

ATIVIDADES COM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

CNAE:

5611-2/01 Restaurantes e similares

5611-2/03 Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares

5611-2/04 Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento

5611-2/05 Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento

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

1031-7/00 - Fabricação de conservas de frutas

1032-5/99 -Fabricação de conservas de legumes e outros vegetais, exceto palmito

1091-1/02 Fabricação de Produtos de Padaria e Confeitaria com Predominancia de Fabricação Própria

1096-1/00 Fabricação de alimentos e pratos prontos

1063-5/00 Fabricação de farinha de mandioca e derivados

1064-3/00 Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho

1069-4/00 Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente

1071-6/00 Fabricação de açúcar em bruto

1081-3/01 Beneficiamento de café

1081-3/02 - Torrefação e moagem de café

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

1099-6/05 Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc.)

1065-1/01 Fabricação de amidos e féculas de vegetais

1095-3/00 Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos

1099-6/04 Fabricação de gelo comum

1099-6/99 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

1061-9/01 – Beneficiamento de arroz

1061-9/02 – Fabricação de produtos do arroz

4639-7/02 – Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

1122-4/99 – Fabricação de outras bebidas não-alcoólicas não especificadas anteriormente

4712-1/00 - Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns
4721-1/03 - Comércio varejista de laticínios e frios
5620-1/04 - Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar
1081-3/01 - Beneficiamento de café
4632-0/03 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, farinhas, amidos e féculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada
1062-7/00 - Moagem de trigo e fabricação de derivados
1072-4/01 – Fabricação de açúcar de cana refinado
1072-4/02 - Fabricação de açúcar de cereais (dextrose) e de beterraba
1082-1/00 - Fabricação de produtos à base de café
1091-1/01 - Fabricação de produtos de panificação industrial
1099-6/02 – Fabricação de pós alimentícios
1099-6/03 – Fabricação de fermentos e leveduras
1099-6/05 – Fabricação de produtos para infusão (chá, mate, etc)
1099-6/06 – Fabricação de adoçantes naturais e artificiais
1099-6/07 – Fabricação de alimentos dietéticos e complementos alimentares
5620-1/01 - Forneciementno de aliementos preparados preponderantemente para empresas
1091-1/02 - Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria

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. A área de manipulação de alimentos é exclusiva para a atividade desenvolvida.
3. Existe cuidado para evitar o cruzamento entre alimentos crus, semiprontos e prontos para o consumo.
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. Os saneantes utilizados possuem registro no órgão competente.
20. Os móveis e utensílios são mantidos limpos.
21. Existe local específico para guarda de produtos saneantes.
22. Os manipuladores possuem rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode ou barba.
23. Os manipuladores não apresentam lesões na pele, nem tosse ou sintomas de enfermidade.
24. 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.

25. O atestado de saúde dos manipuladores se encontra atualizado.
26. As roupas e objetos pessoais dos manipuladores são guardados em local específico e reservado para esta finalidade.
27. A capacitação em boas práticas de manipulação é comprovada.
28. Matéria-prima, Ingredientes e Embalagens são armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras.
29. Os produtos de origem animal utilizados possuem procedência e registro.
30. Os alimentos crus são acondicionados separados de outros, evitando que sejam consumidos sem prévia lavagem, desinfecção ou cozimento próprio.
31. Os alimentos crus e alimentos cozidos são armazenados em compartimentos diferentes.
32. O acondicionamento dos alimentos é realizado em recipientes apropriados e com tampa.
33. As embalagens são mantidas bem fechadas e identificadas com designação do produto, data de fabricação e prazo de validade.
34. O descongelamento é conduzido sob refrigeração ou em forno micro-ondas quando os alimentos forem submetidos a cocção.
35. Os alimentos preparados são mantidos à temperatura superior a 60°C.
36. Os alimentos preparados e conservados sob refrigeração são mantidos à temperatura igual ou inferior a 5°C.
37. As instalações são abastecidas de água corrente.
38. Utiliza-se exclusivamente água potável para a manipulação de alimentos (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.