



ROTEIRO

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

1. LTA PROVISÓRIO

O LTA Provisório é um certificado emitido após a avaliação documental administrativas e os projetos de um estabelecimento que realiza atividades (VER ANEXO 01) consideradas de alto risco.

Esse certificado é requisito prévio e deve ser obtido antes da solicitação da Certidão de LTA.

Qualquer ampliação, reforma ou adaptação de um edifício onde atividades relacionadas à saúde serão realizadas exigirá essa avaliação, que posteriormente será utilizada na Vistoria Final para emissão da Certidão de LTA.

2. CERTIDÃO DE LTA

A Certidão de LTA é emitida após a Vistoria Final da obra de ampliação, reforma ou adaptação de um edifício onde atividades relacionadas à saúde serão realizadas que tenha emitido previamente o LTA Provisório.

A Vistoria Final afere se o edifício atende aos dispostos deferidos pelo LTA Provisório e, se o local corresponde ao projeto e documentação correspondente.

Para realizar o início do atendimento das atividades de interesse de saúde consideradas de alto risco (VER ANEXO A*) é necessário possuir a Certidão de LTA.

* ANEXO A – Tabela de CNAEs que precisam ou não de Emissão de LTA para o seu funcionamento.



ROTEIRO
LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

3. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

APRESENTAR NO ATO DO PROTOCOLO (CÓPIAS):*

- REQUERIMENTO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SARAPUÍ;
- 02 VIAS ANEXO II – CVS;
- TÍTULO DE PROPRIEDADE (OU CONTRATO DE ALUGUEL);
- IPTU DO ANO VIGENTE;
- HABITE-SE DO IMÓVEL;
- DOCUMENTO DE IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL DO ESTABELECIMENTO;
- CONTRATO SOCIAL (JUCESP);
- AFE DA ANVISA;
- AFE/DAIL OU LICENÇA PRÉVIA DA CETESB (e-CETESB);
- CERTIDÃO DE USO DO SOLO;
- PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS (PGRS – ANEXO B, SE NECESSÁRIO);
- MEMORIAL DE ATIVIDADES (ANEXO C);
- MEMORIAL DESCRITIVO;
- ART/RRT DE PROJETO E EXECUÇÃO DA ADAPTAÇÃO DE ATIVIDADES;
- AVCB/CLCB;
- 03 VIAS DE PROJETO (VER ITEM 4).

* Conforme as especificidades das atividades apresentadas poderá ser exigida a apresentação de outros documentos além dos acima citados, conforme solicitação da Vigilância Sanitária.

4. PROJETO

APRESENTAR 03 VIAS DE PROJETO CONTENDO:*

- PLANTA DE LAYOUT APRESENTANDO MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS;
- FLUXOGRAMA;
- 02 CORTES;
- IMPLANTAÇÃO;



ROTEIRO

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

- IDENTIFICAÇÃO DAS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO;
- IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE VENTILAÇÃO MECÂNICA E EXAUSTORES (SE NECESSÁRIO);
- IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÕES DO MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS;
- IDENTIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS INTERNOS (PISO, PAREDE E FORRO);
- DETALHE DO LOCAL ONDE SERÁ ARMAZENADO O LIXO A SER RECOLHIDO PELA CONCESSIONÁRIA (SE NECESSÁRIO);
- ESPECIFICAR ATIVIDADE E CNAE NO TÍTULO DO PROJETO;
- INDICAR EM NOTA DE PROJETO:
 - O reservatório de água atenderá ao disposto nos artigos 10 e 11 do Código Sanitário 12.342/1978 (serão limpos semestralmente);
 - As portas deverão possuir proteção na parte inferior contra a entrada de roedores e terão telas milimétricas nas janelas, onde exigido pelo Código Sanitário 12.342/1978 e legislação específica;
 - O projeto atende o Decreto 5296/2004 e NBR 9050 de 2020, quanto a acessibilidade;
 - O imóvel é atendido pela rede de água e de esgoto operados pela Concessionária local;
 - O descarte e abrigo de resíduos atende o estabelecido na RDC 222 de 2018 e Normas pertinentes;
 - Reconheço que a aprovação deste projeto não implica na regularização da edificação;
 - Todos os ambientes terão ventilação natural ou mecânica para renovação do ar de acordo com NBR 16401 de 2008 e Resolução RE/ANVISA nº 9 de 2003.

* Conforme as especificidades das atividades apresentadas poderá ser exigida a apresentação de outros documentos além dos acima citados, conforme solicitação da Vigilância Sanitária.



ROTEIRO
LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

5. NORMAS VIGENTES

- **RDC 50 – LTA;**
- Portaria CVS 1/2020;
- Portaria 10/2017 CVS;
- Portaria CVS 5/2013, boas práticas de manipulação de alimentos;
- Anexo I da PORTARIA SMS/COVISA-G N.º 368/2023;
- Portaria MS 1.428/1993 – Regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos;
- Portaria SVS/MS 326/1997 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- Portaria MAA 360/1997 – Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação;
- RDC 44 – Farmácias;
- RDC 275/2002 – Regulamento técnico de POPs aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação;
- RDC 352/2002 – Boas Práticas de Fabricação de frutas e ou hortaliças em conserva;
- RES 363/1999 e RDC 18/1999 – Processo de industrialização e comercialização de palmitos;
- RDC 172/2003 – Boas Práticas de Fabricação de amendoins processados e derivados;
- RDC 267/2003 – Boas Práticas de Fabricação de Gelados Comestíveis;
- RDC 218/2005 – Procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais;
- RDC 173/2006 – Boas práticas para industrialização e comercialização de água mineral natural e de água natural;
- RDC 182/2017 – Boas práticas de fabricação de água adicionada de sais (A ser alterada quando a RDC 331/2019 entrar em vigor);
- RDC 28/2000 – Boas Práticas de Fabricação de sal destinado ao consumo humano;
- RDC 216/2004, boas práticas de manipulação de alimentos;
- IN 2/2015 – Dispõe sobre os produtos para saúde, produtos de higiene, cosméticos e/ou alimentos cuja fabricação em instalações e equipamentos pode ser compartilhada com medicamentos de uso humano, obedecendo aos requerimentos da legislação sanitária vigente, independente de autorização prévia da Anvisa.