



## REQUERIMENTO EVENTOS - EVE

| 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 EVENTOS - EVE

| CNAE                   | ATIVIDADE   |
|------------------------|---|
| 8230-0/01<br>8230-0/02 | Serviços de organização de feiras, congressos, exposições e festas<br>Casas de festas e eventos - COM serviços 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><br>Requerimento do Empresário Individual  |
|                        | Viabilidade de funcionamento <b>OU</b><br>Alvará de localização e funcionamento   |
|                        | Atestado de funcionamento do Corpo de Bombeiros <b>OU</b><br>Isenção de Atestado <b>OU</b><br>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><br>Declaração de que não possui   |
|                        | Comprovante de manutenção e limpeza dos aparelhos de ar condicionado (até 60.000 BTUs)  |
|                        | Plano de Manutenção, Operação e Controle - PMOC do sistema de ar condicionado (acima de 60.000 BTUs)  |
|                        | Carteiras de Saúde <b>OU</b><br>Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os manipuladores   |
|                        | Roteiro de Auto Inspeção e Autodeclaração devidamente preenchidos e assinados pelo responsável legal  |
|                        | Comprovante de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária (exceto MEI)   |
|                        | *Apresentar documentação de Serviços de Alimentação quando houver área de manipulação de alimentos no local (Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padrão, etc) |



## ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA EVENTOS - EVE

### 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!)

### ÁREA EXTERNA, INTERNA E ACESSO

| ITEM   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL                             |
|--|---|---|----|----|---|
| O acesso de pessoas à área de manipulação é controlado?  |   |   |    |    | Item 4.1.1 do anexo da RDC ANVISA 216/2004      |
| Cumprir a legislação que proíbe a comunicação direta com residência?   |   |   |    |    | Art. 94, §1º, L do Dec. Estadual Nº 31.455/1987 |
| Cumprir a legislação que proíbe objetos em desuso ou presença de animais na área interna e externa do estabelecimento? |   |   |    |    | Item 4.1.7 do anexo da RDC ANVISA 216/2004      |

### ÁREA FÍSICA

| ITEM   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|--|---|---|----|----|--|
| Piso, parede e teto são de material adequado (liso, lavável e impermeável)?  |   |   |    |    | Art. 94, §1º, o do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.1.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004    |
| Piso, parede e teto são mantidos em bom estado de conservação (livre de rachaduras, goteiras, trincas, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, etc.)? |   |   |    |    | Art. 94, §1º, o do Decreto Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.1.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Piso, parede e teto são mantidos em bom estado de higiene?   |   |   |    |    | Item 4.1.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| As aberturas externas das áreas de manipulação, preparação de alimentos e depósito, inclusive o sistema de exaustão, possuem telas milimetradas removíveis?      |   |   |    |    | Art. 94, §1º, n c/c Item 4.1.4 do anexo da RDC ANVISA 216/2004                                 |

### ABASTECIMENTO DE ÁGUA E ESGOTO

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL   |
|---|---|---|----|----|---|
| A edificação está ligada ao sistema público de abastecimento de água (água da Casan)? |   |   |    |    | Art. 58 do Dec. Estadual 1.846/2018   |
| Possui conexão com rede de esgoto ou fossa séptica?                                   |   |   |    |    | Art. 94, §1º, h do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.1.5 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Possui reservatório de água?  |   |   |    |    | Art. 63 do Dec. Estadual 1.846/2018   |
| A caixa de gordura está fora da área de manipulação e em bom estado de conservação?   |   |   |    |    | Item 4.1.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |

### ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL                        |
|---|---|---|----|----|--|
| As luminárias do interior da área de manipulação de alimentos possuem proteção contra explosão e queda? |   |   |    |    | Item 4.1.8 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| As instalações elétricas são embutidas e protegidas em tubulações?                                      |   |   |    |    | Item 4.1.9 do anexo da RDC ANVISA          |



216/2004

### VENTILAÇÃO

| ITEM   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|--|---|---|----|----|--|
| O ambiente possui boa ventilação livre de fumaças e vapores em excesso?  |   |   |    |    | Art. 94, §1º, I, 135, inciso, VII do Dec. Estadual 31.455/1987 |
| Possui exaustor/coifa, quando necessário?  |   |   |    |    | Art. 94, §1º, I, 135, inciso, VII do Dec. Estadual 31.455/1987 |
| Os equipamentos de ventilação/climatização possuem bom estado de conservação e limpeza (ventiladores e ar condicionado)? |   |   |    |    | Item 4.1.10, 4.1.11 do anexo da RDC ANVISA 216/2004            |

### MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL   |
|---|---|---|----|----|---|
| Os alimentos são armazenados em embalagens íntegras?  |   |   |    |    | Item 4.7.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| Cumprir a legislação que proíbe ter em depósito ou expor à venda produtos sem registro no órgão sanitário competente?   |   |   |    |    | Art. 96, inciso IV do Dec. Estadual 31.455/1987   |
| Cumprir a legislação que proíbe ter em depósito ou expor à venda produtos com data de validade vencida?   |   |   |    |    | Art. 96, inciso IV do Dec. Estadual 31.455/1987   |
| Os produtos com data de validade vencida são armazenados em local separado para esse fim e identificado (ex: com uma placa)?                                    |   |   |    |    | Arts. 6º e 7º do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.7.4 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Os produtos são armazenados em local limpo e organizado (armários, geladeiras, etc.)?   |   |   |    |    | Item 4.7.5 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| Os alimentos são armazenados sobre estrados/prateleiras feitos de material adequado (liso, lavável e impermeável, de cor clara) e em bom estado de conservação? |   |   |    |    | Item 4.7.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |

### ÁREA DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

| ITEM   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|--|---|---|----|----|--|
| Cumprir a legislação que proíbe a presença de objetos em desuso ou estranhos à atividade dentro da área de manipulação de alimentos?   |   |   |    |    | Art. 96, inciso VIII do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.1.7 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Possui lavatório exclusivo para lavagem das mãos dentro da área de manipulação de alimentos?   |   |   |    |    | Art. 94, §1º, e, f do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.1.14 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| O lavatório exclusivo para lavagens das mãos da área de manipulação dispõe de sabonete líquido inodoro antisséptico e papel toalha não reciclado?                            |   |   |    |    | Item 4.1.14 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios são de material adequado (liso, lavável e impermeável)?   |   |   |    |    | Art. 86, d do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.1.17 do anexo da RDC ANVISA 216/2004          |
| O estabelecimento mantém suas dependências em bom estado de conservação e em perfeitas condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos ou atividades? |   |   |    |    | Art. 97, caput do Dec. Estadual 31.455/1987  |
| Os equipamentos, móveis e utensílios encontram-se em bom estado de conservação e higiene?  |   |   |    |    | Item 4.1.15 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| O óleo de fritura é trocado quando apresenta alteração de cor, odor ou presença de espuma?   |   |   |    |    | Art. 27 do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.8.11 do anexo da RDC ANVISA 216/2004             |
| Cumprir a legislação que proíbe a sobreposição de bandejas que não estejam devidamente tampadas?   |   |   |    |    | Art. 15, §2º do Dec. Estadual 31.455/1987  |
| Produtos que não são totalmente utilizados, possuem identificação com: nome do produto, data de fabricação/fracionamento e data de validade?                                 |   |   |    |    | Item 4.8.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Os alimentos enlatados após abertos são transferidos para um recipiente adequado (fechado e identificado)?   |   |   |    |    | Art. 15, §1º do Dec. Estadual 31.455/1987  |
| Cumprir a legislação que proíbe armazenar alimentos em sacolas plásticas reaproveitadas?   |   |   |    |    | Art. 17, §1º do Dec. Estadual 31.455/1987  |
| Utiliza gelo produzido apenas com água tratada?  |   |   |    |    | Item 4.4.2 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Os produtos perecíveis são expostos à temperatura ambiente apenas pelo tempo necessário para preparação dos alimentos?   |   |   |    |    | Item 4.8.5 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Cumprir a legislação que proíbe o descongelamento realizado à temperatura ambiente?  |   |   |    |    | Art. 24 do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.8.13 do anexo da RDC ANVISA 216/2004             |
| Cumprir a legislação que proíbe o reaproveitamento de restos que já tenham sido servidos no buffet?  |   |   |    |    | Art. 28 do Dec. Estadual 31.455/1987   |
| Cumprir a legislação que proíbe o contato direto de alimentos crus   |   |   |    |    | Art. 21, inciso I do Dec. Estadual   |



|  |  |  |  |  |             |
|--|--|--|--|--|-------------|
| com alimentos que possam ser servidos sem lavagem, desinfecção ou cozimento? |  |  |  |  | 31.455/1987 |
|--|--|--|--|--|-------------|

#### MANEJO DE RESÍDUOS

| ITEM   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|--|---|---|----|----|--|
| Possui lixeiras em número suficiente e em bom estado de conservação?   |   |   |    |    | Art. 103, caput do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.5.1 do anexo da RDC ANVISA 216/2004    |
| As lixeiras possuem tampa e acionamento sem contato manual (ex: por pedal)?  |   |   |    |    | Item 4.5.2 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| O lixo é coletado sempre que necessário e estocado em local isolado da área de manipulação e armazenamento de alimentos até o momento da coleta pública? |   |   |    |    | Art. 103, §1º; §2º do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.5.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |

#### HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

| ITEM   | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|--|---|---|----|----|--|
| Utiliza apenas saneantes (detergentes, sabões e outros) regularizados pelo Ministério da Saúde?                            |   |   |    |    | Item 4.2.5 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Os produtos saneantes são guardados em local reservado para essa finalidade, separados dos alimentos?                      |   |   |    |    | Art. 14, §3º; 15 do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Itens 4.2.5; 4.2.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização são próprios para a atividade e possuem boa conservação e limpeza? |   |   |    |    | Item 4.2.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |

#### MANIPULADORES

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL   |
|---|---|---|----|----|---|
| Todos os manipuladores de alimentos possuem controle de saúde atualizado?   |   |   |    |    | Item 4.6.1 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| Manipuladores de alimentos com lesões e enfermidades são realocados de função que não manipulem alimentos?  |   |   |    |    | Art. 80 do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.6.2 do anexo da RDC ANVISA 216/2004                 |
| Os manipuladores de alimentos fazem uso de uniforme adequado: avental/jaleco e touca de cores claras, calça e calçados adequados?                       |   |   |    |    | Art. 83, incisos I e II do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Item 4.6.3 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Os manipuladores de alimentos fazem uso de touca que proteja todo o cabelo e possuem unhas curtas e sem esmaltes?                                       |   |   |    |    | Item 4.6.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| Cumprir a legislação que proíbe o uso de adornos (relógios, pulseiras, anéis, etc.) e de barba?   |   |   |    |    | Item 4.6.6 do anexo da RDC ANVISA 216/2004  |
| Ao manipular alimentos prontos, os manipuladores fazem uso de utensílio/pegador ou luvas descartáveis?  |   |   |    |    | Item 4.10.2 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Os alimentos preparados, conservados a quente são mantidos em temperatura maior que 60°C durante todo o tempo de exposição?                             |   |   |    |    | Item 4.8.15 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Os alimentos que possuem no recheio ou cobertura carne, ovos, leite e derivados, são mantidos em temperatura adequada (abaixo de 5°C ou acima de 60°C)? |   |   |    |    | Art. 22, §2º do Dec. Estadual 31.455/1987   |
| Cumprir a legislação que proíbe o uso de ovos crus na preparação de molhos e maioneses?   |   |   |    |    | Lei 6.802/2016  |
| Cumprir a legislação que proíbe a utilização de bisnagas de maioneses e outros molhos?  |   |   |    |    | Lei 6.802/2016  |

#### INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL   |
|---|---|---|----|----|---|
| Dispõe de instalações sanitárias em número adequado?  |   |   |    |    |   |
| Cumprir a legislação que proíbe o contato direto das instalações sanitárias (banheiros) com a área de manipulação de alimentos? |   |   |    |    | Item 4.1.12 do anexo da RDC ANVISA 216/2004                   |
| As instalações sanitárias possuem bom estado de conservação e limpeza?  |   |   |    |    | Itens 4.1.3 e 4.1.12 do anexo da RDC ANVISA 216/2004          |
| As instalações sanitárias possuem lavatório para higiene das mãos?  |   |   |    |    | Item 4.1.13 do anexo da RDC ANVISA 216/2004                   |
| As instalações sanitárias possuem sabonete líquido inodoro antisséptico, papel toalha não reciclado e papel higiênico?          |   |   |    |    | Item 4.1.13 do anexo da RDC ANVISA 216/2004                   |
| Possui armários individuais para a guarda dos pertences dos funcionários?   |   |   |    |    | Arts. 94, §1º, d; 134, inciso VI do Dec. Estadual 31.455/1987 |
| As instalações sanitárias possuem lixeiras com tampa e acionamento sem contato manual (ex: por pedal)?                          |   |   |    |    | Item 4.1.13 do anexo da RDC ANVISA 216/2004                   |



#### DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL  |
|---|---|---|----|----|--|
| Os manipuladores de alimentos são supervisionados e capacitados periodicamente conforme legislação, comprovados mediante documentação?                    |   |   |    |    | Item 4.6.7 do anexo da RDC ANVISA 216/2004   |
| Possui registros de limpeza e desinfecção do reservatório de água, realizado a cada 6 meses por empresa devidamente licenciada pela Vigilância Sanitária? |   |   |    |    | Arts. 55 e 57 do Dec. Estadual 1.846/2018  |
| Possui controle integrado de vetores e pragas urbanas realizado por empresa licenciada, comprovados mediante documentação?                                |   |   |    |    | Art. 97, §6º do Dec. Estadual 31.455/1987 c/c Itens 4.3.1; 4.3.2 do anexo da RDC ANVISA 216/2004 |
| Possui Controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteira de saúde atualizada)  |   |   |    |    | Art. 79, §1º do Dec. Estadual 31.455/1987  |

#### FUMO

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL                |
|---|---|---|----|----|------------------------------------|
| Cumprir a legislação que proíbe fumar em locais fechados, mesmo que total ou parcialmente fechado em qualquer de seus lados, por parede, divisória, teto, toldo ou telhado? |   |   |    |    | Art. 3º do Dec. Federal 8.262/2014 |

#### ROTULAGEM

| ITEM  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL                                   |
|---|---|---|----|----|---|
| Cumprir a legislação que proíbe comercializar alimentos/bebidas que provenham de estabelecimento não licenciado pelo órgão competente?      |   |   |    |    | Art. 9º, incisos I; II do Dec. Estadual 31.455/1987   |
| Cumprir a legislação que proíbe comercializar alimentos/bebidas que não possuam registro no órgão federal competente, quando a ele sujeito? |   |   |    |    | Art. 9º, incisos I; II do Dec. Estadual 31.455/1987   |
| Cumprir a legislação relativa a rotulagem de alimentos embalados produzidos ou comercializados no estabelecimento?                          |   |   |    |    | Art. 9º, incisos III; IV do Dec. Estadual 31.455/1987 |

#### BOMBEIROS

| ITEM                                  | S | N | NA | CF | ENQUADRAMENTO LEGAL                      |
|---------------------------------------|---|---|----|----|--|
| Possui licença do Corpo de Bombeiros? |   |   |    |    | Art. 146, i do Dec. Estadual 31.455/1987 |

#### OBSERVAÇÕES:

<sup>1</sup> Autoridade de Saúde, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como que constam em normas aplicáveis ao caso;

<sup>2</sup> Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde e por atualização de legislações vigentes.

DATA DO PREENCHIMENTO DO ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

## AUTODECLARAÇÃO

Declaro estar ciente das normas sanitárias vigentes para a atividade pretendida e me comprometo ao cumprimento das mesmas, assegurando a qualidade dos produtos e/ou serviços oferecidos. Declaro ainda, que as informações aqui prestadas são expressão da verdade e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante Legal

\_\_\_\_\_  
CPF