

DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 31/07/2025 | Edição: 143 | Seção: 1 | Página: 9

Órgão: Ministério da Agricultura e Pecuária/Secretaria de Defesa Agropecuária

PORTARIA SDA/MAPA Nº 1.343, DE 29 DE JULHO DE 2025

Submete a Consulta Pública minuta de Portaria que estabelece os requisitos e controles dos programas permanentes de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pelos arts. 22 e 49 do Anexo I do Decreto nº 11.332, de 1º de janeiro de 2023, e tendo em vista o disposto na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009 e o que consta do Processo nº 21000.013535/2024-04, resolve:

Art. 1º Fica submetida a Consulta Pública a minuta de Portaria que estabelece os requisitos e controles dos programas permanentes de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas.

Art. 2º O período de realização da Consulta Pública é de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de publicação deste ato normativo.

Parágrafo único. A contagem do prazo mencionado *nocaputse* dará em dias corridos, excluindo-se o dia do começo e incluindo-se o do vencimento.

Art. 3º A proposta da Portaria que estabelece os requisitos e controles dos programas permanentes de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas, objeto da consulta pública em questão, consta no endereço do sítio eletrônico do Ministério da Agricultura e Pecuária, no link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/acesso-a-informacao/participacao-social/consultas-publicas>.



Parágrafo único. A minuta de que trata *ocaputestá* disponível de maneira concomitante no portal eletrônico Participa + Brasil.

Art. 4º As manifestações dos interessados deverão ser inseridos no Sistema de Monitoramento de Atos Normativos- SISMAN, da Secretaria de Defesa Agropecuária, portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/pages/SISMAN.html>.

Parágrafo único. Para acesso ao Sistema de Monitoramento de Atos Normativos - SISMAN, o interessado deverá se cadastrar previamente no Sistema de Solicitação de Acesso - SOLICITA, do MAPA, no portal eletrônico: <https://sistemasweb.agricultura.gov.br/solicita/>.

Art. 5º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

CARLOS GOULART

ANEXO

Portaria MAPA nº , de de de 2025

Estabelece os requisitos e controles dos programas permanentes de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas.

O MINISTRO DE ESTADO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, parágrafo único, inciso II, da Constituição, e tendo em vista o disposto na Lei nº 7.678, de 8 de novembro de 1988; na Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994; na Lei nº 13.648, de 11 de abril 2018; na Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022; no Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009; no Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014; no Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019; e o que consta do processo nº 21000.057395/2024-78, resolve:

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Ficam estabelecidos os requisitos e controles dos programas permanentes de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas.

Art. 2º As disposições desta Portaria aplicam-se aos agentes abarcados pelo Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009, pelo Decreto nº 8.198, de 20 de fevereiro de 2014, e pelo Decreto nº 10.026, de 25 de setembro de 2019, classificados como:

I - produtor, fabricante ou elaborador;

II - padronizador;

III - envasilhador ou engarrafador;

IV - atacadista;

V - exportador; ou

VI - importador.

Art. 3º Para efeito desta Portaria, consideram-se bebidas, os produtos abarcados pela Lei nº 7.678, de 1998, pela Lei nº 8.918, de 1994, pela Lei nº 13.648, de 2018, os definidos em regulamento e os que forem definidos em ato normativo complementar, destinados à ingestão humana e sem finalidade medicamentosa ou terapêutica e, ainda, os destilados alcoólicos.

CAPÍTULO II

DAS RESPONSABILIDADES

Art. 4º O agente deve adotar os requisitos e controles do programa permanente de boas práticas de fabricação e dos processos de importação e exportação de bebidas estabelecidos nesta Portaria.

§ 1º A adoção dos controles estabelecidos nesta Portaria não dispensa o agente de avaliar e identificar a necessidade de adoção de outras medidas para controlar os riscos e perigos existentes.

§ 2º O agente deve identificar e monitorar os processos realizados por empresas prestadoras de serviço, mantendo os registros ou documentos comprobatórios dos serviços realizados sob sua guarda.

§ 3º O agente fica dispensado de adotar os requisitos e controles descritos nesta Portaria que não sejam aplicáveis às suas atividades.

Art. 5º A gestão do programa permanente de boas práticas de fabricação é atribuição do responsável técnico do estabelecimento, para os agentes para os quais a responsabilidade técnica é obrigatória, podendo ser acompanhado pelo gerente da qualidade ou equipe técnica capacitada.

Parágrafo único. Para os agentes para os quais a responsabilidade técnica não é obrigatória, a gestão do programa permanente de boas práticas de fabricação é de responsabilidade do responsável legal pelo estabelecimento, podendo ser atribuída por ele a um profissional capacitado.

Art. 6º O agente deve assegurar os recursos necessários para implementação do programa permanente de boas práticas de fabricação.

CAPÍTULO III

DOS CONTROLES DO PROGRAMA PERMANENTE DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Seção I

Do controle de documentos e registros

Art. 7º São documentos do programa permanente de boas práticas de fabricação:

I - manual de boas práticas de fabricação;

II - procedimentos operacionais;

III - instruções de trabalho; e

IV - formulários, planilhas ou outros documentos de registro.



§ 1º Os documentos citados nos incisos II e III *docaput* podem ser apresentados como parte ou anexo do manual de boas práticas de fabricação.

§ 2º Os documentos citados nos incisos I a III *docaput* devem ser aprovados e assinados pelo responsável técnico, para os agentes para os quais a responsabilidade técnica é obrigatória, e pelo responsável legal do estabelecimento.

§ 3º Os documentos devem utilizar linguagem clara e apropriada para que sejam compreendidos pelos colaboradores do estabelecimento.

§ 4º Os documentos devem estar prontamente disponíveis, na forma física ou digital, atualizados e adequados para uso, nos setores do estabelecimento em que sejam necessários.

§ 5º Os documentos devem estar prontamente disponíveis à fiscalização do Ministério da Agricultura e Pecuária.

Art. 8º Os documentos devem estar relacionados em uma lista mestra contendo no mínimo:

I - nome do documento;

II - número da versão;

III - data de aprovação da versão; e

IV - locais de disponibilização aos colaboradores.

Art. 9º Os documentos devem ser revisados, no mínimo, a cada dois anos e quando ocorrer:

I - alteração nos equipamentos utilizados na elaboração da bebida;

II - mudança no fluxo das operações;

III - alteração na estrutura do estabelecimento;

IV - mudança na legislação; e

V - histórico recorrente de não conformidades.

§ 1º A revisão dos documentos nas situações de que tratam os incisos I a V *docaput* podem ser realizadas apenas nos documentos impactados.

§ 2º Cada revisão deve ser identificada por meio de número de versão e data da aprovação da revisão.

§ 3º As alterações realizadas devem ser descritas no documento a cada revisão.

Art. 10. O manual de boas práticas de fabricação deve conter a descrição dos controles do programa permanente de boas práticas de fabricação, tal como realizados pelo agente, conforme estabelecido nesta Portaria e em atos normativos complementares.

§ 1º Os procedimentos operacionais e instruções de trabalho adotados pelo agente, quando elaborados na forma de documentos separados, devem ser referenciados no manual de boas práticas de fabricação.

§ 2º O Ministério da Agricultura e Pecuária disponibilizará sistema para elaboração de modelos editáveis de manual de boas práticas de fabricação no sítio eletrônico oficial do Governo Federal para a disponibilização de informações e acesso aos serviços públicos digitais, na forma estabelecida no Decreto nº 8.936, de 19 de dezembro de 2016.

Art. 11. Os procedimentos operacionais e instruções de trabalho devem conter instruções claras e específicas para realização das atividades e dos processos relacionados à elaboração de bebidas e aos controles do programa permanente de boas práticas de fabricação, estabelecidos nesta Portaria e em atos normativos complementares, visando a qualidade e segurança das bebidas.

Parágrafo único. Os formulários, planilhas e outros documentos utilizados para registro das atividades e dos processos de que tratam *ocaput* devem ser relacionados nos procedimentos operacionais e instruções de trabalho a que se referem.

Art. 12. O agente deve realizar e reter registros sistematizados, legíveis e auditáveis para garantir a rastreabilidade do processo produtivo e demonstrar o atendimento aos requisitos e aos controles do programa permanente de boas práticas de fabricação definidos nesta Portaria e em atos normativos



complementares.

§ 1º O tempo de retenção e local de guarda dos registros devem ser estabelecidos e documentados.

§ 2º O tempo de retenção estabelecido deve ser suficiente para comprovar o cumprimento dos requisitos e controles e para garantir a rastreabilidade, pelo menos por um ano após o prazo de validade do produto ou por, no mínimo, cinco anos para produtos com prazo de validade indeterminado.

§ 3º Os registros devem conter a identificação da pessoa responsável pela execução das atividades e das pessoas responsáveis pela conferência dos registros.

Seção II

Da rastreabilidade

Art. 13. Os registros realizados e mantidos pelo agente devem ser suficientes para permitir a identificação dos fornecedores das matérias primas e demais insumos, o primeiro estágio da rota de distribuição da bebida e assegurar a rastreabilidade em todas as etapas sob sua responsabilidade.

Parágrafo único. Os registros de que tratam *ocaput* incluem:

I - registro de recebimento das matérias primas e demais insumos;

II - identificação das matérias-primas, ingredientes, incluindo aditivos e coadjuvantes de tecnologia e demais insumos empregados na cadeia produtiva, relativos a cada lote da bebida; e

III - registro de expedição das bebidas.

Art. 14. O agente deve realizar, semestralmente, exercício de rastreabilidade para verificar e testar o cumprimento do disposto no art. 13 desta Portaria, devidamente comprovado por meio de registro.

Seção III

Da auditoria interna

Art. 15. O agente deve realizar auditorias internas para verificação do atendimento aos requisitos do programa permanente de boas práticas de fabricação estabelecidos nesta Portaria, em outras legislações pertinentes e no manual de boas práticas de fabricação e procedimentos padronizados do agente.

§ 1º O agente deve aplicar lista de verificação disponibilizada pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, com frequência mínima semestral.

§ 2º As auditorias internas devem ser conduzidas pelo responsável técnico ou pessoal treinado para realização de auditoria interna.

§ 3º As não conformidades encontradas devem ser registradas no relatório de auditoria.

Art. 16. O Ministério da Agricultura e Pecuária disponibilizará sistema para autoavaliação dos agentes contemplando os requisitos do programa permanente de boas práticas de fabricação dispostos nesta Portaria e em outros atos normativos complementares, no sítio eletrônico oficial do Governo Federal para a disponibilização de informações e acesso aos serviços públicos digitais, na forma estabelecida no Decreto nº 8.936, de 19 de dezembro de 2016.

Parágrafo único. O envio semestral do resultado da autoavaliação pelo sistema de que trata *ocaput* pode substituir a aplicação da lista de verificação prevista no art. 15, § 1º.

Seção IV

Do tratamento de não conformidades

Art. 17. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para tratamento de não conformidades aos requisitos previstos nesta Portaria, em legislação e em seus próprios procedimentos documentados, sempre que identificadas em auditoria interna, na rotina das atividades do agente e em ações de fiscalização.

Parágrafo único. O tratamento das não conformidades inclui:

I - ações imediatas para conter a não conformidade e evitar riscos à segurança da bebida;



II - ações corretivas para solucionar a não conformidade;

III - identificação da causa raiz da não conformidade; e

IV - resolução da causa raiz identificada.

Art. 18. O agente deve manter registros de tratamento de não conformidade, contendo no mínimo:

I - descrição da não conformidade identificada;

II - descrição das ações imediatas, quando necessárias;

III - prazo para a execução das ações corretivas;

IV - descrição das ações corretivas;

V - identificação do responsável pela execução das ações imediatas e corretivas;

VI - data de execução das ações imediatas e corretivas;

VII - avaliação da eficácia das ações corretivas efetuadas; e

VIII - identificação do responsável pela avaliação da eficácia das ações corretivas.

Seção V

Do treinamento dos colaboradores

Art. 19. O agente deve realizar treinamentos periódicos de seus colaboradores.

§ 1º Todo novo colaborador integrado à equipe do estabelecimento deverá ser treinado, minimamente em:

I - temas relacionados aos princípios higiênico-sanitários e de segurança de alimentos;

II - manual de boas práticas de fabricação; e

III - procedimentos e instruções de trabalho inerentes às atividades desempenhadas.

§ 2º Todo colaborador que retornar a suas atividades, após afastamento superior a cento e oitenta dias, deverá ser treinado, minimamente em:

I - temas relacionados aos princípios higiênico-sanitários e de segurança de alimentos;

II - manual de boas práticas de fabricação; e

III - procedimentos e instruções de trabalho inerentes às atividades desempenhadas.

§ 3º Todo colaborador que tiver alteração de função ou de atividade desempenhada deverá ser treinado, minimamente, nos procedimentos e instruções de trabalho relacionados a nova função ou atividade.

§ 4º Sempre que houver alteração de procedimentos ou equipamentos, os colaboradores que desempenham atividades afetadas por estas alterações devem ser treinados nos procedimentos e instruções de trabalho relacionados.

§ 5º Todos os colaboradores devem ser treinados para reciclagem periódica:

I - a cada dois anos;

II - quando identificada não conformidade inerente às atividades desempenhadas; e

III - sempre que identificada a necessidade de novo treinamento em temas específicos.

Art. 20. O agente deve manter registros dos treinamentos realizados contendo no mínimo:

I - conteúdo programático;

II - carga horária;

III - motivação do treinamento;

IV - nome e assinatura dos participantes; e

V - nome e assinatura do responsável pelo treinamento.



Art. 21. O responsável pelo treinamento deve ser um profissional qualificado e legalmente habilitado.

Seção VI

Da qualificação de fornecedores

Art. 22. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para qualificação de fornecedores, com os critérios para a avaliação, seleção, contratação, monitoramento de desempenho e reavaliação de fornecedores e dos respectivos insumos e serviços providos.

Art. 23. O agente deve manter cadastro do fornecedor contendo no mínimo:

I - razão social ou nome do fornecedor;

II - CNPJ ou CPF do fornecedor;

III - insumos ou serviços providos;

IV - histórico do monitoramento de desempenho do fornecedor; e

V - situação do fornecedor quanto à aptidão para provimento de insumos ou serviços.

Seção VII

Da guarda de amostras

Art. 24. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para guarda de amostras de bebidas.

§ 1º Devem ser retidas amostras para cada lote de bebida elaborado.

§ 2º É obrigatória a retenção de, pelo menos, duas unidades de amostras de, no mínimo, quinhentos gramas ou quinhentos mililitros cada.

§ 3º As amostras devem ser armazenadas em local apropriado, nas mesmas condições de armazenamento estabelecidas na ficha técnica ou rótulo da bebida.

§ 4º As amostras devem ser mantidas na própria embalagem da bebida, com exceção das amostras de bebidas cujas embalagens tenham conteúdo superior a dois litros ou dois quilogramas ou comercializadas a granel, caso em que as amostras poderão ser armazenadas em dois recipientes de quinhentos mililitros ou quinhentos gramas cada, devidamente identificados.

§ 5º As amostras retidas deverão ser utilizadas para análise em eventuais necessidades de apuração de não conformidades, inclusive as relacionadas às reclamações recebidas por meio do serviço ao atendimento ao consumidor.

§ 6º O tempo de retenção das amostras deve ser definido no manual de boas práticas de fabricação, considerando o prazo de validade do produto.

Art. 25. O agente deve manter registros da guarda de amostras contendo no mínimo:

I - denominação da bebida;

II - marca da bebida;

III - lote da bebida;

IV - data de validade da bebida;

V - data de início da guarda;

VI - data de final da guarda; e

VII - local de guarda.

Seção VIII

Do tratamento de reclamações

Art. 26. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para tratar ocorrências de reclamações.

Art. 27. O agente deve manter registros de tratamento de reclamações contendo no mínimo:



- I - informações de contato de quem realizou a reclamação;
- II - data do recebimento da reclamação;
- III - canal de recebimento da reclamação;
- IV - identificação do responsável pelo recebimento da reclamação;
- V - informações da bebida envolvida na reclamação, incluindo:
 - a) denominação da bebida;
 - b) número de lote;
 - c) número de registro no Ministério da Agricultura e Pecuária;
 - d) data de fabricação;
 - e) data de validade; e
 - f) tipo e volume da embalagem;
- VI - descrição do relato;
- VII - análise do relato; e
- VIII - identificação do responsável pela análise do relato.

Art. 28. Quando for identificada não conformidade relacionada à reclamação o agente deve realizar o tratamento da não conformidade conforme o art. 17 e o art. 18 desta Portaria.

Seção IX

Do controle de pragas

Art. 29. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de controle de pragas.

Art 30. O procedimento de controle de pragas deve conter no mínimo:

- I - definição das áreas críticas de controle;
- II - métodos para controle de pragas;
- III - mapa de armadilhas;
- IV - especificação das pragas a serem combatidas;
- V - identificação dos locais específicos de aplicação dos produtos de controle químico e de controle físico;
- VI - especificação dos ingredientes ativos que podem ser utilizados, quantidade aplicada, dosagem e forma de aplicação;
- VII - método de avaliação do controle aplicado; e
- VIII - periodicidade das ações envolvidas no controle.

Art. 31. O agente deve manter registros do controle de pragas efetuado, contendo no mínimo:

- I - identificação da empresa responsável por realizar o serviço de controle de pragas;
- II - identificação do colaborador responsável por acompanhar a execução do serviço;
- III - data de execução do serviço;
- IV - relatório técnico ou certificado que descreva as ações realizadas; e
- V - identificação do responsável por avaliar o serviço de controle de pragas.

Seção X

Do controle de potabilidade de água

Art. 32. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de limpeza dos reservatórios de água.

Art. 33. O procedimento de limpeza dos reservatórios de água deve conter no mínimo:

- I - identificação dos reservatórios;



II - periodicidade da limpeza dos reservatórios de água;

III - instrução para limpeza dos reservatórios de água;

IV - definição dos sanitizantes utilizados, quantidade aplicada, dosagem, tempo de ação e método de aplicação; e

V - método de avaliação da presença ou ausência de resíduo sanitizante.

Art. 34. O agente deve manter registros de limpeza dos reservatórios de água, contendo no mínimo:

I - identificação do colaborador ou da empresa responsável por realizar limpeza dos reservatórios de água;

II - data de execução da limpeza dos reservatórios de água; e

III - resultado da análise de resíduo sanitizante e o procedimento adotado para eliminação dos resíduos em caso de resultado positivo.

Art. 35. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de análise de potabilidade de água.

Art. 36. O procedimento de análise de potabilidade de água deve conter no mínimo:

I - identificação dos pontos de coleta; e

II - periodicidade da análise potabilidade da água conforme legislação específica.

§ 1º O ponto de coleta de água deve ser da área produtiva, após reservatório, quando aplicável.

§ 2º Caso no processo produtivo haja necessidade de retirada do cloro da água, o ponto de coleta deve estar localizado antes do ponto de retirada do cloro da água.

Art. 37. O agente deve manter registros de análise de potabilidade de água, contendo no mínimo:

I - identificação do colaborador ou da empresa responsável por realizar análise de potabilidade de água;

II - identificação do ponto de coleta;

III - data de execução da análise de potabilidade de água;

IV - identificação do laudo laboratorial; e

V - identificação do responsável pela análise crítica do laudo laboratorial.

Art. 38. O agente deve estabelecer e implementar, quando aplicável, procedimento de substituição de filtros.

Parágrafo único. O procedimento de que trata *o caput* deve estabelecer a periodicidade da substituição de filtros.

Art. 39. O agente deve manter registros de substituição de filtros, contendo:

I - identificação do colaborador ou da empresa responsável por realizar a substituição de filtros;

II - identificação do filtro; e

III - data de execução da substituição de filtros.

Seção XI

Do controle de equipamentos

Art. 40. Todo equipamento de medição que tenha influência na segurança e na qualidade das bebidas, direta ou indiretamente, deve ser calibrado.

Art. 41. O agente deve estabelecer e implementar procedimentos de controle de equipamentos envolvidos na produção da bebida, incluindo no mínimo:

I - procedimento de calibração de equipamentos;

II - procedimento de manutenção preventiva de equipamentos; e



III - procedimento de manutenção corretiva de equipamentos.

Art. 42. O procedimento de calibração de equipamentos deve conter no mínimo:

- I - relação dos equipamentos que devem ser calibrados; e
- II - periodicidade de calibração.

§ 1º A periodicidade da calibração de equipamentos deve ser estabelecida conforme o recomendado no manual do equipamento.

§ 2º Em caso de inexistência de recomendação prevista no § 1º, a periodicidade de calibração de equipamentos deve ser estabelecida pelo responsável técnico, mediante análise crítica fundamentada e documentada.

§ 3º Os pontos de calibração devem ser estabelecidos considerando a faixa de uso do equipamento.

Art. 43. O agente deve manter registros de calibração dos equipamentos, contendo no mínimo:

- I - identificação do equipamento;
- II - especificação da faixa de uso do equipamento;
- III - local de utilização do equipamento;
- IV - finalidade do equipamento;
- V - data da calibração anterior;
- VI - data de realização da calibração;
- VII - identificação do responsável pela execução da calibração;
- VIII - identificação do laudo ou certificado de calibração;
- IX - análise crítica do serviço; e
- X - identificação do responsável pela análise crítica.

Art. 44. O procedimento de manutenção preventiva de equipamentos deve conter no mínimo:

- I - relação dos equipamentos sujeitos à manutenção preventiva;
- II - periodicidade de manutenção preventiva; e
- III - descrição das ações de manutenção preventiva.

§1º A manutenção preventiva se aplica a todo equipamento que tenha influência na segurança e na qualidade das bebidas, direta ou indiretamente.

§2º As ações e a periodicidade de manutenção preventiva devem considerar a relevância do equipamento para garantir a segurança e a qualidade da bebida.

§3º A execução de manutenção preventiva após o prazo programado deve ser justificada.

Art. 45. O agente deve manter registros de manutenção preventiva, contendo no mínimo:

- I - identificação do equipamento;
- II - local de utilização do equipamento;
- III - data da manutenção preventiva anterior;
- IV - data da realização da manutenção preventiva;
- V - descrição das ações de manutenção preventiva;
- VI - identificação do colaborador ou empresa responsável por executar a manutenção preventiva; e
- VII - análise crítica da manutenção preventiva pelo responsável técnico.

Art. 46. O agente deve executar ações de manutenção corretiva quando o equipamento apresentar falha, defeito ou não conformidade.



§1º Quando forem utilizadas soluções provisórias para restabelecer o funcionamento do equipamento, deve ser definido um prazo para correção definitiva da falha, defeito ou não conformidade.

§2º As soluções provisórias de trata o §1º *docaput*não podem comprometer a segurança das bebidas.

Art. 47. O procedimento de manutenção corretiva de equipamentos deve conter a descrição das ações a serem tomadas e as pessoas responsáveis que devem ser notificadas quando for identificada necessidade de manutenção corretiva.

Art. 48. O agente deve manter registros de manutenção corretiva, contendo no mínimo:

I - identificação do equipamento;

II - local de utilização do equipamento;

III - descrição da falha ou não conformidade;

IV - identificação de quem constatou a falha ou não conformidade;

V - solução provisória tomada, se necessário;

VI - prazo para máximo para correção definitiva da solução provisória tomada;

VII - data da parada do equipamento, se necessário;

VIII - descrição das ações de manutenção corretiva;

IX - data de execução das ações de manutenção corretiva;

X - identificação do colaborador ou empresa que executou a manutenção corretiva;

XI - análise crítica da manutenção corretiva pelo responsável técnico, ou responsável pela gestão do programa permanente de boas práticas de fabricação;

XII - data da análise crítica da manutenção corretiva pelo responsável técnico, ou responsável pela gestão do programa permanente de boas práticas de fabricação;

XIII - data da liberação do equipamento para uso; e

XIV - identificação do responsável pela liberação do equipamento para uso.

Seção XII

Do controle de limpeza, de desinfecção e de sanitização

Art. 49. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para o preparo de soluções de limpeza, de desinfecção e de sanitização.

Parágrafo único. As soluções devem ser armazenadas em embalagens adequadas e em ambiente específico para guarda de saneantes e devem estar claramente identificadas.

Art. 50. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de limpeza e desinfecção de equipamentos.

Art. 51. O procedimento e limpeza e desinfecção de equipamentos deve conter no mínimo:

I - relação dos equipamentos;

II - descrição dos produtos e das soluções de limpeza e desinfecção de cada equipamento;

III - método de limpeza e desinfecção de cada equipamento;

IV - periodicidade de limpeza e desinfecção de cada equipamento; e

V - descrição dos testes de isenção de resíduos de saneantes em equipamentos, incluindo a especificação das situações em que devem ser realizados.

Parágrafo único. O método e a periodicidade definidos para limpeza e desinfecção de cada equipamento devem considerar a relevância deste processo para garantir a segurança e a qualidade da bebida.

Art. 52. O agente deve manter registros de limpeza e desinfecção de equipamentos, contendo no mínimo:



I - identificação do equipamento;

II - identificação do produto ou solução de limpeza utilizado, incluindo minimamente sua denominação, marca, lote e diluição empregada;

III - descrição das quantidades empregadas dos produtos e das soluções de limpeza e desinfecção;

IV - tempo de contato do produto ou da solução de limpeza e desinfecção;

V - temperatura do produto ou da solução empregados na limpeza e desinfecção;

VI - data e horário de realização do procedimento de limpeza e desinfecção;

VII - identificação do responsável pelo procedimento de limpeza e desinfecção;

VIII - resultado do teste de resíduos, quando aplicável; e

IX - identificação do responsável pela validação do teste de resíduos, quando aplicável.

Art. 53. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de sanitização de recipientes retornáveis.

Art. 54. O procedimento de sanitização de recipientes retornáveis deve conter no mínimo:

I - descrição dos produtos e das soluções de sanitização;

II - método de sanitização dos recipientes retornáveis; e

III - descrição dos testes de isenção de resíduos.

Art. 55. O agente deve manter registros de sanitização de recipientes retornáveis, contendo no mínimo:

I - identificação do tipo de recipiente retornável;

II - quantidade de recipientes;

III - identificação do produto ou solução de limpeza utilizado, incluindo minimamente sua denominação, marca, lote e diluição empregada;

IV - descrição das quantidades empregadas dos produtos e das soluções de sanitização;

V - data e horário de realização do procedimento de sanitização;

VII - identificação do responsável pelo procedimento de sanitização;

VIII - resultado do teste de resíduos; e

IX - identificação do responsável pela validação do teste de resíduos.

Art. 56. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de limpeza e desinfecção de instalações.

Art. 57. O procedimento de limpeza e desinfecção de instalações deve conter no mínimo:

I - descrição dos produtos e das soluções de limpeza e desinfecção de instalações;

II - método de limpeza e desinfecção de instalações; e

III - periodicidade de limpeza e desinfecção de cada seção do estabelecimento.

Parágrafo único. O método e a periodicidade de limpeza e desinfecção de cada seção do estabelecimento devem considerar as atividades realizadas em cada seção visando garantir a segurança e a qualidade da bebida.

Art. 58. O agente deve manter registros de limpeza e desinfecção de instalações, contendo no mínimo:

I - identificação da seção do estabelecimento;

II - identificação do produto ou solução de limpeza utilizado, incluindo minimamente sua denominação, marca, lote e diluição empregada;

III - data e horário de realização do procedimento de limpeza e desinfecção; e



IV - identificação do responsável pelo procedimento de limpeza e desinfecção.

Seção XIII

Do controle de temperatura e umidade de ambiente

Art. 59. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de controle de temperatura e umidade de ambiente.

Parágrafo único. O controle de temperatura e umidade deve ser realizado nos ambientes em que esse controle seja necessário para garantia da qualidade e segurança dos insumos e das bebidas.

Art. 60. O procedimento de controle de temperatura e umidade de ambiente deve conter no mínimo:

- I - relação dos ambientes monitorados;
- II - frequência de monitoramento;
- III - faixa aceitável de temperatura e umidade; e
- IV - procedimento a ser adotado em caso de não conformidade.

Art. 61. O agente deve manter registros de controle de temperatura e umidade de ambiente, contendo no mínimo:

- I - identificação do ambiente;
- II - identificação do equipamento de medição utilizado para o controle de temperatura e umidade;
- III - descrição da faixa de aceitação de temperatura e umidade;
- IV - valores de temperatura e umidade medidos;
- V - identificação de quem realizou a medição; e
- VI - avaliação crítica da medição.

Seção XIV

Do controle de temperatura de câmara térmica

Art. 62. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de controle de temperatura de câmaras térmicas.

Art. 63. O procedimento de temperatura de câmara térmica deve conter no mínimo:

- I - relação das câmaras térmicas;
- II - localização das câmaras térmicas;
- III - frequência de monitoramento;
- IV - faixa aceitável de temperatura; e
- V - procedimento a ser adotado em caso de desvios.

Art. 64. O agente deve manter registros de controle de temperatura de câmara térmica, contendo no mínimo:

- I - identificação da câmara térmica;
- II - identificação do equipamento de medição utilizado para controle de temperatura da câmara térmica;
- III - descrição da faixa de aceitação de temperatura;
- IV - valores de temperatura medidos;
- V - identificação de quem realizou a medição; e
- VI - avaliação crítica da medição.

Seção XV

Do controle de insumos



Art. 65. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de recebimento de insumos.

Art. 66. O agente deve manter registros de recebimento de insumos, contendo no mínimo:

- I - data de recebimento do insumo;
- II - identificação do insumo;
- III - número da nota fiscal;
- IV - identificação do fornecedor;
- V - marca do insumo;
- VI - quantidade recebida;
- VII - número do lote do fabricante;
- VIII - número do lote interno, quando houver;
- IX - validade do insumo;
- X - conformidade da integridade da embalagem; e
- XI - identificação do responsável pelo recebimento.

Art. 67. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de controle de qualidade de insumos.

Art. 68. O procedimento de controle de qualidade de insumos deve conter no mínimo:

- I - insumos e respectivos parâmetros que devem ser analisados; e
- II - ações corretivas em caso de não conformidade nos insumos.

Parágrafo único. O agente deve estabelecer critérios para determinar a necessidade de realização de análises de controle de qualidade de insumos baseados no controle de fornecedores e na relevância do controle de qualidade do insumo para garantia da qualidade, identidade e segurança da bebida.



Art. 69. As análises de controle de qualidade de insumos podem ser realizadas em laboratório interno ou externo.

Art. 70. O agente deve avaliar criticamente o resultado das análises de controle de qualidade de insumos e adotar as medidas necessárias junto ao fornecedor do insumo em caso de não conformidades.

Art. 71. O agente deve manter registros da realização de análises de controle de qualidade de insumos.

Seção XVI

Do controle de elaboração de bebidas

Art. 72. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para controle de elaboração de bebidas.

§ 1º O agente deve estabelecer os parâmetros que devem ser controlados e seus critérios de aceitação, de acordo com as especificidades de seu processo de elaboração e da cadeia produtiva.

§ 2º O agente deve estabelecer controles em todas as etapas do processo de elaboração de bebidas, abrangendo a produção, o envelhecimento, o envase, a rotulagem, o processo de embalagem, os tratamentos para conservação do produto, e quaisquer outras etapas que compõem seu processo de elaboração.

Art. 73. O agente deve manter registros de todos os parâmetros que são controlados no processo de elaboração de bebidas, para cada lote de produto, contendo no mínimo:

- I - identificação inequívoca do produto acabado ou do produto intermediário elaborado;
- II - data e horário de início de cada etapa do processo de elaboração;
- III - data e horário de término de cada etapa do processo de elaboração;
- IV - identificação dos equipamentos usados na elaboração do lote;

V - identificação inequívoca das matérias-primas, ingredientes e demais insumos empregados na elaboração do lote;

VI - identificação dos lotes de recipientes, tampas e demais insumos usados no envase das bebidas;

VII - identificação do rótulo;

VIII - identificação dos equipamentos empregados nos controles em processo;

IX - resultados das medições ou análises de controle em processo; e

X - identificação dos responsáveis por cada etapa do processo de elaboração.

Seção XVII

Do controle de sistema de refrigeração e aquecimento

Art. 74. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para controle de sistemas de refrigeração e aquecimento.

§ 1º Os sistemas dispostos *nocaput* se referem aos líquidos utilizados em tanques, trocadores de calor, pasteurizadores e outros equipamentos do sistema de refrigeração ou aquecimento.

§ 2º O procedimento disposto *nocaput* deve incluir o controle do nível do reservatório e meios adicionais para identificação de possíveis vazamentos.

§ 3º O procedimento disposto *nocaput* deve prever as ações necessárias para investigação de possíveis vazamentos e os procedimentos para segregação das bebidas que tenham passado pelo sistema.

Art. 75. As substâncias utilizadas nos sistemas de refrigeração e aquecimento devem ser de grau alimentício.

Art. 76. Os líquidos dos sistemas de refrigeração devem ser adicionados de corantes ou aromatizante de grau alimentício para facilitar a detecção de vazamentos.

Art. 77. A bebida que estiver passando pelo processo de refrigeração e aquecimento sempre deve ter pressão maior que a pressão do líquido do sistema.

Art. 78. O agente deve manter registros de controle dos sistemas de refrigeração e aquecimento, contendo no mínimo:

I - identificação do sistema;

II - identificação da substância utilizada, incluindo no mínimo a denominação, lote, fabricante e quantidade utilizada;

III - nível do reservatório medido;

IV - verificação de possíveis vazamentos;

V - data e horário da medição do nível do reservatório;

VI - identificação do responsável pela medição;

VII - em caso de reposição da substância:

a) data;

b) identificação da substância adicionada incluindo, minimamente, denominação, lote, fabricante e quantidade adicionada; e

c) identificação do responsável pela reposição do fluido refrigerante; e

VIII - ações tomadas em caso de detecção de vazamentos.

Parágrafo único. Os registros do nível do reservatório deverão ser realizados com frequência mínima diária.

Art. 79. O agente deve manter arquivado cópia do manual do fabricante dos trocadores de calor e tanques, destacando a substâncias por eles indicadas para a função de anticongelante e notas fiscais escrituradas de compra do líquido anticongelante utilizado em seus equipamentos.



Seção XVIII

Do controle de produto acabado

Art. 80. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de controle de qualidade de produto acabado, baseado nos parâmetros definidos para a bebida em seu padrão de qualidade e identidade e relacionados no item 4, coluna "Laudo para Controle do Produto Nacional (Análise de Controle)" da bebida em questão, no Anexo à Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 140, de 28 de fevereiro de 2024.

§ 1º As análises de controle de qualidade de produto acabado que devem ser realizadas em todo lote de bebida elaborada estão dispostas no Anexo I.

§ 2º O responsável técnico, ou responsável pela gestão do programa permanente de boas práticas de fabricação, deve estabelecer a periodicidade mínima para realização das análises de controle que não estão previstas no Anexo I, considerando relevância da análise para garantir a segurança, identidade e qualidade da bebida.

§ 3º As análises de controle de qualidade de produto acabado podem ser realizadas em laboratório interno ou externo.

Art. 81. O agente deve manter os registros da realização de análises de controle de qualidade de produto, da análise crítica dos resultados das análises, bem como das ações realizadas em caso de não conformidade dos resultados.

Seção XIX

Do controle de expedição de produto

Art. 82. O agente deve estabelecer e implementar procedimento de controle de expedição de produto.

Art. 83. O agente deve manter registros de controle de expedição de produto contendo no mínimo:

- I - data de expedição do produto;
- II - denominação de venda, marca e lote do produto;
- III - quantidade expedida;
- IV - identificação do adquirente, incluindo no mínimo:
 - a) razão social ou nome do adquirente;
 - b) CNPJ ou CPF do adquirente;
 - c) endereço completo do adquirente; e
 - d) informação de contato do adquirente; e
- V - evidência da destinação do produto.

Seção XX

Do controle de devolução de produtos

Art. 84. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para controle de devolução de bebida.

Parágrafo único. A devolução de bebida de que trata o caput não se refere aos casos de recolhimento.

Art. 85. O agente deve manter registros do controle de devolução de bebida contendo no mínimo:

- I - informações da bebida envolvida na devolução, incluindo no mínimo:
 - a) denominação da bebida;
 - b) marca;
 - c) número de lote;



d) número de registro no Ministério da Agricultura e Pecuária;

e) data de fabricação;

f) data de validade; e

g) tipo e volume da embalagem;

II - informações sobre o solicitante da devolução, incluindo no mínimo:

a) nome ou razão social;

b) CPF ou CNPJ; e

c) informações de contato;

III - motivo da devolução;

IV - identificação do responsável pelo recebimento dos produtos devolvidos; e

V - destinação final do produto.

Seção XXI

Do controle de recolhimento

Art. 86. O agente deve estabelecer e implementar procedimento para controle de recolhimento de produtos de acordo com a legislação.

Art. 87. O agente deve comunicar o recolhimento de bebida imediatamente ao Ministério da Agricultura e Pecuária.

§ 1º A comunicação do recolhimento ao Ministério da Agricultura e Pecuária deve ser feita por meio do sistema para comunicar recolhimento de bebidas no sítio eletrônico oficial do Governo Federal para a disponibilização de informações e acesso aos serviços públicos digitais, na forma estabelecida no Decreto nº 8.936, de 19 de dezembro de 2016.

§ 2º A comunicação do recolhimento ao Ministério da Agricultura e Pecuária não isenta a necessidade de o agente realizar comunicação a outras autoridades competentes e aos consumidores.



Art. 88. O agente deve manter registros do controle de recolhimento de bebida contendo no mínimo:

I - extrato da comunicação de recolhimento ao Ministério da Agricultura e Pecuária emitido pelo sistema, conforme disposto no parágrafo 1º do Art. 87.

II - identificação do responsável pelo recebimento da bebida;

III - quantidade total recolhida; e

IV - destinação final do produto.

Parágrafo único. Os documentos comprobatórios da destinação final da bebida devem ser anexados aos registros.

CAPÍTULO IV

DOS CONTROLES DOS PROCESSOS DE IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO DE BEBIDAS

Seção I

Dos processos de importação

Art. 89. O agente importador deve estabelecer e implementar procedimento para atender aos requisitos de identidade e qualidade de bebidas definidos na legislação brasileira, conforme apresentado no Anexo à Instrução Normativa SDA/MAPA Nº 140, de 28 de fevereiro de 2024.

Art. 90. Os estabelecimentos importadores devem realizar no mínimo os seguintes controles:

I - tratamento de reclamações, conforme disposto nos art. 26 ao art. 28;

II - controle de expedição de produto, conforme disposto nos art. 82 e art. 83; e

III - controle de recolhimento, conforme disposto nos art. 86 ao art. 88.

Seção II

Dos processos de exportação

Art. 91. O agente exportador deve estabelecer e implementar procedimento para atender aos requisitos de identidade e qualidade e das exigências para internalização requeridos pelo país de destino do produto.

§ 1º O procedimento de que trata *o caput* devem contemplar no mínimo:

- I - identificação dos países de destino;
- II - requisitos obrigatórios de rotulagem;
- III - parâmetros analíticos exigidos nos países de destino;
- IV - ingredientes e aditivos permitidos nos países de destino; e
- V - tipo de certificação exigida.

§ 2º Quando não for possível estabelecer processos ou parâmetros diferenciados para atender às exigências dos países de destino, ou se opte pela padronização destes, deverá ser adotada a exigência mais restritiva.

Art. 92. Os estabelecimentos exclusivamente exportadores devem adotar os seguintes controles:

- I - tratamento de reclamações, conforme disposto nos art. 26 ao art. 28;
- II - controle de rastreabilidade, conforme disposto nos art. 13 e art. 14; e
- III - controle de recolhimento, conforme disposto dos art. 86 ao art. 88.

CAPÍTULO V

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 93. Esta Portaria entra em vigor em XX de XXXXX de 202X.

Parágrafo único. Fica estabelecido o prazo de cento e oitenta dias, a partir da entrada em vigor desta Portaria, para as adequações necessárias.



CARLOS FÁVARO

Ministro de Estado da Agricultura e Pecuária

ANEXO I

Produto	Análises obrigatórias a cada lote elaborado
Bebidas não alcoólicas	I - sólidos solúveis, quando aplicável; II - pH, quando aplicável; e III - sensorial - aparência, cor, odor e sabor.
Cerveja Cerveja sem glúten	I - teor alcoólico; II - pH / pH da diluição; e III - sensorial - aparência, cor, odor e sabor. IV - Teor de glúten.
Vinagre	I - acidez volátil; II - teor alcoólico; V - sensorial - aparência, cor, odor e sabor
Demais bebidas alcoólica	I - teor alcoólico; II - sensorial - aparência, cor, odor e sabor.

Este conteúdo não substitui o publicado na versão certificada.