Resolução nº 530 de 25 de fevereiro de 2010

Ementa: Dispõe sobre as atribuições e responsabilidade técnica do farmacêutico nas Indústrias de Alimentos.

O Conselho Federal de Farmácia, no uso de suas atribuições legais e regimentais;
Considerando o disposto no artigo 5º., inciso XIII, da Constituição Federal, que outorga liberdade de exercício, trabalho ou profissão, atendidas as qualificações que a lei estabelecer;
Considerando que o Conselho Federal de Farmácia, no âmbito de sua área específica de atuação e como Conselho de Profissão Regulamentada, exerce atividade típica do Estado, nos termos dos artigos 5º. inciso XIII; 21, inciso XXIV e 22, inciso XVI, todos da Constituição Federal;
Considerando que é atribuição do Conselho Federal de Farmácia expedir resoluções para eficiência da Lei Federal nº. 3.820, de 11 de novembro de 1960 e, ainda, compete-lhe o múnus de definir ou modificar a competência dos farmacêuticos em seu âmbito, de acordo com o artigo 6º., alíneas "g" e "m", da norma assinalada;
Considerando, ainda, a outorga legal ao Conselho Federal de Farmácia de zelar pela saúde pública, promovendo ações de assistência farmacêutica em todos os níveis de atenção à saúde, de acordo com a alínea "p", do artigo 6º., da Lei Federal nº. 3.820, de 11 de novembro de 1960, com as alterações da Lei Federal nº. 9.120, de 26 de outubro de 1995;
Considerando a Lei nº. 8.078, de 11 de setembro de 1990, Código de Defesa do Consumidor, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
Considerando a Lei nº. 8.080, de 15 de abril de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências;
Considerando o Decreto nº. 20.377, de 08 de setembro de 1931, que aprova a regulamentação do exercício da profissão farmacêutica no Brasil; Considerando o Decreto Federal nº. 85.878, de 07 de abril de 1981, que estabelece normas para execução da Lei 3.820, de 11 de novembro de 1960, sobre o exercício da profissão de farmacêutico, e dá outras providências;
Considerando o Decreto-Lei nº. 986, de 21 de outubro de 1969, que institui normas básicas sobre alimentos; Considerando a Resolução RDC nº. 275, de 21 de outubro de 2002, da ANVISA;
Considerando o disposto na Portaria nº. 1.428, de 26 de novembro de 1993, do Ministério da Saúde; Considerando o disposto na Portaria nº. 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde;
Considerando o disposto na Resolução CFF nº. 417, de 29 de novembro de 2004, que aprova o Código de Ética da Profissão Farmacêutica; Considerando o disposto na Resolução 04, de 1º. de julho de 1969, do Conselho Federal de Educação, que fixa os mínimos de conteúdo e duração do Curso de Farmácia;
Considerando o disposto na Resolução CNE/CES 2, de 19 de fevereiro de 2002, que

institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Farmácia;
Considerando a Resolução CFF nº. 160, de 23 de abril de 1982, que dispõe sobre o exercício da Profissão Farmacêutica;
Considerando a Resolução CFF nº. 236, de 25 de setembro de 1992, que dispõe sobre as atribuições afins do profissional farmacêutico, farmacêutico-industrial e farmacêutico-bioquímico e privativas destes últimos. **RESOLVE:**
Artigo 1º – Regulamentar as atividades do farmacêutico na indústria de alimentos, nos termos do Anexo I, que faz parte integrante desta Resolução.
Parágrafo único: aplica-se esta Resolução, no que couber, nas atividades de fabricação/produção de: açúcar, melaço e derivados; alimentos de origem animal e vegetal; bebidas alcoólicas e não alcoólicas; grãos e derivados; laticínios e/ou derivados do leite; pescados; pães, massas; mel e derivados; adoçantes; água e água adicionada de sais; alimentos com alegações de propriedades funcionais ou de saúde; alimentos congelados; alimentos "*light*" e alimentos "*diet*"; alimentos para controle de peso; alimentos para fins especiais; alimentos irradiados; alimentos para nutrição enteral; alimentos para praticantes de atividades físicas; alimentos de transição para lactentes e crianças de primeira infância; alimentos para nutrição animal; balas, caramelos e similares; biscoitos e bolachas; chocolates, bombons e similares; condimentos ou temperos; doces; novos alimentos; óleos e gorduras vegetais; pós para preparo de alimentos; raízes, tubérculos e rizomas; substâncias bioativas e probióticos, isolados com alegação de propriedades funcionais e/ou de saúde; suplementos dietéticos; suplementos vitamínicos e/ou minerais; vitaminas; embalagens para produtos alimentícios; e outros produtos relacionados a Área de Alimentos.
Artigo 2º – São atribuições do farmacêutico, ainda que não exclusivas, o controle, pesquisa, desenvolvimento, assuntos regulatórios, marketing, auditoria de qualidade, produção e análises de alimentos.
Artigo 3º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

ANEXO I - EMENTA: O PRESENTE REGULAMENTO TEM A FINALIDADE DE DEFINIR E REGULAMENTAR AS ATIVIDADES DO FARMACÊUTICO QUE ATUA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS, RESPEITADAS AS ATIVIDADES AFINS COM OUTRAS PROFISSÕES.

CAPÍTULO I - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Artigo 1º - No exercício da profissão farmacêutica, sem prejuízo de outorga legal já conferida, é de competência, ainda que não privativa do farmacêutico, o processo de fabricação/produção, controle, pesquisa, desenvolvimento, assuntos regulatórios, marketing, auditoria de qualidade, produção e análises de alimentos.
Parágrafo único - Caracteriza-se o farmacêutico, quando no exercício da profissão na indústria de alimentos, pela aplicação de conhecimentos técnicos, autonomia técnica - científica e conduta elevada, que se enquadram nos padrões éticos que norteiam a profissão.
Artigo 2º - O farmacêutico deve possuir conhecimentos das Boas Práticas de Fabricação (BPF) de alimentos.
§ **1º -** É competência do farmacêutico no exercício de atividades que envolvam o processo de fabricação/produção de alimentos, ainda que não privativa: I. Gerenciar a qualidade na indústria de alimentos: filosofia e elementos essenciais. Aplicar os

conceitos gerais de garantia de qualidade, bem como os principais componentes e subsistemas das BPF em alimentos, incluindo pessoal, higiene, auto-inspeção, validação, controle de contaminantes, controle de água, controle de pragas ou doenças, instalações, armazenamento, equipamentos, materiais, transporte, documentação e gerenciamento do APPCC. II. Atribuir às responsabilidades da administração superior, do gerenciamento de produção e do controle de qualidade.

§ **2º -** As BPF incluem: I. Boas práticas para obtenção de padrões de identidade e qualidade de produtos na área de alimentos, com vistas à proteção da saúde da população. II. Boas práticas na produção e no controle de qualidade, as quais servem como guia das ações a serem tomadas separadamente pelas pessoas responsáveis pela produção e pelo controle da qualidade na implementação dos princípios gerais de garantia da qualidade.

Artigo 3º - Para efeito do controle do exercício profissional serão adotadas as seguintes definições:

3.1. Pessoal-chave: todo profissional na atividade de fabricação de produtos alimentícios que ocupa postos principais na empresa e tem poder de decisão. O pessoal-chave inclui o farmacêutico responsável pela produção, o farmacêutico responsável pela garantia da qualidade, o farmacêutico responsável pelo desenvolvimento de produtos, o farmacêutico responsável pelo controle de qualidade e o farmacêutico responsável técnico.

3.1.1. Os postos principais devem ser ocupados por pessoas que trabalhem em tempo integral na empresa. Em algumas empresas pode haver necessidade de delegar algumas funções; entretanto, a responsabilidade não pode ser delegada.

3.1.2. Responsável Técnico: é o farmacêutico habilitado a exercer a atividade na área de alimentos, com conhecimento suficiente sobre as BPF de alimentos e respectivos controles de contaminantes que possa intervir com vistas à proteção da saúde.

3.2. Aditivo alimentar: é qualquer ingrediente adicionado intencionalmente aos alimentos, sem propósito de nutrir, com o objetivo de modificar as características físicas, químicas, biológicas ou sensoriais, durante a fabricação, processamento, preparação, tratamento, embalagem, acondicionamento, armazenagem, transporte ou manipulação de um alimento. Ao agregar-se poderá resultar em que o próprio aditivo ou seus derivados se convertam em um componente de tal alimento. Esta definição não inclui os contaminantes ou substâncias nutritivas que sejam incorporadas ao alimento para manter ou melhorar suas propriedades nutricionais.

3.3. Alimento: toda substância ou mistura de substâncias, no estado sólido, líquido, pastoso ou qualquer outra forma adequada, destinadas a fornecer ao organismo humano os elementos normais à sua formação, manutenção e desenvolvimento.

3.4. **Alimento apto para consumo humano:** é o alimento que atende ao padrão de identidade e qualidade pré-estabelecido, nos aspectos higiênico-sanitários e nutricionais.

3.5. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento: é o ato privativo do órgão de saúde competente dos Estados, Distrito Federal e dos Municípios, contendo permissão para o funcionamento dos estabelecimentos que exerçam atividades pertinentes à área de alimentos.

3.6. Análise de controle: aquela que é efetuada imediatamente após o registro do alimento, quando da sua entrega ao consumo, e que servirá para comprovar a sua conformidade com o respectivo padrão de identidade e qualidade.

3.7. Armazenamento: é o conjunto de atividades e requisitos para se obter uma correta conservação de matéria-prima, insumos e produtos acabados.
3.8. Auditoria de Qualidade: é o instrumento gerencial utilizado para avaliar as ações de qualidade. É um processo construtivo e de auxílio à prevenção de problemas. Esta auditoria visa a certificação e implementação da qualidade, e implementação das Boas Práticas de Fabricação. Esta auditoria pode ser interna (realizadas por funcionários da própria empresa) ou externa (realizada por empresas de consultoria ou órgãos oficiais).
3.9. Boas Práticas: são normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade de um produto na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas por meio da inspeção e/ou de investigação. Incluem-se, também, produtos tais como: bebidas, aditivos, embalagens, utensílios e materiais em contato com alimentos.
3.10. Cadeia alimentar: todas as atividades relacionadas à produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo de alimentos, considerando-se suas interações com o meio ambiente, o homem e seu contexto sócio-econômico.
3.11. Calibração: conjunto de operações que estabelecem, sob condições especificadas, a relação entre os valores indicados por um instrumento de medida, ou valores apresentados por um material de medida, comparados àqueles obtidos com um padrão de referência correspondente.
3.12. Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana.
3.13. Controle de qualidade: compreende as informações sobre métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.
3.14. Coadjuvante de Tecnologia de Fabricação: é toda substância, excluindo os equipamentos e os utensílios utilizados na elaboração e/ou conservação de um produto, que não se consome por si só como ingrediente alimentar e que se emprega intencionalmente na elaboração de matérias-primas, alimentos, ou seus ingredientes, para obter uma finalidade tecnológica durante o tratamento ou elaboração. Deverá ser eliminada do alimento ou inativada, podendo admitir-se no produto final a presença de traços da substância ou seus derivados.
3.15. Controle Integrado de Pragas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.
3.16. Descrição do Processo Tecnológico: compreende informações sobre a tecnologia empregada nas etapas da cadeia alimentar, destacando principalmente os Pontos Críticos de Controle.
3.17. Desinfecção: é a redução por meio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microorganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.
3.18. Dispensa de obrigatoriedade de registro: é o ato, fundamentado na legislação vigente, pelo qual se desobriga o registro de produtos na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
3.19. Equipamentos: instrumentos que entram em contato direto com alimentos, utilizados durante a elaboração, funcionamento, armazenamento, comercialização e

consumo de alimentos. Estão incluídos nesta denominação os recipientes, máquinas, correias transportadoras, tubulações, aparelhagens, acessórios, válvulas, utensílios e similares.

3.20. Estabelecimento de alimentos produzidos/industrializados: é o local e sua circunvizinhança, onde se efetua um conjunto de operações e processos, com a finalidade de obter um alimento elaborado, assim como o armazenamento ou o transporte de alimentos e/ou suas matérias primas.

3.21. Garantia da qualidade: compreende as informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.

3.22. Higienização: operação que se divide em duas etapas: limpeza e desinfecção.

3.23. Ingrediente: é qualquer substância (incluídos os aditivos alimentares), empregada na fabricação ou preparação de um alimento e que permanece no produto final, ainda que de forma modificada.

3.24. Limpeza: operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e/ ou outras substâncias.

3.25. Lote: conjunto de produtos de um mesmo tipo, processados pelo mesmo fabricante ou fracionador, em tempo determinado, sob condições essencialmente iguais.

3.26. Manipulação de alimentos: são operações efetuadas com a matéria-prima até a obtenção de um alimento acabado, em qualquer etapa de seu processamento, armazenamento e transporte.

3.27. Manual de Boas Práticas de Fabricação: documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

3.28. **Matéria-prima alimentar:** toda substância em estado bruto que para ser utilizada como alimento necessita sofrer tratamento e/ ou transformação de natureza física, química ou biológica.

3.29. Material de embalagem: todos os recipientes como latas, garrafas, caixas de papelão, outras caixas, sacos ou materiais para envolver ou cobrir, tais como papel laminado, películas, plástico, papel encerado e tela.

3.30. Métodos de análise: métodos para a determinação de parâmetros que permitam verificar as características físico-químicas e os parâmetros macroscópicos, microscópicos e microbiológicos do produto, baseados em métodos internacionalmente aceitos.

3.31. Monitoramento da Qualidade do Produto: coleta, avaliação e análise laboratorial quando for o caso, de produtos com objetivo de verificar sua conformidade com o padrão sanitário requerido e/ ou com o Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) ou Regulamento Técnico do produto (RT).

3.32. Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ): compreendem os padrões a serem adotados pelo estabelecimento considerando o preconizado pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, medidas de

amostragem e análise.
3.33. Perigo: agente microbiológico, químico ou físico que torne o alimento não seguro ao consumo.
3.34. Prestar assistência técnica: conjunto das atividades profissionais para as quais se recomenda a presença física do farmacêutico nos serviços inerentes ao âmbito da profissão. Admite-se a presença de corresponsável quando da ausência do efetivo.
3.35. **Procedimento Operacional Padrão (POP):** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais, para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.
3.36. Produção de alimentos: é o conjunto de todas as operações e processos efetuados para obtenção de um alimento acabado.
3.37. Produto alimentício: todo alimento derivado de matéria-prima alimentar ou de alimento "in natura", adicionado, ou não, de outras substâncias permitidas, obtido por processo tecnológico adequado.
3.38. **Programa de recolhimento de alimentos:** procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de alimentos exposto à comercialização com suspeita ou constatação de causar dano à saúde.
3.39. Rastreabilidade: processo de acompanhamento do produto na cadeia alimentar, que engloba produção, beneficiamento, armazenamento, transporte, industrialização, embalagem, reembalagem, comercialização, utilização e consumo final.
3.40. Recursos humanos: compreende as informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação das BPF e dos Programas de Qualidade.
3.41. Registro: é o ato legal que, cumpridos os procedimentos descritos nas normas sanitárias, reconhece a adequação de um produto à legislação vigente, formalizado por meio de publicação no Diário Oficial da União. **3**
.42. Risco: estimativa da probabilidade da manifestação de perigo.
3.43. Rótulo: qualquer identificação impressa ou litografada, bem como os dizeres pintados ou gravados a fogo, por pressão ou decalcação aplicados sobre o recipiente, vasilhame, envoltório, cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.
3.44. Sistema de Análise de Perigos em Pontos Críticos de Controle (APPCC): para efeito desta norma se entende como metodologia sistemática de identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação dos alimentos.
3.45. Tecnologia empregada: compreende as informações sobre a tecnologia usada para obtenção do padrão de identidade e qualidade adotado.
3.46. Transporte: compreende as informações referentes ao tipo de condições de transporte dos produtos, visando garantir sua qualidade e os respectivos controles higiênico-sanitários.
3.47. Validação: ato documentado atestando que qualquer procedimento, processo, equipamento, material, operação ou sistema realmente conduza aos resultados esperados.

CAPÍTULO II - DAS RESPONSABILIDADES DO FARMACÊUTICO NA FABRICAÇÃO/PRODUÇÃO DE ALIMENTO

Artigo 4º - É competência do farmacêutico que atua na fabricação/produção de

alimentos:
I) Elaborar as BPF de alimentos e manter sempre atualizados os Procedimentos Operacionais Padrões e a documentação de produção, que garanta estar a fabricação de produtos dentro dos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos;
II) Adotar na cadeia produtiva, metodologia que assegure os Pontos Políticos de Controle (PPC) que possam acarretar riscos à saúde do consumidor;
III) Adotar os procedimentos adequados de sanitização e higiene em todas as fases da produção;
IV) Responsabilizar-se pela aprovação ou rejeição de matérias-primas, insumos, embalagens, produtos semi-elaborados e produtos acabados, procedimentos, métodos e técnicas, equipamentos e utensílios, de acordo com as normas próprias estabelecidas nas BPF de alimentos;
V) Assegurar que a fabricação dos produtos seja efetuada em conformidade com os registros dos mesmos perante o órgão sanitário competente, de acordo com a legislação sanitária;
VI) Manter atualizadas as fórmulas dos produtos dispensados de registro e deixá-las disponíveis à autoridade sanitária, sempre que solicitado;
VII) Avaliar, a qualquer tempo, registros de produção, inspeção e controle, para assegurar-se de que não foram cometidos erros; se esses ocorreram, que sejam devidamente corrigidos e investigadas suas causas;
VIII) Supervisionar os procedimentos de fabricação para certificar-se de que métodos de produção, estabelecidos nas BPF de alimentos estejam sendo seguidos;
IX) Adotar procedimentos a serem seguidos no ciclo de produção, que garantam a identidade e qualidade dos produtos;
X) Adotar o método APPCC – Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle, para a garantia de qualidade de produtos;
XI) Definir as responsabilidades de seus subordinados, conferindo-lhes a autoridade necessária para o correto desempenho de suas funções, conforme organograma;
XII) Monitorar o programa de calibração e aferição periódica de instrumentos e equipamentos;
XIII) Participar das validações de limpeza, de processo e de sistemas computadorizados;
XIV) Adotar, juntamente com o setor de garantia da qualidade, as seguintes providências: aprovar e monitorar os fornecedores, prestadores de serviços e os fabricantes contratados; especificar e monitorar as condições de armazenamento de materiais e produtos; arquivar os documentos e registros obtidos; inspecionar, investigar e acompanhar todas as etapas de fabricação, para o cumprimento das BPF;
XV) Promover o treinamento sistemático de seus colaboradores, visando à correta aplicação das BPF;
XVI) Fazer cumprir conduta de higiene pessoal e encaminhar ao setor competente todo e qualquer empregado/servidor com enfermidade envolvido nas atividades, que possa colocar em risco a qualidade do produto;
XVII) Elaborar POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
XVIII) Elaborar POP referente ao controle de potabilidade da água;
XIX) Elaborar POPS referentes à higiene e saúde dos manipuladores;
XX) Elaborar POP referente ao manejo dos resíduos;

XXI) Elaborar POPs referentes à manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
XXII) Elaborar POPs de controle integrado de vetores e pragas urbanas;
XXIII) Elaborar POPs sobre seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
XXIV) Elaborar POP sobre recolhimento de produto;
XXV) Avaliar as instalações industriais quanto à localização, projeto, construção e adequação, visando a melhor limpeza e manutenção, evitando a possibilidade de contaminação e a correta utilização das áreas, considerando o tipo de produto e sua característica;
XXVI) Assumir a responsabilidade pelo correto preenchimento de toda a documentação de fabricação garantindo, assim, a rastreabilidade de lotes;
XXVII) Auxiliar na qualificação de fornecedores de matérias-primas, insumos e materiais de embalagem necessários para a produção de alimentos;
XXVIII) Manter à disposição da autoridade sanitária os procedimentos adotados para determinação do prazo de validade.
Artigo 5º - Compete ainda ao profissional farmacêutico que atua nessa área:
I) Conhecer, acatar, respeitar e fazer cumprir o Código de Ética da Profissão Farmacêutica e a legislação sanitária em vigor, fazendo com que esta legislação seja cumprida pela empresa de sua responsabilidade;
II) Apresentar aos órgãos competentes a documentação necessária à regularização da empresa, quanto a licença de funcionamento;
III) Compreender os componentes do Sistema APPCC;
IV) Ter conhecimento de Toxicologia Alimentar;
V) Ter conhecimento de microorganismos patogênicos e deterioradores;
VI) Ter capacidade de recomendar o destino final de produtos que não satisfaçam aos requisitos legais;
VII) Conferir os relatórios para os registros dos produtos que a empresa irá fabricar;
VIII) Ampliar sempre seus conhecimentos técnico-científicos para melhor desempenho do exercício profissional;
IX) Possuir conhecimento atualizado das normas sanitárias que regem o funcionamento da indústria de produtos alimentícios;
X) Possuir conhecimento suficiente sobre as BPF de alimentos para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos e assegurar uma vigilância e controle eficazes;
XI) Manter atualizados os registros de distribuição dos produtos visando a rastreabilidade dos lotes;
XII) Ampliar os conhecimentos das BPF para melhor executá-las;
XIII) Manter em ordem e devidamente assinados todos os documentos previstos na legislação;
XIV) Assegurar a todos os envolvidos no processo de fabricação do (s) produto(s), as condições necessárias ao cumprimento das atribuições visando, prioritariamente, à qualidade e segurança do(s) mesmo(s);
XV) Incentivar e promover programas de treinamento para todos os setores da empresa;
XVI) Prestar sua colaboração aos Conselhos Federal e Regional de Farmácia a que está jurisdicionado, às autoridades sanitárias e também informar toda e qualquer irregularidade detectada nos produtos alimentícios fabricados na indústria sob sua responsabilidade técnica;
XVII) Manter-se informado a respeito das reclamações recebidas pelo Serviço de

Atendimento ao Consumidor;
XVIII) Manter-se informado sobre toda e qualquer ação efetuada de recolhimento de produtos;
XIX) Ter conhecimento de normas de auditoria e de gestão da qualidade em alimentos;

CAPÍTULO III - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

Artigo 6º - Ao farmacêutico que atua na produção, compete a aplicabilidade das BPF.

Artigo 7º - No exercício dessa atividade, compete ao farmacêutico que atua nessa área:

I) Assegurar a produção de alimentos aptos para consumo humano, evitando o risco de contaminação;

II) Definir claramente o processo de fabricação, documentá-lo e mantê-lo sempre revisado e atualizado;

III) Identificar claramente, em conjunto com o setor de garantia da qualidade, todos os pontos críticos dos processos, e promover sempre com os setores envolvidos todas as etapas de validação de limpeza, como de áreas limpas, de sistemas de água e utilidades e também na validação de todas as etapas dos processos, utilizando-se de sistemas computadorizados;

IV) Assegurar e/ou gerar as condições necessárias à adequação de toda a infraestrutura requerida pelas BPF para a fabricação de produtos alimentícios, promovendo:

a) Colaboradores - treinar os colaboradores, qualificando-os para as diferentes atividades do processo de fabricação;

b) Instalações - suprir com todos os meios necessários à correta adequação para cada etapa da fabricação, dotando-as de todas as utilidades e sistemas;

c) Equipamentos - participar das atividades de qualificação de instalação, operação e desempenho e assegurar a calibração e manutenção dos equipamentos, visando a eficiência e reprodutibilidade dos processos;

d) Ambiente - suprir os processos produtivos com ambiente adequado para a sua execução, considerando as características intrínsecas do processo de fabricação e os requisitos das BPF;

e) Procedimentos e instruções de produção – assegurar a clareza, objetividade, aplicabilidade, o correto preenchimento e a rastreabilidade de toda a documentação de produção;

f) Avaliar os perigos e determinar pontos críticos de controle, de produtos, juntamente com o setor de garantia da qualidade, promovendo, quando for o caso, a investigação e o levantamento das causas, para definir as ações necessárias à solução do problema apontado. Esse trabalho deve ser monitorado, documentado e executado de acordo com as BPF;

g) Assegurar, em conjunto com o setor de garantia da qualidade, o cumprimento dos prazos estabelecidos no plano mestre de validação;

h) Assegurar que os produtos sejam produzidos, acondicionados e armazenados, de acordo com as BPF;

i) Participar, em conjunto com o setor de garantia da qualidade, do processo de qualificação e certificação de fornecedores de matérias-primas, insumos, materiais de embalagem, equipamentos e prestadores de serviço;

j) Dispor de padrões de identidade e qualidade da matéria-prima de forma a poder controlar os contaminantes passíveis de serem reduzidos a níveis aceitáveis, através de

processos normais de classificação e/ou fabricação;
k) Participar, em conjunto com o setor de garantia da qualidade, do processo de contratação de fabricantes, quando da terceirização de processos produtivos.

CAPÍTULO IV - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO PROCESSO DE EMBALAGEM DOS ALIMENTOS

Artigo 8º - O farmacêutico responsável ou encarregado do processo de embalagem de alimentos deve priorizar a adoção de procedimentos necessários para evitar a ocorrência de contaminação.

Artigo 9º – No exercício dessa atividade, deve o farmacêutico responsável ou encarregado pelo setor de embalagem de alimentos:

I) Cumprir com as BPF;
II) Evitar o risco de contaminação;
III) Utilizar material de embalagem apropriado para o produto, seguro e que confira uma proteção adequada contra contaminação;
IV) Seguir e fazer cumprir os POP e instrução de produção e mantê-los sempre atualizados;
V) Treinar os seus colaboradores em todos os procedimentos e atividades do setor de embalagem;
VI) Controlar, preencher, monitorar e avaliar todos os processos de embalagem;
VII) Participar, juntamente com o setor de garantia da qualidade, das calibrações, qualificações e validações de equipamentos e de processos do setor de embalagem;
VIII) Controlar e monitorar as condições ambientais, quando aplicáveis;
IX) Monitorar as condições de saúde de seus colaboradores;
X) Participar, juntamente com o setor de garantia da qualidade e colaboradores, das qualificações de fornecedores de embalagem.

CAPÍTULO V - DA ATUAÇAO DO FARMACÊUTICO NO SISTEMA DA GARANTIA DA QUALIDADE DA FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

Artigo 10 – O farmacêutico responsável pelo sistema de garantia da qualidade dos alimentos deve assegurar as condições necessárias ao exercício de suas funções e viabilizar o uso de equipamentos e instalações suficientes à qualidade almejada.

Parágrafo único – É recomendável que o farmacêutico utilize o Método 5S para implantar o Sistema da Qualidade total na empresa.

Artigo 11 – Sem prejuízo das atribuições do artigo anterior, o farmacêutico deve adotar as providências necessárias, para que os alimentos estejam dentro dos padrões de identidade e qualidade exigidos.

Artigo 12 – No exercício dessa atividade, deve o farmacêutico responsável, encarregado ou envolvido no processo da qualidade de alimentos:

I) Estruturar um sistema de garantia da qualidade que assegure a produção de alimentos aptos para consumo humano;
II) Planejar e desenvolver o sistema de garantia da qualidade, que assegure o cumprimento das BPF;
III) Fazer com que as operações de produção e controle sejam claramente especificadas por escrito e as exigências das BPF cumpridas;
IV) Especificar claramente na descrição dos procedimentos as responsabilidades gerenciais;
V) Fornecer instruções para que os alimentos sejam armazenados, distribuídos e

subseqüentemente manuseados, de forma que a qualidade dos mesmos seja mantida por todo o prazo de validade;
VI) Coordenar a auto-inspeção e auditorias internas de qualidade que avaliem regularmente a efetividade e a aplicação do sistema de garantia da qualidade;
VII) Coordenar e participar de auditorias externas de qualidade de indústrias alimentícias, inclusive aquelas realizadas por empresas de consultorias;
VIII) Coordenar os programas de calibração, qualificação e validação;
IX) Coordenar a qualificação dos fornecedores;
X) Coordenar o programa de treinamento em BPF adequado a todos os níveis;
XI) Acompanhar e investigar as reclamações recebidas sobre danos à saúde ou quaisquer problemas relacionados aos produtos;
XII) Propor e implementar ações preventivas e corretivas sobre problemas relacionados aos produtos;
XIII) Analisar e implementar as propostas de controle de mudanças;
XIV) Coordenar a identificação e estudos de análise de perigos em pontos críticos de controle;
XV) Adotar o método APPCC – Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle, para a garantia de qualidade de produtos;
XVI) Elaborar POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
XVII) Elaborar POP referente ao controle de potabilidade da água;
XVIII) Elaborar POPS referentes à higiene e saúde dos manipuladores;
XIX) Elaborar POP referente ao manejo dos resíduos;
XX) Elaborar POPs referentes a manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
XXI) Elaborar POPs de controle integrado de vetores e pragas urbanas;
XXII) Elaborar POPs sobre seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
XXIII) Elaborar POP sobre recolhimento de produto.
Artigo 13 – É de responsabilidade do farmacêutico na garantia da qualidade do processo de fabricação dos alimentos:
I) Aprovar e implementar um sistema de documentação que contemple as BPF;
II) Avaliar o monitoramento e controle dos ambientes de fabricação;
III) Avaliar e monitorar as normas de higiene;
IV) Coordenar a validação de processos, de limpeza, de sistemas computadorizados, de calibração e da qualificação de equipamentos e de instrumentos analíticos;
V) Monitorar os treinamentos;
VI) Aprovar e monitorar os fornecedores de matéria-prima, insumos, embalagens e equipamentos;
VII) Aprovar e monitorar os fabricantes contratados;
VIII) Monitorar as condições de armazenamento de materiais, matérias-primas, insumos e produtos;
IX) Arquivar os documentos e registros;
X) Monitorar o cumprimento das BPF;
XI) Participar da implementação e monitoração dos POP de forma a alcançar a finalidade pretendida e adotar medidas preventivas em casos de desvio destes procedimentos;
XII) Prever registros periódicos suficientes para documentar a execução e o

monitoramento dos POP;
XIII) Avaliar, regularmente, a efetividade dos POP implementados pelo estabelecimento e, de acordo com os resultados, fazer os ajustes necessários;
XIV) Especificar e documentar claramente as operações de produção e controle;
XV) Garantir que sejam tomadas providências quanto à fabricação, suprimento, amostragem e utilização correta das matérias-primas, insumos e materiais de embalagem;
XVI) Definir procedimentos para que os alimentos não sejam comercializados antes da confirmação da liberação de cada lote fabricado, de acordo com os requisitos do registro e os regulamentos relevantes para produção e controle;
XVII) Qualificar ou acompanhar a qualificação das instalações de equipamentos de ar e de água para fins alimentícios e de utilidades em geral.

CAPÍTULO VI - DA RESPONSABILIDADE DO FARMACÊUTICO PELA ELABORAÇÃO E CONTROLE DA DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Artigo 14 - Ao farmacêutico, responsável pela elaboração e controle da documentação técnica na indústria, compete:
I) Organização e conferência de todas as formulações dos produtos;
II) Organização e conferência de todas as técnicas de fabricação dos produtos;
III) Emissão diária de todas as ordens de produção;
IV) Supervisão da emissão das etiquetas de identificação das matérias-primas e/ou ingredientes a serem pesados para a fabricação dos produtos;
V) Emissão, organização e envio das ordens de produção de produtos a serem fabricados por terceiros;
VI) Conferência de todas as ordens de produção após encerramento da produção;
VII) Participar da elaboração dos POP da empresa;
VIII) Manter registro dos controles apropriados a produção e distribuição, conservando-os durante um período superior ao tempo de vida de prateleira do alimento.

CAPÍTULO VII - DO EXERCÍCIO DO FARMACÊUTICO NO CONTROLE DE QUALIDADE DA FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS

Artigo 15 – O farmacêutico, responsável pelo controle de qualidade dos produtos, deve zelar pela garantia da disponibilidade de instalações, equipamentos, pessoal treinado e procedimentos operacionais aprovados.

Artigo 16 – No exercício dessa atividade, é competência do farmacêutico, que atua nessa área:
I) Aprovar ou rejeitar as matérias-primas, insumos, produtos semi-acabados, produtos acabados e os materiais de embalagem, incluindo os que forem produzidos por empresas contratadas;
II) Verificar a existência e uso adequado dos sistemas de segurança individuais e coletivos;
III) Assegurar que sejam adotados os métodos de controle de qualidade adequados para garantir a identidade e qualidade dos alimentos;
IV) Garantir a utilização dos equipamentos e métodos adequados à sua finalidade;
V) Aprovar procedimentos para amostragem, as especificações, os métodos de ensaio e os procedimentos de controle de qualidade;
VI) Manter o registro das análises efetuadas;

VII) Manter amostras para referência futura das amostras analisadas, com o objetivo de esclarecimento de ocorrência de falhas de qualidade que levem a risco a saúde do consumidor;
VIII) Executar os procedimentos para reanálise de matérias-primas;
IX) Aprovar e monitorar análises realizadas segundo procedimentos escritos;
X) Registrar a manutenção das instalações e dos equipamentos e suas respectivas calibrações;
XI) Assegurar que sejam feitas as validações necessárias, inclusive a validação dos procedimentos analíticos e calibração dos equipamentos de controle;
XII) Assegurar que sejam realizados treinamentos iniciais e contínuos do pessoal da área de controle de qualidade, de acordo com as necessidades do setor;
XIII) Garantir que as matérias-primas, insumos e embalagens não sejam liberados para uso, nem os alimentos liberados para comercialização ou fornecimento, até que a qualidade dos mesmos seja julgada satisfatória.

SEÇÃO I - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO CONTROLE DE QUALIDADE FÍSICO–QUÍMICO

Artigo 17 – Compete ao Farmacêutico, no exercício do controle de qualidade físico-químico:
I) Elaborar e validar as metodologias analíticas utilizadas;
II) Conhecer os ingredientes e matérias-primas utilizados e suas características;
III) Manter sempre atualizados os métodos e procedimentos analíticos;
IV) Executar testes de qualificação dos equipamentos utilizados no setor;
V) Realizar todos os controles nas matérias-primas, insumos, produtos intermediários e produtos acabados, assim como realizar os controles necessários durante o processo de produção;
VI) Arquivar os documentos e os registros das análises executadas;
VII) Ter conhecimento das metodologias utilizadas e padrões de referência.

SEÇÃO II - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO CONTROLE DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICO

Artigo 18 – Compete ao Farmacêutico, no exercício do controle de qualidade microbiológico:
I) Elaborar e validar as metodologias analíticas utilizadas;
II) Conhecer os ingredientes e matérias- primas utilizados e suas características;
III) Manter sempre atualizados os métodos e procedimentos analíticos;
IV) Executar testes de qualificação dos equipamentos utilizados no setor;
V) Realizar todos os controles nas matérias-primas, produtos intermediários e produtos acabados, assim como realizar os controles necessários durante o processo de produção;
VI) Arquivar os documentos e os registros das análises executadas;
VII) Ter conhecimento das metodologias utilizadas e das cepas-padrões;
VIII) Ter conhecimento de microorganismos patogênicos e deterioradores;
IX) Monitorar a qualidade microbiológica das áreas de produção e de controle.

CAPÍTULO VIII - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NA ADMINISTRAÇÃO DE MATERIAIS, MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Artigo 19 – O farmacêutico deve buscar a adequada programação do fluxo de materiais, matérias-primas e ingredientes, devendo preservar sua correta administração.

Artigo 20 – No exercício dessa atividade, compete ao farmacêutico, que atua nessa área:
I) Assegurar o abastecimento dos materiais e matérias-primas utilizados na produção e distribuição dos alimentos;
II) Elaborar planilhas de acompanhamento de materiais e equipamentos;
III) Dispor de procedimentos operacionais especificando os critérios utilizados para a seleção e recebimento de matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados pelo controle efetuado;
IV) Participar da interação entre o planejamento da fábrica e o departamento financeiro;
V) Viabilizar o transporte de matérias-primas e produtos acabados segundo as boas práticas respectivas de forma a impedir a contaminação e/ou proliferação de microorganismos e que protejam contra a alteração ou danos do recipiente ou embalagem;
VI) Organizar todo o material obedecendo a ordem preconizada pela PEPS (primeiro que expira, primeiro que sai);
VII) Supervisionar o controle e o registro de temperatura e umidade;
VIII) Determinar o tipo de armazenagem adequada para matérias-primas e embalagens, de forma a evitar a sua deterioração, proteção contra a contaminação e redução de danos;
IX) Supervisionar a inspeção e o recebimento dos materiais;
X) Supervisionar os processos de pesagem;
XI) Supervisionar a aferição das balanças e verificar as condições de trabalho na pesagem;
XII) Assegurar a periodicidade das calibrações e acompanhar o processo de certificação;
XIII) Buscar o treinamento contínuo dos funcionários envolvidos nesta atividade.

CAPÍTULO IX - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO REGISTRO E ASSUNTOS REGULATÓRIOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Artigo 21 – O farmacêutico é responsável pelo processo de registro e assuntos regulatórios sobre alimentos perante as autoridades sanitárias.

Artigo 22 – No exercício dessa atividade, compete ao farmacêutico, que atua nessa área:
I) Coordenar e/ou elaborar os processos e os relatórios técnicos para o registro de alimentos;
II) Elaborar e adequar o material de embalagem;
III) Promover, por meio da elaboração de documentos necessários, a modificação de registro de produto;
IV) Solicitar e revalidar o registro dos alimentos no prazo previsto na legislação sanitária vigente;
V) Atualizar textos de rotulagens;
VI) Revisar as artes finais de embalagens originais e promocionais;
VII) Manter atualizadas as seguintes documentações: Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento da Empresa, Certificado de Responsabilidade Técnica do Conselho Regional de Farmácia, e demais documentos exigidos por órgãos sanitários ou

regulatórios;
VIII) Acompanhar através do Diário Oficial da União a publicação de registro de produtos da empresa;
IX) Controlar o protocolo de documentos nos órgãos sanitários e regulatórios competentes;
X) Acompanhar os pedidos de registro e prorrogação de marcas nominativas junto ao Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI);
XI) Colaborar com a elaboração e analisar os contratos de terceirização de fabricação, produção e de controle de qualidade, conforme legislação vigente e sua aprovação perante os órgãos competentes;
XII) Comunicar ao órgão de Vigilância Sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município, as situações de mudança de endereço da unidade fabril, mudança de razão social, incorporação de empresas e encerramento da atividade da empresa;
XIII) Comunicar oficialmente à autoridade sanitária o inicio da comercialização, os locais onde estão sendo comercializados seus produtos, registrados e dispensados de registro, e solicitar ao órgão de Vigilância Sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município que proceda a coleta de amostra dos mesmos, visando a Análise de Controle;
XIV) Informar à autoridade sanitária, num prazo máximo de até 10 (dez) dias, a data de início de fabricação dos produtos dispensados de registro.

CAPÍTULO X - DA ORIENTAÇÃO TÉCNICA PELO FARMACÊUTICO AO SERVICO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR (SAC)

Artigo 23 – O farmacêutico é o profissional qualificado para o fornecimento de todas as informações sobre o alimento.

Artigo 24 – No exercício dessa atividade, compete ao farmacêutico fornecer as informações técnico–científicas ao SAC, observando os seguintes procedimentos:
I) Fornecer, ao SAC, as informações devidamente escritas, citando referências legais e bibliográficas;
II) Controlar as reclamações com investigação das possíveis causas relacionadas a problemas com o produto;
III) Permanecer em constante contato com o setor de desenvolvimento de alimentos, buscando informações sobre o teor nutricional, prazo de validade, condições ideais de consumo e conservação e impropriedades para consumo;
IV) Permanecer em constante contato com o setor de pesquisa clínica, buscando informações sobre os alimentos que a empresa produz;
V) Informar às autoridades sanitárias competentes, quando estiver sendo investigado problema referente à qualidade de algum produto;
VI) Participar do sistema de recolhimento de produtos que apresentem problemas ou que estejam sob suspeita;
VII) Elaborar procedimentos escritos, regularmente conferidos e atualizados, para efetuar, quando necessário, as atividades de recolhimento;
VIII) Registrar o progresso do processo de recolhimento, incluindo a relação entre as quantidades distribuídas e as quantidades resgatadas do produto em questão, bem como elaborar um relatório final;
IX) Fornecer informações para outras áreas da empresa sobre as tendências apontadas;
X) Promover a melhoria contínua no atendimento aos clientes.

CAPÍTULO XI - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO PLANEJAMENTO

E CONTROLE DA PRODUÇÃO (PCP) NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Artigo 25 – O farmacêutico é o profissional competente para atuar, participar e dar suporte técnico ao planejamento e controle da produção na indústria de alimentos.

Artigo 26 – Compete ao farmacêutico, no exercício dessa atividade, atuando como responsável técnico, encarregado ou envolvido no planejamento e controle da produção na indústria de alimentos:

I) Dar suporte técnico na movimentação de matérias-primas e materiais de embalagem, seguindo a sistemática de controle PEPS (primeiro que expira primeiro que sai);

II) Adequar os almoxarifados às BPF;

III) Planejar as quantidades de lotes a serem produzidos, respeitando as diretrizes do setor de garantia da qualidade;

IV) Coordenar o fracionamento de materiais de embalagem e de matérias-primas;

V) Dar treinamento aos seus colaboradores;

VI) Adequar e alinhar a produção de alimentos conforme as necessidades de comercialização;

VII) Orientar a elaboração do planejamento estratégico e operacional da empresa, bem como, acompanhar e controlar a sua execução;

VIII) Gerar, identificar e acessar tecnologia adequada às ações e negócios estratégicos da empresa;

IX) Acessar estudos e pesquisas, visando ampliar a capacidade tecnológica da empresa;

X) Desenvolver mecanismos de apoio à expansão dos atuais negócios e impulsionar os novos;

XI) Acompanhar o lançamento e desenvolvimento de produtos no mercado e promover o aperfeiçoamento das linhas atuais;

XII) Manter informados os setores envolvidos, por meio de gráficos e relatórios, do andamento da produção;

XIII) Definir método comparativo entre planejamento e produção, analisando o reflexo desse estudo em benefício da indústria.

CAPÍTULO XII - DO EXERCÍCIO DO FARMACÊUTICO NO DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

Artigo 27 – No exercício dessa atividade, compete ao farmacêutico, que atua nessa área:

I) Conhecer as características das matérias-primas, aditivos alimentares, alimentos e ingredientes;

II) Pesquisar as possíveis formulações e as características das matérias-primas envolvidas;

III) Pesquisar os fluxos produtivos e definir parâmetros de processo envolvidos;

IV) Elaborar especificações técnicas do produto alimentício, contendo formulação, embalagens e fluxo produtivo com equipamentos e parâmetros de processo.

V) Desenvolver formulações de acordo com o PIQ, seguindo legislação vigente;

VI) Participar da elaboração do material de embalagem primário e secundário da partida industrial;

VII) Dar suporte ao setor de produção.

CAPÍTULO XIII - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NO MARKETING DA INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA

Artigo 28 - O farmacêutico, tendo em vista seu conhecimento técnico especializado

sobre alimentos, é competente para atuar no processo de marketing da indústria alimentícia.

Artigo 29 - No exercício desta atividade, compete ao farmacêutico, que atua nessa área:

I. Dar suporte técnico sobre o consumo de alimentos;

II. Dar treinamentos técnicos para o quadro de representantes e/ou vendedores da empresa;

III. Monitorar, avaliar eticamente e de acordo com a legislação vigente, a propaganda de alimentos;

IV. Adequar a propaganda de alimento à legislação sanitária vigente.

CAPÍTULO XIV - DA ATUAÇÃO DO FARMACÊUTICO NA PESQUISA CLÍNICA EM ALIMENTOS

Artigo 30 - O farmacêutico, tendo em vista o seu conhecimento técnico especializado sobre alimentos, é competente para atuar em pesquisa clínica, devendo seguir as normas e diretrizes regulamentadoras de pesquisa.

Artigo 31 - No exercício desta atividade deve, o farmacêutico, que atua nessa área:

I. Seguir os referenciais básicos da bioética: autonomia, não maleficência, beneficência e justiça;

II. Cumprir as exigências setoriais e regulamentações específicas para cada área temática de investigação e/ou modalidade de pesquisa da qual participa.

Artigo 32 - No exercício desta atividade, compete ao farmacêutico, que atua nessa área:

I. Seguir o protocolo de pesquisa aprovado previamente por Conselho de Ética, devidamente registrado e reconhecido pelo órgão regulador competente;

II. Participar da elaboração de protocolos de pesquisa de desenvolvimento de estudos de novos alimentos ou de outros alimentos;

III. Acompanhar todos os procedimentos relacionados com o descarte dos alimentos restantes;

IV. Participar do treinamento do pessoal envolvido na pesquisa clínica;

V. Participar de auditorias e controle de qualidade dos projetos de pesquisas clínicas;

VI. Participar da regularização das pesquisas clínicas junto aos órgãos competentes.

Artigo 33 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

JALDO DE SOUZA SANTOS
Presidente – CFF