

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS



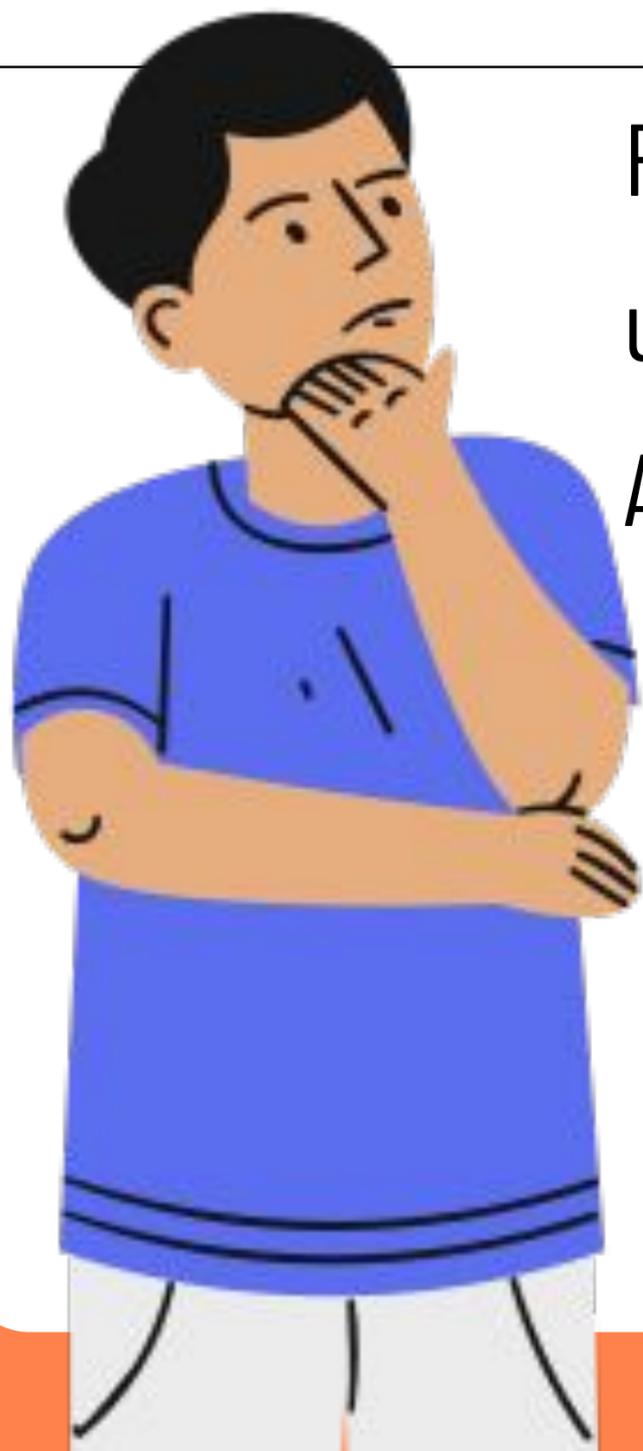
PARA QUE SERVE?

É uma forma de **identificação de alimentos manipulados** exigida pela Vigilância Sanitária, que permite o reconhecimento, descrição e deve conter informações sobre a validade do alimento manipulado.

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013



QUAL A SUA IMPORTÂNCIA ?



Fornecer de forma visível e prática todas as informações de quando um alimento foi manipulado e qual a sua validade.

Assim conseguimos:

- Garantir a segurança do alimento que será consumido;
- Permitir o controle de estoque adequado

Obrigatória para inspeção da Vigilância Sanitária

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA –Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013





Nem todos os manipuladores estão presentes no momento da abertura dos alimentos, mas todos precisam conhecer estas informações para usar o produto desejado dentro do prazo.

QUANDO UTILIZAR?



●●● Em alimentos que:

- Foram abertos e não foram completamente utilizados;
- Foram manipulados ou pré-preparados;
- Preparados ou cozidos;
- Fracionados e porcionados.

Todo alimento que for manipulado
(cozido, cortado, picado..)
deve ser identificado

● ● ●

Esses alimentos devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com:

- Nome do produto (mesmo do rótulo original ou preparação);
- Data em que foi aberto, manipulado ou preparado;
- Validade (conforme a recomendação do fabricante);



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

PRODUTO: _____

DATA DA ABERT./FAB.: _____

VALIDADE: _____

RESPONSÁVEL: _____

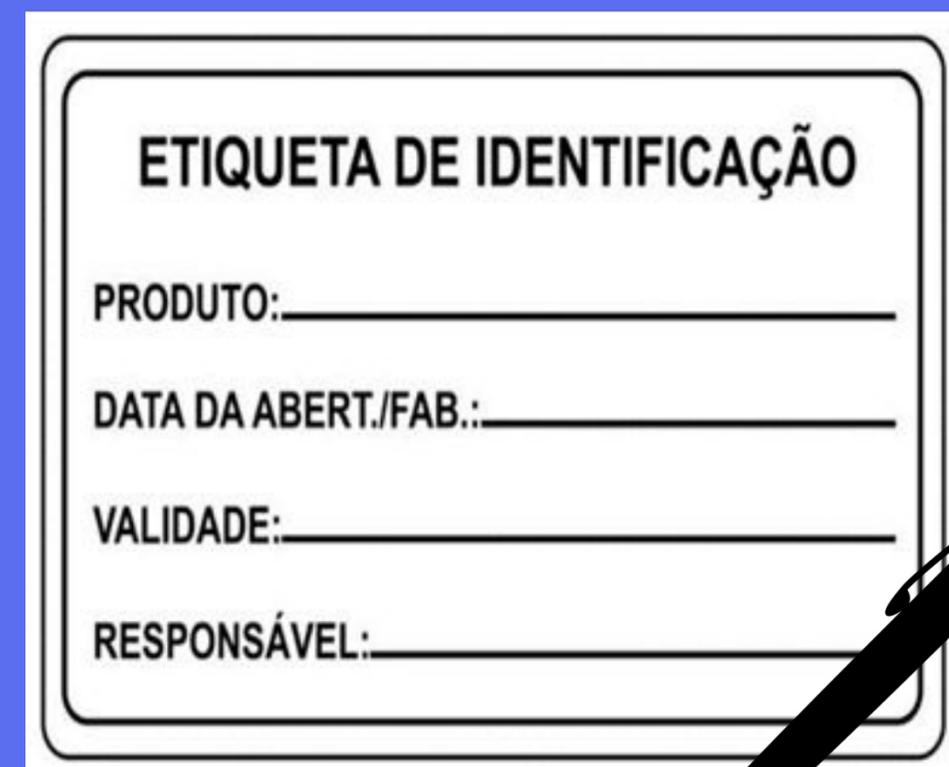
COMO FAZER A ETIQUETA

PASSO A PASSO

PASSO 1: Adquirir o tipo certo de etiqueta

As etiquetas devem ser de preferência adesivas, passíveis de escrita com caneta, e ter espaço para preenchimento das informações básicas exigidas pela ANVISA.

As informações são:



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

PRODUTO: _____

DATA DA ABERT./FAB.: _____

VALIDADE: _____

RESPONSÁVEL: _____

O diagrama mostra uma etiqueta retangular com uma borda dupla. No topo, o título 'ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO' está centralizado. Abaixo dele, há quatro linhas de texto, cada uma seguida por uma linha horizontal para preenchimento: 'PRODUTO:', 'DATA DA ABERT./FAB.:', 'VALIDADE:' e 'RESPONSÁVEL:'. Uma caneta preta está desenhada sobre a parte inferior direita da etiqueta.

ATENÇÃO!

No caso de alimentos preparados que precisam de armazenamento sob refrigeração ou congelamento, deve-se colocar as seguintes informações:

- **Nome da preparação;**
- **Data de preparo;**
- **Prazo de validade diferenciado.**

Temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada.

PASSO 2: Identificar o produto

Antes de armazenar o produto aberto ou manipulado, o manipulador deve colar a etiqueta em local visível do recipiente (saco plástico, caixa plástica, cuba) em que ele será armazenado.



PASSO 3: Preencher a etiqueta



ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

PRODUTO: Alface

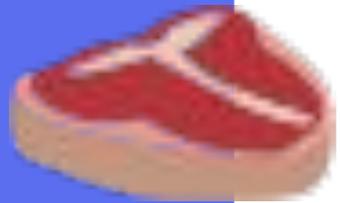
DATA DA ABERT./FAB.: 06/04/2022

VALIDADE: 09/04/2023

RESPONSÁVEL: Maño³
el

Caso não haja informação na embalagem original, seguir a orientação da ANVISA

**ORIENTAÇÕES DE
TEMPO DE
ARMAZENAMENTO
PELA ANVISA**

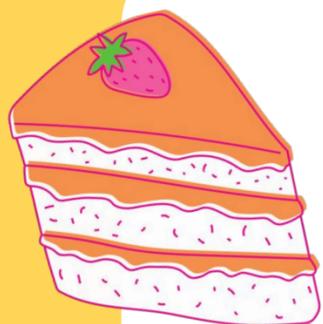


Temperatura e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento com refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.

| Produto | Temperatura Máxima | Tempo de armazenamento em dias |
|---|--------------------|--------------------------------|
| Leite de derivados | 7°C | 5 |
| Ovos e outros produtos | 10°C | 7 |
| Carnes bovinas, suínas, aves, entre outras e seus produtos manipulados crus, exceto espetos mistos, bife rolê, carnes cruas empanadas e preparações com carne moída | 4°C | 3 |
| Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas, e preparações com carne moída | 4°C | 2 |
| Pescados e seus produtos manipulados crus | 2°C | 3 |

*Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.

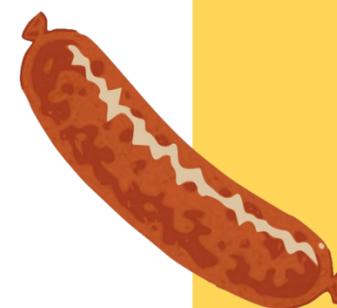




Temperatura e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento sob refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.

| Produto | Temperatura Máxima | Tempo de armazenamento em dias |
|---|--------------------|--------------------------------|
| Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados, sucos, polpas, caldo de cana | 5°C | 3 |
| Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que necessitem de refrigeração | 5°C | 5 |
| Frios e embutidos fatiados, picados ou moídos | 4°C | 3 |
| Alimentos pós-cocção, exceto pescados | 4°C | 3 |
| Pescados pós cocção | 2°C | 1 |

*Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.





Temperatura e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento sob refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.

| Produto | Temperatura Máxima | Tempo de armazenamento em dias |
|--|----------------------|--------------------------------|
| Sobremesas e outras preparações com laticínios | 4°C | 3 |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios | Acima de 4°C até 6°C | 2 |
| Sobremesas e outras preparações com laticínios | Acima de 4°C até 6°C | 1 |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos | 4°C | 2 |
| Maionese e misturas de maionese com outros alimentos | Acima de 4°C até 6°C | 1 |

*Quando forem utilizadas temperaturas superiores às indicadas na tabela até o limite máximo de 10°C, o prazo máximo de consumo dos alimentos deve ser reduzido.



Produtos congelados industrializados

Seguir as recomendações dos fabricantes quanto às condições de armazenamento dos alimentos antes e após a abertura das embalagens.

Na ausência dessas informações e para alimentos pré-preparados e preparados no estabelecimento devem ser usados os critérios e parâmetros indicados abaixo:

- **De 0 a - 5°C: 10 dias**
- **De - 6 a - 10°C: 20 dias**
- **De -11 a -18°C: 30 dias**



| ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO | |
|---------------------------|-------|
| PRODUTO: | _____ |
| DATA DA ABERT./FAB.: | _____ |
| <u>VALIDADE:</u> | _____ |
| RESPONSÁVEL: | _____ |

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Disponível em:< http://www.cvs.saude.sp.gov.br/up/portaria%20cvs-5_090413.pdf>. Acesso em: 08 abr. 2022.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Portaria nº2619, de 06 de Dezembro de 2011. Disponível em:<https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf>. Acesso em: 08 abr. 2022.

COVISA. Coordenadoria de Vigilância em Saúde - Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Disponível em:<https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_al





INSTAGRAM

@associacaopratocheio

E-MAIL

nutricao@pratocheio.org.br

TELEFONE

(11) 93094-8469 - Equipe de Nutrição

