termômetro de máxima e de mínima ou de dispositivos de registro da temperatura, para assegurar a uniformidade da temperatura na conservação das matérias-primas e produtos e durante os processos industriais.

## **SOBRE AS BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIALIZADORES**

### **5. ESTABELECIMENTO-REQUISITOS DE HIGIENE (SANEAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS)**

#### 5.1. Conservação.

Os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos os condutos de escoamento das águas deverão ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento. As salas deverão estar isentas de vapor, poeira, fumaça e acúmulos de água.

#### 5.2. Limpeza e desinfecção.

5.2.1. Todos os produtos de limpeza e desinfecção deverão ter seu uso aprovado pelo controle da empresa, identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, bem como deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

5.2.2. Para impedir a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, toda área de manipulação desses produtos, bem como os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária, e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exijam. Deverão dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

5.2.3. Deverão ser tomadas precauções adequadas, para impedir a contaminação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, quando as dependências, os equipamentos e os utensílios forem limpos ou desinfetados com água e detergentes, ou com desinfetantes ou soluções destes. Os detergentes e desinfetantes deverão ser adequados para o fim pretendido, devendo ser aprovados pelo organismo oficial competente. Os resíduos destes agentes que permaneçam nas superfícies susceptíveis de entrar em contato com a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, devem ser eliminados mediante lavagem minuciosa com água potável, antes que as áreas e os equipamentos voltem a ser utilizados para a manipulação de produtos. Deverão ser tomadas precauções adequadas, em termos de limpeza e desinfecção, quando da realização das operações de manutenção geral ou específica em qualquer local do estabelecimento, equipamentos, utensílios ou qualquer elemento que possa contaminar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e dos derivados da uva e do vinho.

5.2.4. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes seja necessário, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho.

5.2.5. Os vestiários, sanitários e banheiros deverão estar permanentemente limpos.

5.2.6. As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial deverão estar permanentemente limpos.

#### 5.3. Programa de higiene e desinfecção

Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizadas nos procedimentos de higiene substâncias odorizante e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas, nas áreas de manipulação dos produtos, com objetivo de evitar a contaminação pelos mesmos e dissimulação dos odores. O pessoal deve ter pleno conhecimento da importância da contaminação e dos riscos que causam, devendo estar bem capacitado em técnicas de limpeza.

#### 5.4. Subprodutos

Os subprodutos deverão ser armazenados de maneira adequada e aqueles subprodutos resultantes da elaboração que sejam veículos de contaminação deverão ser retirados das áreas de trabalho quantas vezes seja necessário.

#### 5.5. Manipulação, armazenamento e eliminação de resíduos.

O material de resíduo deverá ser manipulado de forma que se evite a contaminação dos produtos ou da água potável. Deve-se ter especial cuidado em impedir o acesso das pragas e resíduos. Os resíduos deverão ser retirados das áreas de manipulação de produtos e de outras áreas de trabalho, sempre que seja necessário e, pelo menos uma vez por dia. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato, deverão ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

#### 5.6. Proibição de animais domésticos

Deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais onde se encontrem matérias-primas, material de envase, produtos terminados ou em qualquer das etapas de industrialização.

#### 5.7. Sistema de combate às pragas

5.7.1. Deverá ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas. Os estabelecimentos e as áreas circundantes deverão ser inspecionados periodicamente, de forma a diminuir os riscos de contaminação.

5.7.2. Em caso de alguma praga invadir os estabelecimentos deverão ser adotadas medidas de erradicação. As medidas de combate, que compreendem o tratamento com agentes químicos ou biológicos autorizados e físicos só poderão ser aplicadas sob supervisão direta de pessoas que conheçam profundamente os riscos que estes agentes podem trazer para a saúde, especialmente se estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto.

5.7.3. Somente deverão ser empregados praguicidas se não for possível aplicar-se com eficácia outras medidas de precaução. Antes da aplicação de praguicidas deverá ter-se o cuidado de proteger todos os produtos, os equipamentos e utensílios contra a contaminação. Após a aplicação dos praguicidas autorizados, deverão ser limpos, minuciosamente, o equipamento e os utensílios contaminados, a fim de que, antes de serem novamente utilizados sejam eliminados todos os resíduos.

#### 5.8. Armazenamento de substâncias perigosas:

5.8.1. Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde deverão ser etiquetados adequadamente com rótulo, no qual seja informado sobre a sua toxicidade e emprego. Estes produtos deverão ser armazenados em salas separadas ou armários com chave, destinados exclusivamente para esse fim, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente capacitado, ou por outras pessoas, desde que sob supervisão geral de pessoal competente. Deverá ser evitada a contaminação dos produtos.

5.8.2. Não deverá ser utilizada ou armazenada na área de manipulação dos produtos nenhuma substância que possa contaminá-lo, salvo sob controle, quando for necessário para a higiene ou a elaboração.

#### 5.8.3. Roupas e objetos pessoais

Não deverão ser depositados roupas, nem objetos pessoais nas áreas de manipulação dos produtos.

## **6. HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS**

### **6.1. Ensino de higiene**

A direção do estabelecimento deverá tomar medidas para que todas as pessoas que manipulem os produtos recebam instrução adequada e contínua em matéria higiênica-sanitária, na manipulação dos produtos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos. Tal instrução deverá abranger todas as partes pertinentes deste Regulamento.

### **6.2. Condições de saúde**

A constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa resultar na transmissão de perigos aos produtos ou mesmo que sejam portadores sãos, deve-se impedi-lo de entrar em qualquer área de manipulação ou operação de produtos, se existir a probabilidade de contaminação dos mesmos. Qualquer pessoa que esteja nessas condições deverá comunicar imediatamente à direção do estabelecimento, de sua condição de saúde.

As pessoas que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho devem submeter-se aos exames médicos e laboratoriais que avaliem a sua condição de saúde antes do início de sua atividade e/ou periodicamente, após o início das mesmas. O exame médico e laboratorial dos manipuladores deve ser exigido também em outras ocasiões em que houver indicação, por razões clínicas ou epidemiológicas.

### **6.3. Enfermidades contagiosas**

A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a nenhuma pessoa que se saiba, ou se suspeite que padece ou é vetor de uma enfermidade suscetível de transmitir-se aos produtos, ou seja, apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias, trabalhar em qualquer área de manipulação de produtos em que haja risco direto ou indireto de contaminar os produtos com microorganismos patogênicos, até que obtenha alta médica. Toda pessoa que se encontre nestas condições deve comunicar imediatamente à direção do estabelecimento sobre o seu estado físico.

### **6.4. Ferimentos**

Nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá continuar manipulando produtos, ou superfícies em contato com os produtos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional.

### **6.5. Lavagem das mãos**

Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira freqüente e cuidadosa, com agentes de limpeza autorizados e em água corrente e potável fria, ou fria e quente. Esta pessoa deverá lavar as mãos antes do início dos trabalhos, imediatamente após o uso dos sanitários, após manipular material contaminado, e sempre que seja necessário. Deverá lavar e desinfetar as mãos imediatamente após a manipulação de qualquer material contaminante que possa transmitir enfermidades. Deverão ser colocados avisos que indiquem a obrigação de lavar-se as mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento dessas exigências.

### **6.6. Higiene pessoal**

Toda pessoa que trabalhe em uma área de manipulação da bebida e do vinagre inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, deverá manter uma esmerada higiene pessoal, e em todas as etapas, durante o trabalho, deverá manter-se uniformizado, protegido, calçado adequadamente e com os cabelos cobertos. Todos os elementos do uniforme deverão ser laváveis, a menos que sejam descartáveis, e manterem-se limpos de acordo com a natureza dos trabalhos que desempenhe. Durante a manipulação das matérias-primas, da bebida e do vinagre, inclusive do

vinho e dos derivados da uva e do vinho, devem ser retirados todos os objetos de adorno.

#### 6.7. Conduta pessoal

Nas áreas de manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e os derivados da uva e do vinho, deverá ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação desses produtos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

#### 6.8. Luvas

Se para manipular a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, forem usadas luvas, estas deverão ser mantidas em perfeitas condições de limpeza e higiene. O uso das luvas não dispensa o operário da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

#### 6.9. Visitantes

Inclui-se nesta categoria todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho. Deverão ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contaminem os produtos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções podem incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas nos itens 5.9, 6.3, 6.4 e 6.7 deste Regulamento.

#### 6.10. Supervisão

As responsabilidades do cumprimento dos requisitos descritos nos itens 6.1 a 6.9, é de responsabilidade do supervisor competente.

## **7. REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO**

### 7.1. Requisitos aplicáveis à matéria-prima

7.1.1. O estabelecimento não deve aceitar nenhuma matéria-prima ou ingrediente que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas, que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis pelos procedimentos normais de classificação e/ou preparação ou elaboração.

7.1.2. As matérias-primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de elaboração e, se necessário, deverão passar por controles laboratoriais. Na elaboração somente devem ser utilizadas matérias-primas ou ingredientes limpos e em boas condições.

7.1.3. As matérias-primas ou ingredientes armazenados nas dependências do estabelecimento devem ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, proteção contra a contaminação e reduzam suas perdas ao mínimo. Deverá ser assegurada a adequada rotatividade dos estoques de matérias-primas e ingredientes.

### 7.2. Prevenção da contaminação cruzada

7.2.1. Deverão ser tomadas medidas eficazes, para evitar a contaminação do material da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre nas fases iniciais do processamento.

7.2.2. As pessoas que manipulem matérias-primas ou produtos semi-elaborados e que apresentam o risco de contaminar o produto acabado, não devem entrar em contato com nenhum produto acabado, enquanto não hajam trocado toda a roupa de proteção usada durante o aludido procedimento e que esteve em contato, ou foi manchada com as matérias-primas ou produto semi-elaborados. Além deste procedimento, que inclui, em consequência, o uso de outra roupa de proteção limpa, essas pessoas devem cumprir o determinado nos itens 6.5. e 6.6.

7.2.3. Existindo a probabilidade de contaminação, as pessoas devem lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração.

7.2.4. Todo o equipamento que entrou em contato com matérias-primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado antes de ser utilizado para produtos não contaminados.

### 7.3. Emprego da água

7.3.1. Como princípio geral, na manipulação da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, só deverá ser utilizada água potável.

7.3.2. Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a produção de vapor e outros fins análogos não relacionados com a bebida e o vinagre, inclusive vinho e os derivados da uva e do vinho.

7.3.3. A água recirculada para ser reutilizada novamente dentro de um estabelecimento deverá ser tratada e mantida em condições tais que seu uso não apresente risco para a saúde. O processo de tratamento deverá manter-se sob constante vigilância. Excepcionalmente a água recirculada que não recebeu novo tratamento poderá ser utilizada naquelas condições em que seu emprego não represente risco à saúde, nem contamine a matéria-prima e o produto acabado. Para a água recirculada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado. Os tratamentos de água recirculada e sua utilização em qualquer processo de elaboração dos produtos, deverão ser aprovados pelo órgão competente. As situações particulares indicadas nos itens 7.3.2. e 7.3.3. deverão estar em concordância com o disposto 4.1.3.12.4. deste Regulamento.

### 7.4. Elaboração

7.4.1. A elaboração deverá ser realizada por pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

7.4.2. Todas as operações do processo de produção, incluído o acondicionamento, deverão realizar-se sem demoras inúteis e em condições que excluam toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microorganismos patogênicos e deteriorantes.

7.4.3. Os recipientes deverão ser tratados com o devido cuidado, para evitar toda possibilidade de contaminação do produto elaborado.

7.4.4. Os métodos de conservação e os controles necessários deverão ser tais que protejam contra a contaminação ou a ameaça de risco à saúde pública, bem como contra a deterioração dentro dos limites da prática comercial correta.

### 7.5. Embalagem

7.5.1. Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em condições higiênicas-sanitárias, em locais destinados a essa finalidade. O material deve ser apropriado para o produto e para as condições de armazenamento e não deve transmitir ao produto substâncias indesejáveis que ultrapassem os limites aceitáveis pelo órgão competente. O material de embalagem deverá ser seguro e conferir proteção apropriada contra a contaminação.

7.5.2. As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possa causar a contaminação do produto. Sempre que seja possível, as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado, e, se necessário, limpos e desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do envase.

Na área de embalagem ou envase só deverão permanecer as embalagens ou recipientes necessários.

7.5.3. O envase deverá ser processado em condições que excluam a contaminação do produto.

### 7.6. Direção e supervisão

O tipo de controle e de supervisão necessários dependerá do volume e das características da atividade, e do tipo de produto. Os diretores deverão ter conhecimentos suficientes sobre as boas práticas de produção, para que possam julgar

os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficaz. Em função do risco inerente à bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, deverão ser mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da data de validade do produto.

## **8. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS**

8.1. As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de microorganismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens. Durante o armazenamento deverá ser exerci da uma inspeção periódica dos produtos acabados, a fim de que somente sejam liberados produtos aptos para o consumo humano e sejam cumpridas as especificações aplicáveis aos produtos acabados, quando estas existam.

8.2. Os veículos de transporte pertencentes à empresa da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, ou por esta contratados, deverão estar autorizados pelo órgão competente. Os veículos de transporte deverão realizar as operações de carga e descarga fora dos locais de elaboração dos produtos, devendo ser evitada a contaminação destes e do ar pelos gases de combustão. Os veículos destinados ao transporte da bebida e do vinagre, inclusive do vinho e dos derivados da uva e do vinho, refrigerados ou congelados, devem dispor de meios que permitam verificar a umidade, quando necessário, e a manutenção da temperatura dentro dos níveis adequados.

## **9. CONTROLE DA BEBIDA E DO VINAGRE, INCLUSIVE DO VINHO E DOS DERIVADOS DA UVA E DO VINHO**

9.1. É conveniente que o estabelecimento tenha instrumentos necessários para os controles de laboratório, com metodologia analítica reconhecida, que considere necessária, objetivando assegurar a bebida e o vinagre, inclusive o vinho e os derivados da uva e do vinho, aptos para o consumo.