BÔNUS 4 · COZINHA QUE VENDE

Guia MEI + Vigilância Sanitária

O caminho para vender comida feita em casa com CNPJ e dentro das regras, em linguagem simples.

[foto real: mão segurando o celular com o certificado MEI aberto, ao lado de potes etiquetados]

Material em PDF para ler no celular ou imprimir. Preços e regras de referência conferidos em 03/11/2026. Produto educativo: não promete renda nem resultado de vendas.

Antes de tudo

Você pode fazer o lote teste e a degustação antes de formalizar. Quando as vendas ficarem frequentes, o MEI é o caminho mais simples e barato para vender com CNPJ.

> Este guia resume regras federais e do estado de São Paulo conferidas em 03/11/2026. Regras municipais mudam de cidade para cidade: confirme sempre na **Sala do Empreendedor** ou na **Vigilância Sanitária** da sua prefeitura. Não é assessoria jurídica nem contábil.

1. O que é o MEI

Microempreendedor Individual: um CNPJ para quem trabalha sozinho (ou com poucos ajudantes) e fatura até o limite anual. Você paga um valor fixo por mês (o DAS) e passa a ter direito a benefícios do INSS, como aposentadoria por idade, auxílio-doença e salário-maternidade, cumpridas as carências.

Item	Como está em 2026
Limite de faturamento	R$ 81 mil por ano (média de R$ 6.750 por mês).
Mudança aprovada	A Lei Complementar nº 238/2026, publicada em 21/10/2026, sobe o limite para R$ 110 mil em 2027 e R$ 140 mil em 2028 e permite contratar até 2 empregados. Confira a data de vigência no Portal do Empreendedor antes de contar com o novo limite.
Pagamento mensal (DAS)	R$ 82,05 (comércio ou indústria), R$ 86,05 (serviços) ou R$ 87,05 (comércio e serviços), com base no salário mínimo de R$ 1.621. Vence todo dia 20.
Abertura	Gratuita, pelo Portal do Empreendedor (gov.br). Desconfie de site que cobra para abrir MEI.
Declaração anual	DASN-SIMEI, até 31 de maio, com o faturamento do ano anterior.

2. Ocupações de MEI para quem vende comida

Na abertura, você escolhe uma ocupação principal e até 15 secundárias. Estas são as mais usadas por quem produz em casa:

Ocupação no Portal do Empreendedor	Para quem vende
Doceiro(a) independente	Brigadeiros, doces no pote, bolos, tortas
Salgadeiro(a) independente	Salgados fritos e assados
Marmiteiro(a) independente (CNAE 5620-1/04)	Marmitas, pratos prontos, congelados
Padeiro(a) independente (CNAE 1091-1/01)	Pães e produtos de padaria
Bolacheiro(a)/Biscoiteiro(a) independente (CNAE 1092-9/00)	Biscoitos, cookies, rosquinhas
Sorveteiro(a) independente (CNAE 4729-6/99)	Geladinho, picolé, sorvete

Confira o nome exato e o código na lista oficial de ocupações do Portal do Empreendedor no momento da abertura: a lista é atualizada pelo Comitê Gestor do Simples Nacional.

3. Passo a passo para abrir

1. Crie ou atualize sua conta **gov.br** (nível prata ou ouro; pode subir de nível pelo app gov.br com reconhecimento facial ou pelo banco).
2. Acesse o **Portal do Empreendedor** e clique em “Quero ser MEI” → “Formalize-se”.
3. Informe a ocupação principal (e as secundárias), a forma de atuação (por exemplo, “estabelecimento fixo” se produz em casa e entrega) e o endereço.
4. Responda às declarações (inclusive a de que cumpre as exigências da prefeitura) e conclua. Você recebe o **CNPJ** e o **CCMEI** (Certificado da Condição de MEI) na hora.
5. Consulte na prefeitura se a sua atividade, no seu endereço, precisa de alvará ou licença. Muitas cidades dispensam alvará para atividade de baixo risco, mas a produção de alimentos pode ter regra própria.
6. Agende o pagamento do DAS (app MEI, débito automático ou Pix no boleto) para o dia 20.

4. Rotina de quem já é MEI

- [ ] **Todo mês:** pagar o DAS até o dia 20 e preencher o Relatório Mensal de Receitas Brutas até o dia 20 do mês seguinte (guarde as notas de compra junto).
- [ ] **Nota fiscal:** obrigatória quando você vende para empresa (CNPJ). Para pessoa física, só se o cliente pedir. A emissão é pelo sistema da Secretaria da Fazenda do seu estado (produto) ou pelo emissor nacional de NFS-e (serviço).
- [ ] **Todo ano:** entregar a DASN-SIMEI até 31 de maio.
- [ ] **Separe as contas:** uma conta ou carteira digital só do negócio facilita o relatório mensal. Use a Planilha de Gestão Financeira (Bônus 6).

> **Atenção ao limite:** se o faturamento passar do limite em até 20%, você paga um DAS complementar sobre o excesso e passa a microempresa a partir de janeiro do ano seguinte; acima de 20%, o desenquadramento vale desde janeiro do próprio ano (retroativo). Acompanhe o faturamento mês a mês.

Vigilância Sanitária

A vigilância sanitária cuida para que o alimento vendido não faça mal. Para quem produz em casa, as regras principais são estas.

5. MEI pode produzir em casa?

Sim, em muitos casos. A **RDC Anvisa nº 49/2013** trata da regularização sanitária do MEI: atividades classificadas como de **baixo risco** podem ser regularizadas de forma simplificada, e a atividade pode funcionar na **residência**, desde que você permita a inspeção sanitária no local. Quem classifica o risco é a vigilância sanitária (municipal ou estadual). Alguns municípios classificam a fabricação de alimentos como de risco maior e pedem licença sanitária antes de começar.

6. Como descobrir a regra da sua cidade

1. Procure "vigilância sanitária + nome da sua cidade + licença MEI" ou ligue na Sala do Empreendedor.
2. Pergunte: "Sou MEI na ocupação X, produzo em casa e vendo por encomenda. Preciso de licença sanitária ou cadastro? Existe curso de boas práticas obrigatório?"
3. Anote o nome do atendente, a data e a resposta. Guarde o protocolo.

7. As normas que valem como referência

Norma	O que diz, em resumo
RDC Anvisa nº 216/2004	Boas práticas para serviços de alimentação: higiene, controle de pragas, água, manipuladores, preparo e armazenamento.
RDC Anvisa nº 49/2013	Regularização sanitária simplificada para MEI, empreendimento familiar rural e economia solidária.
Portaria CVS nº 5/2013 (SP)	Regulamento técnico de boas práticas do estado de São Paulo, com prazos de validade e temperaturas (Bônus 8).
RDC Anvisa nº 727/2022	Rotulagem de alimentos embalados: nome, ingredientes, alergênicos, validade, lote, conservação.
Lei nº 10.674/2003	Obriga informar "contém glúten" ou "não contém glúten".

8. Na prática, o que a vigilância costuma olhar

- [ ] Cozinha limpa, com lixeira com tampa e pedal
- [ ] Nada de animais na cozinha durante a produção
- [ ] Água potável e caixa-d'água limpa (limpeza a cada 6 meses)
- [ ] Ingredientes dentro da validade e com nota
- [ ] Produto etiquetado com validade
- [ ] Manipulador com cabelo preso, sem adornos
- [ ] Curso de boas práticas (há opções gratuitas online, como as do Sebrae)

- [ ] Geladeira até 5 °C e freezer a -18 °C ou menos

Produto educativo. Não garantimos renda nem resultado de vendas: o que você vende depende do seu preço, da sua região, do seu tempo e de quantas pessoas você alcança. Consulte as regras da vigilância sanitária do seu município.

Fontes

- Portal do Empreendedor (gov.br/mei): abertura, DAS, declaração anual e lista de ocupações, consultado em 03/11/2026.
- Valores do DAS 2026: salário mínimo de R$ 1.621 (Decreto nº 12.797/2025); INSS de 5% (R$ 81,05) + ICMS R$ 1,00 e/ou ISS R$ 5,00.
- Lei Complementar nº 238/2026 (publicada em 21/10/2026): novos limites do MEI para 2027 e 2028 e contratação de até 2 empregados.
- Lei Complementar nº 123/2006, art. 18-A: regras do MEI e desenquadramento por excesso de receita.
- Anvisa, RDC nº 49/2013, arts. 7º e 12 (regularização de baixo risco e atividade na residência).
- Anvisa, RDC nº 216/2004; Portaria CVS nº 5/2013 (Centro de Vigilância Sanitária de SP); RDC nº 727/2022; Lei nº 10.674/2003.