


Nos últimos dias têm surgido muitas dúvidas em relação à venda de produtos alimentícios das empresas do nosso município para outras empresas.


1. Importante entender que o município somente tem autorização para liberar à venda para consumidor final (CNPJ para CPF). Já o Estado tem autorização para liberar à venda para outros CNPJs.

2. As atividades permitidas constam no corpo da licença e somente para essas que a empresa está autorizada a exercer.

3. E como saber se meu fornecedor está autorizado a vender para meu CNPJ? Ideal que seja solicitado o alvará da empresa fabricante, onde a principal diferença está bem acima. No nosso município consta o nosso brasão e VISA SÃO PEDRO DO BUTIÁ, de outros municípios consta o brasão e o nome da cidade. Na licença emitida pelo Estado consta a informação da Coordenadoria de Saúde ao qual o Município pertence. Trago dois modelos:




SIVISA - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária  
SUS - Sistema Único de Saúde  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
VISA SÃO PEDRO DO BUTIÁ




ALVARÁ SANITÁRIO		RENOVAÇÃO
Nro. CEVS: <b>431937201-562-000007-1-0</b>	Data de Validade: <b>14/03/2024</b>	
Nro. Protocolo: <b>202318810011055</b>	Data de Deferimento: <b>14/03/2023</b>	
Atividades Econômicas CNAE: <b>5620-1/04 FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR</b>	<small>5612-1/00 - SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO   1093-7/02 - Produção de frutas cristalizadas, balas e semelhantes.   1091-1/02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria   4772-5/00 - COMÉRCIO VAREJISTA DE COSMÉTICOS, PRODUTOS DE PERFUMARIA E DE HIGIENE PESSOAL</small>	
Subgrupo: <b>COMÉRCIO VAREJISTA</b>		
Agrupamento: <b>COMÉRCIO VAREJISTA DE ALIMENTOS</b>		
Objeto Licenciado: <b>Estabelecimento</b>		
Tipo de Serviço:		

Emitido pelo município.



SIVISA - Sistema de Informação em Vigilância Sanitária  
SUS - Sistema Único de Saúde  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE



ALVARÁ SANITÁRIO		1ª VIA
Nro. CEVS: <b>430520788-109-000019-1-0</b>	Data de Validade: <b>31/10/2023</b>	
Nro. Protocolo: <b>22200001172371</b>	Data de Deferimento: <b>31/10/2022</b>	
Atividades Econômicas CNAE: <b>1096-1/00 FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS</b>	<small>1091-1/01 - FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO INDUSTRIAL   1094-5/00 - Fabricação de massas alimentícias   1092-9/00 - Fabricação de biscoitos e bolachas</small>	
Subgrupo: <b>FABRIL</b>		
Agrupamento: <b>INDÚSTRIA DE ALIMENTOS</b>		
Objeto Licenciado: <b>Estabelecimento</b>		
Tipo de Serviço:		

Emitido pelo Estado.

Caso desejem vender para CNPJ encaminho a documentação que o Estado fornece como condição mínima para liberação da atividade:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA SAÚDE

12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE - SANTO ÂNGELO

NÚCLEO REGIONAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

## **CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA INSTALAÇÃO DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS**

**ESTRUTURA:** Alvenaria

### **DEPENDÊNCIAS:**

Ter no mínimo três áreas distintas (salas separadas): sala de depósito de matéria prima, sala de manipulação e sala de expedição. Dimensões compatíveis com a atividade: separação inconfundível por meios físicos (paredes) entre as diferentes atividades.

1. **Área de depósito de matéria prima:** deverá haver ventilação e estrados com altura mínima de 40 cm de altura. Os estrados deverão ser de material resistente e preferencialmente material que não seja madeira (caso utilizem estrados de madeira, devem ser pintados).

2. **Área de Manipulação:** deve haver pia exclusiva para lavagem das mãos dos manipuladores, com sabão líquido e papel toalha; calhas de proteção nas lâmpadas contra quebras e trincas ou lâmpadas de led. Não serão permitidos botijões de gás dentro da área de manipulação, assim como objetos de madeira.

Os compartimentos de preparo ou manipulação de gêneros alimentícios terão os ângulos, formados pelas paredes, arredondados, o piso revestido de ladrilhos cerâmicos ou equivalentes, e as paredes, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros), revestidas de material cerâmico vidrado ou equivalente, não sendo permitido o emprego de forros de madeira.

3. **Área de embalagem e expedição**

4. **Sanitários:** com pia provida de sabão líquido e papel toalha, coletor de papéis com acionamento automático (não manual). Deverão ser separados por sexo, quando for o caso.

5. **Vestiários:** com armários individuais para guarda de roupas e objetos de uso pessoal dos funcionários.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA SAÚDE

12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE - SANTO ÂNGELO

NÚCLEO REGIONAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

As dependências deverão estar em bom estado de conservação e organização, com ventilação e iluminação adequadas à saúde do trabalhador.

**GERAL:**

Fluxo ordenado: sem cruzamentos das áreas de depósito, manipulação e expedição. Os sanitários não poderão comunicar-se diretamente com essas áreas. Os locais de pré-preparo (área suja) devem ser isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica.

Piso, paredes e forro de material liso, lavável e impermeável.

Aberturas (janelas, portas e ralos) em bom estado de conservação e com telas de proteção contra entrada de insetos e impurezas.

**FUNCIONÁRIOS:**

Uso de uniforme completo (calças compridas, gorro, jaleco, calçados fechados), de cor clara.

Proibido o uso de adornos (brincos, anéis, relógios...).

**NÃO SERÁ PERMITIDO:**

Comunicação com a residência;

Presença de materiais estranhos às atividades da indústria; Presença de animais e plantas.

**DEVERÁ TER:**

**ÁREA EXTERNA:**

1º) Área Externa da Indústria deve ser: livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA SAÚDE

12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE - SANTO ÂNGELO

NÚCLEO REGIONAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. Deve ser cercada.

### **ÁREA INTERNA:**

2º) Área Interna: Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.

Piso de dentro da indústria:

3º) Deve ser de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros); deve estar em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros) e sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc. Utilizar ralos escamoteáveis (sistema abre e fecha) para evitar entrada de baratas, etc.

### **TETOS:**

4º) Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção. Deve estar em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).

### **PAREDES:**

5º) Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).

### **PORTAS:**

6º) As portas devem ser com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. Além disso, as portas externas devem ser com fechamento



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA SAÚDE

12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE - SANTO ÂNGELO

NÚCLEO REGIONAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).

### **JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:**

7º) As janelas devem ser de superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. Deve ter de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema). E devem estar em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).

### **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:**

8º) Independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados; Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.

Art. 446 Decreto 23430/1974 - Os estabelecimentos industriais de gêneros alimentícios devem ter locais ou dependências reservadas:

- a) ao recebimento, seleção, lavagem da matéria-prima e outras operações preliminares, quando for o caso;
- b) ao depósito ou armazenamento de matérias-primas e aditivos;
- c) ao depósito de material de acondicionamento;
- d) ao beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA SAÚDE

12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE - SANTO ÂNGELO

NÚCLEO REGIONAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

- e) ao depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração, se for o caso;
- f) ao envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados;
- g) à lavagem e desinfecção do vasilhame ou outro material de acondicionamento, quando for o caso;
- h) ao depósito ou armazenamento dos produtos acabados e a sua expedição;
- i) ao depósito de combustível, quando for o caso;
- j) aos vestiários;
- l) às instalações sanitárias;
- m) ao refeitório, quando exigido.

§ 1º - As dependências destinadas ao beneficiamento, preparação ou elaboração dos produtos, ao depósito ou armazenamento de produtos semi-acabados ou em processo de elaboração e as de envasamento ou acondicionamento dos produtos acabados devem ser separadas integralmente das demais, restringindo-se ao mínimo possível o trânsito de materiais e do pessoal.

Observações:

- 1) Retirar de toda a produção materiais tipo madeira (tábuas, mesas, etc), não pode ter esse tipo de material;
- 2) Produtos alimentícios abertos, dentro de geladeira e freezers devem ser etiquetados com a data da abertura e ou fabricação;
- 3) Paredes, tetos, portas e janelas devem estar limpas;
- 4) Banheiros devem ser higienizados e ter sabonete líquido, álcool em gel, papel toalha e lixeira com pedal;
- 5) Funcionários devem usar touca, jaleco (uniforme completo), unhas curtas e sem barba (homens).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL SECRETARIA DA SAÚDE

12ª COORDENADORIA REGIONAL DE SAÚDE - SANTO ÂNGELO

NÚCLEO REGIONAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

## OBSERVAÇÕES PARA ALIMENTOS CONGELADOS

Art. 366 - Os alimentos congelados devem ser mantidos em temperatura inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados).

Art. 367 - Os alimentos congelados serão descongelados, quando necessário:

- a) utilizando instalações com temperatura de  $7^{\circ}\text{C}$  (sete graus centígrados), ou menos, e umidade controlada;
- b) utilizando água potável e corrente à temperatura de  $21^{\circ}\text{C}$  (vinte e um graus centígrados), ou menos, de preferência em embalagem impermeável;
- c) utilizando o método direto de cozimento;
- d) utilizando qualquer outro método julgado satisfatório pela autoridade sanitária.

Parágrafo único - O alimento congelado, uma vez descongelado, não poderá ser novamente refrigerado ou congelado.

### **Recomenda-se consultar as seguintes legislações:**

**Portaria nº 326/97/MS, Resolução RDC nº 275/02, Portaria Estadual nº 078/09 Rotulagem: RDC 259/02 e 359/03 e 360/03 ([www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)), Decreto Estadual nº 23.430/1974.**

### **A EMPRESA É LICENCIADA SOMENTE PARA OS RAMOS DE ATIVIDADES SOLICITADOS NO ALVARÁ.**

Contatos:

Telefone do setor 55 3312-1440 ou 55 3312-6401;

E-mail do setor de alimentos: [alimentos12crs@saude.rs.gov.br](mailto:alimentos12crs@saude.rs.gov.br);

E-mail institucional: [morgana-bervian@saude.rs.gov.br](mailto:morgana-bervian@saude.rs.gov.br).