



Boas Práticas de Fabricação em vinícola

Introdução

A produção de vinhos exige cuidados desde a colheita e recebimento das uvas, até o engarrafamento, armazenamento e distribuição. A composição físico-química e os processos fermentativos do mosto garantem ao vinho acabado um menor risco de alterações que resultem em insegurança alimentar. No entanto, os cuidados com a higiene e a limpeza da planta industrial, dos trabalhadores, da matéria-prima, entre outros itens, devem ser os mesmos aplicados em qualquer outro produto alimentício, uma vez que falhas nas atividades de Boas Práticas de Fabricação (BPF)/elaboração dos vinhos podem acarretar produtos em desacordo com a legislação dos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) - IN nº 14, de 08.02.2018, e IN nº 48, de 31.08.2018. Os termos, popularmente conhecidos, para vinhos que se apresentam fora dos padrões de comercialização por problemas de contaminação são “vinho azedo” ou “vinho avinagrado”.

Estrutura da indústria vinícola

As exigências das instalações da planta industrial, sala de recebimento e manipulação das uvas, salas de envase, expedição, banheiros, refeitórios, alojamentos, depósitos, entre outras dependências estão discriminadas na Instrução Normativa IN SDA Nº 05/2000, sendo que os principais tópicos foram abordados na cartilha de “Legislação aplicada a vinícolas - Noções básicas”, disponível em: <https://www.livrariaepamig.com.br/difusao-de-tecnologia/cartilhas/>.

Toda vinícola deve elaborar seu próprio manual de BPF, tendo em mente sua estrutura física e fluxo de produção.

As BPF são um conjunto de procedimentos predeterminados, com o objetivo de padronizar o processo de produção, do recebi-

mento da matéria-prima até o armazenamento e a distribuição do produto acabado, visando garantir qualidade e segurança para o consumo.

Estes procedimentos devem ser estabelecidos em cada etapa do processo, sendo passíveis de verificação e adequação sempre que necessário.

Esta Cartilha tem por objetivo indicar os principais aspectos a serem considerados na elaboração do manual de BPF e alguns atributos que devem ser atendidos em uma vinícola comercial.

Cuidados na elaboração dos produtos vitivinícolas:

- colheitas programadas de acordo com a capacidade de recebimento/processamento, estocagem e elaboração da vinícola;
- áreas de manipulação afastadas da criação de animais.



A criação de animais próximo à vinícola acarreta a liberação de aromas desagradáveis e a proliferação de insetos que transitam nos dois espaços.

Cuidados na elaboração de vinhos e espumantes:

- as medidas de higiene devem ser adotadas em todas as etapas da vinificação e para todo o ambiente produtivo, englobando áreas internas e externas, trabalhadores, equipamentos e utensílios;
- as uvas devem estar maduras, isentas de podridões, resíduos de defensivos e metais pesados, folhas, insetos e terra;
- as uvas necessitam ser devidamente armazenadas, em condições que evitem sua deterioração, e processadas no menor tempo possível;
- equipamentos e utensílios devem ser de materiais adequados, e devidamente higienizados, no início e imediatamente após o uso, minimizando o risco de contaminação do produto.

Higiene do ambiente vitivinícola

As instalações precisam ser construídas a fim de evitar ao máximo a contaminação e facilitar as operações de elaboração dos produtos, bem como a limpeza e a manutenção do ambiente como um todo, para que a produção ocorra de forma contínua, da área suja para a área limpa, sem que haja contaminação cruzada.

Cuidados com a manutenção de equipamentos, móveis e utensílios:

- utensílios e equipamentos da área de processamento necessitam ser desmontáveis, permitindo uma limpeza completa;
- equipamentos devem ser produzidos de material totalmente inerte, de preferência aço inoxidável;
- produtos de limpeza não devem ser aromatizados, e precisam estar devidamente identificados e armazenados;

- materiais e utensílios que soltem partículas não devem ser utilizados (escovas de metal, lã de aço);
- mangueiras de limpeza precisam ser devidamente armazenadas (enroladas e penduradas), sem contato com o piso.

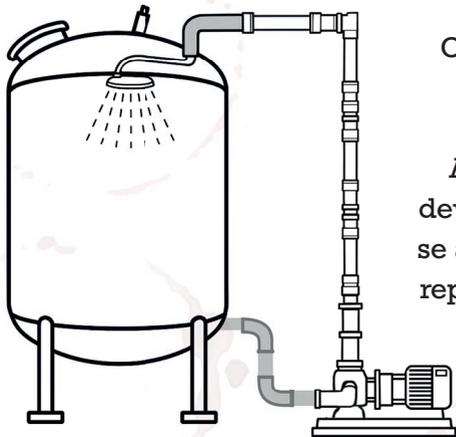
Higiene operacional

Limpeza de pisos e instalações:

- a) realizar a limpeza após cada jornada de trabalho, ou quantas vezes forem necessárias;
- b) lavar as superfícies com água e sabão/detergente, concentrações de 1% a 5%;
- c) espalhar o produto com vassoura e esfregar bem;
- d) enxaguar cuidadosamente, retirando todo resíduo dos produtos químicos;
- e) eliminar a água com a ajuda de um rodo e deixar secar naturalmente.

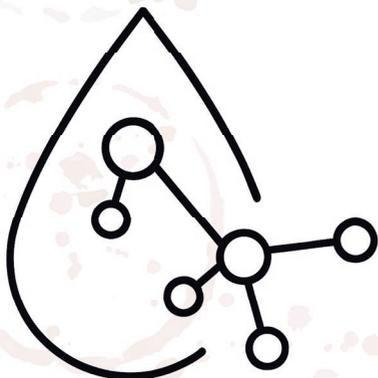
Limpeza dos equipamentos logo após o uso:

- a) lavar com água corrente, para remoção de resíduos iniciais de mosto ou vinho;
- b) fazer a remoção dos resíduos, com solução de soda cáustica (NaOH) a 2%;
- c) enxaguar com água corrente, em abundância, até a remoção total da soda e dos resíduos;
- d) esgotar a água do interior de mangueiras e bombas;
- e) realizar a desinfecção (borrifacção ou circulação) com compostos ácidos (ácido peracético, concentração de 0,2% a 1%);
- f) deixar secar naturalmente.



O indicado é que seja feita uma lavagem em circuito fechado por 10 a 15 minutos.

Após o período de circulação, deve-se realizar a inspeção visual; se as incrustações permanecerem, repetir o processo por pelo menos mais 10 minutos.



Após a circulação da soda e o enxágue adequado, recomenda-se a circulação de ácido peracético, por 10 minutos, na concentração de 0,2% a 1%, deixando secar naturalmente.

Limpeza dos equipamentos antes do próximo uso:

- lavar com NaOH a 2%, circulação por 5 minutos;
- fazer o descarte correto da solução de soda;
- enxaguar, por três vezes, com água em abundância, para eliminação total dos resíduos de soda;
- esgotar a água das mangueiras.

Produtos permitidos na indústria enológica:

- a) detergentes do grupo alcalino, pH acima de 12, como a NaOH;
- b) detergentes neutros;
- c) compostos ácidos, pH menos que 3 (ácido peracético);
- d) pávio de dióxido de enxofre (SO₂), uso em barricas.



EXPRESSAMENTE PROIBIDO

Uso de substâncias
sanitizantes à base de

CLORO

Concentrações e cálculos de produtos para limpeza e desinfecção de equipamentos, utensílios e instalações

- Solução de NaOH a 2%
Diluir: 1 kg ou L de NaOH em 50 L de água.
- Solução de ácido peracético a 0,5%
Diluir: 1 L de ácido peracético em 200 L de água.
- Detergente alcalino a 5%
Diluir: 1 L de detergente alcalino em 20 L de água.

Cuidados na hora da limpeza e na manipulação dos produtos químicos:

- a primeira desinfecção de bombas, mangueiras e recipientes de fermentação com produtos alcalinos deve ser realizada por recirculação em circuito fechado;
- utensílios e partes removíveis e desmontáveis devem ser desinfectados por imersão;
- a solução de NaOH não deve ser aplicada sobre alumínio, cobre, ferro zincado ou superfícies tratadas com resinas fenólicas;
- a segunda desinfecção com compostos ácidos deve seguir os mesmos passos da desinfecção com produtos alcalinos, não podendo ser aplicada sobre cobre, bronze ou alumínio.

Depois de conhecer os principais tópicos de BPF em uma vinícola comercial, é preciso entender como elaborar o manual para o controle destas atividades.

Como elaborar um manual de Boas Práticas de Fabricação

O manual de BPF consiste em um documento composto por vários itens:

1. Introdução: um pequeno texto, que relate quais são os cuidados com os quesitos de higiene e limpeza dos ambientes de manipulação da uva e do vinho e de higiene e saúde dos colaboradores. Controle de pragas, tratamento de resíduos e efluentes também devem ser mencionados.

1.1. Objetivo: descrever qual objetivo almeja-se com a elaboração de um manual de BPF de vinhos;

1.2. Âmbito de Aplicação: descrever quais áreas serão

abrangidas pelo manual de BPF (áreas de recebimento, produção, engarrafamento, armazenamento e distribuição de produtos da vinícola);

1.3. Legislação de Referência: descrever as leis, normativas, instruções normativas, resoluções RDC e portarias utilizadas na elaboração do manual de BPF.

Como exemplos:

- Instrução Normativa nº 05, de 31.03.2000. Regulamento Técnico para a Fabricação de Bebidas e Vinagres, inclusive vinhos e derivados da uva e do vinho, dirigido a estabelecimentos elaboradores e/ou industrializadores.
- Resolução RDC nº 275, de 21.10.2002. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação, em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.
- Lei nº 7.678, de 08.11.1988. Dispõe sobre a produção, circulação e comercialização do vinho e derivados da uva e do vinho.

1.4. Definições: esclarecer os principais termos que são utilizados ao longo do manual.

Como exemplos:

- contaminação - presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não à saúde humana;
- antisséptico - produto de natureza química, utilizado para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar microrganismos patogênicos;
- higienização - procedimentos de limpeza e desinfecção;
- limpeza - remoção de sujidades de uma superfície;

- desinfecção - redução do número de microrganismos por meio de agentes químicos ou métodos físicos adequados;
- boas práticas - procedimentos que devem ser adotados a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos com a legislação sanitária.
- contaminação cruzada - transferência de microrganismos prejudiciais à saúde humana, de alimentos crus ou sujos para alimentos já higienizados ou prontos para consumo, por meio do contato de mãos, utensílios, superfícies, etc.
- manipulação - operações que são efetuadas sobre a matéria-prima até o produto final, no decorrer das etapas de processamento, armazenamento e transporte;
- estabelecimento/fábrica/indústria/empresa: espaço delimitado, que compreende o local e a área que circunda, onde efetua-se um conjunto de operações e processos que têm como finalidade a obtenção de um produto elaborado, assim como, o armazenamento e o transporte de alimentos e/ou matérias-primas.

2. Identificação do estabelecimento

2.1. Dados de identificação: informações da empresa (nome, telefone, endereço completo, CNPJ e registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA));

2.2. Responsáveis: responsável técnico e a formação, e responsável legal;

2.3. Quadro de colaboradores: quantidade e cargos dos principais colaboradores da empresa;

2.4. Horário de funcionamento: horário em que ocorrem as atividades de elaboração;

2.5. Produtos elaborados: produtos que são elaborados nas dependências da empresa;

2.6. Capacidade de produção: todos os produtos elaborados na empresa.

3. Condições da Vinícola

3.1. Condições internas: fazer uma descrição geral de como estão as condições internas do estabelecimento, das atividades proibidas e obrigatórias, bem como dos cuidados para evitar contaminações vindas tanto do ambiente interno como externo.

3.2. Condições externas: descrever de forma generalizada como são as edificações e instalações, relatando como é feita a comunicação entre estas (área de produção e demais dependências, como banheiros, vestiários, refeitório, etc.), bem como as condições próximas, em relação à vegetação e aos outros estabelecimentos.

3.3. Instalações, edificações e saneamento

Nesta etapa, deve-se fazer uma descrição individual de cada item que compõe as instalações, as edificações e a parte de saneamento. Deve ser feito um detalhamento da vinícola, espaço de manipulação da uva e do vinho, item por item, como se encontram o piso, as paredes, o teto, as portas e janelas, os lavatórios, os ralos, dentre outros itens que compõem o espaço.

Instalações sanitárias (banheiros e vestiários) devem ser descritas quanto à localização, às formas de acesso, a quem são destinadas, à capacidade de uso; e os itens como paredes, pisos, portas, janelas e ralos devem ser descritos individualmente e de forma detalhada. Tais descrições também devem ser feitas para a área de armazenamento dos produtos elaborados.

3.4. Abastecimento de água: descrever as fontes de água utilizadas na vinícola, bem como as condições dos reservatórios, as formas e a periodicidade de higienização destes, e as medidas tomadas para garantir a potabilidade da água.



Na parte introdutória do manual de Boas Práticas, as descrições dos itens são feitas de forma geral. Já as descrições específicas do estabelecimento e os detalhamentos das metodologias aplicadas devem ser feitas no procedimento operacional padrão (POP) no final do manual, conforme exemplificado neste documento, sendo o respectivo POP mencionado no item que está sendo discutido. Como por exemplo: A rotina das atividades empregadas no controle da potabilidade da água utilizada na vinícola está registrada em planilha de controle, conforme descrito no POP 2. Controle da potabilidade da água.

3.5. Utensílios e equipamentos: descrever de forma ampla como estão as condições destes itens, de quais materiais são constituídos e como estão projetados. Mencionar quais materiais são proibidos, qual a periodicidade das manutenções e calibrações dos equipamentos (POP 5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos).

3.6. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios: fazer a descrição abrangente das condições de higiene destes, bem como a periodicidade de higienização, os produtos utilizados, os responsáveis pela realização e a fiscalização destes processos (POP 1 - Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios).

3.7. Manipuladores: descrever como são os uniformes, a periodicidade de troca, a proteção de cabelos e o uso de EPIs. Descre-

ver de forma geral como é feito o controle da higiene e da saúde dos manipuladores (POP 3. Higiene e saúde dos manipuladores).

3.8. Controle integrado de vetores e pragas urbanas: fazer a descrição das medidas de controle físicas e químicas para controlar a entrada de insetos, ratos, entre outras pragas (POP 6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas).

3.9. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: fazer a descrição de como é feito o recebimento e o armazenamento dos insumos e embalagens e o descarte dos produtos que possam vir com problemas e serem reprovados no momento do recebimento (POP 7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens).

3.10. Armazenamento de resíduos e materiais não comestíveis: identificar e descrever os locais onde serão armazenados os resíduos e os materiais não comestíveis, antes de serem eliminados pelo estabelecimento, a fim de impedir a presença de pragas e evitar a contaminação das matérias-primas, do vinho e dos derivados da uva, da água potável, dos equipamentos, dos prédios e das vias internas de acesso.

3.11. Manejo de resíduos: fazer a descrição de como os resíduos são tratados para o devido descarte, o destino dado aos resíduos sólidos e líquidos e os cuidados tomados (POP 4. Manejo dos resíduos).

3.12. Produtos devolutos: identificar e descrever o local onde serão armazenados os produtos que por ventura venham a ser devolvidos. Estes devem ser armazenados em setores separados e destinados a essa finalidade, até que se estabeleça seu destino.

3.13. Controle dos produtos: descrever quais análises laboratoriais são realizadas para o controle do processo, e que garantem que os produtos acabados estão aptos para comercialização e consumo (POP 8. Programa de amostragem e rastreabilidade).

3.14. Recolhimento de produtos: controlar os lotes de produção e os procedimentos de rastreabilidade destes, caso seja necessário recolher algum produto específico (POP 9. Programa de recolhimento de alimentos).

4. Fluxogramas: anexar os fluxogramas de produção dos diferentes produtos elaborados na vinícola, de forma individual e englobando todas as etapas de produção, da chegada da uva até a expedição do produto acabado.

5. Relação dos procedimentos: Os POPs compõem o manual de Boas Práticas, e as vinícolas devem implementá-los, desenvolvê-los e mantê-los para cada item relacionado a seguir. Os POPs devem ser detalhados de acordo com as especificações de cada planta industrial e com cada etapa de produção. As RDCs 275/02 e 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), estabelecem o que são os POPs e quais são obrigatórios.

POP 1. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

POP 2. Controle da potabilidade da água.

POP 3. Higiene e saúde dos manipuladores.

Os trabalhadores que manipulam as uvas e/ou vinhos devem ser submetidos a exames médicos e laboratoriais, antes de iniciar as atividades laborais. Estes exames devem ser realizados, periodicamente, conforme estabelecido no Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

POP 4. Manejo dos resíduos.

POP 5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.

POP 6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

POP 7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

POP 8. Programa de amostragem e rastreabilidade.

POP 9. Programa de recolhimento de alimentos.

MODELO DE PLANILHA DE REGISTRO E VERIFICAÇÃO DAS OPERAÇÕES DE LIMPEZA

Registro e Verificação das Operações de Limpeza - Seção de manipulação da uva e do vinho							
Data	Pisos	Paredes	Janelas	Portas	Telas	Bancadas e Utensílios	Assinatura Responsável
	Diária	Semanal	Semanal	Semanal	Quinzenal	Diária	
01/__/__							
02/__/__							
03/__/__							
04/__/__							
05/__/__							
06/__/__							
07/__/__							
08/__/__							
09/__/__							
10/__/__							
11/__/__							
12/__/__							
13/__/__							
14/__/__							
15/__/__							
16/__/__							
17/__/__							
18/__/__							
19/__/__							
20/__/__							
21/__/__							
22/__/__							
23/__/__							
24/__/__							
25/__/__							
26/__/__							
27/__/__							
28/__/__							
29/__/__							
30/__/__							
31/__/__							

Obs.: assinale com um X os locais onde foram realizadas as operações de limpeza na referida data.

GUIA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA VINÍCOLA

Cada POP deve vir acompanhado de uma tabela de verificação e controle, elaborada conforme a rotina da vinícola. As tabelas de verificação devem contemplar os seguintes itens:

Área da vinícola a ser inspecionada

SEÇÃO				
Itens de Avaliação	Conformidade			Observação
	C	NC	NA	
1. Item 01	X			Comentários sobre o item verificado
2. Item 02			X	
3. Item 03		X		

Itens verificados durante a inspeção

Nível de atendimento do item verificado

Periodicamente, deverão ser realizadas inspeções em cada área, para verificar a conformidade das ações em relação ao manual de BPF.

Por meio de uma lista de inspeção, são identificados os pontos em conformidade (C), os que não estão em conformidade (NC) e merecem atenção para implementação de melhorias, e os que não se aplicam (NA). A tabela a seguir é o modelo utilizado pelo MAPA para as inspeções.

1. ASPECTOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO		CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
		C	NC	NA	
1.1.	Local isento de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes ambientais				
1.2.	Urbanização da área externa				
1.3.	Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
1.4.	Vias de trânsito interno				
1.5.	Sistema de armazenamento de resíduos antes de sua eliminação				
1.6.	Sistema de eliminação de efluentes e águas residuais				
1.7.	Local para armazenar produtos devolutos				
1.8.	Local exclusivo e de acesso restrito para guarda de substâncias perigosas				
1.9.	Local para guarda de produtos de higiene e limpeza				
1.10.	Disponibilidade de vestimentas para a realização das atividades				
1.11.	Dispositivos de registro de temperatura em locais refrigerados				
1.12.	Correspondência com a Planta industrial e com o Memorial Descritivo de Instalações e Equipamentos				
1.13. PPHO Água	1.13.1. Disponibilidade de água potável para manipulação e elaboração dos produtos				
	1.13.2. Depósito de água potável				
	1.13.3. Disponibilidade de tubulações distintas para água potável e não potável				
	1.13.4. Sistema de controle da potabilidade				
1.14. Vestiários, banheiros e outras dependências	1.14.1. Localização				
	1.14.2. Sistema de iluminação				
	1.14.3. Sistema de ventilação				
	1.14.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
	1.14.5. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
	1.14.6. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos				
	1.14.7. Placa de advertência para lavagem das mãos				

2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
2.1. Espaço para a realização das operações				
2.2. Fluxograma das operações				
2.3. Sistema de iluminação				
2.4. Sistema de ventilação				
2.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
2.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
2.7. Piso				
2.8. Paredes e teto				
2.9. Portas, janelas e outras aberturas				
2.10. Rede de distribuição elétrica				
2.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
2.12. Equipamentos, recipientes e utensílios				
2.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos				
2.14. Placa de advertência para lavagem das mãos				
2.15. Local de descarga da matéria-prima				
2.16. Sistema de seleção e descarte				
2.17. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção				

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, RECIPIENTE, VEDAÇÃO DE RECIPIENTE E RÓTULO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
3.1. Sistema de iluminação				
3.2. Sistema de ventilação				
3.3. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
3.4. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
3.5. Piso				
3.6. Paredes e teto				
3.7. Portas, janelas e outras aberturas				
3.8. Rede de distribuição elétrica				

3. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTE, RECIPIENTE, VEDAÇÃO DE RECIPIENTE E RÓTULO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
3.9. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
3.10. Equipamentos, recipientes e utensílios				
3.11. Meios de transporte				
3.12. Local refrigerado para armazenamento de matérias-primas e ingredientes que requerem temperatura controlada				
3.13. Área específica para aditivos				

4. SEÇÃO DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
4.1. Espaço para a realização das operações				
4.2. Fluxograma das operações				
4.3. Sistema de iluminação				
4.4. Sistema de ventilação				
4.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
4.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
4.7. Piso				
4.8. Paredes e teto				
4.9. Portas, janelas e outras aberturas				
4.10. Rede de distribuição elétrica				
4.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
4.12. Equipamentos, recipientes e utensílios				
4.13. Pias dotadas de elementos para lavagem e secagem das mãos				
4.14. Placa de advertência para lavagem das mãos				
4.15. Sistema de descarte de resíduos				

5. SEÇÃO DE LAVAGEM E ENXÁGUE DOS RECIPIENTES	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
5.1. Espaço para a realização das operações				
5.2. Fluxograma das operações				
5.3. Sistema de iluminação				
5.4. Sistema de ventilação				

5. SEÇÃO DE LAVAGEM E ENXÁGUE DOS RECIPIENTES	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
5.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
5.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
5.7. Piso				
5.8. Paredes e teto				
5.9. Portas, janelas e outras aberturas				
5.10. Rede de distribuição elétrica				
5.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
5.12. Equipamentos, recipientes e utensílios				
5.13. Programa de higiene e desinfecção da seção				
5.14. Uso de água potável na realização das operações				
5.15. Funcionalidade do equipamento de lavagem a quente				
5.16. Funcionalidade do equipamento de lavagem a frio				
5.17. Sistema de reaproveitamento da água no processo de lavagem e enxágue dos recipientes				
5.18. Material de constituição dos recipientes				
5.19. Segurança dos recipientes quanto a riscos de transmissão de substâncias indesejáveis ao produto				
5.20. Expressões gravadas em recipientes de acordo com os produtos a serem envasilhados				
5.21. Controle do ingresso de materiais na seção: embalagens, tampas, utensílios, etc.				
5.22. Sistema de inspeção dos recipientes após lavagem e enxágue				

6. SEÇÃO DE ENGARRAFAMENTO/ENVASILHAMENTO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
6.1. Espaço para a realização das operações				
6.2. Fluxograma das operações				
6.3. Sistema de iluminação				
6.4. Sistema de ventilação				
6.5. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
6.6. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				

6. SEÇÃO DE ENGARRAFAMENTO/ENVASILHAMENTO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
6.7. Piso				
6.8. Paredes e teto				
6.9. Portas, janelas e outras aberturas				
6.10. Rede de distribuição elétrica				
6.11. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
6.12. Equipamentos, recipientes e utensílios				
6.13. Mecanismos de inspeção dos produtos após envasilhamento				

7. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO A GRANEL	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
7.1. Espaço para a realização das operações				
7.2. Sistema de iluminação				
7.3. Sistema de ventilação				
7.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
7.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
7.6. Piso				
7.7. Paredes e teto				
7.8. Portas, janelas e outras aberturas				
7.9. Rede de distribuição elétrica				
7.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
7.11. Material de constituição dos recipientes utilizados no acondicionamento dos produtos				
7.12. Material de revestimento dos recipientes utilizados no acondicionamento				
7.13. Recipientes sequencialmente numerados, com indicação da capacidade volumétrica e do produto				
7.14. Meios para registros da produção, por produto				

8. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO ENGARRAFADO/ ENVASILHADO E EXPEDIÇÃO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
8.1. Espaço para a realização das operações				
8.2. Sistema de iluminação				

8. SEÇÃO DE DEPÓSITO DE PRODUTO ENGARRAFADO/ ENVASILHADO E EXPEDIÇÃO	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
8.3. Sistema de ventilação				
8.4. Sistema de captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados, etc.)				
8.5. Meios para controlar e impedir o acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais				
8.6. Piso				
8.7. Paredes e teto				
8.8. Portas, janelas e outras aberturas				
8.9. Rede de distribuição elétrica				
8.10. Disponibilidade de ponto de água para as operações de limpeza				
8.11. Meios para evitar o acúmulo de gases poluentes durante a realização das operações de carga e descarga na seção				

9. CONTROLE DE QUALIDADE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS	CONFORMIDADE			OBSERVAÇÕES
	C	NC	NA	
9.1. Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF				
9.2. Programa de Controle Integrado de Pragas – CIP				
9.3. Meios para controle de qualidade de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos PIQs				
9.4. Meios para controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores				
9.5. Meios para registros da produção e movimentação de estoque				
9.6. Meios para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos				

Os itens em Não Conformidade (NC) devem ser incluídos em um Plano de Ação para organizar a execução das tarefas necessárias.

O Plano de Ação consiste em um documento em que são especificados o problema, quem, quando e como deverá ser realizada a ação para retornar à condição de conformidade.

Estas práticas garantem a execução do processo produtivo dentro dos padrões de qualidade.

Plano de Ação

Problema	O que deve ser feito?	Onde será feito?	Quando será feito?	Quem fará?	Como será feito?
Nº 01	Troca dos suportes das lâmpadas fluorescentes com proteção para queda	Em todas as lâmpadas	O mais rápido possível	Nome do responsável	Adquirindo novos suportes
Nº 02	Análise de água	Entrada de água na vinícola	O mais rápido possível	Nome do responsável	Enviando análise para o laboratório

Recentemente, o MAPA lançou o Sistema de Autodiagnóstico em Boas Práticas de Fabricação de Bebidas, Vinhos e Derivados da Uva e do Vinho. O Sistema é uma plataforma gratuita, voluntária e interativa, que permite às indústrias realizarem uma autoavaliação das condições de suas práticas de fabricação. O envio das informações é opcional. Quando realizado, o MAPA tem acesso aos dados apenas para fins orientativos e de apoio à melhoria, sem qualquer uso para fiscalização. Caso a empresa opte por não enviar, a ferramenta pode ser utilizada internamente como um valioso instrumento de gestão da qualidade.

Link de acesso: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/realizar-autodiagnostico-em-boas-praticas-de-fabricacao-de-bebidas-vinhos-e-derivados-da-uva-e-do-vinho>

Projeto

Fortalecimento e resgate histórico cultural da vitivinicultura familiar na Região Sul de Minas Gerais com o cultivo de videiras resistentes a doenças e da elaboração de vinhos gaseificados - APQ-05960-24

Cartilha. Boas Práticas de Fabricação em vinícola. 2025

Autores

Angélica Bender
Filipe Casselli Goethe
Gabriela Fontes Alvarenga
Claudia Rita de Souza
Francisco Mickael de Medeiros Câmara
Renata Vieira da Mota
Ariane Castricini
Pesquisadores EPAMIG Sul

Produção

Departamento de Informação Tecnológica

Fabriciano Chaves Amaral

Divisão de Produção Editorial

Ângela Batista Pereira Carvalho

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira
Maria Luiza Almeida Dias Trotta

Projeto Gráfico e Diagramação

Débora Silva Nigri

Foto da capa

Freepik.com

Apoio



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

EPAMIG Sul

Campo Experimental de Caldas

Avenida Santa Cruz, 500, Bairro Santa Cruz, Caldas, MG, CEP 37780-000,
Caixa Postal: 33 - (35)3829-1190 - epamigsul@epamig.br