

Quem precisa cumprir?

A regulamentação revisada aplica-se a cerca de 3.000 **empresas de alimentos por atacado** que fazem, processam ou distribuem produtos alimentares em Massachusetts. Estas incluem:

- Cozinhas residenciais que preparam alimento por atacado
- Negociadores e caminhões de frutos do mar por atacado e varejo
- Processadores de frutos do mar por atacado
- Operações e processamento de carne e aves de abate
- Fabricantes, processadores e distribuidores de suplementos dietéticos
- Fábricas de pasteurização láctea
- Fabricantes de queijo e manteiga por atacado
- Fabricantes de sobremesa congelada ou de misturas de sobremesa congelada
- Produtores de suco ou cidra de maçã por atacado
- Armazéns de alimentos e instalações de armazenamento a frio
- Transportadores de produtos de padaria em Massachusetts
- Fabricantes e engarrafadores de bebidas não alcoólicas carbonatadas e água mineral.

Se você não tem certeza se a sua empresa é afetada, entre em contato com o Programa de proteção alimentar.

A regulamentação se aplica às empresas de alimentação no varejo?

Não. A regulamentação revisada não se aplica a empresas de varejo que vendem alimentos diretamente aos consumidores, tais como restaurantes, mercearias e cafeterias. Essas empresas devem cumprir com um código de segurança alimentar diferente [105 CMR 590.000 (Código das regulamentações de Massachusetts 105 seção 590.000)].

O que mudou?

Muitas das antigas regulamentações são exatamente as mesmas e estão simplesmente mais bem organizadas e esclarecidas na regulamentação revisada. Novas exigências que se aplicam a **TODAS** as empresas de alimentos por atacado são principalmente encontradas nas seções 105 CMR 500.005 a 105 CMR 500.008.

Exigências adicionais para boas práticas de fabricação agora aplicáveis a **TODOS** os licenciados e permissionários

Todos os licenciados e permissionários agora devem:

- Certificar-se de que uma "pessoa responsável" esteja presente durante todo o horário de operações da instalação.
- Obter todos os ingredientes alimentares provenientes de fontes aprovadas.
- Nunca colocar alimentos ou ingredientes em equipamentos não utilizáveis para produtos alimentares.
- Usar água e gelo para fabricação alimentar somente proveniente de fontes aprovadas.
- Certificar-se de que os principais alérgenos alimentares não contaminem produtos que não contêm alérgenos ou o equipamento usado para fazer esses produtos.
- Certificar-se de que os funcionários nunca toquem os alimentos prontos para consumo com as mãos nuas.
- Resfriar os alimentos, onde for apropriado, para minimizar o crescimento de germes e micro-organismos.
- Desenvolver, por escrito, Procedimentos de Saneamento de Operação Padrão.
- Desenvolver um plano de retirada de mercado para apoiar o rastreamento e a retirada dos produtos alimentares distribuídos.
- Desenvolver um plano de ação emergencial por escrito.
- Manter todos os registros exigidos sob a regulamentação por, pelo menos, dois anos. Fazer com que os registros fiquem disponíveis aos inspetores.

Transporte

Todas as empresas de atacado devem transportar alimentos que requerem controle de temperatura em veículos refrigerados mecanicamente. Além disso, todas as empresas de atacado devem assegurar-se de que, durante o transporte, os alimentos estejam seguros contra adulteração.

Prevenção contra transmissão de doença

Doenças transmitidas por alimentos são uma grande preocupação para fabricantes de alimentos. Todos os licenciados e permissionários são responsáveis por garantir que os funcionários que manuseiam os alimentos sejam saudáveis. Se um funcionário foi exposto ou contraiu uma doença transmissível através dos alimentos, a instalação deve avaliar e gerir o potencial de transmissão da doença imediatamente.

Importante!!! Esta ficha técnica resume brevemente as mudanças na regulamentação de segurança alimentar, mas não é uma substituta para a própria regulamentação. As empresas, portanto, devem ler as seções aplicáveis da regulamentação completa revisada em: <http://www.mass.gov/eohhs/gov/departments/dph/programs/environmental-health/food-safety/public-health-regulations-food-safety.html>.

Por que a regulamentação foi revisada?

A regulamentação foi revisada para proteger a saúde pública e fornecer padrões consistentes e simplificados para empresas de alimentos por atacado. Depois de mais de 20 anos sem uma revisão, esta atualização traz as exigências de segurança alimentar aos padrões atuais e adota mudanças que têm sido feitas nos requisitos federais.

Quando as revisões entram em vigor?

As empresas de alimentos por atacado devem cumprir com a regulamentação revisada até a primavera de 2015. Os investigadores do Programa de Proteção Alimentar ajudarão as empresas a entrarem em conformidade com a regulamentação revisada.

Como as empresas podem obter mais informações?

Para mais informações, entre em contato com:

Food Protection Program
Bureau of Environmental Health
Massachusetts Department of Public Health
305 South Street
Jamaica Plain, MA 02130, EUA

E-mail: fpp.dph@state.ma.us
Telefone: 617- 983-6712
Fax: 617- 983-6770
Para deficientes auditivos: 617- 624-5286
Web: <http://mass.gov/dph/fpp>

Quais as regulamentações que afetam a minha empresa?

Todas as empresas de alimentos por atacado devem cumprir as exigências de segurança alimentar 105 CMR 500.001 a 500.008. Os requisitos de gestão e de execução da 105 CMR 500.200 a 500.213 também se aplicam a todas as empresas. Outras seções da regulamentação (105 CMR 500) aplicam-se a fabricantes de produtos específicos.

Se a sua empresa...	Você também deve cumprir com...
É uma cozinha residencial por atacado	105 CMR 500.015
Produz suco ou cidra de maçã	105 CMR 500.016
Produz peixe e produtos de pesca	105 CMR 500.020 105 CMR 500.021
Abate ou processa carne ou aves	105 CMR 500.030 105 CMR 500.031
Produz leite e produtos lácteos	105 CMR 500.060 105 CMR 500.061 105 CMR 500.062 105 CMR 500.063 105 CMR 500.064 105 CMR 500.065
Fabrica sobremesas geladas, misturas de sobremesas geladas, manteiga ou queijo	105 CMR 500.080 105 CMR 500.081 105 CMR 500.082 105 CMR 500.083
Fabrica ou engarrafa água mineral ou bebidas não alcoólicas carbonatadas	105 CMR 500.090 105 CMR 500.091 105 CMR 500.092 105 CMR 500.093 105 CMR 500.094

REGULAMENTAÇÃO REVISADA: Boas práticas de fabricação para empresas de alimentos por atacado

A principal regulamentação da segurança alimentar para fabricação de alimentos por atacado em Massachusetts (105 CMR 500.000) foi revisada. A regulamentação revisada inclui exigências que costumavam ser espalhadas por todas as múltiplas regulamentações. Ela também inclui novas exigências.



Food Protection Program
Bureau of Environmental Health
Massachusetts Department of Public Health
Setembro 2016