

# Como montar um estabelecimento produtor de bebidas

Se você tem ou quer montar um estabelecimento produtor de bebidas, saiba quais são as exigências legais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

O Decreto nº 6.871/09 define como Estabelecimento Produtor de Bebidas ‘o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se efetiva um conjunto de operações e processos que tem como finalidade a obtenção de bebidas, assim como o armazenamento e transporte desses produtos e suas matérias-primas’.

E, por meio do artigo 84, determina que estes estabelecimentos devem dispor, segundo suas atividades e linhas de produção desenvolvidas, de quatro requisitos essenciais:

- 1- *Infraestrutura básica adequada* para a produção, manipulação, padronização, exportação, importação, circulação e comercialização de bebida.
- 2- *Responsável técnico* pela produção, manipulação e padronização, com qualificação profissional e registro no respectivo conselho profissional;
- 3- *Programa permanente de boas práticas de fabricação* em conformidade com as normas estabelecidas pelo MAPA, observando-se os preceitos relativos à inocuidade das bebidas;
- 4- *Controle de qualidade da matéria-prima* ou ingrediente responsável pela característica sensorial do produto, dos demais ingredientes, dos produtos elaborados ou manipulados e estoques.



# Aspectos a serem observados na montagem de um estabelecimento produtor de bebidas

1

## Localização

Não pode ser exposta a inundações e o local deve ser isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes.

2

## Área externa

Deve estar em superfície compactada e/ou pavimentada, apta ao tráfego de veículos, devendo permanecer permanentemente limpa.

3

## Prédios e instalações

Os prédios devem ter espaço suficiente para a realização das operações, permitindo limpeza fácil e adequada e a devida inspeção dos produtos. As instalações devem possuir estrutura que impeça a entrada e o alojamento de insetos, roedores e pragas, como também de contaminantes ambientais, tais como, fumaça, poeira, vapor e outros. Devem ser projetadas para permitir a separação por dependência, por meio de divisórias ou outros meios eficazes, das operações susceptíveis de causarem contaminação cruzada. Garantir a realização de todas as operações em condições ideais de higiene (da chegada da matéria-prima à obtenção do produto acabado). E ainda ter estrados, prateleiras ou similares para colocação dos insumos e produtos acabados, além de monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas, localizadas de forma a não causarem contaminação. Material que dificulte a limpeza, como madeira, tecidos, etc., deve ser evitado.

4

## Paredes

Devem ser construídas e revestidas com material não absorvente, lavável e de cor clara. Ter altura apropriada para as operações, devendo 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 devem ser de fácil limpeza.

5

## Pisos

Devem ser de material resistente ao trânsito, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes, não podendo apresentar rachaduras e sendo fáceis de limpar ou desinfetar. Os líquidos deverão escorrer para ralos sifonados ou similares, impedindo a acumulação nos pisos de todas as dependências.

6

## Tetos

Devem ser construídos e/ou acabados de modo que impeçam a acumulação de sujidades, a redução ao mínimo de condensação e a formação de mofo. Devem também ser fáceis de limpar.

# Aspectos a serem observados na montagem de um estabelecimento produtor de bebidas

7 Janelas, portas e outras aberturas devem ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades. E as que se comuniquem com o exterior devem estar providas de proteção contra insetos, feitas de material não absorvente e de fácil limpeza.

8 Sanitários, banheiros e vestiários devem ser locais ventilados e bem iluminados, dispendo de 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 localizados de maneira que o pessoal tenha que passar por elas ao retornar à área de manipulação. Contar com placa de obrigatoriedade de lavagem das mãos, após o uso destas instalações. O uso de toalhas de pano é proibido, devendo haver número suficiente de porta-toalhas de papel e coletores de toalhas de papel.

9 Lavagem das mãos na área de produção devem ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos, sempre que a natureza das operações o exigir, bem como instalações para a desinfecção das mãos após a lavagem, no caso de manipulação de substâncias contaminantes ou o tipo de tarefa requerer a desinfecção.

10 Iluminação e instalações elétricas As dependências industriais devem dispor de iluminação natural ou artificial, não podendo alterar as cores. As fontes de luz artificial, suspensas ou diretamente afixadas no teto da área de manipulação, devem ser do tipo inócuo e estarem protegidas contra rompimentos. As instalações elétricas podem ser embutidas ou aparentes e, neste caso, devem ser recobertas por canos isolantes e estar apoiadas nas paredes e nos tetos.

Imagens <https://br.freepik.com/>



11 Equipamentos, vasilhames e utensílios devem ser próprios para a finalidade a que se destinam, sendo constituídos de material como o aço inox, que não transmita substâncias indesejáveis à bebida e seja resistente à corrosão e às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

12

### Equipamentos, vasilhames e utensílios (continuação)

O uso de material de natureza diferente deve ser evitado, a fim de que não se produza corrosão por contato.

As boas práticas de fabricação devem ser seguidas permanentemente, assim como observados os aspectos legais de produção.

13

### Ventilação

Deve ser suficiente para evitar calor excessivo, condensação de vapor e acúmulo de pó, que possam acarretar a contaminação do ar.

Havendo correntes de ar, elas não devem fluir de uma zona suja para uma zona limpa. E aberturas que permitam ventilação, como janelas, portas etc., devem ser dotadas de dispositivos de proteção contra a entrada de agentes contaminantes.

14

### Limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios

Devem existir instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de trabalho.

Estas instalações devem ser construídas com material resistente à corrosão e que possa ser limpo com facilidade. Elas devem estar providas de meios adequados para o fornecimento de água fria e/ou quente, em quantidade necessária.

15

### Armazenamento de resíduos de material não comestível

Devem existir meios adequados para o armazenamento de resíduos de material não comestível, antes de sua eliminação pelo estabelecimento, de forma a impedir a presença de pragas e a contaminação das matérias-primas, da bebida produzida, do vinagre, do vinho e dos derivados da uva, da água potável, dos equipamentos, das instalações, das vias internas de acesso e do prédio.

16

### Evacuação de águas residuais

Os estabelecimentos devem dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais, que deverá ser mantido, a todo o momento, em bom estado de funcionamento.

Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, devem ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas, devendo ser construídos de modo a evitar a contaminação do abastecimento de água potável.

17

### Produtos devolutos

Produtos a serem devolvidos, devem ser colocados em setores separados, destinados à esta finalidade, até que se estabeleça seu destino.