



Boletim Informativo: Atuação da Vigilância de Alimentos Porto Alegre 2025



**Prefeitura de
Porto Alegre**
SECRETARIA DE SAÚDE

O que oferecemos neste Boletim Informativo: nosso editorial

Olá!

Este boletim foi criado para aproximar o Núcleo de Vigilância de Alimentos da população — afinal, é para vocês que nosso trabalho é feito.

Nossa ideia é compartilhar informações, mostrar o que fazemos no dia a dia e fortalecer uma relação cada vez mais transparente com todos.

Aqui, você vai poder conhecer melhor as ações e atividades realizadas pela nossa equipe em Porto Alegre.

Ao longo da leitura, apresentamos dados como:

- quantas denúncias relacionadas à área de alimentos recebemos em 2025,
- quais são os principais motivos dessas denúncias,
- as regiões e bairros com maior número de registros,
- os ramos de atividade mais denunciados,
- quantidade de vistorias realizadas,
- documentos e licenciamentos emitidos, e, também,
- o número de estabelecimentos interditados de forma cautelar.

Esperamos que este boletim ajude você a entender melhor nosso trabalho e a importância dele para a saúde de todos.

Desejamos uma ótima leitura!

Começando: por que o trabalho do Núcleo de Vigilância de Alimentos é importante?

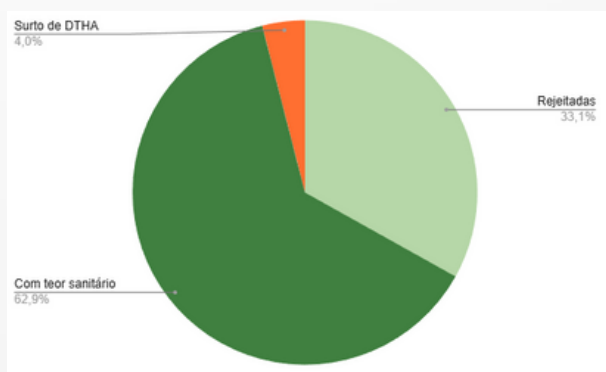
Nosso trabalho tem um objetivo bem claro: cuidar da segurança e da qualidade dos alimentos que são produzidos, preparados, vendidos e consumidos em Porto Alegre. Para isso, realizamos ações que ajudam a evitar, reduzir ou prevenir riscos à saúde, colaborando diretamente na prevenção de doenças transmitidas por alimentos.

Além disso, nosso trabalho também contribui para garantir um direito fundamental de todos: o acesso a uma alimentação adequada, segura e de qualidade, fortalecendo a segurança alimentar e nutricional da população.

Durante as inspeções, avaliamos se os estabelecimentos conhecem e aplicam as boas práticas no dia a dia, sempre buscando orientar e melhorar os processos.

Viu só? Nosso principal objetivo é proteger a sua saúde!

Recebimento das denúncias



2.226

Denúncias Recebidas por 156

1.400

Denúncias com Teor Sanitário

89*

Denúncias de Surto de DTHA**

* Dos quais, 44 confirmados e investigados

** DTHA - Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar

Total de denúncias sem teor sanitário (rejeitadas ou encaminhadas para o setor competente)	Total de denúncias com teor sanitário	Total de denúncias de Surto de DTHA
737	1400	89



2023

1119 denúncias no total
876 com teor sanitário



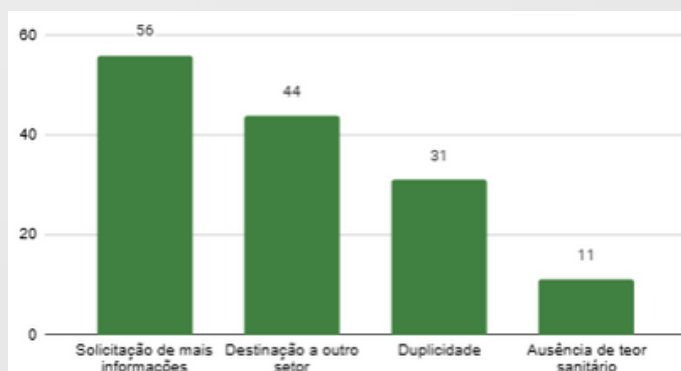
2024*

1341 denúncias no total
768 com teor sanitário
*enchente

Motivos de rejeição

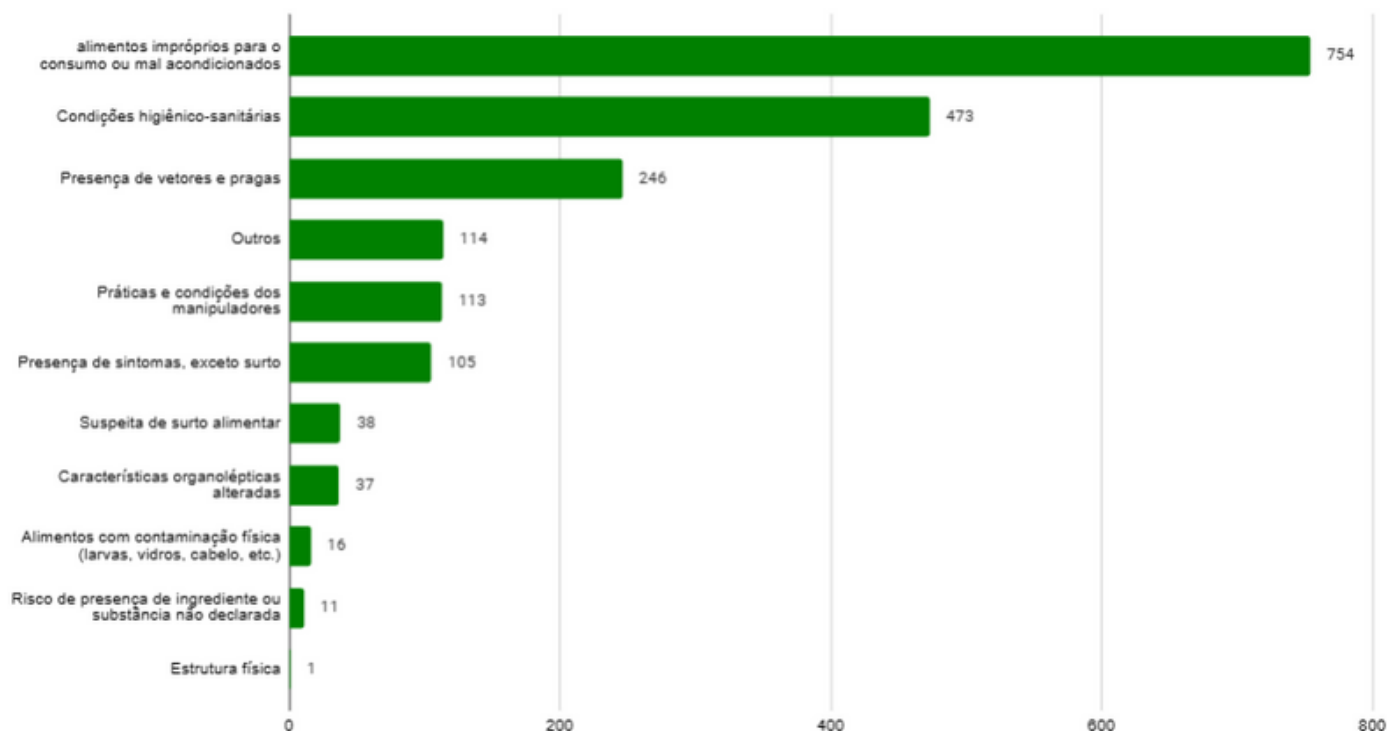
Denúncias são rejeitadas:

- quando não apresentam teor sanitário (sendo encaminhadas para o órgão ou setor competente, sempre que possível);
- por apresentarem informações insuficientes para apuração (sendo solicitadas informações adicionais); ou, ainda,
- por estarem em duplicidade (dois protocolos com exatamente o mesmo teor, inclusive escrito de maneira idêntica). Pertinente esclarecer que duas ou mais denúncias relacionadas ao mesmo estabelecimento não são consideradas em duplicidade.



Obs.: O dado referente ao motivo de rejeição das denúncias passou a ser coletado a partir de setembro de 2025

Número de denúncias por motivo



Obs.: Cada denúncia pode ter mais de um teor denunciado. Para este gráfico, foram incluídas somente as denúncias com teor sanitário

As denúncias são classificadas de acordo com as categorias acima no momento do seu recebimento pela equipe.

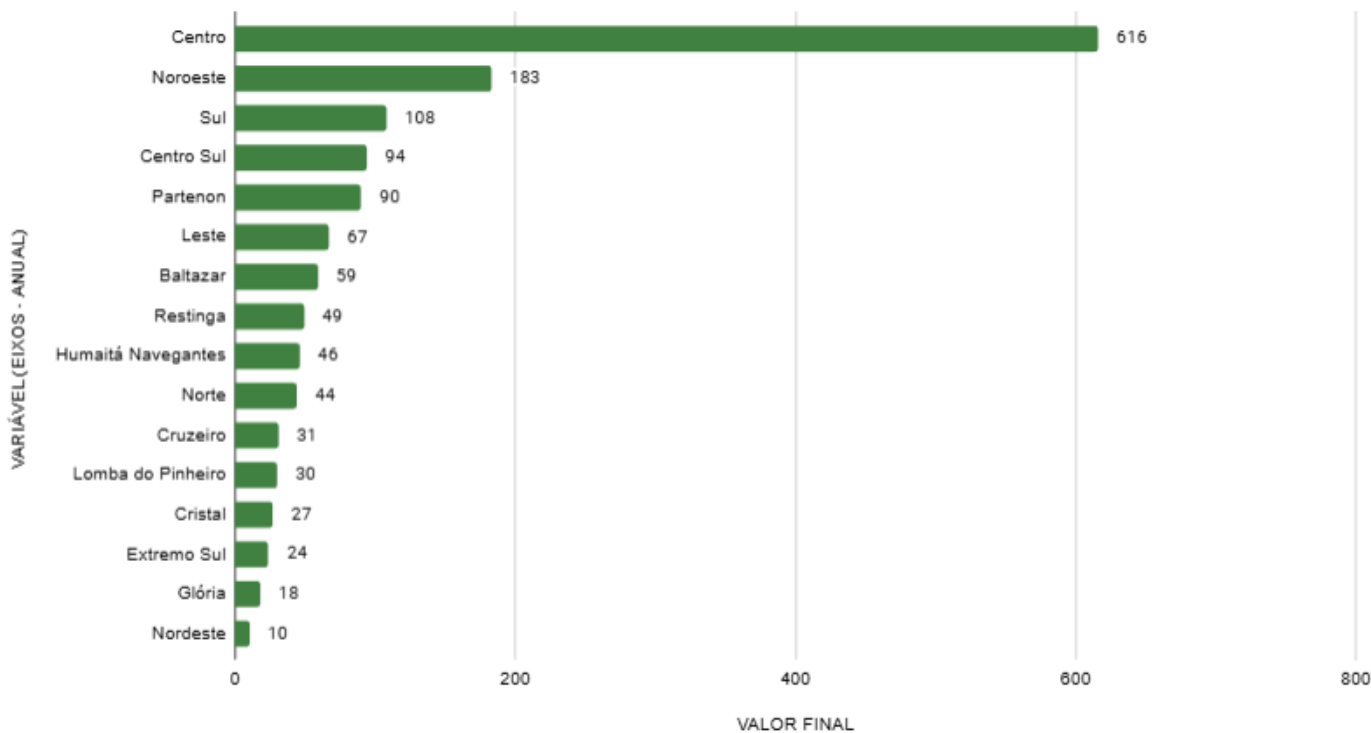
A categoria “estrutura física” foi criada recentemente, por isso, apresenta somente uma denúncia. Nesta categoria incluem-se problemas relacionados a equipamentos, móveis e condições físicas e estruturais dos estabelecimentos (ausência de telas milimétricas nas janelas, equipamentos em mau estado de conservação e/ou funcionamento, pisos e paredes de material não liso e impermeável, que podem aumentar o risco de contaminação dos alimentos por serem de mais difícil higienização, por exemplo).

Na categoria “risco de presença de ingrediente ou substância não declarada” entram denúncias com teores como alimentos com possível presença de glúten, de açúcar, leite, etc.) sem a devida declaração ou informação incorreta no rótulo.

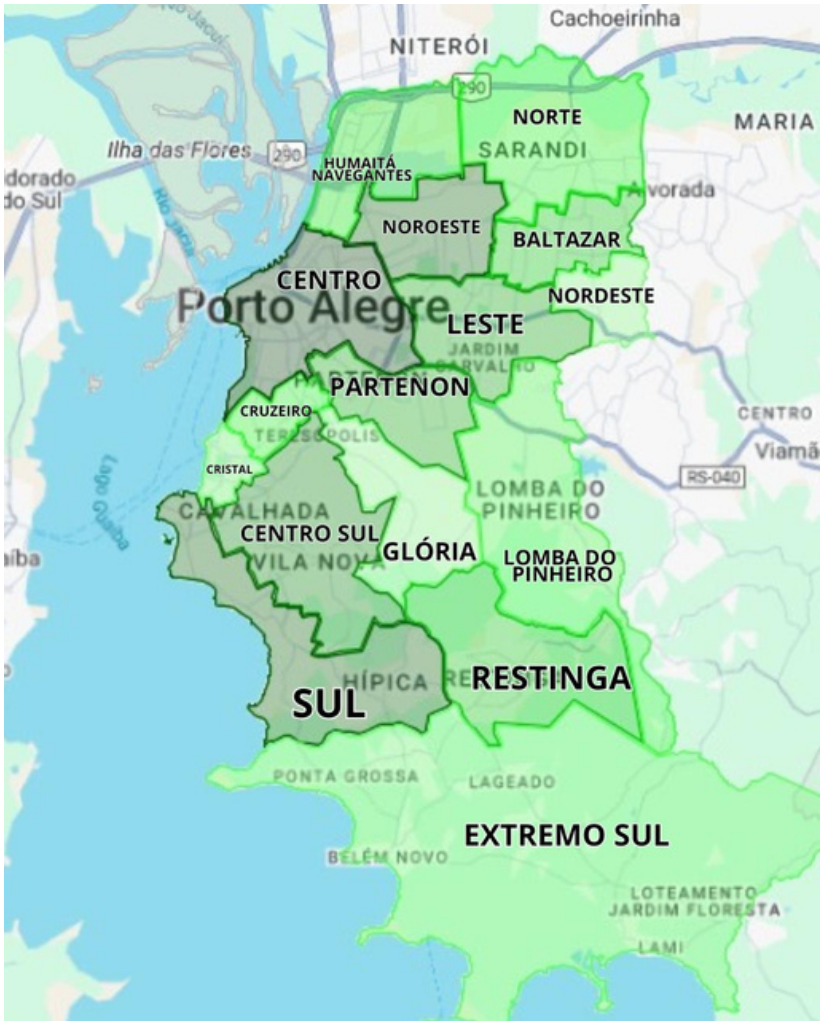
A categoria “características organolépticas alteradas” se refere a denúncias de alimentos com cor, sabor, cheiro e aparência alteradas, fora do esperado.

Já a categoria “alimentos impróprios para o consumo” inclui alimentos sem identificação de data de produção e data de validade, expostos à venda sem a devida proteção, na temperatura inadequada, produtos de origem animal sem procedência, entre outros.

Número de denúncias por região do Orçamento Participativo — OP

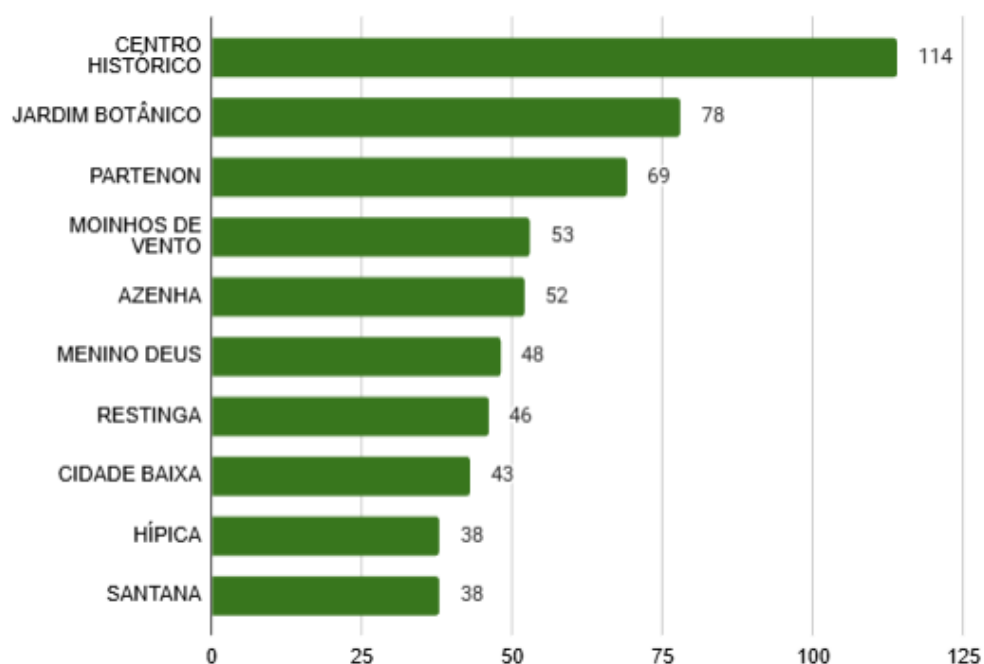


Mapa das regiões do OP



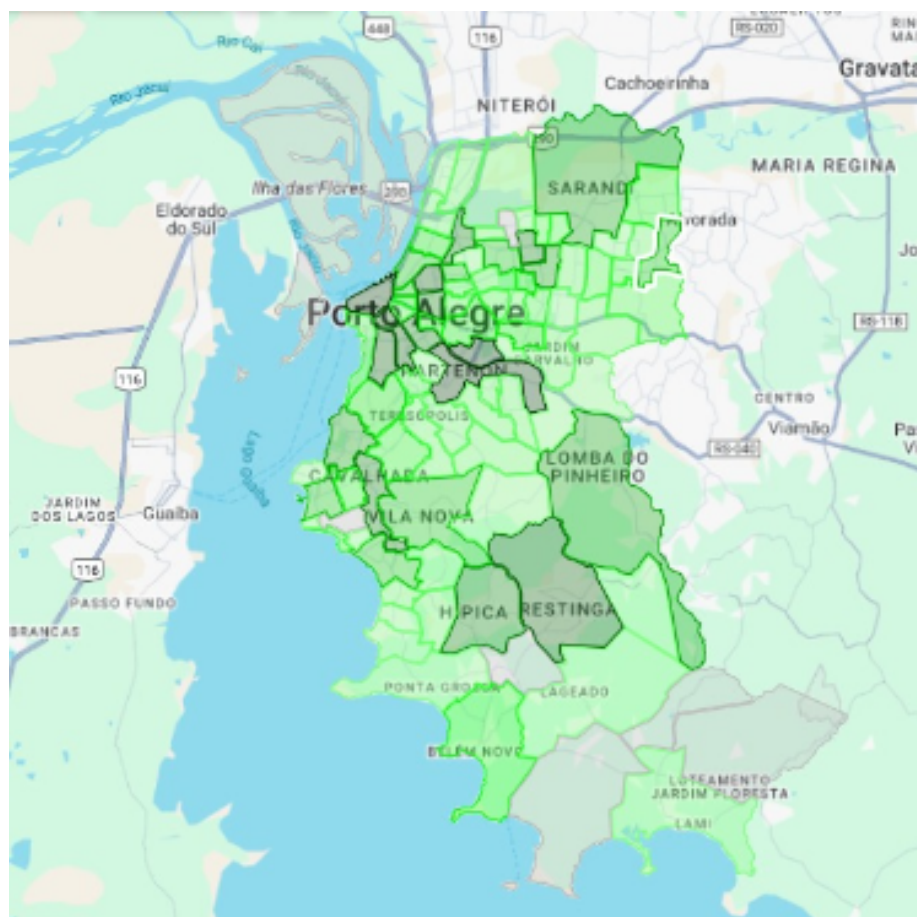
Fonte: Os autores. Mais detalhes no Anexo

Os 10 bairros com maior número de denúncias



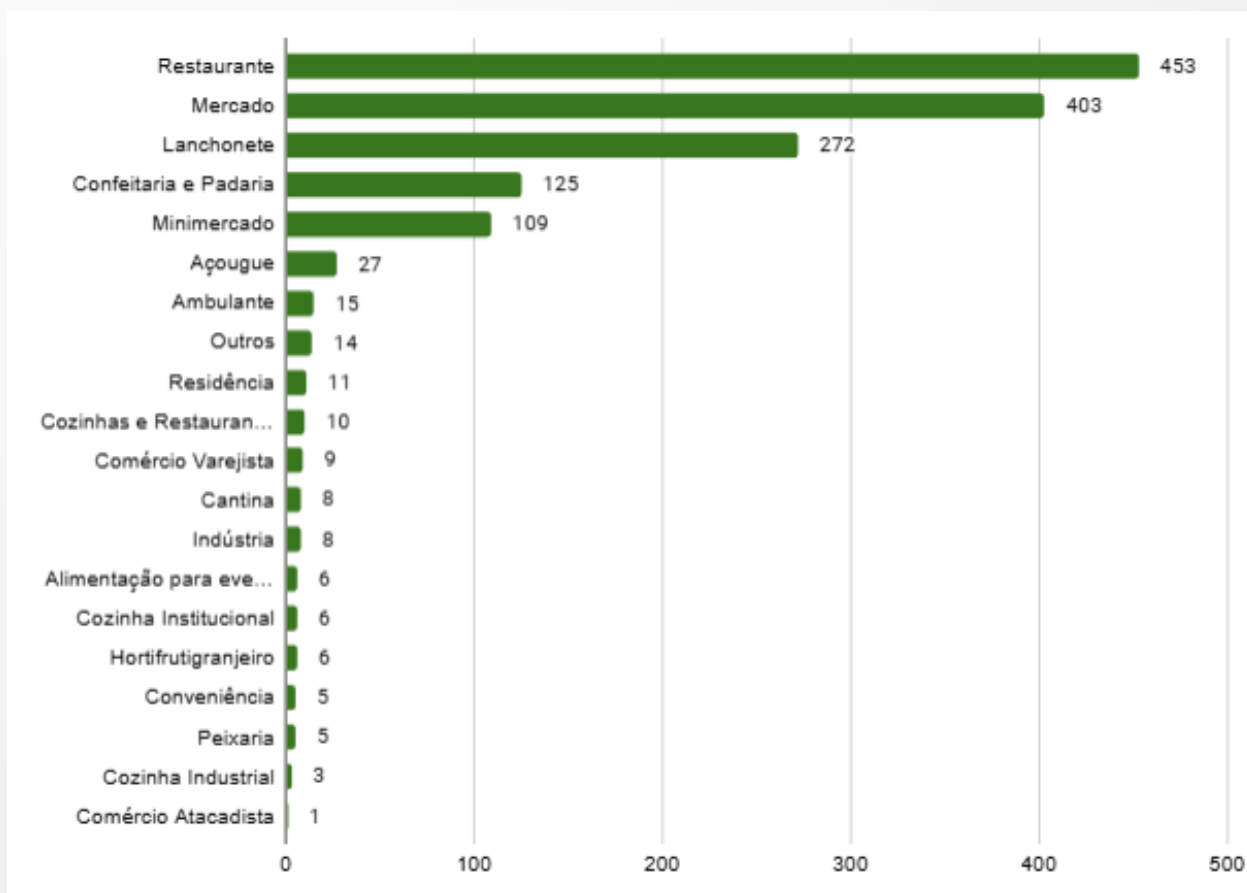
Pertinente mencionar que um único estabelecimento corresponde próximo da totalidade das denúncias do bairro Jardim Botânico.

Mapa de calor das denúncias recebidas por bairro da cidade



Fonte: os autores

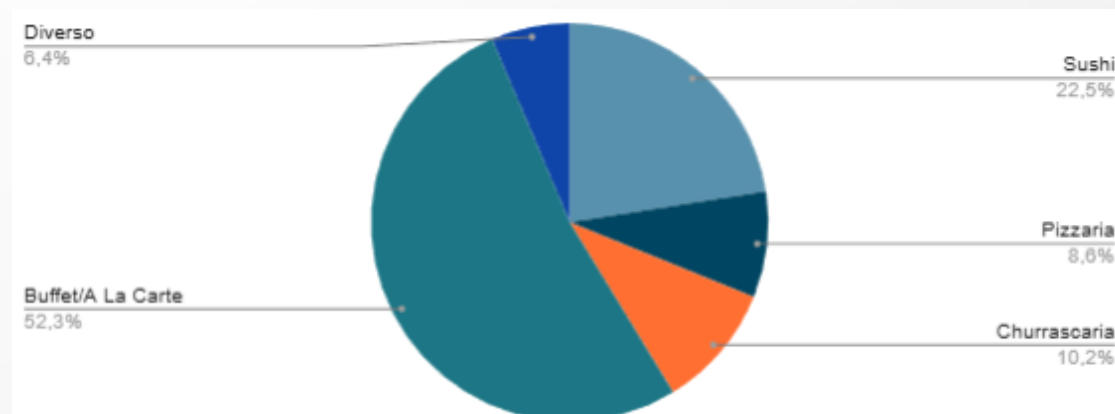
Número de denúncias (por ramo de atividade)



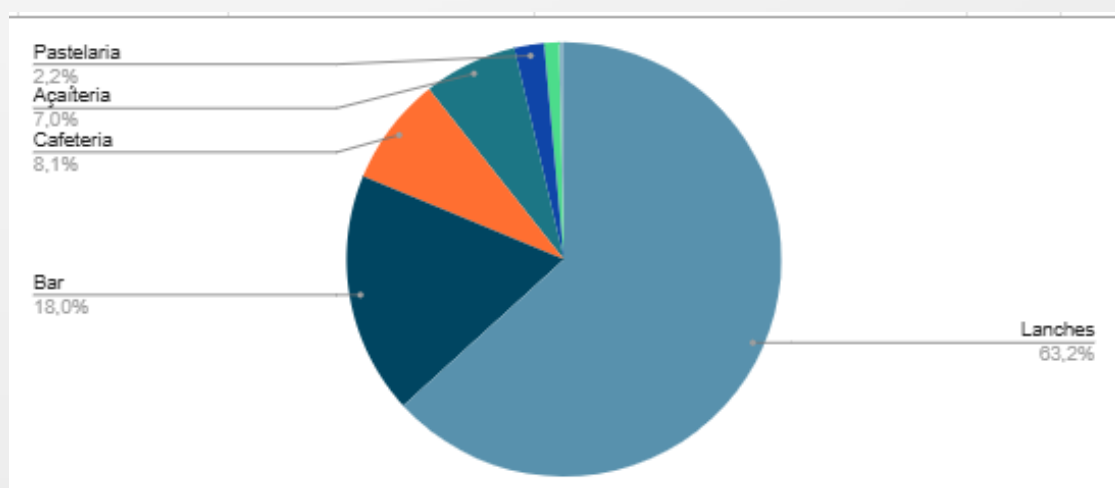
- A categoria “Mercado” inclui supermercados, hipermercados e atacados.
- “Cozinha institucional” se refere às cozinhas que fornecem refeições coletivas prontas para o consumo, preparadas no próprio local ou recebidas de cozinhas industriais, para uma comunidade restrita, vinculada ao próprio estabelecimento, localizada dentro de instituições como creches, escolas, presídios, quartéis, entre outros.
- “Cozinha industrial” são centrais de preparo de refeições produzidas para terceiros, consumidas no local ou transportadas até o local de consumo.
- Quanto à categoria “Residência”, inclui denúncias tanto relacionadas ao preparo de alimentos para consumo próprio e posterior presença de sintomas de doença de transmissão alimentar, quanto denúncias relacionadas ao preparo de alimentos para comercialização, por delivery, por exemplo. Em 2026, esta categoria deverá ser desmembrada para melhor rastrear as ocorrências relacionadas ao comércio de alimentos preparados nas residências.

A maioria dos estabelecimentos com o maior quantitativo de denúncias é classificada como de Risco I (baixo risco), estando dispensados de alvará de saúde. A legislação que rege: Lei Complementar Municipal 876/2020 e atualizações, Decreto Municipal 21.007/2021, Decreto Municipal 22.102/2023 atualizado pelo Decreto Municipal 22.444/2024.

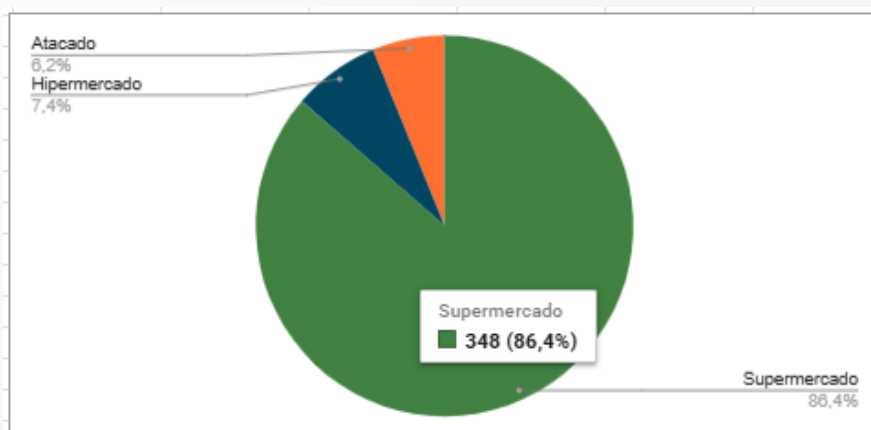
Classificação - denúncias por ramo de atividade



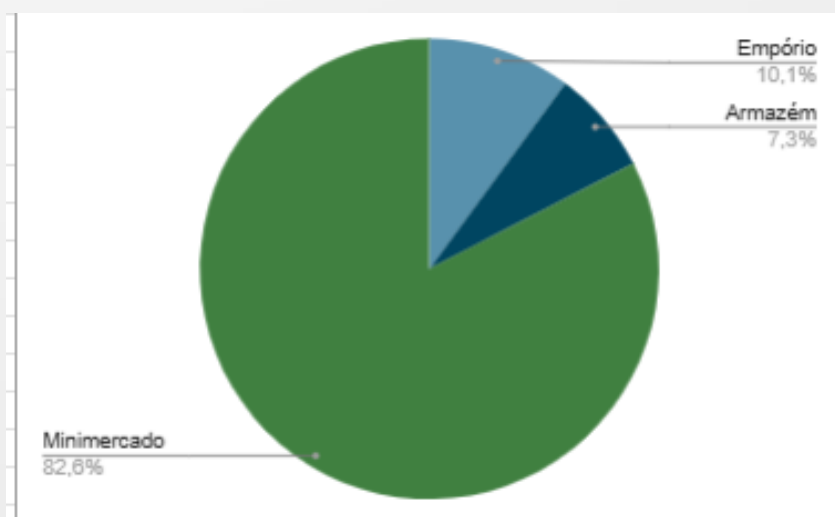
VARIÁVEL - TIPOS DE RESTAURANTE	
Sushi	102
Pizzaria	39
Churrascaria	46
Buffet/A La Carte	237
Diverso	29



VARIÁVEL - TIPOS DE LANCHONETE	TOTAL
Lanches	172
Bar	49
Cafeteria	22
Açaiteria	19
Pastelaria	6
Sorveteria	3
Casa de Sucos	1



VARIÁVEL - MERCADO	
Supermercado	348
Hipermercado	30
Atacado	25



VARIÁVEL - MINIMERCADO	
Empório	11
Armazém	8
Minimercado	90

Doença de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA)

Síndrome geralmente constituída de anorexia (falta de apetite), náuseas, vômitos e/ou diarreia, acompanhada ou não de febre, relacionada à ingestão de alimentos ou água contaminados (BRASIL, 2021)

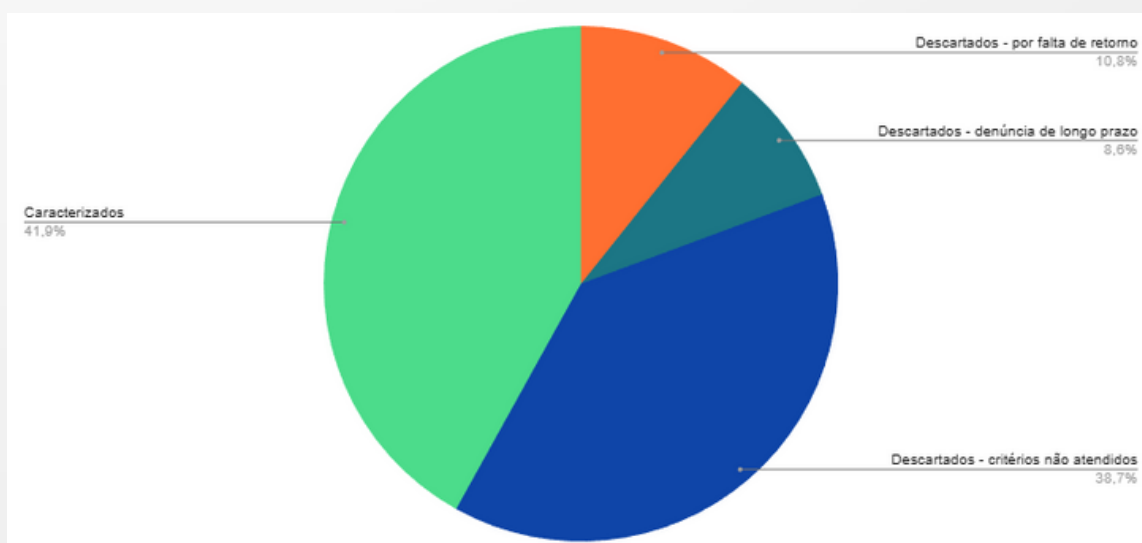
Causas de DTHA

Toxinas, bactérias, vírus, parasitas e substâncias químicas (BRASIL, 2021)

O que é um Surto de DTHA?

Surto de DTHA é o evento em que duas ou mais pessoas apresentam sinais e sintomas semelhantes após ingerirem alimentos e/ou água da mesma origem, exceto para botulismo e cólera, em que a identificação de apenas um caso já configura um surto (BRASIL, 2021)

Denúncias envolvendo Surto de DTHA



GRÁFICOS DE ANÁLISES - ANUAL	
VARIÁVEL	VALOR FINAL
Descartados - por falta de retorno	10
Descartados - denúncia de longo prazo	8
Descartados - critérios não atendidos	36
Caracterizados	39
* os dados referem-se às denúncias recebidas pelo 156. Porém, surtos podem ser denunciados por outros meios (telefone ou email por exemplo). Essas denúncias (feitas por outros meios) não estão contabilizadas aqui.	

Comparação do número de surtos de doenças de transmissão alimentar investigados e confirmados — 2025 e anos anteriores



Das denúncias de surto de DTA recebidas pelo 156, 39 foram confirmados e investigados. No total, considerando denúncias recebidas por 156 e outros meios (telefone, whatsapp, e-mail), foram 44 surtos de DTHA confirmados e investigados pela equipe.

Atendimento das denúncias



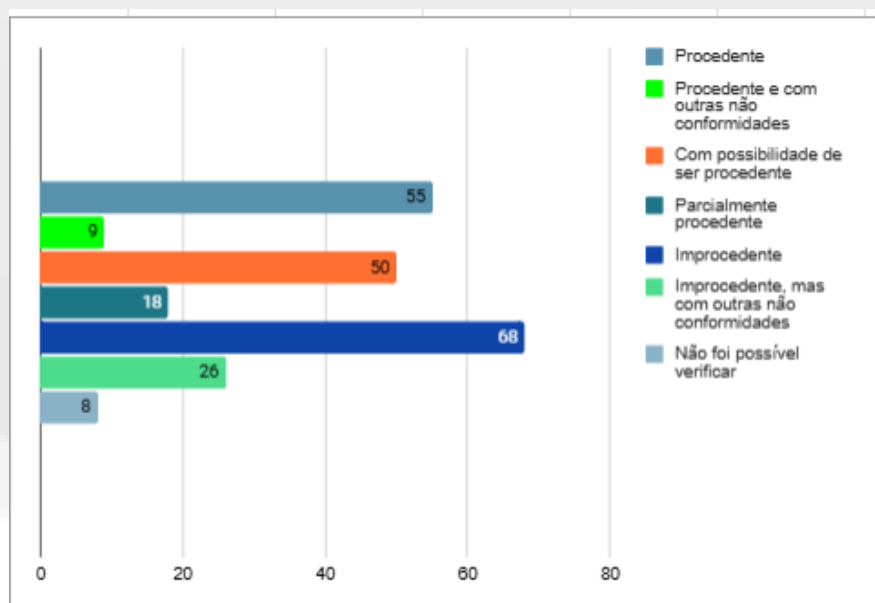
VARIÁVEL (DENÚNCIAS COM TEOR SANITÁRIO - ANUAL)	
Total de denúncias com teor sanitário, incluindo surto	1445
Total de denúncias com teor sanitário atendidas	234
Total de denúncias com teor sanitário não atendidas	1211
% de atendimentos	16,19%
% de não atendimentos	83,81%

Cada denúncia gera, em média, 3 vistorias (por exemplo, para verificar se as adequações solicitadas foram realizadas dentro dos prazos estipulados).

Além das vistorias referentes à apuração de denúncias, são realizadas vistorias para liberação de alvará de saúde (na maioria das vezes também são necessárias duas ou mais vistorias até a liberação do alvará), além de vistorias solicitadas por Órgãos como o Ministério Público e ações conjuntas com Delegacia do Consumidor (Decon) e Procon, por exemplo.

O Núcleo prioriza atendimentos de denúncias com teores que representam risco iminente à saúde das pessoas, como alimentos impróprios para o consumo, presença de vetores e pragas (ratos, baratas, moscas, etc.), acondicionamento dos alimentos, presença de sintomas relacionados ao consumo de alimentos e surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar.

Retorno de denúncias



Balanço 2025

Vistorias / inspeções realizadas: em torno de 1200

Autos de infração emitidos: 128

Alvarás emitidos: 172

Licenças de transporte emitidas: 259

Certidões de dispensa emitidas: 131

***Dados parciais até 23/12/25.**

Comparação de 2025 com anos anteriores



Interdições cautelares

Número de estabelecimentos com interdição cautelar - com suspensão das atividades de manipulação e produção de alimentos, por ramo de atividade: 43

- Restaurantes - 16
- Sushi - 4
- Pizzaria - 4
- Lancheria - 5
- Bar - 3
- Cafeteria - 1
- Padaria e confeitaria - 4
- Supermercado - 1
- Delivery - 1
- Açougue - 1
- Indústria de panificação - 2
- Outros (embalagem de alimentos e fracionamento) - 1,

Número de bairros com interdição cautelar - com suspensão das atividades de manipulação e produção de alimentos, por ramo de atividade: 24

Centro Histórico (7), Cidade Baixa (7), Moinhos de Vento (4), Auxiliadora (2), São Geraldo (2), Ipanema (1), Passo D'Areia (1), Hípica (1), Boa Vista (1), Cavallhada (1), Rio Branco (1), Vila Ipiranga (1), Medianeira (1), Partenon (1), Santa Rosa de Lima (1), Menino Deus (1), Jardim Itu (1), Ipanema (1), Azenha (1), Sarandi (1), Jardim Botânico (1), Jardim Lindoia (1), Protásio Alves (1), Jardim do Salso (1)

Interdições parciais: 12

Se referem a equipamentos, como coifa, máquina de gelo, refrigerador ou uma área específica do estabelecimento, sem suspender atividades de manipulação.

Os estabelecimentos são desinterditados após a correção das não conformidades que levaram à interdição e que colocam a saúde dos consumidores em risco. Não é estabelecido um prazo, sendo este relacionado ao tempo que o estabelecimento leva para realizar as adequações.

Como posso fazer uma denúncia?

Use os canais do serviço 156 da prefeitura para:

- solicitar serviços;
- fazer denúncias;
- fazer sugestões;
- registrar reclamações;
- registrar elogios.



Se quiser falar com a Ouvidoria da Secretaria Municipal de Saúde, os canais são estes:

- Telefone: 156 ou 136 (24 horas)
- Whatsapp: (51) 32892656
- Sites: <https://156web.procempa.com.br> OU <http://ouvprod01.saude.gov.br/ouvidor/cadastrodemandaportal.do>
- App: 156+poa, disponível para sistema android e IOS
- Pessoalmente: Avenida João Pessoa, 325/térreo (de segunda a sexta, das 8 e meia da manhã ao meio-dia e da 1 da tarde até as 5 da tarde).



É importante você usar os canais oficiais. Sua manifestação vai gerar um número de protocolo. Com esse número você pode acompanhar o andamento da sua demanda.

Principais legislações para serviços de alimentação



**RDC
216/2004**

Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



**Portaria
Estadual
799/2023**

Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas..



**Portaria
Municipal
17754792/2022**

Aprova as exigências mínimas para produção, preparo e comercialização de sushis no Município de Porto Alegre.



**Portaria
Estadual
656/2022**

Regulamento Técnico para as boas práticas na manipulação e comercialização de alimentos em açougues e fiambrierias no Estado do Rio Grande do Sul.



**Portaria Municipal
21575595
/2022**

Dispõe sobre o Curso de Capacitação em Boas Práticas em Comércio de Alimentos no Município de Porto Alegre

Anexo

Distribuição dos bairros por região do Orçamento Participativo (OP)

HUMAITÁ / NAVEGANTES	Anchieta, Farrapos, Humaitá, Navegantes, São Geraldo
NOROESTE	Boa Vista, Cristo Redentor, Higienópolis, Jardim Europa, Jardim Floresta, Jardim Lindóia, Jardim São Pedro, Passo D'Aríea, Santa Maria Goretti, São João, São Sebastião, Vila Ipiranga
LESTE	Bom Jesus, Chácara das Pedras, Jardim Carvalho, Jardim do Salso, Jardim Sabará, Morro Santana, Três Figueiras, Vila Jardim
LOMBA DO PINHEIRO	Agronomia, Lomba do Pinheiro
NORTE	Sarandi, Santa Rosa de Lima
NORDESTE	Mário Quintana
PARTENON	Coronel Aparício Borges, Partenon, Santo Antônio, São José, Vila João Pessoa
RESTINGA	Pitinga, Restinga
GLÓRIA	Belém Velho, Cascata, Glória
CRUZEIRO	Medianeira, Santa Tereza
CRISTAL	Cristal
CENTRO SUL	Camaquã, Campo Novo, Cavallhada, Nonoai, Teresópolis, Vila Nova
EXTREMO SUL	Belém Novo, Boa Vista do Sul, Chapéu do Sol, Extrema, Lageado, Lami, Ponta Grossa, São Caetano
EIXO BALTAZAR	Costa e Silva, Jardim Itu, Jardim Leopoldina, Parque Santa Fé, Passo das Pedras, Rubem Berta
SUL	Aberta dos Morros, Espírito Santo, Guarujá, Hípica, Ipanema, Jardim Isabel, Pedra Redonda, Serraria, Sétimo Céu, Tristeza, Vila Assunção, Vila Conceição
CENTRO	Auxiliadora, Azenha, Bela Vista, Bom Fim, Centro Histórico, Cidade Baixa, Farroupilha, Floresta, Independência, Jardim Botânico, Menino Deus, Moinhos de Vento, Mont'Serrat, Petrópolis, Praia de Belas, Rio Branco, Santa Cecília, Santana
ILHAS	Arquipélago: Ilha das Flores, Ilha da Pintada, Ilha do Pavão, Ilha Grande dos Marinheiros

EXPEDIENTE

Secretário Municipal de Saúde: Fernando Ritter

Diretora de Vigilância em Saúde: Aline Vieira Medeiros

Diretora-Adjunta: Juliana Dorigatti

Gerente Unidade de Vigilância Sanitária: Roxana Pinto Nishimura

Núcleo de Vigilância de Alimentos: Emílio Carlos Silva dos Santos, Jefferson Grada da Silva, Márcia Helena Prado Zuanazzi, Paulo Rogério Rocha Jardim, Sílvia Pauli, Tânia de Melo Barbosa Speroni

Elaboração: Juliana Hinterlang Costa (residente) e Sílvia Pauli

Colaboração: Mariana Freij (estagiária) e Júlia Costa Menezes (residente)

Revisão: Patrícia Costa Coelho de Souza

Formatação: Juliana Hinterlang Costa (residente), Patrícia Costa Coelho de Souza e Sílvia Pauli

REFERÊNCIA

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Imunizações e Doenças Transmissíveis. Vigilância epidemiológica das doenças de transmissão hídrica e alimentar : manual de treinamento / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Imunização e Doenças Transmissíveis. – Brasília : Ministério da Saúde, 2021.