



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ
CNPJ: 83.009.886/0001-61
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO

1. O preenchimento deste Roteiro de Auto-inspeção é item OBRIGATÓRIO na requisição de alvará sanitário junto à unidade do Pró-cidadão, seja para fins de concessão ou revalidação do documento.
2. Deve preencher este Roteiro o responsável pelo estabelecimento e/ou trabalhador que realize atividade no local, que conheça suas rotinas e tenha ciência do que tratam os itens assinalados.
3. Para cada item enumerado no roteiro, poderão ser marcadas as opções “S” (Sim), “N” (Não) ou “NA” (Não se aplica à atividade desenvolvida). O item “CF” (Conformidade) NÃO deverá ser assinalado pelo requerente, podendo ser preenchido pela autoridade sanitária no momento da inspeção.
4. O Roteiro deve ser preenchido com CANETA esferográfica preta ou azul, sendo que é obrigatório o preenchimento de TODOS os itens para que este seja válido.
5. Os DOCUMENTOS assinalados no Roteiro com a opção “SIM” devem estar disponíveis no estabelecimento para a conferência e análise da autoridade de saúde sempre que necessário.
6. Terminado o preenchimento do Roteiro, é obrigatória a ASSINATURA do requerente no campo “Assinatura do proprietário e/ou responsável”, que consta no final deste documento.
7. O requerente deve estar ciente de que as informações aqui prestadas por ele são presumidas como verdadeiras e que o preenchimento deste roteiro com informações falsas constitui infração sanitária, estando sujeito às sanções cabíveis.
8. Os estabelecimentos e seus responsáveis estarão sujeitos às penalidades previstas na Lei Complementar nº 112/2014, sem prejuízo das demais sanções previstas na Legislação Estadual e Federal vigentes, quando constatado o preenchimento do Roteiro de Auto-Inspeção com informações NÃO condizentes com a realidade verificada pela autoridade de saúde nas inspeções sanitárias presenciais efetuadas.
9. A constatação de infração sanitária pela autoridade de saúde, apontada falsamente como "em conformidade" no Roteiro de Auto-Inspeção apresentado no processo, caracteriza a circunstância agravante conforme legislação vigente.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ
CNPJ: 83.009.886/0001-61
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ROTEIRO DE AUTO-INSPEÇÃO PARA INDÚSTRIA DE SORVETES E SIMILARES

Processo/Ano N° _____ / _____

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
Manual de Boas Práticas: elaborado por Responsável pelo Processamento.					RDC 267/03 e Port. MS 1428/93.
Responsável pelo processamento: 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).					
Área externa: livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					RDC 267/03
Vias de acesso interno: com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas.					RDC 267/03.
Vias de acesso interno: acesso direto, não comum a outros usos.					RDC 267/03.
Área interna: livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.					RDC 267/03.
Piso: material liso, resistente, drenados com declive, impermeável e livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos.					RDC 267/03
Piso: 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
Teto: acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros.					RDC 267/03
Paredes e divisórias: 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



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ

CNPJ: 83.009.886/0001-61

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Portas: 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
Janelas e demais aberturas (exaustor, coifa e outros): fácil higienização, ajustadas aos batentes, livres de falhas, rachaduras, umidade e com proteção contra insetos e roedores (telas milimetradas).					RDC 267/03
Ventilação: capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça e outros.					RDC 267/03
Ventilação: se artificial por meio de equipamento higienizado e registro periódico de manutenção.					267/03, Port. MS 3525/98
Iluminação: natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação e limpeza.					RDC 267/03
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 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, NR 10 (Port. MTE 3.214/78)
Equipamentos, móveis e utensílios: 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.
Equipamentos de conservação dos alimentos: (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
Equipamentos de conservação dos alimentos: Abertura externa e interna das câmaras frigorífica.					
Equipamentos de conservação dos alimentos: EPI para câmaras frigoríficas.					NR 6 Port. 3214/78.
Lavatórios na área de produção: 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.
Lixeiras da área de produção: 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.
Instalações sanitárias: 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.
Instalações sanitárias: Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.					RDC 267/03.
Instalações sanitárias: Ausência de comunicação direta com					RDC 267/03.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ
 CNPJ: 83.009.886/0001-61
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

a área de manipulação e/ou refeitório. Acesso ao mesmo por passagem coberta e calçada.				
Instalações sanitárias: ventiladas e iluminadas.				RDC 267/03.
Vestiários: 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.
Depósito de Material de Limpeza: local exclusivo e isolado para higienização de panos de chão e utensílios de limpeza.				RDC 267/03.
Instalações elétricas: embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes, presas a paredes e tetos e em bom estado de limpeza. Fiações elétricas protegidas (tomadas, espelhos de luz, etc).				RDC 267/03, NR 10 (Port. MTE 3.214/78).
Instalações elétricas: disjuntores elétricos com identificação do local a que se destinam.				RDC 267/03, NR 10 (Port. MTE 3.214/78).
Matérias-primas, ingredientes e embalagens: critérios estabelecidos para seleção e avaliação de fornecedores.				267/03.
Matérias-primas, ingredientes e embalagens: recepção em local protegido e isolado da área de produção. Avaliação no ato do recebimento.				RDC 267/03
Matérias-primas, ingredientes e embalagens: devolução ou separação dos produtos reprovados.				RDC 267/03
Matérias-primas, ingredientes e embalagens: aqueles aprovados são mantidos protegidos de contaminantes.				RDC 267/03.
Matérias- primas: água utilizada como ingrediente respeita padrão de potabilidade (comprovação através de laudos).				RDC 267/03.
Matérias- primas: 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.
Matérias- primas: 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.
Embalagens: embalagens primárias de material apropriado, íntegras, limpas e de primeiro uso.				RDC 267/03.
Leiaute: 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.
Depósito: 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.
Depósito: respeitando regra primeiro que entra primeiro que sai, e as temperaturas de armazenamento indicadas pelo fabricante.				RDC 267/03.
Depósito: rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.				RDC 267/03.
Produção: locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física, controle da circulação e acesso do pessoal.				RDC 267/03.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ

CNPJ: 83.009.886/0001-61

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Preparo de mistura: operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênico-sanitárias satisfatórias. A mistura preparada é imediatamente processada.					RDC 267/03.
Homogeneização: atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura.					RDC 267/03.
Pasteurização: tempo e temperatura do tratamento térmico registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado.					RDC 267/03.
Pasteurização: 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.
Resfriamento: mistura resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior.					RDC 267/03.
Maturação: mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas, mantida protegida.					RDC 267/03.
Batimento e Congelamento: realizados em apropriadas condições de modo a não comprometer a qualidade sanitária.					RDC 267/03.
Rotulagem: rotulagem realizada na unidade fabricante.					RDC 267/03.
Rotulagem: 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.
Armazenamento do produto final: as condições de armazenamento mantém a qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a -18°C.					RDC 267/03.
Armazenamento do produto final: existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.					RDC 267/03.
Armazenamento do produto final: produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado.					RDC 267/03.
Controle do produto final: 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.
Transporte do produto final: condições de transporte mantém a qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.					RDC 267/03.
Controle do transporte: 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.



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ

CNPJ: 83.009.886/0001-61

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Exposição à venda: temperatura do produto final igual ou inferior a -12°C. Na venda ambulante, temperatura igual ou inferior a -5°C.					RDC 267/03.
Programa de Recolhimentos de Alimentos: recolhimentos de amostras e armazenamento das mesmas por 72 horas.					RDC 267/03.
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): 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.
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): frequência de monitoramento do PCC.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC): definição de ação corretiva no caso de desvio do limite crítico.					RDC 275/02 e Port. MS 1428/93.
Procedimento Operacional Padronizado (POP) Higienização: descrição de responsável pela operação de higienização, método e frequência dessas operações.					RDC 267/03.
POP Higienização: 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.
POP Higienização: disponibilidade dos utensílios (escovas, esponjas etc.) de uso exclusivo para esta atividade e dos EPIs 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.					RDC 267/03.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: 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.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, manipuladores barbeados e com os cabelos protegidos.					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: 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.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: atestado de saúde para manipulação de alimentos válido (6 meses).					RDC 267/03, Dec. Est. 31455/87.
POP Higiene e Saúde dos Manipuladores: 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.
POP de Controle da Potabilidade da Água: registro de limpeza da caixa de água semestral realizado por empresa que possua Alvará Sanitário.					RDC 267/03, Dec. Est. 24.981/85.
POP de Controle da Potabilidade da Água: 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.
POP de Controle da Potabilidade da Água: conectado ao					RDC 267/03,



ESTADO DE SANTA CATARINA

PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ

CNPJ: 83.009.886/0001-61

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

sistema público de abastecimento. Na inexistência de abastecimento público, deverá ser comprovada potabilidade da água.					Dec. Est. 24.981/85.
POP de Controle Integrado de Pragas: certificado de desinsetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância em Saúde					RDC Nº 52/09, RDC 267/03.
POP Manutenção preventiva e calibração de equipamentos: planilhas de controle da manutenção preventiva dos equipamentos ou certificados quando realizados por empresas terceirizadas.					RDC 267/03.
POP Manejo de resíduos: possui contentores com tampa e rodas diferenciados por cores de acordo com o tipo de lixo.					RDC 267/03,
POP Manejo de resíduos: acondicionamento do lixo junto ao alinhamento frontal, não obstruindo o passeio público.					RDC 267/03,
POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: 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.
POP Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens: Alvará Sanitário dos fornecedores.					RDC 267/03.
POP Pasteurização: especificação do produto, quantidade processada por operação, tempo e temperatura utilizados, tipo e características do sistema de tratamento térmico.					RDC 267/03.
Sistema de Esgoto: conectado a rede pública de coleta (quando houver) ou fossa/sumidouro/filtro.					
Sistema de Esgoto: localização e manutenção de caixa de gordura.					
Documentação adicional: Alvará Sanitário dos veículos de transporte					
Documentação adicional: Atividades desenvolvidas conferem com a DAM					



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABELARDO LUZ
CNPJ: 83.009.886/0001-61
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Data vistoria: ____/____/____	Data vistoria: ____/____/____	Data vistoria: ____/____/____
Responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:	Responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:	Responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:
Assinatura do responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:	Assinatura do responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:	Assinatura do responsável pelo estabelecimento no momento da vistoria:
Fiscais responsáveis pela vistoria:	Fiscais responsáveis pela vistoria:	Fiscais responsáveis pela vistoria: