



ORIENTAÇÕES AO SETOR SOBRE AQUISIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

ALERTA SANITÁRIO

Em razão de recentes casos de intoxicação relacionados ao consumo de bebidas adulteradas com metanol no Estado de São Paulo, o SinhoRes – Sindicato de Hotéis, Bares e Restaurantes de Osasco – Alphaville e Região e a FHORESP – Federação de Hotéis, Restaurantes e Bares do Estado de São Paulo, orientam:

1. AQUISIÇÃO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS

1.1. Fornecedores Formais

- ***SOMENTE*** adquira bebidas de fornecedores com CNPJ ativo e regularidade comprovada no segmento
- Mantenha cadastro atualizado dos fornecedores, incluindo contratos e documentação
- ***NUNCA*** adquira de vendedores informais ou sem documentação fiscal
- Desconfie de ofertas com preços anormalmente baixos em relação ao mercado

1.2. Documentação Obrigatória

Exija do fornecedor:

- Nota Fiscal válida – com chave de 44 dígitos (confira no portal oficial)
- Registro do estabelecimento no MAPA – Ministério da Agricultura)
- Registro de cada bebida no MAPA (válido por até 10 anos)
- Certificado de Análise (CoA) do lote, contendo teor alcoólico, parâmetros físico-químicos e conformidade com padrões de qualidade
- Comprovação de Boas Práticas de Fabricação (BPF): Manual de BPF, certificações ou



declaração do Responsável Técnico

1.3. Para Bebidas Importadas

- Exija comprovação de registro do importador no MAPA
- Solicite declaração de regularidade da importação

2. PROCEDIMENTOS NO RECEBIMENTO

2.1. Conferência Obrigatória

No momento do recebimento, confira:

- Marca, produto, teor alcoólico e volume
- Número do lote (deve corresponder ao da Nota Fiscal)
- Identificação do fabricante/importador (CNPJ e endereço)
- Data de fabricação/validade

2.2. Inspeção Visual das Embalagens

RECUSE produtos com:

- Lacre/rolha violados ou cápsulas tortas
- Rótulos desalinhados ou de baixa qualidade
- Ausência de identificação do fabricante/importador
- Lotes ausentes, repetidos ou ilegíveis
- Vidro com rebarbas
- Erros grosseiros de ortografia ou acabamento gráfico

2.3. Procedimento de Dupla Checagem (RECOMENDADO)

- Abertura de caixas na presença de duas pessoas
- Registro fotográfico de rótulos e lotes



- Anotação de: data, quantidade, fornecedor, número e chave da NF-e
- Arquivamento organizado da documentação

3. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA

Todos os rótulos devem conter:

- Nome do produto
- Razão social e CNPJ do fabricante/importador
- Número de registro no MAPA
- Teor alcoólico
- Número do lote
- Data de fabricação e validade

4. PRÁTICAS PROIBIDAS

É VEDADO:

- Transvasar ou reacondicionar bebidas
- Aceitar produtos sem Nota Fiscal
- Realizar “testes caseiros” (cheirar, provar, acender) em produtos suspeitos

5. SINAIS DE ALERTA PARA ADULTERAÇÃO

Fique atento a:

- Preço muito abaixo do praticado no mercado
- Lacre/cápsula tortos ou mal posicionados
- Odor irritante ou de solvente
- Lote divergente do informado na Nota Fiscal



- *Relatos de consumidores com*: visão turva, dor de cabeça intensa, náusea, tontura ou alteração de consciência

6. PROTOCOLO DE EMERGÊNCIA

6.1. Em Caso de Suspeita de Adulteração

AÇÃO IMEDIATA:

1. *INTERROMPA* imediatamente a venda/serviço do lote suspeito
2. *ISOLE* fisicamente as unidades com etiqueta “BLOQUEADO – SUSPEITA”
3. *REGISTRE* horário, responsáveis e circunstâncias
4. *PRESERVE* evidências: garrafas íntegras, meias-garrafas, rolhas, caixas, rótulos
5. *GUARDE* ao menos uma amostra íntegra por lote para eventual perícia

6.2. Notificações Obrigatórias

Acione imediatamente:

- *Disque-Intoxicação*: 0800 722 6001 (Anvisa) para orientação clínica
- *Vigilância Sanitária* municipal/estadual
- *Polícia Civil*: 197
- *PROCON* local
- *Ministério da Agricultura e Pecuária* (quando aplicável)

6.3. Se Houver Consumidores Sintomáticos

- Oriente-os a procurar urgência médica *IMEDIATAMENTE*
- Forneça todas as informações sobre o produto consumido
- Preserve documentação para auxiliar atendimento médico

6.4. Preservação de Evidências



Mantenha organizados:

- Registros de compras dos últimos três dias
- Registros de vendas
- Imagens de CFTV
- Planilhas de recebimento
- Documentação fiscal completa

7. RESPONSABILIDADES LEGAIS

7.1. Crimes Previstos

- *Art. 272 do Código Penal*: Adulterar ou falsificar bebida (reclusão e multa)
- *Art. 7º, IX, da Lei 8.137/1990*: Colocar no mercado produto impróprio ao consumo

7.2. Código de Defesa do Consumidor

O fornecedor tem o dever de:

- Assegurar produtos seguros
- Fornecer informação adequada
- Adotar medidas de comunicação e recall quando necessário

7.3. Legislação Específica de Bebidas

- Lei nº 8.918/1994
- Decreto nº 6.871/2009
- Instrução Normativa MAPA nº 72/2018
- Instrução Normativa MAPA nº 4/2021
- Portaria MAPA nº 237/2019



Hospedagem
& Alimentação
SinHoRes
Osasco - Alphaville e Região



8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

A conformidade com estas orientações não apenas protege a saúde dos consumidores, mas também:

- Resguarda juridicamente seu estabelecimento
- Facilita investigações quando necessário
- Demonstra responsabilidade empresarial
- Fortalece a credibilidade do setor

***A prevenção é nossa melhor estratégia.* Contamos com a colaboração de todos para o cumprimento rigoroso destas medidas.**

Para esclarecimentos adicionais, entre em contato com o SinHoRes Osasco-Alphaville e Região.

*** Orientações em consonância com a Nota Técnica 6/2025 do CNCP/SENACON, normas do MAPA – Ministério da Agricultura e Manuais de Boas Práticas do SinHoRes Osasco-Alphaville e Região e da FHORESP***

Permanecemos à disposição para qualquer outro esclarecimento.

Atenciosamente,

Equipe SinHoRes Osasco – Alphaville e Região

**DEFENDEMOS A
SUA EMPRESA**



Avenida Santo Antônio, 1453, Sala 1111 Edifício CEO – Complexo Empresarial – Osasco – Centro – Osasco – SP CEP. 06083-210



www.sinhoresosasco.com.br



+55 11 4384-7010



contato@sinhoresosasco.com.br