



Realização:

Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa)
Gerência-Geral de Alimentos (GGALI)
alimentos@anvisa.gov.br
gicra@anvisa.gov.br e (61)3448-6277

SEPN 515, Bl.B - Edifício Ômega
Brasília - DF - CEP: 70.770-502
Telefone: (61) 3448-1212

www.anvisa.gov.br

Disque Saúde: 0800 61 1997
Disque Medicamentos: 0800 644 0644
Disque-intoxicação: 0800 722 6001



boas práticas de fabricação



sal iodado >>

bpf

Proteja

a saúde de seus
consumidores
com sal iodado de
qualidade

bpf *adicione qualidade ao seu produto*

O sal é muito importante, pois é o produto escolhido pelo Ministério da Saúde para fornecer Iodo à população. Por isso, é essencial produzi-lo de forma responsável, seguindo as Boas Práticas de Fabricação. Você, proprietário de um estabelecimento beneficiador de sal, verá que a relação custo x benefício será excelente ao seu negócio.

O que são Boas Práticas de Fabricação - BPF?

São procedimentos que devem ser adotados ao longo de toda a produção de sal, para garantir a qualidade e conformidade do produto com a legislação, sem riscos à saúde do consumidor.

A Anvisa determinou os procedimentos básicos de BPF para a produção de sal para consumo humano, pela Resolução-RDC Anvisa nº 28 de 28/03/00.

Quais as vantagens das empresas com a implantação das BPF?

- Maior competitividade dos produtos.
- Maior controle sobre a produção, maximizando os lucros e minimizando custos.
- Facilita a participação em licitações.
- Melhor capacitação dos funcionários.
- Mais preparo para lidar com problemas no beneficiamento.
- Contribui para a obtenção do alvará sanitário ou documento equivalente junto à Vigilância Sanitária (VISA) local.
- Proteção da saúde de bebês, crianças e mulheres grávidas.
- Produção de sal com qualidade.
- Satisfação dos consumidores.

O que é exigido na Resolução-RDC Anvisa nº 28/00?

Iodação do Sal:

Estoque adequado de iodato de potássio; controle do grau de pureza e validade do iodato de potássio; procedimentos para preparo da solução; cálculo da vazão do dosador; monitoramento sistemático do sal e capacitação do funcionário responsável.

Matéria-Prima:

Lavagem; controle analítico; controle dos fornecedores.

Instalações:

Fluxo ordenado e contínuo; piso, parede e teto em bom estado de conservação; equipamentos, instrumentos e utensílios de materiais resistentes, em bom estado de funcionamento e conservados.



Higiene do estabelecimento:

Estrutura física em bom estado de conservação; limpeza periódica; área para lixo; controle de vetores e pragas e armazenamento de substâncias tóxicas em locais reservados.

Higiene pessoal:

Capacitação dos funcionários em técnicas adequadas de higiene e controle de saúde dos funcionários.

Recomendações para implementação das BPF:

1. Avaliar o estabelecimento aplicando o Roteiro de Inspeção (Anexo II da Resolução-RDC Anvisa nº 28/00).
2. Desenvolver um plano de ação para solucionar as não-conformidades detectadas.
3. Elaborar ou corrigir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.
4. Promover a capacitação do funcionário responsável pelo beneficiamento do sal.

Em caso de dúvidas, buscar apoio técnico junto ao Senai, associações representativas do setor, institutos de pesquisa, universidades, empresas de consultoria e/ou profissionais especializados.

BPF É FÁCIL IMPLEMENTAR

A implementação das BPF constitui um compromisso do empresário com a qualidade do sal, além de ser um dever legal.

Os empresários são responsáveis pela qualidade dos seus produtos. Se não conhecem ou não adotam as BPF, não conseguem oferecer produtos com a qualidade exigida pelo mercado.

Onde obter maiores informações:
Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa):
www.anvisa.gov.br

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial (Senai):
www.senai.br

Endereços das vigilâncias sanitárias estaduais e ou municipais (VISAs):
<http://www.anvisa.gov.br/institucional/snvs/index.htm>

Resolução-RDC Anvisa nº 28/00:
<http://www.anvisa.gov.br/alimentos/bpf.htm>

Não se esqueça: o sal iodado evita problemas de saúde como o bócio, abortos e o retardamento mental.

Mais informações sobre os problemas provocados pela falta de iodo e a importância do sal, acesse:
<http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/>

Procure a Vigilância Sanitária (Visa) de seu estado ou município e obtenha mais informações sobre os procedimentos a serem adotados.

Adote as Boas Práticas de Fabricação – (BPF) e garanta um sal de qualidade: seguro ao consumo e iodado!