

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**DOCUMENTOS PARA AUTORIZAÇÃO ESPECIAL PARA SERVIÇOS DE INTERESSE DA SAÚDE**
(DENTRO DE ESTRUTURAS PROVISÓRIAS)*****ADIÇÃO DE ATIVIDADES*****

1. () Requerimento disponível em <http://www.saude.salvador.ba.gov.br/vigilancia-sanitaria/requerimento-de-servicos/>, preenchido e assinado pelo responsável legal, solicitando **OUTROS**, especificando **AUTORIZAÇÃO ESPECIAL**;
2. () DAM da taxa de Emolumento emitido pela SMS, quitado em qualquer agência da rede bancária ou lotérica - original e cópia;
3. () DAM da Taxa de Vigilância Sanitária emitida pelo setor de Protocolo da VISA - quitado em qualquer agência da rede bancária ou lotérica - original e cópia;
4. () Autorização da SEDUR (Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Urbanismo) para montagem e funcionamento da estrutura;
5. () Alvará de Funcionamento SEFAZ ou CCMEI, caso possua empresa constituída;
6. () Documento de identificação do responsável legal (RG, CNH, ou outro equivalente, CPF - cópia);
7. () Declaração do responsável legal, assinada e datada, contendo:
 - Nome do Evento e/ou Camarote com data, local e os horários de funcionamento.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. () Contrato ou outro meio de comprovação de prestação de serviços;
2. () Declaração datada e assinada pelo responsável técnico ou legal (CPF e nº Conselho de Classe), assumindo a responsabilidade pelo serviço de alimentação no evento/camarote;
3. () Relação dos produtos/cardápio a serem comercializados e/ou distribuídos (apresentar fluxo de produção);
4. () Documentação referente ao Responsável Técnico*:
 - Documento de identificação (RG, CNH ou outro equivalente) (cópia);
 - CPF (cópia);
 - Carteira do Conselho de Classe (páginas da foto, identificação e registro) ou Cédula de Identidade do Conselho;
 - Comprovação de vínculo com a produção/ camarote;
 - Termo de Responsabilidade assinado na sede da Vigilância Sanitária de Salvador.

ATENÇÃO:

1. Todos os alimentos comercializados e/ou distribuídos deverão estar devidamente acondicionados, embalados, rotulados com data de fabricação, prazo de validade e descrição dos ingredientes e em boas condições sanitárias;
2. As preparações culinárias, servidas *in natura* (temakis, sushi e outros), só serão autorizadas na existência de local climatizado para pré-preparo (na existência de cozinha adaptada para tal procedimento), preparo, armazenamento e distribuição destes produtos;
3. Os drinks preparados com frutas, somente terão a produção autorizada, quando houver meios para a completa higienização dos ingredientes e das mãos.

* De acordo com o art. 13 da RDC ANVISA 656/2022, cada instalação e serviço relacionado à manipulação de alimentos em eventos deve possuir, no mínimo, 1 (um) responsável capacitado em Boas Práticas, cabendo ao Responsável Técnico (RT) deste serviço definir os requisitos específicos sobre a capacitação desse responsável.

RELAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA SERVIÇO DE SALÃO DE BELEZA, BARBEARIA E/OU MASSOTERAPIA

1. () Contrato de prestação de serviços ou outro meio de comprovação de prestação de serviços;
2. () Alvará de Saúde atualizado ou protocolo de renovação para aqueles com empresa previamente constituída;
3. () Declaração das atividades oferecidas;
4. () Lista dos profissionais que prestarão o serviço;
5. () Comprovação de habilitação dos profissionais que prestarão o serviço;
6. () Relação de materiais, equipamentos e produtos a serem utilizados;
7. () Plano de Gerenciamento dos Resíduos gerados no evento, conforme determina a RDCANVISA nº 222/2018 ou outra que venha a substituí-la;
8. () POP de higienização de utensílios e esterilização de instrumentais (de acordo com a criticidade do serviço ofertado).

ATENÇÃO:

Os materiais devem ser preferencialmente descartáveis, devendo ser disponibilizados recursos para a completa higienização das mãos – água, sabonete líquido bactericida, sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, álcool a 70% antisséptico.

Base legal: Lei Municipal nº 9525/2020; Lei Municipal 7.186/2006.

CARNAVAL 2024