

INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS EM GERAL

DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA REQUERER ALVARÁ SANITÁRIO

- Requerimento ao Secretário Municipal da Saúde, solicitando vistoria prévia para fins de Alvará Sanitário Inicial, indicando a atividade industrial, assinado pelo responsável legal, contendo dados completos da empresa, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço e telefone;
- Cópia do contrato social;
- Cópia do CNPJ;
- Comprovante de pagamento de taxa pública municipal ou comprovante de isenção de taxa, no caso de microempresa;
- Laudo bacteriológico comprovando a potabilidade da água de acordo com a legislação específica (mesmo no caso de água tratada);
- Certificado de limpeza e desinfecção do reservatório de água.
- Certificado de Controle de Pragas;
- Cópia do PPCI (Plano de Prevenção Contra Incêndios) dos bombeiros.

Observações:

- Os estabelecimentos industrializadores de **Gelados Comestíveis** devem apresentar certificado de capacitação do responsável pelo processamento, devidamente datado e com conteúdo programático do curso de acordo com a legislação vigente.
- Os estabelecimentos industrializadores de **Palmito em Conserva** devem apresentar cópia de registro no Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (IBAMA) e comprovação de possuir um responsável, com formação de nível médio no mínimo, com experiência mínima de um ano em processamento de alimentos, e devidamente treinado em Boas Práticas de Fabricação, Análise de Perigo e Ponto Crítico de Controle e Práticas Específicas de Fabricação de Conservas de Alimentos Acidificados, com Certificado emitido por entidade de ensino, capacitação ou qualificação profissional, com reconhecimento técnico e científico nacional ou internacional conforme a legislação vigente.
- Os estabelecimentos industrializadores de **amendoins processados e derivados** devem apresentar certificado de capacitação do responsável pelo processamento, devidamente datado, e com conteúdo programático do curso com carga horária mínima de 40 (quarenta) horas ou de acordo com a legislação vigente.

CONDIÇÕES MÍNIMAS HIGIÊNICO SANITÁRIAS PARA INSTALAÇÃO E PRODUÇÃO

PRÉDIO:

- Áreas físicas: Prédio de alvenaria com pé direito mínimo de 3 m (altura).
- Banheiro com vestiário e depósito de material de higiene e limpeza(DML).
- Área de depósito de matéria prima e de embalagens.
- Área de produção e elaboração de produtos(mínimo de 20m²).
- Área de produto pronto.
- Área administrativa

BANHEIRO COM VESTIÁRIO:

Área de vaso sanitário com lixeira de pedal

Área do vestiário: - Pia, sabonete líquido, papel toalha e lixeira com pedal;

- Tela milimétrica nas aberturas;

- Porta com fechamento automático;

- Revestimento em azulejo, material cerâmico ou tinta lavável, lisa, impermeável, não corrosiva e de fácil limpeza e higienização, com até 2m de altura;

- Local para guarda de material de higiene e limpeza da empresa(DML).

OBS: Quando houver trabalhadores de ambos os sexos, obrigatoriamente deverá ter banheiros com vestiários separados(masculino e feminino).

ÁREA DE DEPÓSITO DE MATÉRIA PRIMA E DE EMBALAGENS:

- Rebocado e pintado com tinta lavável em cores claras;
- Piso cerâmico de cor clara e rejuntas claros;
- Tela milimétrica nas aberturas;
- Prateleiras não poderão ser de madeira;
- Estrados em PVC, ou metal, obedecendo altura mínima do piso de 30 cm;
- As prateleiras ou estrados de matérias primas ou embalagens deverão ficar afastados das paredes no mínimo 50cm, para facilitar a limpeza;

ÁREA DE PRODUÇÃO E ELABORAÇÃO DE PRODUTOS:

- Área mínima de 20m²;
- Rebocado, pintado até 2m de altura com tinta lavável, lisa, impermeável, não corrosiva e de fácil limpeza e higienização, ou revestido de material cerâmico, azulejo, acima de 2m de altura, rebocado ou pintado. As pinturas e ou os revestimentos, sempre de cores claras;
- Piso: de preferência cerâmico com rejuntas claros;
- Pia de inox ou granito, com duas cubas com suporte em metal, desprovido de prateleiras(aberto);
- Instalar dispensador para sabão líquido, porta papel toalha e lixeira com pedal;
- Mesas e balcões em aço inox ou granito, com suportes de metal desprovido de prateleiras;
- Proteção das luminárias;
- Portas com fechamento automático;
- Prateleiras não poderão ser de madeira;
- Eventuais divisórias poderão ser de PVC ou placas móveis(painéis) provido de vidro(partes).

ÁREA DE PRODUTO ACABADO:

- Rebocado e pintado sempre de cores claras;
- Proteção das luminárias;
- Tela milimétrica nas aberturas;
- Prateleiras não poderão ser de madeira, quando for o caso.

FORRO:

- Alvenaria rebocado, liso e pintado em cores claras, em madeira pintado com tinta lavável e impermeável ou em PVC.

OBSERVAÇÕES:

Este modelo de indústria de alimentos não é aplicado para todos os tipos de produtos. Alguns tem suas particularidades nas suas instalações. Serve de modelo para micro, pequenas e médias empresas.