

DICIONÁRIO DA AGROINDÚSTRIA

Açúcares: São todos os monossacarídeos e dissacarídeos presentes em um alimento que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

Alimentos minimamente processados: qualquer produto de origem vegetal (frutas, hortaliças e verduras) que passam por lavagem, classificação, descascamento, corte e embalagem. Não passam por processo de cozimento se apresentando em estado fresco. Estes produtos tem prazo de validade curto e são armazenados sob refrigeração.

Alimentos industrializados: alimentos de origem animal ou vegetal que passaram por cocção, congelamento e/ou adição de algum aditivo químico, ou substância que promova a conservação.

Alimentos preparados: são alimentos manipulados (transformados) e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda embalados ou não, subdividindo-se em três categorias:

Alimentos cozidos: mantidos quentes e expostos ao consumo;

Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente: que necessitam ou não de aquecimento antes do consumo;

Alimentos crus: (in natura= ao natural), mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

Alimentos processados: alimentos que passaram por algum tipo de processamento (descascamento, fracionamento, despolpamento).

Alimentos (in natura =ao natural = cru): alimentos que não passou por nenhum tipo de processamento após a colheita ou obtenção. Ex: mandioca após a sua colheita.

Alvará Sanitário (Licença Sanitária): é o documento emitido pela Autoridade Sanitária municipal, estadual, ou do Distrito Federal após análises das condições higiênico-



sanitárias de estabelecimentos, veículos e/ou equipamentos que desenvolvam atividades relacionadas à saúde (atividades estas definidas em Lei: Lei Federal 6437 de 1977 que configura as Infrações Sanitárias). Serve para comprovação de que o estabelecimento está atuando de acordo com a Legislação Sanitária vigente, garantindo assim as condições higiênico-sanitárias do(s) produto(s) e serviço(s), sem riscos à saúde da população. Possui validade de (01) um ano.

Aditivo Alimentar: Qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento.

Alimento: toda substância ou mistura no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinada a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento, incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas.

Antissepsia: operação de redução de microrganismos presentes na pele do manipulador até níveis seguros, durante a lavagem das mãos com sabonete antisséptico ou por uso de agente antisséptico após a lavagem e secagem das mãos.

ANVISA: Agência Nacional de Vigilância Sanitária é uma agência reguladora vinculada ao Ministério da Saúde do Brasil. Têm a finalidade promover a proteção da saúde da população por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados. Além disso, a Agência exerce o controle de portos, aeroportos e fronteiras.



Boas Práticas: todos os procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a manipulação e qualidade higiênico-sanitária dos alimentos de forma a atender a legislação sanitária.

Barreira sanitária: mecanismo legal utilizado pelas autoridades governamentais que impede, restringe ou monitora a circulação de animais, produtos ou subprodutos de origem animal.

Carne mecanicamente separada: Entende-se por Carne Mecanicamente Separada (CMS) a carne obtida por processo mecânico de moagem e separação de ossos de animais de açougue, destinada à elaboração de produtos cárneos específicos (hambúrguer, quibes, nuggets). A separação é feita em despoldadeira própria para este fim. Ex: Carne mecanicamente separada de: aves, bovinos, suínos e pescados.

Carboidratos: São todos os mono, di e polissacarídeos, incluídos os polióis presentes no alimento, que são digeridos, absorvidos e metabolizados pelo ser humano.

Contaminação cruzada: contaminação gerada pelo contato direto ou indireto de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados, com outros não contaminados;

Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênica sanitária do alimento.



Desinfecção: operação de redução do número de micro-organismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Embalagens: artigo que está em contato direto com alimentos, destinado a contê-los, desde a sua fabricação até a sua entrega ao consumidor, tem a finalidade protegê-los de agente externos, de alterações e de contaminações, assim como de adulterações.

Equipamento para alimentos: é todo meio usado para a elaboração, fracionamento, armazenamento, comercialização e consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação: recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

Embalagem primária: É a embalagem que está em contato direto com os alimentos.
Ex. Sacos de polietileno, garrafas etc.

Embalagem secundária: É a embalagem destinada a conter a embalagem primária.
Ex. Caixas de papelão, caixas de madeira etc.

Embalagem terciária: É a embalagem destinada a conter uma ou várias embalagens secundárias.

Equipamentos de refrigeração: Equipamentos destinados a manter as temperaturas dos alimentos resfriados ou congelados.

Fibra alimentar: É qualquer material comestível que não seja hidrolisado pelas enzimas endógenas do trato digestivo humano.

Gabinete de higienização: local de passagem obrigatória para o acesso a área de produção, visando à higienização das botas e mãos;



Gorduras: São substâncias de origem vegetal ou animal, insolúveis em água, formadas de triglicerídeos e pequena quantidade de não glicerídeos, principalmente fosfolipídios.

Gorduras Saturadas: São os triglicerídeos que contêm ácidos graxos sem duplas ligações, expressos como ácidos graxos livres.

Gorduras Monoinsaturadas: São os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com uma dupla ligação cis, expressos como ácidos graxos livres.

Gorduras Poliinsaturadas: São os triglicerídeos que contêm ácidos graxos com duplas ligações cis-cis separadas por grupo metileno, expressos como ácidos graxos livres.

Gorduras trans (ou ácidos graxos trans): São os triglicerídeos que contêm ácidos graxos insaturados com uma ou mais duplas ligações trans, expressos em ácidos graxos livres. São formadas quando se adiciona hidrogênio ao óleo vegetal, num processo conhecido como hidrogenação. São encontradas nas margarinas, cremes vegetais, biscoitos, snacks (salgadinhos prontos), produtos de panificação e, alimentos fritos e lanches salgados que utilizam as gorduras hidrogenadas na sua preparação.

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Higienização simples das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido comum.

Higienização antisséptica das mãos: Ato de higienizar as mãos com água e sabonete líquido associado a agente antisséptico.

Higienização de ambientes, equipamentos, utensílios e alimentos: Operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.



Ingrediente: É qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

Licença Ambiental: procedimento administrativo pelo qual o órgão ambiental competente (**NATURATINS**) licencia a localização, instalação, ampliação e a operação de empreendimentos e atividades utilizadoras de recursos ambientais, consideradas efetiva ou potencialmente poluidoras ou daquelas que, sob qualquer forma, possam causar degradação ambiental, considerando as disposições legais e regulamentares e as normas técnicas aplicáveis ao caso.

Licença Prévia (LP): concedida na fase preliminar do planejamento do empreendimento ou atividade aprovando sua localização e concepção, atestando a viabilidade ambiental e estabelecendo os requisitos básicos e condicionantes a serem atendidos nas próximas fases de sua implantação do empreendimento.

Licença de Instalação (LI): autoriza a instalação do empreendimento ou atividade de acordo com as especificações constantes dos planos, programas e projetos aprovados, incluindo as medidas de controle ambiental e demais condicionantes, da qual constituem motivo determinante.

Licença de Operação (LO): autoriza a operação da atividade ou empreendimento, após a verificação do efetivo cumprimento do que consta das licenças anteriores, com as medidas de controle ambiental e condicionantes determinados para a operação.

Lote: Conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.



MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Matéria-prima: É toda substância que para ser utilizada como alimento necessite sofrer tratamento e ou transformação de natureza física, química ou biológica.

Manipulação de alimentos: operações efetuadas sobre a matéria-prima vegetal ou animal para obtenção e entrega ao consumo do alimento preparado, envolvendo as etapas de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda.

Manipuladores de alimentos: qualquer pessoa que durante o processo de manipulação entre em contato direto ou indireto com o alimento.

Manual de Boas Práticas: documento que descreve as operações que devem ser realizadas pelo estabelecimento antes, durante e após o processamento de alimentos.

Medida caseira: Medida caseira é a forma de medir os alimentos sem o uso de balanças ou qualquer tipo de utensílio que se faça uma mensuração exata. Por exemplo: em fatias, biscoitos, pote, xícaras, copos, colheres de sopa entre outros.

Medida de controle: procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Memorial descritivo: documento que descreve detalhadamente a estrutura física, instalações, equipamentos, procedimentos, processos ou produtos relacionados ao estabelecimento de produtos de origem animal.



Micro-organismo: ou micróbios são organismos que só podem ser vistos ao olho nú, somente no microscópio incluem os vírus, bactérias, protozoários, as algas unicelulares, fungos (as leveduras unicelulares assim como os demais fungos pluricelulares).

Nutriente: É qualquer substância química consumida normalmente como componente de um alimento, que proporciona energia, é necessária ou contribui para o crescimento, desenvolvimento e manutenção da saúde e da vida, ou cuja carência possa ocasionar mudanças químicas ou fisiológicas características.

Inspeção Sanitária: é o procedimento da fiscalização efetuado pela autoridade sanitária que avalia em toda a cadeia produtiva da indústria.

Laudo de Inspeção: peça escrita fundamentada técnica e/ou legalmente, no qual a autoridade sanitária que realizou a inspeção registra se houve cumprimento da legislação em vigor e de Projetos de Garantia da Qualidade.

Produtos perecíveis: produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

Proteínas: São polímeros de aminoácidos ou compostos que contêm polímeros de aminoácidos.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação. *Não podem ser aproveitados para alimentação humana.*

Sistema de Inspeção Municipal – SIM: é responsável pela inspeção e fiscalização da produção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais, preparados, transformados,



manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito no dentro da área do município. Controla a qualidade dos produtos de origem animal, como embutidos cárneos, queijo, ovos, mel e doces, monitorando e inspecionando a sanidade do rebanho, o local e a higiene da industrialização, certificando com selo de garantia todos estes produtos. Ao mesmo tempo, incentiva as pequenas empresas e empreendedores a saírem da clandestinidade, transformando-os em empresários da área urbana e rural, oferecendo aos consumidores alimentos com qualidade e segurança garantida.

Sistema de Inspeção Estadual – SIE: tem como objetivo inspecionar, fiscalizar e controlar aspectos higiênico-sanitário dos produtos, bem como cadastrar e credenciar estabelecimentos que comercializam e realizam as atividades de produção, armazenamento e beneficiamento de produtos de origem animal, seja eles comestíveis e/ou não comestíveis, adicionado ou não à produtos vegetais preparados, transformados, manipulados, recebidos, acondicionados, depositados e em trânsito, no território Tocantinense e originários de estabelecimento que façam comércio intermunicipal propiciando, assim, a oferta de alimentos seguros à população. O responsável pelo credenciamento e fiscalização é a Agência de Defesa Agropecuária – ADAPEC.

Sistema de Inspeção Federal – SIF: conhecido pela sigla S.I.F., a inspeção dos produtos de origem animal, é vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, é o responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados. Estabelecimentos produtores de bebidas (polpa de frutas), vinagres, vinhos e de derivados de uva e vinho devem ter registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SIPOV/MAPA. Os demais produtos de origem vegetal são inspecionados pelo Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e a Vigilância Sanitária – VISA de estados, Distrito Federal e municípios, integrantes do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária -



SNVS. Essa divisão pode ser vista nos itens a seguir, assim como os procedimentos necessários para obtenção do registro junto a cada serviço.

Saneantes: substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

Panificação: conjunto de processos que envolvem a fabricação de pães, ou local onde são produzidos diversos produtos de panificação. Ex: pães, bolos, biscoitos.

Pasteurização lenta: tratamento térmico constituído pelo binômio tempo/temperatura 62 a 65°C por 30 minutos, que visa eliminar os microrganismos presentes no alimentos líquidos e ou semissólidos.

Pasteurização rápida: tratamento térmico constituído pelo binômio tempo/temperatura 72 a 75°C por 15 a 20 segundos que visa eliminar os microrganismos presentes no alimentos líquidos e ou semissólidos.

Pé direito: diferença da distância compreendida entre o piso e o teto do estabelecimento.

Porções de alimentos: É a quantidade média do alimento que deveria ser usualmente consumida por pessoas saudas, maiores de 36 meses, em bom estado nutricional, em cada ocasião de consumo, para compor uma alimentação saudável.

Produto de origem animal: aquele obtido total, ou predominantemente, a partir de matérias-primas comestíveis ou não, procedente das diferentes espécies de animais, podendo ser adicionado de ingredientes de origem vegetal, condimentos, aditivos e demais substâncias autorizadas, podendo ser comestíveis quando destinados ao consumo humano ou não comestíveis quando não destinados ao consumo humano.



Produto de origem animal clandestino: aquele que não foi submetido à inspeção industrial ou sanitária da entidade de inspeção competente.

Procedimento Operacional Padronizado - POP: procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos.

Rastreabilidade: Processo de acompanhamento do produto na cadeia produtiva, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.

Responsável técnico: É o profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do produto perante os órgãos de vigilância em saúde.

Rotulagem: ato de identificação impressa ou litografada, bem como dizeres ou figuras pintadas ou gravadas a fogo ou a tinta, por pressão ou decalque, aplicado sobre qualquer tipo de matéria-prima, produto ou subproduto de origem animal, sobre sua embalagem ou qualquer tipo de protetor de embalagem, incluindo etiquetas, carimbos e folhetos.

Rotulagem nutricional: É toda descrição destinada a informar o consumidor sobre as propriedades nutricionais do alimento.

VISA: Vigilância sanitária esta organizada por meio do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), definido pela Lei nº 9.782, de 26 de janeiro de 1999, e que pode ser entendido como um instrumento privilegiado que o SUS dispõe para realizar seu objetivo de prevenção e promoção da saúde. O Sistema engloba unidades nos três níveis de governo: federal, estadual e municipal.

Nível federal: Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e o Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde da Fundação Oswaldo Cruz (INCQS/Fiocruz).



Nível estadual: VISA e o Laboratório Central (LACEN) de cada uma das 27 Unidades da Federação (26 estados e o Distrito Federal).

Nível municipal: serviços de vigilância sanitária de cada um dos municípios brasileiros ou, pelo menos, daqueles que já organizaram seus serviços de vigilância sanitária.