



SECRETARIA DA SAÚDE/RS
Publicada 26/06/18 D.O.E. 170
Republicada 11 D.O.E.

PORTARIA SES Nº 663/2018.

Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Erva-mate e derivados e a Lista de Verificação das Boas Práticas para os Estabelecimentos Industrializadores de erva-mate e derivados.

O SECRETÁRIO DA SAÚDE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, no uso de suas atribuições legais e considerando as disposições constitucionais e da Lei Federal nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, no que se referem à organização e às atribuições do Sistema Único de Saúde (SUS) relacionadas à vigilância sanitária;

considerando a Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde, que estabelece as orientações necessárias que permitem executar as atividades de inspeção sanitária, de forma a avaliar as Boas Práticas para a obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos e serviços na área de alimentos com vistas à proteção da saúde da população;

considerando a Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997, que aprova o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos;

considerando a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos;

considerando a Resolução RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que aprova o Regulamento Técnico para café, cevada, chá, erva-mate e produtos solúveis;

considerando a Portaria SES/RS nº 194, de 13 de maio de 2016, que aprova a regulamentação dos cursos de capacitação em Boas Práticas em Fabricação de Alimentos para Indústria de Erva-mate e derivados;

considerando a Lei Estadual nº 11.929, de 20 de junho de 2003, que institui o chimarrão como bebida símbolo do Estado;

considerando a Lei Estadual nº 14.185, de 28 de dezembro de 2012, que cria o FUNDOMATE e a Política Ervateira Estadual;

considerando a necessidade de dispor sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados;

considerando a necessidade de desenvolvimento de instrumento específico de verificação das Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados;

considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a proteção da saúde da população;

considerando a necessidade da harmonização das ações de vigilância sanitária de alimentos no território estadual.

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Erva-mate e derivados e a Lista de



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

Verificação das Boas Práticas para os Estabelecimentos Industrializadores de erva-mate e derivados no Estado do Rio Grande do Sul, conforme consta nos Anexos I e II desta Portaria.

Art. 2º Determinar o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, a contar da data da publicação desta Portaria, para os estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados cumprirem as disposições constantes neste regulamento.

Art. 3º Instituir a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação Para Estabelecimentos industrializadores de Erva-Mate e Derivados, constante do Anexo II, como instrumento de avaliação do cumprimento do regulamento técnico do Anexo I.

Art. 4º O descumprimento das determinações desta Portaria constitui infração de natureza sanitária, sujeitando o infrator ao processo e às penalidades previstas na legislação pertinente, sem prejuízo de outras sanções cabíveis

Art. 5º Esta Portaria entrará em vigor na data da sua publicação.

Porto Alegre, 22 de junho de 2018.

FRANCISCO A. Z. PAZ
Secretário de Estado da Saúde



ANEXO I - PORTARIA SES Nº 663/2018.

Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Erva-mate e derivados -mate e derivados

1. ALCANCE

1.1 Objetivo

Definir procedimentos de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados a fim de garantir a qualidade sanitária do produto final destinado ao consumo ou como matéria prima.

1.2 Âmbito de aplicação

Aplica-se aos estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados nos quais seja realizado uma das seguintes atividades: industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte.

2. DEFINIÇÕES

2.1 Boas Práticas de Fabricação: são práticas de fabricação que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária dos alimentos e a conformidade dos produtos alimentícios com as normas técnicas;

2.2 Composto de erva-mate: é o produto destinado ao preparo do “chimarrão” ou “tererê”, constituído de erva-mate, adicionado de especiarias e ou espécie(s) vegetal(is) constante(s) de Regulamento Técnico de Espécies Vegetais para o Preparo de Chás, podendo conter aroma e ou açúcar.

2.3 Contaminantes: substância ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que são considerados nocivos ou não para a saúde humana.

2.4 Derivados de erva-mate: todo alimento que contenha a erva-mate como matéria-prima alimentar em maior quantidade na sua formulação.

2.5 Erva-mate: é o produto constituído exclusivamente pelas folhas e ramos de *Ilex paraguariensis St. Hil.*, obtido por processo de secagem e fragmentação destinado ao preparo de “chimarrão” ou “tererê” podendo ser adicionado de açúcar.

2.6 Erva-mate Bruta Verde: é o produto “in natura”, constituída por folhas e ramos, obtida pela poda da erva.

2.7 Erva-mate cancheada: é o produto da erva-mate bruta verde que foi submetido ao processo de sapeco, secagem e fragmentação, a qual constitui matéria-prima para elaboração do produto final.

2.8 Erva-mate de retorno: erva-mate que retornou do ponto de venda, com a finalidade de ser reprocessada, dentro do prazo de validade, em embalagem íntegra, sem avarias, garantido as características próprias do produto, sua procedência e rastreabilidade.

2.9 Erva-mate estacionada: erva-mate processada e armazenada por período necessário para



atingir características sensoriais específicas.

2.10 Ervateira tipo 1: estabelecimento que produz apenas erva-mate cancheada.

2.11 Ervateira tipo 2: estabelecimento que realiza apenas moagem de erva cancheada e empacotamento.

2.12 Ervateira tipo 3: estabelecimento que realiza todas as etapas do processo desde a secagem até o empacotamento.

2.13 Procedimento Operacional Padronizado(POP): procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

3. EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

3.1 Os acessos, os prédios, o fluxo e a distribuição das máquinas e equipamentos devem seguir o preconizado nas legislações sanitárias específicas vigentes.

3.2 O pátio do estabelecimento deve ser cercado;

3.3 Os prédios e arredores devem possuir um sistema que impeça o acesso de animais.

3.4 Nas ervateiras tipo 3, a recepção e secagem da erva-mate bruta verde deve ser separada, por barreira física, das demais etapas do processo a fim de evitar a contaminação do produto.

3.5 A área destinada ao ensacamento da erva cancheada deverá ser protegida e isolada, distinta da área de secagem.

3.6 Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos, podendo ser em local de acesso às áreas de produção ou em cabines, instalado de modo a impedir o acúmulo de poeiras sobre a pia e seus acessórios. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

4 PROCESSAMENTO DE ERVA-MATE E DERIVADOS

4.1 - Seleção de matéria-prima, ingredientes e embalagens

4.1.1 As operações de recepção de matéria-prima, ingredientes e embalagens devem ser realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção.

4.1.2 As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser protegidos contra danos físicos, pragas, contaminantes químicos, contaminantes físicos, contaminantes microbiológicos e de outras substâncias indesejáveis.

4.1.3 As matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser inspecionados no ato da recepção e para serem aprovados devem estar em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e obedecer legislação sanitária.

4.1.4 Nas operações de recepção de erva-mate bruta verde devem ser avaliadas as condições de



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

transporte da mesma e a carga deve permitir a identificação do fornecedor. O veículo de transporte deve estar limpo, isento de pragas, vetores ou outros contaminantes. A carga deverá ser protegida por lona permeável.

4.1.5 A área de recepção de erva-mate bruta verde deve ser específica para esta finalidade e deve impedir o contato do rodado do veículo com o produto.

4.1.6 As demais matérias primas, ingredientes e embalagens devem ser recebidas em área distinta da recepção de erva-mate bruta verde.

4.1.7 Os fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens devem ser selecionados por critérios definidos pelo estabelecimento a fim de garantir que esses insumos não comprometam a qualidade sanitária do produto final.

4.1.7.1 Os controles efetuados para avaliação e seleção dos fornecedores devem estar documentados.

4.1.7.2 Os fornecedores de erva cancheada, ingredientes e embalagens devem possuir alvará ou licença sanitária emitida por órgão competente.

4.1.8 As matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados devem ser devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. Deve ser previsto o destino final dos mesmos.

4.2 Secagem

4.2.1 O depósito de lenha, localizado na parte externa, deve ser organizado, mantido o mais distante possível da indústria, de forma a não permitir o abrigo de pragas. No local do secador manter o mínimo necessário de lenha de forma a manter o ambiente organizado e livre de pragas.

4.3 Ensacamento de erva-mate cancheada

4.3.1 A erva-mate cancheada deve apresentar na sacaria identificação que permita rastreabilidade.

4.3.2 Quando o produto final for erva-mate cancheada, esta deverá apresentar rotulagem contendo no mínimo os seguintes dizeres: designação do produto, nome do fabricante ou produtor, endereço completo, data de fabricação podendo ser acrescida de lote.

4.3.3 As sacarias utilizadas para ensacar a erva-mate cancheada devem ser apropriadas, de uso exclusivo para alimento e estar em bom estado de higiene e conservação.

4.3.4 A erva-mate cancheada deve ser armazenada sobre estrados, protegida da umidade e de modo a manter a integridade do produto.

4.4. Moagem/Trituração

4.4.1. A moagem ou trituração deve ser realizada em apropriadas condições, de modo a não comprometer a qualidade sanitária da erva-mate e derivados.

4.4.2.. Empacotamento



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

4.4.3. A área de empacotamento deverá possuir isolamento físico das demais áreas.

4.4.4 O empacotamento deverá ser feito de modo a evitar ou minimizar os perigos químicos, físicos e microbiológicos.

5. PRODUTO FINAL

5.1. O produto final será a erva-mate e seus derivados, incluindo os compostos de erva-mate. É permitido o uso de especiarias, espécies vegetais para chás e aromatizantes desde que autorizados em regulamento técnico específico. Quando adicionado açúcar ao produto este deverá constar na designação.

5.2 Os ingredientes usados na adição da erva-mate devem sofrer os mesmos cuidados da matéria-prima, no que diz respeito a aquisição, recebimento, armazenamento e controles de qualidade.

6. FLUXO DE PRODUÇÃO

6.1 As operações do processo de produção devem ser realizados em local apropriado, seguindo o fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.

6.2 As operações devem ser desempenhadas e supervisionadas por funcionários devidamente capacitados.

7. Rotulagem e Armazenamento do produto final

7.1 A rotulagem é de responsabilidade da empresa fabricante de erva-mate e derivados. Deve obedecer aos regulamentos de rotulagem vigentes e ser efetuada na unidade fabricante.

7.2 As condições de armazenamento devem manter a integridade e qualidade sanitária do produto final.

7.3 O produto final deve ser armazenado em local separado das matérias-primas e ingredientes de forma a minimizar os riscos de contaminação cruzada.

7.4 O produto final deve ser armazenado em local adequado e organizado; sobre estrados, bem conservados e limpos, distantes da parede e de forma que permita apropriada higienização e circulação de ar e evite umidade.

8. ERVA MATE ESTACIONADA¹

8.1 O estabelecimento que produzir erva-mate estacionada deverá garantir, até que atinja as características desejadas, a integridade deste produto, mantendo as mesmas condições exigidas à conservação do produto final.

9. Controle de qualidade do Produto Final

9.1 O estabelecimento deverá implantar, implementar e documentar os controles de qualidade do produto final.

9.2 Quando o estabelecimento fizer uso de erva-mate de retorno, no reprocesso, deverá



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

estabelecer os critérios no controle de qualidade desses, descritos em Procedimentos Operacionais Padronizados específicos.

10. TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL

10.1 As condições de transporte devem manter a integridade e qualidade sanitária do produto final.

10.2 Os veículos para o transporte do produto final estão sujeitos às disposições de regulamento específico.

10.3 Responsável pela implantação/implementação das Boas Práticas para erva-mate e derivados

10.4 A responsabilidade pela implantação/implementação das Boas Práticas de Fabricação de erva-mate e derivados deve ser exercida por responsável técnico ou responsável legal ou funcionário designado devidamente capacitado.

10.5 O curso de capacitação para o responsável pela implantação/implementação das Boas Práticas para erva-mate e derivados deve atender a Portaria SES/RS nº 194/2016 ou outra que venha a lhe substituir.

11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

11.1 As operações executadas nos estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados devem estar de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF).

11.2 Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devem atender os requisitos gerais estabelecidos na resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA, ou a outro que venha a lhe substituir.

11.3 Os estabelecimentos industrializadores de erva-mate que fizerem uso de produtos de retorno devem elaborar POP específico contendo no mínimo as seguintes informações: critérios de seleção no recebimento da erva-mate de retorno; a quantidade adicionada nos lotes e em qual etapa do processo de fabricação a erva-mate de retorno foi adicionada. Deve ser previsto nas medidas corretivas o descarte/destino do produto reprovado.

11.4. O Procedimento Operacional Padronizado-POP referente à operação de uso de erva-mate de retorno deve atender aos requisitos gerais e às disposições relativas ao monitoramento, avaliação e registro previstos no Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Industrializadores de Alimentos.

11.5 Os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos relativos ao processamento de erva-mate e derivados devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos, sendo ainda disponibilizados a autoridade sanitária sempre que requerido.

11.6 Os registros devem ser utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas e mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final.

12 DISPOSIÇÕES GERAIS



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

12.1 As operações de produção de erva-mate e derivados devem ser efetuadas em condições que impeçam contaminações visando garantir a inocuidade do produto final.

12.2 Os estabelecimentos industrializadores de erva-mate e derivados deverão atender as legislações sanitárias vigentes cumprindo as exigências do regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e do Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos Produtores/Industrializadores de alimentos.



ANEXO II - PORTARIA SES Nº 663/2018.

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIZADORES DE ERVA-MATE E DERIVADOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA			
RAZÃO SOCIAL:			
NOME FANTASIA:			
ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:		INSCRIÇÃO ESTADUAL :	
CNPJ / CPF:		FONE:	
ENDEREÇO (Rua/Av.):		Nº:	Compl.:
BAIRRO:	MUNICÍPIO:		CEP:
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:		E-mail :	
RESPONSÁVEL LEGAL/CPF:			
RESPONSÁVEL DE PRODUÇÃO:			
REQUISITO	SIM	NÃO	NA*
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; foco de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 O depósito da lenha esta localizado o mais distante possível da indústria.			
1.1.3 O armazenamento da lenha é feita de forma organizada e de modo a impedir a propagação de pragas e vetores.			
1.1.4 A indústria é cercada.			
1.1.5 A indústria possui acesso direto, não comum a outros usos.			
1.2 ÁREAS INTERNAS			
1.2.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.2.2 Piso de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.2.3 Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.2.4 Teto de material apropriado, liso, em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e sem acesso as pragas e outros).			
1.2.5 Paredes que facilitem a higienização, em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.2.6 Parede e teto devidamente ajustados impedindo o acesso de vetores e pragas.			
1.2.7 Aberturas com superfície lisas, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, com proteção contra pragas e em bom estado de conservação.			
1.2.8 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas as paredes e tetos			
1.2.9 Disponibilidade de lavatório de mão para os manipuladores, construído de modo a impedir o acúmulo de poeiras sobre a pia e seus acessórios; dotado de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.2.10 Local adequado para guarda do material utilizado na manutenção do maquinário.			
1.2.11 Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos, sombras e contrastes excessivos.			
1.2.12 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação nas áreas de sapeco, cancheamento e empacotamento.			
1.2.13 A área de recepção e de secagem da erva-mate bruta verde são separadas por barreira física das demais áreas de processo.			
1.2.14 Instalações sanitárias servidas de água corrente, conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica; independente para ambos os sexos, em bom estado de conservação e sem comunicação direta com a produção.			
1.2.15 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.2.16 Instalações sanitárias dotadas de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.2.17 Vestiários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação, com local para guarda de objetos pessoais.			



**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS			
2.1 A frequência de realização da higienização é adequada.			
2.2 Os produtos utilizados para higienização possuem registro no Ministério da Saúde.			
2.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4 Existência de registro da higienização.			
3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
3.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
3.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
3.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
4.1 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais.			
4.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
4.3 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.			
4.4 Existência de registro da higienização.			
5. MANEJO DE RESÍDUOS			
5.1 Recipiente adequado para coleta de resíduo dentro do estabelecimento.			
5.2 Existência de local adequado para estocagem dos resíduos.			
5.2 Previsão do destino final dos resíduos gerados.			
6. LEIAUTE E FLUXO DE PRODUÇÃO:			
6.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
6.2 Fluxo ordenado, linear e sem cruzamento.			
7. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
7.1 Em número suficiente, de material atóxico, resistentes e em adequado estado de conservação, com superfícies integras.			
7.2 Equipamentos que permitam uma fácil limpeza e/ou higienização.			
7.3 Existência de registro que comprovem a calibração dos equipamentos de medição.			
7.4 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
7.5 Os produtos usados na manutenção são apropriados para indústrias de alimentos (graxa grau alimentício).			
8. MANIPULADORES			
8.1 Utilização de uniforme de trabalho, adequado à atividade e exclusivo para as diferentes áreas.			
8.2 Uniformes estão limpos e em adequado estado de conservação.			
8.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), cabelos protegidos e manipuladores barbeados.			
8.4 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
8.5 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
9. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DA ERVA-MATE			
9.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
9.1 Veículo para transporte limpo, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
9.2 A erva-mate bruta verde é transportada protegida por lona permeável ("sombrite" ou outro).			
9.3 Não transporta pessoas, animais ou produtos contaminantes junto com a matéria-prima.			
9.4 É possível identificar o fornecedor da erva mate bruta verde na recepção.			
9.5 Existem critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas.			
9.6 Quando faz uso de erva-mate de retorno realiza controle com critérios preestabelecidos.			
9.7 A área de recepção de erva-mate bruta verde é específica para esta finalidade e impede o contato do rodado do veículo com o produto.			
9.8 As demais matérias primas, ingredientes e embalagens são recebidas em área distinta da recepção de erva-mate bruta verde.			
9.9 O armazenamento das embalagens se dá em local apropriado.			
9.10 A empresa que fornece a erva-mate cancheada possui Licença Sanitária comprovada.			
9.11 A erva-mate cancheada é transportada em veículo fechado, em embalagem adequada e identificada (designação do produto, nome do fabricante ou produtor, endereço completo, data de fabricação podendo ser acrescida do lote).			
10. SECAGEM			
10.1 A quantidade de lenha mantida próximo ao secador é a mínima necessária de forma a manter o ambiente organizado e livre de pragas.			
11. ENSACAMENTO DE ERVA MATE CANCHEADA			
11.1 A identificação da erva-mate cancheada produzida permite a rastreabilidade.			



**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

11.2 Quando o produto final for erva-mate cancheada sua rotulagem apresenta: designação do produto, nome do fabricante ou produtor, endereço completo, data de fabricação podendo ser acrescida do lote.			
11.3 A erva-mate cancheada é acondicionada em "bags" ou sacos higienizados de uso exclusivo para alimentos.			
11.4 O local de ensacamento da erva-mate cancheada apresenta condições higiênico-sanitário.			
10.3 As sacarias utilizadas encontram-se em bom estado de conservação (não estão desfiadas ou rasgadas).			
10.5 A erva-mate é armazenada protegida da umidade, em ambiente que mantenha a integridade do produto e armazenada sobre estrados.			
12. MOAGEM / TRITURAÇÃO			
12.1 A moagem/trituração é realizada em apropriadas condições, de modo a não comprometer a qualidade sanitária do produto final.			
13. ERVA MATE DE RETORNO			
13.1 Armazenada em local adequado, fora da área de processamento e devidamente identificada.			
13.2 Existência de um procedimento seguro para o descarte e reuso dos produtos recolhidos, dentro do prazo de validade e em condições de acondicionamento adequadas.			
13.3 O procedimento garante a procedência e a rastreabilidade do produto.			
14. EMPACOTAMENTO			
14.1 Área possui isolamento físico das demais áreas.			
14.2 O piso, teto e parede são de materiais lisos, laváveis e impermeáveis.			
14.3 Empacotamento feito de modo a evitar ou minimizar os perigos químicos, físicos e microbiológicos.			
15 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL			
15.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
15.2 Se houver adição de açúcar a mesma está declarada na designação do produto e na lista de ingredientes.			
15.3 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, circulação de ar e evite umidade.			
15.4 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e integras.			
15.5 Ausência de material estranho, tóxico ou que possa contaminar o produto.			
15.6 Quando produz erva-mate estacionada, o armazenamento atende as mesmas condições dos itens para produto final.			
16 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL			
16.1 Realiza controle de qualidade do produto final.			
16.2 Possui registros do controle de qualidade.			
17 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL			
17.1 O transporte mantém a integridade do produto final.			
17.2 O veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto final.			
18 RESPONSÁVEL PELA IMPLANTAÇÃO/IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ERVA-MATE E			
18.1 Possui responsável pela implantação/implementação das Boas Práticas de Fabricação de erva-mate.			
18.2 O responsável realizou curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação de erva-mate com carga horária de 40 horas, devidamente datado e com conteúdo programático de acordo com a legislação, comprovado com certificado.			
19 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
19.1 Estabelecimento possui Manual de Boas Práticas de Fabricação descrito			
19.2 As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação			
19.3 Existência de planilhas e/ou registros de controle referentes aos Procedimentos Operacionais Padronizados descritos.			
19.4 Os Procedimentos Operacionais Padronizados descritos estão sendo cumpridos.			
1- Higienização dos Equipamentos, móveis e utensílios	sim ()	não ()	
2- Controle de Potabilidade da Água	sim ()	não ()	
3-Higiene e Saúde dos Manipuladores	sim ()	não ()	
4- Manejo de Resíduos	sim ()	não ()	
5-Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos	sim ()	não ()	
6- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	sim ()	não ()	
7- Seleção das Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	sim ()	não ()	



**GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

11.2 Quando o produto final for erva-mate cancheada sua rotulagem apresenta: designação do produto, nome do fabricante ou produtor, endereço completo, data de fabricação podendo ser acrescida do lote.			
11.3 A erva-mate cancheada é acondicionada em "bags" ou sacos higienizados de uso exclusivo para alimentos.			
11.4 O local de ensacamento da erva-mate cancheada apresenta condições higiênico-sanitário.			
10.3 As sacarias utilizadas encontram-se em bom estado de conservação (não estão desfiadas ou rasgadas).			
10.5 A erva-mate é armazenada protegida da umidade, em ambiente que mantenha a integridade do produto e armazenada sobre estrados.			
12. MOAGEM / TRITURAÇÃO			
12.1 A moagem/trituração é realizada em apropriadas condições, de modo a não comprometer a qualidade sanitária do produto final.			
13. ERVA MATE DE RETORNO			
13.1 Armazenada em local adequado, fora da área de processamento e devidamente identificada.			
13.2 Existência de um procedimento seguro para o descarte e reuso dos produtos recolhidos, dentro do prazo de validade e em condições de acondicionamento adequadas.			
13.3 O procedimento garante a procedência e a rastreabilidade do produto.			
14. EMPACOTAMENTO			
14.1 Área possui isolamento físico das demais áreas.			
14.2 O piso, teto e parede são de materiais lisos, laváveis e impermeáveis.			
14.3 Empacotamento feito de modo a evitar ou minimizar os perigos químicos, físicos e microbiológicos.			
15 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL			
15.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
15.2 Se houver adição de açúcar a mesma está declarada na designação do produto e na lista de ingredientes.			
15.3 Armazenamento em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, circulação de ar e evite umidade.			
15.4 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e integras.			
15.5 Ausência de material estranho, tóxico ou que possa contaminar o produto.			
15.6 Quando produz erva-mate estacionada, o armazenamento atende as mesmas condições dos itens para produto final.			
16 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL			
16.1 Realiza controle de qualidade do produto final.			
16.2 Possui registros do controle de qualidade.			
17 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL			
17.1 O transporte mantém a integridade do produto final.			
17.2 O veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto final.			
18 RESPONSÁVEL PELA IMPLANTAÇÃO/IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ERVA-MATE E			
18.1 Possui responsável pela implantação/implementação das Boas Práticas de Fabricação de erva-mate.			
18.2 O responsável realizou curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação de erva-mate com carga horária de 40 horas, devidamente datado e com conteúdo programático de acordo com a legislação, comprovado com certificado.			
19 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
19.1 Estabelecimento possui Manual de Boas Práticas de Fabricação descrito			
19.2 As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação			
19.3 Existência de planilhas e/ou registros de controle referentes aos Procedimentos Operacionais Padronizados descritos.			
19.4 Os Procedimentos Operacionais Padronizados descritos estão sendo cumpridos.			
1- Higienização dos Equipamentos, móveis e utensílios	sim () não ()		
2- Controle de Potabilidade da Água	sim () não ()		
3-Higiene e Saúde dos Manipuladores	sim () não ()		
4- Manejo de Resíduos	sim () não ()		
5-Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos	sim () não ()		
6- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	sim () não ()		
7- Seleção das Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens	sim () não ()		