

# Oficina orienta produtores sobre regularização sanitária de agroindústrias

Qui 22 agosto

---

o Emater-MG

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.

As palestras foram ministradas por técnicos da Emater-MG e da Prefeitura de Belo Horizonte para produtores de municípios da região metropolitana. “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: seu 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 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](http://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 pagamento de uma taxa.

“Facilitou a vida de todo mundo. Antigamente isso poderia demorar muito tempo. Esse questionário traz 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 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.