



LISTA DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA INÍCIO DO DE PROCESSO DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

1032-5/99 Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito

1. 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)
2. 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);
3. Ata de reunião do condomínio autorizando a atividade da empresa no apartamento. (exclusivo para MEI)
4. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J)*
5. Certidão de Regularidade Técnica emitido pelo conselho de classe do responsável técnico *
6. Certificado do curso para manipulador de alimentos com carga horária mínima de 12 horas*
7. Comprovante de execução de controle integrado de vetores e pragas urbanas e cópia da licença sanitária da empresa que executou o serviço*
8. Comprovante de higienização do reservatório de água e cópia da licença sanitária da empresa que executou o serviço ou declaração que não possui reservatório
9. Contrato com empresa especializada em coleta e destinação final de resíduos de serviços de saúde*
10. Contrato de terceirização da produção (se houver)
11. Contrato Social ou Ato Constitutivo registrado na junta comercial (nesse documento deverão estar claramente explícitos os objetivos das atividades que forem requeridas)*
12. Declaração do quantitativo de funcionários com as respectivas funções*
13. Declaração dos Veículos da Empresa contendo: número de veículos, Tipo e Placa*
14. Documentos dos veículos (CRLV);*
15. Laudo de análise microbiológica da água com periodicidade semestral (Para as empresas com abastecimento público)
16. Licença sanitária da empresa produtora da embalagem*
17. Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)*
18. Planilha de aferição diária do teor de cloro (Para as empresas com abastecimento público)
19. Planilha de aferição diária do teor de cloro (Para as empresas que possuem poço)
20. 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)
21. Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (PGRS)*
22. POP de Controle da potabilidade da água*
23. POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas*
24. POP de higiene e limpeza dos veículos com comprovação do procedimento*
25. POP de Higiene e saúde dos manipuladores*
26. POP de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios*
27. POP de Higienização do reservatório*

(*) Documento obrigatório

28. POP de Higienização dos hortifrutícolas*
29. POP de Manejo dos resíduos*
30. POP de Manutenção preventiva e calibração de equipamentos*
31. POP de Recolhimento de alimentos*
32. Pop de Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens*
33. Programa de amostragem para controle de qualidade*
34. Projeto Arquitetônico: Situação, Localização e Coberta, 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;*
35. Relação de Equipamento de Proteção Individual (EPI) e ficha de controle de entrega*
36. Relação de funcionários com função*
37. Relação dos produtos fabricados*
38. Rótulos com todas as informações obrigatórias, informação nutricional e alerta de alérgenos, quando couber, conforme legislação em vigor
39. Termo de Responsabilidade Técnica preenchido, datado e assinado pelo responsável técnico*