



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

### 1096-1/00 Fabricação de alimentos e pratos prontos

- 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);
- 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\*
- 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 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 com empresa especializada em coleta e destinação final de resíduos de serviços de saúde\*
- 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);\*
- Laudo de análise microbiológica da água com periodicidade semestral (Para as empresas com abastecimento público)
- Licença sanitária da empresa produtora da embalagem\*
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF)\*
- 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)
- 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, Locação 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;\*
- Relação de Equipamento de Proteção Individual (EPI) e ficha de controle de entrega\*
- Relação de funcionários com função\*
- Relação dos produtos fabricados\*
- Rótulos com todas as informações obrigatórias, informação nutricional e alerta de alérgenos, quando couber, conforme legislação em vigor
- Termo de Responsabilidade Técnica preenchido, datado e assinado pelo responsável técnico\*

*(\*) Documento obrigatório*