

# Agroindústria Familiar



## Orientações para formalização fiscal, ambiental e sanitária

**Plano de Desenvolvimento da Agroindústria Familiar e do Empreendedorismo Rural  
– Agrolegal**

**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO**

Renato Casagrande (Governador do Estado)

Givaldo Vieira (Vice Governador do Estado)

**AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS E DO  
EMPREENDEDORISMO – ADERES**

Pedro Gilson Rigo (Diretor-Presidente da Aderes)

**AUTORES:**

Jackson Fernandes de Freitas – Aderes

Marg Margareth de Lima – Aderes

Marizete de Oliveira Silva – Sesa

Monique Lopes Ribeiro – Incaper

Rachel Quandt Dias – Incaper

Talita Maria Pimenta de Paoli – Idaf

Tathiana Bersani – Aderes

**COLABORADORES:**

Claudio Marcelo Bernardes de Souza (Idaf), Gilberto Batista Campos (Sefaz), Luciana Sarmiento Vassallo (Sesa), Priscila Ribeiro Spala (Idaf), Raul Carvalho Correa da Silva (Idaf).

## Sumário

Apresentação.....	4
O Agrolegal .....	4
O que é uma agroindústria familiar.....	6
A Formalização da Agroindústria Familiar.....	7
Vantagens da Formalização.....	9
Como Realizar a Formalização.....	10
Alvará de Localização e Funcionamento .....	11
A Regularização Jurídica e Fiscal/Tributária .....	13
Licenciamento Ambiental.....	25
Formalização Sanitária .....	28
Regularização de Agroindústrias de Produtos de Origem Animal em Serviço de Inspeção Oficial.....	30
Regularização de Agroindústrias de Bebidas no Mapa .....	40
Regularização de Agroindústrias de Alimentos na Vigilância Sanitária.....	43
Rotulagem de Alimentos .....	47
Boas Práticas de Fabricação (BPF).....	54
Diretrizes para as Boas Práticas de Fabricação.....	54
Sugestão de Roteiro para Elaboração do Manual de BPF .....	57
Lista de verificação (check list) das BPF .....	61
Procedimento Operacional Padronizado (POP).....	61
Referências Bibliográficas.....	64

## **Apresentação**

O Agrolegal é o Plano de Desenvolvimento da Agroindústria Familiar e do Empreendedorismo Rural e faz parte das ações estabelecidas pelo Governo do Espírito Santo para o desenvolvimento do meio rural. O Agrolegal visa a formalização das agroindústrias familiares e o empreendedorismo no campo, como instrumento de agregação de valor à atividade rural.

O tema adquiriu grande importância na Aderes que possui objetivo de promoção, fortalecimento e fomento das micro e pequenas empresas, gerando possibilidade de trabalho e renda e contribuindo com o crescimento do Estado.

Sob a coordenação da Aderes, o Agrolegal conta com ações do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf); do Núcleo Especial de Vigilância Sanitária (NEVS) da Secretaria Estadual de Saúde (Sesa) e do Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

**Pedro Gilson Rigo**  
Diretor-Presidente da Aderes

## O Agrolegal

O Agrolegal conta com uma série de **ações** inseridas no Programa de Desenvolvimento da Agroindústria Familiar para estimular a formalização e a ampliação do mercado dos produtos da agricultura familiar. Neste sentido, o Agrolegal irá realizar:

- Seminários de orientação para a formalização;
- Cartilha de orientação ao agricultor para formalização de agroindústria;
- Manual de auxílio a formalização para técnicos e multiplicadores;
- Apoio na estruturação dos municípios para adesão ao SUSAF;
- Auxílio aos municípios, via consórcios, para apoio a formalização das agroindústrias;
- Cadastro e mapeamento das agroindústrias;
- Orientação técnica e de acesso ao crédito;
- Capacitação em:
  - Implantação de Agroindústrias,
  - Boas Práticas de Fabricação,
  - Gestão de Agroindústrias;
- Projetos básicos de agroindústrias de referência;
- Criação de centro de comercialização;
- Marca dos produtos da agroindústria capixaba.

## O que é uma agroindústria familiar

Para fins do Agrolegal, será considerada uma agroindústria familiar o espaço físico utilizado para o processamento de matérias-primas agropecuárias destinadas a comercialização que tenham as seguintes características:

- Mão-de-obra predominantemente familiar;
- Gestão do empreendimento essencialmente familiar;
- Matérias-primas preferencialmente produzidas por agricultores familiares ou pequenos produtores rurais;
- Constituída de forma individual ou associativa.

## A Formalização da Agroindústria Familiar

A agroindustrialização da produção agropecuária é uma prática historicamente realizada pelas famílias rurais que na falta de soluções tecnológicas modernas, muitas vezes a adotam como forma de garantir o aumento da durabilidade dos alimentos e o auto abastecimento ou para a obtenção de outros produtos, como as farinhas ou os derivados de leite como os queijos e a manteiga. Esta prática de agregação de valor à produção, inicialmente voltada ao consumo das famílias, se torna responsável pela manutenção de muitos produtores rurais quando deixa de ter caráter doméstico e passa a atender ao mercado consumidor.

A agroindústria familiar passa a ter reconhecimento econômico ao se tornar responsável não apenas pela diversificação produtiva e pela ampliação da renda das famílias rurais, mas também quando os produtos beneficiados passam a atender os mercados locais e regionais a preços menores, facilitando o consumo pelas classes menos favorecidas, promovendo com isso a distribuição de renda nas comunidades. Constitui-se ainda numa estratégia de representação social responsável pela manutenção das famílias no campo, mas antes de tudo, pela conservação de tradições que valorizam a cultura e o saber rural.

Notoriamente é comum haver o choque entre as tradições culturais utilizadas no preparo dos produtos da agroindústria e as normas legais em torno de sua comercialização. Quando se fala em qualidade, logo se pensa nos aspectos inquestionáveis da segurança alimentar dos produtos. O consumidor não pode ficar em dúvida sobre determinados aspectos dos produtos adquiridos. Parte das suas dúvidas pode ser sanada com as informações contidas nos rótulos, mas além de informar o consumidor é necessário muito mais por parte dos agricultores empreendedores da agroindústria familiar, é preciso conhecer e dominar as tecnologias envolvidas, formar equipes de trabalho conscientes, estabelecer procedimentos, adotar boas práticas de fabricação e observar as normas de segurança e a legislação incidente sobre o processamento dos produtos.

Quando se trata de FORMALIZAÇÃO é importante identificar que a expressão engloba diferentes aspectos, sendo os principais as regularizações sanitária, ambiental e fiscal/tributária.

A regularização sanitária se refere ao licenciamento sanitário do estabelecimento e seus produtos. Processo que permitirá a fabricação de seus produtos dentro das normas sanitárias e a inserção desses no mercado com segurança e qualidade.

O licenciamento ambiental da agroindústria é o que garante que o estabelecimento adote medidas para minimizar os impactos ambientais decorrentes de seu funcionamento, protegendo sua propriedade e o meio ambiente.

A regularização fiscal e tributária está relacionada à comercialização de seus produtos, com a emissão da nota fiscal e o pagamento de impostos, quando for o caso.

O processo de formalização deve ser gradativo, porém contínuo e cabe às instituições governamentais oferecer informações precisas e esclarecer as dúvidas sobre a legislação em relação às agroindústrias familiares.

## Vantagens da Formalização

A formalização da agroindústria promove a valorização e a melhoria da qualidade dos produtos, possibilitando a ampliação do mercado por meio da comercialização em padarias, mercearias e supermercados locais ou da região, além da venda direta ao consumidor, contribuindo para o desenvolvimento do agroturismo da sua região.

A agroindústria legal também pode participar de feiras e eventos estaduais, nacionais e até internacionais, divulgando seu produto e as tradições culturais de sua região.

Outro ponto legal é a possibilidade de venda para o Programa Nacional da Merenda Escolar (PNAE) e o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), que são ótimas oportunidades de comercialização em seu município e região.

Não podemos esquecer a satisfação de trabalhar dentro do mercado formal e a segurança do consumidor em comprar um produto saudável e de qualidade.

## Como Realizar a Formalização

Para realizar a formalização é necessário realizar algumas etapas, sendo a primeira e principal a concepção do estabelecimento. Quais produtos serão fabricados, a quantidade e o mercado de destino dos produtos são informações decisivas para o direcionamento aos órgãos de orientação e principalmente de licenciamento.

Se a agroindústria ainda será construída, é necessário escolher o terreno onde a edificação será erguida. Se já existe a construção é importante não realizar reformas ou ampliações antes de consultar os órgãos envolvidos. A consulta prévia aos órgãos evita prejuízos com gastos desnecessários, a necessidade de retrabalhos e até mesmo a possibilidade de embargo da construção.

Definidas essas informações, podemos seguir os passos descritos a seguir.

## Alvará de Localização e Funcionamento

O **alvará de funcionamento e localização** é o licenciamento que permite o funcionamento de empresas comerciais, industriais, agrícolas e prestadoras de serviços, bem como de sociedade e associações de qualquer natureza.

O processo de abertura começa com a consulta de possibilidade de exercício da atividade desejada no local pretendido efetuada na prefeitura municipal, em alguns municípios conhecida como **consulta prévia ao PDU** (PDU - Plano Diretor Municipal). O local onde é realizada a consulta varia de acordo com o município, mas normalmente ocorre na Secretária de Desenvolvimento Urbano ou similar. Neste caso, a solicitação do alvará de funcionamento e localização somente poderá ocorrer se a consulta prévia indicar ser possível a agroindústria ser instalada no local pretendido.

O alvará de funcionamento para uma agroindústria familiar poderá ser concedido a um produtor rural cadastrado como tal na Receita Estadual; ou para o caso da agroindústria ser constituída como pessoa jurídica, deve-se realizar o registro da empresa na Junta Comercial ou cartório, a inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e então solicitar o alvará de funcionamento.

Por ser tratar de regulamentação no âmbito do município, as exigências podem variar, mas no geral são necessários os documentos listados abaixo para Emissão do Alvará de Funcionamento e Localização.

### Produtores Rurais:

- Requerimento direcionado a Prefeita Municipal solicitando a emissão do Alvará de Funcionamento e Localização;
- Consulta prévia ao PDU (que em alguns locais pode ser realizada no mesmo requerimento);
- Cópia da Carteira de Identidade;
- Cópia do CPF;
- Comprovante de Endereço;
- Número de Cadastro de Produtor Rural.

### Pessoas Jurídicas:

- Requerimento direcionado a Prefeita Municipal solicitando a emissão do Alvará de Funcionamento e Localização;
- Consulta prévia ao PDU (que em alguns locais pode ser realizada no mesmo requerimento);

- Cópia da inscrição no CNPJ/MF;
- Cópia do Ato Constitutivo e todas as alterações posteriores;
- Cópia do documento de identidade profissional do responsável técnico, quando a atividade desenvolvida exige;
- Cópia de autorização de órgãos específicos, quando a atividade desenvolvida exige;
- Nome de Fantasia do Estabelecimento;
- Número de Funcionários;
- Área edificada total do imóvel utilizado pelo requerente;
- Área edificada do imóvel, utilizada pelo requerente;
- Nome e dados do Responsável Técnico, quando a atividade exigir;
- Situação do Imóvel: Próprio, Alugado ou Cedido;
- Previsão de faturamento mensal.

No caso de Microempendedor Individual – MEI, normalmente, são solicitados os documentos de pessoa jurídica, excluindo aqueles específicos para empresas e sociedades.

## A Regularização Jurídica e Fiscal/Tributária

De acordo com o Regulamento do Imposto Sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias do Estado do Espírito Santo o “Contribuinte é qualquer pessoa, física ou jurídica, que realize, com habitualidade ou em volume que caracterize intuito comercial, operações de circulação de mercadoria ou prestações de serviços de transporte interestadual e intermunicipal e de comunicação, ainda que as operações e as prestações se iniciem no exterior”.

### Tipos de empreendimentos de Pessoas Jurídicas

Segundo o Código Civil brasileiro, as pessoas jurídicas privadas são divididas em três modalidades: as associações, as fundações e as sociedades, que compreendem as empresas e cooperativas.

Nesta publicação serão descritos os procedimentos básicos referentes à formalização fiscal para as associações, cooperativas, empresas de pequeno porte e microempresas.

Qualquer que seja a natureza jurídica adotada, é obrigatório que toda organização tenha o acompanhamento de um contador cadastrado no Conselho Regional de Contabilidade (CRC), habilitado a dar a orientação necessária para a formalização do empreendimento.

### Associações

Segundo o Código Civil, em seu artigo 53, as associações são pessoas jurídicas constituídas pela união de pessoas que se organizam para fins não econômicos. Neste sentido, as associações não são, por princípio, a melhor forma de organização para comercialização de produtos de um grupo de pessoas.

Existem diferentes interpretações jurídicas em torno da finalidade não econômica das associações. Há quem defenda que atividades de comercialização por parte das associações podem ser realizadas, desde que não sejam caracterizadas como finalidade da organização e sim um meio para sua manutenção. Neste caso, não é permitido o repasse dos recursos de vendas de produtos ou serviços para os associados, e sim para manutenção dos custos básicos de funcionamento da organização.

Muitas associações realizam a venda de produtos dos seus associados sem muitas dificuldades, muitas vezes amparados com soluções do próprio município ou

estado, que conferem as condições para a comercialização dos produtos com o fornecimento de bloco de notas ou notas avulsas.

➤ **Constituição e registro da Associação**

O estatuto social, aprovado em assembleia, deve constar na ata de fundação da associação, quando também deverá ser eleita a diretoria da mesma. Deve-se então proceder ao registro destes documentos (estatuto, ata de fundação e eleição de diretoria) no cartório local.

O processo de constituição e registro de uma associação deve ser acompanhado por um contador, que orientará sobre o enquadramento do estatuto nos termos previstos no Código Civil.

Uma vez registrada em cartório, a associação deverá realizar assembleias ordinárias e extraordinárias conforme a previsão estatutária, das quais as atas também deverão ser registradas em cartório, bem como as atualizações do estatuto.

É recomendável que se consulte o cartório em que se pretende registrar a associação, para que sejam colhidas as informações sobre as formalidades exigidas no cartório específico, uma vez que tais exigências requeridas podem mudar conforme a localidade.

➤ **Registros obrigatórios**

Para o funcionamento pleno da associação, também devem ser obtidos os seguintes registros obrigatórios:

- CNPJ;
- Inscrição estadual ou municipal (isento para algumas localidades);
- Alvará/licença de localização e funcionamento.

➤ **Fundação da Associação**

Basicamente, para o registro da associação no Cartório de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, são requeridos os seguintes documentos:

Cópia do estatuto assinada por um advogado cadastrado na OAB;

Ata de fundação, ata da eleição da diretoria e termo de posse da diretoria;

Pagamento das taxas do cartório, para registro do estatuto social e da ata de fundação.

➤ **Estatuto Social**

Uma associação é regida por um estatuto social que, conforme o Artigo 54 do Código Civil, deverá conter:

- A denominação, os fins e a sede da associação;
- Os requisitos para a admissão, demissão e exclusão dos associados;
- Os direitos e deveres dos associados;
- As fontes de recursos para sua manutenção;
- O modo de constituição e de funcionamento dos órgãos deliberativos (Redação dada pela Lei nº 11.127, de 2005);
- As condições para a alteração das disposições estatutárias e para a dissolução da associação;
- A forma de gestão administrativa e de aprovação das respectivas contas (Lei nº 11.127, de 2005).

### Sociedades

Segundo o Código Civil, “celebram contrato de sociedade as pessoas que reciprocamente se obrigam a contribuir, com bens ou serviços, para o exercício de atividade econômica e a partilha, entre si, dos resultados” (art. 981).

As sociedades podem ter fins lucrativos na forma de sociedades limitadas ou anônimas (empresas), ou caracterizarem-se como sem fins lucrativos na forma de cooperativas. Desta forma, as sociedades são organizações de direito privado da sociedade civil com fins econômicos que prevêm a distribuição de lucros (no caso das sociedades limitadas ou anônimas) ou sobras (no caso das cooperativas) entre os sócios/cooperados.

### Cooperativas

As cooperativas são organizações da sociedade civil de direito privado, sem fins lucrativos, não sujeitas a falência, formada por pessoas físicas e/ou jurídicas que se unem voluntariamente para desenvolver atividades econômicas.

As cooperativas possuem dupla natureza, contemplando tanto o aspecto econômico, quanto o social de seus associados. O cooperado é tanto dono como usuário da cooperativa, participando da sua administração e utilizando os serviços por ela oferecidos.

O estatuto da cooperativa é o documento que rege seu funcionamento. Trata-se do contrato que os cooperados fazem entre si, onde são discriminadas as normas de funcionamento, direitos e deveres do cooperado, entre outras.

#### ➤ Constituição e registro da Cooperativa

Para a constituição de uma cooperativa, é recomendável que sejam realizadas reuniões preliminares entre os interessados, criar uma comissão que trate das

providências necessárias à sua criação, e definir com clareza algumas questões, como por exemplo:

**A cooperativa é a solução mais adequada para a necessidade do grupo?**

- Existe alguma cooperativa já constituída na região que poderia satisfazer as necessidades dos interessados?
- Os objetivos da cooperativa são claros?
- Os interessados estão dispostos a entrar com o capital necessário para viabilizar a cooperativa?
- O volume de negócios é suficiente para que os cooperantes tenham benefícios?
- Os interessados estão dispostos a colaborar integralmente com a cooperativa?
- A cooperativa poderá contar com pessoal qualificado para administrá-la, ou pelo menos ajudar nesta função?

•

➤ **Estatuto Social da Cooperativa**

Além das questões já levantadas, deve-se definir a denominação social e o nome comercial da cooperativa, e também elaborar a minuta do seu Estatuto Social, que deve conter:

Denominação, sede, prazo de duração, área de ação, objeto da sociedade, fixação do exercício social e da data do levantamento do balanço geral;

Direitos e deveres dos associados, natureza de suas responsabilidades e condições de admissão, demissão, eliminação ou exclusão, e normas para representação;

Capital mínimo, valor da quota-parte, mínimo de quotas-partes a ser subscrito pelo associado, o modo de integralização, condições de sua retirada nos casos de demissão, eliminação ou exclusão;

Forma de devolução das sobras registradas aos associados, ou do rateio das perdas apuradas;

Modo de administração e fiscalização, estabelecendo-se os respectivos órgãos, definição de suas atribuições, poderes e funcionamento, representação ativa e passiva da sociedade em juízo ou fora dele, o prazo do mandato e processo de substituição dos administradores e conselheiros fiscais;

Formalidades de convocação das Assembleias Gerais e a maioria delas requeridas para a sua instalação, validade das suas deliberações;

Casos de dissolução voluntária da sociedade, modo e processo de alienação ou oneração de bens imóveis, modo de reformar o estatuto, número mínimo de associados, etc.

Cumpridas as questões preliminares, e com o estatuto elaborado, deve-se convocar uma Assembleia Geral de Constituição (fundação) da Cooperativa, em hora e local determinado com antecedência, afixando-se aviso de convocação em locais frequentados pelos interessados, podendo ser também veiculado através de imprensa e rádio.

A assembleia geral de constituição da cooperativa deve ocorrer com a participação de todos os interessados, sendo requerido o mínimo de 20 pessoas para sua fundação. É bastante recomendável que se tenha previamente à assembleia uma composição de candidatos para o conselho administrativo e fiscal.

#### **NOTA IMPORTANTE**

**É muito importante fazer uma consulta prévia ao poder público local (prefeitura), antes da aprovação do estatuto, para saber se é permitido o funcionamento deste tipo de organização no endereço proposto, tendo em vista o ramo de atividade da cooperativa que deve ser compatível com o zoneamento estabelecido para a localidade.**

#### ➤ Fundação da Cooperativa

Realizada a assembleia de fundação deve-se providenciar os registros na Junta Comercial. Para isso, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- Consulta prévia de endereço de funcionamento (administração local, prefeitura);
- Ata de Assembleia Geral de Constituição (assinada por todos os fundadores);
- Estatuto da Cooperativa (assinado por todos os fundadores);
- Assinatura do advogado (registrado na OAB) na Ata e no Estatuto;
- Ficha de Cadastro Nacional da Cooperativa – modelos disponíveis em papelarias ou internet ([www.dnrc.gov.br](http://www.dnrc.gov.br));
- Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG) e do Cadastro de Pessoa Física (CPF) dos membros da diretoria e conselho fiscal;
- Cópia do comprovante de residência dos membros da diretoria e conselho fiscal;
- Requerimento de registro na junta comercial (capa do processo);
- Pagamento da taxa da Junta Comercial (DARF);
- Declaração de desimpedimento dos membros da diretoria e conselho fiscal.

#### ➤ Registros obrigatórios

Para o funcionamento pleno da cooperativa, também devem ser obtidos os seguintes registros obrigatórios:

- CNPJ (Receita Federal do Brasil);

- Inscrição estadual ou municipal (isento para algumas localidades);
- Alvará/licença de localização e funcionamento (prefeitura).

➤ Considerações adicionais

Uma vez registrada a cooperativa, deve-se realizar assembleias ordinárias e extraordinárias, conforme a previsão estatutária, cujas atas também deverão ser registradas, bem como as atualizações do estatuto.

Antes de se implantar a cooperativa, é recomendável que se consulte no respectivo estado a representação da União Nacional das Cooperativas da Agricultura Familiar e Economia Solidária (UNICAFES) - [www.unicafes.org.br](http://www.unicafes.org.br), ou então a Organização das Cooperativas do Brasil (OCB) - [www.brasilcooperativo.com.br](http://www.brasilcooperativo.com.br), bem como a junta comercial local para que sejam colhidas mais informações e orientações específicas relativas à sua constituição e registro.

**NOTA**

**No site [www.dnrc.gov.br](http://www.dnrc.gov.br) encontra-se uma lista com o endereço e telefone de todas as juntas comerciais estaduais.**

Sociedades Limitadas: Microempresas (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP)

As Microempresas (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP) são organizações da sociedade civil de direito privado, sujeitas a falência, formada por pessoas físicas que se unem com objetivo de realizar atividades econômicas com vistas à lucratividade.

As ME e EPP são regidas pelo contrato social, que define o perfil de suas atividades, bem como discrimina suas normas de funcionamento, incluindo as responsabilidades dos sócios.

No momento da abertura da empresa deve-se solicitar o enquadramento da mesma como ME ou EPP.

➤ Registros obrigatórios

Para o pleno funcionamento da empresa, também devem ser obtidos os seguintes registros obrigatórios:

- CNPJ (Receita Federal do Brasil)
- Inscrição estadual ou municipal (isento para algumas localidades)

- Alvará/licença de localização e funcionamento (prefeitura).
- Abertura de empresas (ME e EPP)  
Para o registro na Junta Comercial do Estado, as ME e EPP deverão apresentar os seguintes documentos:
  - Consulta prévia de endereço de funcionamento (administração local - prefeitura);
  - Contrato Social;
  - Ficha de Cadastro Nacional (FCN 1 e 2) (modelos disponíveis em papelarias e/ou na internet [www.dnrc.gov.br](http://www.dnrc.gov.br));
  - Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG) e do Cadastro de Pessoa Física (CPF) dos sócios;
  - Cópia do comprovante de residência dos sócios;
  - Requerimento de registro na Junta Comercial;
  - Pagamento da taxa na Junta Comercial.
- Micro empreendedor individual (MEI)
  - O Empreendedor Individual é a pessoa que trabalha por conta própria e que se legaliza como pequeno empresário e atende as seguintes condições:
    - Faturar até R\$ 60.000,00 por ano;
    - Não ter participação em outra empresa como sócio ou titular;
    - Ter no máximo um empregado contratado que receba o salário mínimo ou o piso da categoria.

O Micro Empreendedor Individual foi criado para que o trabalhador informal possa se legalizar e ter acesso a uma série de benefícios como auxílio maternidade, auxílio doença, aposentadoria, entre outros.

A Lei Complementar nº 128, de 19/12/2008 criou condições especiais para que o trabalhador conhecido como informal possa se tornar um Empreendedor Individual legalizado. Veja em <http://www.planalto.gov.br/ccivil/leis/LCP/Lcp128.htm>

O processo de formalização é muito simples e feito pela Internet no endereço [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br) de forma gratuita e sem a necessidade de um profissional de contabilidade.

Após o cadastramento, o CNPJ e o número de inscrição na Junta Comercial são obtidos imediatamente.

Com o CNPJ e Inscrição Estadual fica viabilizada a abertura de conta bancária, o pedido de empréstimos e a emissão de notas fiscais.

O MEI será enquadrado no Simples Nacional e ficará isento dos tributos federais (Imposto de Renda, PIS, Cofins, IPI e CSLL). Assim, pagará apenas o valor fixo mensal de R\$ 34,90 (comércio ou indústria), R\$ 38,90 (prestação de serviços) ou R\$

39,90 (comércio e serviços), que será destinado à Previdência Social e ao ICMS ou ao ISS. Essas quantias são referentes ao ano de 2013 e serão atualizadas anualmente, de acordo com o salário mínimo.

Com essas contribuições, o Microempreendedor Individual tem acesso a benefícios como auxílio maternidade, auxílio doença, aposentadoria, entre outros.

Para saber mais, acesse o Portal do Empreendedor <http://www.portaldoempreendedor.gov.br>.

#### Abertura de empresas (MEI)

Cadastro na internet para emissão do CNPJ (RG, CPF e comprovante de residência): [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br)

Entrega dos documentos no órgão emissor para licença e funcionamento em até 180 dias.

Cadastro na internet:

- Registros obrigatórios
- CNPJ (Receita Federal do Brasil);
- Inscrição estadual;
- Alvará/licença de localização e funcionamento (prefeitura).

#### Obrigações dos Empreendedores

Independente de ser constituído na forma de associação, cooperativa, microempresa, empresa de pequeno porte ou MEI, alguns registros são obrigatórios para o funcionamento do empreendimento. Para as MEI os procedimentos de obtenção do CNPJ são simplificados.

Independente da forma de constituição do empreendimento rural alguns registros são obrigatórios para as pessoas físicas e pessoas jurídicas.

#### ➤ Cadastro Nacional das Pessoas Físicas (CPF)

As pessoas físicas devem cadastrar-se num banco de dados que armazena informações dos contribuintes (as pessoas que pagam impostos e tributos). O cadastro das pessoas físicas é gerenciado pela Receita Federal do Brasil e deve ser feito pelo cidadão apenas uma vez. É importante para que pessoas realizem ações, como abrir conta em banco, declarar Imposto de Renda, etc..

Para obtenção do CPF os maiores de 16 anos de posse de documentos de identificação podem procurar as agências do Banco do Brasil ou da Caixa Econômica Federal ou dos Correios, ou ainda pela internet, se a pessoa física possuir título de eleitor, por meio do formulário eletrônico: Inscrição CPF Internet, no site:

<http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoafisica/cpf/perguntasrespostas/perguntasrespostas.htm>

Os produtores rurais empreendedores das agroindústrias familiares portadores do número do CPF precisam inscrever-se também na Receita Estadual do Espírito Santo e receberem a Inscrição Estadual – IE como Produtor Rural.

A Inscrição Municipal e/ou Estadual é o documento imprescindível para que a entidade possa obter o bloco de Notas Fiscais, indispensável para a comercialização dos produtos, e é a partir de sua emissão que é possível efetuar os recolhimentos dos impostos devidos referentes à comercialização.

A grande vantagem do cadastramento como produtor Rural sobre o que não é cadastrado é que este, além de pagar o ICMS no momento em que se dá a saída da mercadoria do seu estabelecimento, ainda é obrigado a pagar uma multa por não poder emitir Nota Fiscal própria, tendo que comercializar com uma Nota Fiscal Avulsa emitida pela Receita Estadual.

Já o produtor rural cadastrado, ainda que tenha de pagar o ICMS no momento da saída (isto porque, em geral, seus produtos são sujeitos ao regime simplificado de tributação), pode emitir sua própria Nota Fiscal, evitando multa cobrada nos Postos Fiscais.

➤ **Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)**

O CNPJ é o registro de personalidade jurídica da entidade, que permite, por exemplo, a abertura de contas bancárias para movimentação financeira da organização, comercialização de produtos e relação formal com clientes, sendo ainda existentes alguns estabelecimentos comerciais formais que trabalham com fornecedores na condição de pessoa física.

A regularização junto à Secretaria da Receita Federal do Brasil (Ministério da Fazenda) é feita exclusivamente pelo site [www.receita.fazenda.gov.br](http://www.receita.fazenda.gov.br). O cadastro deve ser atualizado periodicamente e deve conter a natureza jurídica, endereço, ramo de atividade e nome do responsável pela organização junto à Receita Federal.

Para obtenção do CNPJ, são necessários os seguintes documentos:

- Ficha Cadastral de Pessoa Jurídica (FCPJ);
- Documento Básico de Entrada no CNPJ (DBE);
- Estatuto Social (cópia autenticada em todas as folhas);
- Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG) e do Cadastro de Pessoa Física (CPF) do diretor presidente.

Também das pessoas jurídicas é exigida a Inscrição Municipal e/ou Estadual, para que a empresa possa obter o bloco de Notas Fiscais, indispensável para a comercialização e o recolhimento dos impostos devidos.

Estes documentos são expedidos pela Secretaria de Estado da Fazenda (Inscrição Estadual), ou pelo órgão competente no município (Inscrição Municipal).

Para obtenção da Inscrição, são necessários os seguintes documentos:

- Ficha de atualização cadastral (FAC)
- Cópia autenticada do estatuto (associações ou cooperativas) ou contrato social (empresas)
- Cópia autenticada da Carteira de Identidade (RG), Cadastro de Pessoa Física (CPF) e comprovante de endereço dos diretores ou sócios da organização;
- Certidão simplificada da Junta Comercial ou Cartório do Registro Civil de pessoas jurídicas.
- Tributação
- Simples Nacional (ME e EPP)

#### **ATENÇÃO**

**Outras obrigações específicas podem ser requeridas em função do tipo de atividade da organização.**

**Recomenda-se que o contador da organização seja consultado para se obter informações adicionais sobre estas declarações, bem como outros documentos estaduais e Municipais.**

O Simples Nacional é um regime especial unificado de arrecadação de tributos e contribuições devidos pelas microempresas e empresas de pequeno porte.

Além de unificar e simplificar o recolhimento dos tributos, o Simples prevê isenção para as exportações e permite o desconto dos tributos pagos antecipadamente por substituição tributária e do ISS retido na fonte.

Também reduz as obrigações fiscais acessórias exigidas de microempresas e empresas de pequeno porte.

As cooperativas e associações não se enquadram no Simples Nacional e devem recolher seus impostos conforme o sistema convencional.

Saiba mais consultando a lei das MPES do ES 618/2012 e a Lei Geral das Micro e Pequenas Empresas - Lei Complementar Nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 com alterações posteriores LC 128 e LC 133

<http://www.receita.fazenda.gov.br/legislacao/leiscomplementares/2006/leicp123Consolidada-CGSN.htm>

### Obtenção do Bloco de Notas Fiscais

A emissão do bloco de notas é feita pela prefeitura do seu município ou pelo estado, sendo que a entidade deve ter cadastro como contribuinte fiscal (Inscrição Estadual ou Municipal), conforme já especificado.

O requerente deve procurar a Secretaria de Fazenda ou de Finanças, da prefeitura ou do estado ou o órgão correspondente no local.

O Bloco de Notas é feito por uma gráfica autorizada, homologada com a Autorização de Impressão de Documentos Fiscais.

A rigor, a personalidade jurídica voltada à comercialização de produtos é a cooperativa ou a empresa. Somente algumas prefeituras aceitam emitir Blocos de Notas para associações, conforme sua disposição estatutária.

### Obtenção de Nota Fiscal Eletrônica (e-NF)

A e-NF é um arquivo eletrônico, assinado digitalmente, que contém informações fiscais da operação comercial, incluindo informações da organização que vendeu (emitente) e da que comprou (emissor) a mercadoria ou o serviço.

A e-NF é transmitida pela Internet para a Secretaria da Fazenda do Estado que fará uma pré-validação do arquivo e devolverá uma Autorização de Uso, sem a qual não poderá haver o trânsito da mercadoria. Para acompanhar o trânsito da mercadoria é gerado o Documento Auxiliar da Nota Fiscal Eletrônica (DANFE), que é impresso em papel comum que traz a chave de acesso para consulta da NF-e na Internet e um código de barras que facilita a captura e a confirmação de informações da NF-e pelos Postos Fiscais de Fronteira com os demais Estados.

A emissão de Nota Fiscal Eletrônica é obrigatória para a comercialização de mercadorias, sendo somente dispensada para a venda direta ao consumidor no varejo, para a qual pode-se utilizar a emissão de cupons fiscais ou da Nota Fiscal de Venda ao Consumidor.

Para obtenção da Nota Fiscal Eletrônica é necessário ter:

- Registro na Junta Comercial (CNPJ);
- Registro na Secretaria da Fazenda Estadual (Inscrição Estadual) ou Municipal (Inscrição Municipal);
- Certificado Digital no padrão ICP-Brasil (assinatura eletrônica).

O cadastro NF-e é um processo efetuado de maneira completa através da internet sendo necessário os dados completos da organização/empresa (Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço, fone, e-mail, dados dos dirigentes, entre outros) que está se cadastrando. O cadastro é feito pelo contador via internet através da Secretaria da Fazenda Estadual (SEFAZ), sendo necessária a assinatura do dirigente.

- Para emitir NF-e, a organização/empresa deverá:
  - Estar cadastrado junto a SEFAZ para emitir e-NF
  - Possuir certificado Digital no padrão ICP Brasil;
  - Possuir acesso à internet;
  - Possuir programa emissor de NF-e ou utilizar o “Emissor de NF-e” gratuito disponibilizado pelas SEFAZ dos estados.
  - Saiba mais sobre no Portal da Nota Fiscal Eletrônica - <http://www.nfe.fazenda.gov.br/portal/>
- Emissão do Certificado Digital (e-CNPJ)

Para emitir o e-CNPJ a organização/empresa deve fazer através de seu contador o cadastro e agendamento da emissão do e-CNPJ junto à uma das Autoridades Certificadoras Habilitadas, devendo pagar uma taxa de emissão de certificado.

Para informações sobre Autoridades Certificadoras, Autoridades de Registro e Prestadores de Serviços Habilitados na ICP-Brasil, consulte o site <http://www.itl.gov.br/twiki/bin/view/Certificacao/Estruturalcp>.

Para emissão o dirigente principal da organização tem que ir pessoalmente até a Autoridade Certificadora Habilitada escolhida levando consigo original e cópia da seguinte documentação:

- Documentos da organização/empresa (CNPJ, Estatuto ou contrato social, Ata fundação e eleição da diretoria);
- Documentos do dirigente principal (CPF, RG, Comprovante de endereço).

## Licenciamento Ambiental

A regularização ambiental de um empreendimento é um requisito legal que deve ser cumprido por pessoas físicas e/ou jurídicas sempre que pretenderem iniciar ou já tiverem iniciado uma atividade que, sob qualquer forma, utilize quaisquer recursos naturais, como é o caso das agroindústrias ou mesmo os diversos tipos de empreendimentos agroextrativistas.

Este procedimento consiste na adequação estrutural, funcional e organizativa do empreendimento, de modo a evitar ou minimizar efeitos gerados pelos processos produtivos que possam ser nocivos ao solo e subsolo, águas superficiais e subterrâneas, à qualidade do ar, aos ecossistemas locais em todo seu conjunto, à qualidade de vida da população circunvizinha, entre outros aspectos ambientais.

Com isso o empreendimento pode, além de contribuir para o estabelecimento de uma boa qualidade ambiental, obter benefícios como:

- Redução de custos em decorrência do menor consumo de matérias-primas e energia;
- Redução de custos com menor geração de resíduos, que podem inclusive compor o quadro de fontes de receita, quando tiverem potencial de reutilização ou consumo;
- Eliminação de custos com sanções penais e administrativas, bem como multas ambientais;
- Diminuição de conflitos com a comunidade e com organismos fiscalizadores;
- Prevenção de acidentes ambientais e dos custos de sua reparação;
- Redução e eliminação de passivos ambientais;
- Facilidade de acesso a crédito e financiamentos.

No Espírito Santo, as Secretarias Municipais de Meio Ambiente, o Idaf e o Instituto Estadual de Meio Ambiente e Recursos Hídricos (Iema) são os órgãos que realizam o licenciamento ambiental.

A definição de qual órgão realizará o licenciamento é definida principalmente em função de qual município está instalada, se está instalada em área rural ou urbana e também em função dos tipos de produto, e conseqüentemente do tipo de efluentes, produzidos.

Como regra geral, o ponto de partida para o licenciamento é ter o local onde a agroindústria será construída definido. Após a definição, deve-se procurar a Secretaria de Meio Ambiente de seu município e verificar se a mesma realiza o licenciamento ambiental para o tipo de agroindústria que se pretende licenciar.

Para saber se o seu município realiza licenciamento ambiental de seu empreendimento, procure a Secretária Municipal de Meio Ambiente de seu município ou consulte o site: [www.meioambiente.es.gov.br](http://www.meioambiente.es.gov.br)

Link: Acesso Rápido >> Eu preciso >> Ver Ativ. Licenciadas pelos Municípios.

Caso a Secretária do município não realize o licenciamento, deve-se verificar se sua agroindústria pode ser dispensada do licenciamento ambiental pelo lema. Essa consulta também é realizada pelo site do lema. Se a agroindústria for contemplada, o procedimento é realizado no próprio site, sendo possível imprimir na hora.

Para solicitar a dispensa de licenciamento no site do lema, acesse o site: [www.meioambiente.es.gov.br](http://www.meioambiente.es.gov.br)

Link: Licenciamento Ambiental >> Dispensa de Licenciamento.

Verifique se o tipo de empreendimento é contemplado. Se sim, preencha com os dados e faça a emissão da dispensa.

Vale ressaltar que é muito importante o correto enquadramento do empreendimento para evitar as penalidades previstas por prestar informações falsas ou imprecisas.

Se a agroindústria não for dispensada de licenciamento e se a Secretaria Municipal não realiza o mesmo, a licença deve ser requerida no escritório local do Idaf do município da agroindústria quando tratar-se de processamento de produtos de forma artesanal, beneficiamento de café e produção de aguardentes.

Entretanto, se sua licença não puder ser realizada no Idaf, ela deve ser requerida junto ao lema, localizado no município de Cariacica.

Os empreendimentos localizados em municípios que não realizam licenciamento ambiental podem ser dispensados de licenciamento em função das atividades desenvolvidas. Até outubro de 2013, são dispensados de licenciamento ambiental pelo IEMA, os estabelecimentos de até 200m<sup>2</sup> classificados como:

- Empreendimentos rurais ou de agroturismo (com exceção de pousadas) com produção artesanal de alimentos (excluídos os casos em que existam alambiques e despoldadores de café);
- Entrepasto e envase de mel e produção associada de balas e doces;
- Fabricação de doces e conservas de frutas, legumes e outros vegetais;

- Fabricação de massas alimentícias e biscoitos e fabricação de sorvetes e tortas geladas, inclusive coberturas.

Após a emissão da licença ambiental, deve-se ficar atento ao prazo de validade e ao cumprimento das condicionantes ambientais emitidos junto com a licença pelo órgão licenciador!

## Formalização Sanitária

Para orientar produtores rurais que são empreendedores de agroindústrias é muito importante considerar o que está previsto na legislação sanitária brasileira, porém dada às contínuas mudanças na legislação brasileira, este capítulo não pretende esgotar o assunto, mas servir como um instrumento orientador.

No Brasil, as diretrizes para a formalização sanitária das agroindústrias são oriundas do Ministério da Saúde, por meio da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – Mapa. Especificamente nos órgãos de saúde, as Secretárias Estaduais e Municipais de Saúde, por meio de suas Vigilâncias Sanitárias exercem o controle, inspeção e fiscalização de alimentos com responsabilidade compartilhada com a Anvisa conforme preconizado no Sistema Único de Saúde. Já as Secretárias de Agricultura Estaduais e Municipais possuem autonomia para desenvolvimento de seus trabalhos desde que não ocorra ferimento das diretrizes estabelecidas no âmbito nacional.

Para ilustrar melhor esta situação, o Quadro 1, apresenta a responsabilidade de cada um dos órgãos envolvidos no processo de formalização sanitária de acordo com o tipo de matéria-prima principal utilizada no processamento dos alimentos.

**QUADRO I** - Regulação da produção dos alimentos quanto à legislação sanitária.

<b>Produtos de origem animal</b>	Carne e derivados	Mapa, Secretárias Estaduais e Municipais de Agricultura
	Leite e derivados	
	Ovos e derivados	
	Mel e derivados	
<b>Bebidas</b>	Pescados e derivados	Mapa
	Não Alcoólicas	
	Alcoólicas	
<b>Demais Alimentos*</b>		Anvisa, Vigilâncias Sanitárias Estaduais e Municipais
	Aditivos Alimentares	
	Água Mineral	

\* Alimentos processados excluídos os produtos de origem animal e as Bebidas.

Nos casos em que a agroindústria processar produtos de classes distintas, a agroindústria deverá solicitar o licenciamento em ambos os órgãos envolvidos, como exemplo: agroindústrias que processam doces de frutas e doces de leite ou unidades de processamento de doces e polpas de frutas.

## Regularização de Agroindústrias de Produtos de Origem Animal em Serviço de Inspeção Oficial

As agroindústrias que beneficiam produtos de origem animal precisam ter sua produção inspecionada por um serviço de inspeção oficial, responsável pela inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica dos estabelecimentos, processos e produtos, incluindo os estabelecimentos que realizam operações abate de animais. A decisão de qual o órgão procurar para registro vai depender, sobretudo, de qual o mercado que deseja atingir, conforme indicado no quadro II.

**Quadro II** – Instâncias para registro de agroindústrias que fabricam produtos de origem animal.

 <p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL 000 S.I.M.</p>	<p>Se os produtos serão comercializados apenas município, o registro sanitário da agroindústria deve ser realizado no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura.</p>
 <p>ESPIRITO SANTO INSPECCIONADO S.I.E.</p>	<p>Quando a pretensão é comercializar em outros municípios do estado ou se o município não possui o S.I.M., o registro é no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.), vinculado ao Idaf. A solicitação pode ser realizada diretamente no escritório do Idaf do município onde a agroindústria será instalada.</p>
 <p>MINISTÉRIO DA AGRICULTURA BRASIL INSPECCIONADO S.I.F.</p>	<p>Caso pretenda comercializar para outros estados ou até em outros países, o registro é no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.), vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). A solicitação deve ser realizada na Superintendência Federal de Agricultura localizada em Vitória, no Espírito Santo.</p>

\*\* Os carimbos que indicam o registro dos estabelecimentos e seus produtos no S.I.M. diferem entre os municípios, sendo comum a indicação do nome do município junto ao mesmo.

### Procedimento de Registro

A sistemática do registro nos serviços de inspeção oficiais é semelhante, sendo as alterações decorrentes das rotinas administrativas distintas envolvendo os poderes públicos municipal, estadual e federal. Abaixo segue a lista básica dos documentos necessários para o registro e uma descrição básica das etapas que compõem o processo de registro junto a um serviço de inspeção oficial. E em seguida é apresentado o procedimento passo a passo para registro no S.I.E. junto ao Idaf.

Lista de documentos:

- Requerimento solicitando o registro;
- Planta baixa com cortes e fachada das construções acompanhadas de memorial descritivo;
- Cópia do contrato de locação ou arrendamento do terreno ou estabelecimento (quando for o caso);
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF, conforme o caso;
- Inscrições na Secretária de Estado da Fazenda do Espírito Santo;
- Cópia do contrato ou estatuto social da firma, conforme o caso, devidamente registrado/arquivado no órgão competente;
- Alvará de funcionamento e localização fornecido pela Prefeitura Municipal;
- Licença ou dispensa de licenciamento ambiental emitido por órgão ambiental competente, conforme o caso;
- Boletim de exames físico-químicos e microbiológicos da água de abastecimento dentro dos padrões de potabilidade fornecido por laboratório credenciado.

Etapas do Registro:

- A vistoria de terreno do empreendimento  
Para iniciar o processo de registro, o proprietário deve realizar a escolha do terreno e solicitar uma vistoria para aprovação do mesmo. Esta vistoria tem como objetivo verificar se o terreno escolhido é apropriado para construção do estabelecimento pretendido. É desejável que neste momento o proprietário já possua uma planta baixa do estabelecimento, ou pelo menos um croqui do que pretende construir no local para que os fiscais possam verificar se o terreno comporta o empreendimento.
- Análise e aprovação do projeto da agroindústria  
Um projeto de agroindústria deve conter a planta baixa e os memoriais que descrevem como será a construção ou reforma do empreendimento, quais os materiais utilizados entre outras informações importantes. O órgão de fiscalização analisará as informações e a planta antes da construção, solicitando correções de caráter sanitário, quando necessário. Este procedimento evita que a construção seja realizada fora das normas sanitárias, evitando gastos desnecessários e prejuízos ao produtor. É importante que a planta baixa seja confeccionada por um profissional

habilitado para tal função, com registro no conselho de classe. Esta é uma segurança de que a construção será realizada de forma segura, além de evitar possíveis embargos por construção irregular.

- A vistoria prévia do estabelecimento

Quando já existe um empreendimento ou estrutura que se pretende aproveitar, pode ser solicitada uma vistoria prévia junto ao órgão de fiscalização para que ele possa avaliar se a construção existente atende as normas legais. Nesse caso, o proprietário do estabelecimento receberá um laudo informando se o estabelecimento está adequado para o registro, se existem adequações necessárias, ou mesmo se aquela estrutura não comporta o empreendimento desejado, necessitando a escolha de outro local para construção ou mesmo a demolição das estruturas atuais.

- Vistoria final do estabelecimento.

Após a realização das obras ou adequações, o proprietário deve solicitar ao Serviço de Inspeção Oficial para que seja realizada a vistoria final do estabelecimento. Esta vistoria fará a confirmação de que a construção foi realizada conforme o projeto aprovado. Se o estabelecimento estiver conforme as normas vigentes, é emitido o registro do estabelecimento. Caso existam não conformidades, é emitido um laudo informando quais as adequações são necessárias e, após a correção das não conformidades descritas no laudo, o proprietário pode solicitar uma nova vistoria final para obtenção do registro.

- Registro de Produtos

Na legislação brasileira não só os estabelecimentos que processam os alimentos devem ser registrados e inspecionados, mas também todos os seus produtos.

O registro do produto garante que o alimento está em boas condições de consumo, pois quando se garante a produção dentro dos padrões de qualidade, o produto preserva suas características naturais e seus valores nutricionais, evitando problemas à saúde humana. Para isso, são necessários cuidados na produção, elaboração, armazenamento e distribuição, pois em qualquer fase pode ocorrer contaminação dos alimentos por microrganismos, toxinas, parasitas, substâncias químicas e outros agentes nocivos à saúde, que podem provocar doenças.

Com a fiscalização em todas as etapas da produção do alimento evita-se também o risco de fraude no produto. Um alimento fraudado é aquele elaborado com a intenção de dar falsa impressão sobre sua qualidade, o que pode ocorrer com a

utilização de conservantes e corantes que alteram o gosto e a aparência do produto. Também é considerado fraudado um alimento conservado com substâncias proibidas, como água oxigenada no leite ou que possua uma rotulagem com informações não correspondentes ao conteúdo.

Os produtos de origem animal devem ser registrados no junto aos Serviços de Inspeção, conforme o âmbito de comercialização de cada produto, a nível municipal, estadual ou federal.

Para o registro destes produtos é necessário que sejam apresentados:

Memorial Descritivo da Fabricação ou Manipulação do Produto;

Croquis do Rótulo, em tamanho natural, indicando as cores a serem usadas.

#### Informações obrigatórias a serem exibidas no Rótulo:

- Denominação de venda do produto;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdo líquido;
- Identificação de origem;
- Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- Nome ou razão social e endereço do importador (para produtos importados);
- Carimbo do Serviço de Inspeção;
- Categoria do estabelecimento;
- CNPJ;
- Conservação do produto;
- Marca comercial do produto;
- Data de fabricação;
- Data de validade;
- Lote;
- Expressão de registro do rótulo / Número sequencial do rótulo;
- Composição;
- Instruções sobre o preparo e o uso do produto.

Todos os produtos devem exibir em seu rótulo um único carimbo do Serviço de Inspeção oficial no qual foi registrado.

O carimbo do S.I.F. é padronizado, bem como o do S.I.E., já os carimbos dos serviços de inspeção municipal podem ser encontrados em diversos formatos, então cada município deve criar seu próprio padrão de carimbo, o qual deve constar do regulamento municipal sobre a inspeção de produtos de origem animal:

Com o carimbo nas carcaças abatidas e nos rótulos dos produtos é possível identificar que um produto é proveniente de estabelecimentos inspecionados e que os produtos são sadios, seguros e confiáveis para venda ao consumidor. Essa marca é o primeiro passo para garantir a segurança alimentar do produto.

É necessário consultar sempre as portarias e circulares do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIPA), do Ministério da Agricultura, que descrevem a sistemática vigente para a aprovação dos registros de produtos de origem animal e as Instruções para Aprovação e Registro de Rótulos e Produtos de Origem Animal e estabelece modelo de formulário a ser utilizado para tal procedimento.

### **Registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.)**

Conforme descrito anteriormente, o registro do estabelecimento no S.I.M. deve ser solicitado junto a Secretária Municipal de Agricultura. As normas são contempladas em lei e regulamento municipais, podendo as exigências variar de um município para outro, mas de uma forma geral, a documentação básica os procedimentos são os descritos acima. Para maiores informações deve-se consultar a secretaria municipal do município.

### **Registro no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.)**

No Espírito Santo o registro de estabelecimentos no S.I.E. deve ser solicitado junto ao Idaf. As normas inspeção e fiscalização estão descritas na Lei Estadual N° 4.781 de 14 de Junho de 1993 e no Decreto 3.999-N de 24 de junho de 1996.

No intuito de simplificar o registro das agroindústrias familiares de pequeno porte que industrializam produtos de origem animal, a Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca do Espírito Santo publicou a portaria 059-R em 08/10/2012. Esta portaria estabelece regras diferenciadas para o registro desse segmento junto ao IDAF.

Para fins da portaria, são consideradas agroindústrias familiares de pequeno porte como sendo os estabelecimentos de propriedade ou posse de agricultores familiares, de forma individual ou coletiva, que, cumulativamente, atenderem aos seguintes requisitos:

- Estarem instaladas em propriedade rural;
- Utilizarem mão-de-obra predominantemente familiar;

- Sessenta por cento, no mínimo, da matéria-prima empregada nos produtos sejam oriundas de sua propriedade, com exceção dos estabelecimentos onde a matéria-prima seja a carne.

Entre os diferenciais da portaria 059-R pode-se destacar o registro como pessoa física (CPF e inscrição de produtor rural), a redução da taxa para registro em relação ao registro como pessoa jurídica e um foco de inspeção mais voltado ao cumprimento o das boas práticas de fabricação do que nas estruturas físicas do estabelecimento.

Abaixo são descritas as fases de registro no S.I.E. disponibilizadas no site do Idaf ([www.idaf.es.gov.br](http://www.idaf.es.gov.br), acesso em 21/10/2013).

#### FASE I – Abertura do processo de registro

Para abertura do processo de registro o proprietário deve apresentar em qualquer escritório do Idaf:

- Requerimento de registro de estabelecimento dirigido ao Diretor Presidente do IDAF(\*).
- Cópia do DUA pago conforme a vistoria a ser solicitada(\*);
- Cópia de documento de identificação (Carteira de Identidade);
- Cópia de documento que comprove a titulação da área (escritura, contrato de locação ou arrendamento);
- Croqui ou Planta do terreno (de situação), apresentando confrontantes, vias de acesso, rios, córregos, etc. na escala de 1:500.
- Croqui do estabelecimento a ser construído; no caso de estabelecimento já existente, deve-se apresentar croqui ou planta do estabelecimento, indicando ampliações ou qualquer modificação que pretenda realizar.
- 

(\*) Para baixar o requerimento e imprimir o DUA via internet:

▶ <http://www.idaf.es.gov.br/> ▶ Formulários ▶ Departamento de Defesa Sanitária e Inspeção Animal – DDSIA ▶ Requerimento para registro ▶ Baixar Arquivo.

▶ Impressão do DUA <http://e-dua.sefaz.es.gov.br> ▶ Taxas e serviços ▶ Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal ▶ Inspeção e Fiscalização Animal ▶ Laudo de Vistoria de Inspeção Ordinária Prévia de Terreno ou Estabelecimento

No caso de Agroindústrias Familiares de Pequeno Porte:

▶ Impressão do DUA <http://e-dua.sefaz.es.gov.br> ▶ Taxas e serviços ▶ Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal ▶ Inspeção e Fiscalização Animal ▶ Vistoria para o Registro de Agroindústria Familiar de Pequeno Porte - AFPP/SIE

Após a entrega dos documentos no Idaf, será agendada (via telefone) a data da vistoria, e após a realização da mesma, um laudo será emitido ao requerente com todas as informações necessárias para dar prosseguimento ao processo de registro.

### FASE II: Aprovação de Projeto

Uma vez aprovado o terreno ou constatada a possibilidade de adequação no caso de estabelecimento pré-existente, o proprietário deverá providenciar:

- Planta planialtimétrica (de situação) da área em escala 1:500 (não precisa reapresentar caso já tenha sido apresentada inicialmente, junto do requerimento);
- Planta baixa com cortes e fachadas das construções em escala 1:50 para registro no SIE;
- Memorial Descritivo de Construção (\*\*);
- Memorial Descritivo Econômico e Sanitário (\*\*).

Apresentados os documentos descritos acima, será emitido laudo de aprovação do projeto de construção ou reforma, conforme o caso. Este laudo é o que permite, por parte do Idaf, o início da construção ou reforma do estabelecimento. Caso o projeto necessite adequações, constará no laudo as não conformidades e o requerente deverá apresentar novo projeto corrigido.

Deve-se atentar que o estabelecimento depende de aprovação do órgão ambiental competente (licença ambiental ou equivalente) e da aprovação da prefeitura por meio da liberação do alvará de funcionamento para construção do empreendimento.

(\*\*) Para baixar os Memoriais Descritivos de Construção e o Econômico Sanitário via internet:

▶ <http://www.idaf.es.gov.br/> ▶ Formulários ▶ Departamento de Defesa Sanitária e Inspeção Animal – DDSIA ▶ Memorial Descritivo de Construção ▶ Baixar Arquivo.

▶ <http://www.idaf.es.gov.br/> ▶ Formulários ▶ Departamento de Defesa Sanitária e Inspeção Animal – DDSIA ▶ Memorial Descritivo Econômico e Sanitário ▶ Baixar Arquivo.

### FASE II-B: Entrega da Documentação Restante

Durante as obras a empresa deverá apresentar cópia dos documentos descritos abaixo, devendo os mesmos serem protocolados antes do pedido de vistoria final.

- Cópia do contrato social da firma (registrada do órgão competente);
- Cópia do CNPJ ou CPF;
- Inscrição na Secretaria do Estado da Fazenda do Estado do Espírito Santo;

- Cópia do alvará de localização e funcionamento fornecido pela prefeitura;
- Cópia da Licença Ambiental ou dispensa de licenciamento ambiental, conforme o caso;
- Cópia do certificado de registro no conselho regional de veterinária;
- Cópia dos exames físico-químico e microbiológico da água de abastecimento
- Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos (BPF) e os Procedimentos Padronizados de Higienização Operacional (PPHO) conforme a Portaria Estadual 046-R de 08/08/2012.

#### FASE III: Vistoria Final de Estabelecimento e Registro:

Após o término das obras e instalações de equipamentos, o requerente deverá solicitar a vistoria final do estabelecimento. A vistoria deverá ser solicitada em qualquer escritório do Idaf, mediante entrega dos seguintes documentos:

- Requerimento de Laudo de Vistoria Ordinária Final de estabelecimento dirigido ao Diretor Presidente do IDAF (\*\*\*)
- Cópia do DUA pago referente à vistoria final (\*\*\*)

Após a entrega dos documentos no Idaf, será agendada (via telefone) a data da vistoria final, e após a realização da mesma, um laudo será emitido ao requerente com a aprovação do estabelecimento e o certificado de registro ou a indicação de pendências ainda existentes. No caso de pendências, as mesmas deverão ser corrigidas e nova vistoria deverá ser solicitada.

(\*\*\*) Para baixar o requerimento e imprimir o DUA via internet:

▶ <http://www.idaf.es.gov.br/> ▶ Formulários ▶ Departamento de Defesa Sanitária e Inspeção Animal – DDSIA ▶ Requerimento para registro ▶ Baixar Arquivo.

▶ Impressão do DUA <http://e-dua.sefaz.es.gov.br> ▶ Taxas e serviços ▶ Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal ▶ Inspeção e Fiscalização Animal ▶ Laudo de Vistoria de Inspeção Ordinária Final de Estabelecimento

#### FASE IV: Registro dos Produtos (Registro de Rótulos)

Após a vistoria prévia de estabelecimento, a empresa deverá apresentar os documentos abaixo para registro dos produtos a serem fabricados:

- Requerimento de Registro de Rótulo;
- Cópia do DUA pago para Registro de Rótulo (\*\*\*\*);
- Memorial Descritivo de Fabricação (3 vias);

- Leiaute do Rótulo assinado pelo Responsável Técnico e representante Legal da Empresa (3 vias).

Caso existam incorreções no rótulo ou no memorial descritivo de fabricação, um laudo será emitido com as inconformidades encontradas, e a empresa deverá reapresentar a documentação corrigida. Se as informações estiverem corretas, o registro do produto será realizado e a documentação entregue no ato do registro do estabelecimento.

(\*\*\*\*) A - Para baixar o requerimento e imprimir o DUA via internet:

▶ <http://www.idaf.es.gov.br/> ▶ Formulários ▶ Departamento de Defesa Sanitária e Inspeção Animal – DDSIA ▶ Memorial Descritivo para Registro de Rótulo ▶ Baixar Arquivo.  
▶ Impressão do DUA <http://e-dua.sefaz.es.gov.br> ▶ Taxas e serviços ▶ Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal ▶ Inspeção e Fiscalização Animal ▶ Registro de Rótulo no SIE.

### Registro no Serviço de Inspeção Federal (S.I.F.)

Para registros no S.I.F. devem ser obedecidas as normas contidas na Lei N° 1.283 de 18 de dezembro de 1950 e no decreto n°. 30.691, de 29 de março de 1952, que dispõe sobre o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA). Com exceção de particularidades do Serviço Público Federal, os procedimentos para registro no S.I.F. são similares ao registro no S.I.E., podendo ser obtidas mais informações no site do Mapa ([www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)) e nas Superintendências Federais de Agricultura - SFA. No Espírito Santo a solicitação de registro deve ser realizada na SFA-ES, localizada em Vitória. O endereço e contatos com a SFA estão disponíveis em “Contatos Úteis” ao final do manual.

### SAIBA MAIS:



O Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) possibilita que os estabelecimentos registrados nos Serviços de Inspeção Municipal (S.I.M.) ou no Serviço de Inspeção Estadual (S.I.E.) possam comercializar para todo o país, desde que o município tenha aderido SISBI-POA. Recentemente, o S.I.E. do Espírito Santo aderiu ao SISBI-POA e os estabelecimentos registrados no S.I.E. (Idaf) que atendem os requisitos do sistema podem comercializar para todo o país.



INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA  
E FLORESTAL DO ESPÍRITO SANTO

## Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte (SUSAF/ES)

### 1. O que é o SUSAF/ES?

É um sistema para a equivalência entre os serviços de inspeção municipais (SIM) e o serviço de inspeção estadual (SIE), especificamente para as agroindústrias familiares de pequeno porte de produtos de origem animal. Na prática, isso significa que a comercialização desses produtores, inicialmente restrita ao município, poderá se estender ao Estado, desde que o município tenha aderido ao SUSAF-ES.

O SUSAF-ES integra o Programa Vida no Campo, da Secretaria de Estado da Agricultura, Abastecimento, Aquicultura e Pesca (Seag), cabendo ao Idaf a coordenação do Sistema.

### 2. Qual a base legal do SUSAF/ES?

- Lei Complementar nº 618, de 11 de janeiro de 2012.
- Decreto nº 3132-R, de 19 de outubro de 2012.

### 3. Qual a importância do SUSAF/ES?

Além de ampliar o mercado para as agroindústrias familiares, a equivalência das medidas sanitárias adotadas deverá garantir ainda mais qualidade e segurança à produção, agregando valor aos produtos comercializados e, assim, aumentando a renda das famílias rurais.

### 4. Quem deve solicitar a adesão ao SUSAF/ES?

Os Serviços de Inspeção dos municípios - individualmente ou por meio de consórcios. Caso o município ainda não tenha o Serviço de Inspeção Oficial, é necessário providenciá-lo junto à Secretaria Municipal de Agricultura.

### 5. O que é necessário para aderir ao SUSAF/ES?

Além de contar com o SIM, os municípios deverão obedecer a critérios que garantam as condições higiênico-sanitárias das indústrias e estabeleçam procedimentos de inspeção e fiscalização equivalentes aos realizados pelo SIE.

Os requisitos para obtenção da equivalência dos Serviços de Inspeção serão definidos em relação à infraes-

trutura administrativa, inocuidade, qualidade dos produtos, controle ambiental e prevenção, combate à fraude econômica e à clandestinidade.

### 6. Como solicitar adesão ao SUSAF/ES?

Para reconhecimento da equivalência e adesão ao SUSAF/ES, os municípios ou consórcio de municípios deverão formalizar o pleito com documento hábil, conforme requisitos e critérios definidos pelo Decreto nº 3132-R, mediante apresentação de programa de trabalho de inspeção e fiscalização e comprovação da infraestrutura e equipe compatíveis com as atribuições.

A adesão será concedida mediante a comprovação em auditoria de reconhecimento de equivalência do SIM. As secretarias de agricultura interessadas devem contatar a Seção de Inspeção e Fiscalização de Produtos de Origem Animal do Idaf, pelo telefone (27) 3636-3796 ou pelo email [sie@idaf.es.gov.br](mailto:sie@idaf.es.gov.br).

### 7. Todos os municípios são obrigados a aderir ao SUSAF/ES?

Não, a adesão ao SUSAF/ES é voluntária. Os serviços de inspeção que não optarem pela adesão continuam regidos pela legislação municipal e permanecem com abrangência de comercialização apenas dentro do município.

### 8. Como serão identificados os produtos procedentes das indústrias fiscalizadas pelos serviços de inspeção que aderirem ao SUSAF/ES?

A rotulagem e os Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTQ) continuarão atendendo aos requisitos estabelecidos pela legislação vigente. Adicionalmente, os produtos receberão em seus rótulos um logotipo do SUSAF/ES.

#### Contato

Seção de Inspeção e Fiscalização  
de Produtos de Origem Animal do Idaf  
(27) 3636-3796  
[sie@idaf.es.gov.br](mailto:sie@idaf.es.gov.br)

## **Regularização de Agroindústrias de Bebidas no Mapa**

De acordo com a Lei Federal 8.918/94 o registro, a padronização, a classificação, a inspeção e fiscalização da produção e do comércio de bebidas, conforme a natureza dos produtos (bebidas alcoólicas, bebidas não alcoólicas, polpas de frutas, vinagres, entre outras), em relação aos seus aspectos tecnológicos, compete exclusivamente ao Mapa.

Para regulamentar a referida lei foi publicado o Decreto Federal 6.871/09, no qual fica estabelecida, em todo o território nacional, a obrigatoriedade de registro dos estabelecimentos de bebidas de acordo com a linha de produção desenvolvida, bem como de registro e cadastramento dos produtos, observados a classificação, padronização, marca comercial e processos de produção e conservação.

O decreto acima considera também bebida: a polpa de fruta, o xarope sem finalidade medicamentosa ou terapêutica, os preparados sólidos e líquidos para bebida, a soda e os fermentados alcoólicos de origem animal, os destilados alcoólicos de origem animal e as bebidas elaboradas com a mistura de substâncias de origem vegetal e animal;

Para os estabelecimentos que trabalham com bebidas e/ou fermentados acéticos e polpas, devem ser respeitadas as exigências constantes na seguinte legislação:

- Lei nº. 8.918/1994
- Decreto nº. 6.871/09 (revogados os decretos 2.314/97, 3.510/00, 4.851/03 e 5.305/04)
- Instrução Normativa nº. 19/2003
- Instrução Normativa nº. 03/2005

### O Registro dos Estabelecimentos

Para o registro de estabelecimento de produção, preparação, manipulação, beneficiamento e acondicionamento de bebida e fermentado acético deverão ser apresentados ao Serviço de Sanidade e Inspeção Vegetal da Superintendência Federal de Agricultura no Estado do Espírito Santo (SFA-ES), os documentos abaixo relacionados, que deverão ser mantidos atualizados:

- Formulário específico fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente preenchido, 1 (uma) via;
- Planta baixa e de cortes longitudinal e transversal, de acordo com as Normas técnicas específicas, 1 (uma) via; (com anotação de responsabilidade técnica - ART);

- Memorial Descritivo das Instalações e dos equipamentos, que deverá conter dados referentes à identificação do estabelecimento, condições do prédio e instalações, classificação do estabelecimento, as atividades do estabelecimento, condições gerais (iluminação, ventilação, piso, parede, higiene, instalações sanitárias, tratamento da água, efluentes, seções e equipamentos) datado e assinado pelo representante legal do estabelecimento, 1 (uma) via;
- Certidão de Função Técnica ou Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento correlato, expedido pelo Conselho Profissional do Técnico Responsável pelo estabelecimento, 1 (uma) via;
- Documentação do Responsável Técnico: cópias do CPF e da Carteira de Registro no Conselho Profissional;
- Cópia da Inscrição Estadual, do CNPJ e do Contrato Social, constando do objetivo social a atividade empresarial, 1 (uma) via;
- Certidão negativa de dívida ativa da União, com vistas à comprovação de regularidade fiscal junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1 (uma) via.

O órgão técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura, com base nas informações recolhidas em vistoria ao estabelecimento, elaborará um Laudo de Vistoria, em 1 (uma) via, que deverá conter os dados referentes à identificação do estabelecimento (Razão Social e endereço), condições do prédio e instalações, classificação do estabelecimento, as atividades do estabelecimento, condições gerais (iluminação, ventilação, exaustão, piso, parede, higiene, instalações sanitárias, tratamento da água e seus efluentes, seções, equipamentos e controle de qualidade), bem como conclusão final com relação à liberação do registro, informando o enquadramento legal.

Estando atendidas todas as exigências anteriores, o órgão técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura analisará a documentação, aprovará e autenticará os documentos, que deverão permanecer em pasta própria na empresa à disposição da fiscalização, tornando-se assim responsável pela sua conservação e assumindo as responsabilidades legais cabíveis pelo seu extravio. Deverá permanecer em poder do Órgão técnico competente da Superintendência Federal de Agricultura 1 (uma) via do formulário específico .

**ATENÇÃO**

**Os estabelecimentos que processam bebidas alcoólicas necessitam de Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) para comercializar seus produtos.**

### Registro do Produto

Na legislação brasileira não só os estabelecimentos produtores de bebidas e polpas devem ser registrados e inspecionados, mas também todos os seus produtos alimentícios.

Para o registro de bebidas deverão ser encaminhados a SFA os seguintes documentos:

- Formulário específico de Registro de Bebida fornecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, devidamente preenchido, contendo a composição do produto, indicando o percentual dos ingredientes, a função, o nome e o código INS do(s) aditivo(s) utilizado(s);
- Layout ou Croqui do Rótulo, sem rasuras, em escala de 1:1, com as cores originais e devidamente identificadas, e;
- Declaração de Inexistência de Débito com o Mapa, assinada pelo legítimo representante do estabelecimento, com firma reconhecida em cartório.
- No caso de haver um segundo, ou terceiro estabelecimento que produza e comercializa a mesma bebida, o Mapa solicita das unidades filiais, além dos documentos acima listados, a seguinte complementação:
  - Autorização da Unidade Central (unidade detentora do registro inicial do produto) para Elaboração do Produto, nas unidades filiais e;
  - Declaração de que o produto será elaborado conforme composição da unidade central, para o caso de produtos não-padronizados pelo Mapa.

## **Regularização de Agroindústrias de Alimentos na Vigilância Sanitária**

As agroindústrias que processam alimentos que não são enquadrados como produto de origem animal ou como bebidas são licenciadas pela Vigilância Sanitária. O empreendimento que quiser regularizar a produção de alimentos de competência do MS/ANVISA deverá procurar a Secretaria da Vigilância Sanitária municipal ou estadual para a apresentação do projeto físico da unidade agroindustrial e agendar uma visita do inspetor para a aprovação do projeto e posterior concessão da licença de instalação.

O projeto para requerimento da licença de instalação e funcionamento deverá conter os seguintes documentos:

- Documentos da entidade (estatuto, atas de fundação e eleição da diretoria);
- Memorial Descritivo de Equipamentos e Instalações, ressaltando as condições físicas do prédio e das instalações – instalações sanitárias, de tratamento de água e efluentes, piso, parede, ventilação e iluminação, etc.;
- Fluxograma de produção;
- Plantas Baixa e de Cortes Longitudinal e Transversal da unidade de produção (assinada pelo engenheiro ou arquiteto, e registrada no CREA).

Caso o projeto não seja aprovado imediatamente, o inspetor deverá orientar o empreendedor para que sejam feitas as devidas correções.

### Registro do Produto

A Resolução/ANVISA nº. 23/2000 dispõe sobre o manual de registro e dispensa da obrigatoriedade de registro de produtos alimentícios e descreve os procedimentos a serem adotados.

A Resolução/ANVISA, RDC nº. 27/2010 dispõe sobre a aprovação das categorias de alimentos e embalagens dispensados e com obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde.

### Alimentos e embalagens dispensados da obrigatoriedade de registro

No Anexo I da RDC nº. 27/2010 (ver TABELA I) constam os alimentos e embalagens dispensados de registro. A seguinte documentação deverá ser apresentada à Vigilância Sanitária Municipal ou encaminhada, se necessário, ao Núcleo Especial de Vigilância Sanitária Estadual ou suas Regionais, para se proceder a dispensa de registro dos produtos com a seguinte documentação:

- Requerimento;

- Pagamento da taxa através do DUA conforme legislação vigente;
- Declaração do último faturamento anual da empresa com firma reconhecida;
- Formulário de dispensa de registro preenchido em três (03) vias;
- Anexo X da Resolução 23/2000;
- Dizeres de rotulagem (leiaute) do rótulo do produto em três (03) vias. Os dizeres de rotulagem deverão obedecer ao Decreto-Lei nº 986/69, ao regulamento técnico específico do produto e a Resolução ANVISA nº 259/2002. Consulta através do site da ANVISA : [www.anvisa.gov.br/alimentos/legislacao](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/legislacao);
- Licença Sanitária da indústria em que se tratando de importadoras, apresentar Licença Sanitária do escritório e do depósito, mesmo que seja em outro Estado.

O estabelecimento deverá comunicar, dentro do prazo de 10 dias após o início da produção, sua fabricação à Vigilância Sanitária do Município ou do Estado, conforme a Resolução nº. 23/2000.

Tabela I. ALIMENTOS E EMBALAGENS DISPENSADOS DE REGISTRO

<b>CÓDIGO</b>	<b>C A T E G O R I A</b>
100 11 5	AÇÚCARES E PRODUTOS PARA ADOÇAR (1)
4200047	ADITIVOS ALIMENTARES (2)
4100114	ADOÇANTES DIETÉTICOS
4300164	ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS
4200020	ÁGUA MINERAL NATURAL E ÁGUA NATURAL
4200038	ALIMENTOS E BEBIDAS COM INFORMAÇÃO NUTRICIONAL COMPLEMENTAR
4300083	ALIMENTOS PARA CONTROLE DE PESO
4300078	ALIMENTOS PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE NUTRIENTES
4300086	ALIMENTOS PARA DIETAS COM INGESTÃO CONTROLADA DE AÇÚCARES
4300088	ALIMENTOS PARA GESTANTES E NUTRIZES
4300087	ALIMENTOS PARA IDOSOS
4300085	ALIMENTOS PARA ATLETAS
4300167	BALAS, BOMBONS E GOMAS DE MASCAR
4100018	CAFÉ, CEVADA, CHÁ, ERVA-MATE E PRODUTOS SOLÚVEIS
4100166	CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU
4200055	COADJUVANTES DE TECNOLOGIA (3)
4200071	EMBALAGENS
4300194	ENZIMAS E PREPARAÇÕES ENZIMÁTICAS (4)
4100042	ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS
4200012	GELADOS COMESTÍVEIS E PREPARADOS PARA GELADOS COMESTÍVEIS

4200123	GELO
4200098	MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO
4100158	ÓLEOS VEGETAIS, GORDURAS VEGETAIS E CREME VEGETAL
4300151	PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS
4300196	PRODUTOS PROTÉICOS DE ORIGEM VEGETAL
4100077	PRODUTOS DE VEGETAIS (EXCETO PALMITO), PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS (5)
4000009	VEGETAIS EM CONSERVA (PALMITO)
4100204	SAL
4200101	SAL HIPOSSÓDICO / SUCEDÂNEOS DO SAL
4300041	SUPLEMENTO VITAMÍNICO E OU MINERAL

#### Observações:

- (1) Adoçante de Mesa - desde que os edulcorantes e veículos estejam previstos em Regulamentos Técnicos específicos.
- (2) Todos os aditivos alimentares devem estar previstos em regulamento técnico específico.  
Estão incluídos os fermentos químicos.
- (3) Incluindo os fermentos biológicos e as culturas microbianas.
- (4) Enzimas e preparações enzimáticas - desde que previstas em Regulamentos Técnicos específicos, inclusive suas fontes de obtenção, e que atendam às especificações estabelecidas nestes regulamentos.
- (5) Cogumelos Comestíveis - nas formas de apresentação: inteiras, fragmentadas, moídas e em conserva.

#### Alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro

No Anexo II da RDC nº. 27/2010 (ver TABELA II), constam os alimentos e embalagens com registro obrigatório. Deverão apresentar a seguinte documentação ao Núcleo Especial de Vigilância Sanitária para se proceder ao registro obrigatório dos produtos:

- Cópia do Alvará Sanitário do Estabelecimento;
- Formulários de Petição – FP1 e FP2 (Anexos V e VI da Resolução nº. 23/2000) em três (03) vias;
- Comprovante de Pagamento da Taxa de Fiscalização Sanitária. Pagamento online no site da ANVISA: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br) > perfil “setor regulado” (barra azul no canto superior direito da tela) > “como fazer” (canto superior esquerdo) > opção

“recolhimento de taxas” > clique em uma das opções do centro da tela. A forma de recolhimento da taxa de fiscalização de vigilância sanitária é a guia de recolhimento da união (GRU) (RDC nº 166 / 2004).

- Dizeres de rotulagem (leiaute) do rótulo do produto em três (03) vias;
- Ficha de Cadastro da Empresa (Anexo IV da Resolução nº. 23/2000), em caso de primeiro registro;
- Outros documentos exigidos (Laudo favorável da Análise, Regulamento Técnico Específico do Produto – duas (02) vias).

Caso algum produto não conste em nenhum dos anexos apresentados nas TABELAS 1 e 2, o empreendedor deverá apresentar uma proposta do Regulamento Técnico Específico ou do Padrão de Identidade e Qualidade, com base nas referências internacionais, em ordem de prioridade: Codex Alimentarius, Comunidade Europeia, ou Code of Federal Regulations do FDA/USA; juntamente com a legislação sobre o produto em outros países para a aprovação do registro para sua comercialização.

Tabela II. Alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro.

CÓDIGO	C A T E G O R I A
4300032	ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES DE PROPRIEDADE FUNCIONAL E OU DE SAÚDE
4300033	ALIMENTOS INFANTIS
4200081	ALIMENTOS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL
4300031	EMBALAGENS NOVAS TECNOLOGIAS (RECICLADAS)
4300030	NOVOS ALIMENTOS E NOVOS INGREDIENTES
4300090	SUBSTÂNCIAS BIOATIVAS E PROBIÓTICOS ISOLADOS COM ALEGAÇÃO DE PROPRIEDADES FUNCIONAL E OU DE SAÚDE

## Rotulagem de Alimentos

A rotulagem de produtos alimentícios é a forma como as empresas se comunicam com os seus clientes sobre as especificações e composição, condições de uso, consumo e armazenamento, origem, prazo de validade, data de fabricação e informações nutricionais de seus produtos.

Ela representa o direito do consumidor em conhecer o que consome, e é entendida como toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica, escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo, litografada, ou colada sobre a embalagem do alimento.

Todo alimento que seja embalado na ausência do cliente, indistintamente de sua origem, pronto para a oferta ao consumidor deve ser rotulado segundo a legislação específica, tendo como princípio as seguintes normas:

- Resolução RDC/ANVISA nº. 259/2002
- Instrução Normativa do MAPA nº. 22/2005.

### Informações obrigatórias

Os alimentos embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

- Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar falsa, incorreta, insuficiente, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação a verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do alimento;
- Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

A rotulagem obrigatória deverá conter as seguintes informações de acordo com Resolução RDC/ANVISA nº. 259/2002 e Regulamento Técnico Específico do Produto (RT):

- Denominação de venda do alimento;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação de origem;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.

### Denominação de venda

É o nome do produto, que deve estar de acordo com uma das denominações definidas no Regulamento Técnico (RT) e Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) do produto, sendo facultado o uso de denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou marca registrada juntamente à denominação do RT de PIQ, e palavras ou frases necessárias para evitar que o consumidor seja induzido ao erro ou engano, respeitando-se as condições físicas e a natureza do alimento.

### Lista de ingredientes

Todos os ingredientes deverão ser declarados em ordem decrescente do seu percentual no alimento, precedidos da expressão 'ingredientes:' ou 'ingr.:', exceto quando se tratar de alimentos com um único ingrediente.

A água deve ser declarada na lista de ingredientes, com exceção das salmouras, xaropes, caldos, molhos ou similares.

Quando se tratar de alimento a ser reconstituído para o consumo, permite-se ordenar os ingredientes no alimento reconstituído, desde que acompanhado da expressão 'ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo'.

No caso de mistura de frutas, hortaliças, especiarias ou plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhum deles, estes podem ser listados em ordem não decrescente, desde que acompanhado da expressão 'em proporção variável'.

Quando for utilizado um ingrediente composto estabelecido pelo Codex Alimentarius ou RT específico, ao se declarar este na lista de ingredientes, deverá ser colocado em parênteses, também em ordem decrescente, os ingredientes que compõem este ingrediente composto, especialmente os aditivos alimentares coadjuvantes de tecnologia.

Por fim, os aditivos alimentares devem ser declarados ao final da lista seguidos da sua função, nome completo e/ou número INS do Codex Alimentarius.

### Conteúdos líquidos

Devem ser descritos conforme os RT de cada produto.

### Identificação de origem

Deve constar a razão social, endereço completo, juntamente com uma das expressões 'Fabricado no Brasil', ou 'Produto Brasileiro' ou 'Indústria Brasileira' e ainda o número de registro ou o código de identificação junto ao órgão competente (SIM, SIE, SIF e/ou registro no MS).

### Identificação do lote

Deverá constar, dentre as informações de rotulagem, a identificação do lote a que pertence tal produto, definido de acordo com critérios de cada estabelecimento. A identificação do lote se dará pela expressão 'Lote' ou pela inicial 'L' seguido do código chave do lote. A codificação dos lotes deverá estar à disposição das autoridades competentes. A data de fabricação ou o prazo de validade poderão ser utilizados para a identificação do lote.

### Prazo de validade

Deve ser precedido por uma das expressões 'consumir antes de', 'consumir preferencialmente antes de', 'válido até', 'validade', 'val:', 'vencimento', 'vence', 'vto:' ou 'venc:'. Deverá ser indicado, em caracteres numéricos, pelo menos o mês/ano, para produtos com validade superior a 3 meses, ou o dia/mês para produtos com validade inferior a 3 meses.

Após uma das expressões, ao invés da citação do prazo de validade, pode ser indicado de forma clara o local onde ele se situa na embalagem do produto.

Estão dispensados da definição do prazo de validade, os vegetais in natura, vinhos de frutas e seus derivados, vinagres, bebidas alcoólicas com teor de álcool superior a 10% (v/v), produtos de panificação e seus derivados de confeitaria, cujo consumo se dê em 24 horas, sal, açúcar sólido, balas, caramelos, goma de mascar e alimentos cujo seu RT isente a declaração do prazo de validade.

Por fim, caso o produto exija condições especiais para sua conservação, deverá ser indicado o prazo de validade juntamente com as temperaturas máximas e mínimas que garantam tal prazo, como por exemplo: 'validade a -18 °C (freezer).', 'validade a -4 °C (congelador).' e 'validade a 4 °C (refrigerador).'

### Instruções de preparo e uso do produto

Deverão ser declaradas de forma clara, não ambígua, sem margem a falsas interpretações, referindo-se aos tratamentos como, por exemplo, reconstituição ou descongelamento a que devem ser submetidos os produtos para o seu correto consumo.

### Considerações sobre a denominação de venda, quantidade nominal e qualidade do produto

A denominação de venda, a quantidade nominal, e a qualidade ou pureza do produto quando regulamentada por RT deverão constar no painel principal do rótulo assegurando visibilidade.

O tamanho das letras não deverá ser inferior a 1 mm. Com exceção das especiarias, as unidades pequenas dos produtos alimentícios cuja área da embalagem

seja inferior a 10 cm<sup>2</sup>, estão isentas da rotulagem obrigatória completa, devendo apresentar no mínimo a denominação de venda e a marca do produto.

Demais informações, desde que não tragam engano, falsa interpretação ou prejuízo ao consumidor, poderão ser declaradas nos rótulos como: produto da agricultura familiar, certificação orgânica, certificação de origem, etc. No caso de informações sobre certificação, deve-se ainda observar a legislação vigente sobre o tipo declarado.

#### Rotulagem nutricional obrigatória

A rotulagem nutricional dos alimentos complementa o direito à informação dos consumidores sobre o que consomem e em que qualidade nutricional. Tanto os alimentos regulamentados pela ANVISA quanto pelo MAPA deverão seguir as instruções da rotulagem nutricional.

A legislação vigente sobre a rotulagem nutricional compreende:

Resolução RDC/ANVISA nº. 360/2003, que trata das informações nutricionais obrigatórias, da disposição e regras para a declaração de tais informações, combinada com a Resolução RDC/ANVISA nº. 359/2003, que dispõe sobre as porções dos alimentos para fim da rotulagem nutricional.

Para facilitar o entendimento sobre a rotulagem dos alimentos, principalmente a nutricional, a ANVISA elaborou duas cartilhas explicativas sobre a rotulagem nutricional, uma destinada aos produtores de alimentos e a outra destinada aos seus consumidores, que podem ser acessadas, respectivamente, nos endereços: [www.anvisa.gov.br/rotulo/manual\\_industria.pdf](http://www.anvisa.gov.br/rotulo/manual_industria.pdf) e,

[www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual\\_consumidor.pdf](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/manual_consumidor.pdf)

#### Informações obrigatórias

Segundo a RDC nº. 360/2003, as informações obrigatórias na rotulagem nutricional são: valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, saturadas e trans, e sódio. As vitaminas e demais sais minerais têm sua declaração nutricional opcional, quando presentes em quantidades iguais ou superiores a 5% do nível de ingestão diário, conforme o Anexo A da Resolução. A qualidade nutricional deve ser dada por porção característica do alimento, disposta na Resolução RDC nº. 359/2003, devendo ainda ser apresentado o percentual da ingestão recomendada diária do nutriente que é suprida com a ingestão de uma porção do alimento.

#### Produtos dispensados da rotulagem nutricional obrigatória

Conforme RDC nº. 359/2003, são dispensados da rotulagem nutricional obrigatória os seguintes produtos:

Bebidas alcoólicas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, especiarias, águas minerais naturais e demais águas de consumo humano, vinagres, sal (cloreto de sódio), café, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes, alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo, produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos, frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados, e os alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>, exceto quando se tratar de alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.

### Modelos de Rotulagem

A forma e disposição da rotulagem nutricional segue 3 padrões claros, especificados pela RDC 360/2003, conforme modelos a seguir:

#### Modelo Vertical A

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Para uma porção de _____ g ou _____ ml (medida caseira)		
Quantidade por Porção		% VD*
Valor Energético	____ kcal=____ kJ	
Carboidratos	____ g	
Proteínas	____ g	
Gorduras Totais	____ g	
Gorduras Saturadas	____ g	
Gorduras Trans	____ g	(não declarar)
Fibra Alimentar	____ g	
Sódio	____ mg	
"Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou os) nome(s) do(s) nutriente(s)." – Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada.		
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

#### Modelo Vertical B

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Quantidade por Porção		%	Quantidade por Porção		%
	Valor Energético	cal=kJ		Gorduras Saturadas	VD*	
Porção de _____ g ou _____ ml (medida caseira)	Carboidratos	____ g		Gorduras Trans	____ g	(não declarar)
	Proteínas	____ g		Fibra Alimentar	____ g	
	Gorduras Totais	____ g		Sódio	____ mg	
	"Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s)." – Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada.					
	* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.					

## Modelo Linear

<b>INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:</b> Porção de __g ou ___ml (medida caseira); Valor Energético __kcal= __kJ (%VD); Carboidratos __g (%VD); Proteínas __g (%VD); Gorduras Totais __g (%VD); Gorduras Saturadas __g (%VD); Gorduras Trans __g (%VD); Fibra Alimentar __g (%VD); Sódio __mg (%VD).
“Não contém quantidade significativa de (valor energético) e ou o(s) nome(s) do(s) nutriente(s).” – Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada.
* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

### Determinação de teor de nutrientes

A determinação do teor de cada nutriente é dada ou pela análise físico-química do alimento em questão, ou com base nas tabelas de referências que dispõem a composição de diversos produtos, sendo que as principais referências sobre composição nutricional de alimentos são:

O site da ANVISA, em que de pode ter acesso às tabelas de composição de alimentos desenvolvidas pela UNICAMP e pela USP, acessível em [www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/index.htm](http://www.anvisa.gov.br/alimentos/rotulos/index.htm)

Para os empreendimentos fundamentados na exploração dos produtos nativos (Cerrado, Amazônia, Caatinga, etc.) a cartilha “Alimentos Regionais Brasileiros” elaborada pelo Ministério da Saúde apresenta a composição das principais frutas, hortaliças, leguminosas, preparações especiais e tubérculos por região geográfica do país. Esta cartilha está disponível em: [www.saude.gov.br/nutricao/publicacoes.php](http://www.saude.gov.br/nutricao/publicacoes.php)

### Rotulagem nutricional complementar

São exemplos de informação nutricional complementar o uso das expressões ‘light’, ‘pobre’, ‘sem adição de’, ‘rico em’, ‘fonte de’ e ‘isento de’. Assim, duas formas podem ser compreendidas como informação nutricional complementar: o realce de propriedades particulares como nos alimentos ‘isentos de’ ou ‘fontes de’ algum nutriente específico; e a comparação das informações nutricionais do alimento com outro similar comum nas definições de alimentos ‘light’ ou ‘ricos em’.

A Portaria/SVS nº. 27/1998 é a normatização vigente que trata da rotulagem nutricional complementar.

Caso a complementaridade da rotulagem nutricional obrigatória seja inerente ao tipo de alimento e não ao produto/marca específico então deverá ser declarado que essa propriedade complementar é comum a todos os alimentos deste tipo, como

por exemplo, a citação - não contém colesterol como qualquer óleo vegetal -, utilizada em margarinas ou óleos vegetais.

*Adaptado do Material: “Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais. Regularização de Agroindústrias Comunitárias de Produtos de uso Sustentável da Biodiversidade”.*

## **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. A legislação sanitária federal regulamenta essas medidas em caráter geral, aplicável a todo o tipo de indústria de alimentos e específico, voltadas às indústrias que processam determinadas categorias de alimentos.

A seguinte legislação dispõe sobre o estabelecimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), bem como de outros itens correlacionados: inspeção sanitária, Padrões de Identidade e Qualidade, Procedimentos Operacionais Padrão e a Lista de Verificação das BPF:

- Portaria nº 1.428/1993 do MS
- Portaria nº 326/1997 do SVS/MS
- Resolução RDC/ANVISA nº 275/2002

Cada estabelecimento deve ter seu Manual de Boas Práticas de Fabricação, que detalhe sobre as condições higiênico-sanitárias dos processos de manipulação dos alimentos, higienização dos equipamentos, utensílios, instalações e edificações dos estabelecimentos, além do estabelecimento dos requisitos mínimo de sanidade dos edifícios, instalações, equipamentos e utensílios, do controle do abastecimento da água, da saúde e higiene dos manipuladores de alimentos, do controle integrado de pragas e vetores, e do controle e a garantia da qualidade dos produtos finais.

### **Diretrizes para as Boas Práticas de Fabricação**

A Portaria MS nº. 1.428/1993 estabelece as diretrizes a serem seguidas para a construção das BPF dos estabelecimentos manipuladores de alimentos, que deve conter:

- Padrão de Identidade e Qualidade

Compreende os padrões a serem adotados pelo estabelecimento, com relação principalmente aos produtos finais.

- Condições Ambientais

Compreendem as informações das condições internas e externas do ambiente, inclusive as condições de trabalho, de interesse da Vigilância Sanitária, e os procedimentos para controle sanitário de tais condições.

- **Instalações e Saneamento**  
Informações sobre a planta baixa do estabelecimento, materiais de revestimento, instalações elétricas e hidráulicas, serviços básicos de saneamento, e os respectivos controles sanitários.
- **Equipamentos e Utensílios**  
Informações referentes aos equipamentos e utensílios utilizados nos distintos processos tecnológicos, e os respectivos controles sanitários.
- **Recursos Humanos**  
Informações sobre o processo de seleção, capacitação e de ocupação, bem como o controle da saúde do pessoal envolvido com o processo de produção e/ou prestação de serviços na área de alimentos e do responsável técnico pela implementação da presente norma.
- **Tecnologia Empregada**  
Informações sobre a tecnologia usada para obtenção do padrão de identidade e qualidade adotado.
- **Controle de Qualidade**  
Informações sobre os métodos e procedimentos utilizados no controle de todo o processo.
- **Garantia de Qualidade**  
Informações sobre a forma de organização, operacionalização e avaliação do sistema de controle de qualidade do estabelecimento.
- **Armazenagem e Transporte**  
Informações sobre a forma de armazenamento e de transporte dos produtos visando garantir a sua qualidade e os respectivos controles sanitários.
- **Informações ao Consumidor**  
Informações a serem repassadas ao consumidor capazes de orientá-lo na forma de utilização do produto e/ou do serviço.
- **Exposição e Comercialização**  
Informações sobre as normas de exposição do produto e/ou utilização no comércio e o necessário controle higiênico sanitário;
- **Desinfecção**  
Plano de sanitização utilizado e a forma de seleção dos produtos usados pelos estabelecimentos.

### **Condições higiênico-sanitárias**

No sentido de estabelecer as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e manipuladores de alimentos a Portaria MS/SVS nº. 326/1997

apresenta o Regulamento Técnico das condições higiênico-sanitárias na área de alimentos, dentre os quais, seguem os principais pontos:

- **Localização**

Os estabelecimentos devem estar instalados em áreas livres de odores, fumaças, pós e outros contaminantes que possam contaminar os alimentos, livres de acúmulo de lixo e livre de riscos de inundações.

- **Vias de Acesso Interno**

A área dos terrenos externa às unidades de manipulação devem ser devidamente pavimentadas, resistentes e adequadas ao trânsito sobre rodas, e possuir inclinação ao escoamento adequado.

- **Leiaute**

O desenho dos estabelecimentos deve levar em consideração a compartimentação destes com o propósito de se evitar o fluxo cruzado entre os processos, desde a recepção das matérias-primas até o armazenamento dos produtos finais, reduzindo dessa forma os riscos de contaminação cruzada entre as matérias primas, material em processo, resíduos dos processos e produtos acabados. Deve atentar para a existência de espaços suficientes para o trabalho. As áreas de manipulação dos alimentos não devem ter contato direto com os vestiários, os banheiros e as áreas externas aos estabelecimentos.

- **Edificações e Instalações**

Nas áreas de manipulação deve-se atentar às condições higiênico-sanitárias dos pisos, paredes, tetos, portas e janelas que em linhas gerais devem ser impermeáveis e laváveis, devem evitar o acúmulo de sujeira e condensação de vapores. Os pisos devem ser resistentes ao trânsito e choques mecânicos, além de possuir inclinação adequada ao escoamento das águas de lavagem, os ângulos entre as paredes com os pisos e tetos devem ser de fácil higienização, e as portas e janelas voltadas ao meio externo devem estar devidamente teladas para evitar a entrada de insetos, e outras pragas e contaminantes. A iluminação e a ventilação devem ser adequadas ao conforto dos colaboradores, a iluminação natural é um bom agente antimicrobiano. Além do mais, deve se ter instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios e para a lavagem das mãos. Por fim, os estabelecimentos devem dispor de abastecimento abundante de água potável, além de um sistema eficaz de eliminação e tratamento de efluentes e demais resíduos.

- **Equipamentos e Utensílios**

Todos os equipamentos e utensílios utilizados para a manipulação dos alimentos devem ser de material limpo, resistente, não absorvente e não corrosivo, não devem possuir rugosidades, poros e frestas que possam comprometer a sua

higienização, e não devem transmitir odores, sabores e substâncias tóxicas aos alimentos que venham a ter contato direto ou indireto com os mesmos.

- **Matérias-Primas**

Estas devem ser produzidas, cultivadas, criadas, extraídas, colhidas, transportadas e/ou armazenadas em áreas e sob condições isentas de contaminação e evitando-se a degeneração das mesmas, não devendo ser recepcionadas matérias-primas em estágio de deterioração ou que contenham contaminação físico-química e/ou biológica que não possam ser reduzidos pelas operações regulares no seu processamento.

- **Abastecimento de Água**

Toda a água sob as formas líquidas, de vapor, ou gelo deve possuir padrão físico, químico e biológico que garantam a sua potabilidade. A Portaria MS nº 2914/2011 dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

- **Saúde e Higiene dos Manipuladores**

No caso dos manipuladores possuírem feridas ou padecerem de enfermidades contagiosas, eles não deveram manipular e nem trabalhar nas áreas onde ocorram manipulação de alimentos, e dos utensílios e equipamentos que entrem em contato com estes. Os manipuladores devem ser submetidos rotineiramente a consultas de exames para a avaliação de suas condições de saúde, eles ainda devem possuir uma boa higiene pessoal e não praticarem atos que possam contaminar os alimentos durante sua manipulação como comer, conversar, cantar, assobiar, fumar, tossir, etc. É obrigatório que os manipuladores sejam orientados e capacitados adequada e continuamente sobre a manipulação de alimentos e a higiene pessoal em condições higiênico-sanitárias.

## **Sugestão de Roteiro para Elaboração do Manual de BPF**

\*Adaptado do Material: “Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar”, da SAF/MDA.

- **Manual de Boas Práticas de Fabricação**

- ✓ Nome da Agroindústria

- ✓ Mês/Ano

- **Identificação da Agroindústria**

- ✓ Nome

- ✓ Endereço

- ✓ Telefone

✓ CNPJ, IE, Cadastro de produtor

- **Relação dos Produtos e suas Disposições**

Explicar quais são os produtos e como estão dispostos, incluindo os registros, se houver (ou uma menção da dispensa de registro).

- **Instalações da Agroindústria**

**Localização**

Onde a agroindústria está localizada (área rural). Qual o tipo de cerca. Como é o prédio (como é sua construção, estrutura civil, área disponível do prédio e da propriedade, vizinhança, entre outras informações que julgar importante).

**Vias de Acesso Interno**

Como são as áreas externas e internas da agroindústria, o que ou quem circula em cada uma delas. Como os pisos são revestidos. Como é o revestimento.

**Edifícios e Instalações**

Área de produção – Como é a área destinada à produção. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.

**Área de estoque de matéria-prima** – Idem ao anterior.

**Área de embalagem primária e secundária** – Idem ao anterior.

**Divisórias** – Idem ao anterior

**Banheiros e vestiários** – Idem ao anterior, inclusive mostrando os tipos de louças utilizadas.

**Higiene das mãos** – Lavatório para higiene das mãos. Como é feito?

Iluminação e instalações elétricas – Como é o esquema de iluminação, como são as luminárias, onde iluminam. Mencionar se as instalações são internas ou externas.

**Armazenamento de lixos e materiais não comestíveis** – Qual é o procedimento deste item.

**Descarte de resíduos** – Como é realizado o descarte de resíduos (lixos). Mencionar se tem tratamento de efluentes e como é feito.

**Abastecimento de água potável** – Como é realizado o abastecimento de água, de onde vem esta água e qual é o tratamento da mesma.

Abastecimento de energia elétrica – Como é realizado este abastecimento (gerador qual e potência ou concessionária rural).

Equipamentos e Materiais - Descrever como são construídos os equipamentos e utensílios que ajudam na elaboração do produto. Se os mesmos estão conservados e limpos.

- **Sanitização das Instalações**

**Área de Produção**

Como são realizados estes procedimentos nestas áreas e quais são os POPS relacionados.

**Áreas de recebimento de matéria-prima** - Idem.

**Áreas de estoque de matéria-prima** - Idem.

**Áreas externas e de estoque de produtos finais** - Idem.

**Áreas administrativas** - Idem.

**Recipientes de lixo e paletes** - Idem.

**Utensílios** - Idem.

**Uniformes** - Idem.

- **Requisitos de Saúde e Higiene Pessoal**

**Exames admissionais e periódicos**

Quais são realizados, onde e como. Onde são guardados os registros destes exames.

**Estado de saúde**

Avaliação, registro e comunicação do estado de saúde dos colaboradores, a fim de se tomar providências em caso de doenças e enfermidades.

**Enfermidades contagiosas**

Qual a política da agroindústria para evitar que pessoas com enfermidades contagiosas venham a trabalhar diretamente na área produtiva.

**Feridas**

Idem.

**Sanitização das mãos**

Onde, como e quando são realizados estes procedimentos.

**Higiene pessoal e uniformização**

Descrever quais são os requisitos da agroindústria quanto a estes itens.

### **Conduta pessoal**

Descrever qual a política da agroindústria quanto ao comportamento, hábitos higiênicos e fumo dos funcionários.

### **Visitantes e técnicos de manutenção**

Descrever a política da agroindústria para a visita dentro das instalações, principalmente da área produtiva (que tem contato direto com o alimento).

- **Requisitos Operacionais**

### **Recebimento de matéria-prima**

Quais são os requisitos básicos para este item.

### **Estocagem de matérias-primas**

Descrever para cada uma das matérias-primas como são estocadas e quais os requisitos essenciais para sua conservação.

### **Estoque de produto final**

Idem ao anterior.

### **Recebimento e estocagem de produtos químicos**

Onde e como é realizado. Quais os cuidados mínimos.

### **Produção de produtos**

Descrever brevemente como é a produção de cada um dos produtos, quais os cuidados básicos na preparação, e como é realizada a supervisão.

### **Controle de qualidade**

Se existem, quais são os critérios e como é realizado o controle de qualidade.

### **Responsabilidade técnica e supervisão**

Descrever quem são os encarregados de supervisionar os processos de produção, transmitir e capacitar sobre informações de qualidade e segurança dos alimentos.

- **Controle de Pragas (insetos, roedores e outros animais)**

### **Controle nas instalações**

Qual a política da agroindústria para prevenir a entrada de pragas no empreendimento. Como são realizados os controles.

### **Controle entre o pessoal**

Quais são as diretrizes da agroindústria relacionadas à orientação do pessoal quanto ao comportamento para prevenção do controle de pragas. Como são realizadas as inspeções por parte dos funcionários para detecção de pragas.

- **Documentação e Registros**

Relacionar brevemente quais as documentações (POPS, PPHO) que existem na agroindústria, quem é responsável por executá-las e quais as pessoas treinadas em cada uma delas (registro de treinamento).

### **Lista de verificação (check list) das BPF**

A RDC nº. 275/2002 traz a lista de verificação (check-list) das BPF nos estabelecimentos processadores de alimentos. A lista de verificação apresenta todos os pontos a serem observados para saber se o estabelecimento está em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação, sendo utilizada nas inspeções sanitárias para: comunicação do início de fabricação de produto dispensado da obrigatoriedade de registro, inspeção programada, programas específicos de vigilância sanitária, reinspeção, renovação de licença sanitária, renovação de registro, solicitação de licença sanitária, solicitação de registro, verificação ou apuração de denúncia, além de outros motivos.

A lista compõe os pontos de avaliação sobre:

- Edificações e instalações – leiaute, áreas interna e externa, acessos, pisos, tetos, paredes, portas, janelas e outras aberturas e divisórias, instalações sanitárias, elétricas, escadas, elevadores e outras estruturas auxiliares, ventilação e climatização, abastecimento de água, escoamento de efluentes líquidos e destinação dos resíduos, higienização das instalações e demais pontos;
- Equipamentos, móveis e utensílios – suas condições e higienização;
- Manipuladores – vestuário, equipamentos de proteção individual, higienização, estado de saúde e programa de controle da saúde, programas de capacitação e treinamento;
- Processamento em geral – condições das matérias-primas, ingredientes e embalagens, fluxo de produção, rotulagem, armazenamento e transporte do produto final, controle de qualidade e atendimento ao Padrão de Identidade e Qualidade dos Produtos;
- Documentação – manual de BPF e dos procedimentos operacionais padrão.

### **Procedimento Operacional Padronizado (POP)**

Os POPs são ferramentas complementares ao Manual de Boas Práticas de Fabricação. Tratam-se de documentos escritos de forma clara e objetiva que estabelecem as instruções sequenciais para a realização das operações rotineiras e específicas ligadas à produção, ao armazenamento e ao transporte de alimentos.

A padronização visa assegurar a qualidade dos produtos e serviços, pois trata exatamente da continuidade da operacionalização homogênea dos processos, assegurando a produção dos produtos com o mesmo padrão.

Cada procedimento operacional deverá descrever as operações unitárias que formam o conjunto dos POPs, contendo as frequências de cada operação, o uso dos devidos Equipamentos de Proteção Individual, insumos e utensílios necessários, e o nome, o cargo e a função dos seus responsáveis. Por fim, os POPs devem estar acessíveis aos responsáveis por sua execução e às autoridades sanitárias, e podem ser apresentados como anexo do Manual das Boas Práticas de Fabricação. Os funcionários deverão ser devidamente capacitados para a execução de cada POP.

Estes POPs deverão ser aprovados, datados e assinados pelos responsáveis técnicos, operacionais, legais ou proprietários dos estabelecimentos, com o compromisso de suas implementações, monitoramentos, avaliações, registros e manutenções.

### **Sugestão de roteiro para a confecção de um Procedimento Operacional Padronizado\***

\*Adaptado do material: “Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar”, da SAF/MDA.

- Logomarca da agroindústria
- Procedimento operacional padrão
- Título número: pop
- Descrição sucinta do título do procedimento
- Revisão
- Página X de Y

#### **Objetivo**

Descrição do objetivo direto do documento. Devem ser respondidas as seguintes perguntas: Para que se destina o documento e a quem se destina? Normalmente se inicia com a seguinte afirmação: “Este documento tem como objetivo”.

### **Campo de aplicação**

Descrição das áreas ou setores onde o procedimento será aplicado. Pode ser uma área/setor ou mais de um. No caso de o procedimento ser aplicado em toda a agroindústria, deve ser mencionada a seguinte descrição: “Todos os setores/áreas da agroindústria”.

### **Procedimento**

Neste item, todos os passos dos procedimentos devem ser detalhadamente descritos em itens numerados.

### **Frequência**

Estabelecimento da periodicidade que o procedimento deve ser realizado. Em casos complexos, deve-se recorrer a tabelas.

### **Responsável(is) pelo procedimento**

Todas as pessoas que sejam responsáveis por pelo menos uma etapa do procedimento.

### **Equipamentos de proteção Individual**

Descrição de todos os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários. Em casos específicos, detalhar a etapa em que é necessária a sua utilização.

### **Observações importantes**

Descrição de observações que não estejam contempladas nos itens anteriores e que são importantes para a realização do procedimento.

### **Elaboração**

- ✓ Nome de quem elaborou o procedimento. Pode ser mais de uma pessoa.
- ✓ Assinatura.
- ✓ Data.

### **Revisão**

- ✓ Nome de quem revisou o procedimento elaborado.
- ✓ Assinatura.
- ✓ Data.

### **Aprovação**

- ✓ Nome de quem aprovou o procedimento elaborado e revisto. Deve ser um membro da agroindústria.
- ✓ Assinatura.
- ✓ Data.

## Referências Bibliográficas

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

CARRAZZA, Luis Roberto; et al. Caderno de Normas Fiscais, Sanitárias e Ambientais para regularização de agroindústrias comunitárias de produtos de uso sustentável da biodiversidade – Brasília-DF; Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN), Brasil, 2011. Disponível em: <http://www.mda.gov.br/o/7856951>

SGARBI, Jaqueline; et AL. Agroindústria Familiar Rural: contribuições para o desenvolvimento agroecológico. Pelotas: Centro de Apoio ao Pequeno Agricultor, 2007. Disponível em:

[http://www.capa.org.br/uploads/publicacoes/Agroindustria\\_Familiar\\_Rural.pdf](http://www.capa.org.br/uploads/publicacoes/Agroindustria_Familiar_Rural.pdf)

PREZOTTO, Leomar Luiz. A sustentabilidade da agricultura familiar: implicações e perspectivas da legislação sanitária para a pequena agroindústria. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer, 2005.

Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar / organizador, Fénelon do Nascimento Neto. – Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2006.

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

<http://www.agricultura.gov.br/acessoainformacao/perguntas-frequentes>

[www.idaf.es.gov.br](http://www.idaf.es.gov.br)

[www.mda.gov.br](http://www.mda.gov.br)

[www.meioambiente.es.gov.br](http://www.meioambiente.es.gov.br)

[www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br)

[www.sefaz.es.gov.br](http://www.sefaz.es.gov.br)



SECRETARIA  
DA AGRICULTURA,  
ABASTECIMENTO,  
AQUICULTURA  
E PESCA

SECRETARIA  
DA SAÚDE

