



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
COMISSÃO INTERGESTORES BIPARTITE – CIB-ES

---

**RESOLUÇÃO Nº 269/2012**

A Comissão Intergestores Bipartite, constituída por meio da Portaria nº. 185-P, de 24 de agosto de 1993, em reunião realizada dia 14 de setembro de 2012, no auditório do LACEN/SESA.

Considerando a Portaria GM/MS n. 2.546, de 27 de outubro de 2011, que redefini e amplia o Programa Telessaúde Brasil, que passa a ser denominado Programa Nacional Telessaúde Brasil Redes (Telessaúde Brasil Redes).


Considerando a recomendação do Comitê Estadual de Coordenação do Telessaúde Brasil Redes.

**RESOLVE:**

Art.1º - Aprovar a expansão do Telessaúde Brasil Redes para os municípios do Estado do Espírito Santo com mais de 100(cem) mil habitantes.

Art.2º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua assinatura.

Vitória, 20 de setembro de 2012.

  
**JOSÉ TADEU MARINO**  
Presidente da CIB/SUS-ES  
Secretário de Estado da Saúde

Vitória (ES), Segunda-feira, 24 de Setembro de 2012

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	TABELA RUS			INCENTIVO ESTADUAL
		SH	SP	TOTAL	
04.09.02.003-3	ARTROPLASTIA DE ARTICULAÇÃO DA MÃO	151,80	184,68	336,48	159,24
04.09.02.004-0	ARTROSE DE MEDIAS / GRANDES ARTICULAÇÕES DE MEMBRO SUPERIOR	131,17	29,70	230,37	115,19
04.09.02.007-5	ARTROPLASTIA TOTAL DE COTOVELO	283,38	211,87	495,25	247,47
04.09.02.008-3	ARTROPLASTIA TOTAL DE COTOVELO (REVISÃO / RECONSTRUÇÃO)	237,33	165,33	402,58	201,29
04.09.02.034-2	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE FRATURA / LESÃO FISÁRIA DAS FALANGES DA MÃO (COM FIXAÇÃO)	109,69	82,91	192,60	96,30
04.09.02.061-0	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE ROTURA / DESINSERÇÃO / ARRANCAMENTO CAPSULO-TENO-LIGAMENTAR NA MÃO	146,75	111,51	258,26	129,13
<b>MEMBROS INFERIORES</b>					
04.09.05.001-2	AMPUTAÇÃO / DESARTICULAÇÃO DE MEMBROS INFERIORES	665,00	227,74	892,74	446,37
04.09.05.002-0	AMPUTAÇÃO / DESARTICULAÇÃO DE PÉ E TARSO	157,42	116,59	274,01	137,01
04.09.05.092-4	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE ROTURA / DESINSERÇÃO / ARRANCAMENTO CAPSULO-TENO-LIGAMENTAR NA MÃO	1.046,94	783,43	1.830,37	915,19
<b>GERAIS</b>					
04.09.06.004-2	AMPUTAÇÃO / DESARTICULAÇÃO DE DEDO	228,23	109,80	338,03	169,02
04.09.06.021-2	RESSEÇÃO DE CISTO SINOVIAL	52,40	39,09	91,49	45,75
04.09.06.045-0	TENOSIOTOMIA	124,25	81,66	205,91	102,96
04.09.06.065-4	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE POLIDACTILIA MÃO ARTICULADA			28,42	14,21
<b>CIRURGIA DO APARELHO GENITOURINÁRIO</b>					
<b>RM, URETRA E BEXIGA</b>					
04.09.01.020-0	NEFRECTOMIA PARCIAL	646,84	124,89	841,74	420,87
04.09.01.021-9	NEFRECTOMIA TOTAL	655,91	197,74	853,65	426,83
04.09.01.022-4	PIELOPLASTIA	468,88	183,28	652,16	326,08
04.09.01.049-9	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE INCONTINÊNCIA URINÁRIA VIA ABDOMINAL	202,90	183,20	386,20	193,10
<b>CÓDIGO</b>					
<b>DESCRIÇÃO</b>					
<b>URETRA</b>					
04.09.02.017-6	URETROTOMIA INTERNA	236,29	83,53	319,82	159,91
<b>PROSTATA E VESÍCULA SEMINAL</b>					
04.09.03.002-3	PROSTATECTOMIA SUPRAPUBICA	575,24	426,47	1.001,71	500,86
04.09.03.003-1	PROSTATOVESICULECTOMIA RADICAL	575,24	513,16	1.088,40	544,20
<b>BOLSA ESCROTAL, TESTÍCULOS E CORDÃO ESPERMÁTICO</b>					
04.09.04.012-4	ORQUIDOPEXIA BILATERAL	223,08	181,24	384,32	192,16
04.09.04.013-4	ORQUIDOPEXIA UNILATERAL	223,21	126,16	349,37	174,69
04.09.04.016-9	ORQUECTOMIA UNILATERAL	215,54	135,59	351,13	175,57
04.09.04.021-5	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE HIDROCELE	181,85	75,12	256,97	128,49
04.09.04.023-1	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE VARICOCELE	173,24	84,32	257,56	128,78
04.09.04.024-0	VASECTOMIA	133,32	173,15	306,47	153,24
<b>PÊNIS</b>					
04.09.05.008-3	POSTECTOMIA	97,72	121,40	219,12	109,56
<b>ÚTERO E ANEXOS</b>					
04.09.06.003-8	CONIZAÇÃO	205,20	138,46	343,66	171,83
04.09.06.010-0	HISTERECTOMIA (POR VIA VAGINAL)	276,67	183,41	460,08	230,04
04.09.06.011-9	HISTERECTOMIA C/ ANHECTOMIA (UNI / BILATERAL)	511,90	258,80	770,70	385,35
04.09.06.012-7	HISTERECTOMIA SUBTOTAL	355,10	190,94	546,04	273,02
04.09.06.013-5	HISTERECTOMIA TOTAL	412,32	221,71	634,03	317,02
04.09.06.014-3	HISTERECTOMIA TOTAL AMPLIADA (WERTHEIM-HEIGS)	478,83	241,07	719,90	359,95
04.09.06.015-1	HISTERECTOMIA VIDEOLAPAROSCÓPICA	278,50	185,11	463,61	231,81
04.09.06.018-4	LAGUNADURA TUBÁRIA	200,05	138,97	339,02	169,51
04.09.06.019-4	HIORECTOMIA	343,97	189,97	533,94	266,97
04.09.06.020-8	HIORECTOMIA VIDEOLAPAROSCÓPICA	254,16	183,30	437,46	218,73
04.09.06.021-4	OOFORRECTOMIA / OOFOROPLASTIA	358,00	151,86	509,86	254,93
04.09.06.022-4	RESSEÇÃO DE VARIZES PELVICAS	177,05	146,69	323,74	161,87
04.09.06.023-2	SALPINGECTOMIA UNI / BILATERAL	313,72	152,87	466,59	233,29
04.09.06.024-0	SALPINGECTOMIA VIDEOLAPAROSCÓPICA	193,50	183,34	376,84	188,42
<b>ÚTERO E ANEXOS</b>					
04.09.06.025-9	SALPINGOPLASTIA	187,67	146,65	334,32	167,16
04.09.06.026-7	SALPINGOPLASTIA VIDEOLAPAROSCÓPICA	190,45	146,72	337,17	168,59
04.09.06.027-5	TRAOUELOPLASTIA	177,59	146,64	324,23	162,12
04.09.06.028-3	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE FÍSTULA VESICO-VTERINA	538,02	256,75	794,77	397,39
<b>VAGINA, VULVA E PERÍNEO</b>					
04.09.07.001-7	ALARGAMENTO DA ENTRADA VAGINAL	48,73	70,62	119,35	59,68
04.09.07.002-5	COLPECTOMIA	223,89	146,64	370,54	185,27
<b>CÓDIGO</b>					
<b>DESCRIÇÃO</b>					
<b>VAGINA, VULVA E PERÍNEO</b>					
04.09.07.003-3	COLPOCLEISE (CIRURGIA DE LE FORT)	191,50	159,28	350,78	175,39
04.09.07.004-1	COLPOPERINEOCLEISE	223,89	146,64	370,54	185,27
04.09.07.005-0	COLPOPERINEOPLASTIA ANTERIOR E POSTERIOR	298,12	174,21	472,33	236,17
04.09.07.006-8	COLPOPERINEOPLASTIA POSTERIOR	223,89	146,65	370,54	185,27
04.09.07.007-6	COLPOPERINEORRÁPIA MÃO OBSTÉTRICA	223,89	146,65	370,54	185,27
04.09.07.008-4	COLPOPLASTIA ANTERIOR	223,89	146,65	370,54	185,27

04.09.07.010-6	COLPOTOMIA	216,48	146,65	363,13	181,57
04.09.07.014-9	EXERESE DE CISTO VAGINAL	225,89	146,65	372,54	186,27
04.09.07.027-0	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE INCONTINÊNCIA URINÁRIA POR VIA VAGINAL (SLING)	226,19	146,70	372,89	186,45
<b>CIRURGIA TORÁCICA</b>					
<b>PARTE TORÁCICA</b>					
04.12.04.015-6	TORACOSTOMIA COM DRENAGEM PLEURAL PCH	625,16	404,28	1.029,44	514,72
<b>CIRURGIA REPARADORA</b>					
<b>OUTRAS CIRURGIAS PLÁSTICAS/REPARADORA</b>					
04.13.04.017-8	TRATAMENTO CIRÚRGICO DE LESÕES EXTENSAS C/ PERDA DE SUBSTÂNCIA CUTÂNEA	539,87	201,82	741,69	370,85

Protocolo 79780

**PORTARIA 205-R, DE 21/09/2012**

**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 15, Inciso I, do Decreto n.º 196-N, de 15 de dezembro de 1971, e o artigo 2º da Lei Estadual n.º 7.727, de 12 de março de 2004, e tendo em vista o que consta do processo nº 59627352/2012/SESA,

**CONSIDERANDO**

a lei complementar estadual n 618 de 11/ 01/12,

a lei interministerial 12.305 de 02 de agosto de 2010, regulamentada pelo decreto federal n 7.404 de 23 de dezembro de 2010;

a lei Complementar federal n 123 de 14 de dezembro de 2006, alterada pela lei complementar federal n 125 de 19 de dezembro de 2008;

a RDC n 216 de 15 de setembro de 2004;

a RDC n 23 de 25 de março de 2000;

a RDC n 27 de 06 de agosto de 2010;

a RDC 275 de 2002;

a portaria MS n 2.914 de 12 de dezembro de 2011;

a portaria 026 R, que gradua as ações de vigilância sanitária no âmbito de estado ou a que vier a substituí-la,

**RESOLVE**

**ARTIGO 1º** - Regularizar as ações de vigilância sanitária para o licenciamento de Agroindústria Rural Familiar conforme disposto nesta portaria e seus anexos.

**ARTIGO 2º** - Esta Portaria fixa normas de inspeção, fiscalização e licenciamento sanitário, no Estado do Espírito Santo, para a industrialização, o beneficiamento e a comercialização de alimentos de consumo humano de origem vegetal nos empreendimentos da agricultura familiar.

**§1º** - Definem-se como alimentos de origem vegetal: conservas de legumes e compotas de frutas; geléias e doces; farinhas de cereais, de mandioca; pães, bolos,ucas, massas frescas; café torrado e moído, melado, açúcar mascavo e rapadura; erva-mate e vegetais

para o preparo de chás; plantas aromáticas e condimentares e essências vegetais, temperos e gelados comestíveis.

**§2º** - a licença sanitária deve ser renovada anualmente.

**ARTIGO 3º** - Compete ao fiscal de vigilância sanitária a verificação de boas praticas de fabricação, manipulação e comercialização dos produtos.

**ARTIGO 4º**- O requerimento para o licenciamento sanitário e para a dispensa da obrigatoriedade de registro do produto deverá ser dirigido à Vigilância Sanitária Municipal.

**§1º** - Em caso que o município não assumiu ação de dispensa de obrigatoriedade de registro, deverá ser requerido a dispensa de registro as vigilâncias Sanitárias das Superintendências Regionais da Secretaria Estadual da Saúde.

**§2º** - A ação de dispensa da obrigatoriedade de registro de alimentos deverá ser assumida pelas vigilâncias sanitárias municipais após um ano de vigência desta Portaria as quais serão capacitadas pela vigilância sanitária estadual.

**ARTIGO 5º** - A embalagem dos alimentos deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

**ARTIGO 6º**- Caso não disponha de água tratada na propriedade, o empreendedor deverá comprovar a qualidade da água utilizada, obedecendo aos padrões microbiológicos e químicos para uso humano, apresentado laudo atestando a potabilidade da água de abastecimento, emitido por laboratório devidamente licenciado e certificado.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - Deverá ser comprovado Sistema de Cloração da Água (de acordo com normas vigentes) utilizada quando à propriedade não dispuser de sistema público de abastecimento da água, conforme Anexo III, desta Portaria.

**ARTIGO 7º** - Os produtos deverão ser transportados e armazenados em condições adequadas



Vitória (ES), Segunda-feira, 24 de Setembro de 2012

- 5) Identificação do lote
- 6) Prazo de validade
- 7) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
- 8) Informações Nutricionais

#### D-PRODUTOS DISPENSADOS DA ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA

São dispensados da rotulagem nutricional obrigatória os seguintes produtos:

Aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, especiarias, águas minerais naturais e demais águas de consumo humano, vinagres, sal (cloreto de sódio), café, erva mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes.

#### E-SUGESTÃO DE ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL DE BPF

O empreendimento deve dispor de Manual de Boas Práticas e de Alimentos e Procedimentos Operacionais Padronizados, acessível aos funcionários envolvidos e disponíveis a autoridade sanitária, quando requerido.

#### 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 importantes).

#### 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 - Quais os equi-

pamentos para higiene das mãos. 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 e de onde vem esta água.

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. Os equipamentos, utensílios e móveis deverão ser de material resistente, liso, lavável e impermeável

#### Barreira de tempo.

No momento de usar a cozinha para a fabricação dos produtos, a mesma não deveser usada para preparações de uso familiar. Descrever como se dará este processo, com horários.

**Sanitização das Instalações:** descrever para cada área listada abaixo como são realizados estes procedimentos nestas áreas e quais são os POPs relacionados  
Área de Produção:

#### Áreas de recebimento de matéria-prima

Descrever como e feito o recebimento da matéria prima, higienização e periodicidade

#### Áreas de estoque de matéria-prima

Descrever aonde e como ficam estocadas as matérias primas, descrevendo os procedimentos de higienização e periodicidade dos mesmos.

#### Áreas externas e de estoque de produtos finais

Descrever áreas, higienização e periodicidade

#### Áreas administrativas

Descrever área

#### Recipientes de lixo e paletes

Devem ser de material lavável, os recipientes com tampas, informar higienização dos mesmos e periodicidade.

#### Utensílios

De uso exclusivo para produção, material atóxico, fácil higienização. Descrever higienização.

#### Uniformes

De cor clara, tecido resistente, fácil higienização.

**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 e feridas

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

#### 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 como alimento).

#### Requisitos Operacionais

Recebimento de matéria-prima  
Quais são os requisitos básicos para este item.

#### Estocagem de matérias-primas e Estoque de produto final

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

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

#### PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO DE HIGIENIZAÇÃO - POP

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

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 POP's 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.

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

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 necessários. Em casos específicos, detalhar a etapa em que é necessário o procedimento.

**Procedimento**  
 Neste item, todos os passos dos procedimentos devem ser detalhadamente descritos em itens numéricos.

**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) Data, assinatura.

**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.

**Observações importantes**  
 Descrição de observações que não estejam contempladas nos itens anteriores e que são importantes para a realização do procedimento, setores/áreas da agroindústria.

**ANEXO II**  
**Formulários de requerimento de licença sanitária, dispensa obrigatória de registro de produtos e anexo X.**

**REQUERIMENTO PARA LICENÇA SANITÁRIA (INDÚSTRIA DE ALIMENTOS) / EMPACOTADORA DE ALIMENTOS**

1.1 - Razão Social: \_\_\_\_\_  
 1.2 - Nome de fantasia: \_\_\_\_\_  
 1.3 - Endereço: \_\_\_\_\_  
 1.4 - Bairro: \_\_\_\_\_  
 1.5 - Município: \_\_\_\_\_  
 1.6 - UF: \_\_\_\_\_  
 1.7 - CEP: \_\_\_\_\_  
 1.8 - E-mail: \_\_\_\_\_  
 1.9 - CNPJ: \_\_\_\_\_  
 1.10 - Nome do Responsável da Empresa: \_\_\_\_\_  
 1.11 - IE: \_\_\_\_\_  
 1.12 - Ramo de Atividade: \_\_\_\_\_  
 1.13 - Nome do Responsável de Empresa: \_\_\_\_\_  
 1.14 - CPF: \_\_\_\_\_  
 1.15 - CPF: \_\_\_\_\_  
 1.16 - CPF: \_\_\_\_\_  
 1.17 - Nome do Responsável Técnico: \_\_\_\_\_  
 1.18 - Horário de Trabalho: \_\_\_\_\_  
 1.19 - Possui Licença Sanitária ( ) Sim ( ) Não  
 1.20 - Possui Outras Unidades Fabricas? ( ) Sim ( ) Não  
 1.21 - Nº de Funcionários Administrativos Área de Produção: \_\_\_\_\_  
 1.22 - Possui Projeto Arquitetônico Aprovado Pela VISA? ( ) Sim ( ) Não - Nº de Aproveitamento  
 1.23 - Área Construída em m<sup>2</sup>: \_\_\_\_\_  
 1.24 - Há Produção de Alimentos que Necessite de Registro Obrigatório? ( ) Sim ( ) Não. São Registrados no Órgão Competente? ( ) Sim ( ) Não  
 1.27 - Os Alimentos Dispostos de Organização de Registro Formam Solicitados Dispensa de Registro no Órgão Competente? ( ) Sim ( ) Não.  
 Assinatura do Requerente: \_\_\_\_\_  
 Nome do Responsável: \_\_\_\_\_  
 Assinatura do Responsável pela Empresa: \_\_\_\_\_  
 Nome do Responsável pela Empresa: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_  
 CEP: \_\_\_\_\_  
 Telefone: \_\_\_\_\_  
 Município: \_\_\_\_\_  
 UF: \_\_\_\_\_  
 Endereço (Rua, Avenida, etc.): \_\_\_\_\_  
 Ramo de Atividade: \_\_\_\_\_  
 CNPJ/CADASTRO PRODUTOR RURAL: \_\_\_\_\_  
 Nome fantasia: \_\_\_\_\_  
 Razão Social: \_\_\_\_\_  
 ( ) NACIONAL ( ) IMPORTADO

**REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE DISPENSA DE REGISTRO DE ALIMENTOS**

1.26 - Data: \_\_\_\_\_  
 Assinatura do Requerente: \_\_\_\_\_  
 Nome do Responsável: \_\_\_\_\_  
 Assinatura do Responsável pela Empresa: \_\_\_\_\_  
 Nome do Responsável pela Empresa: \_\_\_\_\_  
 E-mail: \_\_\_\_\_  
 CEP: \_\_\_\_\_  
 Telefone: \_\_\_\_\_  
 Município: \_\_\_\_\_  
 UF: \_\_\_\_\_  
 Endereço (Rua, Avenida, etc.): \_\_\_\_\_  
 Ramo de Atividade: \_\_\_\_\_  
 CNPJ/CADASTRO PRODUTOR RURAL: \_\_\_\_\_  
 Nome fantasia: \_\_\_\_\_  
 Razão Social: \_\_\_\_\_  
 ( ) NACIONAL ( ) IMPORTADO

Assinatura do Requerente: \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2012

Documentação Necessária: \_\_\_\_\_

1) Este requerimento padrão assinado pelo responsável pela empresa  
 2) Pagamento de taxa de requerimento em Cartão de DVA Eletrônico / SESA (www.saude.es.gov.br)  
 3) Formulário de Dispensa de Registro - Anexo X para produto Nacional conforme legislação RDC - ANVISA 22 E 23 DE 15/03/2000.  
 4) Dizeres do rúbrico com apresentação do Lay Out, contendo tradução para produtos importados, conforme legislação vigente.  
 5) Cópia da Licença Sanitária da Indústria.

OBS.: O PROTOCOLO DEVERÁ CONFERIR RIGOROSAMENTE A DOCUMENTAÇÃO APRESENTADA.

**Soluções simplificadas para a desinfecção**  
**Clorador por difusão**  
 O uso disseminado de pocios rasos no Brasil, especialmente nas localidades onde inexiste sistema coletivo de abastecimento de água, torna este dispositivo bastante útil. Trata-se de um equipamento de água, toma gem de cloro que pode ser instalado no interior do pocios raso e libera cloro em taxa relativamente homogênea, mantendo um teor residual até o término de sua vida útil, usualmente em torno de trinta dias. Nesse momento, deve ser substituído. O dosador é constituído de um recipiente perfurado contendo uma mistura de areia-cloro. Quanto à mistura, são utilizados a areia com um produto granular de cloro, podendo ser a cal clorada, que possui cerca de 30% de cloro ativo, ou o hipoclorito de cálcio, com aproximadamente 70% de cloro ativo. Deve ser um membro da agroindústria.

**Cloragem com pastilhas**  
 Pastilhas de cloro podem ser utilizadas, por exemplo, em soluções alternativas individuais ou em reservatórios; observação deve ser feita para o fato de que as pastilhas para piscinas não devem ser empregadas para a desinfecção da água de consumo humano. Uma alternativa interessante é o clorador de pastilhas, que dispensa aparatos para a dosagem do cloro, uma vez que a cloração é realizada em linha, sendo o clorador instalado na canalização de água.

**Desinfecção domiciliar**  
 A desinfecção domiciliar é usualmente recomendada para água distribuída sem tratamento ou de qualidade duvidosa. São comumente utilizados como agentes desinfetantes o cloro, com mais frequência o hipoclorito de sódio, e o iodo.

Para o caso do cloro, deve ser calculada a diluição necessária para o preparo da solução, observando-se o teor de cloro livre do produto empregado - usualmente entre 12% a 15% para o hipoclorito de sódio. Recomenda-se o preparo da solução a 2% e dosagens entre 1 mg/L e 5 mg/L, objetivando atender à demanda de cloro, decorrente da eventual presença de matéria orgânica na água, e ao teor de residual. No emprego do iodo como desinfetante são utilizados tinturas de iodo a 8% e uma solução de hipoclorito de sódio. Vinte gotas da tintura de iodo devem ser colocadas em um recipiente de 20 litros e, em seguida, este é completado com a água a ser tratada. Essa mistura deverá ficar em repouso por uma hora. Após esse período, 20 gotas da solução de hipoclorito são adicionadas. O recipiente é então agitado e novamente deixado em repouso por mais uma hora.

No caso do uso do hipoclorito de sódio, a orientação é seguir a tabela abaixo:

Volume de água (L)	HIPOCLORITO DE SÓDIO A 2,5 % Medida prática	Tempo de contato
1000	02 copinhos de café (descartáveis)	15 minutos
200	01 colher de sopa	15 minutos
20	01 colher de chá	15 minutos
1	02 gotas	15 minutos

Fonte:  
 Manual de Vigilância e controle da qualidade da água para consumo humano e Manual de procedimentos de vigilância em saúde ambiental humana e Manual de procedimentos de vigilância em saúde ambiental humana em Saúde - Ministério da Saúde - Brasília/DF - 2006  
 Manual de Saneamento - FUNASA - 2007

**Telefones úteis:**  
 Polícia Militar - 190  
 Acidentes de Trânsito - 194  
 Corpo de Bombeiros - 193

Departamento de Imprensa Oficial

Protocolo 79853

Vitória (ES), Segunda-feira, 24 de Setembro de 2012

**MINISTÉRIO DA SAÚDE AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DIRETORIA DE ALIMENTO E TOXICOLOGIA**  
**COMUNICAÇÃO DO INÍCIO DE FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO**

**1 - DADOS DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO (S) MARCA (S)**

CNPJ: \_\_\_\_\_  
 RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_  
 RUA: \_\_\_\_\_ NÚMERO: \_\_\_\_\_  
 BAIRRO: \_\_\_\_\_  
 CEP: \_\_\_\_\_ B-POB: \_\_\_\_\_ D-PAZ: \_\_\_\_\_  
 U.F. \_\_\_\_\_ MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_  
 E-MAIL: \_\_\_\_\_

**2 - DADOS DA UNIDADE FABRIL**

CNPJ: \_\_\_\_\_ PRÓPRIA TERCEIRIZADA.  
 RAZÃO SOCIAL: \_\_\_\_\_  
 RUA: \_\_\_\_\_ NÚMERO: \_\_\_\_\_  
 BAIRRO: \_\_\_\_\_  
 CEP: \_\_\_\_\_ POB: \_\_\_\_\_ PAZ: \_\_\_\_\_  
 U.F. \_\_\_\_\_ MUNICÍPIO: \_\_\_\_\_  
 E-MAIL: \_\_\_\_\_

**3 - DADOS DA INSPEÇÃO DA INDÚSTRIA (Use exclusivo de VISA)**

ULTIMA INSPEÇÃO: \_\_\_\_\_  
 LOCAL / DATA: \_\_\_\_\_

**4 - PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO COM FABRICAÇÃO INICIADA**

EMPRESA DETENTORA DE REGISTRO	CONTROLE DE ANEXO
CNPJ: _____	POLHA _____ DE _____
UNIDADE FABRIL	
CNPJ: _____	

PRODUTO =>	CATEGORIA	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA	VALIDADE (ANO/MÊS / DIA) A M D	PERSPECTIVA COMERCIAL
01				<input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO				
MARCA				
TIPO (S) DE EMBALAGEM				
1				
2				
3				
4				
5				
PRODUTO =>				
CATEGORIA				
DESCRIÇÃO DA CATEGORIA				
NOME DO PRODUTO				
MARCA				
TIPO (S) DE EMBALAGEM				
1				
2				
3				
4				
5				

Protocolo 79855

**PORTARIA 263-S, DE 21/09/2012**  
**O SECRETÁRIO DE ESTADO DA SAÚDE**, no uso da atribuição que lhe confere o artigo 15, Inciso I, do Decreto nº 196-N de 15/12/1971 e tendo em vista o que consta do processo nº 35959312/2006/ SESA/ IESP, e

Considerando artigo 71, parágrafo único, da Lei 6.066 de 31/12/1999 e Lei Complementar nº 407 de 27/07/2007 :

**RESOLVE**

**ARTIGO 1º - CESSAR OS EFEITOS**, a partir de 22 de setembro de 2012, da Portaria 076-S, de 15 de março de 2012, publicada no Diário Oficial de 15/03/2012.

**ARTIGO 2º - DESIGNAR**, a partir 23 de setembro de 2012, na forma do parágrafo único do artigo 71, da Lei Estadual nº 6.066, de 31/12/1999, os servidores abaixo relacionados, para desempenharem a função de autoridade sanitária.

Nº	NOME	VINCULO	LOTAÇÃO/FUNÇÃO
01	Adriano Salles de Freitas	Contratado	NVS/SRSCI
02	Alana Gaudenzi dos Santos	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
03	Alice Aparecida da Silva Batista	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
04	Amanda Gomes Ribeiro	Estatutária	NVS/SRSCI
05	Amélia Borges	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
06	André de Almada Valcunde	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
07	André do Nascimento Magalhães	Contratada	NVS/SRSSM
08	Andressa Morelato Citelli	Contratada	NVS/SRSC
09	Ângela Lourenço Lopes Rodrigues	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
10	Ariete Orieti	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
11	Augusto Marchon Zago	Contratado	NVS/SRSC
12	Cybell Pandini G. Almeida	Comissionada	SUPERINTENDENTE SRSC
13	Délgmar de Oliveira Souza	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
14	Daniel de Castro Bissol	Contratada	NEVS/GEVS/SESA
15	Edsel Rocha Leitão	Contratada	NVS/SRSSM
16	Elisa Lucas Barcelos	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
17	Oriel Amaral Cardoso	Comissionado	Chefe NVS/SRSV
18	Emília Carrero Ribekro	Estatutário	NEVISAT
19	Fabiano Marly	Comissionado	SUPERINTENDENTE SRSSM
20	Fabio Lindenberg dos Santos	Estatutário	NVS/SRSCI
21	Gabriela de Jesus Paula	Contratado	NVS/SRSCI
22	Gilton Luiz Almada	Estatutário	GEVS/SESA
23	Hélio Antônio Gumiero	Estatutário	NVS/ SRSC
24	Ilma Ribeiro Monteiro Rios	Comissionado	Chefe NVS/ SRSSM
25	Ivânia de Freitas Soares	Contratada	SRSSM/NVS
26	Jane Malacarne Bravo Colonnese	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
27	Jose Luiz Leal Darós	Comissionado	SUPERINTENDENTE SRSCI
28	Janine Santana Santos	Contratado	NVS/SRSSM
29	Jose Nilson Rodrigues de Souza	Estatutária	NVS/SRSSM
30	José Walter Mallini	Estatutário	NVS/ SRSCI
31	João Luiz Marques	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
32	Joaquina Chrisley de Rocha Peztopane	Cedido PM Alegre	NEVS/GEVS/SESA
33	Julio Cezar Costa Casotte	Estatutário	NVS/SRSC
34	Kelen Marra Leal	Estatutário	NEVISAT
35	Kesia Margotto Callari	Comissionado	Chefe NVS/SRSC
36	Larissa Bassani de Oliveira	Estatutário	NVS/SRSSM
37	Leonardo Machado da Silva	Comissionado	NVS/SRSCI
38	Lia Tamara Lucas C6 Machado de Souza	Comissionado	NEVISAT
39	Liliane Graca Santana	Estatutário	CEREST
40	Lorena Barreto Soares	Contratado	NVS/SRSC
41	Lucia Maria Lessa Silva	Estatutária	SUPERINTENDENTE da SRV
42	Luciana Sarmento Vassalo	Contratado	NEVS/GEVS/SESA
43	Luciana Simões Pinotti	Contratado	NEVS/GEVS/SESA
44	Luciano Gomes Balbio	Estatutário	NVS/SRSC
45	Lucimar Ventorim Hamsi	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
46	Luiz Guilherme Tesch	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
47	Ludario Coll	Estatutário	CEREST
48	Márcia Cristina Marinho de Carvalho	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
49	Marcos Valério Zanoni	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
50	Maria Aparecida Stulzer Brandão	Comissionada	CHEFE DO NVS/SRSCI
51	Maria do Carmo Bonisenha	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
52	Marizete de Oliveira Silva	Estatutária/comissionado	CHEFE DO NVS/GEVS/SESA
53	Moacir Soprani	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
54	Nubia Carla de Araujo Mota Santos	Estatutária	GEVS/SESA
55	Ormiria Maria de Freitas Valentim	Estatutária	NEVS/GEVS/SESA
56	Pedro Benevenuto Junior	Estatutário/comissionado	GERENTE/GEVS/SESA
57	Raiza Fernandes Merlo	Contratada	NEVS/GEVS/SESA
58	Rafael Lourenço Araujo	Contratado	NEVS/GEVS/SESA
59	Regina Claudia S. Torezani	Estatutária	NVS/ SRSSM
60	Renata Daré	Contratada	NEVS/GEVS/SESA
61	Riviana Maria Fernandes Figueiredo	Comissionada	CHEFE DO NEVISAT
62	Roberta Tatiany Nogueira e Silva Figueiredo	Cedido PM Colatina	NEVS/GEVS/SESA
63	Roberto da Costa Lapemiere Junior	Contratado	NEVE/GEVS/SESA
64	Róclener Heil Bazilio de Souza Aguiar	Contratado	NEVS/GEVS/SESA
65	Rubie Ferreira Bastos	Estatutário	NEVISAT
66	Sebastião Catarina Coutinho	Estatutário	NEVS/GEVS/SESA
67	Thayris Zordan de Almeida	Contratado	NEVS/GEVS/SESA
68	Silvana Catroli Guerra	Estatutário/IPAJM	NEVS/GEVS/SESA
69	Suelen Carminati	Contratado	NVS/SRSC
70	Valentina Moreira de Moura	Contratado	NEVS/GVS/SESA

Entende-se por:

SESA - Secretaria de Estado da Saúde;  
 GVS - Gerência de Vigilância em Saúde;

