



LISTA DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA INÍCIO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

10.95-3-00 - Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos

(*) Documento obrigatório

- Ata de reunião do condomínio autorizando a atividade da empresa no apartamento. (exclusivo para MEI);
- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J);*
- Certidão de Regularidade Técnica emitido pelo conselho de classe do responsável técnico; *
- Termo de Responsabilidade Técnica preenchido, datado e assinado pelo responsável técnico.*
- Certificado do curso para manipulador de alimentos com carga horária mínima de 12 horas;*
- Comprovante de execução de controle integrado de vetores e pragas urbanas no estabelecimento, no veículo e cópia da licença sanitária da empresa que executou o serviço;*
- Comprovante de higienização do reservatório de água e cópia da licença sanitária da empresa que executou o serviço ou declaração que não possui reservatório;
- Contrato de terceirização da produção (se houver);
- Contrato Social ou Ato Constitutivo registrado na junta comercial (nesse documento deverão estar claramente explícitos os objetivos das atividades que forem requeridas);*
- Declaração do quantitativo de funcionários com as respectivas funções;*
- Declaração dos Veículos da Empresa contendo: número de veículos, Tipo e Placa;*
- Documentos dos veículos (CRLV);*
- Apresentar os laudos de análise microbiológico da água no sistema de distribuição; (reservatório e rede), de acordo com o plano de amostragem com periodicidade de 12 meses (Para as empresas que possuem poço);
- Apresentar o último laudo de análise físico-químico realizada no ponto de captação da água bruta, abrangendo todos os parâmetros incluindo alumínio; nitrato; nitrito; manganês e ferro, de acordo com o plano de amostragem (Para as empresas que possuem poço);
- Laudo de análise microbiológica da água com periodicidade semestral (Para as empresas com abastecimento público);
- Planilha de aferição diária do teor de cloro (Para as empresas com abastecimento público);
- Planilha de aferição diária do teor de cloro (Para as empresas que possuem poço);
- Plano de amostragem da água de acordo com o anexo XX da portaria de consolidação nº 05/2017, contendo o nº de poços e profundidade (Para as empresas que possuem poço);
- Licença sanitária da empresa produtora da embalagem;*
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF);*
- Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (PGRS);*
- POP de Controle da potabilidade da água;*
- POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas;*
- POP de higiene e limpeza dos veículos com comprovação do procedimento;*
- POP de Higiene e saúde dos manipuladores;*
- POP de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;*
- POP de Higienização do reservatório;*
- POP de Higienização dos hortifrutícolas;*
- POP de Manejo dos resíduos;
- POP de Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;*
- POP de Recolhimento de alimentos;*
- POP de Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;*
- Programa de amostragem para controle de qualidade;*
- Projeto Arquitetônico: Situação, Localização e Cobertura, Planta Baixa Com Layout, Cortes e Fachadas.
- Memorial Descritivo e ART do projeto de Arquitetura, quando for licença inicial ou reforma. Em se tratando de MEI: Croqui com leiaute da empresa;*
- Relação de Equipamento de Proteção Individual (EPI) e ficha de controle de entrega;*
- Relação dos produtos fabricados;*

- Rótulos com todas as informações obrigatórias, informação nutricional e alerta de alérgenos, quando couber, conforme legislação em vigor;