



Entendendo as boas práticas de fabricação atuais, análise de risco e controles preventivos de risco de alimentos para consumo humano

Introdução:

A Lei sobre a modernização de segurança alimentar da FDA (FSMA) de 2011 instrui a Food and Drug Administration (FDA) dos EUA, como a agência reguladora de alimentos do Departamento de Saúde e Serviços Humanos dos EUA, a proteger melhor a saúde pública, adotando entre outras coisas, uma abordagem moderna, preventiva e baseada em risco de regulação de segurança alimentar. No dia 17 de setembro de 2015, a FDA publicou a regra final de Boas práticas de fabricação atuais, análise de risco e controles preventivos baseados em risco de alimentos para consumo humano (norma PCHF). O Departamento de Saúde de Rhode Island (RIDOH) adota essas regulamentações federais como referência, e agora estão em vigor de acordo com as datas de conformidade da FDA para as instalações de alimentação animal e humana em Rhode Island. Essa norma final entrou em vigor dia 20 de dezembro de 2017 no Estado de Rhode Island. Ela cria novos requisitos para a produção de alimento para consumo humano realizada por estabelecimentos alimentares registrados e revisa requisitos anteriores. Proprietários, operadores ou agentes responsáveis por um estabelecimento envolvido na fabricação ou processamento, empacotamento ou armazenamento de alimentos para consumo humano ou animal nos Estados Unidos devem obter o registro da FDA, a menos que sejam isentos de acordo com a seção 21 CFR 1.226 da exigência do registro.

Este documento destaca o Título 21 CFR Parte 117 e contém um breve resumo dos diferentes componentes das novas regulamentações, incluindo:

- Principais exigências da regulamentação
- Definições úteis
- Informações específicas das Subpartes – incluindo uma listagem de produtos alimentares e as Subpartes a que eles estão sujeitos
- Uma lista de isenções à regulamentação
- Exigências de treinamento
- Estabelecimentos qualificados
- Uma lista de recursos para fornecer mais informações

OBSERVAÇÃO: cada operação é diferente, e suas obrigações de acordo com a seção 21 CFR 117 podem mudar com base nas especificidades da sua operação. Consulte as exigências completas em www.FDA.gov.

Principais exigências da 21 CFR 117:

1. Os estabelecimentos previstos devem estabelecer e implementar um sistema de segurança alimentar que inclui uma análise de risco e a implementação de controles preventivos baseados em risco. (21 CFR, Parte 117, Subparte C)

A norma (21 CFR 117.126) exige um plano de segurança alimentar por escrito para todos os estabelecimentos previstos, a menos que alguma isenção seja aplicável. O plano por escrito deve ser preparado por (ou a preparação deve ser fiscalizada por) um “indivíduo qualificado em controles preventivos” e deve incluir:

- Uma análise de risco – deve considerar riscos biológicos, químicos e físicos conhecidos ou razoavelmente previsíveis
- Controles preventivos

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



- Um programa de cadeia de suprimentos baseado em riscos, se for apropriado
 - Uma plano de recall, caso haja qualquer risco associado ao alimento que necessita de um controle preventivo
 - Procedimentos para monitorar a implementação dos controles preventivos
 - Procedimentos para verificar se os controles preventivos estão consistentemente implementados e se estão efetivamente minimizando ou prevenindo os riscos identificados
2. Os estabelecimentos previstos devem estabelecer e implementar um programa de cadeia de suprimentos baseado em riscos para as matérias-primas e outros ingredientes cujos riscos foram controlados antes do recebimento (um controle aplicado à cadeia de suprimentos) (21 CFR Parte 117, Subparte G).
 3. Os estabelecimentos previstos devem atender às exigências das Boas práticas de fabricação atuais (CGMP) (21 CFR, Parte 117, Subparte B).

Definições úteis:

Estabelecimento – qualquer estabelecimento, estrutura ou estruturas sob uma propriedade em um local físico geral, ou um estabelecimento móvel que viaja para vários locais, que fabrica/processa, embala ou armazena alimentos para consumo nos EUA.

Fazenda – definida em 1.227 do Capítulo 21 CFR:

(1) Fazenda de produção primária. Uma fazenda de produção primária é uma operação sob uma administração em um local físico geral (mas não necessariamente contíguo) dedicado ao cultivo de sementes, à colheita de sementes, à criação de animais (incluindo frutos do mar) ou a qualquer combinação dessas atividades.

O termo “fazenda” inclui operações que, além dessas atividades:

- (i) Embalam ou armazenam produtos agrícolas crus;
- (ii) Embalam ou armazenam alimentos processados, contanto que todos os alimentos processados usados nessas atividades sejam consumidos nessa fazenda sob a mesma administração, ou sejam alimentos processados identificados no parágrafo (1)(iii)(B)(1) desta definição; e (iii) Fabricam/processam alimentos, contanto que:
 - (A) Todos os alimentos usados nessas atividades sejam consumidos nessa fazenda ou em outra fazenda sob a mesma administração ou
 - (B) Qualquer fabricação/processamento de alimentos que não sejam consumidos nessa fazenda ou em outra fazenda sob a mesma administração consista somente em:
 - (1) Secar/desidratar produtos agrícolas crus para criar um produto distinto (como secar/desidratar uvas para produzir passas) e embalar e rotular esses produtos, sem fabricação/processamento adicional (um exemplo de fabricação/processamento adicional é fatiamento);
 - (2) Tratamento para manipular o amadurecimento de produtos agrícolas crus (como o tratamento de legumes e verduras com gás etileno) e embalagem e rotulagem de produtos agrícolas crus, sem fabricação/processamento adicional; e
 - (3) Embalagem e rotulagem de produtos agrícolas crus, quando essas atividades não envolvem fabricação/processamento adicional (um exemplo de fabricação/processamento adicional é irradiação).

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



(2) Fazenda de atividades secundárias Uma fazenda de atividades secundárias é uma operação, não localizada em uma fazenda de produção primária, dedicada à colheita (como o descasque), embalagem e/ou armazenamento de produtos agrícolas crus, desde que a(s) fazenda(s) de produção primária que cultiva(m), colhe(m) e/ou cria(m) a maior parte dos produtos colhidos, embalados e/ou armazenados pela fazenda de atividades secundárias possua(m), ou possua(m) conjuntamente, um interesse majoritário na fazenda de atividades secundárias. Uma fazenda de atividades secundárias também pode conduzir essas atividades adicionais permitidas em uma fazenda de produção primária, conforme descrito no parágrafo (1)(ii) e (iii) desta definição.

Fabricação/Processamento – produção de alimentos com um ou mais ingredientes, ou criação, preparo, tratamento, modificação ou manipulação de alimentos, incluindo sementes ou ingredientes.

Embalagem – colocação de alimentos em um recipiente diferente de um recipiente que entre em contato diretamente com o alimento e que o consumidor recebe, incluindo atividades incidentais para garantir a embalagem segura ou efetiva desse alimento, como separamento, abate, classificação, pesagem e transporte.

Armazenamento – armazenamento de alimentos, incluindo atividades que garantem o armazenamento de um alimento, como desinfecção de alimentos durante o armazenamento e secagem/desidratação de produtos agrícolas crus (quando a secagem/desidratação não cria um produto distinto, por exemplo, a secagem/desidratação de feno ou alfafa). O armazenamento também inclui atividades necessárias para a distribuição de alimentos, como a mistura de um produto agrícola cru ou a separação em paletes.

Estabelecimento misto – um estabelecimento que se envolve tanto em atividades que são isentas do registro de acordo com a seção 415 da Federal Food, Drug, and Cosmetic Act (Lei federal de alimentos, medicamento e cosméticos) quanto em atividades que exigem que o estabelecimento seja registrado. Um exemplo desse tipo de estabelecimento é uma “fazenda mista,” que é uma fazenda, mas também conduz atividades fora da definição de fazenda que exigem que o estabelecimento seja registrado.

Controles preventivos – procedimentos, práticas e processos baseados em risco, razoavelmente apropriados, que uma pessoa conhecedora da fabricação, processamento, embalagem ou armazenamento seguro de alimentos empregaria para minimizar consideravelmente ou prevenir os riscos identificados de acordo com a análise de risco que seja consistente com o entendimento científico atual de fabricação, processamento, embalagem ou armazenamento seguro de alimentos no momento da análise.

Indivíduo qualificado em controles preventivos – um indivíduo qualificado que concluiu com sucesso o treinamento sobre o desenvolvimento e a aplicação de controles preventivos baseados em risco pelo menos equivalente ao recebido de acordo com um currículo padronizado reconhecido como adequado pela FDA ou que seja qualificado por meio de experiência profissional para desenvolver e aplicar um sistema de segurança alimentar.

Estabelecimentos qualificados – empresas (quando incluem as vendas por qualquer subsidiária, afiliada e qualquer entidade da qual o estabelecimento é uma subsidiária ou afiliada) com vendas médias anuais de menos de 500.000 dólares com pelo menos metade das vendas aos consumidores ou a varejistas locais ou restaurantes ou reservas indígenas (dentro do mesmo estado ou num perímetro de 275 milhas) ou microempresas, conforme definido abaixo.

Indivíduo qualificado – uma pessoa que tem a formação, capacitação ou experiência (ou a combinação delas) necessária para fabricar, processar, embalar ou armazenar alimentos de forma limpa e segura adequadamente para as atividades individuais. Um indivíduo qualificado pode ser, mas não é obrigado que seja, um funcionário do estabelecimento.

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



Pequenas empresas – uma empresa (incluindo qualquer subsidiária e afiliada) que emprega menos de 500 funcionários em tempo integral.

Microempresas – uma empresa (incluindo qualquer subsidiária ou afiliada) com faturamento médio menor que 1.000.000 de dólares (ajustados pela inflação) -- na venda de alimentos para consumo humano e no valor de mercado do alimento que é fabricado, processado, embalado ou armazenado sem a venda (por exemplo, armazenado por uma taxa), por ano durante o período de 3 anos antes do ano corrente.

Visão geral da regulamentação GMP PC:

Título 21 CFR Parte 117 – Boas práticas atuais de fabricação, análise de risco e controle preventivo baseado em riscos de alimentos para consumo humano

A regulamentação de controles preventivos (21 CFR Parte 117) é dividida em sete subpartes:

Subparte A – Provisões gerais. Esta subparte lista definições e isenções de alguns alimentos, atividades e instalações. A Subparte A inclui exigências de treinamento para indivíduos qualificados. Um indivíduo qualificado é uma pessoa que tem uma combinação de formações, capacitações e experiências necessárias para fabricar, processar, embalar ou armazenar alimentos de forma limpa e segura adequadamente para suas atividades.

Todos os estabelecimentos alimentícios registrados estão sujeitos à Subparte A – incluindo processadoras de frutos do mar e de sucos.

Subparte B – Boas práticas de fabricação atuais. Esta subparte se aplica a todos os alimentos, atividades e estabelecimentos sujeitos à regulamentação.

Todos os estabelecimentos alimentícios registrados estão sujeitos à Subparte B – incluindo processadoras de frutos do mar e de sucos.

Subparte C – Análise de risco e controles preventivos baseados em risco. Esta subparte se aplica à maior parte dos alimentos, atividades e instalações. Os estabelecimentos sujeitos à Subparte C da regulamentação devem ter e implementar um Plano de Segurança Alimentar (FSP). O FSP deve incluir uma análise de risco por escrito. Se a análise de risco revelar um ou mais riscos que exijam um controle preventivo, a empresa deverá ter e implementar controles preventivos apropriados. A maior parte das exigências do controle preventivo está descrita na Subparte C, com exceção do programa da cadeia de suprimentos, que está descrito na Subparte G. A análise de risco determina qual programa de controle preventivo o estabelecimento precisará incluir em seu plano de segurança alimentar.

Subparte D – Exigências modificadas. Esta subparte descreve as exigências modificadas de um estabelecimento qualificado e de um estabelecimento unicamente envolvido no armazenamento de alimentos embalados refrigerados e não expostos quando controles de temperatura são necessários para impedir o crescimento de patógenos. A Subparte A isenta esses estabelecimentos das exigências nas Subpartes C e G.

Subparte E - Revogação da isenção de um estabelecimento qualificado. Esta subparte abrange somente as circunstâncias e procedimentos relacionados à revogação da isenção de um estabelecimento qualificado.

Subparte F – Exigências aplicáveis a registros que devem ser estabelecidos e mantidos. Esta subparte descreve exigências adicionais para registros obrigatórios nas Subpartes A, C, D e G.

Subparte G - Programa da cadeia de suprimentos. Esta subparte descreve as exigências de um programa de controle preventivo da cadeia de suprimentos. Um estabelecimento que identificar um risco que exija um controle da cadeia de suprimentos deverá atender às exigências contidas na Subparte G. No entanto, é importante notar que nem todos os estabelecimentos precisarão identificar o programa da cadeia de suprimentos como um controle preventivo em um plano de segurança alimentar.

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



Tabela 1: Exemplos de alimentos cobertos pela 21 CFR 117 e as Subpartes aplicáveis:

Tipo de alimento	Subpartes
Carne de animais de caça (alce, búfalo etc.)	Sujeita às Subpartes A, B, C, F e G
Peixes e produtos pesqueiros	Sujeitos à Subparte A (117.4 exigência de treinamento de pessoal), Subparte B (CGMPs) e Subparte F (registro de treinamento) *Isentos das Subpartes C e G, sujeitos à 21 CFR 123
Laticínios de grau A (Exemplo, leite)	Sujeitos às Subpartes A, B, C, F e G *Também sujeitos à Pasteurized Milk Ordinance (Portaria de Leite Pasteurizado - PMO) que é consistente com C e G
Outros produtos laticínios (Exemplo, sorvete)	Sujeitos às Subpartes A, B, C, F e G *Não é um laticínio de grau A, portanto, não está sujeito à Portaria de Leite Pasteurizado
Ovos	Geralmente não sujeitos à 21 CFR 117 *Ovos com casca estão sujeitos à 21 CFR 118 - Regulamentação de Segurança de Ovos
Itens de padaria (Exemplo, pão)	Sujeitos às Subpartes A, B, C, F e G
Pasta de amendoim	Sujeita às Subpartes A, B, C, F e G
Suco 100% natural	Sujeito à Subparte A (117.4 exigência de treinamento de pessoal), Subparte B (CGMPs) e Subparte F (registro de treinamento) *Isento das Subpartes C e G, sujeito à 21 CFR 120
Enlatados de baixa acidez (Exemplo, vagem enlatada)	Sujeitos às Subpartes A, B, C, F e G *As Subpartes C e G se aplicam a riscos químicos e físicos. *As Subpartes C e G não se aplicam a riscos microbiológicos regulamentados na 21 CFR 113 *Sujeitos à 21 CFR 108 e 113
Alimentos acidificados (Exemplo, picles)	Sujeitos às Subpartes A, B, C, F e G *Também sujeitos à 21 CFR 108 e 114
Água engarrafada	Sujeita às Subpartes A, B, C, F e G *Também sujeita à 21 CFR 129 Processamento e Engarrafamento de Água Potável

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



Fórmula infantil	<p>Sujeita às Subpartes A, B, C, F e G</p> <p>*Também sujeita à 21 CFR 106 Procedimentos de Controle de Qualidade de Fórmulas Infantis e à 21 CFR 107 Fórmula Infantil</p>
Suplementos alimentares (Exemplo, vitaminas)	<p>Não sujeitos à 21 CFR 117</p> <p>*Sujeitos à 21 CFR 111 GMP (Boas Práticas de Fabricação) para Suplementos Alimentares</p>
Bebidas alcoólicas (Exemplo, cerveja, vinho, sidra, destilados)	<p>Sujeitas às Subpartes A, B e F</p> <p>*Isentas das Subpartes C e G caso a fábrica atenda a duas condições: 1) registro na FDA como uma instalação alimentícia, 2) obter uma permissão ou registro na Secretaria de Fazenda para a Lei Federal de Administração de Bebidas Alcoólicas</p>
Ração e refeições para animais	<p>Não sujeitos à 21 CFR 117.</p> <p>*Sujeitos à 21 CFR 507 Controles Preventivos para Alimentos para Consumo Animal</p>
Depósito de frutas, legumes e verduras	<p>Se armazenar produtos processados (cortados, triturados etc.), estará sujeito às Subpartes A, B, C, F e G</p> <p>As Subpartes C e G desta parte não se aplicam a estabelecimentos unicamente envolvidos no armazenamento de produtos agrícolas crus (diferentes de frutas, legumes e verduras) destinados a distribuição ou processamento.</p>
Depósito de vários alimentos com alimentos embalados não expostos	<p>Sujeito à 21 CFR 117 Subparte B, A (exigências de treinamento de pessoal) e F (somente para registros de treinamento)</p> <p>*Isento das Subpartes C e G porque são alimentos embalados não expostos</p>
Depósito de alimentos refrigerados com alimentos embalados não expostos	<p>Sujeito às Subpartes B, A (exigências de treinamento de pessoal), D (117.206 exigência modificada)</p> <p>F (somente para registros de treinamento)</p> <p>*Isento das Subpartes C e G [117.7(a)-armazenamento de alimentos embalados não expostos]</p>

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



Isenções descritas na regulamentação: 21 CFR Parte 117.5 e 117.7

Embora todas as firmas registradas devam cumprir com a maior parte da regulamentação (21 CFR 117), as Subpartes C e G da regulamentação não se aplicam ao seguinte:

1. Um Estabelecimento Qualificado 117.5 (a)
2. Atividades sujeitas à 21 CFR Parte 123 (Peixes e produtos pesqueiros) 117.5 (b)
3. Atividades sujeitas à 21 CFR Parte 120 (Sucos processados) 117.5 (c)
4. Atividades sujeitas à 21 CFR Parte 113 (Alimentos com baixa acidez termicamente processados embalados em recipientes hermeticamente vedados). Essa isenção é aplicável somente em relação a riscos microbiológicos regulamentados na parte 113.117.5 (d)
5. Atividades em conformidade com a 21 CFR parte 111 (Suplementos alimentares) 117.5 (e)
6. Atividades sujeitas à Seção 419 da Lei de alimentos, medicamentos e cosméticos (Padrões de Segurança de Produtos) 117.5 (f)
7. Estabelecimentos Produtores de Álcool 117.5 (i) (1)
8. Alimentos pré-embalados que não constituem mais de 5% das vendas gerais do estabelecimento 117.5 (i)(2)
9. Estabelecimentos unicamente envolvidos no armazenamento de produtos agrícolas crus (diferentes de frutas, legumes e verduras) destinadas à distribuição e ao processamento 117.5 (j)
10. A embalagem e o armazenamento de alguns alimentos processados de baixo risco em uma fazenda mista que seja uma pequena ou microempresa. Vinte e três combinações de atividades de embalagem ou armazenamento/alimentos de baixo risco que são isentos estão listadas na 117.5 (g) (3)
11. Fabricação/processamento de alguns alimentos de baixo risco em uma fazenda mista que seja uma pequena ou microempresa. Vinte e sete combinações de atividades/alimentos de baixo risco que são isentos estão listadas na 117.5 (h) (3)
12. Estabelecimentos unicamente envolvidos no armazenamento de alimentos embalados não expostos (uma vez que transportam alimentos expostos ou não embalados, elas perdem a isenção) 117.7

Exigências de treinamento:

Empresas sujeitas à 21 CFR 117 Subparte C devem garantir que o sistema de segurança alimentar seja desenvolvido e aplicado por um indivíduo que tenha concluído com sucesso o treinamento sobre o desenvolvimento e a aplicação de controles preventivos baseados em risco pelo menos equivalente ao recebido de acordo com um currículo padronizado reconhecido como adequado pela FDA ou que seja qualificado por meio de experiência profissional para desenvolver e aplicar um sistema de segurança alimentar (21 CFR 117.4). Além disso, cada indivíduo (incluindo funcionários temporários e sazonais) envolvido na (ou que supervisiona) fabricação, processamento, embalagem ou armazenamento de alimentos cobertos por esta norma deve (21 CFR 117.4(b)):

- Ser um indivíduo qualificado, ou seja, ter a formação, capacitação ou experiência (ou uma combinação delas) necessária para fabricar, processar, embalar ou armazenar alimentos de forma limpa e segura adequadamente para as atividades individuais; e
- Receber treinamento sobre os princípios de higiene e segurança alimentar, incluindo a importância da saúde e higiene pessoal do funcionário, adequado para os alimentos, o estabelecimento e as atividades individuais.

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



Qualificações adicionais para funcionários de supervisão: a responsabilidade pela garantia de conformidade por parte de indivíduos com as exigências desta norma deve ser claramente atribuída a funcionários de supervisão que tenham a formação, capacitação ou experiência (ou uma combinação delas) necessária para supervisionar subordinados na produção de alimentos limpos e seguros 21 CFR 117.4(c).

Registros que documentem o treinamento necessário sobre os princípios de higiene e segurança alimentar devem ser estabelecidos e mantidos 21 CFR 117.4(d).

Estabelecimentos qualificados:

Um estabelecimento que faça jus à definição de um “estabelecimento qualificado” na parte 117 está sujeito às exigências da CGMP, bem como às exigências modificadas descritas na 21 CFR 117.201. Essas exigências modificadas incluem a exigência de que o estabelecimento envie um formulário para a FDA, atestando seu status de estabelecimento qualificado. O documento de orientação no link abaixo explica como determinar se seu estabelecimento faz jus à definição de “estabelecimento qualificado” de acordo com a Parte 117 e como enviar o Formulário FDA 3942a atestando seu status de estabelecimento qualificado, que está sujeito às exigências modificadas na 21 CFR 117.201. As exigências modificadas também incluem uma exigência de que o estabelecimento confirme determinadas práticas de segurança alimentar. Consulte a 21 CFR 117.201(a)(2).

Determinação de Status de Estabelecimento Qualificado na Parte 117: Boas Práticas de Fabricação Atuais, Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco de Alimentos para Consumo Humano

<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm496264.htm>

Recursos adicionais:

Os recursos a seguir estão disponíveis para auxiliar a indústria com a compreensão e a implementação da 21 CFR 117. (Observação: caso não consiga acessar diretamente o link no documento, copie e cole ou digite o endereço no seu navegador)

- **FSMA Norma Final para Controles Preventivos de Alimentos para Consumo Humano.**
O link a seguir contém informações incluindo outros documentos de orientação e fichas informativas traduzidas em vários idiomas:
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm334115.htm>
- **Perguntas frequentes**
http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm247559.htm#PC_Rules
- **Lei de modernização da segurança alimentar da FDA** www.fda.gov/fsma
- **Criador do Plano de Segurança Alimentar**
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm539791.htm>

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908



- **Orientação para a indústria: o que você precisa saber sobre a Regulamentação da FDA: Boas Práticas de Fabricação Atuais, Análise de Risco e Controles Preventivos Baseados em Risco de Alimentos para Consumo Humano; Guia de Conformidade de Pequenas Entidades**
<https://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ucm525201.htm>
- **Envie perguntas: Rede de assistência técnica FSMA da FDA**
<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/FSMA/ucm459719.htm>
- **Instituto de Tecnologia de Illinois, Aliança de Controles Preventivos de Segurança Alimentar (FSPCA)-**
(Reconhecido pela Food and Drug Administration [FDA] dos EUA, as pessoas que concluem o treinamento de FSPCA recebem um certificado de Indivíduo Qualificado para Controles Preventivos [PCQI]. Um PCQI supervisiona a implementação do plano de segurança alimentar de uma determinada instalação e outras responsabilidades importantes envolvidas no cumprimento do FSMA.)
<https://www.ifsh.iit.edu/fspca>
- **Orientação da indústria 21 CFR parte 117: Guia de Conformidade de Pequenas Entidades**
<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/UCM526507.pdf>
- **Registro da sua instalação**
<https://www.fda.gov/food/guidanceregulation/foodfacilityregistration/ucm2006831.htm>

Para obter mais informações: RIDOH Center for Food Protection 401-222-2749
3 Capitol Hill, Room 203, Providence RI 02908