



Unidade de Articulação e Gestão  
Estratégica

*Fórum Estadual de  
Regularização de  
Agroindústrias de  
Alimentos e Bebidas*

09/11/2017

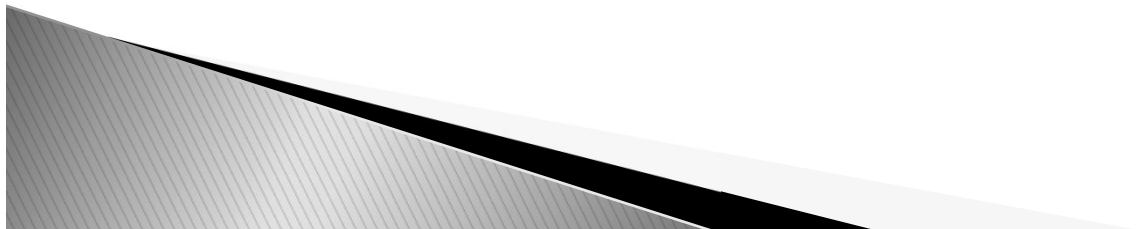
# Linha do Tempo do porque estamos aqui hoje...

- ▶ ANVISA – RDC 49/2013 – **Inclusão produtiva** com segurança sanitária. Norma que dispõe sobre regularização sanitária de atividades do MEI, empreendimento familiar rural e da economia solidária. “Deu palco para uma revolução silenciosa que acontece nos municípios”.
- ▶ 2014–2017 – REDESIMPLES – SES/CVISA, SEBRAE – Aproximação com as VISA’s dos municípios – Para tratar da simplificação do Licenciamento Sanitário (RDC 49, RDC 153 – Classificação do Grau de Risco para as atividades econômicas sujeitas à vigilância sanitária).
- ▶ 2016 – SES/MS – **Premiação de projetos de VISA**, tendo como critério, que promovessem a inclusão produtiva – Norma RDC 49/2013; Premiação: Automóvel para Vigilância Sanitária Municipal. 25 projetos, 20 de inclusão produtiva de MEI e PR.
- ▶ 29/12/2016 – SES – VISA /MS. (Resolução nº 59/SES/MS). Dispõe sobre a tabela de classificação de grau de risco sanitário das atividades codificadas conforme Classificação Nacional de Atividade Econômica – CNAES;



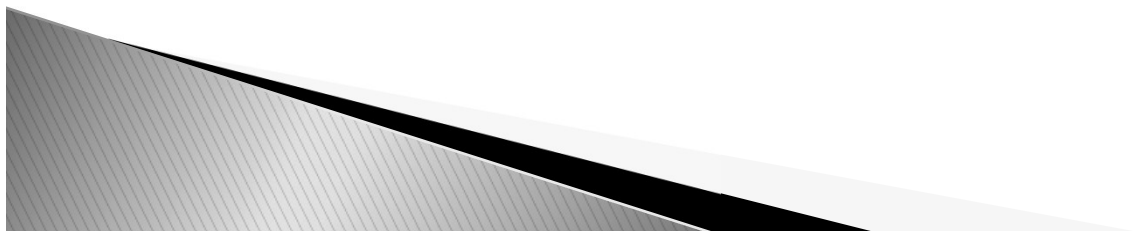
# Demandas...

- ▶ Dificuldade de acesso dos produtos das agroindústrias nas compras municipais da merenda escolar; (demanda macro segmento de Alimentos e bebidas, e AD)
- ▶ Sala do Empreendedor – Dificuldade em orientar sobre a regularização de estabelecimentos e produtos frente aos órgãos de vigilância e de inspeção de produtos de alimentos de origem animal, vegetal e bebidas;
- ▶ Informações sobre o SISB POA/SUASA – Sistema Unificado de atenção à sanidade animal – Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Quais os Requisitos e procedimentos de inspeção dos serviços oficiais, visando a adesão ao SISBI-POA, é viável para o município.
- ▶ SIM por meio de Consórcios Intermunicipais – Multifinalitários: Saúde, Agropecuária, Meio Ambiente, Resíduos Sólidos.



# Demandas...

- ▶ 20/10/2017 – Reunião com os órgãos de Vigilância e de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal e vegetal e bebidas.
  
- ▶ **Evento conjunto: 09 e 10/11/2017 – Fórum de regularização de agroindústria de Produtos de Origem Animal e vegetal e Bebidas junto com o Brasil Mais Simples.**
  - IAGRO – Agência Estadual de Defesa Sanitária Animal e Vegetal
  - MAPA /SIPOV – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal
  - MAPA /SIPOA – Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal
  - ANVISA
  - Secretaria Estadual de Saúde – Coordenadoria de VISA do Estado
  - Governo do Estado – SEMAGRO



# Demandas...

Ouidoria - Publicação SEBRAE – Fábrica de Polpa de Frutas

## Capítulo 4 - Exigências Legais e específicas

Para produzir bebidas, dentre elas: Polpa de Fruta, é obrigatório o registro do estabelecimento no Ministério da Agricultura. Para maiores informações: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/registro-de-estabelecimentos-e-produtos>

## Capítulo 5 – Estrutura

A norma que aborda sobre a infraestrutura mínima de estabelecimento produtores de bebidas é a IN MAPA n° 05/2000, nela, por exemplo, não fala sobre metragem mínima de área, pé direito, etc...

SEBRAE

Compartilhe nas redes sociais

Adicione aos Favoritos

Download (PDF 32 Kb)

Volte para Ideias de negócio

### Fábrica de polpa de frutas

Capítulos:

- 1 - Apresentação
- 2 - Mercado
- 3 - Localização
- 4 - Exigências Legais e Específicas**
- 5 - Estrutura

#### 4 - Exigências Legais e Específicas

É necessário contratar um contador profissional para legalizar a empresa nos seguintes órgãos:

- Junta Comercial;
- Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
- Secretaria Estadual de Fazenda;
- Prefeitura Municipal, para obter o alvará de funcionamento;
- Enquadramento na Entidade Sindical Patronal em que a empresa se enquadra (é obrigatório o recolhimento da Contribuição Sindical Patronal por ocasião da constituição da empresa e até o dia 31 de janeiro de cada ano);
- Caixa Econômica Federal, para cadastramento no sistema "Conectividade Social - INSS/FGTS";
- Corpo de Bombeiros Militar;
- Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e no âmbito estadual e municipal, a cargo das Secretarias Estaduais e Municipais, para obtenção do alvará de licença sanitária.

A legislação para a produção de polpa de fruta pode ser encontrada no site da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, disponível em: ...

Volte para Ideias de negócio

### Fábrica de polpa de frutas

Próximo Capítulo: 6 - Pessoal >

#### 5 - Estrutura

A estrutura básica deve contar com uma área mínima de 200m², que será distribuída entre o escritório, áreas de apoio (banheiros para os empregados, cozinhas, almoxarifado etc.) e área de produção. Esta última deve possuir espaço para a recepção e seleção da matéria-prima, um depósito para a maturação e estocagem, sala de preparo e seleção, sala de processamento, área para embalagem, área para armazenamento do produto final e um pequeno espaço para análise dos produtos.

O empreendedor deve decidir por um projeto de fábrica de polpa de frutas que possibilite um fluxo contínuo de produção, de forma que não haja contato do produto processado com a matéria-prima no ambiente de processamento.

A fábrica deve ser construída em local que disponha de água potável em abundância e onde haja disponibilidade das matérias-primas. Além disso, é importante seguir alguns padrões de instalação que devem ser adaptados à realidade de cada local:

- Iluminação e ventilação: O local deve possuir boa iluminação, ventilação e as janelas devem ser teladas para evitar insetos. As luminárias devem ter proteção contra quebra das lâmpadas. O local também deverá receber luz natural;
- Piso da área de processamento: O piso deve ser resistente, de fácil lavagem, antiderrapante e apresentar declive de 1% a 2%, em direção aos drenos ou ralos telados ou tampados. O piso deverá ser revestido de material resistente, impermeável (piso de cerâmica ou piso de cimento são os mais recomendados);
- Paredes e teto da sala de processamento: A sala de processamento deve ser fechada, as paredes azulejadas ou revestidas com resina lavável e atóxica, e de cor clara.

A parede deve ter pelo menos 2m de altura. Ilsa, de preferência em azulejo branco, podendo ser também em cimento;

- Forro de superfície interno, liso e de fácil limpeza, material impermeável madeira, de preferência laje; pé direito de no mínimo 4m (só na área de industrialização); Janelas e portas com tela; área mínima necessária: 25m, para preparação/industrialização; área total mais ou menos 60m; esgoto com ralo;
- Esgotamento industrial - Devem ser usados ralos sifonados com tampas escamoteáveis, em todas as instalações.

As áreas externas devem ser pavimentadas para evitar a formação de poeira e facilitar o escoamento das águas pluviais.

Capítulos:

- 1 - Apresentação
- 2 - Mercado
- 3 - Localização
- 4 - Exigências Legais e Específicas
- 5 - Estrutura**
- 6 - Pessoal
- 7 - Equipamentos
- 8 - Matéria Prima e Mercadoria
- 9 - Organização do Processo Produtivo
- 10 - Automação

# Demandas...

## ▶ Novas Dinâmicas no Mercado...

Festival de food trucks começa lotado,  
com variedade de sabores vindos do Sul



**Abatedouro móvel, em  
regulamentação pelo Mapa, pode  
abrir espaço para pequenos  
produtores**

Embrapa e a empresa Engmaq desenvolvem o projeto, já adaptação à  
legislação brasileira, para diversas proteínas



# Vigilância sanitária interdita cozinha de chef famosa no Rock in Rio

*A inspeção jogou fora cerca de 160 quilos de alimentos e segundo a chef tudo estava dentro do prazo de validade*

O primeiro dia de Rock in Rio teve outra ausência, além de Lady Gaga. É que a premiada chef Roberta Sudbrack abandonou o evento após a vigilância sanitária interditar seu estande e decretar que queijos e linguiças artesanais estavam fora do padrão de qualidade exigido. A inspeção jogou fora cerca de 160 quilos de alimentos e segundo a chef tudo estava dentro do prazo de validade.

“Todos (os alimentos) inspecionados pelos órgãos sanitários dos seus Estados. O motivo? Faltava 1 carimbo, um selo, uma coisa qualquer. Estou fechando a minha operação no Rock in Rio porque a minha ética, o meu profissionalismo e as minhas convicções não me permitem ver uma cena dessas. Comida da melhor qualidade sendo jogada fora enquanto tantas pessoas morrem de fome no mundo. O meu prejuízo provavelmente é do tamanho desse mesmo mundo, mas minha dignidade e as minhas crenças são maiores!”, escreveu.

A vigilância sanitária do Rio de Janeiro invadiu o meu estande no Rock in Rio com quase 15 pessoas e decretou que os queijos brasileiros, bem como a charcutaria brasileira da melhor qualidade, meus fornecedores há pelo menos 20 anos, não são bons o bastante para comercialização. Sem nenhum bom senso ou razoabilidade, jogaram fora mais de 80kg de queijo dentro da validade, assim como 80kg de linguiça fresca



***SEBRAE/MS***

Cristiane Gomes Nunes

Analista

UAGE – Unidade de Articulação e Gestão Estratégica

67 3389-5568 | (67) 9229-9687

[cristiane.nunes@ms.sebrae.com.br](mailto:cristiane.nunes@ms.sebrae.com.br)