

# Alimentos Artesanais de Origem Vegetal e seus Estabelecimentos Fabricantes

Regulamentação Sanitária da **Saúde** para alimentos  
artesanais de origem rural ou urbana

**William Cesar Latorre**  
**Centro de Vigilância Sanitária**  
**Secretaria de Estado da Saúde**

[www.cvs.saude.sp.gov.br](http://www.cvs.saude.sp.gov.br)  
[Alimentos@cvs.saude.sp.gov.br](mailto:Alimentos@cvs.saude.sp.gov.br)

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## O QUE É ALIMENTO ARTESANAL

- Normas sobre elaboração e comercialização de alimentos artesanais de origem vegetal, **no Estado de São Paulo**
- **Alimento artesanal de origem vegetal:** produzido com características tradicionais, culturais ou regionais e em conformidade com padrões de identidade e qualidade estabelecidos nas legislações de alimentos e aditivos

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## **O QUE É ALIMENTO ARTESANAL**

- Características tradicionais, culturais ou regionais: processos de elaboração de alimentos que se transmitem de geração em geração, conforme a tradição cultural, ou que utilizam matérias primas produzidas na região.

## CATEGORIAS DE PRODUTOS

alimentos congelados; amidos e féculas; balas, bombons e similares; biscoitos e bolachas; cafés; cereais e derivados; chás, erva mate, composto de erva mate; doces; especiarias, tempero, condimentos preparados, coloríficos, preparações e produtos para tempero a base de sal; farinhas; frutas e vegetais dessecados; frutas em conserva; gelados comestíveis; geléias de frutas; massas; pães; pastas e patês vegetais; misturas para o preparo de alimentos; chocolate; produtos de coco; produtos de confeitaria ; produtos de soja; produtos de tomate; salgadinhos; sementes oleaginosas; sobremesas; sopas; vegetais em conserva.

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## QUEM É PRODUTOR DE ALIMENTO ARTESANAL

- Produtor de alimento artesanal de origem vegetal é a pessoa física, produtor rural ou pessoa jurídica com **faturamento bruto anual definido para microempresa**, com licença de funcionamento concedida pelo órgão de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual
  - ◆ Microempresas: são aquelas legalmente constituídas nos termos da Lei Federal nº 9.841, de 5 de outubro de 1.999
  - ◆ Licença de Funcionamento: ato privativo do órgão de Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual com a permissão para o funcionamento de estabelecimento de alimento

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## **ALIMENTOS ARTESANAIS TERÃO LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

- fabricar e comercializar diretamente ao consumidor, em local apropriado no estabelecimento fabricante, ou em estabelecimentos comerciais de terceiros no Estado de São Paulo
- órgão de Vigilância Sanitária verificará o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação e das condições higiênico-sanitárias do estabelecimento
- para a emissão da Licença de Funcionamento os estabelecimentos serão inspecionados pelo órgão de Vigilância Sanitária competente

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## **DOCUMENTOS NECESSÁRIOS**

- Formulário de Informação em Vigilância Sanitária, Anexo XI, da Portaria CVS nº 16, de 24 de outubro de 2003, ou outro que vier substituí-lo
- Cópia do CPF, ou ou do CNPJ, ou da Inscrição de Produtor Rural
- Cópia da declaração de Imposto de Renda ou Declaração Anual de Isento do último ano calendário, ou Certidão de enquadramento de microempresa (junta comercial)
- Certificado do curso de Boas Práticas de Fabricação

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## **CERTIFICADO DO CURSO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

- ◆ emitido por instituição de ensino, capacitação ou qualificação profissional. Ex: ESALQ, SENAI
- ◆ conteúdo programático deve abordar: noções de microbiologia e de doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação de alimentos; controle integrado de vetores e pragas; saúde do trabalhador e noções de legislação sanitária

PORTARIA CVS - 5, DE 12/5/2005  
DOE 16/7/2005, Poder Executivo, Seção I

## **OUTRAS EXIGÊNCIAS**

- cumprir requisitos higiênico-sanitários do estabelecimento e das Boas Práticas de Fabricação
- produtos conforme padrões de identidade e qualidade e outras exigências da legislação de alimentos e do Código de Defesa do Consumidor
- rótulos: Alimento Artesanal; nº Cadastro Estadual ou Municipal de Vigilância Sanitária
- dispensa de pagamento de Taxa de Fiscalização de Serviços Diversos, conforme a lei nº 10.086, de 19 de novembro de 1998