



PREFEITURA DE LONDRINA

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS NO MUNICÍPIO DE LONDRINA

Ações e Desafios

Roberta dos Santos Toledo
Promotora de Saúde Pública – Médica Veterinária
MAS/DVS/VISA/Coordenadoria de Alimentos



Texto constitucional promulgado em 5 de outubro de 1988, com as alterações determinadas pelas Emendas Constitucionais de Revisão nº 1 a 6/94, pelas Emendas Constitucionais nº 1/92 a 91/2016 e pelo Decreto Legislativo nº 186/2008.

CONSTITUIÇÃO

da República Federativa do Brasil

Art. 200, Inciso II

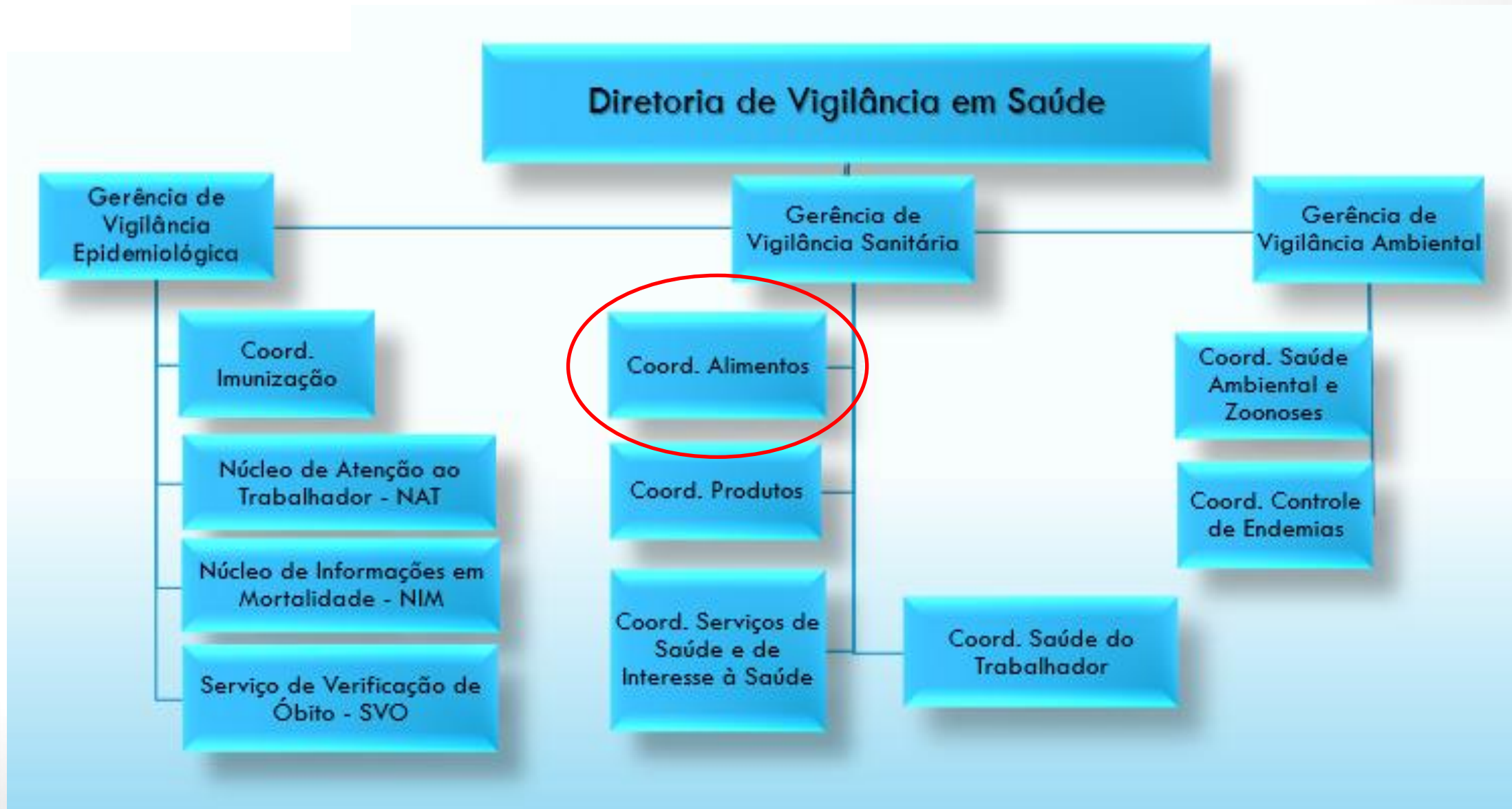


CÂMARA DOS DEPUTADOS
Centro de Documentação e Informação

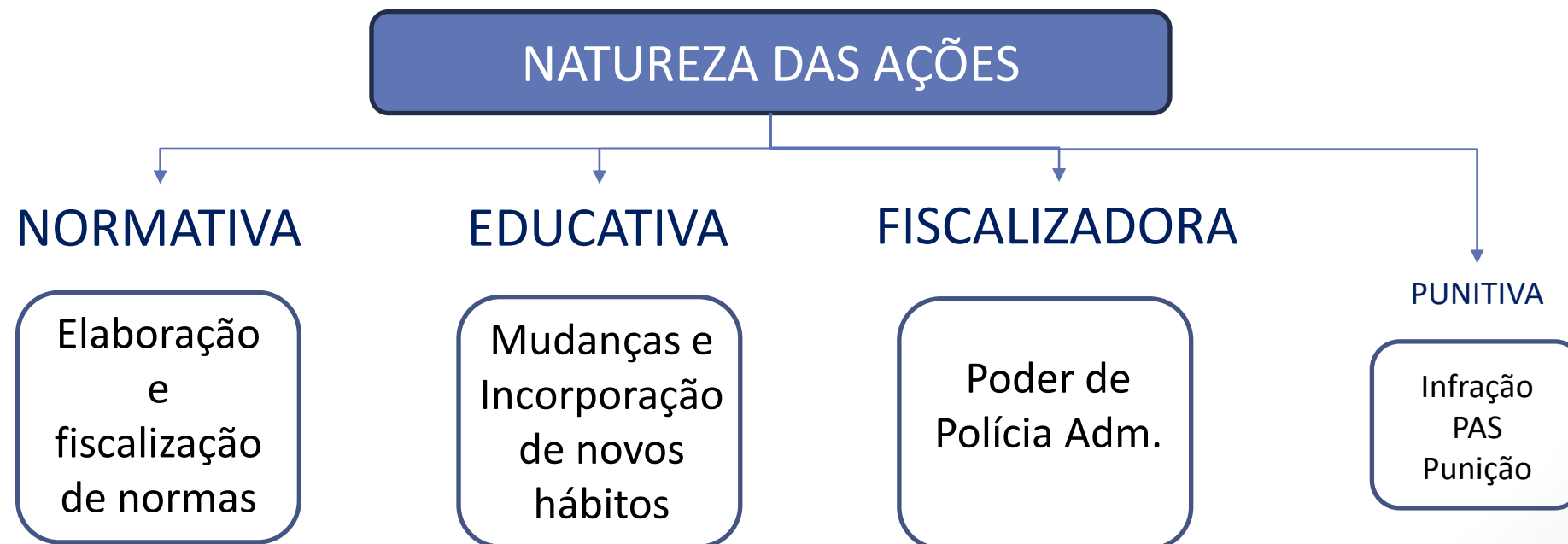
LEI Nº 8.080, DE 19 DE SETEMBRO DE 1990

Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

Art. 6º, Inciso Ia



É um conjunto de ações que visam **garantir a saúde da população** monitorando e regulamentando produtos, serviços e ambientes de interesse da saúde.





Produtor
Criador
Agroindústria

Beneficiador
Processador
Indústria

Distribuidor
Atacadista
Exportador

Varejista
Feirante
Restaurante

Consumidor
Final

Identificar
Avaliar
Controlar

Riscos
Químicos
Físicos
Biológicos

Da
produção
ao
consumo

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS

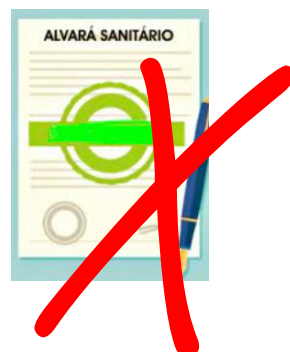
RESOLUÇÃO SESA 1034/2020
LEI MUNICIPAL 964/2021



Licenciamento
Sanitário

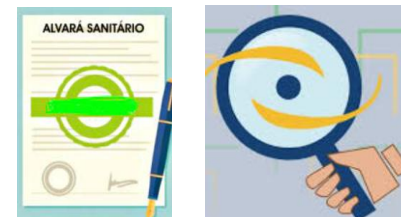
BAIXO RISCO

Atividades
dispensadas de
licença sanitária



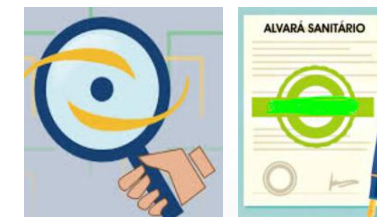
MÉDIO RISCO

Inspeção posterior
ao licenciamento
sanitário



ALTO RISCO

Inspeção prévia
ao licenciamento
sanitário



ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS

RESOLUÇÃO SESA 1034/2020
LEI MUNICIPAL 964/2021



Licenciamento
Sanitário

BAIXO RISCO

Atividades
dispensadas de
licença sanitária

Cultivo de Arroz
Fabricação de Carne
Fabricação de Laticínios
Bares

MÉDIO RISCO

Inspeção posterior
ao licenciamento
sanitário

Lanchonetes
Restaurantes
Supermercados
Atacadistas

ALTO RISCO

Inspeção prévia
ao licenciamento
sanitário

Fabr. de Conservas
Torr. e Moagem Café
Fab. de óleo refinado
Moa. de trigo e derivados

ANEXO III

CATEGORIAS DE ALIMENTOS E EMBALAGENS COM OBRIGATORIEDADE DE COMUNICAÇÃO DE INÍCIO DE FABRICAÇÃO OU IMPORTAÇÃO JUNTO À AUTORIDADE SANITÁRIA DO ESTADO, DO DISTRITO FEDERAL OU DO MUNICÍPIO



Dispensa de Registro
Início de Fabricação

1.	Açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melaço, melado e rapadura
2.	Aditivos alimentares, incluídos os fermentos químicos, os adoçantes de mesa e os adoçantes dietéticos
3.	Alimentos para dietas com restrição de nutrientes, alimentos para dietas de ingestão controlada de açúcares e sal hipossódico
4.	Amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, f _[Sem título] ntegrais, massas alimentícias e pães
5.	Café, cevada, chás, erva-mate, especiarias, temperos e molhos
6.	Coadjuvantes de tecnologia, incluídos os fermentos biológicos, as culturas microbianas, as enzimas e preparações enzimáticas
7.	Cogumelos comestíveis, produtos de frutas e produtos de vegetais
8.	Embalagens para alimentos, incluindo embalagens finais de PET-PCR grau alimentício quando essas forem elaboradas a partir de artigo precursor notificado
9.	Gelados comestíveis e preparados para gelados comestíveis
10.	Gelo, água mineral natural, água natural e águas adicionadas de sais
11.	Mistura para o preparo de alimentos e alimentos prontos para o consumo
12.	Óleos e gorduras vegetais
13.	Sal enriquecido com iodo



CVLEA

Obter Certidão de Venda Livre para exportação de alimentos (CVLEA)



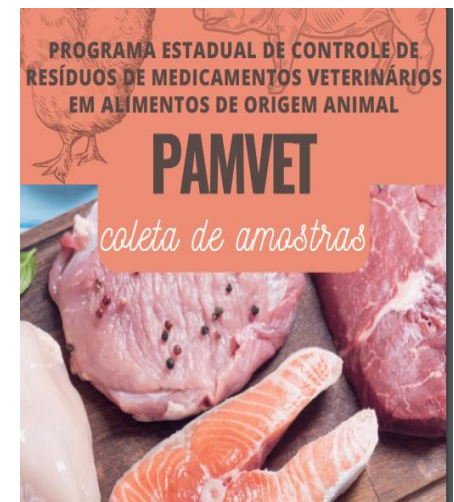
Auxílio em
Surto de DTAH



ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Coletas de
Monitoramento





Educação
Sanitária





Comissões





AIFU





Atendimento à
Denúncias



ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Boas práticas de higienização e manutenção: instalações, equipamentos, móveis e utensílios.



Boas práticas de higienização e manutenção: instalações, equipamentos, móveis e utensílios.



OS

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS

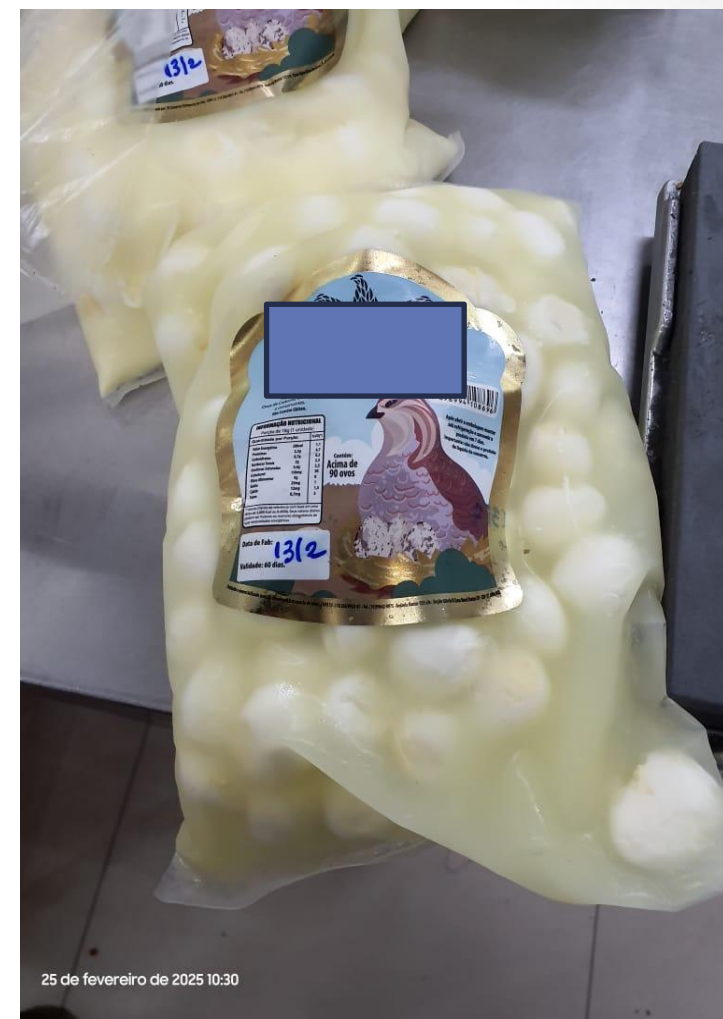


Boas práticas de higienização e manutenção: equipamentos, móveis e utensílios.

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Boas práticas de higienização e manutenção: equipamentos, móveis e utensílios.



Matérias-primas, ingredientes e embalagens



Matérias-primas, ingredientes e embalagens





Matérias-primas, ingredientes e embalagens



Matérias-primas, ingredientes e embalagens



Armazenamento e Transporte

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Armazenamento e Transporte

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Armazenamento e Transporte



Preparo e Exposição



Preparo e Exposição

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Preparo e Exposição



Preparo e Exposição



Preparo e Exposição



Preparo e Exposição



Vetores e Pragas Urbanas/Água/Resíduos



Vetores e Pragas Urbanas/Água/Resíduos



13 de janeiro de 2025 11:40



Manipuladores/Responsabilidade Técnica/ Treinamentos

ATIVIDADES – VISA DE ALIMENTOS



Manipuladores/Responsabilidade Técnica/ Treinamentos

DESAFIOS – VISA DE ALIMENTOS

Produção e
Consumo de
Alimentos

Cumprimento de
Protocolos e
Medidas Sanitárias

Comunicação e
Conscientização

Otimização de
Recursos Humanos
e Financeiros



GESTÃO DE RISCO



PREFEITURA DE LONDRINA

OBRIGADA!

DVS/Vigilância Sanitária

Rua Attílio Octávio Bizatto, 480, Vila Siam

Telefone 3372 9402/3372 9406

E-mails:

roberta.toledo@saude.londrina.pr.gov.br

visaal@saude.londrina.pr.gov.br