



PREFEITURA DE ARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Saúde e Higiene – Vigilância Sanitária
Av João Manoel, 420- piso superior – Centro – Arujá – Fone: 4653-3535, 4652-1079
emai: saude.visa@aruja.sp.gov.br

ORIENTAÇÕES PARA LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO (LTA)

O QUE É LTA?

É um documento emitido após a análise físico-funcional de estabelecimento com atividade classificadas como alto risco, que deve ser solicitado previamente à solicitação de Licença Sanitária. O LTA aprovado é pré-requisito para a solicitação da Licença Sanitária. A ampliação, reforma ou adaptação em edificação com atividades de interesse da saúde já licenciadas implicará em nova avaliação de projeto para emissão de novo LTA.

PARA QUE SERVE O LTA?

A análise de LTA visa garantir a prévia adequação física-funcional (estrutura física e fluxos) das edificações, conforme as normas técnicas e de boas práticas gerais e específicas aplicáveis às diferentes atividades passíveis de licenciamento na VISA, assegurando eficiência para o desempenho das atividades e a salubridade dos ambientes construídos.

COMO É FEITA A ANÁLISE DO LTA?

A análise dos documentos é realizada pelas autoridades sanitárias que compõem a equipe multidisciplinar da Vigilância Sanitária, com formação de nível superior na área de avaliação e de arquitetura e/ ou engenharia civil. São realizadas até três análises com parecer das autoridades sanitárias em relação aos documentos apresentados. Ao final, a equipe técnica poderá concluir pelo DEFERIMENTO ou INDEFERIMENTO do processo, que será publicado na Imprensa Oficial.

QUEM DEVE SOLICITAR O LTA?

Deve ser solicitado pelo responsável legal do estabelecimento, porém é necessário que um responsável técnico (engenheiro civil ou arquiteto), devidamente habilitado, responsabilize-se pelo projeto.

COMO SOLICITAR O LTA?

De posse da documentação exigida e taxa correspondente a área do estabelecimento paga, o interessado deverá procurar a Vigilância Sanitária, de segunda à sexta-feira, das 8:00h às 17:00h, para protocolar a documentação. Após o deferimento, emissão e publicação do LTA, o mesmo deverá ser retirado na Vigilância Sanitária.

QUAIS AS NORMAS TÉCNICAS USADAS PARA AVALIAÇÃO DO LTA?

São utilizadas as normas técnicas e de boas práticas vigentes gerais e específicas para cada atividade objeto da análise. É imprescindível que os responsáveis, legal e técnico, consultem as normas atualizadas que regulamentam sua atividade.

- Portaria CVS 01/2024, que dispõe sobre o licenciamento no âmbito da VISA;
- Portaria CVS 10/2017, que define diretrizes, critérios e procedimentos para avaliação e emissão do LTA;
- Lei 10.083/1998 – Código Sanitário do Estado de São Paulo;



PREFEITURA DE ARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Saúde e Higiene – Vigilância Sanitária
Av João Manoel, 420- piso superior – Centro – Arujá – Fone: 4653-3535, 4652-1079
emai: saude.visa@aruja.sp.gov.br

- Decreto 12.342/1978, normas de promoção, preservação e recuperação da saúde no campo de competência da Secretaria de Estado da Saúde;
- Portaria MS 1.428/1993 – Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos;
- IN 2/2015 – Dispõe sobre os produtos para saúde, produtos de higiene, cosméticos e/ou alimentos cuja fabricação em instalações e equipamentos pode ser compartilhada com medicamentos de uso humano, obedecendo aos requerimentos da legislação sanitária vigente, independente de autorização prévia da Anvisa;
- Portaria SVS/MS 326/1997 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- Portaria MAA 360/1997 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- Portaria CVS 5/2013, boas práticas de manipulação de alimentos;
- RDC 216/2004, boas práticas de manipulação de alimentos;
- RDC 50/2002, regulamento técnico para cozinhas hospitalares, lactários, bancos de leite e serviços de nutrição enteral;
- Norma ABNT NBR 16.401, referente a sistemas de ar condicionado;
- Norma ABNT NBR 14.518, referente a sistema de ventilação de cozinhas profissionais;

Outras poderão ser necessárias de acordo com a atividade desenvolvida. A ANVISA disponibiliza em sua página eletrônica uma biblioteca temática de normas vigentes e pertinentes às atividades de alimentos. (<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>).

QUAIS OS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA SOLICITAR O LTA?

Todos os documentos devem ter todos os campos preenchidos, assinados, datados. Atentar para que as áreas do terreno, construída e utilizada informadas estejam compatíveis em todos os documentos apresentados. Apresentar uma cópia de cada documento. Após a aprovação, serão solicitadas 3 vias dos memoriais de atividade e de projetos e 3 vias do projeto arquitetônico.

1. Requerimento ao Prefeito

(<https://www.prefeituradearuja.sp.gov.br/pages/infoservicosauade.php?id=32/>)

Todos os campos devem ser preenchidos e o documento deve ser assinado e datado.

2. Formulário SIVISA LTA

(<https://www.prefeituradearuja.sp.gov.br/pages/infoservicosauade.php?id=32/>).

Todos os campos devem ser preenchidos e o documento deve ser assinado e datado.

3. Comprovante de pagamento de taxa da Vigilância Sanitária.

4. Certidão de Regularização da Edificação ou Uso do Solo ou Habite-se / Ocupe-se, vigente para a(s) atividade(s) objeto de análise do LTA.

Atentar para a validade de 90 dias da certidão.



PREFEITURA DE ARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Saúde e Higiene – Vigilância Sanitária
Av João Manoel, 420- piso superior – Centro – Arujá – Fone: 4653-3535, 4652-1079
emai: saude.visa@aruja.sp.gov.br

5. Licença Prévia ou Declaração de Atividade Isenta de Licenciamento da CETESB para a atividade objeto de análise do LTA.

6. Cópia do comprovante de Abastecimento de Água e Coleta de Esgoto públicos (DAE).

Se não houver sistema público, apresentar Licença de Funcionamento da Vigilância Sanitária do poço e/ou projeto de sistema alternativo de esgoto.

7. Cópia do cartão CNPJ, constando a(s) CNAE(s) fiscal(is) que serão desenvolvidas no estabelecimento.

8. Cópia da ART – Anotação de Responsabilidade Técnica (Engenheiro) ou da RRT – Registro de Responsabilidade Técnica (Arquiteto).

Todos os campos devem ser preenchidos e o documento deve ser assinado e datado. No item 4 (Atividade Técnica) deve constar “Projeto Arquitetônico”.

No item 5 (Descrição) deve constar “Projeto de arquitetônico com leiaute para avaliação da Vigilância Sanitária para fins de emissão de LTA para atividade de CNAE fiscal (preencher com a CNAE fiscal e descrição da atividade a ser desenvolvida no local)”.

No campo “Quantidade” deve constar a área em m² compatível com a área informada nos demais documentos.

9. Cópia do Projeto aprovado (última versão) pela Secretaria de Planejamento ou Secretaria de obra referente a edificação em análise, e cópia tamanho A4 da Folha de Rosto (carimbo), contendo o Carimbo da Aprovação.

Atentar para que o projeto aprovado esteja compatível com a edificação existente a ser aprovada no LTA.

10. Memorial de Projeto (Anexo 1 – Roteiro para elaboração).

Protocolar 01 via para a análise. Após a aprovação, serão solicitadas 03 vias do documento.

O Memorial de Projeto deverá complementar as peças gráficas com informações que descrevam as soluções adotadas no projeto, **por área de trabalho/ambiente**, com especificações básicas de material de acabamento e equipamentos de infra-estrutura, descrição da solução adotada para a climatização, ventilação, renovação de ar, iluminação, soluções contra entrada de vetores para as aberturas (ralo, janelas, portas e outras), portas de acesso a área externa com fechamento automático, revestimento de superfícies e bancadas, proteção de luminárias, descrição da solução adotada para o abastecimento de água potável, energia elétrica, gás, coleta e destinação de esgoto, águas pluviais e demais informações que auxiliem na análise e compreensão do projeto. O memorial deve ser assinado pelo responsável legal pelo estabelecimento e pelo responsável técnico pelo projeto.

11. Memorial de Atividade (Anexo 2 – Roteiro para elaboração).

Protocolar 01 via para a análise. Após a aprovação, serão solicitadas 03 vias do documento.

O Memorial de Atividade deverá apresentar a CNAE fiscal que será desenvolvida, os produtos fabricados (indústrias) ou preparados (cozinhas industriais) ou armazenados (depósitos para terceiros ou armazéns), estimativa do volume de produção ou armazenamento (para depósitos para terceiros ou armazéns), quantidade de colaboradores por sexo e turnos de trabalho, qualificação de pessoal, descrição do processo produtivo e controle de qualidade, relação de equipamentos e sua função,



PREFEITURA DE ARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Saúde e Higiene – Vigilância Sanitária
Av João Manoel, 420- piso superior – Centro – Arujá – Fone: 4653-3535, 4652-1079
emai: saude.visa@aruja.sp.gov.br

considerações sobre os fluxos e demais informações que auxiliem na análise e compreensão da atividade.

Descrição do processo:

Para indústria: desde a recepção da matéria prima/insumos até a expedição do produto acabado. Incluir relação de matérias primas utilizadas.

Para depósitos ou armazéns: recepção dos produtos, procedimentos para armazenamento e expedição dos mesmos.

Para cozinhas industriais: desde a recepção da matéria prima/insumos até a distribuição das refeições preparadas.

12. Projeto Arquitetônico em escala 1:100 (Anexo 3 – Roteiro para elaboração).

Protocolar 01 via para a análise. Após a aprovação, serão solicitadas 03 vias do documento.

O projeto arquitetônico deve apresentar planta baixa, gráficos com a implantação das edificações, instalações e equipamentos no lote, cortes longitudinais e transversais, permitindo perfeita compreensão da circulação vertical e horizontal de pessoas, matéria prima, insumos e produto acabado, leiaute de equipamentos e móveis, com foco no controle do risco sanitário.

ANEXO 1 ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DE PROJETO

1. Razão social;
2. CNPJ;
3. Atividade desenvolvida (CNAE Fiscal e sua descrição);
4. Descrição das soluções de revestimento e ou proteção contra pragas adotadas **por ambiente** representado no Projeto Arquitetônico;
 - Piso;
 - Parede;
 - Teto;
 - Forro;
 - Ralo;
 - Janelas;
 - Portas;
 - Ventilação;
 - Climatização;
 - Iluminação;
 - Equipamentos;
 - Móveis;
5. Descrição da solução adotada para o abastecimento de água potável;
6. Descrição da solução adotada para a coleta e destinação de esgoto;
7. Descrição da solução adotada para o abastecimento de gás;
8. Descrição da solução adotada para a coleta e destinação de águas pluviais;
9. Outras informações relevantes, se necessário;
10. Assinatura do responsável legal e do responsável técnico;
11. Data;



PREFEITURA DE ARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Saúde e Higiene – Vigilância Sanitária
Av João Manoel, 420- piso superior – Centro – Arujá – Fone: 4653-3535, 4652-1079
emai: saude.visa@aruja.sp.gov.br

ANEXO 2 - ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DE ATIVIDADE

1. Razão social;
2. CNPJ;
3. Atividade desenvolvida (CNAE Fiscal e sua descrição);
4. Relação de produtos fabricados (indústrias) ou preparados (cozinhas industriais) ou armazenados (depósitos para terceiros ou armazéns);
5. Volume de produção mensal (em toneladas para indústrias ou nº de refeições para cozinhas industriais ou capacidade de estoque para depósitos e armazéns);
6. Quantidade de colaboradores por sexo e turnos de trabalho;
7. Qualificação de pessoal;
8. Descrição do processo produtivo, controle de qualidade e fluxos:

Para indústrias;

- Recebimento de matéria prima/ insumos, procedimentos de quarentena e controle de qualidade;
- Armazenamento de matéria prima e insumos;
- Considerações sobre o Programa de Controle de Alergênicos;
- Descrição do Processo produtivo;
- Controle de Qualidade de produto em processo;
- Procedimentos de quarentena, controle de qualidade e armazenamento de produto acabado;
- Manejo dos produtos devolvidos, recolhidos e não conformes;

Para cozinhas industriais;

- Recebimento de matéria prima/ insumos e controle de qualidade / rastreabilidade;
- Procedimentos para armazenamento de matéria prima e insumos;
- Descrição sucinta dos procedimentos para preparo das refeições;
- Procedimentos de conservação das refeições prontas para consumo;
- Manejo dos produtos não conformes (matéria prima e refeições);

Para depósitos para terceiros e armazéns;

- Recebimento de produtos;
- Controle de qualidade;
- Procedimentos para armazenamento seguro;
- Procedimentos de quarentena, manejo dos produtos devolvidos, recolhidos e não conformes;

9. Manejo dos resíduos orgânicos e recicláveis;
10. Outras informações relevantes, se necessário;
11. Assinatura do responsável legal e do responsável técnico;
12. Data;



PREFEITURA DE ARUJÁ

ESTADO DE SÃO PAULO

Secretaria Municipal de Saúde e Higiene – Vigilância Sanitária
Av João Manoel, 420- piso superior – Centro – Arujá – Fone: 4653-3535, 4652-1079
emai: saude.visa@aruja.sp.gov.br

ANEXO 3 ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO

1. Carimbo;
 - Descrição: “Projeto arquitetônico com leiaute para avaliação da Vigilância Sanitária”;
 - CNAE fiscal e sua descrição (das atividades a serem desenvolvidas);
 - Nº do Contribuinte;
 - Razão Social e CNPJ do estabelecimento;
 - Assinatura do responsável legal e do responsável técnico;
 - Data;
 - Planta de situação;
 - Área total, área construída, área utilizada;

 2. Projeto arquitetônico em escala 1:100;
 - Planta baixa com leiaute das instalações, móveis e equipamentos e definição de todos os ambientes da edificação, podendo ser adotada legenda;
 - Posição dos ralos;
 - Posição e medidas das janelas, portas e outras aberturas;
 - Posição e composição da barreira sanitária;
 - Posição dos lavatórios de mãos na área de produção;
 - Área e medidas de todos os ambientes;
 - Cota de nível;
 - Inclinação de rampa, se houver;
 - Sistema de ventilação e climatização, conforme normas ABNT e legislação pertinentes;
 - Fluxo representado por setas coloridas (funcionários, matéria prima, produto acabado e resíduos);
 - Área de recebimento de matéria prima e insumos;
 - Área de armazenamento de matéria prima e insumos;
 - Posição da área de armazenamento de matéria prima alergênica;
 - Área produtiva;
 - Área de armazenamento de produto acabado;
 - Área de expedição;
 - Posição das áreas de quarentena, produtos devolvidos, recolhidos e não conformes (matéria prima/insumos e produto acabado);
 - Cortes longitudinais e transversais;
 - Local de armazenamento de resíduos externo;
 - Área de armazenamento de gás;
 - Depósito de Material de Limpeza (DML);
- Posição do sistema de abastecimento alternativo de água e de sistema de esgoto, se houver;