



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



**ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA INDÚSTRIA DE SORVETES E SIMILARES**

Processo/Ano Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Estabelecimento:		
Proprietário/Responsável Técnico:		
CNPJ/CPF:		
Nº. Total de Trabalhadores no estabelecimento:	Número de Homens:	Número de Mulheres:

**Legenda:**

S – Sim;

N – Não;

NA – Não se aplica à atividade desenvolvida;

CF – Conformidade (a ser preenchido pelo fiscal no momento da inspeção).

1) ITENS NECESSÁRIOS	S	N	NA	CF*	ENQUADRAMENTO LEGAL
<b>Manual de Boas Práticas:</b> elaborado por Responsável pelo Processamento.					RDC 267/03 e Port. MS 1428/93.
<b>Responsável pelo processamento:</b> certificado de capacitação datado, contendo a carga horária mín. 40 horas e conteúdo do curso (Microbiologia de Alimento, Boas Práticas de Fabricação /Processamento Tecnológico / Pasteurização de Gelados Comestíveis e Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle- APPCC).					
<b>Área externa:</b> livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					RDC 267/03
<b>Vias de acesso interno:</b> com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas.					RDC 267/03.
<b>Vias de acesso interno:</b> acesso direto, não comum a outros usos.					RDC 267/03.
<b>Área interna:</b> livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					RDC 267/03.
<b>Piso:</b> material liso, resistente, drenados com declive, impermeável e livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos.					RDC 267/03
<b>Piso:</b> 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 267/03
<b>Teto:</b> acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros.					RDC 267/03
<b>Paredes e divisórias:</b> acabamento liso, impermeável e de fácil higienização, cor clara, livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros. Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e as paredes e o teto					RDC 267/03

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



<b>Portas:</b> superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, com fechamento automático, sem falhas de revestimento e livres de rachaduras ou frestas, umidade, descascamento e outros.				RDC 267/03
<b>Janelas e demais aberturas (exaustor, coifa e outros):</b> fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade e com proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas).				RDC 267/03
<b>Ventilação:</b> capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça e outros.				RDC 267/03
<b>Ventilação:</b> se artificial por meio de equipamento higienizado e registro periódico de manutenção.				267/03, Port. MS 3525/98
<b>Iluminação:</b> natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação e limpeza.				RDC 267/03
<b>Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares:</b> construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação, de material apropriado, resistente, liso e impermeável e em adequado estado de conservação. Devem possuir sistemas de proteção contra acidentes de trabalho tais como corrimão, sinalizações, barreiras físicas, etc.				RDC 267/03, Art. NR 10 (Port. MTE 3.214/78)
<b>Equipamentos, móveis e utensílios:</b> em número suficiente a atividade, com superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.				RDC 267/03 e Port. MS 1428/93.
<b>Equipamentos de conservação dos alimentos:</b> (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros) com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento (termômetro com calibração comprovada). Planilhas de registro diário da temperatura atualizadas.				RDC 267/03
<b>Equipamentos de conservação dos alimentos:</b> Abertura externa e interna das câmaras frigorífica.				
<b>Equipamentos de conservação dos alimentos:</b> EPI para câmaras frigoríficas.				NR 6 Port. 3214/78.
<b>Lavatórios na área de produção:</b> água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático e em número suficiente de modo a atender todas as áreas com sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico e toalhas de papel não reciclado.				RDC 267/03.
<b>Lixeiras da área de produção:</b> em número suficiente para o armazenamento de todos os resíduos, dotadas de tampa e acionamento sem o uso das mãos, revestidas de sacos de lixo e em bom estado de conservação e limpeza.				RDC 267/03.
<b>Instalações sanitárias:</b> independentes para cada sexo, providos de vasos sanitários, mictórios e lavatórios íntegros dotados de papel toalha não reciclado e sabonete líquido inodoro e antiséptico e preferencialmente de torneira com acionamento automático.				RDC 267/03.
<b>Instalações sanitárias:</b> Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.				RDC 267/03.

Departamento de Vigilância Sanitária

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



<b>Instalações sanitárias:</b> Ausência de comunicação direta com a área de manipulação e/ou refeitório. Acesso ao mesmo por passagem coberta e calçada.				RDC 267/03.
<b>Instalações sanitárias:</b> ventiladas e iluminadas.				RDC 267/03.
<b>Vestiários:</b> com área compatível, organizados, em adequado estado de conservação e dotados de armários individuais para todos os manipuladores.				RDC 267/03. NR24 – Port. 3214/78.
<b>Depósito de Material de Limpeza:</b> local exclusivo e isolado para higienização de panos de chão e utensílios de limpeza.				RDC 267/03.
<b>Instalações elétricas:</b> embutidas ou quando exteriores revestidos por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos e em bom estado de limpeza. Fiações elétricas protegidas				RDC 267/03, NR 10 (Port. MTE 3.214/78).
(tomadas, espelhos de luz, etc).				
<b>Instalações elétricas:</b> disjuntores elétricos com identificação do local a que se destinam.				RDC 267/03, NR 10 (Port. MTE 3.214/78).
<b>Matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b> critérios estabelecidos para seleção e avaliação de fornecedores.				267/03.
<b>Matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b> recepção em local protegido e isolado da área de produção. Avaliação no ato do recebimento.				RDC 267/03,
<b>Matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b> devolução ou separação dos produtos reprovados.				RDC 267/03,
<b>Matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b> aqueles aprovados são mantidos protegidos de contaminantes.				RDC 267/03.
<b>Matérias-primas:</b> água utilizada como ingrediente respeita padrão de potabilidade (comprovação através de laudos).				RDC 267/03.
<b>Matérias-primas:</b> leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos pasteurizados ou submetidos a processamento tecnológico adequado, previsto em legislação específica.				RDC 267/03.
<b>Matérias-primas:</b> 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 diferentes do estabelecido na legislação (processo contínuo 80°C por 25 segundos, ou no processo em batelada 70°C por 30 minutos), comprovado pela ausência de fosfatase.				RDC 267/03.
<b>Embalagens:</b> embalagens primárias de material apropriado, íntegras, limpas e de primeiro uso.				RDC 267/03.
<b>Leiaute:</b> áreas para recepção e depósito distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. Fluxo estabelecido de forma a evitar cruzamento de matérias-primas e produtos acabados.				RDC 267/03.
<b>Depósito:</b> armazenamento sobre paletes ou prateleiras (30 cm do chão, material liso lavável e impermeável), afastadas das paredes e teto.				RDC 267/03, Dec.Est. 31455/87.
<b>Depósito:</b> respeitando regra primeiro que entra primeiro que sai, e as temperaturas de armazenamento indicadas pelo fabricante.				RDC 267/03.

Departamento de Vigilância Sanitária

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



<b>Depósito:</b> rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				RDC 267/03.
<b>Produção:</b> locais para pré-preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física, controle da circulação e acesso do pessoal.				RDC 267/03.
<b>Preparo de mistura:</b> operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. A mistura preparada é imediatamente processada.				RDC 267/03.
<b>Homogeneização:</b> atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura.				RDC 267/03.
<b>Pasteurização:</b> tempo e temperatura do tratamento térmico registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado.				RDC 267/03.
<b>Pasteurização:</b> 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 267/03.
<b>Resfriamento:</b> mistura resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior.				RDC 267/03.
<b>Maturação:</b> mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas, mantida protegida.				RDC 267/03.

<b>Batimento e Congelamento:</b> realizados em apropriadas condições de modo a não comprometer a qualidade sanitária.				RDC 267/03.
<b>Rotulagem:</b> rotulagem realizada na unidade fabricante.				RDC 267/03.
<b>Rotulagem:</b> rótulo visível, legível e indelével; com identificação do produto, fabricante/importador (Razão Social, CNPJ e endereço completo); lista de ingredientes (em ordem decrescente); lote e data de validade; modo de conservação (indicar temperatura permitida); instruções de preparo; tabela nutricional (com valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e sódio); a porção do alimento para fins de rotulagem nutricional está de acordo com a porção estabelecida pela RDC 359/2003; contém aviso de "contém glúten" ou "não contém glúten"; sem frases ou figuras que induzam o consumidor ao erro; número de registro (somente quando necessário, de acordo com o disposto na RDC 27/2010).				RDC 267/03, RDC 27/10, Resolução ANVISA nº 23/00, RDC 259/02, RDC 360/03, Lei Federal nº 10.674/03; RDC 359/2003.
<b>Armazenamento do produto final:</b> as condições de armazenamento mantêm a qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a -18°C.				RDC 267/03.
<b>Armazenamento do produto final:</b> existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.				RDC 267/03.
<b>Armazenamento do produto final:</b> produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado.				RDC 267/03.
<b>Controle do produto final:</b> existência de laudo de controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise.				RDC 267/03, art. 14 do Dec. Est. nº 31455/87.

Departamento de Vigilância Sanitária

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



<b>Transporte do produto final:</b> condições de transporte mantém a qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.					RDC 267/03.
<b>Controle do transporte:</b> veículo identificado como Transporte de Alimentos”, limpo, com cobertura para proteção de carga, não transporta outras cargas, controle de temperatura quando necessário.					RDC 267/03, art. 14 do Dec. Est. nº 31455/87.
<b>Exposição à venda:</b> temperatura do produto final igual ou inferior a -12°C. Na venda ambulante, temperatura igual ou inferior a -5°C.					RDC 267/03.
<b>Programa de Recolhimentos de Alimentos:</b> recolhimentos de amostras e armazenamento das mesmas por 72 horas.					RDC 267/03.
<b>Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):</b> elaborado por Responsável pelo processamento, com identificação de Pontos Críticos de Controles (PCCs) e definição clara do limite crítico.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
<b>Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):</b> frequência de monitoramento do PCC.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
<b>Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC):</b> definição de ação corretiva no caso de desvio do limite crítico.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
<b>Procedimento Operacional Padronizado (POP) Higienização:</b> descrição de responsável pela operação de higienização, método e frequência dessas operações.					RDC 267/03.
<b>POP Higienização:</b> produtos regularizados pelo Ministério da Saúde, guardados em local identificado, separados de alimentos e embalagens. Atentar para instruções de uso (finalidade, diluições, uso de EPIs, etc)					RDC 267/03.
<b>POP Higienização:</b> disponibilidade dos utensílios (escovas, esponjas etc.) de uso exclusivo para esta atividade e dos EPIs					RDC 267/03.

necessários (luvas, óculos, botas, máscaras, etc). Uso de utensílios distintos para higiene de pisos, teto e paredes daqueles utilizados para higiene da parte interna de equipamentos que entrem em contato com o alimento.					
<b>POP Higiene e Saúde dos Manipuladores:</b> uniforme de trabalho de cor clara, sem botões e bolsos, limpos e em bom estado de conservação, exclusivo para área de produção.					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.
<b>POP Higiene e Saúde dos Manipuladores:</b> asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos.					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.
<b>POP Higiene e Saúde dos Manipuladores:</b> cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.
<b>POP Higiene e Saúde dos Manipuladores:</b> atestado de saúde para manipulação de alimentos válido (6 meses).					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.

Departamento de Vigilância Sanitária

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



<b>POP Higiene e Saúde dos Manipuladores:</b> certificado de participação em Treinamento para Manipulação de Alimentos (2 anos). Em caso de programas de capacitação da própria empresa, possuir supervisor devidamente capacitado e manter registros dos mesmos.					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.
<b>POP de Controle da Potabilidade da Água:</b> registro de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					RDC 267/03, Dec. Est. 24.981/85.
<b>POP de Controle da Potabilidade da Água:</b> laudo de potabilidade da água, utilizada como ingrediente dos produtos fabricados, atestada por meio de laudos laboratoriais assinados por técnico responsável pela análise.					RDC 267/03, Dec. Est. 24.981/85.
<b>POP de Controle da Potabilidade da Água:</b> conectado ao sistema público de abastecimento. Na inexistência de abastecimento público, deverá ser comprovada potabilidade da água.					RDC 267/03, Dec. Est. 24.981/85.
<b>POP de Controle Integrado de Pragas:</b> certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde					RDC Nº 52/09, RDC 267/03.
<b>POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:</b> planilhas de controle da manutenção preventiva dos equipamentos ou certificados quando realizados por empresas terceirizadas.					RDC 267/03.
<b>POP Manejo de resíduos:</b> possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.					RDC 267/03,
<b>POP Manejo de resíduos:</b> acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público.					RDC 267/03,
<b>POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b> critérios estabelecidos para seleção de fornecedores e avaliação das matérias-primas, responsável por estas operações e medidas corretivas em caso de reprovação.					RDC 267/03.
<b>POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b> Alvará Sanitário dos fornecedores.					RDC 267/03.
<b>POP Pasteurização:</b> especificação do produto, quantidade processada por operação, tempo e temperatura utilizados, tipo e características do sistema de tratamento térmico.					RDC 267/03.
<b>Sistema de Esgoto:</b> conectado a rede pública de coleta (quando houver) ou fossa/sumidouro/filtro.					
<b>Sistema de Esgoto:</b> localização e manutenção de caixa de gordura.					
<b>Documentação adicional:</b> Alvará Sanitário dos veículos de transporte					

**OBS:**

1– A Autoridade de Saúde, no exercício de suas atribuições, poderá exigir além dos itens relacionados neste roteiro, outros que se fizerem necessários para garantia da Saúde Pública, bem como que constarem em normas aplicáveis ao caso; 2– Este roteiro poderá ser revisto, sempre que necessário, de acordo com as determinações da Autoridade de Saúde.

**Data do preenchimento do Roteiro de Auto Inspeção do SUAS:** \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)



**ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE MONDAÍ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**



Declaro estar ciente de que as informações aqui prestadas são expressão da verdade e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.

**Nome completo do Proprietário:** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

**Nome completo do Responsável Técnico:** \_\_\_\_\_

**e-mail:** \_\_\_\_\_

**Telefone:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Proprietário**

\_\_\_\_\_  
**Assinatura do Responsável Técnico**

**Departamento de Vigilância Sanitária**

Avenida Porto Feliz, nº 342, Centro – Mondai – Santa Catarina - CEP: 89893-000

Telefones: (49) 3674-3157 e (49) 98872-6933 – E-mail: [visadivisao@mondai.sc.gov.br](mailto:visadivisao@mondai.sc.gov.br); [vigilancia@mondai.sc.gov.br](mailto:vigilancia@mondai.sc.gov.br)