



**GOVERNO DO ESTADO**  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

## **PORTARIA SES Nº 154/2019.**

Prorroga o prazo previsto no Art. 2º da Portaria nº 663/2018 e substitui os Anexos I e II daquela Portaria pelos Anexos I e II desta Portaria.

**A SECRETÁRIA 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 necessidade de adequação da Portaria nº 663/2018, que aprovou o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Erva-mate, em razão das sugestões oferecidas através da Consulta Pública nº 01/2018.

### **R E S O L V E:**

**Art. 1º** Prorrogar o prazo previsto no Art. 2º da Portaria nº 663/2018, para mais 360 dias a contar da publicação desta norma.

**Art. 2º** Substituir integralmente os Anexos I e II daquela Portaria pelos Anexos I e II desta Portaria.

**Art. 3º** Ficam revogadas as Portarias 982/2018 e 94/2019.

**Art. 4º** Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre, 19 de março de 2019.

ARITA BERGMANN  
Secretária da Saúde



ANEXO I - PORTARIA SES Nº 154/2019.

REGULAMENTO TÉCNICO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIZADORES DE ERVA-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, de acordo com a legislação vigente.

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, de acordo com a legislação vigente.

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.



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

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 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 ou outro material de contenção de carga, mantendo a integridade e segurança do produto.

4.1.5 A área de recepção de erva-mate bruta verde deve ser específica para esta finalidade e possuir demarcação do local de descarga, limitando a circulação do veículo.

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.



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

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 ou outro material para queima deve estar 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 deverá apresentar identificação que permita a rastreabilidade do produto.

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

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, conforme a legislação vigente

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 realizadas 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.



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

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 ESTACIONADA

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 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.

#### 11

#### RESPONSÁVEL

#### PELA

#### IMPLANTAÇÃO/IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA INDÚSTRIA DE ERVA MATE E DERIVADOS

11.1 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.

11.2 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.

#### 12 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

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

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

12.3 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.

12.4. 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.



GOVERNO DO ESTADO  
**RIO GRANDE DO SUL**  
SECRETARIA DA SAÚDE

12.5 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.

12.6 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.

### 13 DISPOSIÇÕES GERAIS

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

13.2 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 154/2019.

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

<b>IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA</b>			
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*
<b>1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>			
<b>1.1 ÁREA EXTERNA</b>			
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 O prédio da indústria possui acesso direto, não comum a outros usos.			
<b>1.2 ÁREAS INTERNAS</b>			
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).			



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

1.2.3 Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.2.4 Teto de material apropriado e 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.			
<b>2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b>			
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.			
<b>3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>			
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.			
<b>4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>			
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 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
4.4 Existência de registro da higienização.			
<b>5. MANEJO DE RESÍDUOS</b>			
5.1 Recipiente adequado para coleta de resíduo dentro do estabelecimento.			
5.2 Existência de local adequado para estocagem dos resíduos.			
5.3 Previsão do destino final dos resíduos gerados.			
<b>6. LEIAUTE E FLUXO DE PRODUÇÃO:</b>			
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.			
<b>7. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:</b>			
7.1 Em número suficiente, de material atóxico, resistentes e em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

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 lubrificantes (graxas) usados na manutenção de equipamentos que entram em contato com os alimentos são de grau alimentício.			
<b>8. MANIPULADORES</b>			
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.			
<b>9. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DA ERVA-MATE</b>			
<b>9.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>			
9.1.1 Veículo para transporte limpo, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
9.1.2 A erva-mate bruta verde é transportada protegida por lona ou outro material de contenção de carga, mantendo a integridade e segurança do produto.			
9.1.3 Não transporta pessoas, animais ou produtos contaminantes junto com a matéria-prima.			
9.1.4 É possível identificar o fornecedor da erva mate bruta verde na recepção.			
9.1.5 Existem critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas.			
9.1.6 Quando faz uso de erva-mate de retorno realiza controle com critérios preestabelecidos.			
9.1.7 A área de recepção de erva-mate bruta verde é específica para esta finalidade e possui demarcação, limitando a circulação do veículo...			
9.1.8 As demais matérias primas, ingredientes e embalagens são recebidas em área distinta da recepção de erva-mate bruta verde.			
9.1.9 O armazenamento das embalagens se dá em local apropriado.			
9.1.10 A empresa que fornece a erva-mate cancheada possui Licença Sanitária comprovada.			
9.1.11 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).			
<b>10. SECAGEM</b>			
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.			
<b>11. ENSACAMENTO DE ERVA MATE CANCHEADA</b>			
11.1 A identificação da erva-mate cancheada produzida permite a rastreabilidade.			
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", tulhas, sacos higienizados ou outros equipamentos de uso exclusivo para alimentos.			
11.4 O local de ensacamento da erva-mate cancheada apresenta condições higiênico-sanitário.			
11.5 As sacarias utilizadas encontram-se em bom estado de conservação (não estão desfiadas ou rasgadas).			
11.6 A erva-mate é armazenada protegida da umidade, em ambiente que mantenha a integridade do produto e armazenada sobre estrados.			
<b>12. MOAGEM / TRITURAÇÃO</b>			
12.1 A moagem/trituração é realizada em apropriadas condições, de modo a não comprometer a qualidade sanitária do produto final.			
<b>13. ERVA MATE DE RETORNO</b>			
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.			
<b>14. EMPACOTAMENTO</b>			
14.1 Área possui isolamento físico das demais áreas.			



GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA SAÚDE

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.			
<b>15 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL</b>			
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 íntegras.			
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.			
<b>16 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL</b>			
16.1 Realiza controle de qualidade do produto final.			
16.2 Possui registros do controle de qualidade.			
<b>17 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>			
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.			
<b>18 RESPONSÁVEL PELA IMPLANTAÇÃO/IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ERVA-MATE E DERIVADOS</b>			
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.			
<b>19 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>			
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 ( )		
8- Programa de recolhimento de alimentos	sim ( ) não ( )		
9- Erva-mate de Retorno	sim ( ) não ( )	N.A. ( )	
<b>OBSERVAÇÕES:</b>			



**GOVERNO DO ESTADO  
RIO GRANDE DO SUL**

SECRETARIA DA SAÚDE

**RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO**

Nome e assinatura do responsável/Matrícula:

Nome e assinatura do responsável/Matrícula:

**RESPONSÁVEL PELA EMPRESA**

Nome e assinatura:

CPF/CNPJ:

Local e data: