



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS - Estabelecimentos**  
**PRODUTORES/INDUSTRIALIZADORES de GELADOS COMESTÍVEIS**

**OBS.:** Os itens referentes as legislações de referência estão à esquerda da tabela sendo na **parte superior** do campo o item referente a **RDC 267/03** e na **parte inferior do mesmo campo** o item correspondente da **Portaria Municipal 2.619/2011**.

| RDC 267/03<br>Portaria<br>2.619/11 | CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO REQUISITOS                                                                                                                                                                                                                                | AVALIAÇÃO<br>(CUMPRE) |     |           |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|-----------|
|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                  | Sim                   | Não | NA<br>(*) |
| EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES           |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| ÁREA EXTERNA                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| 1.1.1.<br>2.3                      | 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.                         |                       |     |           |
| 1.1.2<br>2.2                       | Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.                                                                                                                                       |                       |     |           |
| ACESSO                             |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| 1.2.1.<br>2.2                      | Direto, não comum a outros usos (habitação).                                                                                                                                                                                                                     |                       |     |           |
| ÁREA INTERNA                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| 1.3.1.                             | Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.                                                                                                                                                                                                |                       |     |           |
| 2.3                                | Todas as edificações, instalações e dependências devem ser mantidas limpas, organizadas, em boas condições de conservação, livres de focos de insalubridades, pragas, vetores urbanos, outros animais, materiais em desuso, inservíveis e estranhos à atividade. |                       |     |           |
| 2.4.28                             | As tubulações de vapor devem ser resistentes à corrosão, fabricadas com material atóxico, de fácil limpeza e desinfecção, dotadas de filtros, isoladas termicamente e protegidas fisicamente com material adequado.                                              |                       |     |           |
| PISO                               |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| 1.4.1.<br>2.4.5                    | Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).                                                                                                                                             |                       |     |           |
| 1.4.2.<br>2.4.5                    | Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros)                                                                                                                                                                     |                       |     |           |
| 1.4.3.<br>2.4.5                    | 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                               |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| 1.5.1.<br>2.4.7                    | Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.                                                                                                                                                                  |                       |     |           |
| 1.5.2.<br>2.4.7                    | Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).                                                                                                                                                       |                       |     |           |
| PAREDES E DIVISÓRIAS               |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |     |           |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 1.6.1.<br><b>2.4.6</b>                                                     | Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 1.6.2.<br><b>2.4.6</b>                                                     | Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>PORTAS</b>                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.7.1.<br><b>2.4.8</b>                                                     | Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.7.2.<br><b>2.4.8</b>                                                     | 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).                                                                           |  |  |  |
| 1.7.3.<br><b>2.4.8</b>                                                     | Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.8.1.<br><b>2.4.9</b>                                                     | Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento.                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.8.2.<br><b>2.4.9</b>                                                     | Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema).                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 1.8.3.<br><b>2.4.9</b>                                                     | Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.9.1.                                                                     | Construídos, localizados e utilizados de forma a não serem fontes de contaminação.                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 1.9.2.                                                                     | De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação.                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| <b>2.4.12</b>                                                              | Nas rampas, escadas, locais com desnível de piso e em ambientes mais altos em relação a outros é obrigatória a instalação de corrimão ou guarda-corpo.                                                                                                                    |  |  |  |
| <b>2.4.12</b>                                                              | Os pisos das rampas e escadas devem possuir dispositivos antiderrapantes específicos.                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
| <b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.10.1.                                                                    | Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 1.10.2<br><b>2.4.21</b>                                                    | Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.                                                                                                                                          |  |  |  |
| 1.10.3.<br><b>2.4.20</b><br><b>2.4.16</b>                                  | Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).                                                                                                            |  |  |  |
| 1.10.7.                                                                    | Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 1.10.8.                                                                    | Iluminação e ventilação adequadas.                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 1.10.9.<br><b>15.21</b>                                                    | Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. |  |  |  |
| 1.10.10.<br><b>2.4.20</b>                                                  | Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 1.10.12.<br><b>15.24</b>                                                   | Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 1.10.13.<br><b>2.4.21</b>                                                  | Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 1.10.14.<br><b>2.4.20</b>                                                  | Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.                                                                                                                                                       |  |  |  |
| <b>LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.12.1.<br><b>2.4.16</b>                                                   | Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em                                                                                                             |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|                                                       | relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 1.12.2<br><b>15.21</b>                                | 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. |  |  |  |
| <b>ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.13.1.<br><b>2.4.10</b>                              | Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.                                                                                                                                     |  |  |  |
| 1.13.2.<br><b>2.4.13</b>                              | Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação.                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 1.13.3.<br><b>2.4.14</b>                              | Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.                                                                                                                                            |  |  |  |
| <b>VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.14.1.<br><b>2.4.15</b>                              | 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.                                                            |  |  |  |
| 1.14.2.<br><b>2.4.15.4</b>                            | Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.                                                                                                                                               |  |  |  |
| 1.14.3.<br><b>2.4.15.5</b>                            | Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.                                                                                |  |  |  |
| 1.14.4.                                               | Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| 1.14.5.                                               | Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 1.14.6.<br><b>2.4.15.3</b>                            | Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>2.4.4</b>                                          | A edificação e as instalações devem garantir aos funcionários o conforto ambiental, que compreende o nível de ruídos, a ventilação, a iluminação e a minimização da poluição do ar no local de trabalho.                                                        |  |  |  |
| <b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.15.2.<br><b>2.3</b>                                 | Frequência de higienização das instalações adequada.                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 1.15.3.                                               | Existência de registro da higienização.                                                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 1.15.4.<br><b>4.7</b>                                 | Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 1.15.6.                                               | A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.                                                                                                                          |  |  |  |
| 1.15.7.                                               | Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 1.15.8.                                               | Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.                                                                                                                         |  |  |  |
| 1.15.9.                                               | Utensílios usados para limpeza e desinfecção de pisos, ralos e instalações distintos daqueles utilizados para limpeza e desinfecção das partes internas dos equipamentos e linhas que entram em contato com os alimentos.                                       |  |  |  |
| 1.15.10.<br><b>2.3</b>                                | Higienização adequada.                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| <b>CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.16.1.<br><b>12.1</b>                                | Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 1.16.2.<br><b>12.2, 12.3</b>                          | 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.                                                                                                               |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 1.16.3.<br><b>17.3 XXI</b>               | Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.                                                                                                                                     |  |  |  |
| <b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.17.1.                                  | Sistema de abastecimento ligado à rede pública.                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.17.2.                                  | Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| <b>11.8</b>                              | Se utilizadas soluções alternativas de abastecimento de água, estas são devidamente regularizadas junto aos órgãos de vigilância em saúde.                                                                                                                      |  |  |  |
| 1.17.3.                                  | 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.                                                    |  |  |  |
| 1.17.4.<br><b>11.6</b>                   | Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água, seguindo métodos recomendados por órgãos oficiais.                                                                                                            |  |  |  |
| 1.17.5.                                  | Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 1.17.6.<br><b>17.3</b>                   | Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.                                                                                                                                  |  |  |  |
| 1.17.7.                                  | Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.                                                                                                                       |  |  |  |
| 1.17.8.<br><b>11.7</b>                   | Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 1.17.9.<br><b>11.1</b>                   | Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.                                                                               |  |  |  |
| <b>11.9</b>                              | A empresa deve comprovar a realização de tratamento e monitoramento da qualidade da água oriunda de solução alternativa.                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>11.10</b>                             | A empresa usuária de água transportada tem a comprovação da realização de tratamento e monitoramento da qualidade do produto.                                                                                                                                   |  |  |  |
| <b>MANEJO DOS RESÍDUOS</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.18.1.<br><b>13.2</b>                   | 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. Os recipientes devem ser tampados com acionamento não manual. |  |  |  |
| <b>13.4</b>                              | Os recipientes de lixo possuem altura inferior aos móveis e equipamentos onde são manipulados os alimentos e são dispostos de forma a evitar a contaminação cruzada.                                                                                            |  |  |  |
| 1.18.2.                                  | Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 1.18.3.                                  | Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>LEIAUTE</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 1.20.1.<br><b>7.1</b>                    | Leiaute e fluxo adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.                                                                                           |  |  |  |
| 1.20.2                                   | Áreas para recepção e depósito de matéria-prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final.                                                                                                         |  |  |  |
| <b>EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| <b>EQUIPAMENTOS</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 2.1.1.<br><b>3.2</b>                     | Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 2.1.2.<br><b>3.1</b>                     | Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada                                                                                                                                                                                              |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>3.16</b>                                                                | O arranjo físico dos equipamentos e dos móveis deve obedecer ao fluxo operacional, propiciar o fácil acesso aos mesmos e garantir a segurança dos funcionários.                                                                                  |  |  |  |
| <b>3.17</b>                                                                | O entorno dos equipamentos deve ser mantido livre, de modo a garantir seu perfeito funcionamento, manutenção, higienização, circulação de ar e dos operadores.                                                                                   |  |  |  |
| 2.1.3.<br><b>3.1</b><br><b>3.5</b>                                         | Superfícies em contato com alimentos lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante (material sanitário).                                                                           |  |  |  |
| 2.1.4.<br><b>3.1</b>                                                       | Em adequado estado de conservação e funcionamento.                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 2.1.5.                                                                     | 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. |  |  |  |
| <b>6.13</b>                                                                | Os equipamentos de refrigeração dimensionados de acordo com o volume e os tipos de alimentos manipulados ou armazenados no local.                                                                                                                |  |  |  |
| <b>3.22</b>                                                                | As máquinas e equipamentos devem ter <b>dispositivos de acionamento e parada</b> .                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 2.1.6.<br><b>14.3</b><br><b>17.3 IV</b>                                    | Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado.                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 2.1.7.<br><b>17.3 XXV</b>                                                  | Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.                                                                                                                                        |  |  |  |
| 2.1.8.<br><b>3.4</b>                                                       | 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.                                                |  |  |  |
| <b>MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes)</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.2.1.<br><b>3.1</b><br><b>3.2</b><br><b>3.5</b>                           | Em número suficiente, de material apropriado (material sanitário), resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.                                                                                       |  |  |  |
| 2.2.2.<br><b>3.16</b>                                                      | Com desenho que permita uma fácil higienização (lisos, sem rugosidades e frestas).                                                                                                                                                               |  |  |  |
| <b>UTENSÍLIOS</b>                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.3.1.<br><b>3.1</b><br><b>3.2</b>                                         | 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.                                      |  |  |  |
| 2.3.2.<br><b>3.12</b>                                                      | Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação.                                                                                                                                                         |  |  |  |
| <b>HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS E MÁQUINAS, E DOS MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b> |                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 2.4.2.<br><b>3.1</b>                                                       | Frequência de higienização adequada                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 2.4.3.                                                                     | Existência de registro da higienização.                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| 2.4.4.<br><b>4.7</b>                                                       | Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.                                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 2.4.6.                                                                     | A diluição dos produtos de higienização, o tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.                                                                                                         |  |  |  |
| 2.4.7.<br><b>4.4</b>                                                       | Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 2.4.8.<br><b>4.4</b>                                                       | Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.                                                                                                                                   |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>4.6</b>                                                    | É proibido o uso de panos não descartáveis nos procedimentos de higienização e secagem de utensílios, equipamentos e outras superfícies que entrem em contato direto com alimentos. O uso de panos descartáveis não deve acarretar risco de contaminação cruzada |  |  |  |
| 2.4.10                                                        | Adequada higienização.                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>MANIPULADORES</b>                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>VESTUÁRIOS</b>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 3.1.1.<br><b>15.3</b>                                         | Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 3.1.2.<br><b>15.15</b>                                        | Limpos e em adequado estado de conservação.                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 3.1.3.<br><b>15.1</b>                                         | Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.                                                                     |  |  |  |
| <b>HÁBITOS HIGIÊNICOS</b>                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 3.2.1.<br><b>15.20</b>                                        | Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.                                                                                                                            |  |  |  |
| 3.2.3.<br><b>15.24</b>                                        | Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>ESTADO DE SAÚDE</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 3.3.1.<br><b>15.33</b>                                        | Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.                                                                                                                               |  |  |  |
| <b>PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 3.4.1.<br><b>15.34</b>                                        | Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 3.4.2.<br><b>15.35</b>                                        | Existência de registro dos exames realizados.                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| <b>EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL</b>                     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 3.5.1.<br><b>15.15</b>                                        | Utilização de Equipamento de Proteção Individual.                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| <b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 3.6.1.<br><b>15.37</b>                                        | Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.                                                                                                                                           |  |  |  |
| 3.6.2.<br><b>15.38</b>                                        | Existência de registros dessas capacitações.                                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
| 3.6.3.<br><b>15.38</b>                                        | Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| 3.6.4.                                                        | Existência de supervisor comprovadamente capacitado.                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| <b>PRODUÇÃO DOS GELADOS COMESTÍVEIS</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 4.1.1.<br><b>14.1</b>                                         | Fornecedores de matérias primas, ingredientes e embalagens selecionados por critérios definidos pelo estabelecimento.                                                                                                                                            |  |  |  |
| 4.1.2.<br><b>5.7</b>                                          | Crítérios utilizados garantem que os insumos não comprometam a qualidade sanitária do produto final.                                                                                                                                                             |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 4.1.3.<br><b>17.3 V</b>  | Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| 4.1.4.                   | As operações de recepção das matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido, limpo e isolado da área de produção.                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 4.1.5.                   | Matérias-primas, ingredientes e embalagens são inspecionados no ato da recepção.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 4.1.7.                   | Matérias-primas, ingredientes e embalagens aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 4.1.8.<br><b>5.8</b>     | Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 4.1.10.                  | Matérias-primas, ingredientes e embalagens protegidos contra contaminantes que possam comprometer a qualidade sanitária do produto final.                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 4.1.11.<br><b>6.1 IX</b> | A utilização dos insumos respeita o prazo de validade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| <b>6.8</b>               | Após a abertura das embalagens originais, as matérias-primas, os ingredientes e os produtos alimentícios devem ser conservados conforme a recomendação do fabricante, considerando-se a nova data de validade e as condições de acondicionamento e armazenamento.                                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>6.9</b>               | Os produtos que possam ser mantidos em suas embalagens originais após a abertura das mesmas, devem ser identificados com a data de abertura e nova data de validade.                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| <b>6.10</b>              | As matérias-primas, ingredientes e produtos alimentícios transferidos de suas embalagens originais devem ser identificados com as seguintes informações: nome do produto, marca, lote, data de abertura da embalagem e a nova data de validade, conforme a orientação do fabricante. Outros sistemas de etiquetas podem ser implantados, desde que permitam a identificação e a rastreabilidade do produto. |  |  |  |
| 4.1.12.<br><b>11.1</b>   | Água utilizada como ingrediente na fabricação de gelados comestíveis de acordo com o padrão de potabilidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 4.1.13.                  | São utilizados leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos pasteurizados, submetidos a processamento tecnológico adequado, previsto em legislação específica.                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 4.1.14.                  | Os preparados para Gelados Comestíveis à base de leite e ou ovos pasteurizados ou preparados à base de leite são submetidos a outro tipo de tratamento térmico com combinações de tempo e temperatura inferiores às estabelecidas no item 4.4.3, comprovado pela ausência de fosfatase.                                                                                                                     |  |  |  |
| 4.1.15.                  | Misturas ou Pós para Gelados Comestíveis apresentam condições higiênico-sanitárias satisfatórias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 4.1.16.                  | Estabelecimento define procedimentos para uso de aditivos alimentares e os coadjuvantes de tecnologia de forma que as funções e limites máximos permitidos para os gelados comestíveis atendam ao disposto em legislação específica.                                                                                                                                                                        |  |  |  |
| 4.1.17                   | Embalagens primárias de material apropriado, íntegras e limpas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| 4.1.19.                  | Utensílios utilizados no transporte de gelados comestíveis para o abastecimento dos locais de comercialização e ou armazenamento apresentam superfícies lisas, íntegras, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante.                                                                                                                                        |  |  |  |
| 4.1.20.<br><b>6.1</b>    | Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| 4.1.21.                  | Rótulos dos ingredientes atendem à legislação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |  |  |
| 4.1.22.<br><b>6.1</b>    | 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.                                                                                                                         |  |  |  |





**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.1.23.<br><b>6.13</b>          | Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.                                                                                                                                                            |  |  |  |
| 4.1.24.                         | Existência de registros dos controles efetuados.                                                                                                                                                                                                     |  |  |  |
| <b>PREPARO DE MISTURA</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.2.1                           | Operação de fracionamento dos ingredientes realizada em condições higiênicas sanitárias satisfatórias.                                                                                                                                               |  |  |  |
| 4.2.2                           | Preparo da mistura realizado de forma a evitar contaminação biológica, química e ou física e permitir a dissolução das substâncias adicionadas.                                                                                                      |  |  |  |
| 4.2.3                           | Mistura preparada imediatamente processada.                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |
| <b>HOMOGENEIZAÇÃO</b>           |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.3.1                           | Processo de homogeneização atende às condições apropriadas de pressão e temperatura que garantam a uniformização das partículas de gordura.                                                                                                          |  |  |  |
| 4.3.2                           | Homogeneização realizada em condições higiênicas sanitárias satisfatórias.                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| <b>PASTEURIZAÇÃO</b>            |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.4.1                           | Mistura para fabricação de gelados comestíveis elaborada com leite, constituintes do leite, produtos lácteos, ovos e produtos de ovos submetida obrigatoriamente à pasteurização.                                                                    |  |  |  |
| 4.4.2                           | Mistura para fabricação de gelados comestíveis elaborada com ingrediente(s) não constante(s) do item 4.4.1 atende aos padrões microbiológicos dispostos em legislação específica.                                                                    |  |  |  |
| 4.4.3                           | 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.                                                                                               |  |  |  |
| 4.4.4                           | 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.                                                                    |  |  |  |
| 4.4.5                           | Tempo e temperatura do tratamento térmico registrados e monitorados por funcionário devidamente capacitado.                                                                                                                                          |  |  |  |
| 4.4.6                           | 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. |  |  |  |
| <b>RESFRIAMENTO</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.5.1                           | Mistura resfriada, imediatamente após a pasteurização, à temperatura de 4°C ou inferior.                                                                                                                                                             |  |  |  |
| <b>MATURAÇÃO</b>                |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.6.1                           | Mistura maturada em temperatura de 4°C ou inferior por no máximo 24 horas.                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 4.6.2                           | 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.                                                                 |  |  |  |
| 4.6.3                           | Documentos comprobatórios referentes à segurança do processo de maturação disponíveis à autoridade sanitária.                                                                                                                                        |  |  |  |
| 4.6.4                           | Mistura maturada mantida protegida de quaisquer contaminantes.                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 4.6.5                           | Aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária.                                                                                                                           |  |  |  |
| 4.6.6                           | Adição de aromatizantes, corantes, polpas de frutas e sucos realizada em condições higiênicas sanitárias satisfatórias.                                                                                                                              |  |  |  |
| <b>BATIMENTO E CONGELAMENTO</b> |                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.7.1                           | Batimento e congelamento realizados em apropriadas condições de modo a não comprometer a qualidade sanitária dos gelados comestíveis.                                                                                                                |  |  |  |
| 4.7.2                           | Cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes adicionados à mistura pasteurizada de acordo com a legislação sanitária.                                                                                                                    |  |  |  |





**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                   |                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 4.7.3                                             | Adição de cobertura, sementes oleaginosas e ou outros ingredientes realizados em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.                                                                                                     |  |  |  |
| <b>ACONDICIONAMENTO</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 4.8.1                                             | Acondicionamento de gelados comestíveis efetuado sob condições que assegurem a proteção necessária ao produto final contra substâncias indesejáveis.                                                                               |  |  |  |
| <b>FLUXO DE PRODUÇÃO</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 4.9.1<br><b>7.1</b><br><b>2.4</b>                 | Operações do processo de produção realizadas em local apropriado, seguindo fluxo ordenado, linear e sem cruzamentos.                                                                                                               |  |  |  |
| 4.9.2                                             | Operações desempenhadas e supervisionadas por funcionários comprovadamente capacitados.                                                                                                                                            |  |  |  |
| <b>ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DE PRODUTO FINAL</b> |                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 4.10.1                                            | Rotulagem dos gelados comestíveis efetuada na unidade fabricante.                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| 4.10.2<br><b>8.2</b>                              | Rotulagem de acordo com as normas de rotulagem geral, nutricional e específicas.                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 4.10.3                                            | Produto armazenado destinado exclusivamente ao fracionamento para venda direta ao consumidor, no balcão do próprio produtor, identificado no mínimo com as informações sobre designação e data de validade.                        |  |  |  |
| 4.10.4                                            | As condições de armazenamento mantêm a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto final igual ou inferior a -18°C.                                                                                 |  |  |  |
| 4.10.5                                            | Produto final armazenado em local separado das matérias-primas e ingredientes de forma a minimizar o risco de contaminação cruzada.                                                                                                |  |  |  |
| 4.10.6<br><b>6.1.2</b>                            | Ausência de material estranho, deteriorado, tóxico, com prazo de validade vencido.                                                                                                                                                 |  |  |  |
| <b>CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL</b>     |                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 4.11.1<br><b>14.2</b>                             | Controle de qualidade do produto final implementado e documentado.                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 4.11.2                                            | Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 4.11.3<br><b>14.2</b>                             | 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.                                               |  |  |  |
| 4.11.4                                            | Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.                                                                                                                    |  |  |  |
| <b>14.1</b>                                       | Qualificação de fornecedor por meio de auditoria, avaliação de especificação técnica e de sistema de qualidade, como subsídio para a qualificação, triagem e cadastramento.                                                        |  |  |  |
| <b>14.4</b>                                       | Existência de todos os procedimentos relativos à identificação do lote e dados que possibilitem sua identificação, bem como o inventário da produção de cada lote e a sua distribuição.                                            |  |  |  |
| <b>14.5.1</b>                                     | Guarda de amostras do produto acabado conservadas pelo período referente ao prazo de validade do mesmo.                                                                                                                            |  |  |  |
| <b>14.6</b>                                       | A empresa tem elaborado os <b>procedimentos adotados para determinação da data de validade</b> . Devem ser efetuados estudos de vida de prateleira considerando-se as características dos produtos e o prazo de validade esperado. |  |  |  |
| <b>14.7</b>                                       | A empresa tem elaborado <b>Programa de Recolhimento de Alimentos</b> para uso quando da suspeita ou constatação de que alimentos expostos à comercialização possam acarretar danos à saúde dos consumidores.                       |  |  |  |
| <b>14.8</b>                                       | Existe <b>Serviço de Atendimento ao Consumidor - SAC</b> com registros das reclamações pertinentes à qualidade e segurança do produto. Os dados das reclamações devem ser anotados, arquivados e as ações corretivas registradas.  |  |  |  |
| <b>TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>                |                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| 4.12.1<br><b>10.10</b>                                                 | Condições de transporte mantém a integridade e qualidade sanitária do produto final. Temperatura do produto igual ou inferior a -12°C.                                                                                                                               |  |  |  |
| <b>10.2</b>                                                            | Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.                                                                                                                                                                                         |  |  |  |
| <b>10.8, 10.9</b>                                                      | Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.                                                                                                                            |  |  |  |
| <b>RESPONSÁVEL PELO PROCESSAMENTO</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.13.1                                                                 | Curso de capacitação com carga horária mínima de 40 horas.                                                                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 4.13.2                                                                 | 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. |  |  |  |
| 4.13.3<br><b>17.3. II</b>                                              | Certificado de capacitação do responsável pelo processamento, devidamente datado, contendo a carga horária e conteúdo programático do curso.                                                                                                                         |  |  |  |
| <b>EXPOSIÇÃO À VENDA</b>                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 4.14.1                                                                 | Temperatura do produto final nos equipamentos para venda de gelados comestíveis igual ou inferior a -12°C.                                                                                                                                                           |  |  |  |
| 4.14.2                                                                 | Temperatura do produto final nos equipamentos para venda ambulante, sem unidade de refrigeração própria, igual ou inferior a - 5°C.                                                                                                                                  |  |  |  |
| 4.14.3                                                                 | 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                                       |  |  |  |
| <b>DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS</b>                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| <b>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 5.1.1.<br><b>17.2 VIII</b>                                             | Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.                                                                                                                                                                 |  |  |  |
| 5.1.2                                                                  | Procedimentos Operacionais Padronizados-POP, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e demais documentos acessíveis aos funcionários responsáveis pelo processamento dos gelados comestíveis.                                                                        |  |  |  |
| 5.1.3                                                                  | Medidas de controle implantadas documentadas no Manual de Boas Práticas, especificando frequência de execução e responsabilidades.                                                                                                                                   |  |  |  |
| 5.1.4                                                                  | Medidas de controle monitoradas de acordo com os parâmetros previamente definidos.                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| 5.1.5                                                                  | Estabelecimento dispõe de documentação das ações corretivas a serem adotadas em caso de desvios das medidas de controle.                                                                                                                                             |  |  |  |
| 5.1.6                                                                  | Registros utilizados para verificação da eficácia das medidas de controle implantadas mantidos por período superior ao prazo de validade do produto final.                                                                                                           |  |  |  |
| <b>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| <b>5.2.1. Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| <b>17.2 VI a)</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 5.2.1.1.                                                               | Existência de POP estabelecido para este item.                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 5.2.1.2.                                                               | POP descrito está sendo cumprido.                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 5.2.1.3.                                                               | POP contém as informações exigidas.                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>5.2.2. Controle de potabilidade da água:</b>                        |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| <b>17.2 VI b)</b>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| 5.2.2.1.                                                               | Existência de POP estabelecido para este item.                                                                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| 5.2.2.2.                                                               | POP descrito está sendo cumprido.                                                                                                                                                                                                                                    |  |  |  |
| 5.2.2.3.                                                               | POP contém as informações exigidas.                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| <b>5.2.3. Higiene e saúde dos manipuladores:</b>                       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                                               |                                                                                                                                     |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <b>17.2 VI c)</b>                                                             |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.3.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.3.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.3.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>5.2.4. Manejo dos resíduos:</b>                                            |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.2 VI d)</b>                                                             |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.4.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.4.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.4.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>5.2.5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos:</b>             |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.3 XXIV</b>                                                              |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.5.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.5.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.5.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>5.2.6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas:</b>                 |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.2 VI e)</b>                                                             |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.6.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.6.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.6.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>5.2.7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens:</b>         |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.2 VI f)</b>                                                             |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.7.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.7.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.7.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>5.2.8. Programa de recolhimento de alimentos:</b>                          |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.2 VI h)</b>                                                             |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.8.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.8.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.8.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.2 VI g) Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado:</b> |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.9.1. Existência de POP estabelecido para este item.                       |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.9.2. POP descrito está sendo cumprido.                                    |                                                                                                                                     |  |  |
| 5.2.9.3. POP contém as informações exigidas.                                  |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>REGISTROS</b>                                                              |                                                                                                                                     |  |  |
| <b>17.2 I</b>                                                                 | Registros das reclamações efetuadas por consumidores.                                                                               |  |  |
| <b>172.2 II</b>                                                               | Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO.                                                                           |  |  |
| <b>17.2 III</b>                                                               | Atestados de Saúde indicando a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico- ASO.                                    |  |  |
| <b>17.2 IV</b>                                                                | Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA.                                                                                  |  |  |
| <b>17.2 V</b>                                                                 | Comprovantes de higienização do reservatório de água.                                                                               |  |  |
| <b>17.2 VII</b>                                                               | Comprovante de capacitação de funcionários.                                                                                         |  |  |
| <b>17.3 I</b>                                                                 | Comprovante de contratação do responsável técnico (quando couber).                                                                  |  |  |
| <b>17.3 IV</b>                                                                | Planilhas de controle de temperatura dos equipamentos de conservação e manutenção dos alimentos das cadeias fria e quente.          |  |  |
| <b>17.3 X</b>                                                                 | Comprovantes de higienização e manutenção dos elementos filtrantes e dos sistemas de filtragem do sistema de abastecimento de água. |  |  |
| <b>17.3 XV</b>                                                                | Comprovantes de limpeza, manutenção e troca de filtros dos componentes dos equipamentos de climatização.                            |  |  |



**Prefeitura do Município de São Paulo**  
**Secretaria Municipal da Saúde**  
**Coordenadoria de Vigilância em Saúde**

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| <b>17.3 XVI</b>                                  | Fichas Técnicas dos produtos alimentícios fabricados contemplando a composição do produto acabado.                                                                                                                                                                               |  |  |  |
| <b>17.3 XIX</b>                                  | Laudos de migração das embalagens primárias para alimentos.                                                                                                                                                                                                                      |  |  |  |
| <b>17.3 XXIII</b>                                | Comprovante de Execução do Serviço emitido pela empresa Controladora de Pragas                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
| <b>17.3 XXIV</b>                                 | Comprovações de calibração de equipamentos e instrumentos de medição                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |
| <b>17.3 XXV</b>                                  | Comprovações de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
| <b>PCAL- Programa de Controle de Alergênicos</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |  |
| RDC 727/22,<br>art.14 § 1º                       | Programa para a identificação e o controle dos principais alimentos que causam alergias alimentares e para a prevenção da contaminação cruzada com alérgenos alimentares em qualquer estágio do seu processo de fabricação, desde a produção primária até a embalagem e comércio |  |  |  |

(\*) NA: Não se aplica

Referências:

**RESOLUÇÃO – RDC Nº 267, DE 25 DE SETEMBRO DE 2003-** *Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Industrializadores de Gelados Comestíveis.*

**RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022-** *Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.*

**PORTARIA MUNICIPAL 2.619 DE 6 DE DEZEMBRO DE 2.011.-** *Regulamento de Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos – incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas -, aditivos e embalagens para alimentos.*