



REQUERIMENTO MERCADOS, SUPERMERCADOS, ARMAZÉNS - MER

TIPO DE SERVIÇO		SOLICITANTE	
<input type="checkbox"/>	Alvará Sanitário	NOME COMPLETO:	
<input type="checkbox"/>	Alvará para Evento	CONTATO:	
<input type="checkbox"/>	Alvará de Temporada	CONTABILIDADE (SE HOUVER):	
<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		

TIPO		CLASSIFICAÇÃO	
<input type="checkbox"/>	Pessoa Jurídica	<input type="checkbox"/> Comércio	
<input type="checkbox"/>	Pessoa Física	<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 MERCADOS, SUPERMERCADOS, ARMAZÉNS - MER

CNAE	ATIVIDADE
4711-3/01	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - hipermercados - SEM açougue
4711-3/02	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - supermercados - SEM açougue
4712-1/00	Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns - SEM açougue

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
Declaração de que não possui manipulação de alimentos no local (caso contrário apresentar documentação de Serviços de Alimentação)
Comprovante de coleta e destinação de resíduos de óleo de cozinha OU Declaração de 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 MERCADOS, SUPERMERCADOS, ARMAZÉNS - MER

DADOS DO ESTABELECIMENTO

CNPJ:		RAZÃO SOCIAL:			
		NOME FANTASIA:			
ENDEREÇO:		N.º:	COMPLEMENTO:	BAIRRO:	
CEP:	MUNICÍPIO:	TELEFONE:	E-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 - ESTRUTURA FÍSICA

ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
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
Esta conectado com a rede pública de coleta de esgoto, e/ou utiliza fossa/sumi-douro/filtro na inexistência da rede pública					Art. 94, §1º, h do DE 31455/1987 c/c item 4.1.5 da RDC 216/2004
Caixa de gordura em bom estado de conservação e localizada fora da área de manipulação					Item 4.1.6 da RDC 216/2004
Áreas externas e internas livre de focos de insalubridade, entulhos, objetos em desuso, pragas e animais					Item 4.1.7 da RDC 216/2004
Pisos, paredes e teto de material liso, resistente, impermeável e em bom estado de conservação e higiene					Art. 94, §1º, o, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.3 da RDC 216/2004
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras					Item 4.1.9 da RDC 216/2004
Iluminação adequada 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 4.1.8 da RDC 216/2004
Ventilação e iluminação adequadas em todas as dependências					Art. 94, §1º, i, do DE 31455/1987
Aberturas das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos e exaustores com proteção milimétrica contra pragas e vetores					Art. 94, §1º, n do DE 31455/1987 c/c item 4.1.4 da RDC 216/2004
Ralos e grelhas sifonados, dotados de dispositivos que permitam seu fechamento					Item 4.1.5 da RDC 216/2004
Ambientes em boas condições de organização e limpeza, livre de objetos em desuso					Arts. 96, VIII; 97 do DE 31455/87
Equipamentos, móveis e utensílios em boas condições de conservação e higiene					Arts. 86; 118 do DE 31455/1987
Refrigeradores e freezers em bom estado de conservação, limpos e organizados; realiza controle diário de temperatura					Arts. 86, g; 118 do DE 31455/1987
Realiza o controle de temperatura e umidade relativa das câmaras frias; estas não possuem excesso de gelo;					Art. 95, §3º do DE 31455/1987
Possui dispositivos de produção de frio, em número, capacidade e eficiência adequados às finalidades e funcionamento do estabelecimento					Art. 94, §1º, k do DE 31455/1987
Possui local adequado para guarda dos produtos/utensílios utilizados na limpeza					Art. 14, §3º do DE 31455/87 c/c item 4.2.5 da RDC 216/2004
Pia exclusiva para higienização das mãos nas áreas de manipulação de alimentos, providas de sabonete líquido antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas sem contato manual					Art. 94, e, f do DE 31455/87 c/c item 4.1.14 da RDC 216/04
Possui armários para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores					Arts. 94, §1º, d, e; 134, IV do DE 31455/1987
Os manipuladores de alimentos fazem uso de uniforme adequado:					Art. 83, I, II do DE 31455/1987 c/c



avental/jaleco e touca de cores claras, calça e calçados adequados e sem barba				item 4.6.3 da RDC 216/2004
Manipuladores de alimentos não fazem uso de adornos: brincos, correntes, pulseiras e anéis				Item 4.6.6 da RDC 216/2004
Instalações sanitárias para funcionários com pia para lavagem das mãos providas de sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, papel toalha e lixeiras com tampa acionadas sem contato manual				Art. 94, §1º, d, do DE 31455/1987 c/c item 4.1.13 da RDC 216/2004
Instalações sanitárias sem comunicação direta com áreas de produção, manipulação ou armazenamento de alimentos				Item 4.1.12 da RDC 216/2004
Local específico para manipulação de hortaliças, legumes e verduras (vendidos fracionados), com lavatório provido de papel toalha, sabonete líquido antisséptico e lixeira com tampa e acionamento sem contato manual				Item 4.8.3 da RDC 216/2004
Recipientes para coleta de resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos dotados de tampas acionadas sem contato manual				Item 4.5.2 da RDC 216/2004
O lixo é coletado sempre que necessário e estocado em local adequado até o momento da coleta pública				Art. 103, §1º, §2º do DE 31455/1987 c/c item 4.5.3 da RDC 216/2004
Produtos conservados a frio são armazenados e expostos à venda conforme recomendações do fabricante				Art. 95, §2º do DE 31455/1987 c/c art. 9º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Somente expõe à venda ou tem em depósito produtos que obedeçam a legislação relativa ao registro, à rotulagem e padrões de identidade de qualidade				Arts. 5º, 9º, III, 203 do DE 31455/1987 c/c art. 5º da RDC 259/2002 da Anvisa
Produtos dentro do prazo de validade				Art. 96, IV do DE 31455/1987
Produtos de origem animal em perfeito estado de conservação com registro no órgão competente (selo do SIM, SIE, SIF ou SISBI)				Arts. 5º, I, III, IV; 9º, I, II do DE 31455/1987
Produtos destinados à devolução ou descarte armazenados em local separado e identificado				Arts. 6º, 7º do DE 31455/1987 c/c item 4.7.4 da RDC 216/2004
Saneantes, cosméticos e produtos para higiene possuem procedência				Art. 12 da Lei Federal 6360/1976
Cumprir a norma que proíbe a venda de álcool líquido com graduação acima de 54º GL				Art. 2º, I da RDC 46/2002 da Anvisa
Cumprir a Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras (NBCAL), não colocando em exposição à venda com promoção comercial os produtos: - Fórmula infantil para lactentes e de seguimento para lactentes (ou seja, para bebês entre 0 e 12 meses); - Fórmula para recém-nascido de alto risco; - Mamadeiras, bicos e chupetas; E colocando para exposição à venda com promoção comercial somente junto de aviso do Ministério da Saúde quanto à importância do aleitamento materno, os produtos: - Outros alimentos indicados para crianças de até 3 anos, à base de leite ou não; - Fórmula infantil de seguimento para crianças de primeira infância; - Qualquer leite, fluido ou em pó, de origem animal ou vegetal;				Lei Federal 11265/2006 c/c Decreto Federal 8552/2015

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
Controle de saúde dos manipuladores de alimentos (carteira de saúde atualizada)					Art. 79, §1º do DE 31455/1987
Quando empregado controle de pragas químico é realizado por empresa especializada e com alvará sanitário					Art. 97, §6º do DE 31455/1987
Comprovante de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa especializada que possua Alvará Sanitário					Art. 58 do DE 1846/2018
Os manipuladores possuem certificado de participação em Boas Práticas em Manipulação de Alimentos					Item 4.6.7 da RDC 216/2004
Possui Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos Operacionais Padrão (POP), e está acessível aos funcionários					Item 4.11.1 da RDC 216/2004
Possui e cumpre os POPs sobre: - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; - Higienização do reservatório; - Higiene e saúde dos manipuladores; - Calibração de equipamentos; - Controle de temperatura; - Controle integrado de vetores e pragas urbanas; - Rastreabilidade;					Art. 11 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016 c/c item 4.11.4 da RDC 216/2004



PEIXARIA					
ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
Cumpra a legislação que veda a industrialização do pescado inclusive a salga, prensagem, cozimento e defumação, o preparo ou o fabrico de conserva					Art. 115, I, II do DE 31455/1987
Cumpra a legislação que veda a abertura e o fracionamento das embalagens de pescado pré-cozido e congelado					Art. 115, III do DE 31455/1987
Os pescados estão livres de sujidades tal como areia					Art. 33, §1º do DE 31455/1987
Pescados resfriados são acondicionados em gelo e mantidos em temperatura entre -0,5°C a 2°C					Art. 34, II do DE 31455/1987
Pescados congelados são mantidos em dispositivo de frio em temperatura inferior a -18°C					Art. 34, III do DE 31.455/1987
Pescados industrializados (embalados) possuem rotulagem de acordo com a legislação					Arts. 5º, IV; 9º, III, IV, V do DE 31455/1987
Pescados provêm de estabelecimentos licenciados pelo órgão competente (SIF/SISBI, SIE, SIM)					Arts. 5º, III; 9º, I, II; 115, parág. único do Dec. Estadual 31.455/1987
Pescados encontram-se protegidos de contaminações e dentro do prazo de validade					Arts. 14; 96, IV DE 31455/1987
Uma vez descongelados os pescado não são novamente congelados					Arts. 24; 34 parág. Único do DE 31455/1987
Não existe contato direto dos pescados com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos reutilizados					Art. 17, §1º do DE 31455/1987
Gelo com procedência comprovada, mantidos em perfeita condições de higiene					Art. 76 do DE 31455/1987

AÇOUQUE TIPO A					
ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
Instalações de manipulação são climatizadas conforme exigido na legislação: Ambiente: máx 16°C Carnes de aves: máx. 12°C Carne moída: máx. 10°C					Art. 8º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Realiza a moagem de carnes em local com temperatura ambiente não superior a 10°C e embalada imediatamente após a moagem					Art. 14 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Expõe à venda carne moída resfriada a temperatura entre 0°C a 4°C					Art. 14 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Cumpra a norma de não temperar carnes no local					Art. 4º parág. único do DE 02/2015 c/c art. 2º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Cumpra a norma de não porcionar e não abrir embalagens de carnes e miúdos temperados para a venda à granel no balcão					Art. 17 parág. único da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Derivados cárneos, embutidos, presuntos e similares, após fracionados são conservados na embalagem original, mantidos em dispositivos de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura					Art. 17 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Possui sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original					Art. 12 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Carnes de espécies diferentes em compartimentos separados nos balcões ou câmaras frias					Art. 107, IV do DE 31455/1987
Carnes e produtos embalados separados das carnes "in natura"					Art. 106, IV do DE 31455/1987
O rótulo do produto embalado na ausência do consumidor possui as informações conforme a legislação. Mantém de forma clara as informações: nomenclatura técnica do produto (denominação de venda), dados do estabelecimento de origem (fornecedor: número do serviço de inspeção, razão social e CNPJ da indústria de origem); e do embalador, açougue tipo A (razão social e CNPJ); lote, data de manipulação e prazo de validade estabelecido pelo responsável técnico					Art. 1º, §2º do DE 02/2015 c/c Art. 12, §1º da Portaria Estadual Conjunta SES/SAS 264/2016
Não descongela produtos para vendê-los como resfriados					Art. 10 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Possui Responsável Técnico legalmente habilitado junto ao respectivo Conselho de Classe					Art. 2º, II da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016

AÇOUQUE TIPO B					
ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
Realiza o porcionamento de carnes e derivados apenas conforme o					Art. 2º, III da Portaria Conjunta



pedido do consumidor final e/ou deixando exposta para venda em balcões com controle de temperatura, mantendo as condições de conservação, segurança e rastreabilidade dos produtos manipulados				SES/SAR 264/2016
Derivados cárneos, embutidos, presuntos e similares, após fracionados são conservados na embalagem original, mantidos em dispositivos de frio, conforme temperatura estabelecida pelo fabricante e isolados do depósito e da exposição de carnes in natura				Art. 17 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Não descongela produtos para vendê-los como resfriados				Art. 10 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Apenas faz carne moída na presença do consumidor				Art. 3º, II, b do DE 02/2015 c/c art. 14 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Cumpra a norma de não temperar carnes no local				Art. 2º da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Cumpra a norma de não porcionar e não abrir embalagens de carnes e miúdos temperados para a venda à granel no balcão				Art. 17 parág. único da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Possui sistema de rastreabilidade que possibilite a identificação da origem de cada produto, mantendo de forma clara, precisa e ostensiva as informações que garantam a rastreabilidade da peça original				Art. 12 da Portaria Conjunta SES/SAR 264/2016
Carnes e produtos embalados separados das carnes "in natura"				Art. 106, IV do DE 31455/1987
				*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