

INSIRA SEU  
**LOGO AQUI**

Manual de BPF  
Nome da empresa

Elaborado em: \_\_/\_\_/\_\_

Revisado em: \_\_/\_\_/\_\_

# Manual de **Boas Práticas de Fabricação**

**Elabora por:**

Inserir nome completo de quem elaborou o documento

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Verificado por:**

Inserir nome completo de quem verificou o documento

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Aprovado por:**

Inserir nome completo de quem aprovou o documento

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

# Olá!

Ficamos muito contentes em saber que você se interessou por nossos conteúdos.

Para você conseguir aproveitar melhor este material, precisamos explicar como ele deve ser utilizado:

- Este documento foi criado para você utilizar como **base** para a criação do seu Manual de Boas Práticas de Fabricação. Por isso, ele **não deve ser copiado na íntegra. Procure um profissional capacitado para a elaboração do Manual de Boas Práticas.**
- Este material indica quais tópicos e descrições você pode colocar no seu manual.
- Este material não possui os documentos que devem ser anexados à ele. Apenas uma orientação do que pode ser anexado.

INSIRA SEU  
**LOGO AQUI**

Manual de BPF  
**Nome da empresa**

Elaborado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

Revisado em: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

## 1. Objetivos

Descreva para que serve/servirá este material para o seu estabelecimento.

### Exemplo:

Material de auxílio para a manutenção das Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padrão (POP) para os procedimentos de recepção, armazenagem e entrega de frutas, legumes e verduras.

## 2. Identificação Do Estabelecimento

- Nome fantasia: \_\_\_\_\_
- Endereço: \_\_\_\_\_
- Proprietário: \_\_\_\_\_
- Registro no CAD/PRO, DAP, MEI, CPF OU CNPJ nº: \_\_\_\_\_
- Telefone/e-mail: \_\_\_\_\_

### 2.1 Documentação

- Licença sanitária nº: \_\_\_\_\_
- Croqui avaliado pela vigilância municipal: ( ) Sim ( ) Não
- Declaração de saúde: ( ) Sim ( ) Não
- Atestado de sanidade animal: ( ) NA ( ) Sim ( ) Não
- Autorização ambiental: ( ) Sim ( ) Não
- Controle da qualidade da água: ( ) Sim ( ) Não
- Registro da origem da matéria prima: ( ) Sim ( ) Não
- Capacitação em boas práticas de manipulação: ( ) Sim ( ) Não
- Esquema/ croqui do suprimento de água: ( ) Sim ( ) Não

## 3. Responsabilidade Técnica

Indicar nome do responsável técnico.

### 3.1 Responsabilidades atribuídas

- Implantação do serviço de atendimento ao consumidor pertinentes à qualidade e segurança do produto;
- Implantação do programa de recolhimento de produtos;
- Inserção de rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto.

### 3.2 Departamento da Qualidade

Citar todas as responsabilidades atribuídas do departamento.

#### Exemplo:

- Treinamento de funcionários;
- Manutenção das Boas Práticas de Fabricação;
- Manutenção dos Procedimentos de Higiene Operacional;

## 4. Programa de Treinamento

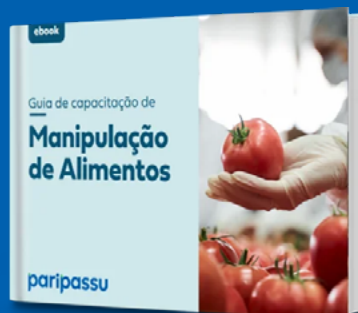
Indicar quais treinamentos e a periodicidade que são realizados para os colaboradores.

#### Exemplo:

Treinamento de boas práticas de manipulação de alimento é realizado seguindo as normas da - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (ANVISA).

Confira o  
**Guia de Capacitação  
de Manipulação de  
Alimentos**

[Acessar conteúdo](#)



## 5. Recursos Humanos

### 5.1 Número de funcionários

Especifique como deve ser o processo de higiene pessoal dos colaboradores, variando conforme a sua função, se necessário.

### 5.2 Avaliação médica (exames)

Descreva a frequência de exames médicos e laboratoriais necessários e procedimentos que devem ser executados para casos de lesões e/ou adoecimento de um colaborador.

### 5.3 Uniformização

Determine quais são os Equipamentos de Proteção Individual utilizados (EPIs), uniformes e quantidade disponibilizada por colaborador conforme a sua função.

### 5.4 Alimentação dos funcionários

Informe intervalos e locais para alimentação quando fornecidos pela empresa.

### 5.5 Higiene Pessoal

Especifique como deve ser o processo de higiene pessoal dos colaboradores, variando conforme a sua função, se necessário.

### 5.6 Visitantes

Determine os procedimentos para a entrada de visitantes, especificando como deve ser a higiene e Equipamentos de Proteção Individual utilizados.

## 6. Estrutura Física e Edificação

### 6.1 Área Interna

Indique como é a infraestrutura interna da indústria. Exemplo:

- **Áreas do estabelecimento:** determine as áreas dos diferentes setores da empresa;
- **Materiais utilizados:** especifique qual o tipo de material utilizado nos pisos, paredes e teto e suas condições de conservação;

- **Aberturas para a área externa:** descreva como são as portas e janelas com abertura para a área externa e se existe algum tipo de proteção para evitar a entrada de insetos.
- **Ventilação:** determine se o sistema de ventilação é natural ou artificial e qual a temperatura ideal;
- **Ralos:** descreva quantos e onde estão os ralos e se estes possuem tampas com sistema abre e fecha ou com outro sistema que impeça a entrada de insetos;
- **Pias:** especifique onde ficam localizadas as pias e quais os produtos utilizados para a limpeza e secagem das mãos.

## 6.2 Área Externa

Descreva a área externa da unidade, englobando:

- Cercas;
- Materiais utilizados;
- Acesso - calçada;
- Como é realizada a higienização.

## 6.3 Instalações Gerais

A edificação e as instalações do local precisam ser projetadas de modo a favorecer o fluxo ordenado das operações em toda a cadeia de preparação dos alimentos, facilitando também as tarefas de limpeza e manutenção.

Descreva como devem ser as instalações gerais da empresa, considerando:

- Acesso às instalações;
- Separação de setores;
- Iluminação;
- Ventilação.

# 7. Condições Ambientais

## 7.1 Sistema de água e outros fluídos

Determine a forma de abastecimento, captação, armazenamento e tratamento da água utilizada na produção com croqui identificando todos os pontos de uso.

Descreva se realiza análise em laboratório, frequência e como é realizado o registro.

Especifique procedimentos de higienização da caixa de água, periodicidade e modo de registros.

## 7.2 Pragas e vetores

Descreva as formas de controle de pragas e vetores no local e seus registros.

## 7.3 Manejo de Resíduos

Descreva o tipo de lixo produzido, como realiza a separação, armazenamento temporário e destinação final.

Determine como é feita a destinação de esgoto e água após o uso na cadeia de produção.

# 8. Equipamentos e Utensílios

## 8.1 Higiene

Descreva todos os equipamentos utilizados em cada fase de produção, sua forma de higienização, periodicidade da limpeza e produtos utilizados.

## 8.2 Manutenção e calibração

Determine o que é preciso para manter o equipamento em bom estado de funcionamento, conservação e frequência de manutenções.

# 9. Produção

## 9.1 Fluxograma de produção

Descreva todas as etapas de produção, abrangendo recebimento de matéria-prima, processo de produção e equipamentos utilizados, embalagem, rotulagem, armazenamento e distribuição. Esquematize as etapas necessárias conforme o exemplo:



Exemplo de fluxograma de processos.

## 9.2 Recebimento e armazenamento de matérias-primas

Especifique o processo de recebimento de matérias-primas: como é armazenado, local, como é feito o seu controle e registros.

## 9.3 Processamento

Detalhe a maneira de preparo dos alimentos, se houver.

## 9.4 Embalagem

Descreva o padrão de embalagens utilizadas para cada produto e como é o procedimento de embalagem.

## 9.5 Rotulagem

Explique quais informações devem constar no rótulo dos diferentes produtos produzidos.

Lembre-se de seguir as legislações da ANVISA:

Manual sobre a nova rotulagem de alimentos

### Confira novas regras de rotulagem de alimentos da ANVISA

[Acessar conteúdo](#)



## 9.6 Armazenamento do produto final

Determine o modo e os locais de armazenamento de cada produto produzido, especificando se são necessárias condições especiais de temperatura e umidade.

## 9.7 Transporte e distribuição

Descreva as condições e tempo de transporte dos produtos, se houver. Especifique o veículo utilizado, embalagens, higienização e quais produtos podem ser transportados juntos.

## 10. Rastreabilidade e recall

Mantenha o controle de todas as etapas da sua cadeia de suprimentos, centralizando informações fundamentais para análise e gestão de riscos. Conte com um bom aparato tecnológico para uma operação de rastreabilidade ágil e confiável.

Entenda como realizar corretamente a rastreabilidade de alimentos:

Saiba mais sobre Rastreabilidade

### Guia Garantindo o controle de origem dos alimentos

[Acessar conteúdo](#)



## 11. Registros e Normas

Informe como é a padronização de registros e qual a forma de armazenamento dos dados relacionados à produção, revenda e saldo dos produtos.

Certifique-se do cumprimento da legislação que orienta a fabricação de alimentos. Mantenha sua equipe alinhada e por dentro das principais regulamentações do setor. A saber:

### 11.1 RDC n.º 275/2002

Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

### 11.2 RDC 655/2022

Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e sua comunicação à Anvisa e aos consumidores.

### 11.3 INC 02/2018

Dispõe sobre a definição dos procedimentos para a aplicação da rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva de produtos vegetais frescos, destinados à alimentação humana.

## 12. Anexos

Anexe todos os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), Instruções de Trabalho (ITs) e planilhas de registros e controles utilizados.

Quando a empresa não realizar ou não possuir algum dos itens anteriores, descreva que não realiza o processo.

**Atenção:** a ausência ou não adequação da empresa às Boas Práticas de Fabricação podem gerar graves consequências ao empreendimento. As implicações vão desde advertências educativas e multas até o cancelamento do alvará de licenciamento da instituição.

Por isso, priorize o cumprimento das normas legislativas e mantenha sua equipe de gestão de qualidade sempre bem treinada para corrigir os eventuais gargalos da operação e identificar padrões de sucesso que possam ser replicados.

Lembre-se: este documento é uma base para você iniciar o seu Manual de Boas Práticas de Fabricação, porém não deve ser copiado.

Mantenha os registros na indústria sempre organizados:

Confira o Manual  
**Como organizar os  
registros de qualidade  
na indústria de alimentos**

[Acessar conteúdo](#)

