**ANEXO VII**

**LAUDO TÉCNICO SANITÁRIO PARA AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO ESTABELECIMENTO PARA INDICAÇÃO AO SUASA-SUSAF-PR[[1]](#footnote-1)**

Nome do Estabelecimento/ Nome Empresarial:

CNPJ/CPF:

Número de Registro no SIM:

Classificação:

Endereço completo:

1. O estabelecimento possui registro dos produtos no SIM?

2. As matérias-primas de origem animal são oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada e/ou possuem origem determinada?

3. O processo produtivo adota o programa de autocontrole com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?

No mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água, controle de temperatura e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.

4.Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas na fabricação?

5. As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas agropecuárias (BPA) na produção?

6.Os produtos não regulamentados (sem RTIQ) estão devidamente aprovados pelo Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal?

 **PARECER CONCLUSIVO**

 Atesto para os devidos fins que o estabelecimento acima relacionado apresenta condições técnicas e higiênico-sanitárias de instalações satisfatórias para compor a lista de estabelecimentos deste serviço de inspeção a integrar o SUASA-SUSAF-PR.

Local e Data

Assinatura e carimbo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Responsável pelo SIM

CRMV n °

1. Anexo VII – Portaria 081/2020 [↑](#footnote-ref-1)