



LISTA DE DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA INÍCIO DO PROCESSO DE LICENCIAMENTO SANITÁRIO

5620104 - FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE P/ CONSUMO DOMICILIAR

(*) *Documento obrigatório*

DOCUMENTAÇÃO BÁSICA

- 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)*
- Termo de Responsabilidade Técnica ou Responsável Capacitado, preenchido, datado e assinado pelo responsável técnico
- Certidão de Regularidade Técnica emitido pelo conselho de classe do responsável técnico (EXCLUSIVO para restaurante de grande porte - aquele que possui acima de 09 empregados);
- Laudo de análise microbiológica da água e cópia da licença sanitária do laboratório que executou a análise
- Comprovante de execução de controle integrado de vetores e pragas urbanas e cópia da licença sanitária da empresa que executou o serviço
- Em caso de terceirização de algum serviço, anexar cópia do referido contrato, todas as responsabilidades devem estar descritas
- Manual de Boas Práticas
- POP de Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- POP de Higienização do reservatório
- POP de Higiene e saúde dos manipuladores
- Declaração do quantitativo de funcionários com as respectivas funções
- POP de Higienização de instalações, equipamentos e móveis
- Laudo físico-químico da água, caso utilizem solução alternativa: Poço ou Carro Pipa e cópia da licença sanitária do laboratório que executou a análise
- Comprovação de capacitação dos manipuladores de alimentos em curso de boas práticas, de acordo com a legislação vigente
- Comprovação de Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para o Responsável Capacitado, com carga horária mínima de 40 horas, por instituição credenciada pelo MEC (para todos os estabelecimentos, EXCETO restaurante de grande porte)

ENGENHARIA

OUTROS ANEXOS

- Declaração do RDC/153*
- Procuração