



## REQUERIMENTO COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS - CAA

TIPO DE SERVIÇO	
<input type="checkbox"/>	Alvará Sanitário
<input type="checkbox"/>	Alvará para Evento
<input type="checkbox"/>	Alvará de Temporada
<input type="checkbox"/>	Habite-se
<input type="checkbox"/>	Baixa de Funcionamento
<input type="checkbox"/>	Antecipação de Alvará
<input type="checkbox"/>	Licença de Transporte
<input type="checkbox"/>	Antecipação de Licença de Transporte
<input type="checkbox"/>	Outros
<input type="checkbox"/>	Baixa de Responsabilidade Técnica
<input type="checkbox"/>	Baixa de Alvará
<input type="checkbox"/>	Baixa de Licença de Transporte

SOLICITANTE	
NOME COMPLETO:	
CONTATO:	
CONTABILIDADE (SE HOUVER):	

NATUREZA DO ALVARÁ	
<input type="checkbox"/>	Estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários
<input type="checkbox"/>	Habitação (Habite-se)
<input type="checkbox"/>	Estabelecimentos de saúde, educação pré-escolas e outros

TIPO	
<input type="checkbox"/>	Pessoa Jurídica
<input type="checkbox"/>	Pessoa Física

CLASSIFICAÇÃO	
<input type="checkbox"/>	Comércio
<input type="checkbox"/>	Agropecuário
<input type="checkbox"/>	Educação
<input type="checkbox"/>	Farmácias com Manipulação de Fórmulas
<input type="checkbox"/>	Fabricante e/ou Importador de Produtos para a Saúde
<input type="checkbox"/>	Saúde (outros cadastros de interesse, não especificados anteriormente)
<input type="checkbox"/>	Indústria de Alimentos
<input type="checkbox"/>	Indústria de Alimentos (Palmito)
<input type="checkbox"/>	Indústria de Alimentos (Amendoim)
<input type="checkbox"/>	Indústria (Outros, não especificados anteriormente)
<input type="checkbox"/>	Assessoria e consultoria técnica na área de engenharia, segurança e medicina do trabalho

PORTE	
<input type="checkbox"/>	Micro
<input type="checkbox"/>	Pequeno
<input type="checkbox"/>	Médio
<input type="checkbox"/>	Grande
<input type="checkbox"/>	MEI
<input type="checkbox"/>	DEMAIS

DADOS DO ESTABELECIMENTO					
CNPJ:		RAZÃO SOCIAL:			
		NOME FANTASIA:			
ENDEREÇO:		N.	COMPLEMENTO:	BAIRRO:	
CEP:	MUNICÍPIO:	TELEFONE:	E-MAIL:		

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS	
CNAE	ATIVIDADE

RESPONSÁVEL LEGAL	
CPF:	NOME COMPLETO:

ITAPEMA/SC, \_\_\_\_\_ DE \_\_\_\_\_ DE 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Requerente



## DOCUMENTOS NECESSÁRIOS COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS - CAA

CNAE	ATIVIDADE
5612-1/00	Serviços ambulantes de alimentação

GRAU DE RISCO	ÁREA	PROCESSO
BAIXO	Alimentos	Simplificado

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS	
	Requerimento devidamente preenchido e assinado pelo representante legal
	CNPJ atualizado (emitido nos últimos 30 dias)
	Contrato Social <b>OU</b> Requerimento do Empresário Individual <b>OU</b> Certificado de Micro Empreendedor Individual (MEI)
	Viabilidade de funcionamento <b>OU</b> Alvará de localização e funcionamento
	Atestado de funcionamento do Corpo de Bombeiros <b>OU</b> Isenção de Atestado <b>OU</b> Protocolo
	Certificado de Controle de pragas - desinsetização/desratização (empresa com registro na VISA Itapema)
	Certificado de limpeza e desinfecção do reservatório d'água <b>OU</b> Declaração de que não possui
	Carteiras de Saúde <b>OU</b> Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)
	Certificado de treinamento em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos de todos manipuladores
	Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
	POP (Procedimento Operacional Padrão) de Higienização de instalações, equipamentos e móveis
	POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas
	POP de Higienização do reservatório
	POP de Higiene e Saúde dos manipuladores de alimentos
	Croqui de localização do Food Truck
	Comprovação de que dispõe de instalações sanitárias caso haja área destinada para consumo no local
	Termo de Autorização de Uso do local
	Fotos nítidas do Food Truck detalhando os sistemas de reservatório de água, disposição de resíduos e destinação de esgoto e águas servidas
	Comprovante de coleta e destinação de resíduos de óleo de cozinha <b>OU</b> Declaração que não o produz
	Roteiro de Auto Inspeção e Autodeclaração devidamente preenchidos e assinados pelo responsável legal
	Comprovante de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária (exceto MEI)



## ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA COMÉRCIO AMBULANTE DE ALIMENTOS - CAA

### DADOS DO ESTABELECIMENTO

CNPJ:		RAZÃO SOCIAL:			
		NOME FANTASIA:			
ENDEREÇO:		N.:	COMPLEMENTO:	BAIRRO:	
CEP:	MUNICÍPIO:	TELEFONE:	F-MAIL:		

### RESPONSÁVEL LEGAL

CPF:	NOME COMPLETO:
------	----------------

### FUNCIONÁRIOS

Nº DE FUNCIONÁRIOS:	Nº DE MULHERES:	Nº DE HOMENS:
---------------------	-----------------	---------------

### LEGENDA

**S** - SIM    **N** - NÃO    **NA** - NÃO SE APLICA    **CF** - CONFORMIDADE (a ser preenchida pelo fiscal no momento da inspeção)

### ITENS NECESSÁRIOS

ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
Pisos, paredes e teto (lisos, laváveis, impermeáveis e íntegros)					Arts. 94, o; 137, I, II do DE 31455/1987 c/c RDC 216/2004
Iluminação suficiente					Art. 94, j do DE 31455/1987
Luminárias protegidas contra quedas e explosões					Item 4.1.8 da RDC 216/2004
Possui lavatório na área de manipulação de alimentos exclusivo para higienização das mãos, provido de sabonete líquido antisséptico e papel toalha					Art. 94, e, f do DE 31455/1987 c/c item 4.1.14 da RDC 216/2004
A instalação possui reservatório de água					Art. 63 do DE 1.846/2018
A instalação é abastecida de água corrente					Art. 58 do DE 1.846/2018 c/ c item 4.1.5 da RDC 216/2004
Possui sistema de armazenamento para o esgoto produzido ou conexão com rede de esgoto ou fossa séptica					Art. 94, §1º, h do DE 31455/1987 c/c item 4.1.5 da RDC 216/2004
Lixeiras com tampa acionada sem contato manual					Item 4.5.2 da RDC 216/2004
Armário(s) para a guarda dos pertences dos funcionários					Art. 94, d do DE 31455/1987
Dependências em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene antes, durante e após a realização das atividades					Arts. 87, 97 do DE 31455/1987
Alimentos dentro do prazo de validade e com registro no órgão sanitário competente					Art. 96, IV do DE 31455/1987
Utensílios laváveis, impermeáveis e íntegros					Art. 86, d do DE 31455/1987
Os alimentos que possuem no recheio ou cobertura: carne, ovos, leite e derivados são mantidos em temperatura adequada (abaixo que 5°C ou acima de 60°C)					Art. 22, §2º do DE 31455/1987
Produtos que não são totalmente utilizados, possuem identificação com: nome do produto, data de fabricação/fracionamento e data de validade					Item 4.8.18 da RDC 216/04
Todos os manipuladores de alimentos possuem controle de saúde atualizado (carteira de saúde atualizada)					Art. 79, §1º do DE 31455/1987 c/c item 4.6.1 da RDC 216/2004
Os manipuladores de alimentos fazem uso de uniforme adequado: avental/jaleco e touca de cores, calça e calçados adequados					Art. 83, I, II do DE 31455/1987 c/c item 4.6.3 da RDC 216/2004
Os manipuladores de alimentos possuem unhas curtas e sem esmaltes					Item 4.6.6 da RDC 216/2004
Cumprir a legislação que proíbe o uso de adornos (relógios, pulseiras, anéis, etc.) e de barba					Item 4.6.6 da RDC 216/2004
Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados em Boas Práticas em Serviços de Alimentação; possuem documentos de comprovação					Item 4.6.7 da RDC 216/2004
Cumprir a legislação que proíbe fumar em locais fechados, mesmo que total ou parcialmente fechado em qualquer de seus lados, por					Art. 3º do Decreto Federal 8.262/2014

