



LISTA DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA INÍCIO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

1099-6/03 Fabricação de fermentos e leveduras

(*) Documento obrigatório

- Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (C.N.P.J); *
- Contrato Social ou Ato Constitutivo registrado na junta comercial (nesse documento deverão estar claramente explícitos os objetivos das atividades que forem requeridas);*
- Certidão de Regularidade Técnica emitido pelo conselho de classe do responsável técnico; *
- Termo de Responsabilidade Técnica preenchido, datado e assinado pelo responsável técnico; *
- Relação dos produtos fabricados; *
- Relação dos aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia utilizados na fabricação dos produtos;*
- Rótulos com todas as informações obrigatórias, informação nutricional e alerta de alérgenos, quando couber, conforme legislação em vigor;
- Licença sanitária da empresa produtora da embalagem; *
- Declaração do quantitativo de funcionários com as respectivas funções; *
- Relação de Equipamento de Proteção Individual (EPI) e ficha de controle de entrega; *
- 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;
- Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos (PGRS); *
- Contrato de terceirização da produção (se houver);
- Declaração dos Veículos da Empresa contendo: número de veículos, Tipo e Placa; *
- Documentos dos veículos (CRLV); *
- Laudos de análise microbiológica 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); *
- 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 a portaria de consolidação nº 888/2021, contendo o nº de poços e profundidade (Para as empresas que possuem poço);
- Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF); *
- 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 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; *
- Ata de reunião do condomínio autorizando a atividade da empresa no apartamento. (exclusivo para MEI);