

# TRANSPORTE DE PRODUTOS DE INTERESSE À SAÚDE

## REQUISITOS SANITÁRIOS BÁSICOS



# **Ficha Técnica**

## **Realização:**

Alinne Fernanda Patrícia Lopes dos Santos  
Coordenadora da Divisão de Vigilância Sanitária

## **Organização e Edição:**

Jeanine Maria Salve  
Gerente da Seção de Educação em Vigilância Sanitária

## **Elaboração do Conteúdo:**

Seção de Produtos de Interesse à Saúde

- Juliane Marie Dal Poggetto Molinari Braido – Farmacêutica
- Patrícia Turqueto Azzoni – Farmacêutica
- Paula Karina Boldrin Gonçalves – Farmacêutica
- Thaís Cristiane Ferrari Borges Green – Farmacêutica

Seção de Produtos de Interesse à Saúde - Alimentos

- Ana Beatriz Stocco Padilha – Nutricionista
- Ana Laura Romano Silva – Engenheira de Alimentos
- Flávia Gonçalves Ribeiro – Nutricionista
- Maurício Rodrigues – Agente de Fiscalização de Posturas Municipais
- Paula Ashikawa Hojo – Engenheira de Alimentos

**2025**

## APRESENTAÇÃO

Este manual foi elaborado pela Vigilância Sanitária do município de Jundiaí visando apoiar os responsáveis pelas empresas a implementar boas práticas no transporte de produtos relacionados à saúde.

O conteúdo deste material foi desenvolvido com base na Portaria CVS nº 15/1991, Portaria CVS nº 20/1991, que dispõem sobre as normas para o transporte de alimentos, Portaria CVS nº 5/2013 e RDC nº 216/2004, que dispõem sobre boas práticas de manipulação de alimentos, Lei nº 6.360/1976, Portaria SVS/MS nº 344/1998, RDC nº 47/2013, RDC nº 48/2013, RDC nº 16/2014, RDC nº 430/2020 e RDC nº 665/2022, que dispõem sobre a atividade de transporte de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde (correlatos), cosméticos, produtos para higiene pessoal, perfumes, saneantes domissanitários.

Acreditamos que o conhecimento é o melhor caminho para a mudança de práticas e que as informações contidas neste material são essenciais para prevenir e eliminar riscos à saúde.

Boa Leitura!



# TRANSPORTE DE PRODUTOS

A atividade de transporte de produtos de interesse à saúde consiste na coleta e destinação dos materiais de um local a outro, conforme orientações do contratante do serviço. Engloba as seguintes classes de produtos:



Medicamentos.



Insumos farmacêuticos.



Produtos para saúde (correlatos).



Cosméticos.



Produtos para higiene pessoal.



Perfumes.



Saneantes domissanitários (produtos de limpeza).



Alimentos.

## Principais legislações relacionadas:

- Legislações que dispõe sobre a atividade de transporte de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde (correlatos), cosméticos, produtos para higiene pessoal, perfumes, saneantes domissanitários: Lei nº 6.360/1976, Portaria SVS/MS nº 344/1998, RDC nº 47/2013, RDC nº 48/2013, RDC nº 16/2014, RDC nº 430/2020, RDC nº 665/2022 e Portaria CVS nº 01/2024.
- Legislações que dispõe sobre a atividade de transporte de alimentos: Portaria CVS nº 15/1991, Portaria CVS nº 20/1991, RDC nº 216/2004, Portaria CVS nº 05/2013 e Portaria CVS nº 1/2024.

# TRANSPORTE DE PRODUTOS

De acordo com a Portaria CVS nº 01/2024, a atividade de transporte de produtos de interesse à saúde, **exceto alimentos**, é classificada como atividade de alto risco, sendo necessário:

- Possuir veículos adequados para o transporte, de acordo com a classe de produto de interesse à saúde transportada.
- Estar instalada em um imóvel comercial, que permita o desenvolvimento das atividades administrativas.
- Estar instalada em imóvel comercial **com área de armazenamento** quando houver operação com **cross docking (ou transbordo)**. Neste caso, a área de armazenamento será avaliada de acordo com as Boas Práticas de Armazenamento de cada classe de produto, devendo atender à respectiva legislação de Boas Práticas de Fabricação, no que couber à etapa de armazenamento, referente à classe de produto transportado. Ou seja, estabelecimento deve dispor de fluxos lineares para recebimento, conferência, armazenamento, separação e expedição dos produtos.
- Inspeção prévia à emissão da licença sanitária, com parecer satisfatório para o desenvolvimento da atividade.
- Peticionamento de **Autorização de Funcionamento de Empresa (AFE)**, que é emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa).



**Cross docking é uma técnica de logística que consiste num conjunto de procedimentos, de caráter temporário, relacionados ao trânsito de carga, que envolve as atividades de coleta dos produtos na origem, recebimento e guarda temporária dos produtos nas instalações da empresa transportadora, enquanto aguardam pelo menor tempo possível a redistribuição em veículos para despachá-los para diferentes destinos, de forma a agilizar a entrega ao cliente final.**

# TRANSPORTE DE PRODUTOS

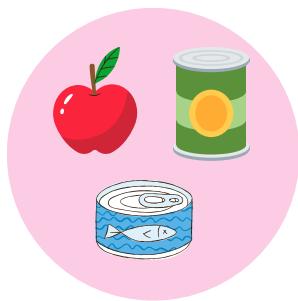


Os veículos são a principal ferramenta para o desenvolvimento da atividade de transporte de produtos de interesse à saúde. Por isso, devem ser verificados com especial atenção.

## Orientações para a frota de veículos:

- Devem estar devidamente licenciados e regularizados perante os órgãos competentes (DETRAN, ANTT).
- Devem dispor de plano de manutenção.
- Devem estabelecer programação de limpeza (limpeza dos baús, lavagem completa, entre outros), de acordo com a frequência de uso e tipos de produtos transportados.
- Devem dispor de cronograma de controle de pragas, com serviços executados por empresa especializada, devidamente licenciada pelo órgão de Vigilância Sanitária do município onde está estabelecida.
- Devem possuir equipamentos para monitoramento das condições de temperatura e umidade (quando especificado) durante o transporte. Os equipamentos utilizados devem ser passíveis de calibração. Atentar-se às condições específicas para a classe de medicamentos, considerando a RDC nº 430/2020.
- Devem apresentar os equipamentos de segurança necessários.
- Não devem ser utilizados veículos do tipo caminhão tanque ou veículos de passeio.
- Devem possuir carroceria fechada, com o objetivo de evitar a exposição dos produtos a intempéries.

# TRANSPORTE DE ALIMENTOS



De acordo com a legislação que disciplina o licenciamento sanitário, o transporte de alimentos é classificado como **médio risco**, portanto **não é obrigatória** a inspeção prévia ao início da atividade. A empresa deve:

- Possuir veículos adequados para o transporte, de acordo com a classe de produto, conforme a Portaria CVS nº 15/1991 e Portaria CVS nº 20/1991.
- Estar instalada em um imóvel comercial que permita o armazenamento seguro dos produtos alimentícios, se for o caso, conforme requisitos da Portaria CVS nº 5/2013 e RDC nº 216/2004.
- Manter Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), conforme determinam a Portaria CVS nº 5/2013 e a RDC nº 216/2004.



# TRANSPORTE DE ALIMENTOS



Os veículos são a principal ferramenta para o desenvolvimento da atividade de transporte de produtos de interesse à saúde. Por isso, devem ser verificados com especial atenção.

## Orientações para a frota de veículos:

- Devem estar devidamente licenciados e regularizados perante os órgãos competentes (DETRAN, ANTT).
- Devem dispor de plano de manutenção.
- Devem estabelecer programação de limpeza (limpeza dos baús, lavagem completa, entre outros), de acordo com a frequência de uso e tipos de produtos transportados.
- Devem dispor de cronograma de controle de pragas, com serviços executados por empresa especializada, devidamente licenciada pelo órgão de Vigilância Sanitária do município onde está estabelecida.
- Devem possuir equipamentos para monitoramento das condições de temperatura durante o transporte, no caso de alimentos perecíveis, sorvetes e outros gelados comestíveis. Os equipamentos utilizados devem ser passíveis de calibração.
- Devem apresentar os equipamentos de segurança necessários.
- Não devem ser utilizados veículos do tipo caminhão tanque ou veículos de passeio.
- A carroceria deverá seguir o disposto na Tabela I da Portaria CVS nº 15/1991, descrita a seguir.
- Para transporte de alimentos, o veículo deve dispor de identificação nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um **retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento**, conforme determina a Portaria CVS nº 20/1991:

### Transporte de Alimentos

**Nome, endereço e telefone da empresa**

**Produto perecível (se for o caso)**

### Transporte de bebidas

**Nome, endereço e telefone da empresa**

**(na traseira do veículo)**

# Características mínimas dos veículos para transporte de alimentos

## Tabela I da Portaria CVS nº 15/1991



Características	Tipo do Produto	Exigências
Transporte Aberto	- Leite cru em vasilhames metálicos fechados; - Bebidas engarrafadas; - Hortifrutícolas e similares.	- Constituído de material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção; - Não deve ocasionar danos ou deterioração dos produtos.
Transporte aberto com proteção	- 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-envasada; - Massas alimentícias secas; - Óleos; - Pós para preparo de alimentos e alimentos desidratados; - Sal; - Açúcar e adoçantes dietéticos; - Alimentos em geral acondicionados em embalagens hermeticamente fechadas (ex.: latas, vidros, filmes plásticos, tetrabick, entre outros); - Similares.	- Constituído de material de fácil limpeza e desinfecção; - Protegidos com lona, plásticos e outros.
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 confeitoria; - Similares.	- Constituído de material atóxico, resistente, de fácil limpeza e desinfecção. - Imobilidade dos recipientes para garantia de integridade dos produtos.
Transporte fechado, isotérmico ou refrigerado	- Carnes e produtos cárneos; - Sucos e outras bebidas a granel; - Creme vegetal e margarina; - Alimentos congelados ou supergelados, sorvetes; - Gorduras em embalagens não metálicas; - Produtos de confeitoria que requeiram temperatura especial de conservação; - Refeições prontas para consumo; - Similares.	- Constituído de material liso, resistente, impermeável e atóxico. - Conservação: - Quente: acima de 65°C. - Refrigerado: 4° a 6°C. - Resfriado: 6° a 10°C e/ou conforme especificações do fabricante. - Congelado: (-18°) a (-15°C) - Termômetros em perfeitas condições de funcionamento. - Estrados, prateleiras, caixas, ganchos removíveis para facilitar a limpeza e desinfecção.

Fonte: Tabela I da Portaria CVS nº 15/1991

# **BOAS PRÁTICAS - ÁREA FÍSICA**

A atividade de transporte deve ser realizada por empresa instalada em estabelecimento comercial.

Em se tratando de atividade de transporte, com coleta e destinação final dos produtos, **sem** a realização de etapas de cross docking (ou transbordo) nas dependências da empresa, o estabelecimento deve possuir no mínimo:

- Um escritório administrativo que atenda às exigências mínimas de condições de trabalho, de acordo com o número de funcionários da empresa.
  - Salas administrativas em condições adequadas de iluminação e ventilação.
  - Sanitários.
  - Copa.
  - Equipamentos de combate a incêndio (extintores) disponíveis.
  - Documentos regulatórios expostos em local visível (AVCB/CLCB, Licença Sanitária, Certidão de Regularidade Técnica emitida pelo Conselho de Classe).
  - Placa com orientação sobre a lei antifumo.



## BOAS PRÁTICAS - ÁREA FÍSICA

A área de armazenamento deve atender à respectiva legislação de Boas Práticas de Fabricação, no que couber à etapa de armazenamento, referente à classe de produto transportada. Ou seja, estabelecimento de fluxos lineares para recebimento, conferência, armazenamento, separação e expedição dos produtos. O local deve possuir minimamente:

- Pisos e revestimentos de material impermeável e lavável.
- Condições de iluminação e ventilação adequados.
- Equipamentos para realização do monitoramento das condições ambientais de armazenamento (temperatura e umidade).
- Equipamentos necessários para a movimentação de cargas.
- Sistema que permita o controle e rastreabilidade dos produtos.

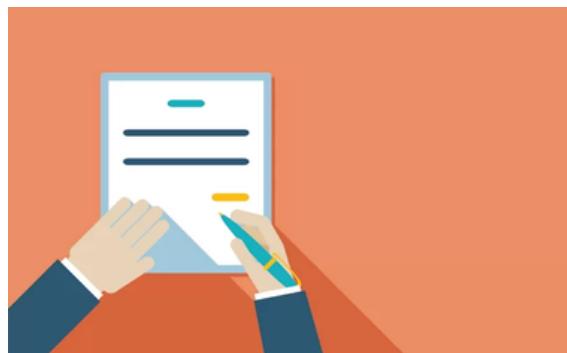


# BOAS PRÁTICAS

## Documentos Regulatórios Obrigatórios

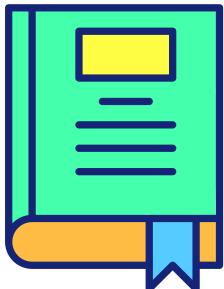
Durante a inspeção sanitária serão verificados os seguintes documentos:

- AVCB ou CLCB emitido pelo Corpo de Bombeiros.
- Comprovação do registro de responsabilidade técnica realizada pelo profissional legalmente habilitado junto ao respectivo conselho de classe (exceto para transporte de alimentos).
- Certificado de execução do serviço de controle de pragas (desinsetização/ desratização) da área administrativa, dos veículos e da área de armazenamento.
- Cópia da Licença de Funcionamento da empresa responsável pela execução do serviço de controle de pragas.
- Certificado de execução do serviço de limpeza de caixa d'água.
- Licença de Operação ou Declaração de Atividade Isenta de Licenciamento, expedida pela CETESB.
- Documentos de licenciamento (CRLV) dos veículos utilizados pela empresa para a atividade de transporte.
- Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR).
- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).
- Atestados de Saúde Ocupacional (ASO).
- Contratos com clientes e prestadores de serviços.
- Certificados de calibração/manutenção de equipamentos.
- Manual de Boas Práticas de Transporte.
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP).



# MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POP

## ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO



O **Manual de Boas Práticas** é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, de acordo com as legislações sanitárias vigentes. Deve apresentar também a descrição, organograma, política, visão, missão, valores e estrutura documental da empresa.

O **Procedimento Operacional Padrão (POP)** é uma descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma tarefa, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma determinada atividade.

### **Procedimentos Operacionais Padrão (POP) obrigatórios, em atendimento às Boas Práticas de Transporte de produtos de interesse à saúde, exceto alimentos:**

- Treinamentos, contendo o planejamento anual dos cursos e o conteúdo técnico que será abordado na capacitação. Estabelecer plano de treinamento para registro dos treinamentos específicos para manuseio e transporte de produtos relacionados à saúde, em conformidade com os procedimentos operacionais padrão elaborados para garantia das Boas Práticas no Transporte de Produtos de Atenção à Saúde.
- Manutenção Preventiva e Corretiva dos Veículos.
- Limpeza dos Veículos, estabelecendo a frequência, o local e o registro da operação.
- Instrumentos de medição de leitura da temperatura dos veículos, monitoramento da temperatura interna do baú, descrevendo a operação, frequência, registro e ações previstas nos casos em que o registro indicar temperaturas acima/abaixo do intervalo recomendado pelo fabricante.
- Verificação de itens relacionados a equipamentos de proteção individual, equipamentos para sinalização, itens veiculares, inspeção no compartimento de carga (carregamento e descarregamento, empilhamento de cargas).
- Qualificação de prestadores de serviço.
- Qualificação de clientes, contendo a avaliação da regularidade das empresas que contratam os serviços de transporte, através da análise de documentações como AFE, AE, Licença Sanitária, entre outros.
- Processos de transporte: coleta de produtos, conferência (produtos x nota fiscal, integridade das embalagens), organização da carga no momento do carregamento dos veículos, regras para empilhamento, compatibilidade de produtos, transporte seguro, entrega. Elaborar documentos para registros das etapas de carregamento, com campos para verificação das condições do veículo: manutenção, itens de segurança, limpeza, controle de pragas, temperatura etc.

# **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E POP ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO**



## **Procedimentos Operacionais Padrão (POP) obrigatórios, em atendimento às Boas Práticas de Transporte de Alimentos:**

- Higiene e saúde dos funcionários, especificando os exames médicos realizados, a periodicidade de sua execução e as medidas a serem adotadas nos casos de problemas de saúde detectados.
- Capacitação dos funcionários em Boas Práticas de transporte e armazenamento, se for o caso.
- Controle de qualidade no transporte e armazenamento, se for o caso.
- Transporte de alimentos. Quando aplicável, deve contemplar a manutenção e a calibração dos instrumentos de medição de temperatura dos veículos durante o transporte.
- Higienização e manutenção das instalações, equipamentos, móveis e veículos, conforme a atividade. Deve conter, no mínimo, a descrição dos procedimentos de limpeza e desinfecção, inclusive o princípio ativo germicida, sua concentração de uso, tempo de contato e temperatura que devem ser utilizados.
- Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água.
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas, contemplando as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir sua atração, abrigo, acesso e proliferação.

A implementação de boas práticas é fundamental para assegurar a qualidade e a segurança dos produtos de interesse à saúde.

Para mais informações consulte a legislação específica:

- Legislações que dispõe sobre a atividade de transporte de medicamentos, insumos farmacêuticos, produtos para saúde (correlatos), cosméticos, produtos para higiene pessoal, perfumes, saneantes domissanitários: Lei nº 6.360/1976, Portaria SVS/MS nº 344/1998, RDC nº 16/2014, RDC nº 47/2013, RDC nº 48/2013, RDC nº 430/2020, RDC nº 665/2022 e Portaria CVS nº 01/2024.
- Legislações que dispõe sobre a atividade de transporte de alimentos: Portaria CVS nº 15/1991, Portaria CVS nº 20/1991, RDC nº 216/2004, Portaria CVS nº 05/2013 e Portaria CVS nº 01/2024.

A Vigilância Sanitária está à disposição para esclarecer dúvidas e auxiliar na aplicação dessas diretrizes, pelo site [visa.jundiai.sp.gov.br](http://visa.jundiai.sp.gov.br), Fale Conosco.

**Obrigado por contribuir para a saúde da população!**