

ATIVIDADES SEM MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

CNAE:

4711-3/01 Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – hipermercados;
4711-3/02 Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – supermercados;
4621-4/00 Comércio atacadista de café em grão;
4622-2/00 Comércio atacadista de soja;
4623-1/05 Comércio atacadista de cacau;
4631-1/00 Comércio atacadista de leite e laticínios;
4632-0/01 Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados;
4632-0/02 Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas;
4633-8/01 Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos;
4633-8/02 Comércio atacadista de aves vivas e ovos;
4635-4/99 Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente;
4637-1/01 Comércio atacadista de café torrado, moído e solúvel;
4637-1/02 Comércio atacadista de açúcar;
4637-1/03 Comércio atacadista de óleos e gorduras;
4637-1/05 Comércio atacadista de massas alimentícias;
4637-1/06 Comércio atacadista de sorvetes;
4637-1/99 Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente;
4639-7/01 Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
4724-5/00 Comércio varejista de hortifrutigranjeiros;
4911-6/00 Transporte ferroviário de carga
4930-2/01 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, municipal
4930-2/02 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional
4930-2/03 Transporte rodoviário de produtos perigosos
5021-1/01 Transporte por navegação interior de carga, municipal, exceto travessia
5021-1/02 Transporte por navegação interior de carga, intermunicipal, interestadual e internacional, exceto travessia
5120-0/00 Transporte aéreo de carga

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 piso possui revestimento liso, impermeável e lavável, livre de rachaduras, trincas, dentre outros.
3. As paredes possuem revestimento liso, impermeável e lavável, conservadas, livres de rachaduras, trincas, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.
4. O teto possui forro conservado, livre de goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros.
5. A iluminação, artificial e/ou natural, é satisfatória.
6. As instalações elétricas se encontram em bom estado de conservação.
7. Todas as luminárias possuem protetores.
8. A ventilação, artificial e/ou natural, é satisfatória, garantindo a renovação do ar.
9. As aberturas externas das áreas de armazenamento de alimentos são providas de telas milimétricas removíveis.
10. As lixeiras possuem tampa, pedal e saco plástico em seu interior.
11. A área de higienização das mãos é provida de sabonete líquido, inodoro e antisséptico, e toalhas de papel não-reciclado.
12. As superfícies dos equipamentos e móveis são de material liso, impermeáveis laváveis, isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições.
13. Os equipamentos se encontram em boas condições de funcionamento, inclusive protegidos, quando for o caso.
14. As áreas internas e externas são livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.
15. O piso, as paredes e teto são mantidos limpos.
16. Os equipamentos são higienizados periodicamente e sempre que necessário.
17. Os saneantes utilizados possuem registro no órgão competente.
18. Os móveis e utensílios são mantidos limpos.
19. Existe local específico para a guarda de produtos saneantes.
20. Os funcionários possuem rigoroso asseio corporal, não fazendo uso de adornos pessoais (pulseiras, relógio, colares, etc.), bigode ou barba.

21. Os funcionários 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.

22. O atestado de saúde dos funcionários se encontra atualizado.

23. As roupas e objetos pessoais dos funcionários são guardados em local específico e reservados para esta finalidade.

24. A capacitação em boas práticas é comprovada.

25. Os produtos são armazenados, em locais limpos e organizados, sobre paletes, estrados e/ou prateleiras.

26. Todos os produtos comercializados possuem procedência e registro, este quando necessário.

27. Os alimentos que necessitam são mantidos sob refrigeração à temperatura indicada pelo fabricante.

28. 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.

29. As instalações são abastecidas de água corrente.

30. Utiliza-se exclusivamente água potável no estabelecimento (água de abastecimento público ou solução alternativa com potabilidade adequada).

31. 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.