

**Roteiro nº 54 - Fabricação de gelo para consumo humano, versão 01, ano 2026.**

<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: ( ) Gelo em cubos ( ) Gelo triturado ( ) Gelo em escamas ( ) Outros: _____				
<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 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria SVS/MS nº 326/97</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 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
<b>2.2. Acesso</b>				
2.2.1. Direto, não comum a outros usos ( habitação).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>Portaria SVS/MS nº 326/97</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 - Anexo II</b> <b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.3.2. Fluxo linear de produção evitando contaminação cruzada.				<b>RDC nº 267/03 - Anexo II</b>
<b>2.4. Piso</b>				
2.4.1. Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.4.2. Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.5.2.Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.6.2.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
<b>2.7.Portas</b>				
2.7.1.Ajustadas ao batente e de fácil higienização.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.7.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.8.2.Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.8.3.Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
<b>2.9.Escadas, Elevadores de Serviços, Montacargas e Estruturas auxiliares</b>				
2.9.1.Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.9.2.De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
<b>2.10.Instalações Sanitárias e Vestiários para Manipuladores</b>				
2.10.1.Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.10.2.Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>

íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.10.3.Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b> <b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.10.4.Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.10.5.Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.10.6.Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.10.7.Iluminação e ventilação adequadas.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.10.8.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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b> <b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.11.Instalações Sanitárias para Visitantes</b>				
2.11.1.Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
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.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.13.2.Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
2.13.3.Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
<b>2.14.Ventilação e Climatização</b>				
2.14.1.Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>

o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.14.2.Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97 RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.14.3.Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97 RDC nº 275/02 - Anexo II</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>Portaria SVS/MS nº 326/97 RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.14.5.Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97 RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.14.6.Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97 RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.14.7.Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97 RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.15.Higienização das Instalações</b>				
2.15.1.Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.15.2.Frequência de higienização das instalações adequada.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.15.3.Existência de registro da higienização.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.15.4.Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.15.5.Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
2.15.7.Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
2.15.9.Higienização adequada.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
<b>2.17.Abastecimento de água</b>				

2.17.1.Sistema de abastecimento ligado à rede pública.				<b>RDC nº 717/22 - art 2</b>
2.17.2.Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
2.17.4.Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
2.17.5.Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
2.17.8. Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 717/22 - art 5</b>
2.17.10.Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.				<b>RDC nº 717/22 - art 5</b>
2.17.11.Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 717/22 - art 5</b>
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.				<b>RDC nº 717/22 - art 5</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 275/02 - Anexo II</b> <b>RDC nº 222/18</b>
2.18.2.Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>RDC nº 222/18</b>
2.18.3.Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b> <b>RDC nº 222/18</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				<b>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>

ao ramo.				<b>RDC nº 267/03 - Anexo II</b>
3.1.2. Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
3.1.4. Em adequado estado de conservação e funcionamento.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
3.1.6. Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.1.7. Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
3.2.2. Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
3.3.2. Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
3.4.2. Frequência de higienização adequada.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.3. Existência de registro da higienização.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.4. Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.5. Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>

3.4.7. Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.8. Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
3.4.9. Adequada higienização.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</b>
4.1.2. Limpos e em adequado estado de conservação.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</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>Portaria SVS/MS nº 326/97</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 275/02 - Anexo II</b>
4.4.2. Existência de registro dos exames realizados.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>4.5. Equipamento de Proteção Individual (EPI)</b>				
4.5.1. Utilização de Equipamento de Proteção Individual.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</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 275/02 - Anexo II</b>
4.6.2. Existência de registros dessas capacitações.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.6.3. Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
4.6.4. Existência de supervisor comprovadamente capacitado.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>

<b>5.Processamento</b>			
<b>5.1.Matérias prima e água</b>			
5.1.1.Água utilizada exclusivamente potável.			RDC nº 717/22 - art 5
5.1.2.Controle da água realizado periodicamente.			RDC nº 717/22 - art 5
5.1.3.Existências de laudos laboratoriais que comprovem a potabilidade da água utilizada na produção.			RDC nº 717/22 - art 5
<b>5.2.Produção e Manipulação do gelo</b>			
5.2.1.Operação realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.			RDC nº 717/22
5.2.2.Gelo protegido contra contaminação durante a fabricação, armazenamento e transporte.			RDC nº 717/22
5.2.3.A mistura preparada com utensílios higienizados e apropriados.			RDC nº 275/02 - Anexo II
5.2.4.Ausência de contato manual direto com o gelo destinado ao consumo humano.			RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>5.3.Fluxo de produção</b>			
5.3.1.Operações do processo de produção realizadas em local apropriado, seguindo fluxo ordenado, linear e semcruzamentos.			RDC nº 275/02 - Anexo II
5.3.2.Operações desempenhadas esupervisionadas porfuncionários comprovadamente capacitados.			RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>5.4.Embalagem e armazenamento</b>			
5.4.1.Embalagens íntegras e adequadas para o contato com o alimento.			RDC nº 717/22
5.4.2.Produto armazenado protegido de contaminação.			RDC nº 275/02 - Anexo II
5.4.3.Câmara fria em adequado estado de conservação e limpeza.			RDC nº 275/02 - Anexo II
5.4.4.Existência de controle e registro de temperatura.			RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>5.5.Transporte do produto final</b>			
5.5.1.Condições de transporte mantém a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.			RDC nº 717/22 RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>5.6.Rotulagem</b>			
5.6.1.Rotulagem contendo identificação do fabricante, lote e validade.			RDC nº 717/22- Cap II
5.6.2.Ausência de alegações terapêuticas.			RDC nº 717/22 - artigo 10
<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.			RDC nº 275/02 - Anexo II
6.1.2.Procedimentos Operacionais Padronizados-POP, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos acessíveis aos funcionários responsáveis peloprocessamento.			RDC nº 275/02 - Anexo II

6.1.3. Medidas de controle implantadas documentadas no Manual de Boas Práticas, especificando frequência de execução e responsabilidades.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.1.4. Medidas de controle monitoradas de acordo com os parâmetros previamente definidos.				RDC nº 275/02 - 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 275/02 - 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 275/02 - Anexo II
<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.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.1.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.1.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>6.2.2. Controle de potabilidade da água</b>				
6.2.2.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.2.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.2.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>6.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores</b>				
6.2.3.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.3.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.3.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>6.2.4. Manejo dos resíduos</b>				
6.2.4.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.4.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.4.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<b>6.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos</b>				
6.2.5.1. Existência de POP estabelecido para este item.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.5.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.5.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<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 275/02 - Anexo II
6.2.6.2. POP descrito está sendo cumprido.				RDC nº 275/02 - Anexo II
6.2.6.3. POP contém as informações exigidas.				RDC nº 275/02 - Anexo II
<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 275/02 - Anexo II

6.2.7.2.POP descrito está sendo cumprido.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
6.2.7.3.POP contém as informações exigidas.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>
<b>7. Controle de qualidade</b>				
7.1. Existência de programa de controle de qualidade do produto final.				<b>RDC nº 717/22</b>
7.2. Existência de análises laboratoriais microbiológicas do gelo.				<b>RDC nº 724/22</b> <b>IN nº 161/22</b>
7.3. Registros arquivados e disponíveis à autoridade sanitária que atestem o controle de qualidade.				<b>RDC nº 275/02 - Anexo II</b>

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**