**FÁBRICAS DE ALIMENTOS - MEI**

**I - DOCUMENTOS**

1. Cópia do Atestado de Regularidade do Corpo de Bombeiros do estabelecimento ou do condomínio, se for o caso;
2. Ata de reunião do condomínio autorizando a atividade da empresa no apartamento, se for o caso;
3. Termo de Responsabilidade Técnica (Modelo Padronizado), assinada pelo Proprietário e por Profissional Habilitado, com o número do respectivo Conselho Regional;
4. Cópia do Certificado de Regularidade Técnica Emitida pelo Conselho Respectivo;
5. PPRA (Programa de prevenção a Riscos Ambiental), quando aplicável;
6. Certificado de controladora de pragas Licenciada pela Autoridade Sanitária;
7. Relação de funcionários com função;
8. Cópia das fichas de Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
9. Cópia dos atestados de saúde ocupacional;
10. POP de higiene e limpeza dos veículos;
11. Comprovação do procedimento da higiene e limpeza dos veículos;
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. Licença ambiental de funcionamento da Indústria na SEMAN;
16. Plano de gerenciamento dos resíduos sólidos;
17. Croqui com leiaute da empresa;
18. Memorial descritivo das atividades desenvolvidas;
19. Relação dos produtos fabricados e rótulos;
20. Programa de amostragem para controle de qualidade, para alimentos preparados, refeições, etc.;
21. Licença sanitária da empresa produtora da embalagem;
22. Cópia do Contrato de terceirização da produção (se houver);
23. Manual de Boas Práticas de Fabricação;
24. Procedimentos Operacionais Padronizados conforme art. 210 da NTE 01/2017 publicada no DOM de Recife em 01/06/2017.
25. POTABILIDADE DA ÁGUA:
    1. 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 três 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

* 1. Para as empresas com abastecimento público: laudos de análises microbiológica da água com periodicidade semestral.

**II – LEGISLAÇÃO:**

1. Legislação de Boas Práticas de Fabricação

[Resolução - RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27002).  
[Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria%2BSVS-MS%2BN.%2B326%2Bde%2B30%2Bde%2BJulho%2Bde%2B1997.pdf/87a1ab03-0650-4e67-9f31-59d8be3de167).  
[Portaria MS nº 1.428, de 26 de novembro de 1993](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-82fe-4e28-b0e1-bf32c9a239e0)

1. Legislação sobre Rotulagem:

[RDC n 26 de 02 de julho de 2015](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/29371) (Alérgenos)

[Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003](http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/393963/lei_10674.pdf/eb3ab49c-5d38-4633-8c15-2031101ae27e) (Glúten)

[Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/26993) (Rotulagem obrigatória)

[Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27327) (Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados)

[Resolução - RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003](http://portal.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27323) (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)

1. Legislação por Categoria de Produto: <http://portal.anvisa.gov.br/legislacao-por-categoria-de-produto>
2. 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