

Oficina orienta produtores sobre regularização sanitária de agroindústrias

Encontro reuniu participantes da RMBH que receberam orientações de técnicos da Emater e da prefeitura 22 de Agosto de 2019 , 15:07

Atualizado em 22 de Agosto de 2019 , 15:16



BELO HORIZONTE (22/8/2019) – Um dos primeiros passos para o produtor interessado em montar uma agroindústria é a regularização sanitária. Saber exatamente o que fazer evita problemas, como a interdição do estabelecimento. Buscando orientar melhor os produtores, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) – vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) – promoveu um curso sobre o tema, nesta quinta-feira (22/8). O evento aconteceu na sede da Emater-MG, em Belo Horizonte.

O encontro reuniu produtores de municípios da região metropolitana. As palestras foram ministradas por técnicos da Emater-MG e da Prefeitura de Belo Horizonte. “O nosso foco é capacitar produtores de alimentos processados de origem vegetal para o licenciamento sanitário das agroindústrias”, diz a gerente da Divisão de Programas Especiais da Emater-MG, Mariza Flores.

A gerente lembra que o produtor que não tiver sua agroindústria regularizada não pode comercializar seus produtos no mercado formal, emitir nota fiscal e participar de Chamadas Públicas. E pior: o produto pode ser apreendido no comércio. A fiscalização é feita pelo Estado e municípios. “Com a regularização sanitária, a agroindústria tem a chancela da vigilância sanitária quanto à qualidade de seus produtos e pode acessar diferentes mercados”, explica.

Temas

As palestras ministradas abordaram diversos pontos da legislação. Entre eles, a adequação das agroindústrias e as boas práticas de fabricação. Os participantes puderam saber como obter o alvará sanitário de estabelecimentos junto à Prefeitura de Belo Horizonte. Desde 2018, o documento pode ser requerido pelo portal www.redesim.mg.gov.br. O interessado preenche um formulário e, se o estabelecimento atender aos critérios exigidos e dependendo da classificação de risco da atividade, obtém o alvará com validade de um ano. O documento pode ser impresso após o pagamento de uma taxa.

“Facilitou a vida de todo mundo. Antigamente isso poderia demorar muito tempo. Esse questionário vai trazer itens da legislação. O cumprimento de um percentual desses itens libera o alvará sanitário”, diz a gerente de Vigilância Sanitária da Regional Norte da Prefeitura de Belo Horizonte, Gisele de Fátima Andrade. A gerente ainda lembra que os estabelecimentos podem passar por uma fiscalização, de acordo com critérios da Vigilância Sanitária.

Carla Beatriz Damásio, uma das participantes da capacitação promovida pela Emater-MG, mora em Belo Horizonte e há cinco anos produz bolos, que são comercializados em feiras. Carla conta que estão em andamento os processos de rotulagem dos produtos e a obtenção do alvará sanitário do seu estabelecimento. Para ela, participar da oficina ajudou a tirar dúvidas. “Nós estamos precisando de mais informações e esse curso está nos ajudando nisso. Sem falar que é importante o alvará sanitário, que nos dá mais tranquilidade e mercado”, disse.

Atuação da Emater-MG

Visando ao desenvolvimento do setor, a Emater-MG tem orientado as famílias na regularização sanitária de seus empreendimentos. A ideia é melhorar cada vez mais a qualidade dos produtos oferecidos ao consumidor, agregando valor, ampliando a comercialização e melhorando a qualidade de vida das famílias.

Em 2018 e 2019, a Emater-MG atendeu 243 agroindústrias de origem animal e vegetal na elaboração e adequação de projetos e na implantação de boas práticas de fabricação.

[Enviar para impressão](#)