Quadro 2. Categorização geral de não Conformidades em estabelecimentos prestadores de serviços de processamento de lâmpadas inservíveis contendo mercúrio metálico.

DESCRIÇÃO	NÁO CONFORMIDADE	TIPO
Aspectos gerais	Concentração de vapor de mercúrio acima do Valor Máximo, de 0,12 mg/m3, detectado por meio de medição direta pela equipe de inspeção	Não Conformidade Crítica
	Equipamentos Quebra-Lâmpadas Móveis, denominados "Papa-Lâmpadas" ("Drum Top Crusher" ou "BulbÉater"), utilizados de forma temporária, no endereço do gerador ou qualquer outro local, no processamento de lâmpadas inservíveis que contêm mercúrio	Não Conformidade Crítica
	Ausência de sistema de exaustão nos equipamentos para reter o mercúrio em seus sistemas de filtros	Não Conformidade Crítica
	Resultado das amostragens realizadas pela empresa, com valores de concentração de vapor de mercúrio, representativas de uma jornada de 8h/dia e 48h/semanais, superior ao Limite de Tolerância, de 0,04 mg/m3	Não Conformidade Maior
	Ausência de licenças ambientais e de corpo de bombeiros vigentes	Não Conformidade Maior
	Falta de Programa de Proteção Respiratória	Não Conformidade Crítica
	Falta de procedimentos operacionais preestabelecidos para remoção imediata e limpeza de derramamentos, cujo documento deve ser fixado em local de fácil visualização para os trabalhadores	Não Conformidade Crítica
	Ausência de documentos sistematicamente organizados a respeito dos procedimentos gerais de segurança	Não Conformidade Menor
	Falta de orientações e treinamentos aos funcionários, devidamente registradas, a respeito dos riscos envolvidos na atividade e de dos procedimentos para situações de emergência	Não Conformidade Menor
	Falta de comunicação aos funcionários, devidamente registrada, sobre os equipamentos de segurança coletivos e individuais	Não Conformidade Menor
Área Física	Ambientes de recepção, armazenamento e processamento de lâmpadas, bem como armazenamento dos resíduos, ocupando área física junto aos demais setores da empresa, como os administrativos e de apoio ao trabalhador	Não Conformidade Crítica
	Ausência de piso impermeável	Não Conformidade Maior
	Ausência de drenagem selada nas áreas de processamento dos produtos	Não Conformidade Maior
Acesso às áreas	Área destinada ao processamento das lâmpadas e armazenamento dos resíduos gerados com acesso livre a outros trabalhadores que não àqueles realmente necessários no local	Não Conformidade Crítica
	Atividade de processamento das LIM realizada próxima às entradas de ar da instalação	Não Conformidade Crítica
Condições do Ambiente	Ausência de sistema de ventilação local exaustora que garanta que o vapor de mercúrio e as poeiras advindas dos processos não se dispersem no ambiente	Não Conformidade Crítica
	Ar exaurido do sistema de ventilação liberado em lugar próximo às portas, janelas e entradas de ar	Não Conformidade Crítica
	Ausência de ventiladores e exaustores devidamente projetados para a adequada troca do ar interior	Não Conformidade Maior
Condições de higiene, limpeza e manutenção do local	Ausência de limpeza diária dos equipamentos e do local de trabalho	Não Conformidade Menor
Condições de estocagem e transporte	Lâmpadas avariadas, acondicionadas em recipientes sem fechamento hermético ou sem selo d'áqua	Não Conformidade Crítica
	Recipientes não íntegros, com perfuração, ferrugem ou partes amassadas	Não Conformidade Crítica
	Ausência de sistema de ventilação local exaustora com captação de ar próxima ao ponto de abertura e fechamento do equipamento utilizado no processamento das lâmpadas	Não Conformidade Crítica
	Ausência de sistema de filtração de ar no equipamento para o processamento das lâmpadas que garanta que o vapor de mercúrio, poeiras com pó de fósforo e vidro sejam efetivamente contidos	Não Conformidade Crítica
	Ausência de recipiente para acondicionamento das lâmpadas durante o transporte, adequado às características de tamanho e formato e que evite a quebra e liberação de vapor de mercúrio	Não Conformidade Maior
	Ausência de recipiente para acondicionamento das lâmpadas nos ambientes de recepção e armazenamento, adequado às suas características de tamanho e formato e que evite a quebra e liberação de vapor de mercúrio	Não Conformidade Maior
	Ausência de recipientes para os produtos já processados devidamente fechados e acondicionados de forma a evitar escape de vapores, armazenados sobre paletes e respeitando o número máximo de empilhamento	Não Conformidade Maior
	Utilização de equipamentos que não garantam o descarregamento e a movimentação de cargas de maneira segura	Não Conformidade Crítica
	Manuseio dos resíduos sólidos gerados na trituração de LÍM, como a separação, peneiramento, dentre outros, sem recuperação de mercúrio	Não Conformidade Crítica
Equipamentos de Proteção Individual (EPI)	EPI não fornecido, fornecido sem Certificado de Aprovação (CA), inadequado ao risco, sem substituição quando danificado, não higienizados, sem manutenção periódica, sem o devido treinamento para seu uso correto, sem local para guarda e conservação	Não Conformidade Crítica
8.5. Conclusão da inspeção, classifica	cão do estabelecimento em função das NC, estabelecimento de prioridades e a definição das ações posteriores	

Concluída a inspeção do local de trabalho é essencial redigir o relatório. Esse deve ser objetivo e exato, indicando claramente as carácterísticas do local de trabalho, as NC e condições de risco observadas e demais fatores que se julgar relevante. Na conclusão da avaliação do estabelecimento deve ser considerada a classificação disposta no quadro 3.

Quadro 3. Classificação do estabelecimento

Quando não são identificadas NC;
Quando são identificadas 5 ou menos NC Menores.
Quando são identificadas cinco ou menos NC Maiores;
Quando são identificadas mais de cinco NC Menores.
Uma ou mais NC críticas;
Quando são identificadas mais de cinco NC Maiores;
Falha em adotar as ações corretivas propostas nos planos de adequação elaborados e implantados em decorrência de inspeção sanitária;
Recorrência da mesma NC Maior em duas inspeções consecutivas;
Recorrência das mesmas NC Menores em três inspeções consecutivas;

O relatório deve ser entregue e discutido com os representantes do estabelecimento, que deverá utilizá-lo como base para a elaboração do cronograma de adequação.

No estabelecimento classificado como insatisfatório, no qual foram encontradas uma ou mais NC Críticas, com indicação de risco grave e iminente à saúde e segurança dos trabalhadores, devem ser adotadas medidas administrativas imediatas visando afastar os trabalhadores da exposição ao mercúrio. Tais medidas incluem lavratura do Auto de Infração e do Auto de Imposição de Penalidade de interdição parcial ou total do estabelecimento, setores, dependências, equipamentos, utensílios, recipientes, etc, conforme a situação exigir

Nas demais situações, referentes às NC Maiores e Menores detectadas na inspeção, o estabelecimento deve elaborar cronograma de adequação e protocolar no serviço de vigilância, em prazo estabelecido pela equipe.

O cronograma de adequação protocolado deve ser avaliado pela equipe que realizou a inspeção. Após avaliação, a equipe deve emitir parecer técnico, deferindo ou não o cronograma proposto, e estabelecer a necessidade de reinspeção ou apenas análise documental. Deve ser dada ciência ao estabelecimento do resultado da avaliação.

Em caso de indeferimento, o estabelecimento deve ser notificado a apresentar novo cronograma para avaliação. Se deferido, a equipe responsável pela inspeção deve monitorar os prazos propostos no cronograma.

No caso do não cumprimento das correções propostas no prazo estabelecido, a equipe de inspeção deve adotar as medidas administrativas necessárias conforme estabelecido na legislação vigente, em consonância com a descrição e conclusão do relatório de inspeção.

Se as ações corretivas forem completamente implementadas durante o período da inspeção, o estabelecimento poderá ser classificado como satisfatório.

CVS 20/2020- GT Alimentos/DITEP

Assunto: Recomendações para a reabertura segura de tamento da Covid-19.

Considerando a publicação de protocolos sanitários do Plano São Paulo para permitir a retomada econômica de serviços e atividades não essenciais durante a pandemia do coronavírus a partir de 01 de junho de 2020 e as normas de boas práticas, o Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo apresenta a seguir as principais recomendações para os estabelecimentos da área de alimentos.

Destacamos que os Protocolos Setoriais devem ser implantados conforme as orientações disponíveis em https://www. saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/planosp, e ainda, a importância de acompanhar as publicações oficiais dos órgãos municipais de vigilância sanitária para adequação de cada serviço no âmbito local.

- 1. Organização/Distanciamento Social
- 1.1. Imprimir cartaz com as orientações sobre o Covid 19 e disponibilizar em local visível:
- 1.2 Fornecer em local próximo à entrada/ início da fila do self service, álcool gel a 70% para clientes;
- 1.3. Organizar a entrada de pessoas para que não haja aglomeração mantendo a distância mínima de 1.5 metro em todos os ambientes, internos e externos, ressalvadas as exceções em razão da especificidade da atividade ou para pessoas que dependam de acompanhamento ou cuidados especiais, tais como criancas de até 12 anos, idosos e pessoas com deficiência:
- 1.4. Organizar as filas de espera utilizando senhas, preferencialmente digitais, via celular ou

outro meio digital, ou ainda, providenciar espacos alternativos destinados à espera dos clientes;

- 1.5. Alterar a disposição das mesas e cadeiras para garantir o distanciamento mínimo e reduzir o número de pessoas por mesa: 1.6. Adequação para uso de cardápios que não necessitem
- de manuseio ou cardápios que possam ser higienizados (e.g. menu hoard, cardánio digital com OR code, cardánio plástico de reutilização ou de papel descartável);
- 1.7. Estabelecimentos que trabalhem com sistema de self service devem estabelecer funcionários específicos para servir os clientes ou disponibilizar luvas descartáveis de plástico para que os clientes se sirvam: 1.8. Disponibilizar talheres devidamente acondicionados
- aos clientes, além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos; 1.9. Guardanapos de papel devem ser oferecidos ao cliente
- em dispensers protegidos ou embalados; 1.10. Disponibilizar temperos e condimentos em sachês ou em porções individualizadas diretamente da cozinha a cada
 - 1.11. Não disponibilizar alimentos para degustação;
- 1.12. Organizar o fluxo do estabelecimento para que comida pronta não cruze com pratos usados e retirada de lixo:

- 1.13. Sempre que possível, as transações de pagamento devem ser realizadas por funcionário específico, que não manipule alimentos, objetos e utensílios relacionados a alimentação/refeição.
- Estimular para que seiam feitas preferencialmente via cartão ou outro meio eletrônico. Quando o pagamento for realizado em dinheiro, o funcionário deve higienizar as mãos após guardá -lo em local adequado.
 - 2. Funcionários
- 2.1. Fornecer informações aos trabalhadores sobre as principais medidas de prevenção a infecção pelo novo coronavírus conforme vem sendo divulgado pelos órgãos oficiais de saúde e fornecer material informativo sobre o assunto. Disponível no link: http://saopaulo.sp.gov.br/coronavirus/;
- 2.2. Antes da abertura do estabelecimento, reunir a equipe de funcionários para identificar as medidas de segurança a serem adotadas:
- 2.3. Orientar os funcionários que a higienização das mãos com água e sabão é uma das estratégias mais efetivas para reduzir o risco de transmissão e de contaminação pelo novo coronavírus. As mãos devem ser lavadas com frequência e sempre que: ao chegar ao trabalho;

antes e após a colocação da máscara; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz; fumar: usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; recolher lixo e outros resíduos; tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;

tocar em alimentos não higienizados ou crus; houver interrupção do serviço e iniciar um outro; pegar em dinheiro.

- 2.4. Orientar os funcionários para evitar falar excessiva mente, rir, tossir, espirrar, boceiar, tocar nos olhos, nariz e boca durante atendimento e manipulação de alimentos;
- 2.5. Evitar o compartilhamento de objetos pessoais de trabalho, tais como canetas, lápis, copos, vasilhas e outros objetos. Estimular o uso de recipientes individuais para o consumo de água, evitando o contato direto da boca com as torneiras dos
- 2.6. Uniformes, equipamentos de proteção e máscaras não devem ser compartilhados;
- 2.7. Lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada. Usá-los somente nas dependências da empresa;
- 2.8. Nos vestiários, devem ser tomados os cuidados para evitar a contaminação cruzada
 - guardar em local adequado os uniformes limpos; definir local específico para uniformes sujos:
 - os sapatos não devem ter contato com os uniformes;
- 2.09. Manter atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento;
- 2.10. Ter procedimento para atividades desenvolvidas pelos entregadores no delivery. No caso de entregadores pertencentes ao quadro do estabelecimento, este é responsável pelo fornecimento das máscaras e demais produtos de higienização, como álcool em gel 70%, para que os funcionários possam higienizar as mãos, as máquinas de cartões e bags de transporte. No caso de entregadores pertencentes às plataformas de delivery ou empresas terceirizadas, estas são responsáveis pelo fornecimento de materiais e produtos e capacitação de seus funcionários:
- 2.11. Afastar funcionários que apresentem febre e/ou sintomas respiratórios (tosse seca, dor de garganta, mialgia, cefaleia e prostração, dificuldade para respirar e batimento das asas nasais) os quais devem retornar somente anós o término.

3. Instalações

- 3.1. Disponibilizar a todos os funcionários e clientes, local acessível para lavagem das mãos com água corrente, sabão e papel toalha, e fornecer, como alternativa complementar, solução de higienização de mãos a base de álcool em gel 70%;
- 3.2. Em locais fechados, todos os ambientes devem ter cartazes com as principais medidas e recomendações, ou devem ser distribuídos folder digitais:
- 3.3. Manter todas as áreas ventiladas, inclusive refeitórios e locais de descanso. Quando possível, evitar o uso de ar condicionado. Caso seja a única opção de ventilação, instalar e manter filtros e dutos limpos, além de realizar a manutenção e limpeza semanais do sistema de ar condicionado por meio de Plano de Manutenção, Operação e Controle.
- 3.4. Contratar profissional capacitado para avaliar a necessidade de limpeza do sistema de
- exaustão, especialmente nos casos em que o estabelecimento permaneceu fechado;
 - 4. Higienização

- 4.1. Orientar os clientes quanto à lavagem das mãos e utilização de álcool em gel 70% antes de consumirem a refeição, seja de forma escrita ou oral
- 4.2. Cumprir o Programa de Limpeza implementado no estabelecimento, de forma que todos os equipamentos, utensílios, superfícies e instalações sejam higienizados com frequência;
- 4.3. Realizar a higienização adequada dos apoios de carrinhos e cestas de supermercados;
- 4.4. Funcionários devem higienizar as mesas e cadeiras após cada uso e troca de cliente;
- 4.5. Higienizar balcões, bancadas, esteiras, caixas registradoras, calculadoras, máquinas de cartão, telefones fixos/móveis e outros itens de uso comum, com produtos saneantes notificados/registrados junto ao órgão competente. O modo de uso dos produtos saneantes deve obedecer às instruções recomendadas pelos fabricantes;
- 4.6. Retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar
- 5. Transporte De Alimentos
- 5.1. O transporte de refeições prontas para consumo deve ser realizado em veículos fechados ou compartimentos fechados e próprios para este fim. As refeições prontas para consumo devem ser acondicionadas em recipientes de material sanitário ou embalagens próprias para alimentos devidamente identificados com o nome e o endereço do estabelecimento produtor, a data de preparo e o prazo de validade;
- 5.2. Os veículos para transporte de alimentos devem apre sentar-se em bom estado de conservação, limpos, organizados e livres de animais sinantrópicos, produtos tóxicos, substâncias e objetos estranhos à atividade, além de garantir a integridade e a qualidade dos

produtos;

- 5.3. Os compartimentos de entrega devem ser higienizados interna e externamente com frequência. Devem ser evitadas aberturas desnecessárias e não devem ser deixados sobre o piso ou locais não higienizados.
- 6. Máscaras De Proteção Respiratória De Uso Não Profissional
- 6.1. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem estar de acordo com as orientações do Ministério da Saúde (Nota Informativa no. 3/2020), da Anvisa (Orientações Gerais - Máscaras faciais de uso não profissional, de 03/04/2020 e Nota Técnica (NT) 47/2020 - atualiza a NT 23/2020 e orienta o setor sobre o uso de luvas e máscaras nos estabelecimentos) e com o "Guia ABNT PR 1002:2020 Máscaras de proteção respi ratória de uso não profissional";
- 6.2. Os manipuladores de alimentos devem utilizar máscara de proteção respiratória de uso não profissional durante toda a iornada de trabalho:
- 6.3. As máscaras devem ser trocadas sempre que estiverem úmidas, com sujeira aparente, danificadas, se houver dificuldade para respira ou a cada 3 horas;
- 6.4. As máscaras confeccionadas com TNT nodem ser danificadas durante o processo de higienização e por isso nunca devem ser reutilizadas. Estas máscaras devem ser descartadas sempre que umedecidas ou danificadas e/ou após no máximo 3 horas de uso:
- 6.5. As máscaras confeccionadas em tecidos (algodão ou mistos) podem ser reutilizadas, mas, para tanto, devem ser higienizadas diariamente, incluindo uma etapa inicial de desinfecção seguida de enxágue para retirar o excesso do agente desinfetante, para então ser lavada com água corrente e sabão neutro.
- 6.5.1. A desinfecção pode ser feita ao deixar de molho por pelo menos 20 minutos em solução de água sanitária (prepare uma solução diluindo duas colheres de sopa do produto com concentração entre 2 e 2,5% para cada litro de água ou conentação do fabricante no rótulo) ou ou saneante desenvolvido para essa finalidade (ler instruções nos
- 6.5.2. Evite torcer a máscara com força e deixe-a secar naturalmente:
- 6.5.3. Caso seja utilizada máguina de lavar roupas, pode-se programar o ciclo completo de lavagem (lavagem, enxague, secagem) de pelo menos 30 minutos com uma temperatura de lavagem de 60°C. A máscara deve ser lavada senaradamente de outras roupas e para garantir a fricção mecânica do processo, completar a carga com tecidos velhos e inutilizados (como lencóis e toalhas). Não é recomendado o uso de amaciantes:
- 6.5.4. Cada funcionário deve ter quantidade suficiente de máscaras para cada dia da semana, e ainda, se possível, adotar um sistema de cores para cada período de utilização ou marcações na própria máscara que permitam identificar se houve a troca.
- 6.6. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser descartadas em lixeira com embalagem plástica de preferência com tampa e não operadas manualmente:
- 6.7. As máscaras de proteção respiratória de uso não profissional devem ser de uso individual, bem ajustadas ao rosto e cobrir totalmente a boca e o nariz do trabalhador sem deixar espaços laterais;
- 6.8. Os manipuladores de alimento devem ser orientados sobre a importância de evitar tocar o tecido da máscara e que, caso isso ocorra, devem lavar as mãos com água e sabão imediatamente
- 6.9. Os manipuladores de alimento podem utilizar máscara de proteção facial de polímero (viseira ou face shield) durante o preparo, transporte e reposição de alimentos nos balções e vitrines refrigeradas ou de exposição de produtos como medida adicional de proteção, ou seja, em complementação ao uso de máscaras de proteção respiratória de uso não profissional .

forma de manipular e remover este equipamento de forma a não tocar suas superfícies interna e externa nessas ocasiões:

6.9.1. Os trabalhadores devem ser capacitados guanto a

- 6.9.2. As superfícies interna e externa do equipamento em ser higienizadas no mínimo a cada 60 minutos com álcool a 70%, hipoclorito de sódio ou outro desinfetante aprovado pela Anvisa para este fim durante sua utilização;
- 6.9.3. Não devem usar este equipamento os manipuladores de alimento que exercem atividades junto a fogão, forno, fritadeira, steamer, chapa ou qualquer equipamento gerador de calor, vapor ou fogo. (Republicado por ter saído com incorreções)

GRUPO DE VIGILÂNCIA VIII - MOGI DAS CRUZES

Despacho do Diretor Técnico de Saúde II. de 3-8-2020 Comunicado de Deferimento referente à protocolo: 001.0725.000.204/16 Data de Protocolo: 29-02-2016 CEVS: 353060790-864-001231-1-0 Data de Validade: 30-07-2021 Razão Social: Centro Oncológico Mogi das Cruzes Ltda CNPJ/CPF: 48.095.202/0001-90 Endereço: Rua Dr. Osmar Marinho Couto, 78 Alto do Ipiranga Município: Mogí Das Cruzes CEP: 08730-500 UF: SP Resp. Legal: Flávio Isaías Rodrigues CPF: 12244627853 Resp. Técnico: Flávio Isaías Rodrigues CPF: 12244627853 CBO: 06159 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:15.087 UF: SP Resp. Técnico: Helena Fragata Torralvo CPF: 21988590841 CBO: 06159 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:124.738 UF: SP

Comunicado de Deferimento referente à protocolo: 1449840/19 data de protocolo: 30-05-2019 CEVS: 353060790-864-001231-1-0 Data de Validade: 24-07-2021 Razão Social: Centro Oncológico Mogi das Cruzes Ltda Cnpj/Cpf: 48.095.202/0001-90 Endereço: Rua Dr. Osmar Marinho Couto, 78 Alto do Ipiranga Município: Mogí Das Cruzes CEP: 08730-500 UF: SP Resp. Legal: Flávio Isaías Rodrigues Cpf: 12244627853 Resp. Técnico: Flávio Isaías Rodrigues CPF: 12244627853 CBO: 06159 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:15.087 UF: SP Resp. Técnico: Rafael Ricardo da Silva Miranda Zapata CPF: 35584355836 CBO: 06159 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:149300 UF: SP

Comunicado de Deferimento referente à protocolo: 1449859/19 Data de Protocolo:30/05/2019 CEVS: 353060790-864-001231-1-0 Data de Validade: 24-07-2021 Razão Social: Centro Oncológico Mogi das Cruzes Ltda Cnpj/Cpf: 48.095.202/0001-90 Endereco: Rua Dr. Osmar Marinho Couto, 78 Alto do Ipiranga Município: Mogí Das Cruzes CEP: 08730-500 UF: SP Resp. Legal: Flávio Isaías Rodrigues Cpf: 12244627853 Resp. Técnico: Flávio Isaías Rodrigues CPF: 12244627853 CBO: 06159 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:15.087 UF: SP Resp. Técnico: Rafael Ricardo da Silva Miranda Zapata CPF: 35584355836 CBO: 06159 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:149300 UF: SP

Comunicado de Deferimento referente à protocolo: 3356253/19 Data de Protocolo:29/11/2019 CEVS: 353060790-861-001525-1-0 Data de Validade: 29-07-2021 Razão Social: Notre Dame Intermédica Saúde S.a Cnpj/Cpf: 44.649.812/0271-76 Endereco: Rua Doutor Osmar Marinho Couto, 71 Alto do Iniranga Município: Mogi das Cruzes CEP: 08730-500 UF: SP Resp. Legal: Marcelo Eduardo Magalhães CPF: 14851707886 Resp. Técnico: José Alferio Di Giaimo CPF: 04841920862 CBO: 06105 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:56003 UF: SP Resp. Técnico: Felipe Albuquerque Moreira CPF: 11908280735 CBO: 225125 Conselho Prof.: CRM No. Inscr.:159.007. UF: SP Despacho do Diretor Técnico de Saúde II. de 03-08-

LTA Deferimento, referente a: Protocolo: 2020/28698 Atividade Econômica do Estabelecimento: Comércio Atacadista de Mercadorias em Geral, sem Predominância de Alimentos Ou de Insumos Agropecuários.

Razão Social: Supermed Comércio e Importação de Produ-Médicos e Hospitalares Ltda Município: Arujá/SP.

Despacho da Diretora Técnica de Saúde II, de 03-08-2020

Deferimento referente à protocolo: 001.0725.000.947/18 Data de Protocolo: 25-09-2018 CEVS: 350390190-521-000001-1-6 Data de Validade: 08-10-2018 Razão Social: Empresa Brasileira de Logística em Mobil. E Gestão Ltda CNPJ/CPF: 11.113.342/0005-68 Endereço: Av. Tower Automotive, 300 Galpões 12,13 E 14 Perová Município: Arujá Cep: 07430-350 UF: SP Resp. Legal: Marcos Roberto da Silva Napolitano CPF: 08013342840 Resp. Técnico: Sarah Regina Lopes Silva CPF: 37499085830 Cbo: Conselho Prof.: Crf No. Inscr.:88.327 UF: SP

O Diretor da Grupo Estadual de Vigilância Sanitária VIII Mogi das Cruzes. Defere O(a) Cancelamento de Licenca Sanitária do Estabelecimento. O(s) Responsável(s) Assume(m) Cumprir a Legislação Vigente e Observar as Boas Práticas Referentes as Atividades Prestadas. Respondendo Civil e Criminalmente pelo não Cumprimento de Tais Exigências, Ficando Inclusive Sujeito(s) Ao Cancelamento Deste Documento Mogí Das Cruzes

GRUPO DE VIGILÂNCIA IX - FRANCO DA **ROCHA**

Despacho da Diretora Técnica, de 03-08-2020 Interessado: Comercial Garcia de Informatica - Ltda Assunto: Auto de Infração 032014

Número de referência: GVS IX 237/2020 Documento: SES-PRC-2020/30506

- 1 . Ciente
- 2. Considerando a manifestação da autoridade autuante;
- 3 . Considerando o disposto nas Leis Estaduais 10.083/98 e 10.177/98:
- 4 . A Diretoria Técnica do GVS IX Franco da Rocha/CVS/ CCD/SES-SP torna público o indeferimento da defesa interposta