AVALIAÇÃO DOCUMENTAL – ALIMENTOS

PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1) Manual de Boas Práticas de Serviços de Alimentação.
2) Procedimentos Operacionais Padrão (POPs): atualizados e assinados pelo responsável técnico:
    a) higienização das instalações, equipamentos e móveis;
    b) controle integrado de vetores e pragas urbanas;
    c) higienização do reservatório de água;
    d) higiene e saúde dos manipuladores.
3) Termo de Ingresso de Responsabilidade Técnica (RT) junto à VISA. Na ausência deste, proceder pelo passo a passo a seguir:
    a) fazer recolhimento da taxa de RT técnica (orientações);
    b) abrir o protocolo de ingresso e/ou baixa de RT (orientações).
4) Comprovantes de limpeza de caixa d'água dos últimos 180 dias.
5) Comprovantes de dedetização e de desratização dos últimos 180 dias.
6) Registros de manutenções e laudos de calibração dos equipamentos utilizados. No caso de aquisição de novos aparelhos, apresentar as respectivas notas fiscais.
7) Registros de distribuição de EPI's e capacitação dos manipuladores de alimentos.

Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, n.º 182, Iguaçu – CEP: 83.833-090 – Fazenda Rio Grande/PR
Telefone: (41) 3608-7656 | (41) 3608-7657 | Whatsapp: (41) 99979-2553 | E-mail: visafrg@gmail.com

PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

1) Manual de Boas Práticas de Fabricação.
2) Procedimentos Operacionais Padrão (POPs): atualizados e assinados pelo responsável técnico:
    a) higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
    b) controle da potabilidade da água;
    c) higiene e saúde dos manipuladores;
    d) manejo dos resíduos;
    e) manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
    f) controle integrado de vetores e pragas urbanas;
    g) seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
    h) programa de recolhimento de alimentos
3) Termo de Ingresso de Responsabilidade Técnica (RT) junto à VISA. Na ausência deste, proceder pelo passo a passo a seguir:
    a) fazer recolhimento da taxa de RT técnica (orientações);
    b) abrir o protocolo de ingresso e/ou baixa de RT (orientações).
4) PGR (Programa de Gerenciamento de Riscos).
5) PCMSO (Programa de Controle Médico e de Saúde Ocupacional).
6) Comprovantes de limpeza de caixa d'água dos últimos 180 dias.
7) Laudos de potabilidade da água dos últimos 365 dias.
8) Comprovantes de dedetização e de desratização dos últimos 180 dias.
9) Comprovante de limpeza e manutenção de filtros de ar e água utilizados dos últimos 180 dias, quando aplicável.
10) Registros de manutenções e laudos de calibração dos equipamentos utilizados. No caso de aquisição de novos aparelhos, apresentar as respectivas notas fiscais.
11) Registros de distribuição de EPI's e capacitação dos manipuladores de alimentos.
12) Relatório de controle de qualidade do produto final, quando aplicável.
13) Listagem de todos os alimentos fabricados na empresa.
14) Listagem de todos os aditivos alimentares utilizados na empresa.

Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, n.º 182, Iguaçu – CEP: 83.833-090 – Fazenda Rio Grande/PR
Telefone: (41) 3608-7656 | (41) 3608-7657 | Whatsapp: (41) 99979-2553 | E-mail: visafrg@gmail.com

DOCUMENTOS DE INTERESSE

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 23 out. 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 778, de 01 de março de 2023.** Dispõe sobre os princípios gerais, as funções tecnológicas e as condições de uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia em alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 08 mar. 2023.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução de Diretoria Colegiada – RDC nº 843, de 22 de fevereiro de 2024.** Dispõe sobre a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) destinados à oferta no território nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 28 fev. 2024.

MUNICÍPIO DE FAZENDA RIO GRANDE. **Lei Complementar nº 160, de 22 de março de 2018.** Institui o Código de Vigilância em Saúde do Município de Fazenda Rio Grande. Órgão Oficial do Município, Fazenda Rio Grande, PR, nº 1094, 19 a 25 mar. 2018.

Rua Tenente Sandro Luiz Kampa, n.º 182, Iguaçu – CEP: 83.833-090 – Fazenda Rio Grande/PR
Telefone: (41) 3608-7656 | (41) 3608-7657 | Whatsapp: (41) 99979-2553 | E-mail: visafrg@gmail.com