



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL
SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE PARA LICENCIAMENTO SANITÁRIO

Razão Social/Nome

CNPJ

Inscrição Municipal

Endereço

Responsável legal

ATIVIDADES (CNAE) REQUERIDAS PARA LICENCIAMENTO SANITÁRIO (que de fato são desenvolvidas na empresa):

Obs. 1: Caso a atividade seja lanchonete **especificar se é com ou sem produção própria, sorveteria com ou sem produção própria ou fast food.**

Obs. 2: Caso a atividade seja comércio varejista de mercadorias em geral com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns ou comércio varejista de alimentos em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente, **especificar se há manipulação de alimentos no local (padaria com ou sem produção própria, açougue com ou sem produção própria, etc.).**

Obs. 3: Caso a atividade seja transporte, **especificar se é de alimento perecível ou não perecível e qual o tipo de alimento.**

Obs. 4: Informar se a empresa funciona apenas como escritório administrativo.

- DESCREVER AS ATIVIDADES (nas linhas abaixo):

Caso exista a atividade de comércio varejista de mercadorias em geral com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns, **declaro que a área de vendas da empresa é inferior a 300 m².**



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL
SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Declaro, também, para os devidos fins, o cumprimento dos condicionantes mínimos exigidos para o exercício da(s) atividade(s) requerida(s), que são:

1 – Manter a documentação atualizada:

- a) Curso de higiene e manipulação de alimentos dos manipuladores – curso presencial (quando houver manipulação);
- b) Carteira sanitárias dos manipuladores (quando houver manipulação);
- c) Laudo de higienização do reservatório de água (instalar caixa d'água se não tiver);
- d) Laudo de Controle de pragas e vetores realizado por empresa licenciada;
- e) Licença sanitária do(s) fornecedor(es) de alimento(s) (quando houver);

2 – As instalações físicas como piso, parede, teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos;

3 – As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras;

4 – As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios;

5 – Instalações sanitárias e pia de lavagem de mãos da área de manipulação devem ter suportes abastecidos com sabonete líquido inodoro e antisséptico e papel toalha não reciclado;

6 – As instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios devem ser mantidos limpos e conservados, em condições higiênico-sanitárias satisfatórias;

7 – Todos os produtos de interesse à saúde expostos à venda devem estar acondicionados conforme orientação do fabricante e possuir registro no Órgão competente;

8 – Não realizar exposição à venda e armazenamento de produtos de interesse à saúde com prazo de validade expirado, deteriorados, com embalagem/invólucro violado, manifestamente alterado, etc.;

9 – Os resíduos gerados pelo estabelecimento devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas. Utilizar lixeiras com tampa e acionamento não manual;

10 – Utilizar somente água proveniente da rede pública de abastecimento, quando disponível, atendidos os critérios da legislação vigente;



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO GRANDE
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL
SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

11 – Manter o estabelecimento e instalações livre de coleções líquidas, acúmulo de resíduos e matéria orgânica, que possam propiciar a instalação e proliferação da fauna sinantrópica;

12 – A empresa deve possuir acesso independente da residência, sem comunicação direta com a mesma, não havendo uso das dependências da empresa para fins particulares, bem como não deve haver armazenamento de produtos/alimentos pessoais na empresa (Obs.: para os casos em que a empresa funciona no mesmo terreno da residência).

13 – Obedecer à legislação vigente (Federal, Estadual e Municipal) de acordo com a(s) atividade(s) desenvolvida(s), garantindo a segurança alimentar e qualidade do serviço fornecido;

OBS: DESENVOLVER ATIVIDADE NÃO DECLARADA OU DECLARADA DE MANEIRA ERRADA OU IRREGULAR PODERÁ OCASIONAR A LAVRATURA DE AUTO DE INFRAÇÃO QUE ENSEJARÁ A APLICAÇÃO DAS SANÇÕES PREVISTAS NA LEGISLAÇÃO VIGENTE.

Estou ciente de que o cumprimento dos condicionantes acima é de inteira responsabilidade do estabelecimento, podendo o mesmo ser fiscalizado a qualquer momento para fins de verificação pela Autoridade Sanitária.

Campo Grande – MS, _____, de _____ de 2026.

Assinatura do responsável legal