**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](mailto: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**