



## RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA ALVARÁ SANITÁRIO DE INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

- Certificado de dedetização (emitido por empresa habilitada);
- Certificado de limpeza da caixa d'água (emitido por empresa habilitada);
- Comprovante de limpeza dos climatizadores (emitido por empresa habilitada);
- Carteiras de saúde OU ASO - Atestado de Saúde Ocupacional;
- Responsabilidade técnica e carteira profissional do respectivo conselho de classe;
- Manual de Boas Práticas datado e assinado pelo responsável técnico e Procedimentos Operacionais Padronizados conforme a RDC 275/2002, os quais:
  - POP de higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
  - POP de controle de potabilidade da água;
  - POP de higiene e saúde dos manipuladores;
  - POP de manejo dos resíduos;
  - POP de manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
  - POP de controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - POP de seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
  - POP de programa de recolhimento de alimentos.
- Laudo laboratorial de análise de água realizado por laboratório analítico licenciado com, no mínimo os seguintes parâmetros:
  - Microbiológicos: coliformes totais e escherichia coli; e
  - Físico-químicos/organolépticos: surfactantes, ph, fluoreto, turbidez, cor aparente e cloro residual livre ou dióxido de cloro ou cloraminas, de acordo com o desinfetante utilizado no tratamento da água.
- Alvará do Corpo de Bombeiros;

OBS.: Durante vistoria, poderá ser solicitada a apresentação de demais documentos pertinentes às atividades desenvolvidas. Bem como adequações estruturais e de fluxo de trabalho.