ROTEIRO DE AUTOINSPEÇÃO SANITÁRIA EM INDPUSTRIA DE FABRICAÇÃO DE GELADOS COMESTÍVEIS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **EMBASAMENTO LEGAL** | | | | |
| RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 | | | | |
| Portaria nº 326 – SVS/MS de 30 de julho de 1997 | | | | |
| Resolução-RDC Nº 267, de 25 de setembro de 2003 | | | | |
| IDENTIFICAÇÃO | | | | |
| Razão Social: | | | | |
| Nome Fantasia: CNPJ: | | | | |
| Endereço: Bairro: | | | | |
| Município: CEP: | | | | |
| Telefone: e-mail: | | | | |
| **Observações para o preenchimento dos itens a seguir:**  SIM: Quando estiver de acordo com a legislação sanitária;  NÃO: Quando estiver de acordo com a legislação sanitária;  NA: Quando não se aplica ao serviço;  CF: Confere – preenchido pela autoridade sanitário no ato da inspeção. | | | | |
| EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES | | | | |
| Área externa | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| 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. |  |  |  |  |
| Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas |  |  |  |  |
| Direto, não comum a outros usos (habitação). |  |  |  |  |
| Área interna | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. |  |  |  |  |
| Piso dematerial que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). |  |  |  |  |
| Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros). |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Teto com acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção. |  |  |  |  |
| Teto em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros). |  |  |  |  |
| Parede e divisórias com acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara. |  |  |  |  |
| Parede e divisórias em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). |  |  |  |  |
| Portas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. |  |  |  |  |
| 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). |  |  |  |  |
| Portas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). |  |  |  |  |
| Janelas com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. |  |  |  |  |
| Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) nas janelas. |  |  |  |  |
| Janelas em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). |  |  |  |  |
| ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Escadas, elevadores de serviço, montacargas e estruturas auxiliares, construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação. |  |  |  |  |
| De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação. |  |  |  |  |
| INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas. |  |  |  |  |
| Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos. |  |  |  |  |
| Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica). |  |  |  |  |
| Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. |  |  |  |  |
| Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições. |  |  |  |  |
| Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro). |  |  |  |  |
| Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação. |  |  |  |  |
| Iluminação e ventilação adequadas. |  |  |  |  |
| 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 para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. |  |  |  |  |
| Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual. |  |  |  |  |
| Coleta freqüente do lixo. |  |  |  |  |
| Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos. |  |  |  |  |
| Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores. |  |  |  |  |
| Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria. |  |  |  |  |
| Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação. |  |  |  |  |
| Instalações Sanitárias para visitantes instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizadas. |  |  |  |  |
| **LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| 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. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida. |  |  |  |  |
| Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. |  |  |  |  |
| Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. |  |  |  |  |
| **VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| 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. |  |  |  |  |
| Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento. |  |  |  |  |
| Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados. |  |  |  |  |
| Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos  componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível. |  |  |  |  |
| Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações. |  |  |  |  |
| Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados. |  |  |  |  |
| Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa. |  |  |  |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado. |  |  |  |  |
| Freqüência adequada da higienização das instalações. |  |  |  |  |
| Existência de registro da higienização. |  |  |  |  |
| Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. |  |  |  |  |
| Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. |  |  |  |  |
| A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. |  |  |  |  |
| Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. |  |  |  |  |
| Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação, em bom estado de conservação. |  |  |  |  |
| **CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada |  |  |  |  |
| ABASTECIMENTO DE ÁGUA | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Sistema de abastecimento ligado à rede pública. |  |  |  |  |
| Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água. |  |  |  |  |
| Apropriada freqüência de higienização do reservatório de água. |  |  |  |  |
| Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de  execução de serviço em caso de terceirização. |  |  |  |  |
| Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável |  |  |  |  |
| Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante. |  |  |  |  |
| Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. |  |  |  |  |
| Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento. |  |  |  |  |
| Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento. |  |  |  |  |
| **MANEJO DOS RESÍDUOS** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| 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. |  |  |  |  |
| Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. |  |  |  |  |
| Existência de área adequada para estocagem dos resíduos. |  |  |  |  |
|  | | | |  |
| ESGOTAMENTO SANITÁRIO | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento. |  |  |  |  |
| LEIAUTE | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. |  |  |  |  |
| Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. |  |  |  |  |
| EQUIPAMENTOS | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo. |  |  |  |  |
| Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada. |  |  |  |  |
| Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. |  |  |  |  |
| Em adequado estado de conservação e funcionamento. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado. |  |  |  |  |
| Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
|  | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras. |  |  |  |  |
| Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas). |  |  |  |  |
| UTENSÍLIOS | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| 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. |  |  |  |  |
| Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação. |  |  |  |  |
| **HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Existência de um responsável pela operação de higienização. |  |  |  |  |
| Freqüência de higienização adequada. |  |  |  |  |
| Existência de registro da higienização. |  |  |  |  |
| Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde. |  |  |  |  |
| Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. |  |  |  |  |
| Diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. |  |  |  |  |
| Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. |  |  |  |  |
| Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. |  |  |  |  |
| **MANIPULADORES** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. Limpos e em adequado estado de conservação. |  |  |  |  |
| Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. |  |  |  |  |
| Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários. |  |  |  |  |
| Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento. |  |  |  |  |
| Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. |  |  |  |  |
| **SÁUDE DOS MANIPULADORES** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares. |  |  |  |  |
| Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos. |  |  |  |  |
| Existência de registros dessas capacitações. |  |  |  |  |
| Utilização de equipamento de proteção individual. |  |  |  |  |
| Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos. |  |  |  |  |
| **MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento. |  |  |  |  |
| Matérias – primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção. |  |  |  |  |
| Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros). |  |  |  |  |
| Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados. |  |  |  |  |
| Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. |  |  |  |  |
| Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação. |  |  |  |  |
| Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. |  |  |  |  |
| Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. |  |  |  |  |
| Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. |  |  |  |  |
| **FLUXO DE PRODUÇÃO** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Locais para pré – preparo (“área suja”) isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. |  |  |  |  |
| Controle da circulação e acesso do pessoal. |  |  |  |  |
| Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. |  |  |  |  |
| Ordenado, linear e sem cruzamento. |  |  |  |  |
| **ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. |  |  |  |  |
| Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. |  |  |  |  |
| Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, 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 a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. |  |  |  |  |
| Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. |  |  |  |  |
| Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico. |  |  |  |  |
| Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos. |  |  |  |  |
| Armazenamento em local limpo e conservado. |  |  |  |  |
| Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada. |  |  |  |  |
| **CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Existência de controle de qualidade do produto final. |  |  |  |  |
| Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento. |  |  |  |  |
| **TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Produto transportado na temperatura especificada no rótulo. |  |  |  |  |
| Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. |  |  |  |  |
| Transporte mantém a integridade do produto. |  |  |  |  |
| Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. |  |  |  |  |
| Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação. |  |  |  |  |
|  | | | | |
| PROCESSAMENTO | | | | |
| PREPARO DE MISTURA | | | | |
| **Item** | SIM | NÃO | NA | CF |
| Operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. |  |  |  |  |
| Preparo da mistura realizado de forma a evitar contaminação biológica, química e ou física e permitir a dissolução das substâncias adicionadas. |  |  |  |  |
| Mistura preparada imediatamente processada. |  |  |  |  |
| HOMOGENEIZAÇÃO | | | | |
| Processo de homogeneização atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura. |  |  |  |  |
| PASTEURIZAÇÃO | | | | |
| Mistura para fabricação de gelados comestíveis elaborada com leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos submetida obrigatoriamente à pasteurização. |  |  |  |  |
| Mistura para fabricação de gelados comestíveis elaborada com ingrediente(s) não constante(s) do item anterior atende aos padrões microbiológicos dispostos em legislação específica. |  |  |  |  |
| Pasteurização atende às condições mínimas: no processo contínuo (HTST), 80ºC por 25 segundos, ou no processo em batelada (batch), 70ºC por 30 minutos. |  |  |  |  |
| Uso de tratamento térmico para misturas à base de leite, com combinações de tempo e  temperatura inferiores às estabelecidas no item anterior, comprovado pela ausência de  fosfatase. |  |  |  |  |
| Tempo e temperatura do tratamento térmico registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| RESFRIAMENTO: | | | | |
| Mistura resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior. |  |  |  |  |
| MATURAÇÃO: | | | | |
| Mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas. |  |  |  |  |
| Maturação com combinações de tempo e temperatura distintas das estabelecidas no  Item anterior efetuada sob condições que não comprometam a qualidade sanitária dos gelados comestíveis. |  |  |  |  |
| Documentos comprobatórios referentes à segurança do processo de maturação disponíveis à autoridade sanitária. |  |  |  |  |
| Mistura maturada mantida protegida de quaisquer contaminantes. |  |  |  |  |
| Aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária. |  |  |  |  |
| Adição de aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. |  |  |  |  |
| BATIMENTO E CONGELAMENTO: | | | | |
| Batimento e congelamento realizados em apropriadas condições de modo a não comprometer a qualidade sanitária dos gelados comestíveis. |  |  |  |  |
| Cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária. |  |  |  |  |
| Adição de cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes realizada em condições higiênico sanitárias satisfatórias. |  |  |  |  |
| ACONDICIONAMENTO: | | | | |
| Acondicionamento de gelados comestíveis efetuado sob condições que assegurem a proteção necessária ao produto final contra substâncias indesejáveis. |  |  |  |  |
| ARMAZENAMENTO: | | | | |
| As condições de armazenamento mantém a integridade e qualidade  sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a -18ºC. |  |  |  |  |
| CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL: | | | | |
| Controle de qualidade do produto final implementado e documentado. |  |  |  |  |
| Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final. |  |  |  |  |
| 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. |  |  |  |  |
| Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final, quando esta for realizada no estabelecimento. |  |  |  |  |
| RESPONSÁVEL PELO PROCESSAMENTO: | | | | |
| Curso de capacitação com carga horária mínima de 40 horas. |  |  |  |  |
| Curso 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 e) Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle -APPCC. |  |  |  |  |
| Certificado de capacitação do responsável pelo processamento, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático do curso |  |  |  |  |
| MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: | | | | |
| Operações executadas no estabelecimento conforme com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. |  |  |  |  |
| Medidas de controle implantadas documentadas no Manual de Boas Práticas, especificando frequência de execução e responsabilidades |  |  |  |  |
| Registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final. |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DOCUMENTAÇÃO** | | | | |
| Item | SIM | NÃO | NA | CF |
| Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de BPF. |  |  |  |  |
| Procedimentos operacionais padronizados: |  |  |  |  |
| * Higienização das instalações, equipamentos e utensílios |  |  |  |  |
| * Controle de potabilidade da água |  |  |  |  |
| * Higiene e saúde dos manipuladores |  |  |  |  |
| * Manejo dos resíduos |  |  |  |  |
| * Manutenção preventiva e calibração de equipamentos |  |  |  |  |
| * Controle integrado de vetores e pragas |  |  |  |  |
| * Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens |  |  |  |  |

**TERMO DE RESPONSABILIDADE**

“Eu……., CPF nº …….., Responsável Legal pela empresa ………., CNPJ nº ………….., declaro sob as penas da Lei, serem verdadeiras as informações aqui prestadas e que estou ciente que, sendo constatada a omissão de qualquer informação relevante ou a declaração falsa no processo de licenciamento sanitário, ficará configurado crime de falsidade ideológica, previsto no art. 299 do Código Penal Brasileiro, ensejando na cassação imediata da Licença Sanitária expedida, sem prejuízo de sanções civis e criminais cabíveis.

(Texto em conformidade com Portaria nº 612/2020/SES/GASEC, de 07 de dezembro de 2020)

**Assinaturas:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Responsável pelo preenchimento |  | Responsável Legal |

Data:\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_