

LISTA DE DOCUMENTOS PARA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

CNAE: 0892-4/03; 1032-5/01; 1041-4/00; 1042-2/00; 1053-8/00; 1061-9/02; 1062-7/00; 1065-1/02; 1065-1/03; 1072-4/01; 1072-4/02; 1081-3/02; 1082-1/00; 1091-1/01; 1099-6/02; 1099-6/03; 1099-6/06; 1099-6/07; 1099-6/99; 1122-4/ 4; 1122-4/99; 4639-7/02; 1031-7/00; 1032-5/99; 1043-1/00; 1061-9/00; 1071-6/00; 1081-3/01; 1094-5/00; 1096-1/00; 1099-6/04; 1099-6/05; 4632-0/03; 8292-0/00; 1095-3/00; 1063-5/00; 1064-3/00; 1069-4/00; 1092-9/00; 1093-7/01; 1095-3/00; 1095-5/00.

Documentação para 1º alvará sanitário e renovação anual:

1. Cópia da **conta d'água** da rede pública de abastecimento (do último mês, ou será aceito no máximo de até 03 meses anteriores a data de protocolo) e **laudo de análise de potabilidade de água**. No caso de abastecimento de água, por fonte alternativa (ex: poço artesiano), verificar a Portaria de Consolidação nº 5 de 2017, anexo XX, seção IV para adequações e providências;
2. Cópia do comprovante da **limpeza do reservatório de água** válido (frequência mínima semestral) e cópia do **alvará sanitário vigente** do prestador deste serviço;
3. Cópia do Certificado do curso de Boas Práticas de **Fabricação** de Alimentos (frente e verso) devidamente datado, contendo a carga horária, conteúdo programático conforme legislação sanitária vigente¹ de Boas Práticas de Fabricação para a atividade realizada e comprovante de vínculo junto a empresa do profissional que realizou o curso ou se possuir responsável técnico apresentar certidão/anotação de Responsabilidade Técnica do profissional;
4. Cópia do **controle integrado de pragas e vetores urbanos** válido e cópia do **alvará sanitário vigente** do prestador deste serviço.
5. **Laudos laboratoriais** atestando o controle de qualidade dos produtos finais (com no mínimo análises físico-químicas e microbiológicas), com parecer **favorável/satisfatório** do laboratório².
6. Declaração assinada, pelo responsável legal, de todas as atividades exercidas no estabelecimento (preenchimento do modelo de declaração atividades, código documento 009 VISA).
7. Cópia do último alvará sanitário (se renovação);
8. Documento "Protocolo de documentação - Indústria de Alimentos" (código 008 VISA), totalmente preenchido e assinado pelo responsável legal e responsável técnico (ou responsável pela manipulação de alimentos).

9. Para indústria de água Mineral apresentar/protocolar também:

- 9.1 .Cópia do certificado e/ou anotação de responsabilidade técnica (se possuir Responsável Técnico);
- 9.2. Cópia da Autorização de Lavra emitida pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) publicada no Diário Oficial da União (D.O.U);
- 9.3. Cópia do Laudo de Análises Microbiológicas e de substâncias químicas emitido pelo Laboratório de Minas e Energia (LAMIN) atualizado e válido por três anos;
- 9.4. Cópia do Laudo Complementar com as substâncias químicas exigidas em legislação específica (RDC 173/2006) e que não constam na análise do LAMIN;
- 9.5. Cópia dos rótulos aprovados pelo DNPM, com carimbo identificando o órgão ou documento de aprovação.

10. Para agroindústrias familiares protocolar também: declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - DAP (RDC 49/13) e/ou Atestado de Cadastramento no Programa de Agroindústria Familiar, emitido pela Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo - SDR (Portaria 199/12).

11. IMPORTANTE:

O Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados, planilhas e registros, conforme legislação vigente para a atividade, devem estar implementados e ficar de fácil acesso no estabelecimento.

O estabelecimento deve possuir rótulos dos produtos fabricados de acordo com a RDC ANVISA nº 259/2002 (rotulagem), RDC ANVISA nº 360/2003, RDC ANVISA 359/2003, RDC ANVISA 26/2015, legislação de aditivos alimentares e regulamento técnico para cada tipo de alimento (disponíveis no site www.anvisa.gov.br) e possuir a **lista de aditivos** (utilizados e conforme descrito em rotulagem), contendo os produtos em que são utilizados, a legislação de referência e a quantidade permitida pela legislação, assinada pelo responsável técnico e/ou responsável pela produção de alimentos.

A seguinte documentação deve estar válida, armazenada pela empresa, de fácil acesso e deverá ser apresentada a Vigilância Sanitária quando solicitado: licenças veiculares para transporte de alimentos; alvará sanitário vigente de todos os fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens; alvará sanitário das indústrias fabricantes de produtos terceirizados e/ou marca própria.

¹ Legislação de Boas Práticas para indústria de alimentos: legislação geral (Resolução RDC/ANVISA nº 275/02 e Portaria nº 326/97); Gelados comestíveis (RDC 267/2003); Amendoim processado e derivados (RDC 172/2003); Frutas e Hortaliças em conserva (RDC 352/2002); sal (RDC 28/2000); Palmito em conserva (RDC 18/1999); água mineral (RDC nº 173/06); Frutas e Vegetais Minimamente Processados - PORTARIA SES 90/2017. Verificar demais legislação de rotulagem, informação nutricional, alergênicos, aditivos alimentares e regulamento técnico para o tipo de produto.

² A empresa deve possuir controle de qualidade de todos os produtos acabados, realizando análise laboratorial e possuindo Plano de Amostragem que contemple todos os produtos fabricados ou a serem fabricados.