



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

Pag. 1 de 9

Portaria 069-R, de 26/09/2007.

Dispõe sobre a documentação e requisitos básicos necessários para concessão de Licença Sanitária para Veículos Automotivos utilizados para o Transporte de Alimentos Destinados ao Consumo Humano.

O Secretário de Estado da Saúde do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e de acordo com o Parágrafo único do artigo 41, do Código Estadual de Saúde, Lei nº 6.066 de 31 de dezembro de 1999;

Considerando que o trânsito de alimentos em condições seguras pressupõe a preservação da saúde e do meio ambiente;

Considerando a necessidade de normatização e uniformização das ações de fiscalização dos veículos automotivos que transportam alimentos;

Considerando a necessidade de proteção eficaz dos alimentos transportados por veículos automotivos, evitando os riscos de contaminação;

Considerando os artigos 39 e 63, item IV, da Lei 6066 de 31 de dezembro de 1999(Código Sanitário do Espírito Santo) ,

RESOLVE:

Art. 1º - Os veículos automotivos de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade dos alimentos a fim de impedir a contaminação e a deterioração dos mesmos.

Art. 2º - É proibido manter ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los.

§ 1º - Excetua-se da exigência do “caput” os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo aqueles que contenham produtos tóxicos.

§ 2º - Não é permitido transportar, conjuntamente, pessoas e/ou animais com alimentos.

§ 3º - A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que seja utilizada para o transporte dos alimentos.

Art. 3º - Nos veículos automotivos destinados ao transporte de alimentos, devem constar, nas laterais externas direita e esquerda, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres : Transporte de Alimentos; Nome, Endereço e Telefone da Empresa; Produto Perecível (quando for o caso).



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

Pag. 2 de 9

Art. 4º - Os veículos automotivos destinados ao transporte de alimentos devem possuir Licença Sanitária concedida pela Autoridade Sanitária, após inspeção.

§ 1º - Os veículos pertencentes à empresas sediadas no estado do Espírito Santo deverão possuir Licença Sanitária concedida pela Autoridade Sanitária Estadual e/ou Municipal.

§ 2º - A Licença Sanitária deverá ser renovada anualmente.

Art. 5º - Para requerer Licença Sanitária de Veículos utilizados no transporte de alimentos, refrigerados ou não, incluindo água, destinados ao consumo humano, será necessário a apresentação de:

I - Requerimento Padrão para Veículo (Anexo III)

II - Recolhimento de Taxa Estadual -D.U.A. Eletrônico (Lei 7001/2001 – Tabela V- Requerimentos em Geral) ou Recolhimento de Taxa Municipal ;

III - Cópia do DUT do veículo;

Art. 6º - O veículo de transporte de alimentos bem como seus acessórios , devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene e não apresentar a menor evidência da presença de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, materiais estranhos e odores que possam comprometer a qualidade dos produtos transportados.

§ 1º - Os métodos de higiene e desinfecção devem ser aprovados pela Autoridade Sanitária competente e adequados às características dos produtos e meio de transporte .

§ 2º - A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso de 30 minutos antes de ser utilizada) até a remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos, devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção.

§ 3º - A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas, segundo a necessidade:

a) Desinfecção com água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.

b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.

c) Desinfecção com produtos químicos, registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

Art. 7º - Os veículos de transporte de produtos perecíveis devem ser revestidos de material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável e aprovado pela Autoridade Sanitária.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Pag. 3 de 9

§ 1º - Deve possuir o piso e as laterais da carroceria isentos de frestas ou buracos impedindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga.

§ 2º - O veículo deve possuir dispositivos de segurança que impeçam o derrame em vias públicas de alimentos e/ou de resíduos sólidos e líquidos, durante o transporte.

§ 3º - Todos os alimentos devem ser colocados sobre prateleiras e/ou estrados removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.

Art. 8º - Não é permitido o transporte concomitante de dois ou mais produtos alimentícios, se um deles representar risco de contaminação para os demais.

Art. 9º - Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar riscos de contaminação para o produto e devem garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Parágrafo único – Os equipamentos de refrigeração e congelamento devem ser conservados e mantidos em perfeitas condições de funcionamento.

Art. 10 – O veículo automotivo destinado ao transporte de alimentos, dependendo da natureza do produto, obedecerá ao contido no Anexo I, devendo esta operação ser registrada durante o transporte utilizando o anexo IV -Procedimento Operacional Padronizado (POP) para transporte de alimentos.

Art. 11 - O transporte de refeições prontas para o consumo imediato, deve ser realizado em veículo fechado. O alimento deve ser acondicionado em recipiente hermeticamente fechado e de material adequado, mantendo a temperatura do produto ao redor de 4°C a 6°C ou acima de 65°C;

§ 1º - Os veículos de transporte de produtos sob controle de temperatura devem ser providos, permanentemente, de termômetros adequados e de fácil leitura.

§ 2º - As instruções sobre o empilhamento, quando existentes, devem ser rigorosamente respeitadas, inclusive quando a carga encontra-se em veículos dotados de refrigeração, para garantir a adequada circulação do ar frio.

Art. 12 - As operações de carga e descarga do veículo devem ser executadas em local protegido .

Parágrafo único – As condições de temperatura e umidade requeridas pelo alimento devem ser preservadas, durante a carga e descarga, evitando-se riscos de contaminação, dano ou deterioração.

Art. 13 - Os estrados, se utilizados, devem estar secos, limpos e isentos de odores e de infestações.

Art. 14- Os meios de transporte de alimentos não especificados por esta Portaria devem



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

Pag. 4 de 9

cumprir as exigências estabelecidas pela Autoridade Sanitária competente.

Art. 15 - O não cumprimento desta Portaria caracterizará infração sanitária e deve ser punido na forma de legislação vigente.

Art. 16 - A inspeção sanitária dos veículos transportadores de alimentos deverá ser efetuada obedecendo ao Roteiro para Avaliação Sanitária do Veículo, Anexo II . O mesmo roteiro deverá ser utilizado pela empresa requerente da Licença Sanitária para realização da auto inspeção.

§ 1º - A auto-inspeção é o recurso apropriado para a constatação e avaliação do cumprimento das Boas Práticas de Transporte de Alimentos(BPTA):Deve ser realizada periodicamente e com base nas conclusões das auto-inspeções devem ser estabelecidas as ações corretivas, necessárias ao aprimoramento da qualidade do transporte de alimentos.

Art. 17 - Esta Portaria entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Vitória/ES, 26 de setembro de 2007.

ANSELMO TOSE
Secretário de Estado da Saúde

REFERÊNCIAS:

- Decreto-Lei nº 986 publicado no Diário Oficial da União em 21/10/1969;
- Código Estadual de Saúde - Lei 6.066 publicado no Diário Oficial do Estado/ES em 31/12/1999;
- Lei n. 7001 publicada no Diário Oficial do Estado/ES de 28/12/2001;
- Lei Orgânica da Saúde - Lei 8.080 publicado no Diário Oficial da União em 19/09/1990;
- Portaria SVS nº. 326 publicado no Diário Oficial da União em 30/07/1998;
- RDC/ANVISA nº. 275 publicado no Diário Oficial da União em 21/10/2002.

Este texto não substitui o publicado no Diário Oficial dos Poderes do Estado do Espírito Santo de 27.09.2007.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Pag. 5 de 9

ANEXO I: Características mínimas necessárias aos meios de transportes, de acordo com o tipo de produto:

CARACTERÍSTICAS DO TRANSPORTE	TIPO DO PRODUTO	EXIGÊNCIAS
Transporte aberto com proteção	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados, hortícolas e similares, biscoitos, balas e chocolates; cereais e grãos a granel; cereais e grãos pré-embalados, seus derivados farináceos e alimentos processados à base de grãos e cereais; condimentos, temperos e especiarias; café; doces em pasta; água mineral pré-embalada; massas alimentícias secas; óleos; pós para o preparo de alimentos e alimentos desidratados; sal; açúcar e adoçantes dietéticos; alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetrapack etc.); similares -- -	Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; Protegidos com lona, plásticos e outros ; Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos.
Transporte fechado à temperatura ambiente (Baú, containers e outros)	- Pão e produtos de panificação; produtos cárneos salgados, curados ou defumados; pescado salgado ou defumado; produtos de confeitaria; similares, além dos citados anteriormente.	Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção; Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico , refrigerado e / ou congelado (Imprescindível ter sistema gerador de frio)	- Carnes e produtos cárneos, sucos e outras bebidas a granel, creme vegetal e margarina, alimentos congelados ou supergelados, gelados comestíveis (sorvetes, picolés); gorduras em embalagens não metálicas, produtos de confeitaria que requeiram temperatura especial de conservação; refeição pronta para o consumo e similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Conservação de produtos perecíveis (ver texto) : Quente: acima de 65°C. Frio: 4° a 6°C e / ou conforme especificações do fabricante. Congelado: (-12° a -18°C) Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. -Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Pag. 6 de 9

ANEXO II: Roteiro para avaliação sanitária do veículo

1. CONDIÇÕES DO VEÍCULO

1.1. Possui licença sanitária anterior?

Sim **Não**

1.2. Possui vestígios/resíduos de que transportou produtos químicos tóxicos ou qualquer outro que possa contaminar o produto?

Sim **Não**

1.3. Possui boas condições de higiene e limpeza da carroceria?

Sim **Não**

1.4. Possuem boas condições do assoalho, paredes, tetos, estrados?

Sim **Não**

1.5. A lona/corda utilizada está em bom estado de conservação e higiene?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.6. São transportados animais e pessoas junto com alimentos?

Sim **Não**

1.7. A cabine do motorista está totalmente isolada da parte que contém alimentos?

sim **não**

1.8. Constam nas laterais do veículo as informações quanto ao nome, endereço e telefone da empresa transportadora, bem como os dizeres “transporte de alimento perecível”, quando for o caso.

Sim **Não** **Não se aplica**

1.9. O veículo possui dispositivo de segurança que impeça o derrame de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos em via pública durante o seu transporte?

Sim **Não**

1.10. Os recipientes utilizados no transporte de produtos perecíveis são confeccionados de material liso, resistente, atóxico e lavável?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.11. Os equipamentos de refrigeração estão em perfeito estado de funcionamento e garantem a manutenção da temperatura recomendada pelo fabricante?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.12. Os termômetros e os registradores de temperatura estão em perfeito estado de conservação e funcionamento? **Sim** **Não** **Não se aplica**

1.13. Existe separação no transporte de alimentos crus e alimentos prontos para o consumo?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.14. As refeições prontas para o consumo imediato estão sendo transportadas em veículo isotérmico fechado, e conservadas a temperatura de 4°C a 10°C, ou acima de 65°C, quando for o caso?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.15. Os alimentos congelados estão sendo transportados à temperatura em torno de -18 °C e nunca superior a -12°C?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.16. O transporte de alimentos resfriado está sendo realizado entre 4°C e 10°C, ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem?

Sim **Não** **Não se aplica**

1.17. Na inspeção notou indícios de insetos, roedores, pássaros, vazamentos, umidade, odores intensos ou a presença de materiais estranhos?

Sim **Não**

1.18. O veículo apresenta piso e lataria da carroceria isentos de frestas ou buracos permitindo a passagem de umidade e/ou poeira para a carga?

Sim **Não**



**GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE**

Pag. 7 de 9

1.19. O compartimento de cargas apresenta frestas, pregos, lascas e/ou outros objetos que possam danificar a embalagem dos produtos?

() **Sim** () **Não**

2. OBSERVAÇÕES

3. TÉCNICOS RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome: _____ Assinatura: _____

Nome: _____ Assinatura: _____

(Local)

/ /
(Data)



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Pag. 8 de 9

ANEXO III: Alterado pela Portaria Estadual n. 032-R de 19/06/2015.

REQUERIMENTO PARA LICENÇA SANITÁRIA DE VEÍCULOS DESTINADOS AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS/PRODUTOS DE INTERESSE A SAÚDE		
IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
Razão Social:		
Nome Fantasia:	CNPJ / CPF:	
Endereço:	Bairro:	
Município:	U.F:	CEP:
E-mail:	Telefone: ()	
Responsável perante a Vigilância Sanitária:	CPF:	
IDENTIFICAÇÃO DOS VEÍCULOS (anexar cópia(s) do(s) DUT(s))		
VEÍCULO 01:		
Tipo:	Marca do veículo:	Placa:
Para transporte de: <input type="checkbox"/> Alimentos <input type="checkbox"/> Produtos de Interesse a Saúde Na(s) temperatura(s): <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Quente <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/> Congelado		
VEÍCULO 02:		
Tipo:	Marca do veículo:	Placa:
Para transporte de: <input type="checkbox"/> Alimentos <input type="checkbox"/> Produtos de Interesse a Saúde Na(s) temperatura(s): <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Quente <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/> Congelado		
VEÍCULO 03:		
Tipo:	Marca do veículo:	Placa:
Para transporte de: <input type="checkbox"/> Alimentos <input type="checkbox"/> Produtos de Interesse a Saúde Na(s) temperatura(s): <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Quente <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/> Congelado		
VEÍCULO 04:		
Tipo:	Marca do veículo:	Placa:
Para transporte de: <input type="checkbox"/> Alimentos <input type="checkbox"/> Produtos de Interesse a Saúde Na(s) temperatura(s): <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Quente <input type="checkbox"/> Refrigerado <input type="checkbox"/> Congelado		
_____	_____/_____/_____ Data	_____ Assinatura do Responsável
Local		

