

Roteiro nº 04 - Fabricação de Sorvetes e outros gelados comestíveis, versão 03, ano 2026.

1. Identificação do estabelecimento				
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:		
2. Edificações e Instalações				
2.1. Área Externa				
	SIM	NÃO	NA	BASE LEGAL
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.1.2. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas .				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.2. Acesso				
2.2.1. Direto, não comum a outros usos (habitação).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.3. Área Interna				
2.3.1. Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.4. Piso				

2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.5. Tetos				
2.5.1. Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.5.2. Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.6. Paredes e Divisórias				
2.6.1. Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.6.2. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.6.3. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.7. Portas				
2.7.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.7.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.8. Janelas e Outras aberturas				
2.8.1. Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.8.2. Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.8.3. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.9. Escadas, Elevadores de Serviços, Montacargas e Estruturas auxiliares				
2.9.1. Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de				RDC nº 267/03 - Anexo II

contaminação.				
2.9.2. De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10. Instalações Sanitárias e Vestiários para Manipuladores				
2.10.1. Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10.2. Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10.3. Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10.5. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10.6. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10.7. Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.10.8. Iluminação e ventilação adequadas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.11. Instalações Sanitárias para Visitantes				
2.11.1. Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.12. Lavatórios na Área de Produção				
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.12.2. Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido 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.				RDC nº 267/03 - Anexo II

2.13. Iluminação e Instalação elétrica				
2.13.1. Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.13.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.13.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.14. Ventilação e Climatização				
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.14.2. Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.14.3. Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.14.5. Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.14.6. Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.14.7. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15. Higienização das Instalações				
2.15.1. Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.2. Frequência de higienização das instalações adequada.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.3. Existência de registro da higienização.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.6. A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.15.9. Higienização adequada.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.16. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas				

2.16.1.Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.16.3.Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.Abastecimento de água				
2.17.1.Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.2.Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.4.Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.5.Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.6.Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.7.Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.10.Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.11.Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.17.12.Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
2.18.Manejo de Resíduos				
2.18.1.Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados				RDC nº 267/03 - Anexo II

constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
2.18.2.Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			RDC nº 267/03 - Anexo II
2.18.3.Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			RDC nº 267/03 - Anexo II
2.19.Esgotamento Sanitário			
2.19.1.Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			RDC nº 267/03 - Anexo II
2.20.Layout			
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.			RDC nº 267/03 - Anexo II
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.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.Equipamentos, Móveis e Utensílios			
3.1.Equipamentos			
3.1.1.Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.1.2.Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.1.3.Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.1.4.Em adequado estado de conservação e funcionamento.			RDC nº 267/03 - Anexo II
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.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.1.6.Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.1.7.Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			RDC nº 267/03 - Anexo II
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.			RDC nº 267/03 - Anexo II
3.2.Móveis			
3.2.1.Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			RDC nº 267/03 - Anexo II

3.2.2.Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.3.Utensílios				
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.3.2.Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.Higienização dos Equipamentos e Maquinários, e dos Móveis e Utensílios				
3.4.1.Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.2.Freqüência de higienização adequada.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.3.Existência de registro da higienização.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.4.Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.5.Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.6.Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.7.Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.8.Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
3.4.9.Adequada higienização.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.Manipuladores				
4.1.Vestuário				
4.1.1.Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.1.2.Limpos e em adequado estado de conservação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.2.Hábitos Higiênicos				
4.2.1.Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.2.2.Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.2.3.Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das				RDC nº 267/03 - Anexo II

mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.				
4.3.Estado de Saúde				
4.3.1.Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.4.Programa de Controle de Saúde				
4.4.1.Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.4.2.Existência de registro dos exames realizados.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.5.Equipamento de Proteção Individual (EPI)				
4.5.1.Utilização de Equipamento de Proteção Individual.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.6.Programa de Capacitação dos Manipuladores e Supervisão				
4.6.1.Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.6.2.Existência de registros dessas capacitações.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.6.3.Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				RDC nº 267/03 - Anexo II
4.6.4.Existência de supervisor comprovadamente capacitado.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.Processamento de gelados comestíveis				
5.1.Matérias primas, ingredientes, embalagens e utensílios				
5.1.1.Fornecedores de matérias- primas, ingredientes e embalagens selecionadospor critérios definidos peloestabelecimento.				RDC nº 267/03 - item 4.1.1 do Anexo I e Anexo II
5.1.2.Critérios utilizados garantem que os insumos não comprometam a qualidade sanitária doproduto final.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.1.3.Controles efetuados para avaliação e seleção dos fornecedores documentados.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.1.4.Operações de recepção dasmatérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em localprotegido, limpo e isoladoda área de produção.				RDC nº 267/03 - item 4.1.2 do Anexo I e Anexo II
5.1.5.Matérias-primas, ingredientes e embalagens inspecionados no ato da recepção.				RDC nº 267/03 - item 4.1.3 do Anexo I e Anexo II
5.1.6.Matérias-primas, ingredientes e embalagensaprovados apresentam condições-higiênicas sanitárias satisfatórias eobedecem à legislaçãosanitária.				RDC nº 267/03 - item 4.1.4 do Anexo I e Anexo II
5.1.7.Matérias-primas e ingredientes aprovados e aqueles que estão aguardando liberação identificados e armazenados adequadamente.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.1.8.Matérias-primas, ingredientes e embalagensreprovados devolvidos imediatamente ou identificados earmazenados em locale separado.				RDC nº 267/03 - item 4.1.5 do Anexo I e Anexo II
5.1.9.Destino final das matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados				RDC nº 267/03 - Anexo II

determinado pela empresa.				
5.1.10. Matérias-primas, ingredientes e embalagens protegidos contra contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária do produto final.				RDC nº 267/03 - item 4.1.6 do Anexo I e Anexo II
5.1.11. Utilização dos insumos respeita o prazo de validade.				RDC nº 267/03 - item 4.1.6 do Anexo I e Anexo II
5.1.12. Água utilizada como ingrediente na fabricação de gelados comestíveis de acordo com o padrão de potabilidade.				RDC nº 267/03 - item 4.1.7 do Anexo I e Anexo II
5.1.13. Leite, constituintes de leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos pasteurizados ou submetidos a processamento tecnológico adequado, previsto em legislação específica.				RDC nº 267/03 - item 4.1.16 do Anexo I e Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.1.17 do Anexo I e Anexo II
5.1.15. Misturas ou Pós para Gelados Comestíveis apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias.				RDC nº 267/03 - item 4.1.18 do Anexo I e Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.1.19 do Anexo I e Anexo II
5.1.17. Embalagens primárias de material apropriado, íntegras e limpas.				RDC nº 267/03 - item 4.1.20 do Anexo I e Anexo II
5.1.18. Embalagens primárias de primeiro uso.				RDC nº 267/03 - item 4.1.20 do Anexo I e Anexo II
5.1.19. Utensílios utilizados no transporte de gelados comestíveis para o abastecimento dos locais de comercialização e ou armazenamento apresentam superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				RDC nº 267/03 - item 4.1.21 do Anexo I e Anexo II
5.1.20. Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.1.21. Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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 apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.1.23. Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				RDC nº 267/03 - Anexo II

5.1.24.Existência de registros dos controles efetuados.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.2.Preparo de misturas				
5.2.1.Operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.				RDC nº 267/03 - item 4.2.1 do Anexo I e Anexo II
5.2.2.Preparo da mistura realizado de forma a evitar contaminação biológica, química e ou física e permitir a dissolução das substâncias adicionadas.				RDC nº 267/03 -item 4.2.2 do Anexo I e Anexo II
5.2.3.A mistura preparada deve ser imediatamente processada para evitar a contaminação e proliferação microbiana.				RDC nº 267/03 - item 4.2.3 do Anexo I e Anexo II
5.3.Homogeneização				
5.3.1.Processo de homogeneização atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura.				RDC nº 267/03 - item 4.3.1 do Anexo I e Anexo II
5.3.2.Homogeneização realizada em condições higiênico- sanitárias satisfatórias.				RDC nº 267/03 - item 4.3.1 do Anexo I e Anexo II
5.4.Pasteurização				
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.4.1 do Anexo I e Anexo II
5.4.4.Uso de tratamento térmico para misturas à base de leite, com combinações de tempo e temperatura inferiores às estabelecidas no item 4.4.3, comprovado pela ausência de fosfatase.				RDC nº 267/03 -item 4.4.2 do Anexo I e Anexo II
5.4.5.Tempo e temperatura do tratamento térmico registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado.				RDC nº 267/03 - item 4.4.3 do Anexo I e Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.4.7 do Anexo I e Anexo II
5.5.Resfriamento				
5.5.1.Mistura resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior.				RDC nº 267/03 - item 4.5.1 do Anexo I e Anexo II
5.6.Maturação				

5.6.1. Mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas.				RDC nº 267/03 - item 4.6.1 do Anexo I e Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.6.2 do Anexo I e Anexo II
5.6.3. Documentos comprobatórios referentes à segurança do processo de maturação disponíveis à autoridade sanitária.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.6.4. Mistura maturada mantida protegida de quaisquer contaminantes.				RDC nº 267/03 - item 4.6.3 do Anexo I e Anexo II
5.6.5. Aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária.				RDC nº 267/03 - item 4.6.4 do Anexo I e Anexo II
5.6.6. Adição de aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.				RDC nº 267/03 - item 4.6.4 do Anexo I e Anexo II
5.7. Batimento e Congelamento				
5.7.1. Batimento e congelamento realizados em apropriadas condições de modo a não comprometer a qualidade sanitária dos gelados comestíveis.				RDC nº 267/03 - item 4.7.1 do Anexo I e Anexo II
5.7.2. Cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária.				RDC nº 267/03 - item 4.7.2 do Anexo I e Anexo II
5.7.3. Adição de cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.				RDC nº 267/03 - item 4.7.3 do Anexo I e Anexo II
5.8. Acondicionamento				
5.8.1. Acondicionamento de gelados comestíveis efetuado sob condições que assegurem a proteção necessária ao produto final contra substâncias indesejáveis.				RDC nº 267/03 - item 4.8.1 do Anexo I e Anexo II
5.9. Fluxo de produção				
5.9.1. Operações do processo de produção realizadas em local apropriado, seguindo fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.				RDC nº 267/03 - item 4.9.1 do Anexo I e Anexo II
5.9.2. Operações desempenhadas e supervisionadas por funcionários comprovadamente capacitados.				RDC nº 267/03 - item 4.9.1 do Anexo I e Anexo II
5.10. Rotulagem e Armazenamento do produto final				
5.10.1. Rotulagem dos gelados comestíveis efetuada na unidade fabricante.				RDC nº 267/03 - item 4.10.1 do Anexo I e Anexo II
5.10.2. Rotulagem de acordo com as normas de rotulagem geral, nutricional e específicas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.10.2 do Anexo I e Anexo II

5.10.4.As condições de armazenamento mantém a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a - 18°C.				RDC nº 267/03 - item 4.10.3 do Anexo I e Anexo II
5.10.5.Produto final armazenado em local separado das matérias-primas e ingredientes de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada.				RDC nº 267/03 - item 4.10.4 do Anexo I e Anexo II
5.10.6.Ausência de material estranho, deteriorado, tóxico, com prazo de validade vencido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.11.Controle de qualidade do produto final				
5.11.1.Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.				RDC nº 267/03 - item 4.11.1 do Anexo I e Anexo II
5.11.2.Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				RDC nº 267/03 - Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.11.4.Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final, quando esta for realizada no estabelecimento.				RDC nº 267/03 - Anexo II
5.12.Transportes do produto final				
5.12.1.Condições de transporte mantém a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.				RDC nº 267/03 - item 4.12.1 do Anexo I e Anexo II
5.13.Responsável pelo processamento				
5.13.1Curso de capacitação com carga horária mínima de 40 horas.				RDC nº 267/03 - item 4.13.2 do Anexo I e Anexo II
5.13.2Curso de capacitação aborda temas: a) Microbiologia de Alimentos 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.				RDC nº 267/03 - item 4.13.2 do Anexo I e Anexo II
5.13.3.Certificado de capacitação do responsável pelo processamento, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático do curso.				RDC nº 267/03 - item 4.13.3 do Anexo I e Anexo II
5.14.Exposição à venda				
5.14.1.Temperatura do produto final nos equipamentos para venda de gelados comestíveis igual ou inferior a -12°C.				RDC nº 267/03 - item 4.14.1 do Anexo I e Anexo II
5.14.2.Temperatura do produto final nos equipamentos para venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, igual ou inferior a - 5°C.				RDC nº 267/03 - item 4.14.1 do Anexo I e Anexo II

5.14.3. Estabelecimento adotou 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.				RDC nº 267/03 - item 4.14.2 do Anexo I e Anexo II
6. Documentação e Registro				
6.1. Manual de Boas Práticas de Fabricação				
6.1.1. Operações executadas no estabelecimento conforme com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.				RDC nº 267/03 - item 4.15.1 do Anexo I e Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - item 4.15.2 do Anexo I e Anexo II
6.1.3. Medidas de controle implantadas documentadas no Manual de Boas Práticas, especificando frequência de execução e responsabilidades.				RDC nº 267/03 - item 4.15.2 do Anexo I e Anexo II
6.1.4. Medidas de controle monitoradas de acordo com os parâmetros previamente definidos.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.1.5. Estabelecimento dispõe de documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvios das medidas de controle.				RDC nº 267/03 - item 4.15.5 do Anexo I e Anexo II
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.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2. Procedimentos Operacionais Padrão Padronizados				
6.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios				
6.2.1.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.1.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.1.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.2. Controle de potabilidade da água				
6.2.2.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.2.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.2.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores				
6.2.3.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.3.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.3.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.4. Manejo dos resíduos				
6.2.4.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.4.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II

6.2.4.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos				
6.2.5.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.5.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.5.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas				
6.2.6.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.6.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.6.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens				
6.2.7.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.7.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.7.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.8. Pasteurização				
6.2.8.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.8.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.8.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.9. Programa de recolhimento de alimentos				
6.2.9.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.9.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 267/03 - Anexo II
6.2.9.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 267/03 - Anexo II

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