



## REQUERIMENTO SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - SAL

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 SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - SAL

CNAE	ATIVIDADE
4721-1/02	Padaria e confeitaria com predominância de revenda
5611-2/01	Restaurantes e similares
5611-2/03	Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares
5611-2/04	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento
5611-2/05	Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento
5620-1/02	Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê
5620-1/03	Cantinas - serviços de alimentação privativos
5620-1/04	Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
5914-6/00	Atividades de exibição cinematográfica - com serviços de alimentação
8292-0/00	Envasamento e empacotamento sob contrato - exclusivamente para alimentos

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
	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> Atestados de Saúde Ocupacional (ASO)
	Certidão Ambiental (apenas para Padarias, Confeitarias, Restaurantes e similares)
	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
	Certificado de treinamento em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos de todos manipuladores
	Comprovante de coleta e destinação de resíduos de óleo de cozinha <b>OU</b> Declaração de que não produz
	Roteiro de Auto Inspeção e Auto declaração devidamente preenchidos e assinados pelo responsável legal
	Comprovante de pagamento da Taxa de Vigilância Sanitária (exceto MEI)



## ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO - SAL

### 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 N° 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 com alimentos que possam ser servidos sem lavagem, desinfecção ou					Art. 21, inciso I do Dec. Estadual 31.455/1987	



cozimento?

#### 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

EXCLUSIVO PARA ENTREGA A DOMICÍLIO					
ITEM	S	N	NA	CF	ENQUADRAMENTO LEGAL
O veículo que transporta os alimentos possui licença de transporte?					Art. 169, §2º do Dec. Estadual 31.455/1987

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



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE ITAPEMA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

