GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA SAÚDE

# PORTARIA Nº 194/2016.

Aprova a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação de Alimentos para as Indústrias 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 303, de 07 de novembro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que aprova o Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Composto de Erva-Mate;

- 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 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;

- considerando a necessidade de buscar alternativas para a legalização, inclusão e qualificação das indústrias ervateiras no Estado;

- considerando a necessidade de desenvolver ações interinstitucionais que fortaleçam toda a cadeia produtiva da erva-mate em seus diversos pólos.

**RESOLVE:**

**Artigo 1º** Aprovar a regulamentação dos Cursos de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação para as indústrias de Erva-Mate e derivados, conforme consta no Anexo desta Portaria.

**Artigo 2º** Além das demais exigências de ordem sanitária previstas nas normas de regência, as empresas que processam Erva-Mate e derivados deverão apresentar o Certificado do Curso de Boas Práticas de Fabricação de que trata esta Portaria, do responsável pela implantação e/ou implementação das Boas Práticas, para obterem a concessão inicial ou a renovação do alvará sanitário.

**Artigo 3º** As empresas que processam Erva-Mate e derivados deverão se adequar às presentes disposições no prazo máximo de 18 (dezoito) meses, contados a partir da data da publicação desta Portaria.

**Artigo 4º** A inobservância ou desobediência ao disposto nesta Portaria configurará infração de natureza sanitária, na forma da Lei Federal nº 6.437, de 20 de agosto de 1977, sujeitando o infrator às penalidades previstas naquele diploma legal.

**Artigo 5º** - Esta portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 13 de maio de 2016.

JOÃO GABBARDO DOS REIS
Secretário de Estado da Saúde.

# ANEXO - PORTARIA Nº 194/2016.

Regulamentação do Curso de Capacitação em Boas de Fabricação de Erva-Mate e derivados.

1. O Curso de Capacitação em Boas Práticas para a Indústria de Erva-Mate e derivados deve ter carga horária mínima de 40 (quarenta) horas e ser ministrado por instituições de ensino de graduação, assistência técnica e extensão rural, escolas técnicas, ou outros órgãos que desenvolvam Cursos de Capacitação em Boas Práticas de Fabricação na área de alimentos.

2. O documento comprobatório de participação (certificado) do Curso de Capacitação em Boas Práticas deve ter validade máxima de 4 (quatro) anos com carga horária de 40 (quarenta) horas, devendo ser renovado após este prazo através de um curso de atualização de 16 horas a cada 4 (quatro) anos, com ênfase nas Boas Práticas de Fabricação de Erva Mate e derivados.

3. O responsável pela implantação e/ou implementação das Boas Práticas de Fabricação, após capacitação comprovada por meio do certificado, deverá, no mínimo a cada 4 (quatro) anos, participar do curso de atualização, com ênfase nas Boas Práticas de Fabricação de Erva Mate e derivados, com carga horária mínima de 16 horas, comprovada por meio de certificado.

4. O Curso de Boas Práticas de Fabricação para as Indústrias de Erva Mate e derivados, deverá abordar, no mínimo, os seguintes tópicos: boas práticas agrícolas na produção da erva-mate, transporte da erva-mate, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, noções de microbiologia de alimentos, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), Boas Práticas de Fabricação, processamento da erva-mate, introdução à análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC), legislações relativas à rotulagem, elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação e planilhas de controle de processo.

5. As empresas processadoras de erva-mate e derivados deverão dispor de certificado de capacitação do responsável (responsável técnico, responsável legal ou colaborador designado para tal) pela implantação e/ou implementação das Boas Práticas de Fabricação, devidamente datado, contendo a carga horária e o conteúdo do curso.