

Secretaria Municipal de Saúde – Divisão de Vigilância Sanitária  
**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

<b>1. Identificação do estabelecimento</b>				
1.1. Razão Social:				
1.2. Nome Fantasia:				
1.3. CNPJ:				
1.4. Endereço:				
1.5. Telefone de contato:		1.6. Email de contato:		
1.7. Responsável Legal:		1.8. CPF nº:		
1.9. Responsável Técnico:		1.10. Registro no Conselho de Classe nº:		
1.11. Horário de Funcionamento:				
1.12. Ramo de Atividade ( CNAE):		1.13. Produção Mensal:		
1.14. Número de funcionários:				
1.15. Categoria de Produtos:				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
Descrição de Categoria _____				
1.16. Responsável Legal:				
1.17. Responsável Técnico:		1.18. Conselho de Classe e Registro:		
<b>2. Edificações e Instalações</b>				
<b>2.1. Área Externa</b>				
	<b>SIM</b>	<b>NÃO</b>	<b>NA</b>	<b>BASE LEGAL</b>
2.1.1. Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas .				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.2. Acesso</b>				
2.2.1. Direto, não comum a outros usos ( habitação).				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.3. Área Interna</b>				
2.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.4. Piso</b>				
2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente,				<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

drenados com declive, impermeável e outros).			
2.4.2.Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			<b>RDC nº 267/03</b>
2.4.3.Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.5.Tetos</b>			
2.5.1.Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.5.2.Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.6.Paredes e Divisórias</b>			
2.6.1.Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.6.2.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			<b>RDC nº 267/03</b>
2.6.3.Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.7.Portas</b>			
2.7.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.7.2.Portas externas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro) e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema).			<b>RDC nº 267/03</b>
2.7.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.8.Janelas e Outras aberturas</b>			
2.8.1.Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.8.2.Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).			<b>RDC nº 267/03</b>
2.8.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.9.Escadas, Elevadores de Serviços, Montacargas e Estruturas auxiliares</b>			

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

2.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.10. Instalações Sanitárias e Vestiários para Manipuladores</b>				
2.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.4. Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.5. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.6. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.7. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.8. Iluminação e ventilação adequadas.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.10.9. Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.11. Instalações Sanitárias para Visitantes</b>				
2.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.12. Lavatórios na Área de Produção</b>				
2.12.1. Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido				<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
<b>2.13. Iluminação e Instalação elétrica</b>			
2.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.14. Ventilação e Climatização</b>			
2.14.1. Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.14.4. Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.15. Higienização das Instalações</b>			
2.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.3. Existência de registro da higienização.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

2.15.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.15.9. Higienização adequada.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.16. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas</b>				
2.16.1. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.16.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.16.3. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.17. Abastecimento de água</b>				
2.17.1. Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.2. Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.3. Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.4. Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.5. Adequada frequência de higienização do reservatório de água.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.6. Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.7. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.9. Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.10. Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.11. Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 267/03</b>
2.17.12. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado				<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
2.17.13.Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.18.Manejo de Resíduos</b>			
2.18.1.Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.18.2.Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.18.3.Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.19.Esgotamento Sanitário</b>			
2.19.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>2.20.Layout</b>			
2.20.1.Layout adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			<b>RDC nº 267/03</b>
2.20.2.Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>3.Equipamentos, Móveis e Utensílios</b>			
<b>3.1.Equipamentos</b>			
3.1.1.Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			<b>RDC nº 267/03</b>
3.1.2.Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			<b>RDC nº 267/03</b>
3.1.3.Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			<b>RDC nº 267/03</b>
3.1.4.Em adequado estado de conservação e funcionamento.			<b>RDC nº 267/03</b>
3.1.5.Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento.			<b>RDC nº 267/03</b>
3.1.6.Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante			<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

período adequado.				
3.1.7.Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.1.8.Existência de registros que comprovem a calibração dos instrumentos e equipamentos de medição ou comprovante da execução do serviço quando a calibração for realizada por empresas terceirizadas.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>3.2.Móveis</b>				
3.2.1.Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.2.2.Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>3.3.Utensílios</b>				
3.3.1.Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.3.2.Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>3.4.Higienização dos Equipamentos e Maquinários, e dos Móveis e Utensílios</b>				
3.4.1.Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.2.Frequência de higienização adequada.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.3.Existência de registro da higienização.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.4.Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.5.Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.6.Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.7.Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.8.Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				<b>RDC nº 267/03</b>
3.4.9.Adequada higienização.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>4.Manipuladores</b>				
<b>4.1.Vestuário</b>				
4.1.1.Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				<b>RDC nº 267/03</b>



**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

4.1.2.Limpos e em adequado estado de conservação.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.1.3.Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>4.2.Hábitos Higiênicos</b>				
4.2.1.Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.2.2.Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.2.3.Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>4.3.Estado de Saúde</b>				
4.3.1.Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>4.4.Programa de Controle de Saúde</b>				
4.4.1.Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.4.2.Existência de registro dos exames realizados.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>4.5.Equipamento de Proteção Individual (EPI)</b>				
4.5.1.Utilização de Equipamento de Proteção Individual.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>4.6.Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão</b>				
4.6.1.Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.6.2.Existência de registros dessas capacitações.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.6.3.Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				<b>RDC nº 267/03</b>
4.6.4.Existência de supervisor comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.Processamento de gelados comestíveis</b>				
<b>5.1.Matérias primas, ingredientes, embalagens e utensílios</b>				
5.1.1.Fornecedores de matérias- primas, ingredientes e embalagens selecionados por critérios definidos pelo estabelecimento.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.2.Critérios utilizados garantem que os insumos não comprometam a qualidade sanitária do produto final.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.3.Controles efetuados para avaliação e seleção dos fornecedores				<b>RDC nº 267/03</b>



**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

documentados.				
5.1.4. Operações de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.5. Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados no ato da recepção.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.6. Matérias-primas, ingredientes e embalagens aprovados apresentam condições-higiênicas sanitárias satisfatórias e obedecem à legislação sanitária.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.7. Matérias-primas e ingredientes aprovados e aqueles que estão aguardando liberação identificados e armazenados adequadamente.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.8. Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.9. Destino final das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados determinado pela empresa.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.10. Matérias-primas, ingredientes e embalagens protegidos contra contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária do produto final.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.11. Utilização dos insumos respeita o prazo de validade.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.12. Água utilizada como ingrediente na fabricação de gelados comestíveis de acordo com o padrão de potabilidade.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.13. Leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos pasteurizados ou submetidos a processamento tecnológico adequado, previsto em legislação específica.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.14. Preparados para Gelados Comestíveis à base de leite e ou ovos pasteurizados ou preparados à base de leite submetidos a outro tipo de tratamento térmico com combinações de tempo e temperatura inferiores às estabelecidas no item 4.4.3, comprovado pela ausência de fosfatos.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.15. Misturas ou Pós para Gelados Comestíveis apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.16. Estabelecimento define procedimentos para uso de aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de forma que as funções e limites máximos permitidos para os gelados comestíveis atendam ao disposto em legislação específica.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.17. Embalagens primárias de material apropriado, íntegras e limpas.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.18. Embalagens primárias de primeiro uso.				<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.19. Utensílios utilizados no transporte de gelados comestíveis para o				<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

abastecimento dos locais de comercialização e ou armazenamento apresentam superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			
5.1.20. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.21. Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.22. Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita adequada higienização, iluminação e circulação de ar.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.23. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.1.24. Existência de registros dos controles efetuados.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.2. Preparo de misturas</b>			
5.2.1. Operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.2.2. Preparo da mistura realizado de forma a evitar contaminação biológica, química e ou física e permitir a dissolução das substâncias adicionadas.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.2.3. Mistura preparada imediatamente processada			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.3. Homogeneização</b>			
5.3.1. Processo de homogeneização atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.3.2. Homogeneização realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.4. Pasteurização</b>			
5.4.1. Mistura para fabricação de gelados comestíveis elaborada com leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos submetida obrigatoriamente à pasteurização.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.4.2. Mistura para fabricação de gelados comestíveis elaborada com ingrediente(s) não constante(s) do item 4.4.1 atende aos padrões microbiológicos dispostos em legislação específica.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.4.3. Pasteurização atende às condições mínimas: no processo contínuo (HTST), 80°C por 25 segundos, ou no processo em batelada ( <i>batch</i> ), 70°C por 30 minutos.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.4.4. Uso de tratamento térmico para misturas à base de leite, com			<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

combinações de tempo e temperatura inferiores às estabelecidas no item 4.4.3, comprovado pela ausência de fosfatase.			
5.4.5. Tempo e temperatura do tratamento térmico registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.4.6. Equipamentos e ou sistemas de pasteurização por batelada ou contínuo utilizados no tratamento térmico de gelados comestíveis desenhados e construídos de forma a garantir a segurança do processo quanto à eliminação de microrganismos patogênicos.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.5. Resfriamento</b>			
5.5.1. Mistura resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.6. Maturação</b>			
5.6.1. Mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.6.2. Maturação com combinações de tempo e temperatura distintas das estabelecidas no item 4.6.1 efetuada sob condições que não comprometam a qualidade sanitária dos gelados comestíveis.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.6.3. Documentos comprobatórios referentes à segurança do processo de maturação disponíveis à autoridade sanitária.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.6.4. Mistura maturada mantida protegida de quaisquer contaminantes.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.6.5. Aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.6.6. Adição de aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.7. Batimento e Congelamento</b>			
5.7.1. Batimento e congelamento realizados em apropriadas condições de modo a não comprometer a qualidade sanitária dos gelados comestíveis.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.7.2. Cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.7.3. Adição de cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.8. Acondicionamento</b>			
5.8.1. Acondicionamento de gelados comestíveis efetuado sob condições que assegurem a proteção necessária ao produto final contra substâncias indesejáveis.			<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

<b>5.9. Fluxo de produção</b>			
5.9.1. Operações do processo de produção realizadas em local apropriado, seguindo fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.9.2. Operações desempenhadas supervisionadas por funcionários comprovadamente capacitados.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.10. Rotulagem e Armazenamento do produto final</b>			
5.10.1. Rotulagem dos gelados comestíveis efetuada na unidade fabricante.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.10.2. Rotulagem de acordo com as normas de rotulagem geral, nutricional e específicas.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.10.3. Produto armazenado destinado exclusivamente ao fracionamento para venda direta ao consumidor, no balcão do próprio produtor, identificado no mínimo com as informações sobre designação e data de validade.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.10.4. As condições de armazenamento mantêm a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a -18°C.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.10.5. Produto final armazenado em local separado das matérias-primas e ingredientes de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.10.6. Ausência de material estranho, deteriorado, tóxico, com prazo de validade vencido.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.11. Controle de qualidade do produto final</b>			
5.11.1. Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.11.2. Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.11.3. Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.11.4. Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final, quando esta for realizada no estabelecimento.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.12. Transporte do produto final</b>			
5.12.1. Condições de transporte mantêm a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.13. Responsável pelo processamento</b>			
5.13.1. Curso de capacitação com carga horária mínima de 40 horas.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.13.2. Curso de capacitação abordando temas: a) Microbiologia de Alimentos			<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

b) Boas Práticas de Fabricação			
c) Processamento Tecnológico de Gelados Comestíveis			
d) Pasteurização de Gelados Comestíveis			
e) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC.			
5.13.3. Certificado de capacitação do responsável pelo processamento, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático do curso.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>5.14. Exposição à venda</b>			
5.14.1. Temperatura do produto final nos equipamentos para venda de gelados comestíveis igual ou inferior a -12°C.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.14.2. Temperatura do produto final nos equipamentos para venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, igual ou inferior a - 5°C.			<b>RDC nº 267/03</b>
5.14.3. Estabelecimento adotado medidas que assegurem que as conservadoras ou equipamentos (freezers) apresentem apropriadas condições de conservação do produto final de forma que a temperatura do mesmo atenda à legislação sanitária.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>6. Documentação e Registro</b>			
<b>6.1. Manual de Boas Práticas de Fabricação</b>			
6.1.1. Operações executadas no estabelecimento conforme com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.			<b>RDC nº 267/03</b>
6.1.2. Procedimentos Operacionais Padronizados-POP, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos acessíveis aos funcionários responsáveis pelo processamento dos gelados comestíveis.			<b>RDC nº 267/03</b>
6.1.3. Medidas de controle implantadas documentadas no Manual de Boas Práticas, especificando frequência de execução e responsabilidades.			<b>RDC nº 267/03</b>
6.1.4. Medidas de controle monitoradas de acordo com os parâmetros previamente definidos.			<b>RDC nº 267/03</b>
6.1.5. Estabelecimento dispõe de documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvios das medidas de controle.			<b>RDC nº 267/03</b>
6.1.6. Registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final.			<b>RDC nº 267/03</b>
<b>6.2. Procedimentos Operacionais Padrão Padronizados</b>			
<b>6.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios</b>			
6.2.1.1. Existência de POP estabelecido para este item.			<b>RDC nº 267/03</b>

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

6.2.1.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.1.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.2. Controle de potabilidade da água</b>				
6.2.2.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.2.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.2.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.3.Higiene e saúde dos manipuladores</b>				
6.2.3.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.3.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.3.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.4.Manejo dos resíduos</b>				
6.2.4.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.4.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.4.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.5.Manutenção preventiva e calibração de equipamentos</b>				
6.2.5.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.5.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.5.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.6.Controle integrado de vetores e pragas urbanas</b>				
6.2.6.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.6.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.6.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.7.Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens</b>				
6.2.7.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.7.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.7.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.8.Pasteurização</b>				
6.2.8.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.8.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.8.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03
<b>6.2.9.Programa de recolhimento de alimentos</b>				
6.2.9.1.Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03
6.2.9.2.POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03
6.2.9.3.POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03

**ROTEIRO DE INSPEÇÃO - FABRICAÇÃO DE SORVETES E OUTROS  
GELADOS COMESTÍVEIS**

**ROTEIRO Nº 02 - VERSÃO 01 - ANO 2022**

**7. Classificação do estabelecimento**

- ( ) **Grupo 1- Estabelecimento de baixo risco**-100% de atendimento dos itens referentes à Pasteurização e ao Controle da Potabilidade da Água e 76 e 100% de atendimento dos demais itens.
- ( ) **Grupo 2- Estabelecimento de médio risco**-100% de atendimento dos itens referentes à Pasteurização e ao Controle da Potabilidade da Água e 51 a 75% de atendimento dos demais itens.
- ( ) **Grupo 3- Estabelecimento de alto risco**-100% de atendimento dos itens referentes à Pasteurização e ao Controle da Potabilidade da Água e 0 a 50% de atendimento dos demais itens ou não atendimento a um ou mais itens referentes à Pasteurização e ao Controle da Potabilidade da Água, mesmo que tenha um percentual de cumprimento acima de 50% dos demais itens.

**Observações:**

- 1) A Autoridade Sanitária Fiscalizadora, no exercício de suas atribuições, poderá exigir outros itens da legislação;
- 2) Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário.
- 3) **Legenda: S – Sim; N – Não; NA – Não se aplica à atividade**