

**ROTEIRO – Fabricação de Gelo Comum.****1. IDENTIFICAÇÃO**

<b>INFORMAÇÃO DE IDENTIFICAÇÃO</b>	
Demanda/Processo:	
Razão Social:	
Nome Fantasia:	
Inscrição Estadual/Municipal:	
Atividade (CNAE): ( ) 1099-6/04-00 - Fabricação de gelo comum	
CNPJ/CPF:	
Endereço:	
Complemento:	Bairro
CEP	Fone
E-mail:	
<b>INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES</b>	
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:	
Número de Funcionários: ( ) de 0 a 4    ( ) 5 a 9    ( ) 10 a 19    ( ) 20 ou mais	
<b>LEGISLAÇÃO GERAL</b>	
Lei 392/97 e Decreto 3910/97– Código Sanitário de Manaus Lei Complementar 70/09 – LC Portaria MS Nº 3523/98 Portaria MS 2914/11 NR 24 NR 10 RDC 59/2010 Decreto 1349/11 – Plano Diretor Municipal de resíduos sólidos de Manaus RDC 275/2002 ANVISA	

**N** – Necessário    **I** – Imprescindível    **R** – recomendado**NA** – Não se aplica**NO** – Não observado

## 2. QUESTIONAMENTOS

	ITENS	LEGISLAÇÃO		S I M	N Ã O	N A	N O	OBS
	<b>EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES</b>							
	<b>AREA EXTERNA</b>							
1	A área externa está livre de focos de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de animais domésticos no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros?	Decreto 3910/97, Art. 45	N					
	<b>ACESSO</b>							
2	O acesso é direto, não comum a outros usos, por exemplo habitação?	RDC 275/2002 Sub item 1.2.1	N					
	<b>AREA INTERNA</b>							
3	A área interna encontra-se livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente?	Decreto 3910/97 Art. 45	N					
	<b>PISO</b>							
4	O piso é feito de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros) e encontra-se em adequado estado de conservação, livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros?	Decreto 3910/97, Art. 48, § único e RDC 275/2002 Subitem 1.4.1	N					
5	O sistema de drenagem está dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas dispostas em locais adequados para facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.	RDC 275/2002 Sub item 1.4.3	N					
	<b>TETOS</b>							
6	O teto encontra-se em adequado estado de conservação: livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros?	Decreto 3910/97, Art. 48, § único e RDC 275/2002 Subitem 1.5.1	N					
	<b>PAREDES E DIVISÓRIAS</b>							
7	Possuem acabamento liso, impermeável e de fácil limpeza, de cor clara até uma altura mínima de dois metros e estão em adequado estado de conservação: livres de falhas, rachaduras, buracos, umidade, descascamento e outros	Decreto 3910/97 Art. 48, § único e RDC 275/2002 Subitem 1.6.1	N					
	<b>PORTAS, JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:</b>							
8	As Janelas, portas e demais aberturas são 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?	Dec. 3910/97 Art. 44	N					
	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>							
9	Quando localizados isolados da área de produção, possuem acesso realizado por passagens cobertas e calçadas?	RDC 275/2002, Sub item 1.10.1	N					
10	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 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	N					
11	Os Gabinetes sanitários com lavatórios são dotados com produtos destinados à higiene pessoal: sabão ou sabonete	Dec. 3910/97 Art. 325 §	N					

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

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	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?	único						
12	As instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas de torneira acionada sem contato manual e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.4	R					
13	Ausência de comunicação direta incluindo sistema de exaustão com a área de trabalho e de refeições?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.5	N					
14	As Portas possuem fechamento automático por mola, sistema eletrônico ou outro?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.6	N					
15	Os pisos e paredes são adequados e apresentam satisfatório estado de conservação?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.7	N					
16	A Iluminação e ventilação são adequadas?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.8	N					
17	Existem avisos sobre a correta técnica de lavagem das mãos?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.12	R					
18	Os Vestiários têm área compatível com o número de usuários e armários individuais para todos os manipuladores?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.13	N					
19	Possuem duchas ou chuveiros em número suficiente, conforme legislação específica, com água fria ou com água quente e fria?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.14	N					
20	Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.15	N					
	<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS</b>							
21	Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizadas?	RDC 275/2002 Sub item 1.10.1	N					
	<b>LAVATÓRIOS NA AREA DE PRODUÇÃO</b>							
22	Existência de lavatório na área de manipulação, com torneira acionada sem contato manual, exclusivo para higiene das mãos.	RDC 275/2002 Sub item 1.12.1	N					
23	Lavatórios em condições de higiene, dotados de 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 275/2002 Sub item 1.12.2	N					
	<b>ILUMINAÇÃO</b>							
24	Iluminação natural e artificial dos ambientes adequadas à atividade desenvolvida?	Dec. 3910/97 Art. 49 e Art. 51	N					
25	Uso de luminárias adequadas à atividade proposta em cada ambiente?	NR 24 Item 24.2.9	N					
26	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					
	<b>VENTILAÇÃO</b>							
27	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					
28	Sistema de climatização dos ambientes demonstrando funcionamento adequado e recebe limpeza e higienização adequada de forma periódica dos filtros e demais	Dec. 3910/97 Art. 64 c/c Portaria Nº	N					

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

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	acessórios?	3523/98 do MS Art. 5							
	<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>								
29	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						
30	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	I						
31	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	N						
32	Possui local para armazenagem de equipamentos e produtos de limpeza, de forma isolado?	Dec. 3910/97 Art. 36	N						
33	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						
	<b>ABASTECIMENTO DE AGUA</b>								
34	Água de abastecimento oriundo da rede pública (concessionária) ou fonte alternativa (poço) com potabilidade atestada traves de laudo?	Portaria 2914/2011 MS Art. 13 Inc. I, II e III.	N						
35	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	I						
36	Dispositivos hidráulicos (tubulações, torneiras, válvulas, registros, etc.) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N						
	<b>RESÍDUOS SÓLIDOS</b>								
37	O estabelecimento dispõe de recipientes (lixeiras), em conformidade com a atividade desenvolvida, identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos sólidos?	Dec. 3910/97 Art. 44 c/c NR 24 Item 24.7.5	N						
38	Possui armazenamento externo com capacidade e localização adequada?	Dec. 3910/97 Art. 63 e Art. 35 § 1o	N						
39	Demonstra ausência de procedimento (roteiro) diário de coleta de resíduos sólidos dos recipientes para serem colocados no armazenamento externo?	Dec. 3910/97 Art. 44 c/c NR 24 Item 24.7.6	N						
40	Os resíduos sólidos são coletados pela coleta pública, com horário e dias da semana determinado?	Dec 1349/11 Item 10.1	N						
	<b>ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>								
41	O destino final do esgoto sanitário gerado vai para um sistema individual de tratamento ou para rede de esgoto da concessionária?	Lei 392/97 c/c Dec. 3910/97 Art. 14 § 1o	N						
42	Dispositivos hidráulicos (vasos, lavatórios, pias, chuveiros, mictórios, torneiras, válvulas, registros, sifões) instalados com funcionalidade adequada?	Dec. 3910/97 Art. 13	N						
43	Dispositivos hidráulicos (caixas de inspeção, caixas de gordura, sistema de ventilação, etc.) instalados com funcionalidade adequada, sem demonstrar vazamentos e com manutenção e limpeza periódica?	Dec. 3910/97 Art. 13 e Art. 22 Inciso II	N						
	<b>CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS</b>								
44	Contrata serviço de desratização e desinsetização, realizado por firmas credenciadas pelo DVISA e com periodicidade mínima semestral, promovendo assim os ambientes, as instalações e demais equipamentos livres	Dec. 3910/97 Art. 573 § Único c/c Art. 576	N						

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

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

	da presença de animais, incluindo vetores e pragas urbanas?							
	<b>INSTALAÇÃO PREDIAL DE ÁGUAS PLUVIAIS</b>							
45	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					
	<b>LAYOUT</b>							
46	O layout é adequado ao processo produtivo; número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição?	RDC 275/2002 Sub item 1.20.1	N					
47	As áreas para recepção e depósito de matéria-prima ingredientes e embalagens são distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final?	RDC 275/2002 Sub item 1.20.2	N					
	<b>EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>							
	<b>EQUIPAMENTOS E MAQUINÁRIOS</b>							
48	Os equipamentos da linha de produção têm desenho e número adequado ao ramo, dispostos de forma a permitir fácil acesso a higienização adequada e em adequado estado de conservação e funcionamento?	RDC 275/2002 Subitens 2.1.1; 2.1.2 e 2.1.3	N					
49	Existem registros, comprovando que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva, além 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?	RDC 275/2002 Sub item 2.1.7 e 2.1.8	N					
	<b>HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MOVEIS E UTENSÍLIOS</b>							
50	O responsável pela operação de higienização é comprovadamente capacitado para tal?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.1	N					
51	A frequência de higienização é adequada?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.2	I					
52	Existe registro da higienização?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.3	N					
53	Os produtos de higienização são regularizados pelo Ministério da Saúde?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.4	I					
54	Existe disponibilidade adequada dos produtos de higienização necessários à realização da operação?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.5	N					
55	A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.6	N					
56	Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.7	N					
57	Há disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação de higienização e os mesmos estão em bom estado de conservação?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.8	N					
58	É realizada adequada higienização?	RDC 275/2002 Sub item 2.4.9	I					
	<b>MANIPULADORES</b>							
	<b>VESTUÁRIO</b>							
59	Utilização de uniforme de trabalho adequado à atividade e exclusivo para área de processamento, limpos e em adequado estado de conservação?	RDC 275/2002 Subitens 3.1.1 e 3.1.2	N					
60	Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos tais como; anéis, pulseiras, brincos, manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos	RDC 275/2002 Sub item 3.1.3	N					
	<b>HÁBITOS HIGIÊNICOS</b>							

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

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

62	Realizam a lavagem cuidadosa das mãos ao início do trabalho, após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários?	RDC 275/2002 Sub item 3.2.1	N					
63	Os manipuladores não espirram, não cospem, não tosse, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o produto final?	RDC 275/2002 Sub item 3.2.2	N					
<b>PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE</b>								
65	Possuem supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores e registro dos exames realizados.	RDC 275/2002 Sub item 3.4.1 e 3.4.2	N					
<b>EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL</b>								
66	São utilizados equipamentos de proteção individual pelos manipuladores?	RDC 275/2002 Sub item 3.5.1	N					
<b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES</b>								
67	Empresa possui programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos com registro destas atividades?	RDC 275/2002 Sub item 3.6.1	N					
<b>INDUSTRIALIZAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE GELO COMUM</b>								
<b>PRODUÇÃO</b>								
68	O gelo é produzido com água potável, em forma de material inócuo e desenformado por processos higiênicos?	Dec. 3910/97 Art. 477	I					
69	O gelo apresenta composição físico-química e bacteriológica dentro das normas vigentes?	Dec. 3910/97 Art. 479	N					
70	O processo de ensacamento do gelo é ser realizado por meios mecânicos, evitando-se o manual.	Dec. 3910/97 Art. 482	N					
<b>ROTULAGEM</b>								
71	O gelo é embalado em invólucros de polipropileno, com as seguintes identificações mínimas: nome e endereço da empresa; composição físico-química média do produto; e a expressão destacada GELO POTÁVEL.	Dec. 3910/97 Art. 481, incisos I, II e III	N					
<b>ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL</b>								
72	Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.	RDC 275/2002 Sub item 4.3.2	N					
73	Armazenamento em local limpo e conservado	RDC 275/2002 Sub item 4.3.5	N					
74	Produto final armazenado sobre paletes conservados limpos	RDC 275/2002 Sub item 4.3.3	N					
<b>TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO</b>								
75	Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.	RDC 275/2002 Sub item 4.5.1	N					
76	Veículo de transporte limpo, sem odores indesejáveis e livre de vetores e pragas urbanas.	RDC 275/2002 Sub item 4.5.2	N					
77	Transporte mantém a integridade do produto.	RDC 275/2002 Sub item 4.5.3	N					
78	Ausência de outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária da água mineral natural ou da água natural envasada	RDC 275/2002 Sub item 4.5.4	N					
79	Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.	RDC 275/2002 Sub item 4.5.4	N					
<b>CONTROLE DE QUALIDADE</b>								
80	Existência de controle de qualidade do produto final.	RDC 275/2002 Sub item 4.4.1	I					
81	Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.	RDC 275/2002 Sub item 4.4.2	I					
82	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 275/2002 Sub item 4.4.3	I					

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

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado

83	Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.	RDC 275/2002 Sub item 4.4.4	R					
	<b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO</b>							
	<b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS E FABRICAÇÃO</b>							
84	Possui e cumpre o Manual de boas práticas?	RDC 275/2002 Sub item 5.1.1	N					
	<b>RELAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>							
85	Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios:	RDC 275/2002 Sub item 5.2.1	N					
86	Controle de potabilidade da água:	RDC 275/2002 Sub item 5.2.2	I					
87	Higiene e saúde dos manipuladores:	RDC 275/2002 Sub item 5.2.3	N					
88	Manejo dos resíduos:	RDC 275/2002 Sub item 5.2.4	N					
89	Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:	RDC 275/2002 Sub item 5.2.5	N					
90	Controle integrado de vetores e pragas urbanas:	RDC 275/2002 Sub item 5.2.6	N					

### 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.

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

**NA** – Não se aplica

**NO** – Não observado