



REQUERIMENTO FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS - FAB

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:

RESPONSÁVEL TÉCNICO			
CPF:	NOME COMPLETO:		
FORMAÇÃO:	CONSELHO DE CLASSE:	UF:	NÚMERO:

ITAPEMA/SC, ____ DE _____ DE 20 ____.

Assinatura do Requerente



DOCUMENTOS NECESSÁRIOS FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS - FAB

CNAE	ATIVIDADE
1031-7/00	Fabricação de conservas de frutas
1032-5/99	Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito
1063-5/00	Fabricação de farinha de mandioca e derivados
1064-3/00	Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho
1065-1/01	Fabricação de amidos e féculas de vegetais
1069-4/00	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
1071-6/00	Fabricação de açúcar em bruto
1072-4/01	Fabricação de açúcar de cana refinado
1072-4/02	Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba
1092-9/00	Fabricação de biscoitos e bolachas
1093-7/01	Fabricação de produtos derivados do cacau e de chocolates
1093-7/02	Fabricação de frutas cristalizadas, balas e semelhantes
1094-5/00	Fabricação de massas alimentícias
1096-1/00	Fabricação de alimentos e pratos prontos
1099-6/0	Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)

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 OU Requerimento do Empresário Individual OU Certificado de Micro Empreendedor Individual (MEI)
	Viabilidade de funcionamento OU Alvará de localização e funcionamento
	Atestado de funcionamento do Corpo de Bombeiros OU Isenção de Atestado OU Protocolo
	Certificado de Controle de pragas - desinsetização/desratização (empresa com registro na VISA Itapema)
	Certificado de limpeza e desinfecção do reservatório d'água OU 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 OU Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os manipuladores
	Certidão Ambiental (quando aplicável)
	Anotação de Responsabilidade Técnica do profissional com a empresa junto ao Conselho de classe competente
	Manual de Boas Práticas de Fabricação elaborado por profissional habilitado
	Laudo laboratorial de potabilidade da água
	Certificado de treinamento em Boas Práticas de Fabricação de todos os manipuladores de alimentos
	Formulários de Comunicação de produtos nacionais dispensados de registro (Anexo X da RDC 23/2000)
	POP (Procedimento Operacional Padrão) de Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
	POP de Controle da potabilidade da água
	POP de Higiene e Saúde dos manipuladores
	POP de Manejo dos resíduos
	POP de Manutenção e Calibração de equipamentos
	POP de Controle Integrado de vetores e pragas urbanas
	POP de Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens
	POP de Programa de Recolhimento de alimentos
	Comprovante de coleta e destinação de resíduos de óleo de cozinha OU 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 FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS - FAB

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
Áreas externas e internas livre de focos de insalubridade, lixo, objetos em desuso, pragas e animais					Art. 96, VIII do DE 31455/1987 c/c itens 1.1.1; 1.3.1 do anexo II da RDC 275/2002
Acesso direto, não comum a outros usos (habitação)					Art. 94, I do DE 31455/1987 c/c item 1.1.2 do anexo II da RDC 275/2002
Ralos e grelhas sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento					Item 1.4.3 do anexo II da RDC 275/2002
Portas e janelas com superfícies lisas, de fácil higienização, ajustadas aos batentes e sem falhas de revestimento					Itens 1.7; 1.8 do anexo II da RDC 275/2002
Aberturas das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos e sistemas de exaustão com proteção milimétrica contra pragas e vetores					Art. 94, §1º, n, do DE 31455/1987 c/c item 1.8.2 do anexo II da RDC 275/2002
Possui vestiários com área compatível e armários para a guarda dos pertences dos colaboradores. Estão em adequado estado de conservação e higiene					Arts. 94, §1º, d; 134, IV do DE 31455/1987 c/c item 1.10.13 do anexo II da RDC 275/2002
Instalações sanitárias em número adequado e em bom estado de conservação e higiene					Item 1.10.7 do anexo II da RDC 275/2002
Instalações sanitárias com pia para lavagem das mãos providas de sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampas acionadas sem contato manual					Art. 94, §1º, d, do DE 31455/1987 c/c item 1.10 do anexo II da RDC 275/2002
Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção, armazenamento ou refeitórios					Item 1.10.5 do anexo II da RDC 275/2002
Pia exclusiva para higienização das mãos nas áreas de manipulação, providas de sabonete líquido antisséptico, papel toalha e lixeira com tampa acionada sem contato manual					Art. 94, e, f do DE 31455/1987 c/c item 1.12 do anexo II da RDC 275/2002
Iluminação suficiente e com luminárias protegidas contra queda e explosão e em bom estado de conservação e higiene					Art. 94, §1º, j do DE 31455/1987 c/c item 1.13 do anexo II da RDC 275/2002
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras					Item 1.13.3 do anexo II da RDC 275/2002
Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e qualidade da produção					Art. 94, §1º, i do DE 31455/1987 c/c item 1.14 do anexo II da RDC 275/2002
Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento					Item 1.14 do anexo II da RDC 275/2002
Sistema de exaustão em acordo com a legislação					Item 1.14 do Anexo II da RDC 275/2002



Realiza a limpeza e higienização de instalações, equipamentos, máquinas, móveis e utensílios periodicamente e de maneira adequada. Possui registros da limpeza e higienização				Itens 2.1.7 e 2.1.8 do Anexo II da RDC 275/2002
Utiliza somente saneantes com registro no Ministério da Saúde				Arts. 14, §3º; 15 do DE 31455/1987
Possui local adequado para a guarda de produtos, materiais e utensílios de limpeza (separado da área de produção)				Art. 94, §1º, c do DE 31455/1987
Ausência de vetores e pragas urbanas e/ou indícios				Item 1.16.1 do anexo II da RDC 275/2002
Em caso de adoção de controle químico, possui comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada				Item 1.16.3 do anexo II da RDC 275/2002
A edificação está ligada ao sistema público de abastecimento de água (água da Casan)				Art. 58 do DE 1.846/2018
Possui reservatório de água				Art. 63 do DE 1.846/2018
Possui registros de limpeza e desinfecção do reservatório de água, realizado a cada 6 meses por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária				Arts. 55; 57 do DE 1.846/2018
Esta conectada com a rede pública de coleta de esgoto, e/ou utiliza fossa/sumi-douro/filtro na inexistência da rede pública				Art. 45 da Lei Fed. 11.445/2007; c/c art. 41 da Lei Est. 6.320/1983
Possui recipientes para a coleta de resíduos em número suficiente para a demanda, de fácil higienização e transporte dotados de tampa sem acionamento manual				Item 1.18.1 do anexo II da RDC 275/2002
Realiza a retirada frequente dos resíduos da área de processamento para evitar contaminações. Possui local adequado para a estocagem dos resíduos até a coleta realizada por empresa responsável				Itens 1.18.2; 1.18.3 do anexo II da RDC 275/2002.
Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade; distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição				Itens 1.20.1; 4.2.4 do anexo II da RDC 275/2002
Possui áreas para recepção e depósito de matéria prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final				Item 1.20.2 do anexo II do RDC 275/2002
Equipamentos, móveis e utensílios de material liso, lavável e impermeável e em boas condições de conservação e higiene				Art. 86 do DE 31455/1987 c/c itens 2.1; 2.2; 2.3 do anexo II da RDC 275/2002
Refrigeradores e freezers estão em bom estado de conservação, limpos e organizados sem acúmulo de gelo				Art. 86 do DE 31455/1987
Utilização de uniforme para manipuladores de alimentos de cor clara, limpos, adequado à atividade e exclusivo para área de produção				Item 3.1 do anexo II da RDC 275/2002
Uniforme adequado para manipuladores de alimentos: avental/jaleco e touca de cores claras, calça e calçados adequados				Item 3.1 do anexo II da RDC 275/2002
Manipuladores de alimentos não fazem uso de adornos: brincos, correntes, pulseiras, anéis e barba				Item 4.6.6 do anexo da RDC 216/2004
Os manipuladores de alimentos fazem controle de saúde (carteira de saúde atualizada)				Art. 79, §1º do DE 31455/1987
Os funcionários utilizam Equipamento de Proteção Individual quando necessário				Item 3.6 do anexo II da RDC 275/2002
Possui programa de capacitação dos colaboradores relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos; possui registros destas capacitações				Item 3.6 do anexo II da RDC 275/2002
A recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada em local protegido e isolado da área de produção				Item 4.1.1 do anexo II do RDC 275/2002
Realiza a inspeção das matérias-primas, ingredientes e embalagens no momento da recepção (temperatura, condições do transporte, etc); possui registros				Art. 14, §2º do DE 31455/1987 c/c item 4.1 do anexo II do RDC 275/2002
Depósito organizado, limpo e arejado com produtos armazenados em prateleiras ou estrados (altura mínima de 30cm) separados por categorias, longe de paredes e forro, mantendo espaço entre as pilhas para ventilação e limpeza.				Arts. 18, §1º, 2º; 20; 82, §1º do DE 31455/1987 c/ c item 4.1.8 do anexo II da RDC 275/2002
Paletes, estrados e prateleiras de material liso, lavável, impermeável, resistentes e com altura adequada				Art. 92, §2º do DE 31455/1987
Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica				Item 4.2.1 do anexo II da RDC 275/2002
Rotulagem do produto final com identificação em acordo com a legislação vigente				Item 4.3.1 do anexo II da RDC 275/2002 c/c RDC 259/2002 c/c RDC 360/2003 c/c RDC 26/2015
Possui veículo próprio para o transporte dos alimentos devidamente licenciado ou contrato com empresa licenciada para o transporte de alimentos				Art. 169 do DE 31455/1987
Possui Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padrão (POP), acessíveis aos funcionários				Itens 5.1; 5.2 do anexo II da RDC 275/2002
Possui e cumpre, no mínimo, os POPs sobre:				Item 4.1.1 do anexo I e item 5.2 do



a) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; b) Controle de potabilidade da água; c) Higiene e saúde dos manipuladores; d) Manejo dos resíduos; e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; h) Programa de recolhimento de alimentos.					anexo II da RDC 275
Fabricação de farinha de milho: Atende aos requisitos da RDC Anvisa 150/2017 que dispõe sobre o enriquecimento das farinhas com ferro e ácido fólico.					RDC Anvisa 150/2017
					*DE - Decreto Estadual; RDC - Resolução da Diretoria Colegiada (Anvisa)

OBSERVAÇÕES:

¹ 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;

² Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

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