

Certificação de Boas Práticas de Fabricação

Segundo a norma do Codex Alimentarius que estabelece as diretrizes para o desenho, elaboração, expedição e uso de certificados oficiais genéricos (CAC/GL 38-2001), a certificação é um procedimento pelo qual os organismos oficiais de certificação ou organismos de certificação oficialmente reconhecidos garantem por escrito ou forma equivalente que os alimentos ou os sistemas de controle de alimentos atendem aos requisitos. A certificação de alimentos pode estar baseada, segundo se corresponda a uma série de atividades de inspeção que podem incluir a inspeção contínua em uma linha, a auditoria dos sistemas de garantia de qualidade e a análise dos produtos acabados. As declarações específicas referentes ao produto identificado no certificado podem proporcionar garantias de que o alimento ou grupo de produtos alimentícios cumpre com os requisitos de inocuidade ou com os requisitos referentes às práticas legais no comércio de alimentos.

Deixar as diretrizes para a formulação, aplicação, avaliação e acreditação de importadores e exportadores de alimentos (CAC/GL 26-1997) considera-se que "Todo sistema de certificação eficaz depende da existência de um sistema de inspeção eficaz". Sempre que possível devem ser consideradas medidas alternativas à certificação, sobretudo quando o sistema de inspeção e os requisitos de um país exportador são equivalentes aos do país importador. Pode-se estipular acordos bilaterais ou multilaterais tais como acordos de reconhecimento mútuo.

Resalta-se que a Lei nº 9782, de 26 de janeiro de 1999, em seu artigo 7º, inciso X, estabelece a competência Anvisa em conceder e cancelar o certificado de cumprimento de Boas Práticas de Fabricação. Entretanto, esta atribuição pode ser delegada aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios. A Lei 11972, de 06 de julho de 2009, que altera o prazo para 2 anos, para renovação das Certificações de Boas Práticas para os produtos sujeitos ao regime de vigilância sanitária abrangendo os produtos que constam dos itens 1.4, 2.4, 4.3, 5.4, 7.2 e 7.3, da tabela do Anexo II da Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, alterada pela Medida Provisória nº 2.190-34, de 23 de agosto de 2001, portanto contempla os estabelecimentos fabricas de alimentos.

Embora a Lei 9782/1999 em seu Art 7º, inciso X estabeleça que compete à Anvisa conceder e cancelar o certificado de cumprimento de Boas Práticas de Fabricação, este assunto ainda não está regulamentado no âmbito federal para área de alimentos. Considerando a existência de regulamentos técnicos gerais e específicos que dispõem sobre as Boas Práticas de Fabricação na área de alimentos e a necessidade de dispor de critérios para a concessão de certificação para empresas localizadas no território nacional e no exterior, a Anvisa está elaborando um regulamento que estabeleça os procedimentos a serem observados pelas empresas interessadas para obtenção do certificado. As informações sobre o andamento desta matéria serão disponibilizadas no site da Anvisa. Paralelamente, a Agência está fortalecendo as ações de inspeções sanitárias realizadas pelas vigilâncias sanitárias dos estados, municípios e distrital. Estas ações são o alicerce para que a atividade de certificação seja bem desenvolvida.

Procedimentos Técnicos para Inspeção Sanitária das Indústrias de Alimentos Insteladas no Exterior

Concessão da Certificação de Boas Práticas de Fabricação para fins de exportação ao Brasil de Palmito em Conserva.

Empresa solicitante	Empresa certificada	País	Resolução	Linha de Produção	Data de validade do Certificado de BPF
Indústrias Comerciais e Comerciais Ltda	J.A.E. Indústria Agrícola Exportadora C.A.	Ecuador	Resolução - RE nº 4.956, de 3 de novembro de 2010.	Palmito em conserva acondicionado em embalagem metálica	7/11/2012
Brasil Export Comercial Alimentos Ltda	Delvados de Maiz Alimenticio S.A.	Costa Rica	Resolução - RE nº 88, de 15 de janeiro de 2014	Palmito em conserva acondicionado em embalagem de vidro	26/01/2016

000072