

ATIVIDADES COM COMÉRCIO DE CARNES

CNAES:

4722-9/01 Comércio varejista de carnes - açougues;

4722-9/02 Peixaria;

4634-6/01 Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados;

4634-6/03 Comércio atacadista de pescados e frutos do mar;

4634-6/99 Comércio atacadista de carnes e derivados de outros animais;

4634-6/02 Comércio atacadista de aves abatidas e derivados

Termo de Ciência e Responsabilidade

Declaro que:

1. Tenho conhecimento dos regulamentos sanitários a que se refere a (as) atividade (s) econômica (s) que será (ão) exercida (s) pelo empreendimento.
2. O estabelecimento possui acesso independente de residência.
3. O estabelecimento possui área compatível com as atividades realizadas.
4. O piso possui revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros.
5. As paredes possuem revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.
6. O teto possui forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.
7. A iluminação, artificial e/ou natural, é satisfatória.
8. As instalações elétricas se encontram em bom estado de conservação.
9. Todas as luminárias possuem protetores.
10. A ventilação, artificial e/ou natural, é satisfatória, garantindo a renovação do ar.
11. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos são providas de telas milimétricas removíveis.
12. As lixeiras possuem tampa, pedal e saco plástico em seu interior.
13. A área de higienização das mãos é provida de sabonete líquido, inodoro e anti-séptico, e toalhas de papel não-reciclado.

14. As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios são de material liso, impermeáveis laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.
15. Os utensílios e equipamentos se encontram boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso, com armários providos de portas.
16. As áreas internas e externas são livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
17. O piso, as paredes e teto são mantidos limpos.
18. Os equipamentos são higienizados periodicamente e sempre que necessário.
19. As bancadas, balcões ou mesas de manipulação são de material liso, impermeável, de fácil limpeza e em bom estado de conservação.
20. Os saneantes utilizados possuem registro no órgão competente.
21. Os móveis e utensílios são mantidos limpos.
22. Existe local específico para guarda de produtos saneantes.
23. Os manipuladores possuem rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode ou barba.
24. Os manipuladores não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade.
25. Os manipuladores utilizam uniforme completo, de cor clara, em bom estado de conservação e limpeza, adequado à natureza da atividade exercida, e uso exclusivo para o local de trabalho.
26. O atestado de saúde dos manipuladores se encontra atualizado.
27. As roupas e objetos pessoais dos manipuladores são guardados em local específico e reservado para esta finalidade.
28. A capacitação em boas práticas de manipulação é comprovada.
29. Os produtos e embalagens são armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras.
30. As carnes e os produtos de origem animal possuem procedência e registro.
31. Os equipamentos para conservação de perecíveis (balcões refrigerados, câmaras frias, geladeiras e outros) estão em bom estado de conservação e funcionamento de modo a manter os alimentos nas temperaturas indicadas pelo fabricante.

32. O acondicionamento das carnes é realizado em recipientes apropriados.

33. As embalagens são identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade.

34. Não é realizado o fracionamento de carcaças, a desossa, ou a transformação artesanal de carnes (preparo de linguiças, carnes de salga, carnes temperadas etc), e nem possui sistema de autosserviço;

35. Os resíduos sólidos orgânicos reaproveitáveis (ossos e aparas) são acondicionados em equipamentos de refrigeração exclusivo, ou nos equipamentos existentes devidamente embalados, isolados e identificados.

36. As carnes são acondicionadas adequadamente, separadas por tipo ou espécie, de modo a não propiciar contaminação cruzada.

37. As instalações são abastecidas de água corrente.

38. Utiliza-se exclusivamente água potável (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada).

39. O reservatório de água se encontra em adequado estado de higiene e devidamente tampado.

() Eu, _____, declaro para os devidos fins, sob as penas da lei que as informações constantes das declarações apresentadas acima, para requerer o licenciamento são verdadeiras e autênticas. Estou ciente que a falsidade desta declaração ou de qualquer informação prestada configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, e passível de apuração na forma da Lei sem exclusão das devidas sanções administrativas cabíveis.