

ROTEIRO – Fabricação de Gelados Comestíveis (Sorvetes).

1. IDENTIFICAÇÃO

INFORMAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO	
Demanda/Processo:	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Inscrição Estadual/Municipal:	
Atividade (CNAE): () 1053-8/00-00 – Fabricação de Sorvetes e outros gelados comestíveis	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro
CEP	Fone
Email:	
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES	
Data da Vistoria:	
Equipe Fiscal:	
Motivo da Vistoria: () Inspeção para Licença Sanitária () Programas específicos de Vigilância Sanitária () Verificação ou apuração de denúncia () OUTROS:	
() Inspeção Programada () Reinspeção para Licença Sanitária () Inspeção solicitação de outros órgãos	
Responsável Legal/proprietário do Estabelecimento:	
Horário de funcionamento:	
Responsável Técnico:	Formação Acadêmica:
Número de Funcionários: () de 0 a 4 () 5 a 9 () 10 a 19 () 20 ou mais	
LEGISLAÇÃO GERAL	
Lei 392/97 e Decreto 3910/97– Código Sanitário de Manaus RDC 267/2003 ANVISA Portaria 3523/1998 MS NBR 9050 NR's: 7; 9; 23;24. Lei Complementar 70/09 – LC Portaria MS 2914/11 - PMS RDC 59/2010 ANVISA RDC 275/2003 ANVISA	

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

2. QUESTIONAMENTOS

ITEM	DESCRIÇÃO	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N Ã O	N A	N O	OBS
	ESTRUTURA							
1	Os ambientes demonstram revestimento dos pisos, paredes e tetos com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único.	N					
2	Os ambientes demonstram revestimento das esquadrias (Janelas, portas e demais aberturas) com material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização e de acordo com o processo e as condições de trabalho?	Dec. 3910/97 Art. 48 § único.	N					
3	Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo da atividade, volume de produção e expedição?	RDC 275/1.20.1	I					
4	Os ambientes estão perfeitamente isolados de umidades, infiltrações e mofos, logo não demonstrando fissuras e trincas nas superfícies dos pisos, paredes e tetos?	Dec. 3910/97 Art. 31	N					
5	Iluminação natural e artificial dos ambientes adequadas à atividade desenvolvida?	Dec. 3910/97 Art. 49 e Art. 51.	N					
6	Uso de luminárias adequadas à atividade proposta em cada ambiente?	NR 24 Item 24.2.9	N					
7	Interruptores, tomadas, espelhos das caixas, fiação elétrica e de cabeamento lógico em conformidade com as normas Técnicas da ABNT?	Dec. 3910/97 Art. 44 c/c NR 10 Item 10.4.2	N					
8	Ventilação natural dos ambientes suficiente, ocasionando conforto térmico, não sendo no mínimo a 2/3 da superfície iluminada natural. Demonstra ventilação artificial adequada nos ambientes onde houver?	Dec. 3910/97 Art. 50 e Art. 51	N					
9	Sistema de climatização dos ambientes demonstrando funcionamento adequado e recebe limpeza e higienização adequadas de forma periódica dos filtros e demais acessórios?	Dec. 3910/97 Art. 64 c/c Portaria Nº 3523/98 do MS Art. 5	N					
10	Rampa(s) de acesso(s); WC adequados; Esquadrias; Elevadores (funcionalidade), escadas (corrimão), corredores e demais acessos demonstram atendem os padrões normativos de acessibilidade e estão em conformidade com à atividade desenvolvida pelo estabelecimento?	Dec. 3910/97 Art. 72 § 4o , Art. 54 e NBR 9050	N					
11	Janelas, portas e demais aberturas dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas, cortinas de ar, etc.) de acordo com atividade desenvolvida em cada ambiente?	RDC. 275/1.7.2 e 1.8.2. 44.	N					
	CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS							
12	Serviço de desratização e desinsetização é realizado por firmas credenciadas pela VISA e com periodicidade mínima semestral, promovendo assim os ambientes, as instalações e demais equipamentos	Dec. 3910/97 Art. 573 § Único c/c Art. 576	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	livres da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?								
	INSTALAÇÕES SANITÁRIAS	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O		OBS.:
13	Existem instalações sanitárias independentes para ambos os sexos para os clientes e funcionários, nas proporções adequadas com a capacidade de pessoas do estabelecimento e sem comunicação direta com os demais ambientes. NR 24 Item 24.2.1 e Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 56 e Art. 55 § 1o Inciso I e II	NR 24 Item 24.2.1 e Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 56 e Art. 55 § 1o Inciso I e II	N						
14	Banheiros não apresentam boas condições de limpeza e higiene?Item 24.7.5 da NR 24	Item 24.7.5 da NR 24	N						
15	Gabinetes sanitários com lavatórios são dotados com produtos destinados à higiene pessoal: sabão líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico e toalhas descartáveis de papel não reciclado para higienização das mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos, vasos sanitários com tampo e Sobre tampo e papel higiênico e lixeiras com tampa e acionadas sem contato manual?	Dec. 3910/97 Art. 325 § único.RDC 267/03 item 1.10.1	N						
16	Banheiros demonstram dispositivos hidráulicos (torneiras, válvulas, registros, sifões) com funcionalidade adequada e em bom estado de conservação?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 inciso II	N						
17	Os armários dos funcionários estão em local adequado (vestiários) e são essencialmente individuais?	NR 24 Item 24.2.10	N						
18	Avisos com procedimentos para lavagem das mãos.	RDC 275/1.10.12	N						
	ABASTECIMENTO DE ÁGUA								
19	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) com potabilidade atestada semestralmente?.	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. II .	I						
20	Água de abastecimento oriunda de fonte alternativa (poço) com potabilidade atestada mensalmente, demonstrando sistema de abastecimento de água adequado?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. I, II e III.	I						
21	Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), construídos e revestidos com materiais que não possam contaminar a água; ter superfícies lisas, resistentes e impermeáveis; permitir fácil acesso, inspeção e limpeza; dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações; protegidos contra infiltrações e penetração de corpos estranhos; e distantes de material estranho?	Dec. 3910/97 Art. 17 Inciso I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX	N						
22	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N						
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ESGOTO								
23	O destino final do esgoto sanitário gerado não vai para um sistema individual de tratamento ou vai para rede de esgoto da concessionária?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 14 § 1o	R						
24	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N						
25	Dispositivos hidráulicos (caixas de inspeção, caixas de gordura, sistema de ventilação, etc.) instalados com funcionalidade adequada, sem demonstrar	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 Inciso II	N						

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	vazamentos e com manutenção e limpeza periódica?								
	INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O		OBS.:
26	Dispositivos hidráulicos (calhas, ralos, condutores verticais e horizontais, caixas de inspeção e areia) instalados com funcionalidade adequada e demonstram manutenção e limpeza periódica	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 29	N						
	RESÍDUOS SÓLIDOS								
27	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.	RDC 275/1.18.1	N						
28	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Dec. 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	N						
29	Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.	RDC 275/1.18.2	I						
	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS								
30	Equipamentos (coifa, freezer, bebedouros, etc.), móveis e utensílios estão em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 64 e Art. 68	N						
31	Os ambientes e as instalações estão em bom estado de conservação e higiene?	Dec. 3910/97 Art. 115 c/c NR 24 item 24.7.5 da NR 24	N						
32	Procedimentos de limpeza e desinfecção garantem a higiene dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios com frequência adequada de higienização?	Dec. 3910/97 Art. 44 e Art. 64.	I						
33	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolada?	Dec. 3910/97 Art. 36	N						
34	Os produtos de limpeza e desinfecção existentes são aprovados pelo Ministério da Saúde e/ou possui registro na ANVISA?	RDC 59/2010 c/c RDC 06/2012 Art. 9	N						
	MANIPULADORES DE ALIMENTOS								
35	Os funcionários possuem Equipamentos de Proteção Individual – EPI adequado para atividade desenvolvida?	NR 6 Item 6.3	N						
36	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 275/3.1.3	N						
37	Existência de registro dos exames realizados.	RDC 275/3.4.2	N						
38	Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.	RDC 275/3.6.1	N						
39	Existência de registros dessas capacitações.	RDC 275/3.6.2	N						
	LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:								
40	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 com cartazes de orientação sobre lavagem das mãos.	RDC 275/1.12.1 e 3.2.3.	N						

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

41	Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.	RDC 275/1.12.2	N						
	PROCESSAMENTO DOS GELADOS COMESTÍVEIS	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O		OBS.:
	MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, EMBALAGENS E UTENSÍLIOS:								
42	Operações de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de processamento.	RDC 275/4.1.1	N						
43	Matérias-primas, ingredientes e embalagens aprovados, apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias e obedecem à legislação sanitária.	RDC 267/4.1.3.	N						
44	Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados, devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.	RDC 267/4.1.5.	N						
45	Matérias-primas, ingredientes e embalagens protegidos contra contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária do produto final.	RDC 267/4.1.6.	N						
46	Utilização dos insumos respeita o prazo de validade.	RDC 267/4.1.6.	N						
47	Água utilizada como ingrediente na fabricação de gelados comestíveis, de acordo com o padrão de potabilidade.	RDC 267/4.1.7	I						
48	Leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos, pasteurizados ou submetidos a processamento tecnológico adequado previsto em legislação específica.	RDC 267.4.1.16.	I						
49	Preparados para Gelados Comestíveis à base de leite 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 (A pasteurização deve atender às seguintes condições mínimas: no processo contínuo (HTST), 80°C por 25 segundos, ou no processo em batelada (batch), 70°C por 30 minutos), comprovado pela ausência de fosfatase.	RDC 267/4.1.17	I						
50	Misturas ou Pós para Gelados Comestíveis apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias.	RDC 267/4.1.18	I						
51	Estabelecimento define procedimentos para uso de aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia de forma que as funções e limites máximos permitidos para os gelados comestíveis atendam ao disposto em legislação específica.	RDC 267/4.1.19.	N						
52	Utensílios utilizados no transporte de gelados comestíveis, para o abastecimento dos locais de comercialização ou armazenamento, apresentam superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.	RDC 267/4.1.21.	N						
53	Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.	Dec. 3.910/97 Art. 301, I,II,IV,V,VI,VI I,VIII,IX.	N						
54	Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso ou sobre paletes	RDC 275/4.1.8 c/c Art. 328,VII	N						

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	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.	Dec.3.910/97.						
55	Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. RDC 275/4.1.11.	RDC 275/4.1.11.	I					
	PREPARO DE MISTURA:	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
56	Operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.	RDC 267/4.2.1.	I					
57	Preparo da mistura, realizado de forma a evitar contaminações biológica, química ou física, além de permitir a dissolução das substâncias adicionadas.	RDC 267/4.2.2.	N					
58	Mistura preparada, imediatamente processada.	RDC 267/4.2.3.	N					
	HOMOGENEIZAÇÃO:							
60	Processo de homogeneização atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura, realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.	RDC 267/4.3.1.	I					
61	Homogeneização realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.	RDC 267/4.3.1.	I					
	PASTEURIZAÇÃO:							
62	Mistura, para fabricação de gelados comestíveis, elaborada com leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos, submetida obrigatoriamente à pasteurização.	RDC 267/4.4.1.	I					
63	Mistura, para fabricação de gelados comestíveis, elaborada com ingredientes não constantes do item 4.4.1 atende aos padrões microbiológicos dispostos em legislação específica.	RDC 267/4.4.2.	I					
64	Pasteurização atende às condições mínimas: no processo contínuo HTST, 80°C por 25 segundos ou no processo em batelada BATCH, 70°C por 30 minutos.	RDC 267/4.4.3.	I					
65	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 267/4.4.4.	I					
66	Tempo e temperatura do tratamento térmico, registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado.	RDC 267/4.4.5.	I					
	RESFRIAMENTO							
67	Mistura resfriada imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior.	RDC 267/4.5	I					
	MATURAÇÃO							
68	Mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas.	RDC 267/4.6.	N					
69	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 267/4.6.2.	N					
70	Documentos comprobatórios referentes à segurança do processo de maturação disponíveis à autoridade sanitária.	RDC 267/4.6.2.	N					
71	Adição de aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos, realizada em condições higiênico-sanitárias	RDC 267/4.6.5.	I					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

	satisfatórias.							
	BATIMENTO E CONGELAMENTO:	LEGISLAÇÃO	C L A S S	S I M	N A O	N A	N O	OBS.:
72	Batimento e congelamento realizados em apropriadas condições, de modo a não comprometer a qualidade sanitária dos gelados comestíveis.	RDC 267/4..7.1.	N					
	ACONDICIONAMENTO:							
73	Acondicionamento, de gelados comestíveis, efetuado sob condições que assegurem a proteção necessária, ao produto final, contra substâncias indesejáveis.	RDC 267/4.8.1.	N					
	FLUXO DE PRODUÇÃO:							
74	Operações, do processo de produção, realizadas em local apropriado, seguindo fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.	RDC 267/4.9.1.	N					
	ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:							
75	Rotulagem, dos gelados comestíveis, efetuada na unidade fabricante, está de acordo com as normas de rotulagem geral, nutricional e específicas.	RDC 267/4.10.1.	N					
76	As condições de armazenamento mantêm a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a -18°C.	RDC 267/4.10.3.	I					
77	Produto final armazenado em local separado das matérias-primas e ingredientes, de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada.	RDC 267/4.10.4.	N					
	CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:							
78	Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.	RDC 267/4.11.1.	N					
79	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 275/4.4.3						
	TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:							
80	Condições de transporte mantêm a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.	RDC 267/4.12.1.	I					
	RESPONSÁVEL PELO PROCESSAMENTO:							
81	Curso de capacitação aborda temas sobre Microbiologia de Alimentos, Boas Práticas de Fabricação, Processamento Tecnológico de Gelados Comestíveis, Pasteurização de Gelados Comestíveis e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, carga horária mínima de 40 horas, comprovadamente.	RDC 267/4.13.2.	R					
	EXPOSIÇÃO À VENDA:							
82	Temperatura do produto final, nos equipamentos para venda de gelados comestíveis, igual ou inferior a -12°C, nos equipamentos para venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, igual ou inferior a -5°C.	RDC 267/4.14.1.	I					
83	Estabelecimento adota 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 267/4.14.2.	I					
	DOCUMENTAÇÃO							
	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO							

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

84	Operações executadas no estabelecimento de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.	RDC 267/4.15.1.	N					
85	Procedimentos Operacionais Padronizados POP(s), Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos, acessíveis aos funcionários responsáveis pelo processamento dos gelados comestíveis.	RDC 267/4.15.3.	N					
	PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:							
86	Possui e cumpre o POP Higienização das instalações, equipamentos móveis e utensílios.	RDC 267/4.1.21.	N					
87	Possui e cumpre POP controle de potabilidade da água.	RDC 267/4.1.15.	I					
88	Possui e cumpre POP Higiene e saúde dos manipuladores.	RDC 275/5.2.3; 5.2.3.1; 5.2.3.2.	N					
89	Possui e cumpre POP Manejo dos resíduos.	RDC 275/5.2.4; 5.2.4.1; 5.2.4.2	N					
90	Possui e cumpre POP manutenção preventiva e calibração de equipamentos.	RDC 275/5.2.5; 5.5.5.1; 5.2.5.2.	N					
91	Possui e cumpre POP controle integrado de vetores e pragas urbanas.	RDC 275/5.2.6; 5.2.6.1; 5.2.6.2.	N					
92	Possui e cumpre POP seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.	RDC 275/ 5.2.7; 5.2.7.1; 5.2.7.2.	N					
93	Possui cumpre POP Pasteurização.	RDC 267/4.4.6.	I					
94	Possui licença sanitária emitida pela VISA/MANAUS?	Dec. 3910/97 Art.316 Lei Complementar N 070/2009	N					
95	Possui documento comprobatório do serviço de controle de vetores e pragas urbano atualizado?	Art. 573 Parágrafo Único	N					
96	Possui comprovante serviço de higienização reservatório de água realizado nos últimos 6 meses?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 16 §3º	I					
97	Possui Laudo laboratorial da qualidade da água do poço efetuado mensalmente?	Art. 13 inc. I Portaria 2914/11 do MS	I					
98	Existência de supervisor comprovadamente capacitado?	RDC 2.7.5/3.6.4	N					
99	Possui Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO?	NR 7	R					
100	Possui Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA?	NR 9	R					
101	Apresentou o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros - AVCB?	NR 23	N					

N – Necessário **I** – Imprescindível **R** – recomendado

NA – Não se aplica

NO – Não observado

3. CONCLUSÃO / RECOMENDAÇÕES:

OBSERVAÇÕES: os itens indispensáveis inviabilizam a liberação da licença

CONSIDERAÇÕES:

CONCLUSÃO:

() Apto a receber licença sanitária.

() Apresenta irregularidades de baixo risco, concedido prazo em Termo de Intimação de _____ dias para adequação.

() Apresenta irregularidade de risco iminente á saúde pública, encaminhar para interdição.