

## **GMP/BPF - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

- **PORTARIA MS Nº 1.428, de 26 de novembro de 1993 - MS.**

Aprova o Regulamento Técnico para a inspeção sanitária de alimentos, as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o estabelecimento de padrão de identidade e qualidade para serviços e produtos na área de alimentos. Âmbito: federal.

- **PORTARIA nº 326, de 30 de junho de 1997 - MS.**

Aprova o Regulamento Técnico “Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos”.

Âmbito: federal

- **PORTARIA nº 368, de 04 de setembro de 1997 - MAPA**

Aprova o Regulamento Técnico sobre as “Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores Industrializadores de Alimentos”.

Âmbito: federal

- **PORTARIA nº 06, de 10 de março de 1999 - CVS - SP.**

Aprova o Regulamento Técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

Âmbito: estadual - SP

- **RESOLUÇÃO - RDC nº 91, de 11 de maio de 2001 - ANVISA.**

Aprova o Regulamento Técnico - Critérios Gerais e Classificação de Materiais para Embalagens e Equipamentos em Contato com Alimentos constante do Anexo desta Resolução.

Âmbito: federal

Obs: Boas Práticas de Fabricação são um dos critérios exigidos.

- **RESOLUÇÃO - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - MS.**

Aprova o Regulamento Técnico e estabelecer procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

Âmbito: federal

- **PORTARIA nº 1210, de 03 de agosto de 2006.**

Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas, que estabelece os critérios e parâmetros para a produção/fabricação, importação, manipulação,

fracionamento, armazenamento, distribuição, venda para o consumo final e transporte de alimentos e bebidas.

- **PORTARIA CVS nº 18, de 09 de setembro de 2008.**

Altera o item 4 - Controle de Saúde dos Funcionários, o item 16 - Higiene Ambiental e o subitem 16.3 da Portaria CVS nº06, de 10 de março de 1999, que dispõe sobre o regulamento técnico que estabelece os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos.

**Notas:**

Esta seção contém os regulamentos genéricos, legislação denominada tipo "horizontal", que consideramos mais relevantes para a Segurança dos Alimentos. Esta seleção não pretende ser completa nem atualizada, pois a qualquer momento os regulamentos podem ser alterados pelo poder público. Assim recomendamos consultar sempre os órgãos reguladores complementares.

Há vários regulamentos específicos de produtos, legislação denominada tipo "vertical", que abrangem elementos de Segurança de Alimentos. Sugerimos consultar tais regulamentos.