



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANOAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Diretoria de Atenção de Vigilância em Saúde

INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
(Alvará inicial e Renovação)

- Preencher requerimento disponível no site da prefeitura. Neste formulário é importante preencher todos os campos, inclusive telefone, nome para contato, horário de funcionamento do estabelecimento e e-mail;
- Comprovante de pagamento da taxa de Alvará Sanitário (**LM 4512/2000**);
- Declaração de área utilizada;
- Cópia do Alvará de Saúde (em caso de renovação);
- Cópia do Alvará de Localização;
- Cópia do Alvará dos Bombeiros (APPCI) (**Lei Complementar. Estadual 14924/2016 que altera a Lei Complementar Estadual 14376/2013 art. 5º, § 2º; Parecer PGE/RS 17401/2018**);
- CNPJ na Receita Federal Contemplando todas as atividades solicitadas no alvará;
- Certificados de: desinsetização/desratização (controle de pragas) (**RDC ANVISA 622/2022; DECRETO EST.23.430/74**) com cópia do Alvará Sanitário da empresa que realizou o trabalho;
- Certificado de: limpeza da caixa d'água (**RDC ANVISA 622/2022; DECRETO EST.23.430/74**) com cópia do Alvará Sanitário da empresa que realizou o trabalho;
- Certificado de: limpeza do ar-condicionado. Apresentar PMOC (Plano de Manutenção Operação e Controle) quando o sistema de climatização tiver capacidade acima de 60.000 BTU'S. (**LEI FEDERAL 13589/2018**). Se não possuir, realizar declaração assinada;
- Cópia do Certificado do Curso de Boas Práticas para serviços de Alimentação - realizado no máximo há 3 anos (**Portaria Estadual 78/2009**). Serão aceitos certificados de cursos realizados por EAD (ensino a distância);
- Cópia do manual de Boas Práticas de Manipulação e POP'S (procedimentos operacionais padronizados) de acordo com a atividade realizada (**RDC ANVISA 888/2021 e Portaria SES 799/2023**)
 - a. Higienização de instalações , equipamentos, utensílios e móveis;
 - b. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
 - c. Controle da potabilidade da água;
 - d. Higiene e saúde dos manipuladores.
 - e. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
 - f. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
 - g. Programa de recolhimento de alimentos.
- Comprovante de recolhimento do óleo saturado com declaração da empresa responsável pelo recolhimento informando o



PREFEITURA MUNICIPAL DE CANOAS
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
Diretoria de Atenção de Vigilância em Saúde

- destino/funcionalidade do produto. Caso o estabelecimento **não** trabalhe com frituras, anexar declaração assinada da não utilização);
- Laudo bacteriológico comprovando a potabilidade da água de acordo com legislação específica (mesmo no caso de água tratada) (**PORTARIA GM/MS 888/2021**).

OBSERVAÇÃO: De acordo com as especificidades dos ramos de atividades, poderá, a critério da fiscalização sanitária, requerer documentos complementares no processo de licenciamento sanitário do estabelecimento.

REVISADO EM JANEIRO DE 2026.