**FÁBRICAS DE ALIMENTOS**

**I - DOCUMENTOS**

1. **Cópia do Atestado de Regularidade do Corpo de Bombeiros dos estabelecimentos ou do condomínio, se for o caso;**
2. **CIM pago com tvs**
3. **Ata de reunião do condomínio autorizando a atividade da empresa no apartamento, se for o caso;**
4. **Termo de Responsabilidade Técnica (Modelo Padronizado), assinada pelo Proprietário e por Profissional Habilitado, com o número do respectivo Conselho Regional;**
5. **Cópia do Certificado de Regularidade Técnica Emitida pelo Conselho Respectivo;**
6. **PPRA (Programa de prevenção a Riscos Ambiental), para as atividades de alto risco;**
7. **PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) quando aplicável;**
8. **Certificado de controladora de pragas Licenciada pela Autoridade Sanitária;**
9. **Relação de funcionários com função;**
10. **Cópia das fichas de Equipamentos de Proteção Individual (EPI);**
11. **Cópia dos atestados de saúde ocupacional;**
12. **Procedimentos de limpeza dos reservatórios de água com comprovação ou certificado de execução do serviço de higienização dos reservatórios, por firma licenciada, caso a empresa esteja localizada em condomínio e/ou o reservatório seja subterrâneo;**
13. **Relação dos Veículos da Empresa contendo, número de veículos, Tipo, Placa;**
14. **Cópia dos documentos dos veículos (CRLV);**
15. **POP de higiene e limpeza dos veículos com comprovação do procedimento**
16. **Licença ambiental de funcionamento da Indústria na SEMAN;**
17. **Plano de gerenciamento dos resíduos sólidos;**
18. **Projeto arquitetônico da empresa ou Croqui com leiaute da empresa em se tratando de MEI;**
19. **Relação dos produtos fabricados**
20. **Rótulos com a informação todas as informações obrigatórias, informação nutricional e alerta de alérgenos, quando couber, conforme legislação em vigor;**
21. **Programa de amostragem para controle de qualidade;**
22. **Licença sanitária da empresa produtora da embalagem;**
23. **Cópia do Contrato de terceirização da produção (se houver);**
24. **Manual de boas Práticas de fabricação;**
25. **Procedimentos Operacionais Padronizados de: a) Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; b) Controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) Higienização do reservatório) Higiene e saúde dos manipuladores; e) Higienização dos hortifrutícolas; f) Controle da potabilidade da água; g) Manejo dos resíduos; h) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; i) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; j) Programa de recolhimento de alimentos.**
26. **Certificado do curso para manipulador de alimentos com carga horária mínima de 12 horas**
27. **POTABILIDADE DA ÁGUA:**

**I - Para as empresas que possuem poço:**

**a) Licença de Operação e Outorga junto a CPRH/APAC;**

**b) Plano de amostragem da água de acordo com a portaria 2914/2011, contendo o nº de poços e profundidade;**

**c) Laudos de análises de água de acordo com o plano de amostragem:**

**1. Apresentar os 04 (quatro) últimos laudos de análise microbiológico da água no sistema de distribuição (reservatório e rede);**

**2. Apresentar o último laudo de análise físico-químico realizada no ponto de captação da água bruta, abrangendo todos os parâmetros incluindo alumínio; nitrato; nitrito; manganês e ferro.**

**3. Planilha de aferição diária de cloro**

**II - Para as empresas com abastecimento público:**

1. **Laudos de análises microbiológica da água com periodicidade semestral.**
2. **Planilhas de aferição diária de cloro.**

II – LEGISLAÇÃO:

A) Legislação de Boas Práticas de Fabricação Resolução

- RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997.

- Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993

B) Legislação sobre Rotulagem:

- RDC n 26 de 02 de julho de 2015 (Alérgenos)

- Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003 (Glúten)

- Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 (Rotulagem obrigatória)

- Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 (Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados)

- Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 (Tabela de Valores de Referência para Porções de Alimentos e Bebidas Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional).

- Instrução Normativa Interministerial nº 1, de 1º de abril de 2004 (Informação de alimentos que contenham ou forma produzidos por transgênicos)

- Portaria nº 2658, de 22 de dezembro de 2003 (regulamenta o emprego do símbolo transgênico)

C) Legislação por Categoria de Produto:

- <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>

- D) Legislação Complementar:

- NTE 01 publicado no DOM de Recife em 01/06/2017 – Dispõe sobre a fabricação, preparação, manipulação e comercialização de alimentos no Recife.

- Portaria 2914/2011 – Dispõe sobre a potabilidade da água para consumo humano

- RDC 12/2001 – Dispõe sobre os parâmetros microbiológicos dos alimentos

- RDC14/2014 – Dispõe sobre as matérias estranhas microscópicas e macroscópicas nos alimentos