

ASSOCIAÇÃO PRATO CHEIO

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.



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.

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



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.

**ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PORTARIA N° 2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011**



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);
- Responsável.

**ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PORTARIA N° 2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011**



Etiqueta de identificação

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO

PRODUTO: _____

DATA DA ABERT./FAB.: _____

VALIDADE: _____

RESPONSÁVEL: _____



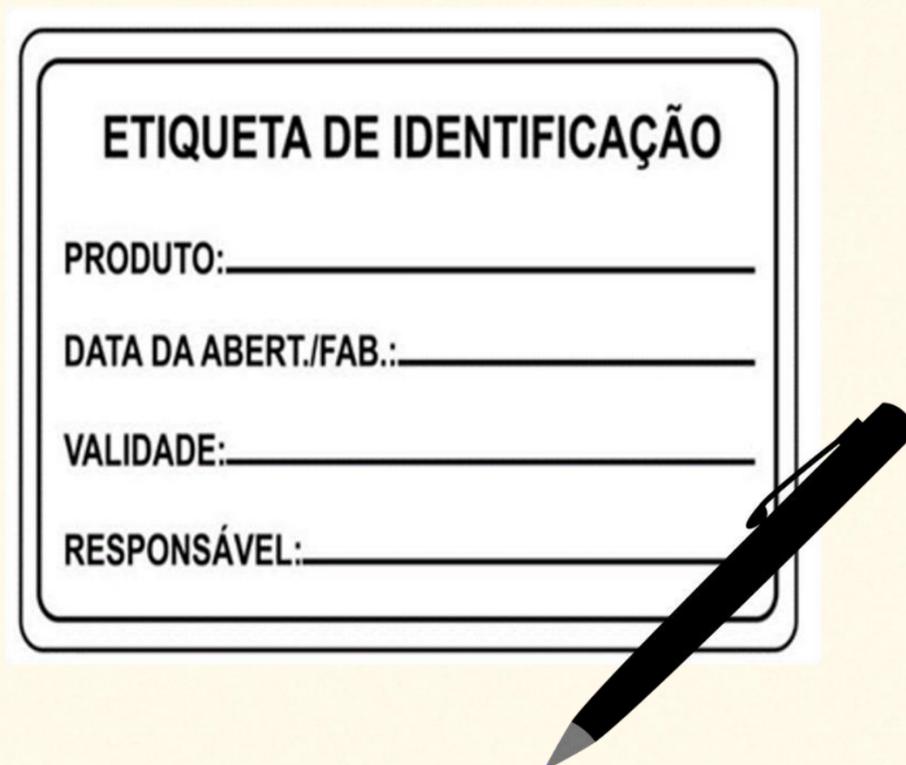


Como fazer a etiqueta
passo a passo

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:

A diagram of a rectangular identification label with rounded corners and a double-line border. The label contains the following text and fields: "ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO" at the top, followed by "PRODUTO:" with a horizontal line, "DATA DA ABERT./FAB.:" with a horizontal line, "VALIDADE:" with a horizontal line, and "RESPONSÁVEL:" with a horizontal line. A black pen is positioned diagonally across the bottom right corner of the label.

ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PORTARIA Nº 2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011

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.

**ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PORTARIA N° 2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011**



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.

**ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
PORTARIA N° 2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011**



PASSO 3: Preencher a etiqueta

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

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO	
PRODUTO:	<i>Alface higienizada</i>
DATA DA ABERT./FAB.:	<i>07/04/2023</i>
VALIDADE:	<i>08/04/2023</i>
RESPONSÁVEL:	<i>Manoel</i>

**ANVISA. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA
SANITÁRIA
PORTARIA N° 2619, DE 06 DE DEZEMBRO DE 2011**



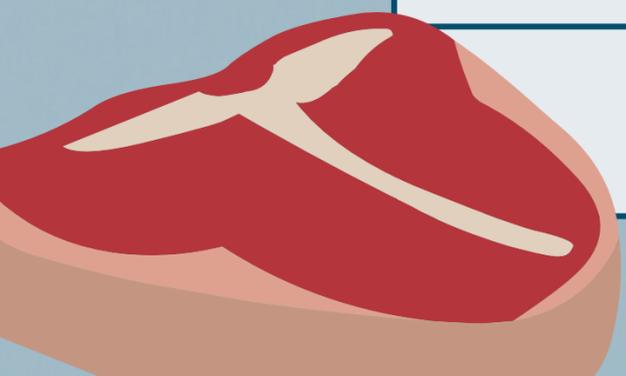
Orientações de tempo de armazenamento **pela ANVISA**



TEMPERATURA E TEMPO DE ARMAZENAMENTO PARA PRODUTOS PRÉ-PREPARADOS NO ESTABELECIMENTO DE 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 DOB 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 DO 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**
- **Abaixo de -18°C: 90 dias**

Secretaria Municipal da Saúde - SMS

ETIQUETA DE IDENTIFICAÇÃO	
PRODUTO:	_____
DATA DA ABERT./FAB.:	_____
VALIDADE:	_____
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_alimentos_2019.pdf>. Acesso em: 08 abr. 2022 



Dúvidas?

Referências:

Anvisa. Agência nacional de vigilância sanitária - portaria nº 2619, de 06 de dezembro de 2011





 [\(11\) 97480-2894](tel:(11)97480-2894)

 info@pratocheio.org.br

 [@associacaopratocheio](https://www.instagram.com/associacaopratocheio)

 www.pratocheio.org.br

 [Rua Luis Coelho, 308 - Sala 25 - Consolação, São Paulo - SP](#)