

# 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

---

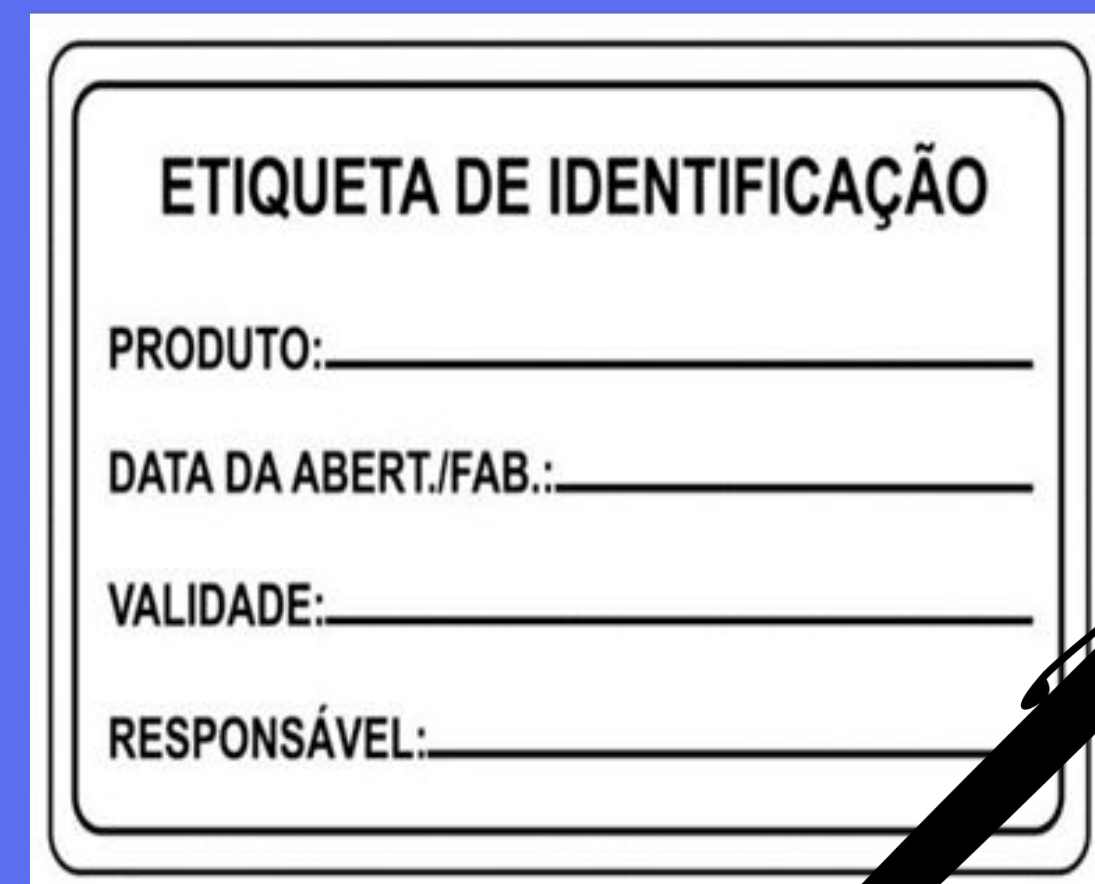
## PASSO A PASSO



# 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 o 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: Maño<sup>3</sup>  
el

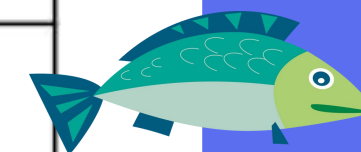
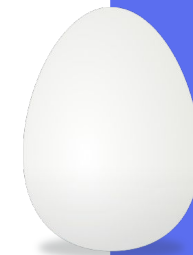
**Caso não haja informação na embalagem original, seguir a orientação da ANVISA**

---

# **ORIENTAÇÕES DE TEMPO DE ARMAZENAMENTO PELA ANVISA**

---



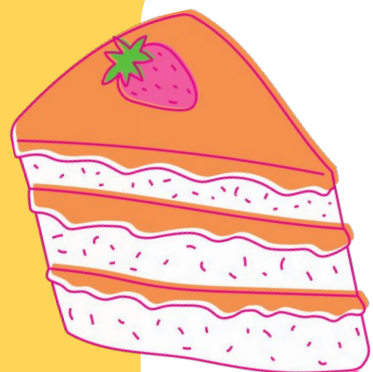


**Temperatura e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento sob refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.**

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.

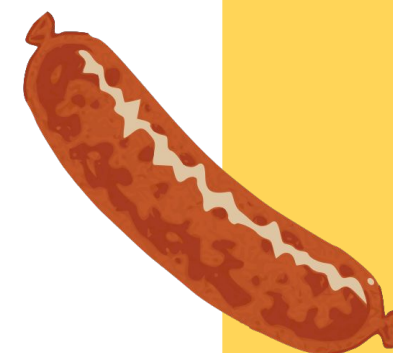




**Temperatura e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento sob refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.**

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.



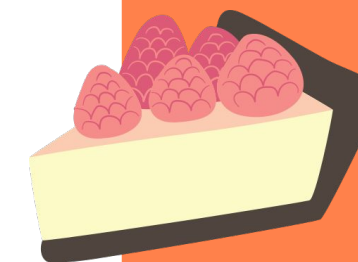




**Temperatura e tempo de armazenamento para produtos pré-preparados no estabelecimento sob refrigeração ou na ausência da informação do fabricante.**

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.

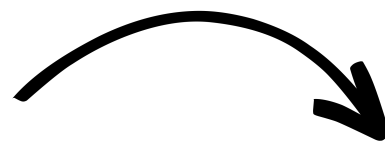


## Produtos congelados industrializados

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](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](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](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

