

## Saúde

ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
SUPERINTENDENCIA DE VIGILANCIA EM SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILANCIA SANITÁRIA

**RESOLUÇÃO NORMATIVA Nº 001 DIVS/SES - de 09/01/2019**

**A DIRETORA DA VIGILANCIA SANITÁRIA** da Secretaria de Estado da Saúde, no uso de suas atribuições que lhe conferem o inciso I do art. 44 do Regimento Interno, aprovado pelo Decreto Estadual nº 4.793/94, adota a seguinte Resolução Normativa, e determina a sua publicação;

Considerando a Lei Estadual n. 6.320/1983; Decreto Estadual n. 31.455/1987; Lei Federal n. 11.326/2006; Lei Federal n. 6360/1976; Decreto Federal n. 8077/2013; Resolução RDC n. 49/2013/ANVISA; Lei Complementar Estadual n. 631/2014, Resolução RDC n. 16/2014/ANVISA, Resolução - RDC n. 59/2010/ANVISA; Resolução - RDC n. 07/2015/ANVISA; Resolução RDC n. 185/2001, Lei Federal n. 5.991/1973 e Resolução - RDC n. 17/2013/ANVISA; Lei n. 16.971/2016; Resolução da Diretoria Colegiada RDC n. 153/2017; Resolução RDC n. 275/2002; Resolução RDC n. 216/2004, Portaria SVS/MS n. 326/1997.

Considerando o inciso I do Art. 6º da Lei Federal n. 8.078/1990; que estabelece que um dos direitos básicos do consumidor é a proteção da vida, saúde e segurança contra os riscos provocados por práticas no fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos;

Considerando a necessidade da classificação de risco para a tomada de decisão;

Considerando a necessidade de um instrumento para orientar e fiscalizar os produtores e comerciantes que desenvolvem atividades classificadas como sendo de Baixo Risco sanitário.

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Revogar a Resolução Normativa Estadual 006/2015, e Aprovar a Resolução Normativa Estadual nº 001 de 09/01/2019, que estabelece os critérios para a simplificação da emissão do Alvará Sanitário na área de alimentos, aplicando-se ao Microempreendedor individual, Empreendedor familiar rural, ao Empreendimento econômico solidário e ao Microprodutor Primário, quer sejam produtores de bens e/ou prestadores de serviços sujeitos ao controle e fiscalização sanitária.

**Art. 2º** Para efeitos desta Resolução consideram-se:

**I - Microempreendedor individual:** conforme definição da Lei Complementar nº 123, de 19 de dezembro de 2008 e suas alterações.

**II - Empreendedor familiar rural:** conforme definição da Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso I, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**III - Empreendimento econômico solidário:** conforme definição do Decreto nº 7.358, de 17 de novembro de 2010, com receita bruta em cada ano-calendário até o limite definido pelo inciso II, do Art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

**IV - Microprodutor Primário:** conforme Lei nº 16.971, de 26 de julho de 2016 e Decreto nº 1.559, de abril de 2018.

**V - Limpeza:** operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.

**VI - Desinfecção:** operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos a um nível que não comprometa a segurança do alimento.

**VII. Higienização:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.

**VIII - Controle Integrado de Pragas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

**IX - Mananciais Superficiais:** águas que se encontram livre, com suas superfícies sob atuação direta da pressão atmosférica: rios, córregos, lagos, represas e outros, conforme definido pela legislação federal vigente.

**X – Mananciais Subterrâneos:** águas que se encontram confinadas entre camadas impermeáveis e sujeitas a pressão maior que a pressão atmosférica, como poço freático ou raso, fontes, poço artesianos ou profundo, poço jorrante ou surgente e outros.

**XI - Manual de Boas Práticas de Fabricação:** documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

**XII - Procedimento Operacional Padronizado (POP):** procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Este Procedimento pode apresentar outras nomenclaturas desde que obedeça ao conteúdo estabelecido nesta Resolução.

**XIII – Solução Alternativa Coletiva de Abastecimento de Água para Consumo Humano (SAC):** modalidade de abastecimento coletivo destinada a fornecer água potável, com captação em manancial subterrâneo ou superficial, com ou sem canalização e sem rede de distribuição.

**Art. 3º** A comprovação de formalização dos estabelecimentos, objeto desta Resolução Normativa, quando necessária, dar-se-á:

**I** – Para o Microempreendedor individual, por meio do Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI);

**II** – Para o Empreendedor familiar rural, por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar Pessoa Jurídica (DAP);

a) Para o Empreendedor familiar rural organizado em cooperativas, será necessário apresentar a DAP Jurídica da cooperativa.

**III** – Para o Empreendimento econômico solidário, por meio de uma das seguintes declarações:

a) Sistema de Informações em Economia Solidária (SIES/MTE);

b) Conselho Nacional, ou Estadual, ou Municipal de Economia Solidária;

**IV** - Para o Microprodutor Primário: por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP) ou por meio da Autodeclaração em Anexo I. No caso em que não for possível comprovar a DAP, deverão comprovar que atendam aos critérios estabelecidos para Microprodutor Primário.

**Art. 4º** Para fins desta Resolução Normativa, as atividades econômicas pelo CNAE estão classificadas como Baixo Risco, dispostas no Anexo II, compreendendo as atividades econômicas objetos de licenciamento pela Vigilância Sanitária na área de alimentos.

**Art. 5º** Para as atividades que se enquadram como Baixo Risco o Alvará Sanitário poderá ser concedido previamente à fiscalização no estabelecimento.

§ 1º O responsável pelo estabelecimento com atividades classificadas como de Baixo Risco deve aplicar o Roteiro para Auto-Inspeção (Anexo III), previamente ao início de suas atividades, e remetê-lo à Vigilância Sanitária competente juntamente com a solicitação de Alvará Sanitário. Para os casos de Microprodutor Primário, soma-se a estes documentos também a entrega da Autodeclaração (Anexo I), quando não for possível comprovar sua formalização como microprodutor primário por meio da Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (DAP).

§ 2º Se durante o prazo da sua vigência forem constatadas, em fiscalização pela Vigilância Sanitária, irregularidades e/ou situações de risco iminente à saúde da população, ou pelo não cumprimento de exigências estabelecidas em fiscalização anterior ou por obstrução das ações fiscalizatórias da Vigilância Sanitária, o Alvará Sanitário poderá ser cautelarmente apreendido, sem prejuízo da instauração de processo administrativo sanitário.

**Art. 6º** O Alvará Sanitário definitivo para os estabelecimentos, objeto desta Resolução, terá validade de 01 (um) ano, revalidado a cada ano, salvo legislações em contrário.

**Art. 7º** A regularização dos estabelecimentos objeto desta Resolução junto à Vigilância Sanitária competente pressupõe a anuência dos empreendedores quanto à fiscalização sanitária do local de exercício das atividades.

**Art. 8º** Para os estabelecimentos industriais e comerciais de gêneros alimentícios, classificados como de Baixo Risco, localizados em residências, será concedido Alvará Sanitário mediante os seguintes requisitos:

**I** - As atividades a serem desenvolvidas deverão ser executadas em local com área física separada das áreas de moradia, preferencialmente. Quando a área for exclusiva as seguintes dependências poderão ser compartilhadas: banheiro para funcionários, Depósito de Material de Limpeza (DML), vestiário, lavanderia e local de depósito de resíduos.

**II** – Os estabelecimentos que produzirem alimentos com o destaque “Não contém Glúten” deverão possuir área física exclusiva e separada da moradia, bem como equipamentos, móveis e utensílios exclusivos. A área exclusiva para os alimentos isentos de glúten compreenderá o armazenamento da matéria-prima e embalagens, produção, pré-preparo, preparo e envase. Os manipuladores poderão trabalhar nas linhas de produção com glúten e sem glúten, desde que em dias alternados e com uniformes diferenciados.

**III** - Durante o desenvolvimento das atividades, o local não deverá servir de permanência e uso dos moradores que não estejam envolvidos nas atividades relacionadas ao estabelecimento.

**IV** - Os estabelecimentos devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados descrevendo os procedimentos conforme executados na rotina de trabalho do estabelecimento. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requeridos.

**V** - Os manipuladores de alimentos devem ser capacitados anualmente em: higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos, contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas de fabricação de alimentos, abrangendo no mínimo, temas como: os requisitos sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de pragas, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final. Para manipuladores diretos a capacitação deverá ser do módulo completo com carga horária mínima de 06h (seis horas) e para manipuladores indiretos a capacitação deverá ser do módulo básico com carga horária mínima de 03h (três horas). Poderá ser ministrada por entidades ou

profissionais da área de alimentos e deverá ser comprovada mediante documentação nominal.

**VI** - Para os estabelecimentos categorizados no Art. 2º é facultada a responsabilidade técnica.

**VII** - Os produtos alimentícios embalados na ausência do consumidor deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes.

**VIII** - Para os casos de terceirização na produção de alimentos, os rótulos deverão conter a identificação de origem do fabricante, com as informações de: nome do produtor ou razão social, endereço completo, país de origem, CPF ou CNPJ. Para identificar a origem deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em..." ou "produzido por..." e "distribuído por".

**Art. 9º** Os estabelecimentos produtores de carnes, pescados, ovos, mel, leites e seus derivados, bebidas alcoólicas, sucos e polpas, e outros são objetos de fiscalização dos órgãos da agricultura.

**Art. 10** Para as atividades não enquadradas como baixo risco sanitário o Alvará Sanitário será concedido após a inspeção sanitária.

**Art. 11** Os estabelecimentos de que trata o Art. 2º deverão implantar as boas práticas garantindo a produção de alimentos seguros. Deverão obrigatoriamente cumprir os itens do *check list* descritos no Anexo III previamente ao início das atividades.

**Art. 12** Os estabelecimentos deverão dispor e manter adequadamente as condições físicas, instalações elétricas e hidráulicas, de acordo com as exigências dispostas na legislação vigente para a atividade econômica a ser desenvolvida.

**Art. 13** A água utilizada para o consumo direto ou para a fabricação dos alimentos deve ser proveniente de abastecimento público.

**Art. 14** A água potável deve estar em conformidade com os padrões de potabilidade microbiológico e demais parâmetros conforme norma estabelecida pelo Ministério da Saúde.

**Art. 15** É permitida a utilização de soluções alternativas coletivas de abastecimento (SAC) nos casos de ausência de fornecimento de água por sistema de abastecimento público, em conformidade com os critérios:

**I** - A água da SAC deve passar por processo de desinfecção ou cloração.

**II** - A água da SAC proveniente de manancial superficial deve ser submetida a processo de filtração e posterior desinfecção ou cloração.

**III** - É obrigatória a manutenção de, no mínimo, 0,2 mg/L de cloro residual livre ou 2 mg/L de cloro residual combinado ou 0,2 mg/L de dióxido de cloro após tratamento da água da SAC. No Anexo IV consta sugestão de modelo de tabela para controle de cloro diário.

**IV** - A água da SAC deve ser submetida a análises microbiológicas e físico-químicas, conforme tabela abaixo:

Parâmetro	Após tratamento	Frequência de amostragem
Cor, turbidez, pH e Coliformes Totais e Escherichia coli	1	Mensal
Cloro residual Livre <sup>(1)</sup>	1	Diário
Fluoreto	1	Semestral

**V** - É facultado ao responsável pela SAC solicitar a autoridade de saúde pública a alteração da frequência mínima de amostragem, definida no inciso IV, mediante justificativa fundamentada.

§ 1º Uma vez formulada a justificativa fundamentada prevista, a autoridade de saúde pública decidirá no prazo máximo de 60 dias, com base em análise fundamentada no histórico mínimo de um ano do controle da qualidade da água, considerando os respectivos planos de amostragem e de avaliação de risco à saúde, da zona de captação ao ponto de consumo.

§ 2º A SAC deve estar cadastrada no Sistema de Informação de Vigilância da Qualidade da Água para Consumo Humano (Sisagua) e os resultados das análises deverão ser encaminhados mensalmente a Vigilância Sanitária municipal.

**Art. 16** O responsável pelo estabelecimento deverá apresentar anualmente à Vigilância Sanitária Municipal a anotação de responsabilidade técnica pelo tratamento da água por profissional habilitado pelo conselho de classe.

Parágrafo único - Para a SAC que não possui responsável técnico deve ser apresentada declaração de uma Instituição de Referência Capacitada com relação às orientações técnicas sobre o tratamento da água, conforme modelo do Anexo V.

Florianópolis, 09 de janeiro de 2019

Lucélia Scaramussa Ribas Kryckj  
Diretora da Vigilância Sanitária – SUV/SES

#### ANEXO I – AUTODECLARAÇÃO PARA COMPROVAÇÃO DE MICROPRODUTOR PRIMÁRIO

AUTODECLARAÇÃO Nº _____/201		
IDENTIFICAÇÃO/NOME DO Microprodutor Primário:		
INSCRIÇÃO ESTADUAL (número do Bloco de Nota Fiscal do Produtor Rural):		
NOME FANTASIA/MARCA:		
CPF:		
ENDEREÇO:		
N.º:	COMPLEMENTO:	
BAIRRO/COMUNIDADE:	MUNICÍPIO:	CEP:
UF:	FONE:	
E-MAIL:		

#### ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS:

Código (CNAE)	Descrição da Atividade:
15 - DECLARO QUE ESTOU EM CONFORMIDADE COM O ENQUADRAMENTO DE MICROPRODUTOR PRIMÁRIO SEGUNDO LEI nº 16.971, DE 26 DE JULHO DE 2016 E DECRETO nº 1.559, DE ABRIL DE 2018. DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI (Art.299 DO CÓDIGO PENAL), QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA DECLARADAS SÃO VERDADEIRAS, QUE ESTOU CIENTE DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA A EXECUÇÃO DA ATIVIDADE PRETENDIDA E QUE ME COMPROMETO AO CUMPRIMENTO DAS MESMAS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DOS PRODUTOS E /OU SERVIÇOS OFERECIDOS.	
16 - REPRESENTANTE LEGAL	17 - CPF
NOME:	
ASSINATURA _____	

#### ANEXO II – ATIVIDADES ECONÔMICAS DO CNAE CLASSIFICADOS COMO BAIXO RISCO SANITÁRIO.

CÓDIGO CNAE	DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE DA CNAE DE BAIXO RISCO
1031-7/00	FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE FRUTAS
1032-5/99	FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS, EXCETO PALMITO
1063-5/00	FABRICAÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA E DERIVADOS
1064-3/00	FABRICAÇÃO DE FARINHA DE MILHO E DERIVADOS, EXCETO ÓLEOS DE MILHO
1065-1/01	FABRICAÇÃO DE AMIDOS E FÉCULAS DE VEGETAIS
1069-4/00	MOAGEM E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
1071-6/00	FABRICAÇÃO DE AÇÚCAR EM BRUTO/ FABRICANTE DE RAPADURA E MELAÇO
1091-1/02	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DE PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUÇÃO PRÓPRIA
1092-9/00	FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS
1093-7/01	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E DE CHOCOLATES
1093-7/02	FABRICAÇÃO DE FRUTAS CRISTALIZADAS, BALAS E SEMELHANTES
1094-5/00	FABRICAÇÃO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS

1096-1/00	FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS E PRATOS PRONTOS
1099-6/05	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS PARA INFUSÃO (CHÁ, MATE, ETC.)
4621-4/00	COMÉRCIO ATACADISTA DE CAFÉ EM GRÃO
4622-2/00	COMÉRCIO ATACADISTA DE SOJA
4623-1/05	COMÉRCIO ATACADISTA DE CACAU
4631-1/00	COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICÍNIOS
4632-0/01	COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS
4632-0/02	COMÉRCIO ATACADISTA DE FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS
4632-0/03	COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREAIS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS, FARINHAS, AMIDOS E FÉCULAS, COM ATIVIDADE DE FRACIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO ASSOCIADA
4633-8/01	COMÉRCIO ATACADISTA DE FRUTAS, VERDURAS, RAÍZES, TUBÉRCULOS, HORTALIÇAS E LEGUMES FRESCOS
4634-6/01	COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUÍNAS E DERIVADOS
4634-6/02	COMÉRCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS
4634-6/99	COMÉRCIO ATACADISTA DE CARNES E DERIVADOS DE OUTROS ANIMAIS
4635-4/01	COMÉRCIO ATACADISTA DE ÁGUA MINERAL
4635-4/02	COMÉRCIO ATACADISTA DE CERVEJA, CHOPE E REFRIGERANTE
4635-4/99	COMÉRCIO ATACADISTA DE BEBIDAS NÃO ESPECIFICADAS ANTERIORMENTE
4637-1/01	COMÉRCIO ATACADISTA DE CAFÉ TORRADO, MOÍDO E SOLÚVEL
4637-1/02	COMÉRCIO ATACADISTA DE AÇÚCAR
4637-1/03	COMÉRCIO ATACADISTA DE ÓLEOS E GORDURAS
4637-1/04	COMÉRCIO ATACADISTA DE PÃES, BOLOS, BISCOITOS E SIMILARES
4637-1/05	COMÉRCIO ATACADISTA DE MASSAS ALIMENTÍCIAS
4637-1/06	COMÉRCIO ATACADISTA DE SORVETES
4637-1/07	COMÉRCIO ATACADISTA DE CHOCOLATES, CONFEITOS, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES
4637-1/99	COMÉRCIO ATACADISTA ESPECIALIZADO EM OUTROS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
4639-7/01	COMÉRCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL
4712-1/00	COMÉRCIO VAREJISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINÂNCIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS - MINIMERCADOS, MERCEARIAS E ARMAZÉNS
4721-1/02	PADARIA E CONFEITARIA COM PREDOMINÂNCIA DE REVENDA
4721-1/03	COMÉRCIO VAREJISTA DE LATICÍNIOS E FRIOS
4721-1/04	COMÉRCIO VAREJISTA DE DOCES, BALAS, BOMBONS E SEMELHANTES
4723-7/00	COMÉRCIO VAREJISTA DE BEBIDAS
4724-5/00	COMÉRCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS
4729-6/99	COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE
5611-2/01	RESTAURANTES E SIMILARES
5611-2/02	BARES E OUTROS ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS EM SERVIR BEBIDAS
5611-2/03	LANCHONETES, CASAS DE CHÁ, DE SUCOS E SIMILARES
5612-1/00	SERVIÇOS AMBULANTES DE ALIMENTAÇÃO
5620-1/02	SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PARA EVENTOS E RECEPÇÕES - BUFÊ
5620-1/03	CANTINAS - SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PRIVATIVOS
5620-1/04	FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS PREPONDERANTEMENTE PARA CONSUMO DOMICILIAR

## ANEXO III – ROTEIRO DE AUTO INSPEÇÃO SANITÁRIA

NOME DO RESPONSÁVEL LEGAL:			
CPF:			
INSCRIÇÃO ESTADUAL/MUNICIPAL:			
RAZÃO SOCIAL:			
CNPJ:			
NOME FANTASIA:			
ENDEREÇO:			
COMPLEMENTO:			
BAIRRO:			
MUNICÍPIO:		CEP:	
FONE:		e-mail:	
ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS - CÓDIGO(S) CNAE (CONFORME ANEXO II):			
PRODUTOS QUE SERÃO FABRICADOS:			
DATA DA APLICAÇÃO DO ROTEIRO:			
Nº DO ALVARÁ (campo de preenchimento exclusivo da Vigilância Sanitária):			
<b>Edificações, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>	SIM	NÃO	NA
1. A produção dos alimentos com o destaque "Não contém Glúten" é realizada em área física exclusiva e separada da moradia, bem como equipamentos, móveis e utensílios exclusivos.			
2. Piso de cor clara, com revestimento liso, impermeável, lavável e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, dentre outros)?			
3. Paredes de cor clara, com revestimento liso, impermeável, lavável e em bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, infiltrações, descascamentos, bolores, dentre outros)?			
4. Teto e/ou forro de cor clara em bom estado de conservação (livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, descascamentos, bolores, dentre outros)?			
5. A iluminação (natural e/ou artificial) é satisfatória?			
6. As lâmpadas e/ou luminárias são protegidas contra quebras, estão limpas e em bom estado de conservação?			
7. A ventilação (natural e/ou artificial) é satisfatória para a renovação do ar?			
8. As aberturas externas (portas, janelas e demais aberturas) das áreas de produção e armazenamento de alimentos estão ajustadas aos batentes e possuem telas milimétricas removíveis e limpas?			
9. Lixeiras são de fácil higienização, possuem tampa com acionamento não manual?			
10. A retirada do lixo e resíduos da área de processamento é freqüente, evitando focos de contaminação?			
11. Existe na área de produção de alimentos lavatório de mãos com sabonete líquido, sem cheiro ou fragrância (inodoro), antisséptico e toalhas de papel não-reciclado?			
12. No local de lavagem das mãos na área de produção há a presença de cartazes dispostos aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos?			
13. Os equipamentos, móveis e utensílios, mesmo os necessários para a produção de alimentos com características tradicionais, histórico-culturais e regionais estão em bom estado de funcionamento e conservação e não oferecem riscos (físicos, químicos e biológicos) de modo a garantir a qualidade e segurança do produto final?			
14. Instalações elétricas íntegras embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos?			
15. As áreas de produção e armazenagem de alimentos estão devidamente higienizadas, limpas e livres de animais (inclusive domésticos), objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?			
16. As áreas externas estão livres de focos de insalubridade e poeira, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente e água estagnada?			
<b>Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>	SIM	NÃO	NA
17. Os pisos, paredes e tetos estão limpos?			
18. Os equipamentos estão higienizados (limpos e desinfetados)?			
19. Os móveis e utensílios estão limpos?			
20. Os utensílios estão armazenados em local apropriado, de			

forma organizada e protegidos?			
21. Os produtos de limpeza (saneantes) possuem registro no órgão competente (Ministério da Saúde)?			
22. Existe um local específico (separado de alimentos) para a guarda de produtos de limpeza e desinfetantes?			
23. A diluição dos produtos de limpeza (saneantes), tempo de contato e modo de uso /aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?			
24. As escovas, esponjas e demais materiais necessários para a limpeza e higienização estão limpos, em bom estado de conservação e armazenados adequadamente?			
<b>Manipuladores</b>	SIM	NAO	NA
25. Possuem cuidados com a higiene (asseio) corporal? Utilizam máscaras para proteção de barbas e bigode, quando for o caso?			
26. Não utilizam adornos pessoais como alianças, colares, brincos, pulseiras, relógios, etc?			
27. Não apresentam lesões na pele, nem tosse, lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento?			
28. Uso de uniforme de cor clara, incluindo touca e calçado fechado, em bom estado de conservação e limpeza, adequado a natureza da atividade exercida, de uso exclusivo para o local de produção?			
29. Possuem o atestado de saúde ocupacional (ASO) válido e emitido nos últimos 12 meses?			
30. As roupas e objetos pessoais são guardados em local específico e reservado para esta finalidade?			
31. Os manipuladores são capacitados anualmente em: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos e boas práticas de fabricação de alimentos. A capacitação é ministrada por entidades ou profissionais da área de alimentos e é comprovada mediante documentação nominal, conforme atividade desempenhada (direto ou indireto).			
32. Os manipuladores que trabalham nas linhas de produção com glúten e sem glúten o fazem em dias alternados e com uniformes diferenciados?			
<b>Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens</b>	SIM	NÃO	NA
33. Estão armazenados em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras?			
34. Produtos de origem animal possuem registro no órgão da agricultura (SIM, SIE, SIF ou SISBI)?			
35. As matérias-primas e ingredientes utilizados estão dentro do prazo de validade?			
36. As geladeiras, freezers e equipamentos que compõem a rede de frio são suficientes e adequados aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes?			
37. Possui conjunto de procedimentos que permite a rastreabilidade anterior a produção, das matérias-primas, ingredientes, rótulos e posterior; para os locais de venda do produto acabado?			
<b>Produção/Preparação do Alimento</b>	SIM	NÃO	NA
38. Durante a preparação dos alimentos, existe cuidado para evitar o cruzamento (mistura) entre os alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo?			
39. O acondicionamento (guarda) dos alimentos é realizado em recipientes apropriados e fechados com tampa?			
40. Após a abertura, as embalagens são mantidas bem fechadas e identificadas com denominação de venda do alimento, data de fabricação e prazo de validade?			
41. O descongelamento é realizado sob refrigeração ou em microondas quando o alimento for submetido imediatamente ao cozimento?			
<b>Embalagem, Rotulagem e armazenamento do produto final</b>	SIM	NÃO	NA
42. A rotulagem está escrita em letras visíveis e de acordo com a legislação vigente?			
43. O produto final é acondicionado em embalagens adequadas e íntegras?			
44. O armazenamento é realizado em local limpo, conservado, protegido de pragas e vetores?			
<b>Água e esgotamento sanitário</b>	SIM	NÃO	NA
45. As instalações são abastecidas por água de sistema de abastecimento público?			
46. As instalações são abastecidas por água de SAC?			
47. A água da SAC é originária de manancial: ( ) subterrâneo ou ( ) superficial			
48. A água da SAC possui tratamento? Quais? ( ) Cloração ( ) Filtração			
49. São realizadas as análises microbiológicas e físico-químicas da água da SAC? Quais? ( ) Cor ( ) turbidez ( ) pH ( ) Coliformes Totais ( ) Escherichia coli ( ) Cloro residual livre ( ) Fluoreto			
50. O controle de cloro residual livre é registrado em tabela diariamente?			

51. É mantido o residual mínimo de 0,2 mg/L de cloro residual livre?			
52. A SAC está cadastrada no Sisagua?			
53. Os resultados das análises microbiológicas e físico-químicas são enviados a VISA municipal mensalmente?			
54. Possui responsável técnico pelo tratamento da água?			
55. Possui declaração atestando as orientações da instituição de referência capacitada sobre o tratamento da água?			
56. O reservatório de água (caixa d'água) está tampado, livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação?			
57. O reservatório de água (caixa d'água) foi higienizado em um intervalo máximo de seis meses, sendo mantidos registros (documento) das operações?			
58. Fossas, esgoto conectado à rede pública, e caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento?			
<b>Controle Integrado de Pragas</b>	SIM	NAO	NA
59. Ausência de vetores e pragas (urbanas e rurais) ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros?			
60. Existência de um conjunto de ações eficazes e contínuas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas (urbanas e rurais)?			
61. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada?			
<b>Documentação e Boas Práticas</b>	SIM	NAO	NA
62. O empreendimento possui Manual de Boas Práticas elaborado conforme a realidade do local?			
63. O Manual de Boas Práticas possui a descrição dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) mínimos: a) Higiene das instalações, equipamentos e utensílios, b) Controle de potabilidade de água c) Higiene e saúde dos manipuladores, d) Manejo dos resíduos, e) Manutenção preventiva e calibração dos equipamentos, f) Controle integrado de pragas, g) Seleção de matéria-prima, ingredientes e embalagens, h) Recolhimento dos alimentos? Estes estão de acordo com os processos realizados pelos manipuladores de alimentos do empreendimento?			
64. Os meios de transporte utilizados não oferecem risco sanitário para os alimentos produzidos?			
65. Os veículos utilizados para o transporte de alimentos possuem licença sanitária?			
66. O estabelecimento possui meios para atender reclamações de produtos com possíveis desvios de qualidade (telefone, e-mail, site), mantendo respectivos registros das intercorrências?			

DECLARO, SOB AS PENAS DA LEI (Art. 299 DO CÓDIGO PENAL), QUE AS INFORMAÇÕES ACIMA DECLARADAS SÃO VERDADEIRAS, QUE ESTOU CIENTE DAS NORMAS SANITÁRIAS VIGENTES PARA A EXECUÇÃO DA ATIVIDADE PRETENDIDA E QUE ME COMPROMETO AO CUMPRIMENTO DAS MESMAS, ASSEGURANDO A QUALIDADE DOS PRODUTOS E /OU SERVIÇOS OFERECIDOS.

NOME DO RESPONSÁVEL:	ASSINATURA:
CIDADE, DATA:	HORA:

**ANEXO IV – MODELO DE TABELA PARA CONTROLE DE CLORO RESIDUAL LIVRE**

TABELA DE CONTROLE DIÁRIO DE CLORO RESIDUAL LIVRE			
Data	Horário	Resultado	Responsável pela medição

**ANEXO V – MODELO DE DECLARAÇÃO PARA A SAC QUE NÃO POSSUI RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome do estabelecimento: .....

Nome do Responsável Legal (do estabelecimento): .....

Declaramos para devidos fins que o estabelecimento.....CNPJ....., localizada no endereço .....recebeu orientações sobre o correto tratamento da água pela Instituição De Referência Capacitada e se compromete a seguir as orientações.

Representante Legal Técnico Instituição De Referência Capacitada  
Cidade:..... Data:...../...../.....