

CARTILHA DO EMPREENDEDOR

LEGALIZAÇÃO DE MICRO E PEQUENAS CERVEJARIAS



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Sistema
FIRJAN

INFORMA, FORMA, TRANSFORMA.



SEBRAE



**SERVIÇO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS
EMPRESAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO**
Rua Santa Luzia, 685 - 6º, 7º e 9º andares - Centro
Rio de Janeiro - RJ - CEP 20030-041

PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO ESTADUAL

Carla Pinheiro

DIRETOR SUPERINTENDENTE

Cezar Vasquez

DIRETOR DE DESENVOLVIMENTO

Evandro Peçanha Alves

DIRETOR DE PRODUTO E ATENDIMENTO

Armando Augusto Clemente

GERENCIA DE PROGRAMAS ESTRATÉGICOS

Marc Diaz - Gerente

COORDENAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

Mariangela Rossetto - Coordenadora

Lídia Espindola - Analista

COORDENAÇÃO DE MARKETING DE PRODUTOS

Wannessa Lima - Coordenadora

Priscilla Bertazzo - Analista

CONTEÚDO TÉCNICO

FIRJAN

Instituto Senai de Tecnologia Ambiental - Núcleo de Bioprocessos

Paulo Roberto Fúrio - Gerente

Pedro Paulo Moretzsohn de Mello - Instrutor especializado

Rafael Moura de Barros - Especialista em serviços tecnológicos

SUPERVISÃO TÉCNICA

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA

Superintendência Federal de Agricultura no Estado do Rio de Janeiro - SFA/RJ

Divisão de Defesa Agropecuária - DDA/SFA-RJ

Serviço de Inspeção e Sanidade Vegetal - SISV/DDA/SFA-RJ

PROJETO GRÁFICO E DIAGRAMAÇÃO

Maria Clara Thedim

www.mathedim.com.br

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	05
ORIENTAÇÃO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS PRODUTOR, DISTRIBUIDOR, IMPORTADOR E EXPORTADOR DE CERVEJA E PRODUTO (CERVEJA)	07
REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS PRODUTOR, DISTRIBUIDOR, IMPORTADOR E EXPORTADOR DE CERVEJA	10
REQUISITOS DE QUALIDADE	22
Condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos produtores de cerveja	28
Requisitos de higiene: Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos	37
Higiene pessoal e requisitos sanitários	41
Requisitos de higiene na elaboração	45
Armazenamento e transporte de matérias-primas e produtos acabados	49
Controles da cerveja	50
	52
REGISTRO DE PRODUTO (CERVEJA)	52
Padrões de identidade e qualidade (PIQ) da cerveja	57
Documentação para registro do produto	61
Rotulagem da Cerveja	61

Clique no número da página para ser direcionado.

i

—

INTRODUÇÃO

O mercado de cerveja está atraindo um grande número de empreendedores que apostam no segmento para agregar valor ao setor de gastronomia ou dar início a um negócio com promessas de crescimento. O setor produziu, em 2015, 11 bilhões de litros de cerveja, abastecendo 1,2 milhão de pontos de venda em todo o território nacional.¹

Acompanhando a tendência desse mercado, cresce o número de micro e pequenas cervejarias que precisam se formalizar e garantir os procedimentos exigidos pela legislação.

O Sebrae preparou essa cartilha para dar aos empreendedores uma visão geral das informações necessárias para a sua inserção no mercado cervejeiro, com orientações sobre a adequação sanitária e os procedimentos para implantação, regularização e formalização de micro e pequenas empresas produtoras de cerveja.

1. Dados da Associação Brasileira de Indústria de Cerveja (CervBrasil)

Em indústrias de bebidas e alimentos é grande a preocupação com a transmissão de doenças através da manipulação dos alimentos, como intoxicações ou infecções alimentares. Dentre os aspectos tecnológicos necessários aos processos de fabricação, conservação e elaboração de alimentos e bebidas, estão os processos de garantia da segurança como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), de alimentos e bebidas, apresentado nesta cartilha.

O manual de “BPF” é um guia para fabricação de produtos, com o sentido de organizar e seguir a produção dos mesmos de forma segura para que os fatores humanos e técnicos que incidem sobre a qualidade dos produtos estejam efetivamente sob controle. Os perigos devem ser reduzidos e, se possível, eliminados e, o mais importante, previstos e corrigidos.

O manual permite à empresa formalizar seu sistema de garantia da qualidade, propondo uma metodologia a ser seguida que estabelece uma série de roteiros para as diferentes etapas do processo de fabricação e descreve atividades que norteiam a garantia da qualidade.

A partir de agora, você será orientado sobre todos os procedimentos para implantação, regularização e formalização de micro e pequenas empresas produtoras de cerveja. O objetivo desta cartilha é facilitar, de forma clara, o acesso às informações e otimizar o processo documental para o empreendimento legal, formal e com produção orientada para a qualidade dos produtos.

ORIENTAÇÃO PARA REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS PRODUTOR, DISTRIBUIDOR, IMPORTADOR E EXPORTADOR DE CERVEJA E PRODUTO (CERVEJA)

O registro, a padronização, a classificação, a inspeção e a fiscalização da produção e do comércio de bebidas, em que se inclui a cerveja, são estabelecidos pela **Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994**, regulamentada pelo **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**, acesso:

http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L8918.htm

Por força da legislação supracitada, só poderão ser produzidas, armazenadas, transportadas, expostas à venda e comercializadas cervejas e demais bebidas no território nacional que estejam previamente registradas no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.

A exigência de registro incide tanto sobre o estabelecimento quanto o produto e, portanto, somente estarão aptos ao comércio os produtos que sejam registrados e tenham sido produzidos em estabelecimentos registrados, com ambos os registros dentro da validade.

Produtos importados somente necessitam do registro do estabelecimento importador, estando dispensados do registro do produto.

O registro de estabelecimento é feito com base na **Instrução Normativa MAPA 17/2015**, de 23 de junho de 2015, que revogou a **IN MAPA 19/2003**, de **15 de dezembro de 2003**. O *layout* do rótulo é estabelecido pela **IN MAPA 55/2002**, de **18 de outubro de 2002**, que complementa a **Lei nº 8.918**, de **14 de julho de 1994**, regulamentada pelo **Decreto nº 6.871**, de **4 de junho de 2009**.

A instrução **IN MAPA 55/2002** é acessível pelo endereço <http://www.ivegetal.com.br/Legisla%C3%A7%C3%A3o%20Referenciada/IN%20N%C2%BA%2055%20de%2018%20de%20outubro%20de%202002.htm>, porém a **IN MAPA 17/2015**, por ter entrado em vigor recentemente, por ora pode ser acessada por: <https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=286098>. A relação de documentos necessários, tanto para registro de estabelecimento produtor, quanto para cerveja consta do Anexo III da **IN MAPA 17/2015**.

A **IN MAPA 54/01**, de **5 de novembro de 2001**, aprova o **Regulamento Técnico do Mercosul de Produtos de Cervejaria, Mercosul/GMC/RES. 14/01**, de **13 de junho de 2001**, em que fixa os PIQs e a comercialização de produtos de cervejaria no Brasil, inclusive importações.

1

REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS PRODUTOR, DISTRIBUIDOR, IMPORTADOR E EXPORTADOR DE CERVEJA

A partir da publicação da Instrução Normativa MAPA nº 34/2015, de 21 de Outubro de 2015, todo o procedimento administrativo para o registro de estabelecimento e produto deverá ser processado eletronicamente através do sistema SIPEAGRO.

Todo o envio de solicitações, anexação de documentos exigidos, recebimento do pedido, envio de exigências e deferimento ocorrerão eletronicamente no sistema, sendo a única ação presencial a retirada do Certificado de Registro assinado ao fim do procedimento.

O SIPEAGRO está disponível na página do MAPA, link sistemas, ou diretamente na URL <http://www.agricultura.gov.br/servicos-e-sistemas/sistemas/Sipeagro>.

Antes de ir ao SFA, leia atentamente as exigências para que seu registro seja elaborado em conformidade com as Instruções Normativas MAPA 17/2015 e 34/2015. Providencie os documentos abaixo digitalizados em boa resolução (ideal

300dpi com OCR) para serem anexados e estarem legíveis no SIPEAGRO devendo ser permanentemente atualizados, diante de quaisquer modificações, inclusive mudanças na razão social ou endereço; inclusão ou exclusão de equipamentos e instalações; capacidade de produção ou mudança de responsável técnico:

1. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS, CONFORME ANEXO III DA IN 17/2015

1.1 / Registro de estabelecimento com inscrição no CNPJ (exceto aqueles exclusivamente importadores ou exportadores):

- Comprovante de inscrição no CNPJ;
- Contrato social ou ato constitutivo consolidado com as alterações, constando a atividade do estabelecimento;
- Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração do DF, ou protocolo de solicitação de alvará;
- Anotação de responsabilidade técnica ou documento equivalente, expedido pelo conselho de classe do responsável técnico dentro do prazo de validade;
- Projeto, memorial descritivo das instalações e equipamentos e Manual de Boas Práticas.

Projeto é o desenho em escala para a visualização e identificação das instalações, seções de elaboração, equipamentos, vias de trânsito interno, tubulações e outros

meios utilizados para o transporte de matéria-prima e produto, depósitos e pontos de água potável e para higienização e limpeza, sistema de escoamento e áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos.

*O **Memorial Descritivo** esclarece que atividade a indústria desenvolve e em relação a que bebida. O documento descreve também as condições e características do prédio, de cada uma das seções (fabricação, laboratório, lavagem, engarrafamento, rotulagem e expedição), das instalações sanitárias e do processo de lançamento de resíduos. Ainda cita todos os equipamentos utilizados durante a produção (desde a recepção de vasilhames e matérias-primas até a expedição) e descreve a fonte de captação da água utilizada. Finalizando, o documento apresenta a capacidade de produção e de engarrafamento diários (http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/RegistroAutorizacoes/Registro%20de%20Estabelecimento%20e%20Produto/CIV-EMEMORIAL.pdf).*

O Manual de Boas Práticas é o documento que descreve o programa de boas práticas a ser aplicado no estabelecimento, de acordo com a regulamentação específica do MAPA (**Art. 84 e Art. 85 do Decreto 6.871/09, Portaria MAPA nº 40/97, IN MAPA 54/01**).

- Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que ateste sua potabilidade de acordo com a legislação vigente e observando a fonte de captação. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria.

1.2 / Registro de estabelecimento com inscrição no CNPJ exclusivamente importadores ou exportadores:

- Comprovante de inscrição no CNPJ;
- Contrato social ou ato constitutivo consolidado com as alterações, constando a atividade do estabelecimento;
- Comprovante de inscrição estadual, quando aplicável;
- Alvará de funcionamento da empresa, quando aplicável, expedido pela Prefeitura Municipal ou pela Administração do DF.

OBSERVAÇÃO: O estabelecimento exclusivamente importador ou exportador está dispensado de vistoria.



Por trabalhar com produtos para consumo humano, você deve se preparar para um rígido controle dos órgãos de fiscalização. Siga corretamente as normas e prepare-se para produzir um produto de qualidade.

2. MEMORIAL DESCRITIVO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS DA PLANTA INDUSTRIAL

Uma das exigências é que o empreendedor faça a solicitação do “**Memorial descritivo das instalações e equipamentos da planta industrial**”, que pode ser acessado no site: <https://www.legisweb.com.br/legislacao>

A solicitação, conforme o modelo constante do **Anexo I da IN 17/2015**, deverá ser datada e assinada, contendo as seguintes informações necessárias:

- **Identificação do estabelecimento** (nome, empresa ou interessado PF, CNPJ ou nº da DAP);
- **Finalidade** (descrever os produtos que serão elaborados, as respectivas atividades relacionadas a eles, bem como a capacidade de produção anual em litros);
- **Aspectos gerais do estabelecimento** (urbanização da área externa; meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais; sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação; sistema de eliminação de efluentes e águas industriais; dispositivos de registros de temperatura em locais refrigerados);
- **Água** (origem da água utilizada pelo estabelecimento e sistema de controle da potabilidade da água);

- **Instalações sanitárias e outras dependências** (informar o número e localização dos vestiários, banheiros e outras dependências; informar o número e localização dos pontos de água para as operações de limpeza disponíveis nas várias seções; informar o número e localização das pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos, que devem estar disponíveis nas diversas seções);
- **Seções ou compartimentos de que compõem o estabelecimento** (a finalidade de cada seção; o tipo de parede e o revestimento empregado; o tipo de piso, seu revestimento e a inclinação para o escoamento da água; o tipo de revestimento do teto; a altura do pé direito e área; portas, janelas, basculantes e similares, bem como tipo de material de constituição; sistema de captação e escoamento dos líquidos por canaletas, ralos sifonados etc; pontos de água para higienização das instalações e equipamentos; disponibilidade de pontos de água para lavagem das mãos; iluminação e ventilação);
- **Equipamentos e utensílios** (devem ser relacionados todos os equipamentos e utensílios existentes, mencionando o material de constituição, especialmente das partes que entrarão em contato com a cerveja, bem como a respectiva capacidade de produção quando for o caso);
- **Fluxo das operações** (descrever o fluxo das operações necessárias para elaboração dos produtos, desde a recepção das matérias-primas até a expedição do produto final).

3. SOLICITAÇÃO ELETRÔNICA DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Para preencher a solicitação eletrônica de registro de estabelecimento são necessários os seguintes dados e informações:

- Detalhamento da atividade, classificação e tipos de produtos que se pretende serem elaborados no estabelecimento;
- Dados gerais do estabelecimento (nome empresarial ou pessoa física; CNPJ ou nº do DAP; tipo de pessoa física ou jurídica);
- Dados do responsável legal pelo estabelecimento (nome, endereço, nº do CPF e RG (nº, órgão expedidor e data de expedição));
- Endereço completo de localização do estabelecimento, inclusive coordenadas geográficas (latitude e longitude em graus, minutos e segundos);
- Endereço completo para correspondência;
- Dados para contato (e-mail e telefone);
- Croqui de referência para localização do estabelecimento;
- Dados do responsável técnico (nome, formação profissional, conselho, nº de inscrição no conselho, nº do CPF e RG (nº, órgão expedidor e data de expedição));

- Certifique-se que foram preenchidos todos os campos e documentos obrigatórios no SIPEAGRO e ao fim do processo, envie a solicitação ao MAPA.
- A solicitação eletrônica que esteja com o status “*CADASTRADA*” ainda não foi recepcionada pela SFA/MAPA e não poderá ser acessada e processada pela fiscalização.
- A solicitação eletrônica será sempre processada pela SFA da Unidade da Federação de localização do estabelecimento e poderá ser acompanhada pelo solicitante diretamente dentro do SIPEAGRO, através da função “Acompanhar”.
- Atente-se para o cumprimento do prazo de exigências estabelecidas pela fiscalização e, em caso de dúvida, contate diretamente o Fiscal responsável pela análise. A não resposta da exigência dentro do prazo irá automaticamente arquivar definitivamente a solicitação, alterando o seu status para “*PENDÊNCIAS NÃO RESPONDIDAS*”. Caso esta situação ocorra, uma nova solicitação deverá ser preenchida e enviada ao MAPA.
- A análise do registro de estabelecimento ocorre em duas etapas, inicialmente com a análise e aprovação documental e posteriormente, em caso de estabelecimento ainda não registrado, a vistoria física das instalações. A solicitação eletrônica que tenha sido aprovada na primeira etapa (documental) ficará com o status “*AGUARDANDO PARECER FINAL*”

Em seguida, a SFA agendará a **vistoria** mediante contato do interessado e emitirá o **Laudo de Vistoria, com base no memorial descritivo das instalações e dos equipamentos e informações da vistoria**, bem como conclusão final com relação à **liberação do registro de estabelecimento**, informando o enquadramento legal (produtor, importador, exportador, atacadista etc.), favorável ou não ao registro.

Estando atendidas todas as exigências anteriores, o órgão técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura analisará a documentação da vistoria, aprovará e emitirá os Registros, que permanecerão à disposição do interessado para retirada na SFA-UF.

Os Certificados de Registro de estabelecimento e de produto deverão permanecer em pasta própria na empresa à disposição da **fiscalização**, tornando-se assim responsável pela sua conservação e assumindo as responsabilidades legais cabíveis pelo seu extravio.

A **inspeção** e a **fiscalização** nos estabelecimentos são atividades de rotina e de caráter permanente dos setores técnicos da SFA-UF, podendo ocorrer a qualquer momento e sem aviso prévio.

Além das **alterações**, necessárias a qualquer tempo no registro do estabelecimento, a renovação do registro do estabelecimento deverá ser providenciada a cada 10 (dez) anos, mediante a apresentação de solicitação eletrônica de renovação de registro de estabelecimento no SIPEAGRO. A solicitação de renovação do registro deve ser feita com antecedência de 180 dias da data de expiração do registro atual, sendo o prazo controlado automaticamente pelo sistema.

O cancelamento do registro de estabelecimento e, obrigatoriamente, de todos os seus produtos, dar-se-á automaticamente pela não renovação, depois de expirado o prazo de validade, por apuração de infração administrativa ou, ainda, por solicitação da firma interessada e até mesmo no caso de mudança concomitante de razão social e endereço, inclusive baixa no registro do contrato social ou ato constitutivo na junta comercial ou cancelamento do CNPJ.

Em complementação, o estabelecimento responsável pelo produto deverá apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, a cada dia 30 (trinta) do mês de janeiro do ano subsequente ao ano do registro do produto, informação sobre o volume produzido no ano anterior.

TERCEIRIZAÇÃO DA PRODUÇÃO

Existe a possibilidade de terceirizar as atividades de produção de um estabelecimento produtor, mas é vedada ao estabelecimento a subcontratação da atividade objeto da terceirização.

No caso de produto elaborado em estabelecimento terceirizado ou unidade industrial, o estabelecimento contratado deverá manter cópia do Certificado de Registro do Produto, além de cópia do contrato formal que estabelece a terceirização, disponíveis para fiscalização.

Caso o estabelecimento contratante ou a unidade central de produção opte por não fazer constar no rótulo seu nome empresarial e o endereço do contratado ou unidade industrial, deverá inserir no rótulo do produto a seguinte expressão: “PRODUZIDO E ENVASILHADO SOB RESPONSABILIDADE DE...”, seguido do nome e endereço empresarial do contratado ou unidade central ou sinônimo, conforme o **Decreto nº 6871/09**, já mencionado.

2

REQUISITOS DE QUALIDADE

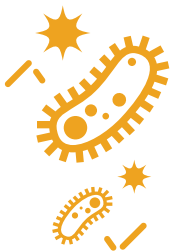
O MAPA poderá reconhecer e certificar processos de produção e industrialização de cervejas, de acordo com as características e peculiaridades do modelo desenvolvido, o que possibilitará o uso de sinal de conformidade instituído pelo órgão competente e de indicação geográfica. O controle de qualidade poderá ser levado a efeito por meio de implantação e utilização de sistema de identificação de perigos à segurança, qualidade e integridade econômica dos produtos, como o programa APPCC ou outros programas autorizados e que serão validados pelo MAPA, o que possibilitará a autorização de uso de sinal de conformidade instituída pelo órgão central competente.

Independentemente da **certificação da cerveja**, os estabelecimentos deverão adotar programa permanente de BPF (Boas Práticas de Fabricação), manual permanentemente atualizado, de acordo com normas estabelecidas pelo MAPA (**Art. 84 e Art. 85 do Decreto 6.871/09, Portaria MAPA nº 40/97, IN MAPA 54/01 e IN 5, de 31 de março de 2000**), com infraestrutura básica adequada para a produção, importação, exportação e comercialização das cervejas, de modo a observar os preceitos

relativos à inocuidade da bebida. Os estabelecimentos deverão estar aptos a realizar o controle de qualidade das matérias-primas ou ingredientes, produtos elaborados e estoques, devendo prestar informações sobre este controle ao órgão técnico da SFA/ MAPA, podendo realizar seus controles por meio de entidades ou laboratórios privados, contratados para esse fim, sem prejuízo de suas responsabilidades pela qualidade dos produtos.

A **Portaria MAPA nº 40/97, de 20 de janeiro de 1997 01 e IN 5, de 31 de março de 2000** estabelecem os procedimentos mínimos e responsabilidades no controle de bebidas, baseados nos princípios do sistema APPCC, que tem como pré-requisito a implantação de BPF.

A inspeção e fiscalização pelo Ministério da Agricultura abrangem matéria-prima, produto, equipamento, instalações, processos produtivos, depósitos, armazenamento, recipientes, transporte, embalagens e vasilhames, sempre com o foco na higiene, limpeza e conservação. Para facilitar a consulta, relacionamos os princípios, de acordo com a Portaria citada:



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.



PROTEÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO PELA ÁGUA

Não se deve 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 produtos, risco para a saúde do consumidor.



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.



PRODUÇÃO E ROTINA DE TRABALHO

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



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 produção de cerveja ou para os seus ingredientes.



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 cerveja, devendo ser eliminadas de modo a não contaminarem a cerveja, inclusive matérias-primas, água e meio ambiente.



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.



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.



TRANSPORTE

Os meios para transportar a cerveja, transformados ou semiprocessados, 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.



PROCEDIMENTOS DE MANIPULAÇÃO

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

Assim sendo, os requisitos gerais (essenciais), e de boas práticas de elaboração a que deverão atender todos os estabelecimentos que pretendam produzir cerveja apta para o consumo humano.

A escolha do local de instalação para a produção da cerveja também recebe instruções legais que devem ser obedecidas, desde as condições da pista para tráfego dos veículos que escoarão a produção, materiais empregados na construção, sistema de tratamento de água, iluminação, ventilação, enfim, uma série de itens que podem impactar na qualidade final da cerveja. Para não comprometer o seu produto, fique atento ao que diz a legislação e monte a sua fábrica de maneira correta para garantir o bem-estar dos funcionários e consumidores.



Antes de iniciar qualquer construção, é importante que o empresário leve a planta da fábrica para que o MAPA possa analisar e melhor orientar.

1. CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE CERVEJA

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.

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.

1.3 / Projetos de prédios e instalações

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 à cerveja.

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

1.3.3. O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e que facilite a devida inspeção da higiene da cerveja.

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.

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.

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.

1.3.7. Nas áreas de manipulação da cerveja, 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. As monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas, deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

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 cerveja, da matéria-prima e do material de envase, por intermédio da condensação ou gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.

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, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estes locais.

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.

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.

1.3.12. Abastecimento de água

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 frequente da potabilidade da água.

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 da cerveja produzida e a saúde pública.

1.3.12.3. O vapor e o gelo utilizados em contato direto com a cerveja, 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.

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 cerveja, 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.

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.

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 cerveja é manipulada. 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.

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.

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.

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 cerveja. 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 permitidos cabos pendurados sobre as áreas de manipulação da bebida. O órgão competente poderá autorizar outra forma e a modificação das instalações aqui descritas, quando assim se justifique.

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 etc., deverão ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

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 cerveja, da água potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso.

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.

1.4 / Equipamentos e utensílios

1.4.1. Materiais

Todos os equipamentos e utensílios das áreas de manipulação da cerveja, que possam entrar em contato com ela, 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 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.

1.4.2. Projeto e construção

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.

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.

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.



Esteja apto para ser um empreendedor do setor cervejeiro. Esta cartilha contém todos os procedimentos necessários para a obtenção de um bom resultado: desde os procedimentos eletrônicos; os padrões de edificação da fábrica; até as informações para criar o rótulo de sua marca.

2. REQUISITOS DE HIGIENE: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM ESTABELECIMENTOS (INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 5 DE 31 DE MARÇO DE 2000

2.1 / 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.

2.2 / Limpeza e desinfecção

2.2.1. 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 elaboração da cerveja, bem como deverão ter uso autorizado pelos órgãos competentes.

2.2.2. Para impedir a contaminação da cerveja, 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 exigirem. Deverão dispor de recipientes adequados, em número e capacidade, necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

2.2.3. Deverão ser tomadas precauções adequadas para impedir a contaminação da cerveja, 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 cerveja 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 cerveja.

2.2.4. Imediatamente após o término da jornada de trabalho, ou quantas vezes sejam necessárias, deverão ser rigorosamente limpos o chão, incluídos os condutos de escoamento de água, as estruturas de apoio e as paredes das áreas de produção de cerveja.

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

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

2.3 / Programa de higiene e desinfecção

Cada estabelecimento deverá assegurar sua limpeza e desinfecção. Não deverão ser utilizadas nos procedimentos de higiene substâncias odorizantes 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.

2.4 / 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 sejam necessárias.

2.5 / 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 elaboração 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 entrado em contato com eles, deverão ser limpos e desinfetados. A área de armazenamento de resíduos deverá, ainda assim, ser limpa e desinfetada.

2.6 / 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.

2.7 / Sistema de combate às pragas

2.7.1. 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.

2.7.2. 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.

2.7.3. 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.

2.8 / Armazenamento de substâncias perigosas

2.8.1. 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.

2.8.2. 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.

2.8.3. Roupas e objetos pessoais

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

3. HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

3.1 / Ensinaamentos 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 higiênico-sanitária

na manipulação dos produtos e higiene pessoal, a fim de que saibam adotar as precauções necessárias para evitar a contaminação dos produtos.

3.2 / Condições de saúde

A constatação ou suspeita de que o manipulador apresente 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 produção 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 sobre 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.

3.3 / Enfermidades contagiosas

A direção tomará as medidas necessárias para que não se permita a nenhuma pessoa que se saiba, ou se suspeite que padeça, ou seja 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 por micro-orga-

nismos 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.

3.4 / 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 competente.

3.5 / Lavagem das mãos

Toda pessoa que trabalhe em área de manipulação de cerveja deverá, enquanto em serviço, lavar as mãos de maneira frequente 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 lavarem-se as mãos. Deverá ser realizado controle adequado para garantir o cumprimento dessas exigências.

3.6 / Higiene pessoal

Toda pessoa que trabalhe em uma área de produção da bebida 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 cerveja devem ser retirados todos os objetos de adorno.

3.7 / Conduta pessoal

Nas áreas de manipulação da bebida deverá ser proibido todo ato que possa originar uma contaminação desses produtos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas.

3.8 / Luvas

Se para manipular a bebida 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.

3.9 / Visitantes

Incluem-se nesta categoria todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem a bebida. Deverão ser tomadas precauções para impedir que os visitantes contami-nem os produtos nas áreas onde estes são manipulados. As precauções podem incluir o uso de roupas protetoras. Os visitantes devem cumprir as disposições recomendadas referentes à sua higiene e conduta pessoal.

3.10 / Supervisão

As responsabilidades do cumprimento dos requisitos descritos acima são de responsabilidade do supervisor competente.

4. REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

4.1 / Requisitos aplicáveis à matéria-prima

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

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.2 / Prevenção da contaminação cruzada

4.2.1. Deverão ser tomadas medidas eficazes, para evitar a contaminação do material usado para cerveja por contato direto ou indireto com material contaminado que se encontre nas fases iniciais do processamento.

4.2.2. As pessoas que manipulem matérias-primas ou produtos semielaborados e que apresentam o risco de contaminar o produto acabado não devem entrar em contato com nenhum produto acabado, enquanto não haja 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 semielaborados. Além deste procedimento, que inclui, em consequência, o uso de outra roupa de proteção limpa, observando os cuidados de higiene observados anteriormente.

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

4.2.4. 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.

4.3 / Emprego da água

4.3.1. Como princípio geral, na manipulação da bebida só deverá ser utilizada água potável.

4.3.2. Desde que autorizado pelo órgão competente, poderá utilizar-se água não potável para a geração de vapor e outros fins análogos não relacionados com a cerveja.

4.3.3. A água reciclada 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 reciclada 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 reciclada deverá haver um sistema separado de distribuição que possa ser facilmente identificado. Os tratamentos de água reciclada e sua utilização em qualquer processo de elaboração dos produtos deverão ser aprovados pelo órgão competente.

4.4 / Elaboração

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

4.4.2. 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 micro-organismos patogênicos e deteriorantes.

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

4.4.4. 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.

4.5 / Embalagem

4.5.1. Todo o material empregado na embalagem deverá ser armazenado em condições higiênico-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.

4.5.2. 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.

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

4.6 / 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 cerveja deverão ser

mantidos registros apropriados da elaboração, produção e distribuição, conservando-os por um período superior ao da data de validade do produto.

5. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

5.1 / As matérias-primas e os produtos acabados deverão ser armazenados e transportados em condições tais que impeçam a contaminação e/ou a proliferação de micro-organismos e protejam contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens. Durante o armazenamento deverá ser exercida 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.

5.2 / Os veículos de transporte pertencentes à empresa da produtora 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.

6. CONTROLES DA CERVEJA

É conveniente que o estabelecimento tenha instrumentos necessários para os controles de laboratório, com metodologia analítica reconhecida, que considere necessária, objetivando assegurar a cerveja, apta para o consumo.



O local para a abertura da fábrica de cerveja também tem que estar de acordo com as normas ambientais. Com relação à estrutura física, o estabelecimento tem que oferecer repartições para a fabricação da bebida, para o escritório, estoque, armazenamento da matéria-prima e para guardar o produto pronto, além de sanitários e lavatórios para os funcionários.

3

REGISTRO DE PRODUTO (CERVEJA)

Para o registro de cerveja, devem-se considerar primeiramente seus procedimentos de industrialização, processo de elaboração e composição físico-química tais que atendam às exigências previstas em Lei e tenham seus parâmetros e atributos definidos nos regulamentos técnicos referentes aos Padrões de Identidade e Qualidade – PIQ. Para facilitar seu acesso à Lei, relacionamos o conteúdo abaixo:

1. PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE (PIQ) DA CERVEJA

Os PIQs da cerveja estão definidos nos **artigos 36º ao 43º do Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009** e ainda a **IN MAPA 54/01, de 5 de novembro de 2001**, que aprova o **Regulamento Técnico do Mercosul de Produtos de Cervejaria, Mercosul/GMC/RES. 14/01, de 13 de junho de 2001**:

1 / Cerveja é a bebida obtida por fermentação de mosto cervejeiro de malte de cevada (e/ou seu extrato) e água potável, por cocção, por ação da levedura cervejeira, com adição de lúpulo (que pode ser substituído apenas por seus extratos).

2 / Parte do malte pode ser substituída por adjuntos cervejeiros, ou seja, por cevada cervejeira e demais cereais aptos para o consumo humano, malteados ou não, bem como amidos e açúcares de origem vegetal. Esses açúcares são limitados a 10% em peso nas cervejas clara e extra e até 25% em peso nas cervejas escuras ou até 50% na *Malzbier*, em relação ao extrato primitivo.

3 / Quanto ao extrato primitivo (E_p), a cerveja será classificada como:

3.1. Leve: $5,0 < E_p < 10,5\%$ em peso, podendo ser denominada *light* a cerveja que cumpra cumulativamente:

3.1.1. Redução de 25% do conteúdo de nutrientes ou do valor energético em relação a uma cerveja de referência do mesmo fabricante (mesma marca comercial) ou do valor médio do conteúdo de três cervejas similares conhecidas e que sejam produzidas na região; e

3.1.2. Valor energético da cerveja pronta seja no máximo de 35 kcal/100 mL.

3.2. Cerveja ou Cerveja Comum: $10,5 < E_p < 12,0\%$ em peso.

3.3. Cerveja Extra: $12,0 < E_p < 14,0\%$ em peso.

3.4. Cerveja Forte: E_p maior que 14,0% em peso.

4 / Quanto ao teor alcoólico, a cerveja será classificada como:

4.1. Cerveja sem álcool: quando o teor alcoólico for menor ou igual a 0,5% em peso, não sendo obrigatória a declaração no rótulo de seu conteúdo alcoólico;

4.2. Cerveja com álcool, quando o conteúdo em álcool for superior a 0,5% em peso, sendo obrigatória a declaração no rótulo do percentual de álcool em volume.

5 / Quanto à proporção de malte de cevada, a cerveja será classificada como:

5.1. Cerveja de puro malte: a que possuir 100% de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo como fonte de açúcares;

5.2. Cerveja, a que possuir maior ou igual a 55% de malte de cevada, em peso, sobre o extrato primitivo como fonte de açúcares; ou

5.3. “Cerveja de ...”, seguida do vegetal predominante, aquela que possuir proporção de malte de cevada maior que 20% e menor que 55% em peso, sobre o extrato primitivo como fonte de açúcares.

6 / A cerveja deverá ser estabilizada biologicamente por processo físico apropriado, podendo ser denominado de “Chope” ou “Chopp” a cerveja não submetida a processo de pasteurização para o envase.

7 / A cerveja deve apresentar gaseificação à pressão normal atmosférica, proveniente de gás carbônico de fermentação, sendo permitida a correção por gás carbônico ou nitrogênio, industrialmente puros.

8 / Quanto à cor, esta será proveniente do malte de cevada e a cerveja será classificada como “clara”, “branca”, “loira” ou “cerveja” se a cor for inferior a 20 unidades EBC (European Brewery Convention) ou “escura” e se a cor for igual ou superior a 20 EBC. A “*Malzbier*”, que pode usar até 50% de açúcares totais, incluindo açúcares de cereais, pode também ser chamada cerveja “escura” ou “preta adoçada”.

É permitido o uso de corante caramelo para corrigir ou intensificar a cor da cerveja clara, além de corantes naturais, autorizados por legislação própria*, para padronizar a cerveja adicionada de suco e/ou extrato vegetal e/ou óleo essencial e/ou essência natural e/ou destilado vegetal de sua origem.

*** Resolução - CNNPA nº 44, de 1977, acessível por:**

http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/44_77.htm

Denomina-se “cerveja colorida” como a obtida pelo efeito de corantes naturais, que vier a apresentar coloração diferente das definidas no padrão EBC (European Brewery Convention).

Para cerveja escura, somente poderá ser usado caramelo para corrigir ou intensificar a cor.

A cerveja adicionada de suco de vegetal deverá ser denominada “*cerveja com ...*”, acrescida do nome do vegetal.

Quando o suco natural for substituído total ou parcialmente pelo óleo essencial, essência natural ou destilado vegetal de sua origem, será denominada “*cerveja sabor de ...*”, acrescida do nome do vegetal.

9 / De acordo com o seu tipo, a cerveja poderá ser denominada: *Pilsen, Export, Lager, Dortmund, München, Bock, Malzbier, Ale, Stout, Porter, Weissbier, Alt* e outras denominações internacionalmente reconhecidas que vierem a ser criadas, observadas as características do produto original.

10 / A **IN MAPA 54/01**, define “malte líquida” como a bebida não alcoólica, resultante do mosto de cevada malteada ou do extrato de malte e água potável, submetido previamente a um processo de cocção, adicionada ou não de lúpulo, colorida ou não com corante caramelo, carbonatada ou não. Possibilidade de substituir a cevada malteada ou seu extrato por adjuntos cervejeiros em até 45% do extrato primitivo.

11 / Ausência de contaminantes microbiológicos, resíduos de pesticidas e demais contaminantes orgânicos e inorgânicos.

OBSERVAÇÃO: Ficam proibidas as seguintes práticas no processo de produção de cervejas:

- **Adição de qualquer tipo de álcool, qualquer que seja sua procedência;**
 - **Utilização de saponinas ou de outras substâncias espumíferas, não autorizadas expressamente;**
 - **Substituição do lúpulo ou de seus derivados por outros princípios amargos;**
 - **Adição de água ou diluição da cerveja concentrada fora das fábricas ou plantas envasadoras habilitadas;**
 - **Utilização de aromatizantes, flavorizantes e corantes artificiais;**
 - **Estabilização ou conservação biológica por meio de processos químicos;**
 - **Utilização de estabilizantes químicos não autorizados expressamente.**
-

A **Lei nº 8.918, de 14 de junho de 1994**, regulamentada pelo **Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009**, prevê ainda outras proibições e infrações, bem como define as responsabilidades cíveis e penais, e dá outras providências para apuração de infração.

Atualmente, o processo de revisão das normas no Brasil encontra-se em fase de envio para consulta pública. Este processo de revisão está sendo conduzido no Mercosul, onde já foi feita uma proposta brasileira, sendo que o texto aprovado junto aos demais países do bloco terá que ser internalizado. Só então a nova regra para a produção e comercialização de cerveja no Brasil passará a valer em território nacional. Dentre essas propostas, estão elencadas a possibilidade de utilização de outros vegetais aptos para o consumo humano, como outros princípios amargos, ervas, frutas, flores e, ainda, produtos de origem animal, como o mel, leite e derivados.

2. DOCUMENTAÇÃO PARA REGISTRO DO PRODUTO (CERVEJA)

Para o registro de cerveja, deverá ser enviada solicitação eletrônica de registro de produto dentro do SIPEAGRO que será analisada pela SFA-UF de localização do estabelecimento produtor previamente registrado no MAPA.

1/ Para enviar a solicitação de registro de produto, deverão ser fornecidas as seguintes informações:

- Dados gerais do produto (denominação; marca(s) comercial (is); formas de comercialização: a granel ou envasilhado; capacidade anual de produção; atividade(s) a ser (em) desenvolvida(s) para este produto: produtor ou fabricante, envasilhador ou engarrafador, atacadista ou exportador);

- Lista dos ingredientes do produto (código INS; nome do ingrediente; função do ingrediente; quantidade no produto acabado, em g/100 g ou g/100 mL);

O Código INS (Codex *Alimentarius*) acessível por:

http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/vegetal/RegistroAutorizacoes/Relacao_de_Codigos_INS_Aditivos.pdf

- Descrição do sistema de rastreabilidade do produto.

2 / *Layout* ou croquis do rótulo, sem rasuras, em escala de 1:1, com as cores originais e devidamente identificadas, 2 (duas) vias.

OBSERVAÇÕES:

- **Laudo de análise físico-química e microbiológica da água a ser utilizada no estabelecimento, que contemple no mínimo os seguintes parâmetros: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste sua potabilidade. Este documento poderá ser apresentado por ocasião da vistoria. Para o registro de produto, não é obrigatório apresentar um laudo analítico de outras matérias-primas ou de produtos. Entretanto, o órgão técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura poderá solicitar Laudo Analítico e/ou detalhamento dos componentes da matéria-prima ou ingrediente, nos casos em que for imprescindível esclarecer a composição e/ou envolver riscos à saúde do consumidor, assim como Laudo Analítico da cerveja.**



OBSERVAÇÕES:

- **Qualquer alteração no registro da cerveja deverá ser formalizada junto ao órgão técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, mediante envio de solicitação eletrônica de alteração de registro de produto no SIPEAGRO, com as devidas alterações, que será submetida à avaliação do órgão técnico competente da Secretaria de Defesa Agropecuária, inclusive qualquer alteração dos termos de contratação de terceirização ou da autorização para elaboração de produto em unidade industrial.**

O estabelecimento responsável pelo produto deverá apresentar ao órgão técnico especializado da Superintendência Federal de Agricultura, a cada dia 30 (trinta) do mês de janeiro do ano subseqüente ao ano do registro do produto, informação sobre o volume produzido no ano anterior.

- **A bebida fabricada e engarrafada mediante concessão, permissão, autorização ou por empresa filial poderá utilizar o mesmo número de registro da bebida elaborada pela Unidade Central.**
 - **Os produtos serão registrados de forma distinta sempre que forem diferentes em relação à sua composição, ainda que possuam a mesma denominação, para o mesmo estabelecimento;**
 - **As cervejas de mesma composição, comercializadas com marcas diferentes pelo mesmo estabelecimento não enseja novo registro, devendo ser indicado na solicitação eletrônica todas as marcas comerciais a serem utilizadas.**
-

OBSERVAÇÕES:

- **Será indeferida a solicitação de novo registro que apresente mesma denominação e composição de produto já registrado;**
- **Além das alterações, necessárias a qualquer tempo no registro do produto, a renovação do registro da cerveja deverá ser providenciada a cada 10 (dez) anos, mediante envio de solicitação eletrônica de renovação de registro de produto no SIPEAGRO. A solicitação de renovação do registro deve ser feita com antecedência de 120 dias da data de expiração do registro atual do produto, sendo o prazo controlado automaticamente pelo sistema.**

O cancelamento do registro dar-se-á automaticamente pela não renovação, depois de expirado o prazo de validade; por solicitação da firma interessada; por sanção administrativa ou, ainda, quando sua composição estiver cadastrada em desacordo com a legislação vigente.

- **A concessão do registro com complementação do PIQ será baseada nas informações fornecidas pelo requerente, independentemente de análise prévia do MAPA para produto cuja previsão e PIQ estabelecidos estejam complementados por ato do MAPA, que estabelece requisitos para sua composição, bem como características físico-químicas, sensoriais e sanitárias. A concessão do registro sem complementação do PIQ, bem como para aquele indicado em regulamento técnico específico será condicionada à análise prévia do MAPA.**
-



A criação do rótulo é uma etapa importante no processo de construção da marca. Desenvolva um rótulo com design moderno, que transmita o conceito da sua cerveja.

3. ROTULAGEM DA CERVEJA

O rótulo é toda inscrição, legenda, imagem ou matéria descritiva gráfica, escrita, impressa, estampada, afixada, afixada por encaixe, gravada ou colada, vinculada à embalagem, de forma unitária ou desmembrada, sobre a embalagem da cerveja, sobre a parte plana da cápsula ou em outro material empregado na vedação da embalagem.

Os **dizeres** devem se apresentar em caracteres visíveis e legíveis:

- Nome empresarial do produtor ou fabricante ou do importador;
- Endereço do produtor ou fabricante ou do importador;
- N° do registro no MAPA ou o n° do registro do importador, conforme o caso;

- Denominação da classificação e tipo do produto;
- Marca comercial;
- Ingredientes e código(s) no INS do(s) aditivo(s) utilizado(s);
- A expressão “Indústria Brasileira”, para produto nacional;
- Indicação de conteúdo, expressa na unidade de medida legal;
- Indicação da graduação alcoólica, expressa em porcentagem de volume alcoólico, exceto quando o teor alcoólico for menor ou igual a 0,5% em peso, não sendo obrigatória a declaração no rótulo de seu conteúdo alcoólico (cerveja sem álcool);
- Identificação do lote ou da partida, bem como datas de fabricação e de validade;
- Frase de advertência, conforme estabelecido em legislação específica estabelecida no **Decreto 2018/96 de 1/10/1996**, que regulamenta a **Lei 9294/96, de 15/7/1996**: “*Evite o consumo excessivo do álcool*”, “*Beba com moderação*”.
- Frase de advertência, de acordo com a **Resolução nº 26 de 2/7/2015**: “**ALÉRGICOS: CONTÉM** (nomes comuns dos alimentos que causam alergias alimentares).”

OBSERVAÇÃO:

O rótulo da cerveja não deverá conter informação que suscite dúvida ou que seja falsa, incorreta, insuficiente ou que venha a induzir a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à identidade, natureza, origem, tipo, qualidade, rendimento ou forma de consumo da cerveja, muito menos atribuir-lhe qualidade terapêutica ou medicamentosa.

O *layout* do rótulo é estabelecido pela **IN MAPA 55/2002**:

- 1 /** A indicação da denominação deverá constar do painel principal do rótulo, constituindo item distinto, destacado das demais inscrições, e ser impressa com letras em negrito, em cor única e contrastante com a do fundo do rótulo. Em embalagens retornáveis litografadas e latas, a denominação poderá constar em qualquer parte do rótulo.
- 2 /** O nº de registro deve ser declarado no rótulo precedido da expressão “Registro MAPA”.
- 3 /** No caso de impressão em invólucro e embalagem transparentes, a indicação da denominação deverá ser contrastante com a cor conferida pelo conteúdo.
- 4 /** Nos casos em que a denominação da cerveja for constituída de palavras compostas, não poderá haver variação de padronização entre as palavras.
- 5 /** No rótulo da cerveja, a denominação e a classificação não poderão ser associadas a figuras, dizeres ou termos que não correspondam à padronização do produto.

6 / A altura mínima dos caracteres gráficos da indicação da denominação da cerveja, com indicação quantitativa em volume, deverá estar de acordo com a Tabela abaixo:

TABELA: CONTEUDO EM VOLUME

CONTEÚDO (ML)	ALTURA MÍNIMA DE LETRAS (MM)
Até 600	1,50
Maior que 600 até 1.000	2,00
Maior que 1.000 até 2.500	3,00
Maior que 2.500 até 4.000	4,00
Maior que 4.000	6,00

7 / As bebidas alcoólicas são dispensadas da rotulagem nutricional, conforme **RDC nº 359/2003, de 23/12/2003.**

OBSERVAÇÃO:

Sobre o uso do termo “artesanal” ou “especial”, até o momento da finalização deste conteúdo a utilização destes termos são objetos de discussão e estão em avaliação pelo MAPA. Desta forma, não é recomendado o uso destes termos como elemento do rótulo até que haja uma regulamentação informada e publicada oficialmente pelo MAPA.

O Manual de Rotulagem pode ser acessado na íntegra no site da SFA do Rio de Janeiro: <http://www.ivegetal.com.br/pops/5-anexos/anexo-6.htm>

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



Sistema
FIRJAN



INFORMA, FORMA, TRANSFORMA.



0800 570 0800 / sebraerj.com.br



/sebraerj