



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

**Manual de Procedimentos de Fiscalização Realizada por
Médicos Veterinários do INDEA/MT em Estabelecimentos
Registrados no Serviço Inspeção Sanitária de Mato Grosso -
SISE/MT**

Elaborado:

Karen da Costa Rocha

Colaboradores:

Carine Baggio Cavalcante

Danielle Malheiros de Almeida

Élida Castro Delmondes

Fernanda da Silva Rocco

Jociane Cristina Quixabeira Santos

Mérli Carine Schüller

Coordenador da CISPOA:

Márcio Adélio de Carvalho

Versão 1.0

06/06/2025



AGRADECIMENTO

Agradecimento In Memoriam

Em memória de Celio Ofugi,

Este manual carrega, em cada parte, um pouco da dedicação e do carinho que o médico veterinário e eterno coordenador, Dr. Celio Ofugi, sempre colocou em tudo que fazia. Sua contribuição para o trabalho desta coordenadoria foi muito além do conhecimento técnico que exercia com excelência. Foi marcada por generosidade, entusiasmo, um genuíno desejo de ensinar a todos que o cercavam e uma disposição em ajudar que inspirava a equipe a ser cada dia mais proativa e a sempre fazer a diferença na vida das pessoas.

Tivemos o privilégio de conviver com alguém que compartilhava não só sabedoria, mas também gentileza e humanidade. Sua presença iluminava o caminho e tornava qualquer desafio mais leve. Sua ausência deixa saudades, mas seu legado permanece vivo entre nós.

Este manual é, também, uma forma de honrar tudo o que Celio Ofugi representou para a Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal - CISPOA, para a continuação deste e muitos outros projetos e para todos nós.

Com muitas saudades, respeito, imensa gratidão e eterno carinho,

Equipe da CISPOA:

Carine Baggio Cavalcante

Danielle Malheiros de Almeida

Élida Castro Delmondes

Fernanda da Silva Rocco

Jociane Cristina Quixabeira Santos

Karen da Costa Rocha

Márcio Adélio de Carvalho

Mérli Carine Schüller



ÍNDICE

1.1 - Objetivo	7
1.2 – Universo de ação.....	7
1.3 – Executores.....	7
1.4 - Procedimentos	7
1.4.1- Vistoria Prévia.....	7
1.4.2 - Montagem do processo	8
1.4.3 - Vistoria Final.....	8
1.4.4 - Aprovação de Produtos	8
1.4.5 - Treinamento da Equipe de Inspeção.....	9
1.4.6 - Termo de Compromisso	9
1.4.7 - Implantação do SISE.....	9
1.4.8 - Documentos exigidos para Registro no SISE:	10
2.0 – ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL	11
2.1 – Objetivo	11
2.2 – Universo de ação.....	11
2.3 – Executores	11
2.4 – Procedimentos	11
3.0 - SUSPENSÃO DE SISE.....	12
3.1 – Objetivo.....	12
3.2 - Universo de ação	12
3.3 – Executores.....	12
3.4 – Procedimentos	12
3.4.1 – Suspensão a pedido da indústria.....	12
3.4.2 – Suspensão por determinação da CISPOA.....	13
4.0 - CANCELAMENTO DE SISE	13
4.1 - Objetivo.....	13
4.2 - Universo de ação	13
4.3 – Executores.....	13
4.4 – Procedimentos	14
4.4.1 – Por Solicitação do interessado.....	14



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

4.4.2 – Por imposição da CISPOA	14
5.0 - INSPEÇÃO PERIÓDICA	15
5.1 - Objetivo.....	15
5.2 - Universo de Ação.....	15
5.3 – Executores	15
5.4 – Procedimentos	15
5.4.1 - Recepção da Matéria Prima.....	15
5.4.2 - Processamento e Produção.....	16
5.4.3 - Comercialização dos Produtos.....	16
5.4.6– Auditoria	16
5.4.7 - Colheita de Amostras.....	17
5.4.8 - Relatórios Mensais	17
6.0 - INSPEÇÃO PERMANENTE.	18
6.1 - Objetivo.....	18
6.2 - Universo de Ação.....	18
6.3 - Executores.....	18
6.4 - Procedimentos	18
6.4.1 - Recepção de Animais	18
6.4.2 - Exames de Linhas de Inspeção	19
6.4.3 - Exames no DIF	19
6.4.4 - Expedição de Produtos	19
6.4.5 - Visita de Monitoria	20
6.4.6 - Auditoria.....	20
6.4.7 - Inspetores do SISE/MT	21
6.4.8 - Colheita de Amostras.....	21
6.4.9 - Relatório Mensal	21
7.0 - ANÁLISES LABORATORIAIS EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	22
7.1 - Objetivo.....	22
7.2 - Universo de ação	23
7.3 - Executores.....	23
7.4 - Procedimentos	23
7.4.1 - Análises Oficiais	24



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

7.4.2 - Solicitação.....	24
7.4.3 - Colheita de amostras.....	25
7.4.4 - Acondicionamento e transporte de amostras.	26
7.4.4.1 - Recebimento de Amostras.....	28
7.4.5 - Análise dos Resultados	29
7.6 - Análises de Controle de Qualidade	31
8.1 - Objetivo.....	31
8.2 - Universo de Ação.....	31
8.3 - Executores.....	32
8.4 - Procedimentos	32
8.4.1 - Atuação do servidor na fiscalização	32
8.4.2 - Mecanismos de autorização de trânsito de estabelecimentos com SISE.	34
8.5 - Para Busca Ativa.....	35
9.0 - EDUCAÇÃO SANITÁRIA	35
9.1 - Objetivo.....	35
9.2 - Universo de ação	35
9.3 - Executores.....	36
9.4 - Procedimentos	36
9.4.1 - Sensibilização	36
9.4.2 - Responsabilidades e Ações do INDEA/MT.....	36
9.4.3 - Responsabilidades e Ações das Escolas.....	37
9.4.4 - Avaliação e Seleção	38
10.0 - PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS AO SISBI/POA	39
10.1 - Objetivo.....	39
10.2 - Universo de ação	39
10.3 - Executores.....	40
10.4 - Procedimentos	40
10.4.1 - Habilitação ao SISBI-POA para estabelecimentos registrados no SISE/MT	40
10.4.2 - Habilitação ao SISBI-POA para estabelecimentos novos ou migrados de outros serviços de inspeção para o SIE, concomitantemente.	42
10.4.3 - Habilitação de produtos	42



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

10.4.4 - Auditoria de manutenção do SISBI-POA.....	42
10.4.5 - Desabilitação do SISBI-POA	43
11.0 - CREDENCIAMENTO/DESCREDENCIAMENTO DE EMPRESAS TERCEIRIZADAS.	44
11.1 – Objetivo.....	44
11.2 - Universo de ação	44
11.3 – Executores.....	44
11.4 – Procedimentos	44
ANEXOS	46
ANEXO I - Modelo de requerimento para aprovação de projeto de construção; reforma ou ampliação	47
ANEXO II - Memorial econômico- sanitário de estabelecimentos de produtos de origem animal.....	48
ANEXO III - Memorial descritivo da construção	49
ANEXO IV - Modelo de solicitação de alteração de razão social	50
ANEXO V - relatórios de monitoria de para estabelecimentos pediódicos de diferentes categorias	51
ANEXO VI - Relatórios de auditoria para estabelecimentos pediódicos de diferentes categorias	70
ANEXO VII - Relatórios de monitoria para estabelecimentos de abate – indústria e SISE....	86
ANEXO VIII - Relatórios de auditoria para estabelecimentos de abate – indústria e SISE....	91
ANEXO IX - Relatórios de monitoramento preenchido pelo inspetor do SISE/MT	97
ANEXO X -Planilhas de verificação dos programas de autocontrole da indústria	100



1.0 - REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

1.1 - Objetivo

Habilitar agroindústrias processadoras de produtos de origem animal, dentro de critérios estabelecidos pela legislação estadual, à comercialização de seus produtos em todo o território mato-grossense, oportunizando o consumo de alimentos inspecionados e com procedência à comunidade.

1.2 – Universo de ação

Todos os municípios do Estado de Mato Grosso, que abrigam estabelecimentos em condições de registro no Serviço de Inspeção Sanitária Estadual - SISE/MT.

1.3 – Executores

Médicos Veterinários do INDEA/MT, quando direcionados às atividades da CISPOA.

1.4 - Procedimentos

1.4.1- Vistoria Prévia

Solicitada à ULE ou diretamente na CISPOA, através de requerimento próprio, a partir do interesse do empresário em construir ou adequar uma atividade informal com vistas ao registro junto ao SISE/MT. O Médico Veterinário local, ou outro designado pela URS ou CISPOA, realiza a inspeção prévia do terreno, emitindo posteriormente Laudo de Inspeção Prévia de Terreno, que complementa a Licença Prévia emitida pela SEMA, autorizando a construção naquele local. Se for um caso de adequação de uma estrutura pré-existente, a CISPOA designará profissional habilitado para realizar a vistoria técnica sobre



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

as instalações e os equipamentos, relatando todas as adequações e sugestões de natureza técnica e administrativa, necessárias à obtenção do registro, em relatório específico.

1.4.2 - Montagem do processo

Aprovado o terreno e/ou a possibilidade de adequação, a ULE ou CISPOA orientará a montagem do processo, passando ao interessado, a relação dos documentos exigidos para Registro de Estabelecimentos, alertando que em caso de projetos novos, não iniciar a construção, enquanto não houver a análise do projeto pela Coordenadoria. Enquanto tramita o processo (através do SIGADOC – sistema de protocolo do Estado), a CISPOA agendará visitas ocasionais para verificação de cumprimento do projeto apresentado pós-análise ou das adequações sugeridas.

1.4.3 - Vistoria Final

Vistoria que define se o estabelecimento está apto ou não para receber o registro, ocorrendo a checagem de todos os itens constantes no relatório de vistoria técnica. Em caso de parecer favorável, define-se o número de registro para as providências de rotulagem, solicita-se a análise da água da indústria e emissão pela ULE dos Boletos para pagamento das taxas de Implantação do SISE e de Aprovação de Rotulagens.

1.4.4 - Aprovação de Produtos

Definido o número de registro, a indústria é cadastrada no banco de dados do INDEA/MT, para acesso dos usuários ao sistema InspecaoWeb, onde os interessados em conjunto com o Responsável Técnico, preenchem o formulário de Registro de Rótulos de Produtos de Origem Animal, contendo todas as informações a respeito da embalagem (sistema e tipo), do rótulo (tipo, informações do produto e da empresa) e do produto a ser embalado (formulação, controle de qualidade, transporte e processo de fabricação).



1.4.5 - Treinamento da Equipe de Inspeção

Tratando-se registro de estabelecimento sob inspeção permanente, definida a data da implantação oficial, a equipe designada inicia o treinamento, geralmente em estabelecimentos sob SISE ou SIF, após solicitação formal do INDEA ao MAPA SFA/MT, de forma que a equipe tenha condições de assumir a indústria e só após o fim do treinamento, o registro será implantado, com a publicação em Diário Oficial do Estado - DOE.

Para os inspetores novos, sejam oficiais ou não, é realizada reunião virtual ou presencial, para tratar dos assuntos referentes ao funcionamento do Serviço, rotinas a serem observadas e prazos para atendimento de demandas.

Os demais servidores participam de capacitações bianuais, sendo virtuais ou presenciais, além de, eventualmente a participação em congressos, cursos e outros eventos afins.

1.4.6 - Termo de Compromisso

Documento assinado pelo proprietário ou responsável pela indústria, se comprometendo a cumprir com todos os preceitos que regem a execução do SISE no Estado de Mato Grosso, entre outras exigências necessárias e específicas para cada indústria.

1.4.7 - Implantação do SISE.

Com a constatação do pagamento das taxas de Implantação do SISE e de Aprovação e Registro de Rótulos, a CISPOA emitirá o Título de Registro, através do Sistema InspecaoWeb, que será assinado digitalmente pela autoridade máxima do INDEA/MT.

O Título de Registro tem validade de 01 (um) ano sendo renovado mediante condições higiênico-sanitárias, tecnológicas, operacionais e documentais aprovadas em auditorias/ monitorias que são realizadas por Médicos Veterinários do INDEA/MT, além da



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

comprovação da conformidade das análises laboratoriais. A realização desta análise é contínua durante o ano.

1.4.8 - Documentos exigidos para Registro no SISE:

- a) Requerimento ao Presidente do INDEA/ MT, solicitando registro (Anexo I).
- b) Cópia do registro da empresa, na Junta Comercial do Estado;
 - Cópia do Contrato Social.
 - Cópia da Inscrição Estadual.
 - Cópia do CNPJ.
 - Cópia do registro da empresa, no Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV/MT;
- c) Memoriais descritivos com informes de interesse econômico sanitário dos estabelecimentos de carne e derivados, leite e derivados, pescados e derivados e mel, cera de abelhas e derivados de acordo com modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Sanitária Estadual - SISE-MT através da CISPOA (Anexo II);
- d) Memoriais descritivos, econômico e sanitário de Construção, de acordo com modelo fornecido pelo Serviço de Inspeção Sanitária Estadual - SISE-MT através da CISPOA (Anexo III);
- e) Licença de operação emitida pela Secretária Estadual do Meio Ambiente – SEMA;
- f) Plantas do estabelecimento compreendendo;
 - Planta baixa de cada pavimento com descrição do fluxo de produção e localização de equipamentos na escala de 1:100 (hum para cem).
 - Planta de situação contendo descrição sobre rede de esgoto, abastecimento de água, posição na construção em relação às vias públicas e alinhamento do terreno, orientação e localização das partes dos prédios vizinhos construídos sobre as divisas do terreno em escala de 1:500 (hum para quinhentos);
 - Planta da fachada e cortes longitudinal e transversal na escala mínima 1:50 (hum para cinquenta);



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

- Detalhes de aparelhagens e instalações quando exercidos, na escala de 1:10 (hum para dez);
- Na confecção das plantas serão obedecidas as seguintes convenções:
 - Estabelecimentos novos, cor preta.
 - Estabelecimentos a reconstruir, ampliar ou modificar:
 - Cor preta, para as partes a serem conservadas;
 - Cor vermelha, para as partes a serem construídas;
 - Cor amarela, para as partes a serem demolidas.

2.0 – ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

2.1 – Objetivo

Acompanhar o processo de alteração administrativa decorrente de prioridades da própria empresa, que comunicada ao INDEA/MT através de documento formal, a autarquia se encarrega, de proceder no sistema de informatização do INDEA/MT (banco de dados), a referida alteração da razão social sem que as condições técnicas e higiênico-sanitárias sejam alteradas.

2.2 – Universo de ação

Municípios que detenham em seus limites, estabelecimentos registrados no SISE/MT.

2.3 – Executores

Médicos Veterinários da CISPOA.

2.4 – Procedimentos

A partir da solicitação da alteração de Razão Social, de forma oficializada, a ULE, com base nos documentos de alteração apresentados pela firma, preenche o formulário de



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Alteração de Razão Social (Anexo IV) e encaminha à empresa para assinatura e identificação do proprietário ou responsável. Após a assinatura, a ULE, encaminha, à CISPOA, através do SIGADOC, juntamente com as cópias do novo Contrato Social, da Inscrição Estadual e do CNPJ. Concretizada a alteração, a CISPOA realiza as alterações no sistema. Esta atividade é realizada de forma contínua durante todo ano, de acordo com a demanda.

3.0 - SUSPENSÃO DE SISE

3.1 – Objetivo

Encerrar temporariamente as atividades de uma empresa junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Estadual – SISE, podendo a mesma ocorrer por solicitação formal da empresa ou imposta pelo INDEA/MT por motivos de descumprimento de notificações, problemas em procedimentos e estruturais, inadimplências ou enquadramento do estabelecimento como “de risco” devido às alterações microbiológicas nos produtos fabricados.

3.2 - Universo de ação

Municípios que detenham em seus limites, estabelecimentos registrados no SISE/MT.

3.3 – Executores

Médicos Veterinários da CISPOA em conjunto com Médicos Veterinários da ULE

3.4 – Procedimentos

3.4.1 – Suspensão a pedido da indústria



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

A solicitação de suspensão do SISE pela empresa deverá ser encaminhada com 30 dias de antecedência à ULE ou CISPOA. A ULE encaminhará à CISPOA via SIGADOC, que irá elaborar portaria de suspensão para publicação em Diário Oficial do Estado de MT.

3.4.2 – Suspensão por determinação da CISPOA

Caso a suspensão seja imposta pelo INDEA/MT monta-se um processo SIGADOC com toda a documentação que respalda a suspensão, sendo obrigatória manifestação técnica de um dos integrantes da CISPOA, conforme razões que originaram a suspensão. O processo segue o rito passando pela diretoria técnica e presidência. É feito o comunicado ao proprietário do estabelecimento, a URS e ULE afins e os monitores responsáveis pela indústria, paralelamente publicado em Diário Oficial. Em caso de estabelecimento de abate, também se procede ao bloqueio de emissão da GTA.

A empresa com registro suspenso poderá retornar as atividades no período de até 12 meses, após este período, o registro será cancelado. Esta atividade pode ser realizada a qualquer momento de acordo com a situação.

4.0 - CANCELAMENTO DE SISE

4.1 - Objetivo

Encerrar as atividades, definitivamente, de uma empresa junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Estadual – SISE, podendo a mesma ocorrer precedida por uma suspensão ou não, podendo ser feita por solicitação formal da empresa ou imposta pelo INDEA/MT.

4.2 - Universo de ação

Municípios que detenham em seus limites, estabelecimentos registrados no SISE/MT.

4.3 – Executores

Médicos Veterinários da CISPOA.



4.4 – Procedimentos

4.4.1 – Por Solicitação do interessado

A solicitação de baixa do registro ou cancelamento do SISE, pela empresa, através de Ofício, será encaminhada pela ULE, pelo SIGADOC. Preenchido o documento - Cancelamento do SISE colhe-se a assinatura do proprietário ou responsável pela empresa e posteriormente, assina também o responsável pelo SISE.

4.4.2 – Por imposição da CISPOA

Caso o cancelamento seja imposto pelo INDEA/MT monta-se um processo SIGADOC com toda a documentação que respalda o cancelamento, sendo obrigatória manifestação técnica de um dos integrantes da CISPOA, conforme razões que originaram o cancelamento. O processo segue o rito passando pela diretoria técnica e presidência. É encaminhado comunicado ao proprietário do estabelecimento, a URS e ULE afins e os monitores responsáveis pela indústria, paralelamente publicado em Diário Oficial. Em caso de estabelecimento de abate, procede-se também o bloqueio de emissão da GTA.

A empresa com registro cancelado não poderá retornar as atividades com a mesma identificação e número de registro. Um novo processo deverá ser iniciado em caso de interesse de retorno às atividades.

Em ambos os casos, em seguida ao cancelamento, são resgatados pela ULE, os carimbos, documentos que contenham a chancela do SISE e todas as embalagens mantidas em estoque, que tenham em impressão os carimbos e dizeres identificatórios da inspeção estadual. A ULE, após a retenção de uma das vias do formulário - Termo de Apreensão encaminhará o documento à CISPOA, via SIGADOC para a devida baixa do registro, publicando em Diário Oficial. Esta atividade pode ser realizada a qualquer momento de acordo com a situação.



5.0 - INSPEÇÃO PERIÓDICA

5.1 - Objetivo

Promover a inspeção sanitária sobre estabelecimentos laticinistas, entrepostos de pescados, ovos, mel e fábrica/entrepasto de produtos cárneos com periodicidade de acordo com risco de cada estabelecimento, complementadas por análise fiscal de seus produtos.

5.2 - Universo de Ação

Municípios do Estado de Mato Grosso, que possuam em seus limites territoriais, empresas laticinistas, entrepostos pescados, ovos, mel e fábrica/entrepasto produtos cárneos, registrados no SISE/MT.

5.3 – Executores

Médicos Veterinários das ULE (lotados em municípios que possuam estabelecimentos sob inspeção periódica ou que tenham estes municípios em sua área de atuação).

5.4 – Procedimentos

5.4.1 - Recepção da Matéria Prima

Em casos de indústrias laticinistas, o funcionário encarregado da recepção realiza os testes físico-químicos de rotina em plataforma, (volume, temperatura, densidade, acidez etc.) lançando seus resultados na aba Boletim Diário de Análise do Leite Cru (InspecaoWeb), e os dados estatísticos volumétricos de recebimento de leite por produtor na aba Recebimento de Leite (InspecaoWeb).

Para entrepostos de produtos de origem animal e Fábricas de Produtos Cárneos, o encarregado da recepção deverá estar atento para a procedência da matéria-prima recebida, não se admitindo em hipótese alguma a recepção de estabelecimentos sem registro em serviços oficiais de inspeção. O funcionário deverá lançar na aba Recebimento de Produto/Matéria-Prima (InspecaoWeb), toda matéria prima recepcionada, especificando o



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

tipo de produto, a procedência (indústria e município), nº do documento sanitário e a marcação da quantidade referente ao dia.

5.4.2 - Processamento e Produção

Todos os produtos fabricados durante o mês, deverão ser lançados diariamente, especificando a quantidade (kg/l) produzida de cada produto registrado, na aba Produção de Origem Animal (InspecaoWeb), preenchimento sob responsabilidade da Indústria.

5.4.3 - Comercialização dos Produtos

Qualquer expedição de produtos, quando houver, deverá ser emitida de imediato pelo encarregado da expedição, a Autorização de Trânsito (InspecaoWeb) dos produtos, na aba Movimentação – Emissão de Autorização de Trânsito, a qual deve acompanhar o veículo transportador até o destino final.

5.4.5 - Visita de Monitoria

É realizada por Médicos Veterinários da ULE, utilizando para isso a aba Preenchimento de Relatório de Monitoria (InspecaoWeb), onde são anotadas todas as irregularidades e alterações da indústria e dos funcionários, inerentes às condições higiênico-sanitárias, tecnológicas, documentais e de procedimentos, assim como as conformidades encontradas. Diante do relatório preenchido, a indústria poderá responder, em dez dias, com as ações corretivas, preventivas e gerais e seus prazos de atendimento, acessando a aba Pendências (InspecaoWeb), os quais serão analisados pelos monitores.

Os relatórios produzidos a cada visita são preenchidos diretamente no sistema InspecaoWeb, sendo um para cada categoria de estabelecimento. (Anexo V)

5.4.6– Auditoria

Realizada por Médicos Veterinários da CISPOA ou designados, com periodicidade anual ou semestral, a qual servirá como subsídio para a renovação do registro



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

anual e para confirmação *in loco* das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e verificação dos programas de autocontrole das indústrias.

Os relatórios produzidos a cada visita são preenchidos diretamente no sistema InspecaoWeb, sendo um para cada categoria de estabelecimento. (Anexo VI). Diante do relatório preenchido, a indústria poderá responder, em dez dias, com as ações corretivas, preventivas e gerais e seus prazos de atendimento, acessando a aba Pendências (InspecaoWeb), os quais serão analisados pelos auditores.

5.4.7 - Colheita de Amostras

Todos os anos, no mês de janeiro, é elaborado Cronograma de Coleta de Amostras, constando as datas estipuladas para coleta de cada indústria em cada mês par, além dos produtos a serem coletados, acompanhados pelos ensaios laboratoriais condizentes, que são enviados na última quinzena do mês antecedente à etapa. Tais ensaios seguem o Escopo do MAPA.

A programação de colheita de amostras será cumprida pelos Médicos Veterinários das ULE, em nível de produção na indústria ou por Agentes de Defesa Agropecuária, devidamente treinados, utilizando, nesse procedimento, a Solicitação Oficial de Análise (Microbiologia e Físico-Química) - (InspecaoWeb), cujo resultado interage com a inspeção realizada dentro da indústria.

As coletas são realizadas bimestralmente, de acordo com a IN nº 003/2006.

Os procedimentos de colheita serão detalhados na atividade Análises Microbiológicas e Físico-Químicas em Produtos de Origem Animal (7.0)

5.4.8 - Relatórios Mensais

Todas as informações referentes ao recebimento de matéria prima, produção e expedição, são inseridas diretamente no sistema InspecaoWeb, pelas indústrias ou, no caso das indústrias com inspeção permanente, pela inspeção. Desta forma, todos os relatórios podem ser gerados diretamente no sistema. A atividade é contínua durante o ano.



6.0 - INSPEÇÃO PERMANENTE.

6.1 - Objetivo

Proceder a inspeção sanitária sobre estabelecimentos de abate, através dos trabalhos de Médicos Veterinários inspetores e seus auxiliares de linhas, em caráter permanente, realizando a inspeção sobre todos os animais abatidos, com a finalidade de impedir que carnes oriundas de animais doentes, possam chegar à mesa do consumidor.

6.2 - Universo de Ação

Municípios do Estado de Mato Grosso, que possuam em seus limites, estabelecimentos de abate registrados no SISE/MT.

6.3 - Executores

Médicos Veterinários do SISE, de Prefeituras ou Médicos Veterinários associados às Cooperativas de Trabalho com o suporte de suas equipes de Auxiliares de Inspeção.

6.4 - Procedimentos

6.4.1 - Recepção de Animais

Consiste inicialmente no acompanhamento da chegada dos animais, através da conferência do documento sanitário e da checagem dos dados de quantidade, sexo, destinatário e validade do documento sobre os animais transportados e, sobretudo das condições de sanidade dos mesmos. O (A) médico (a) veterinário (a) inspetor (a) dará baixa na Guia de Trânsito Animal – GTA a qual corresponde ao lote de animais a serem abatidos, no sistema informatizado da Defesa Agropecuária – SINDESA e inseridas as informações de lote, curral, mortes, abate de emergência, entre outros, na aba Ante Mortem (InspecaoWeb). Tais procedimentos deverão ser realizados antes do início do abate.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Posteriormente à conferência de documentos, deverão ser obedecidas as orientações preconizadas pelo regulamento, de todos os procedimentos que antecedem ao abate, tais como: repouso, jejum, banho e dieta hídrica dos animais.

6.4.2 - Exames de Linhas de Inspeção

Levadas a efeito pelos auxiliares de linha, que com os procedimentos de rotina e cortes de eleição, identificam possíveis patologias e totalizam os dados de condenações e alterações/lesões, realizando a marcação quantitativa nos locais destinados às Linhas de Cabeça e Língua, Vísceras Torácico-Abdominais e Rins e Caudas e Carcaças na Planilha Diária de Abate. Após a compilação destas informações, estas são inseridas no InspecaoWeb, na aba Post Mortem pelo (a) inspetor (a), de acordo com o lote, vinculado a GTA e ao curral, garantindo a rastreabilidade dos animais.

6.4.3 - Exames no DIF

Dados obtidos sobre todas as carcaças que foram desviadas para o DIF e que foram julgadas pelo inspetor. São compiladas informações quantitativas das causas que motivaram o desvio e os respectivos destinos, ou seja, condenação, aproveitamento condicional ou liberação, na Planilha de Exames do Departamento de Inspeção Final – DIF.

6.4.4 - Expedição de Produtos

A expedição e o trânsito de carcaças resfriadas, ou congeladas ou outros produtos destinados ao consumo humano dentro do Estado, é autorizada pela emissão da Guia de Trânsito de Produtos Comestíveis, pelo Médico Veterinário inspetor ou por auxiliar designado. Para produtos que não sejam destinados ao consumo humano, será emitida a Guia de Trânsito de Produtos Não Comestíveis.

Nos casos supracitados, a emissão destes documentos se faz em 02 vias, com a 1ª via acompanhando o veículo transportador, a 2ª via destinada ao arquivo do SISE - InspecaoWeb.



6.4.5 - Visita de Monitoria

É realizada por Médicos Veterinários da ULE, utilizando para isso a aba Preenchimento de Relatório (InspecaoWeb), onde são anotadas todas as irregularidades e alterações da indústria e dos funcionários, inerentes às condições higiênico-sanitárias, tecnológicas, documentais e de procedimentos, assim como as conformidades encontradas. Diante do relatório preenchido, a indústria deverá responder, em dez dias, com as ações corretivas, preventivas e gerais e seus prazos de atendimento, acessando a aba Pendências (InspecaoWeb), os quais serão analisados pelos monitores.

As visitas realizadas em estabelecimentos que tenham como inspetor, médicos veterinários cooperados ou de Prefeitura, serão executadas por um monitor designado, através de Portaria, sendo registradas em livro de ocorrências a presença no dia.

O monitor preenche relatório específico para estabelecimento com fiscalização permanente estes relatórios compreendem o relatório de monitoria da indústria e o relatório que supervisiona as atividades realizadas pelo Serviço de Inspeção - SISE (ANEXO VII) apesar dos relatórios serem separados, a dinâmica é igual, devendo ser respondido em dez dias pelo inspetor e indústria.

6.4.6 - Auditoria

Realizada por Médicos Veterinários da CISPOA, com periodicidade anual ou semestral, a qual servirá como subsídio para a renovação do registro anual e para confirmação *in loco* das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos e verificação dos programas de autocontrole das indústrias. Diante do relatório preenchido, a indústria poderá responder, em dez dias, com as ações corretivas, preventivas e gerais e seus prazos de atendimento, acessando a aba Pendências (InspecaoWeb), os quais serão analisados pelos auditores.

Os relatórios produzidos a cada visita são preenchidos diretamente no sistema InspecaoWeb, sendo um para cada categoria de estabelecimento e outro específico para equipe de inspeção (Anexos VIII).



6.4.7 - Inspetores do SISE/MT

Os inspetores também preenchem relatórios diários/semanais sobre as rotinas das indústrias, além das planilhas de verificação dos programas de autocontrole das indústrias.

Um deles é o relatório de monitoramento preenchido pelo inspetor do SISE/MT preenchido no próprio sistema InspecaoWeb (Anexos IX), também o preenchimento das planilhas de verificação dos programas de autocontrole da indústria (ANEXO X).

6.4.8 - Colheita de Amostras

Todos os anos, no mês de janeiro, é elaborado Cronograma de Coleta de Amostras, constando as datas estipuladas para coleta de cada indústria em cada mês par, além dos produtos a serem coletados, acompanhados pelos ensaios laboratoriais condizentes, que são enviados na última quinzena do mês antecedente à etapa. Tais ensaios seguem o Escopo do MAPA.

A água é o principal produto a ser analisado nesta modalidade de inspeção, a sua colheita e remessa, assim como os demais produtos fabricados pela indústria, é atribuição do Médico Veterinário responsável pelo monitoramento ou por Agentes de Defesa Agropecuária, devidamente treinados, utilizando nesse procedimento a Solicitação Oficial de Análise (Microbiologia e Físico-Química) – (InspecaoWeb), cujo resultado interage com a inspeção realizada dentro da indústria.

As coletas são realizadas bimestralmente, de acordo com a IN nº 003/2006.

Os procedimentos de colheita serão detalhados na atividade Análises Laboratoriais em Produtos de Origem Animal (7.0)

6.4.9 - Relatório Mensal

Para os dados de recebimento dos animais e de ocorrência de doenças ficam disponíveis na aba de relatórios - Doenças por Procedência, especificando a ocorrência das



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

causas relacionadas, com a origem e quantificação do rebanho. Os dados estatísticos de condenações nas linhas e também no DIF serão relacionados no relatório de Condenados nas Linhas de Inspeção/DIF.

Com o Relatório Post-mortem, são obtidas as informações do peso das carcaças, dividido por espécie e sexo, identificado por lote e data, constando a quantidade de coleta de tronco encefálico, se houver, e a quantidade de condenações por linha de inspeção e sua respectiva causa. O relatório de Movimento de Abate contabiliza o peso morto, quantidade de animais mortos em viagem e/ou mortos no estabelecimento e a faixa etária dos da quantidade de animais abatidos, todos estratificados por sexo. A quantificação das carcaças que deram entrada no DIF durante o mês, pelas diversas causas e suas respectivas destinações pós-julgamento, serão subsídio para elaborar o Relatório de Apreensões de Carcaças de Bovinos/Suínos. O relacionamento e a compilação dos dados contidos nas Guias de Transito de Produtos Comestíveis e Não Comestíveis emitidas durante o mês serão efetuadas no Relatório Guia de Trânsito. Para efeito de conhecimento dos cortes e demais produtos fabricados por cada estabelecimento, bem como, as informações de destino desta produção, serão elaborados os relatórios Produção Analítico ou Sintético e Saída de POA, respectivamente.

Todas as informações referentes ao recebimento de matéria prima, produção e expedição, são inseridas diretamente no sistema InspecaoWeb, pela inspeção. Desta forma, todos os relatórios podem ser gerados diretamente no sistema.

Como primícias, o período do mês anterior é eleito para melhor controle. A atividade é contínua durante o ano.

7.0 - ANÁLISES LABORATORIAIS EM PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

7.1 - Objetivo

Padronizar os procedimentos para coleta, envio e interpretação de análises laboratoriais fiscais em estabelecimentos sob inspeção estadual.

Avaliar a qualidade e a segurança dos produtos de origem animal e da água de abastecimento, através de análises microbiológicas, somando-se à realização de análises



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

físico-químicas que determinam a composição, a existência de possíveis contaminantes, o padrão de identidade e qualidade dos produtos de origem animal, além de verificar fraudes e adulterações.

Assegurar a conformidade dos produtos com a legislação vigente.

7.2 - Universo de ação

Em todos os municípios do Estado de Mato Grosso, nas indústrias registradas no Serviço de Inspeção Sanitária Estadual – SISE.

7.3 - Executores

Laboratoristas de laboratórios credenciados pelo MAPA ou INMETRO e os monitores para coleta das amostras.

7.4 - Procedimentos

O **Cronograma Anual de Remessa de Amostras** é elaborado no mês de janeiro de cada ano, constando as datas estipuladas para coleta de cada indústria. Tais ensaios seguem o Escopo do MAPA e estas coletas são realizadas bimestralmente. Os produtos/água a serem coletados, acompanhados pelos ensaios laboratoriais condizentes, são determinados a cada etapa a depender de possíveis não conformidades, neste caso, a serem reanalisados e são encaminhados na última quinzena do mês precedente.

A coleta de amostras para realização de ensaios laboratoriais faz parte das fiscalizações de rotina da CISPOA e visa o acompanhamento e o controle de possíveis fraudes (prevenção e combate) a partir da verificação de conformidade dos produtos e processos produtivos, da inocuidade dos produtos e do cumprimento dos regulamentos técnicos de identidade e qualidade (RTIQ) por estabelecimentos produtores de alimentos de origem animal registrados no SISE.

As coletas de amostras indicativas ou representativas são realizadas de acordo com o **Cronograma Anual de Remessa de Amostras**, assim como com o Programa de Avaliação de Conformidade de Padrões Físico-químicos e Microbiológicos de Produtos de



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Origem Animal Comestíveis e Água de Abastecimento (PACPOA) do MAPA, com o Plano Nacional de Controle de Resíduos e Contaminantes (PNCRC) do MAPA e outros que venham a ser implantados, conforme a necessidade do SISE ou determinação do MAPA.

7.4.1 - Análises Oficiais

Refere-se às amostras oficiais para análises microbiológicas e físico-químicas, de prevenção e combate à fraude e demais que se fizerem necessárias, de produtos de origem animal, coletadas pela autoridade competente. Deve seguir os procedimentos estabelecidos em legislações e atos normativos vigentes, no PACPOA, no PNCRC e em outros programas oficiais.

Em caso de suspeita de fraude ou risco à inocuidade do produto, podem ser solicitadas outras análises pertinentes, além das definidas nos programas oficiais.

As coletas das amostras oficiais devem ser realizadas sem prévio aviso ao estabelecimento e seus responsáveis, exceto em situações específicas justificadas.

Os materiais necessários, os custos, a conservação adequada, bem como o envio aos laboratórios credenciado ou oficial das amostras oficiais são de responsabilidade do estabelecimento.

Para as análises microbiológicas e físico-químicas oficiais, serão utilizados os serviços de Laboratórios credenciados/habilitados pelo MAPA ou INMETRO, de acordo com a conveniência e logística da indústria.

Para o PACPOA, PNCRC e outros programas do MAPA, as coletas das amostras oficiais devem ser realizadas conforme orientações encaminhadas pelo MAPA.

7.4.2 - Solicitação

É realizado o preenchimento de formulário constante na aba Análise Oficial – Solicitação (sistema InspecaoWeb), de acordo com o Cronograma Anual de Remessa de Amostras, observando a data e o produto com seus respectivos ensaios atendendo o escopo do MAPA. Esta ação é realizada pelo Médico Veterinário Monitor ou por outro servidor designado e habilitado.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Esta Solicitação é impressa em duas vias, sendo uma para acompanhamento da amostra e outra para acompanhamento pela indústria, exceto em casos de triplicata, que serão impressas 3 (três) vias.

É emitida uma Solicitação para cada amostra, seja microbiológica, seja físico-química.

7.4.3 - Colheita de amostras

As amostras oficiais serão coletadas para as análises microbiológica e físico-química, podendo ocorrer coleta somente para microbiologia quando o produto não se enquadrar em análises físico-químicas ou vice-versa.

Devem ser coletadas em suas embalagens originais, em quantidade suficiente e do mesmo lote, em amostras separadas e individualizadas com lacres distintos, não podendo ser fracionadas pelo laboratório, salvo situações excepcionais onde parte dos ensaios será realizada em laboratório subcontratado ou no caso do PNCRC em que as amostras são coletadas na linha de produção e congeladas antes do envio.

A colheita da amostra constitui a primeira fase da análise do produto, devendo haver sincronismo entre a remessa e a capacidade do laboratório em executar as análises.

Ao realizar a coleta, deve-se garantir que seja obtida a quantidade mínima de amostra indicada pelo laboratório escolhido pelo estabelecimento.

Quando o peso unitário for inferior ao estabelecido deverão ser colhidas tantas amostras quantas necessárias para se obter a quantidade mínima preconizada, acondicionando todas as embalagens dentro do mesmo saco coletor. Neste caso, certificar-se de que todas as unidades pertençam ao mesmo lote, partida, data de fabricação, etc., a fim de serem mantidas as características de homogeneidade da amostra.

Quando a amostra possuir peso superior ao definido pelo laboratório como mínimo por amostra, o produto deverá ser encaminhado inteiro. Havendo a manifestação por parte do estabelecimento, o produto poderá ser fracionado, devendo ser tomados todos os cuidados a fim de evitar a contaminação da amostra. O estabelecimento se



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

responsabilizará pela ação de fracionamento. Nestes casos, constar na SOA, no campo de observações, “amostra fracionada pelo estabelecimento”.

As amostras enviadas para exame microbiológico deverão ser lacradas pelo responsável pela colheita e estar acompanhadas de cintas de identificação no produto (protegidas para evitar danificações) e Solicitação Oficial de Análise (SOA) devidamente preenchido.

Quando necessária, a realização de reanálise em função da ocorrência de violação dos limites de aceitação estabelecidos pela legislação vigente, colher aleatoriamente 5 (cinco) amostras do mesmo lote que apresentou o problema, de acordo com a IN nº 003/2006, ou 5 (cinco) amostras de 3 (três) lotes ou produções consecutivas (seguindo as instruções de colheitas específicas para cada tipo de alimento). A coleta para reanálise ocorrerá após o prazo determinado pela indústria de acordo com as ações corretivas.

O recipiente utilizado para coleta da água para análise físico-química deverá, preferencialmente, ser de água mineral, de uso único, devidamente lavado com água da indústria, antes da coleta, para não haver interferência nos resultados.

Quando as amostras oficiais para análises físico-químicas forem realizadas em triplicata, o estabelecimento deverá encaminhar ao laboratório apenas as amostras de prova e de contraprova do laboratório. A amostra oficial de contraprova da empresa deverá ficar sob responsabilidade do estabelecimento, garantindo sua correta conservação e inviolabilidade, até o recebimento do resultado das análises fiscais.

Deverá ser preenchida uma SOA por amostra.

7.4.4 - Acondicionamento e transporte de amostras.

Para exame microbiológico, as amostras deverão ser enviadas separadamente daquelas destinadas aos exames físico-químicos. Desde que respeitadas as condições de análise. As amostras para FQ e MC podem vir no mesmo recipiente de transporte, em embalagens separadas.

Sempre que possível, as amostras deverão ser enviadas em sua embalagem original para evitar modificações em suas características.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

As amostras para exame microbiológico deverão ser acondicionadas em recipientes limpos, estéreis e íntegros (sem perfurações ou rachaduras).

Produtos que não exijam estocagem sob refrigeração poderão ser enviados em temperatura ambiente e em embalagens resistentes.

As amostras de produtos facilmente alteráveis deverão ser acondicionadas em recipientes isotérmicos acompanhadas de gelo ou outra substância refrigerante, cuidando-se sempre para que não haja contato direto destes com a amostra, especialmente no caso da água proveniente do degelo e em quantidade suficiente para manter a temperatura de conservação até o laboratório.

Não utilizar saco plástico com cubos de gelo e para distâncias maiores, utilizar caixas de paredes mais espessas ou colocar a amostra em uma caixa menor e esta em uma caixa maior.

Amostras congeladas devem ser acondicionadas separadamente das amostras resfriadas.

As amostras oficiais para análise físico-química, encaminhadas aos laboratórios credenciados, devem ser coletadas por amostragem única, podendo o estabelecimento solicitar amostragem em triplicata.

As amostras oficiais que fizerem parte PACPOA, do PNCRC, ou demais programas do MAPA, encaminhadas aos LFDA, devem ser sempre realizadas por amostragem indicativa para análises microbiológicas e amostragem em triplicata para análises físico-químicas.

A amostragem em triplicata constitui-se de uma amostra de prova, uma contraprova laboratório e uma contraprova empresa.

Não devem ser coletadas em triplicata amostras de análises físico-químicas quando:

- I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;
- II - o produto apresentar prazo de validade exíguo, sem que haja tempo hábil para a realização da análise de contraprova;
- III - o produto apresentar prazo de validade remanescente igual ou inferior a 45 (quarenta e cinco) dias;



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

IV - tratar-se de análise realizada durante as etapas de processamento ou beneficiamento do produto;

V - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nesses casos;

VI - se os parâmetros previstos forem somente a detecção de analitos que não se mantenham estáveis ao longo do tempo como, por exemplo, análise somente para Nitritos (FQ 065) e Nitratos (FQ 064) ou o ensaio de lactose (FQ 057) em produtos zero lactose.

As embalagens deverão ser lacradas pela pessoa que efetuou a colheita, sugerindo-se para tal a utilização de lacre ou outro tipo de fechamento que não possa ser violado sem que se torne evidente. O número do lacre deve ser informado no campo de observações da SOA.

As amostras oficiais que fizerem parte do PACPOA, do PNCRC, ou demais programas do MAPA, encaminhadas aos LFDA, devem ser lacradas com sacos lacre com logotipo do MAPA.

Tal providência visa evitar a substituição ou adulteração da amostra entre o ponto de colheita e o laboratório, com reflexos no resultado da análise.

Fechar a caixa contendo a amostra com fita adesiva.

Fixar o saco plástico ou o envelope contendo a SOA na lateral da caixa de transporte ou na parte de dentro da tampa;

Fixar as etiquetas contendo as informações do remetente e do destinatário na lateral da caixa;

Recomenda-se fixar uma etiqueta informando que a amostra é perecível, congelada ou resfriada.

Nos casos em que as amostras oficiais serão encaminhadas ao LFDA, o laboratório deverá ser indicado na Requisição de Análises Laboratoriais (modelo a ser encaminhado com as orientações do Programa a ser coletado), todavia, estas amostras passarão pelo LASA (Laboratório de Apoio a Sanidade Animal), para que seja dado reforço de frio antes do encaminhamento ao LFDA.

7.4.4.1 - Recebimento de Amostras



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Os horários de recebimento de amostras são estabelecidos pelo Laboratório em função de sua capacidade analítica e disponibilidade de pessoal.

Providências devem ser tomadas para que as amostras cheguem rigorosamente dentro do dia e horário pré-estabelecidos.

A temperatura de recebimento deverá estar de acordo com a temperatura de conservação estabelecida para o produto na embalagem ou pela legislação.

O período limite para aceitação da amostra será em função do prazo de validade descrito na embalagem.

Somente serão aceitas amostras que chegarem aos laboratórios nas seguintes condições:

- Adequadamente lacradas e sem sinais de violação;
- Em embalagens e recipientes adequados;
- Em estado de conservação aceitável, sendo respeitada a temperatura de conservação estipulada no rótulo do produto;
- Dentro do prazo de validade do produto;
- Em quantidade suficiente;
- Acompanhadas de documentação adequada e devidamente preenchida.

Cabe ao laboratório notificar no próprio Relatório de Ensaio, as razões da não aceitação da amostra.

7.4.5 - Análise dos Resultados

Os Laboratórios credenciados/habilitados encaminham os resultados das análises oficiais, diretamente à CISPOA, através do e-mail informado no campo de observações da SOA, que fará a gestão destes, junto às indústrias; e não serão informados diretamente a empresa fiscalizada.

Após o recebimento do Relatório de Ensaio, pela CISPOA, os resultados são analisados e inseridos no InspecaoWeb. É feito “upload” do arquivo digital referente à amostra, o qual os interessados têm acesso. Ainda assim, arquivam-se digitalmente na coordenadoria, em pasta específica, como segurança e facilidade de acesso.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Para comunicação dos resultados fora dos padrões, é enviado e-mail aos monitores para notificação das indústrias e montado processo no SIGADOC, sendo tramitado aos monitores e interessados (URS e ULE). Neste processo é encaminhado Relatório de Ensaio com a análise foco (não conforme), o qual retornará à CISPOA, com os documentos comprobatórios das ações fiscais e Plano de ação que a indústria elabora, onde constam as ações corretivas e o prazo de atendimento. Todos estes documentos são inseridos pelos monitores no mesmo processo de envio dos resultados.

O recolhimento do produto expedido e sua destinação, bem como a destinação de produtos em estoque, são de responsabilidade do estabelecimento, que deve manter registros auditáveis do processo. Porém pode ser determinado pela CISPOA de forma a proteger os consumidores, de acordo com o risco do produto. O estabelecimento deve cumprir o disposto em legislações vigentes e no PAC para produtos com resultados insatisfatórios.

Em caso de estabelecimentos que tenham seus resultados fora dos padrões, mas não sejam considerados “estabelecimentos-risco”, deverão ser notificados, juntamente com os Responsáveis Técnicos, para correções das irregularidades, sendo agendada nova análise, e caso ocorra novamente irregularidades nas análises, o estabelecimento deverá ser autuado.

Em caso de resultados fora dos padrões microbiológicos, será seguida a IN nº 003/2006.

Caso o resultado destas amostras esteja alterado novamente (amostras representativas), o estabelecimento estará sujeito à suspensão de seu registro pelo SISE e autuação.

Caso a análise fiscal, representativa, também apresente resultados fora dos padrões, a indústria terá o registro suspenso.

Em caso de Suspensão do Registro, para seu retorno, o estabelecimento deverá comunicar ao INDEA o dia e a hora que produzirá o produto. Tal produção será exclusivamente para fins de análise fiscal (amostra representativa), devendo ser acompanhado pelo médico veterinário responsável pela supervisão do mesmo, e se ocorrer inconformidades nos resultados obtidos, o registro continuará suspenso. Haverá um prazo



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

de 12 meses para adequação, podendo ser solicitadas novas análises, após este prazo não havendo adequação dos padrões microbiológicos e físico-químicos o registro será cancelado.

Para amostras enviadas ao LFDA, a coleta deve ser realizada em até 10 dias úteis.

7.6 - Análises de Controle de Qualidade

Refere-se ao controle obrigatório do estabelecimento, incluindo as análises de controle interno (quando aplicável), que deve estar previsto em programa de autocontrole da empresa.

As análises de controle interno referem-se aos ensaios laboratoriais (adicionalmente às análises de monitoramento e quando aplicável) realizados em qualquer laboratório definido pela agroindústria (próprio/terceiro), devendo constar o plano amostral em PAC correspondente. O controle destas coletas, seus resultados, ações corretivas e preventivas são de responsabilidade do estabelecimento.

A verificação da frequência e das ações frente às não conformidades será realizada nas fiscalizações rotineiras. Esta atividade é realizada conforme programação fornecida pela CISPOA/INDEA-MT.

8.0 - COMBATE ÀS ATIVIDADES CLANDESTINAS.

8.1 - Objetivo

Extinguir ou minimizar a produção e a comercialização dos produtos clandestinos, através da fiscalização do trânsito de produtos de origem animal dentro do Estado de Mato Grosso e de propriedades produtoras irregulares.

8.2 - Universo de Ação

Todos os quadrantes do Estado de Mato Grosso.



8.3 - Executores

Agentes de fiscalização dos postos fixos e equipes de fiscalização volante das ULE e servidores das ULE.

8.4 - Procedimentos

8.4.1 - Atuação do servidor na fiscalização

Ao abordar o veículo transportador, deverão ser solicitados ao condutor os documentos sanitários e fiscais que acompanham os produtos, verificando o preenchimento dos mesmos, a data de emissão, se o trânsito está sendo realizado dentro do período de validade do documento, se existem rasuras e se há correspondência dos produtos transportados com os descritos nos documentos sanitários e fiscais e entre eles. Verificar se os produtos e seus derivados correspondem aos descritos nos documentos sanitários e fiscais.

Tratando-se de produtos e seus derivados, verificar:

- Embalagem/rotulagem
- Marca
- Validade
- Carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (SISE)
- Meio de conservação do produto
- Condições de transporte do produto

Tratando-se de carcaça, verificar:

- Carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (SISE)
- Etiqueta de identificação - Embalagem

Conferidos os documentos, deverá ser aposto o carimbo azul do Posto Fiscal, o carimbo do servidor, a assinatura do mesmo e a data da operação. Após os procedimentos de conferência e de assinatura, proceder à devolução do documento ao transportador.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Deparando-se com veículo lacrado do SIF ou SISE, deverá ser realizada a fiscalização somente nos documentos sanitários e fiscais, salvo nas condições em que existam suspeições ou denúncias sobre o produto transportado, quando então o veículo deverá ser encaminhado para local apropriado (estabelecimento com SIF ou SISE conforme a origem da carga), e na presença de autoridade sanitária competente (inspetores do SIF ou do SISE, conforme o caso), proceder a vistoria da carga. Em caso de não ocorrência de irregularidades, constar através de observação no documento sanitário o fato ocorrido e também o número do lacre substituto.

Em relação ao trânsito interestadual ou sobre a ocorrência de qualquer irregularidade que envolva estabelecimentos registrados ou sob relacionamento do SIF, a atuação do servidor do INDEA/MT, será somente a retenção do veículo infrator e imediata comunicação ao inspetor do SIF, cabendo à referida autoridade sanitária, a partir deste momento a condução do procedimento e dos processos inerentes ao caso.

Nos casos onde os produtos forem oriundos de estabelecimentos sob Serviço de Inspeção Municipal (SIM), o motorista do veículo deverá ser orientado a retornar ao município de origem.

Para o pescado oriundo de criatório (piscicultura), o trânsito será permitido quando acobertado pela Guia de Trânsito Animal – GTA, até o estabelecimento com inspeção oficial para sua manipulação.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

I. Os documentos para trânsito não terão validade quando apresentarem rasuras, emendas, Data de validade vencida, escritas repassadas, ou qualquer indício que possa colocar em dúvida a sua autenticidade.

II. Conferidos os produtos e seus derivados transportados com os descritos nos documentos, proceder ao que se segue:

- No verso do documento deverá ser aposto o carimbo do posto (azul) e do servidor, assinatura do mesmo e data.
- Somente devolver o documento ao transportador depois de conferido os itens anteriores.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

III. Trânsito de produtos de origem animal e seus derivados sem a devida documentação.

- Verificando a não existência de documentos sanitários e fiscais acompanhando os produtos, proceder da seguinte forma;
- Após autuar e apreender os produtos, verificar se na região onde ocorreu a autuação existe condições (estabelecimento dotado de câmara fria) para depósito do produto apreendido.
- Não existindo condições, lavra-se o termo de depósito em nome do proprietário do estabelecimento de origem, fazendo retornar os produtos para serem depositados nas mesmas condições da produção, passando a ser fiel depositário, após os procedimentos legais, em caso de produtos processados e embalados.
- Tão logo confirmada a chegada do produto no estabelecimento, a ULE/URS procederá sob orientação da CISPOA à coleta do material para análise laboratorial, sendo condicionante para o destino final do produto (em casos de produtos processados e embalados).
- A ULE de origem do estabelecimento deverá notificar ao proprietário/responsável, que não poderá fazer o comércio intermunicipal de seus produtos enquanto não se regularizar perante o SISE ou SIF.
- Caso não seja possível a apreensão do produto e sua análise, este deverá ser inutilizado da mesma forma que produtos *in natura*.

No caso de produtos *in natura* e sem origem inspecionada, procede-se a destruição imediata dos mesmos, verificando junto à Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual e ao órgão ambiental do estado qual o melhor local e maneira para se proceder a destruição dos produtos.

Todas as informações referentes aos veículos e suas cargas fiscalizados em Postos Fixos serão inseridas no Sistema Informatizado próprio (SISFIT – Sistema de Fiscalização de Trânsito), podendo ser gerados relatórios por período.

8.4.2 - Mecanismos de autorização de trânsito de estabelecimentos com SISE.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Para produtos oriundos de estabelecimentos registrados, sob inspeção periódica (laticínios, entrepostos cárneos e lácteos e fábricas de produtos cárneos), o documento de trânsito é a Nota Fiscal com a Autorização de Trânsito. E para produtos originários de estabelecimentos sob inspeção permanente, será cobrado além da Nota Fiscal, o Guia de Trânsito de Produtos Comestíveis ou a Guia de Trânsito de Produtos Não Comestíveis.

8.5 - Para Busca Ativa

As ULE deverão fazer um levantamento prévio na região, localizando e identificando as empresas que fazem comércio intermunicipal e que ainda estejam sem registro, notificando-as com orientação sobre a legislação e, conseqüentemente, para a instalação do serviço de inspeção nas mesmas.

Esta ação deverá ser realizada rotineiramente em cada semestre.

Ações conjuntas com a Vigilância Sanitária de cada município deverão ser realizadas para busca ativa de produtos originários de estabelecimentos sem registro oficial. Esta atividade é realizada de forma continua durante o ano.

9.0 - EDUCAÇÃO SANITÁRIA

9.1 - Objetivo

O objetivo geral é proporcionar que alunos, professores e funcionários da Escola se tornem agentes multiplicadores da Educação Sanitária, por meio de processos de sensibilização, comprometimento e consciência sanitária, possibilitando um exercício pleno da cidadania com melhoria na qualidade de vida.

Já o objetivo específico é difundir perante a comunidade escolar informações quanto à importância do cumprimento das legislações sanitárias e, também alertar os alunos e professores quanto aos riscos de doenças transmitidas por alimentos (DTA), provenientes do consumo de produtos de origem animal oriundas de produção informal.

9.2 - Universo de ação



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Escolas da rede pública de ensino municipal, preferencialmente no meio rural com a participação de crianças entre 10 a 12 anos, do 5º ano do ensino fundamental II.

9.3 - Executores

Professores, servidores do INDEA das ULE especificadas no projeto, de acordo com os municípios escolhidos.

9.4 - Procedimentos

9.4.1 - Sensibilização

O primeiro passo será sensibilizar a Secretaria de Educação do Município, com ênfase especial nos diretores e professores das escolas selecionadas para a implementação do plano. A sensibilização será conduzida por servidores da Unidade Local de Execução (ULE) do INDEA nos municípios selecionados para o desenvolvimento do Projeto. Nesse primeiro contato, será realizada uma reunião com o objetivo de apresentar as ações e os benefícios que o projeto poderá oferecer à comunidade escolar e às pessoas em seu entorno. Consideramos que esse momento de sensibilização e engajamento dos parceiros é essencial para garantir o sucesso do Projeto.

9.4.2 - Responsabilidades e Ações do INDEA/MT

A Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA) é responsável pela elaboração, desenvolvimento do projeto, a criação, a orientação, implementação e avaliação dos processos enviados pelas escolas participantes.

As Unidades Regionais de Supervisão (URS) devem garantir que as ações locais estejam alinhadas com as diretrizes estabelecidas e que sejam executadas de acordo com as exigências estabelecidas para o bom desempenho das atividades. Além disso, a URS deve atuar como apoio, oferecendo informações para que as unidades locais cumpram suas responsabilidades corretamente.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

A Unidade Local de Execução (ULE) de cada município deverá participar ativamente no projeto, assumindo também a responsabilidade pela organização e conferência dos documentos obrigatórios, relacionados ao processo de participação das escolas.

A equipe de Educação Sanitária do INDEA/MT realizará uma apresentação teórico-prática, destacando as principais atividades desenvolvidas pela instituição, com ênfase na saúde pública e na inspeção sanitária de produtos de origem animal. As atividades práticas serão desenvolvidas com o objetivo de facilitar a assimilação do conteúdo pelas crianças, promovendo um aprendizado mais dinâmico e eficaz. Tal equipe é montada a partir dos profissionais da URS e determinada pelo Gerente Regional, tendo, obrigatoriamente, pelo menos um servidor Médico Veterinário.

9.4.3 - Responsabilidades e Ações das Escolas

Nas escolas, os professores serão responsáveis por organizar a agenda de atividades teóricas e práticas de forma que não interfira na grade curricular anual.

A escola deverá desenvolver em sala de aula os assuntos pertinentes ao projeto de forma que as atividades se tornem uma experiência de aprendizado enriquecedora e aplicada, estimulando a curiosidade e o interesse dos alunos em conhecer mais sobre o plano proposto. Essas atividades devem ser planejadas para que os alunos se envolvam ativamente com os temas do projeto, não apenas absorvendo informações, mas também praticando e refletindo sobre o conteúdo, podendo ser realizadas leitura de textos para sensibilização, debates e discussões, pesquisas, e exibição de vídeos.

Todos os alunos participantes das atividades deverão elaborar um trabalho que inclua um desenho livre e um pequeno texto de no mínimo 30 palavras, utilizando suas próprias palavras para expressar o entendimento sobre os temas abordados.

As escolas devem compilar todos os trabalhos elaborados pelos alunos e encaminhá-los à unidade local do INDEA para avaliação e acompanhamento do projeto. A partir dessas produções dos alunos, o INDEA poderá avaliar o cumprimento das diretrizes



estabelecidas, além de monitorar o impacto do projeto na educação e na conscientização dos alunos sobre segurança alimentar e inspeção sanitária.

9.4.4 - Avaliação e Seleção

Como instrumentos de avaliação, serão utilizados relatórios preenchidos pela equipe de Educação Sanitária do INDEA e pelos professores, além da análise das atividades realizadas pelos alunos.

Os alunos acompanhados por seus professores durante todo o “Projeto de Educação Sanitária na Escola”, serão avaliados pela equipe de Educação Sanitária durante as palestras quanto ao interesse, a participação e o desempenho nas atividades orais, escritas e práticas.

Os conteúdos explorados também serão analisados com base nos trabalhos e atividades aplicadas em sala de aula ao longo do período de desenvolvimento, além das informações colhidas com os responsáveis de cada turma.

Os critérios de avaliação considerarão os seguintes itens:

1. Entendimento dos temas apresentados;
2. Criatividade;
3. Análise gramatical;
4. Identificação do aluno.

Todos os trabalhos realizados pelos alunos, devidamente digitalizados, deverão ser encaminhados à Unidade Local de Execução (ULE) para compor o processo por meio do sistema SIGADOC.

A avaliação do primeiro, segundo e terceiro lugar dos trabalhos apresentados pelos alunos não estará vinculada ao Município, à escola ou ao professor a que pertencem. Assim, alunos de diferentes escolas e Municípios poderão ser premiados, mesmo que seus professores ou escolas não tenham cumprido integralmente os critérios de avaliação.

Como critério de desempate, caso todas as escolas e professores tenham cumprido todos os critérios de avaliação, a premiação será direcionada ao professor e à escola do aluno cujo trabalho for escolhido em primeiro lugar.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

A equipe de Educação Sanitária ficará responsável pela distribuição de squeezez (garrafinhas de água) como forma de presente para cada aluno participante do projeto. A entrega ocorrerá durante as atividades organizadas pela equipe, com o objetivo de reforçar o engajamento dos alunos e promover os valores do projeto.

A premiação dos vencedores será organizada e realizada pelas URS (Unidades Regionais de Supervisão), que terão a responsabilidade de conduzir todas as etapas da entrega de prêmios, garantindo que o reconhecimento dos vencedores seja feito de maneira organizada e eficiente.

Os vencedores terão seus trabalhos divulgados por meio de mídias sociais, bem como nos veículos de comunicação locais, como rádios e jornais. Essa estratégia visa dar visibilidade às produções, valorizar os esforços dos participantes e reforçar a importância do projeto junto à comunidade.

A conclusão do projeto em cada escola contará com a participação ativa dos alunos, que terão a oportunidade de expressar o conhecimento adquirido por meio de desenhos livres acompanhados de um pequeno texto sobre o tema abordado. Esta atividade é realizada de forma contínua durante o ano.

10.0 - PROCEDIMENTOS DE HABILITAÇÃO E DESABILITAÇÃO DE ESTABELECIMENTOS E PRODUTOS AO SISBI/POA

10.1 - Objetivo

Descrever os procedimentos para habilitação ou desabilitação dos estabelecimentos e produtos ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), registrados no SISE/MT.

10.2 - Universo de ação

A todos os estabelecimentos que pretendem aderir e/ou se encontram registrados no SISE/MT e desejam integrar-se ao SISBI.



10.3 - Executores

CISPOA, através de seus servidores.

10.4 - Procedimentos

10.4.1 - Habilitação ao SISBI-POA para estabelecimentos registrados no SISE/MT

Todo processo deve ter início com a manifestação da indústria relacionada à intenção de habilitação ao SISBI-POA, devendo ser procedido por meio de Ofício, encaminhado em formato digital (PDF) através do sistema de protocolo do Estado de Mato Grosso – SIGADOC, direcionado à CISPOA, podendo ser por e-mail ou protocolado na Unidade Local de Execução (ULE) do seu município.

Ao receber esta manifestação, o Coordenador da CISPOA direciona à profissional responsável por aquela indústria, para agendamento da auditoria local. A auditoria ocorre com ênfase nos Programas de Autocontrole, para verificação do real controle da indústria sobre seus processos.

Em caso de migração de estabelecimentos com SIF para SISBI/POA, seguem-se as orientações constantes no SEI_MAPA - 32416717 - Ofício - Circular Conjunto (Procedimentos de migração de estabelecimentos entre esferas de inspeção, no âmbito do SISBI-POA e do SIF e, avaliação de uso de rotulagem remanescente).

A equipe de auditoria é determinada pela CISPOA e composta por, no mínimo, dois (02) Fiscais Estaduais com perfil em Medicina Veterinária, podendo ser lotados na CISPOA ou em ULE diferente do qual o estabelecimento a ser auditado pertence.

Durante a auditoria, se forem constatadas irregularidades graves, o estabelecimento poderá sofrer as sanções cabíveis, que deverão ser aplicadas pela CISPOA.

Após a auditoria, é emitido Relatório de Auditoria no sistema informatizado InspecaoWeb, do INDEA/MT, o qual permite a resposta, pela indústria, de cada item considerado não conforme – Plano de Ação – constando ações imediatas, corretivas e



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

preventivas, além dos respectivos prazos de atendimento. Este é analisado e tais prazos são acompanhados para indicação da referida indústria ao SISBI/POA.

O SISE/MT poderá emitir parecer favorável à habilitação do estabelecimento ao SISBI, registrando no Relatório de auditoria, ainda que forem constatados itens não conformes, desde que não sejam constatadas graves não conformidades e/ou que coloquem a saúde pública em risco. No mesmo Relatório, poderá ser registrado o parecer desfavorável, em casos de itens não conformes graves ou pendências de natureza diversa que impossibilitem a indicação da indústria.

Em se tratando de indicação imediata ou após o cumprimento dos prazos contidos no Plano de ação, a indústria é orientada a completar o cadastro na plataforma SGE e incluir os rótulos dos produtos autorizados, com a chancela do SISBI.

Após o deferimento para habilitação, o Plano de Trabalho é alterado com a inclusão da referida indústria. Todos estes procedimentos ocorrem caso a indústria seja de categoria de estabelecimentos de acordo com o escopo aprovado pelo MAPA.

Por fim, é emitido Certificado, conforme modelo fornecido pelo Ministério da Agricultura, Abastecimento e Pecuária.

Para estabelecimentos sob inspeção permanente, é realizado Termo de Cooperação Técnica com a prefeitura municipal de alocação da indústria, para cessão de um profissional Médico Veterinário concursado ou contratado por processo seletivo, que exercerá a inspeção sanitária. Apenas após a conclusão deste processo que há a efetiva habilitação da indústria.

São critérios obrigatórios para parecer favorável à adesão ao SISBI, além do cumprimento da legislação e determinações do SISE/MT:

- a) Implantação do APPCC (Art.6º inciso 4º do Decreto 5.741/2006).
- b) Cadastro ativo no sistema e-SISBI.
- c) Produto Registrado no sistema informatizado InspecaoWeb, com a logomarca do SISBI.
- d) Resultados conformes de análises laboratoriais.
- e) Ausência de sanções administrativas (suspensão de registro, entre outras).



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

10.4.2 - Habilitação ao SISBI-POA para estabelecimentos novos ou migrados de outros serviços de inspeção para o SIE, concomitantemente.

Para estabelecimentos novos no SISE/MT ou migrados de outros serviços de inspeção que almejam a adesão ao SISBI, deverão seguir os procedimentos de registro de estabelecimentos e produtos e atendimento dos critérios acima descritos.

10.4.3 - Habilitação de produtos

Todos os produtos produzidos pela indústria auditada devem ser registrados no sistema informatizado InspecaoWeb e, estes, são analisados conforme sua nomenclatura oficial, formulação, rótulo, entre outros. Após o deferimento do registro destes produtos, a indústria que tiver o parecer favorável para sua indicação ao SISBI/POA, poderá inseri-los no sistema e-SISBI/SGE, para aprovação pelo SISE/MT e consequente permissão para comercialização em âmbito nacional.

10.4.4 - Auditoria de manutenção do SISBI-POA

Todas as indústrias registradas no SISE/MT são auditadas anualmente, incluindo as habilitadas no SISBI/POA. O cronograma de auditorias depende da agenda dos Fiscais Estaduais e da rota a ser seguida.

Os estabelecimentos novos ou migrados de outros Serviços de Inspeção são auditados, no mínimo, após seis meses de funcionamento, podendo se estender até um ano.

Os monitores responsáveis pelas indústrias a serem auditadas são informados para acompanharem, contudo, a indústria não é informada, tampouco seu Responsável Técnico, para que haja menores possibilidades de manipulação dos documentos e procedimentos.

Durante a auditoria, são acompanhadas as atividades rotineiras da indústria e verificados todos os procedimentos operacionais. Após a visita, são analisados os documentos e registros para cotejamento com o encontrado, sendo esta a ênfase neste tipo de auditoria. Em todas as indústrias, é preenchido relatório respectivo e específico quanto à categoria de estabelecimento.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Nenhuma auditoria ocorre sem o acompanhamento do responsável indicado pela indústria.

Caso sejam constatadas irregularidades graves, a indústria poderá sofrer sanções cabíveis, aplicadas pelos Fiscais Estaduais responsáveis.

Nos estabelecimentos sob inspeção permanente, é preenchido relatório específico que trata sobre as condições da equipe de inspeção e atuação do profissional ora lotado. Em caso de irregularidades quanto à conduta do profissional, relata-se à Prefeitura Municipal cooperada para a tomada de providências cabíveis.

Após a finalização do relatório, é realizada reunião com os responsáveis pela indústria, informando a forma e o prazo de resposta, elencando pontos importantes encontrados pela equipe.

Não apenas o APPCC, mas todos os Programas de autocontrole da indústria deverão estar em consonância com a legislação e os registros deverão condizer com a realidade encontrada para a manutenção do SISBI. Levam-se em consideração, também, as análises laboratoriais e possíveis sanções sofridas.

10.4.5 - Desabilitação do SISBI-POA

Em casos de contradições ou inconsistências observadas durante o processo de auditoria ou ainda a perda de controle dos processos da indústria, a CISPOA, através de seu coordenador poderá suspender a habilitação ao SISBI/POA ou até mesmo o registro do estabelecimento.

Da mesma forma que a indústria toma conhecimento da habilitação através do Certificado, para a desabilitação também é comunicada, porém através de Ofício resultante de processo administrativo interno, constando a motivação e a data da suspensão. Desta forma, a indústria é desabilitada no sistema e-SISBI e os rótulos, com a chancela do SISBI, são apreendidos, podendo ficar sob tutela da própria indústria até que a situação seja resolvida. Esta atividade é realizada de forma contínua durante o ano.



11.0 - CREDENCIAMENTO/DESCREDENCIAMENTO DE EMPRESAS TERCEIRIZADAS.

11.1 – Objetivo

Tem a finalidade de disciplinar a questão sanitária e tributária, através do cadastramento de empresas terceirizadas (marchantes, açougues, supermercados, etc.) em estabelecimentos registrados no SISE/MT, possibilitando aos mesmos, a emissão de documento sanitário correspondente a sua categoria, como prestador de serviços.

11.2 - Universo de ação

Todos os municípios dentro do Estado de Mato Grosso, que possuam estabelecimentos de abate registrados no SISE/MT.

11.3 – Executores

CISPOA, através de seus servidores.

11.4 – Procedimentos

Os estabelecimentos registrados no SISE/MT, que realizam prestação de serviço para terceiros, deverão preencher o formulário denominado **Solicitação de Credenciamento/Descredenciamento de Firms Terceirizadas junto ao INDEA/MT**, presente no site do INDEA, na aba Coordenadorias – Inspeção de Produtos de Origem Animal (Formulários), onde constará o dado da Razão Social, da Inscrição Estadual, do CNPJ e endereço completo da empresa terceirizada, além de outras informações.

Este documento depois de preenchido, deverá ser protocolizado na ULE de origem e encaminhado através do SIGADOC à CISPOA, que de posse do documento, incluirá esta nova empresa no sistema de informatização do INDEA - SINDESA, possibilitando a partir daí, a emissão de documento sanitário de acordo com a categoria do



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

respectivo estabelecimento, em nome da empresa recém-cadastrada, constando a empresa registrada no SISE.

Se houver rompimento do acordo comercial, a empresa registrada no SISE, detentora do cadastro daquela empresa, deverá solicitar imediatamente ao INDEA/MT, o descredenciamento da terceirizada, utilizando o mesmo formulário que propiciou o credenciamento.

A empresa terceirizada poderá solicitar cadastro em um ou mais estabelecimentos de abate registrados no SISE/MT. Esta atividade é realizada de forma contínua durante o ano.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXOS



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO I
MODELO DE REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO DE PROJETO DE
CONSTRUÇÃO; REFORMA OU AMPLIAÇÃO

Sr. (a) Presidente do INDEA/MT

Pelo presente a empresa denominada _____,
nome fantasia: _____, CNPJ
nº _____, sediada no
endereço _____
_____ município de _____ - MT,
e-mail _____, telefone () _____.

Vem requerer a V. S. ^a:

- () INSPEÇÃO PRÉVIA DO TERRENO
- () APRECIÇÃO DE PROJETO
- () APROVAÇÃO DE REGISTRO NO SISE/MT

Local e data: _____

Assinatura do Requerente



ANEXO II
MEMORIAL ECONÔMICO- SANITÁRIO DE ESTABELECIMENTOS DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

- 01 - Nome da firma (Razão Social)
- 02 – Nome do proprietário, arrendatário ou responsável pelo estabelecimento (Discriminar opção)
- 03 – Denominação do estabelecimento
- 04 - Categoria do estabelecimento.
- 05 – Se estabelecimento de abate, descrever espécies de animais que pretende abater
- 06 – Método de atordoamento
- 07 – Capacidade máxima diária do estabelecimento:
 - a) abate
 - b) de industrialização dos diferentes produtos
 - c) recepção de matéria-prima
- 08 - Produtos que pretende fabricar
- 09 - Procedência da matéria-prima
- 10 - Mercados de consumo
- 11 - Número aproximado de empregados
- 12 - Maquinários e aparelhos a serem instalados e meios de transporte a serem empregados
- 13 - Água de abastecimento:
 - a) procedência e volume da vazão
 - b) processo de captação
 - c) sistema de tratamento
 - d) depósito e sua capacidade
 - e) distribuição
- 14 - Indicação de existência, nas proximidades, de curtume, fábricas de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais, que, por sua natureza produzam odores
- 15 – Instalações frigoríficas: capacidade das Câmaras de resfriamento em carcaças dependuradas e da estocagem, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores

NOTA: Os itens deste memorial deverão ser preenchidos detalhadamente pela firma requerente, destinando-se a qualquer estabelecimento de carnes e derivados.

_____, _____ de _____ de _____
(local) (data)

Assinatura do proprietário



ANEXO III MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

- 01 - Nome da firma, do proprietário ou arrendatário (Razão Social)
- 02 - Localização do estabelecimento (endereço completo)
- 03 - Área do terreno
- 04 - Área construída
- 05 - Pé direito
- 06 - Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc.
- 07 - Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências
- 08 - Separação entre dependências de elaboração dos produtos comestíveis dos não comestíveis
- 09 - Esquadrias e portas (dimensões e material)
- 10 - Telas à prova de moscas nas janelas e molas vaivém nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis; cortinas de ar nas portas e em outras aberturas
- 11 - Natureza do piso e material de impermeabilização nas paredes
- 12 - Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis
- 13- Dependências da Inspeção (sede e laboratórios)
- 14 - Natureza e revestimento das mesas; construção e revestimento interno dos tanques para salga
- 15 - Dependência para elaboração de subprodutos não comestíveis; localização, instalação e equipamentos
- 16 - Vestiários e refeitórios para operários
- 17 - Informação sobre banheiros e instalação sanitária
- 18 - Currais E anexos: pavimentação, declive, bebedouros, plataforma de inspeção, sala de necropsia e forno crematório

Local e data: _____

Responsável pelo projeto

Assinatura do proprietário



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO IV
MODELO DE SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

Sr. (a) Presidente;

Venho através de o presente solicitar a V. S. ^a alteração do da Razão Social do estabelecimento, registrado junto ao SISE sob o nº: _____ categoria: _____, localizada no município de _____, Estado de Mato Grosso.

Razão social anterior:

Razão social:

Nome fantasia:

CNPJ N°:

Inscrição Estadual N°:

Razão social atual:

Razão social:

Nome fantasia:

CNPJ N°:

Inscrição Estadual N°:

A presente solicitação se enquadra em todos os preceitos estabelecidos pelo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal no Estado de Mato Grosso.

Respeitosamente,

Local e data:

Proprietário/Responsável Pela Empresa



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO V
RELATÓRIOS DE MONITORIA DE PARA ESTABELECIMENTOS
PEDIÓDICOS DE DIFERENTES CATEGORIAS

Formulário: RELATÓRIO DE FÁBRICA DE LATICÍNIOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: MONITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A INDÚSTRIA POSSUI FORMULAÇÃO DE CADA PRODUTO, DISPONÍVEL, CONFORME APROVADO		
2. A INDÚSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL		
3. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.		
4. FREQUÊNCIA ADEQUADA DE ANÁLISES, CONFORME PLANO DE AMOSTRAGEM OU MEMORIAIS DESCRITIVOS DE FABRICAÇÃO.		
5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.		
6. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS LABORATORIAIS QUE COMPROVEM A INOCUIDADE DE SEUS PRODUTOS		
7. OS INGREDIENTES SÃO MANTIDOS NO LOCAL DE PREPARAÇÃO DO PRODUTO EM QUANTIDADES SUFICIENTES AO SEU CONSUMO POR PERÍODOS RESTRITOS?		
8. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?		
9. OS RESULTADOS OBTIDOS NAS ANÁLISES DO LEITE CRU SÃO LANÇADOS DIARIAMENTE NO SISTEMA INSPECAOWEB E ESTES CORRESPONDEM AS ANOTAÇÕES DA INDÚSTRIA?		
10. REALIZAÇÃO DE TODAS AS ANÁLISES DO LEITE PRECONIZADAS (TEMPERATURA, DENSIDADE 15°C, GORDURA %, EXTRATO SECO TOTAL (EST %), EXTRATO SECO DESENGORDURADO (ESD %), ACIDEZ °D E CRIOSCOPIA)		
11. TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. OS INSTRUMENTOS ESTÃO IDENTIFICADOS, EXISTE O PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE CALIBRAÇÃO OU AFRIÇÃO? EXISTEM REGISTROS/CERTIFICADOS?		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?		
2. AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SÃO SATISFATÓRIAS? PISOS/PAREDES/TUBULAÇÕES/FORROS/COBERTURAS/PORTAS, CONSTITUIDOS DE MATERIAIS ADEQUADOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.		
3. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS		
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.		
5. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.		
6. MANUTENÇÃO ADEQUADA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E OUTRAS ÁREAS.		
7. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?		
8. O LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (FÁBRICA DE EMBUTIDOS) ?		
9. O LOCAL PARA DESCANSO DOS FUNCIONÁRIOS E REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS E NÃO PROPORCIONA CONTAMINAÇÃO DOS UNIFORMES?		
10. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?		
11. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. AS MATÉRIAS-PRIMAS APRESENTAM AS EMBALAGENS ÍNTEGRAS E, SE ROMPIDAS, AINDA ESTÃO PROTEGIDAS POR PELÍCULA PLÁSTICA?		
2. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.		
3. EXISTE ENTRADA INDEPENDENTE PARA MATÉRIA PRIMA E SAÍDA DE PRODUTOS ACABADOS OU EM CASO NEGATIVO SÃO REALIZADAS EM HORÁRIOS DISTINTOS?		
4. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTOS DOCUMENTADOS DESCREVENDO O DESTINO DAS MATÉRIAS-PRIMAS REPROVADAS NO CONTROLE EFETUADO NA RECEPÇÃO.		
5. É VERIFICADO O USO DE PRODUTOS CONFORME IN 49/2006?		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS		
2. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS ATIVIDADES?		
3. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APOS O USO REGULAR?		
4. TODOS OS MANIPULADORES DISPOEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO A APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

CONTROLE DE TEMPERATURAS
1. A INDÚSTRIA CONTROLA E REGISTRA A TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E RECEBIDOS E ESTES ESTÃO NA TEMPERATURA ESPECIFICADA NO RÓTULO?
2. CAPTAÇÃO DE LEITE CRU REFRIGERADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 4° (TANQUE DE EXPANSÃO) E 7°C (TANQUE DE IMERSÃO)
3. EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE?
4. NO CARREGAMENTO É FEITO O CONTROLE HIGIÊNICO E DE TEMPERATURA DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES?
5. É VERIFICADA A TEMPERATURA DOS ESTERILIZADORES ANTES E DURANTE OS TRABALHOS?
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
1. AS ISCAS E ARMADILHAS SÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?
2. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO MANTIDAS DE MANEIRA A EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
3. HÁ EVIDÊNCIAS DE INFESTAÇÕES (CARÇAÇAS, ANIMAIS VIVOS, FEZES, NINHOS, URINA, PENAS, ETC...) VERIFICADA ATRAVÉS DE EXAME VISUAL OU COM LUZ?
4. OS PRAGUICIDAS UTILIZADOS POSSUEM REGISTRO NO MS OU MAPA?
5. TELAS CONTRA INSETOS ÍNTEGRAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO TODAS AS PORTAS, ABERTURAS E JANELAS EXTERNAS SÃO VEDADAS DE MODO A NÃO PERMITIR ENTRADA DE PRAGAS
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
2. INSTRUMENTOS DE CONTROLE EXISTENTES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE FUNCIONAMENTO.
3. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?
4. O TERMORREGISTRADOR ESTÁ FUNCIONANDO COM OS DEVIDOS REGISTROS?
5. OS RECIPIENTES USADOS NO ACONDICIONAMENTO OU RECOLHIMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS FORAM CONSTRUÍDOS COM MATERIAIS QUE PERMITEM A MANUTENÇÃO DE BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS?
6. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, COM AUSÊNCIA DE RUGOSIDADE, POROSIDADE, FENDAS, FALHAS, CANTOS MORTOS OU SOLDAS APARENTES.
7. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
8. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO
1. A EXAUSTÃO DE VAPORES É SUFICIENTE?
2. A INTENSIDADE E QUALIDADE DA ILUMINAÇÃO PERMITEM AVALIAR AS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS?
3. A VENTILAÇÃO É ADEQUADA DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSACÃO, NEVE E GELO?
4. LUZ NATURAL INCIDE DIRETAMENTE SOBRE OS INGREDIENTES, MATERIAS-PRIMAS OU PRODUTOS ACABADOS, INSTÁVEIS NESTAS CONDIÇÕES?
LABORATÓRIO E PLATAFORMA DE RECEPÇÃO
1. DISPONIBILIDADE DE MANUAIS DE BANCADA (DESCRIÇÃO DOS MÉTODOS ANALÍTICOS, MANUAL DE OPERAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, ETC...) ATUALIZADOS
2. EXISTE PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO (BPL) IMPLANTADO.
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
1. HÁ ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ACABADOS COM PRODUTOS AINDA EM PROCESSAMENTO?
2. O DISTÂNCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARÇAÇAS/PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DE FRIO?
3. O DISTÂNCIAMENTO ENTRE PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DO FRIO?
4. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
5. RESÍDUOS SÓLIDOS NO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO EM RECIPIENTES TAMPADOS (LIXEIRAS), DE FÁCIL LIMPEZA E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS CONSTANTEMENTE, USO DE SACOS DE LIXO APROPRIADOS.
PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO
1. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?
2. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?
3. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?
4. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
5. HÁ REGISTRO DE DATA E HORÁRIO EM QUE A VERIFICAÇÃO FOI REALIZADA?
6. O ESTABELECIMENTO ADOTA AS AÇÕES NECESSÁRIAS PARA ASSEGURAR QUE NENHUM PRODUTO COM RISCO A SAÚDE PÚBLICA CHEGUE AO CONSUMIDOR, EM CONSEQUÊNCIA DE DESVIOS DO PROCESSO?
7. O ESTABELECIMENTO CONSIDEROU, NA ANÁLISE DE PERIGOS, ALGUMA MODIFICAÇÃO SIGNIFICATIVA OCORRIDA NAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS OU EM RELAÇÃO AOS PRODUTOS?
8. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

9. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?
10. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
11. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
12. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
13. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
14. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
15. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
16. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
17. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
18. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
19. OS REGISTROS GERADOS NO MONITORAMENTO SÃO REVISADOS PELO ESTABELECIMENTO?
20. OS REGISTROS SÃO MANTIDOS NO ESTABELECIMENTO POR 12 MESES ALÉM DO PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A DILUIÇÃO DOS PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO, TEMPO DE CONTATO E MODO DE USO/APLICAÇÃO OBEDECEM ÀS INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE.
2. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?
3. O ESTABELECIMENTO EXECUTOU OS PROCEDIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS, PREVISTOS NO PPHO, ANTES DO INÍCIO DAS OPERAÇÕES?
4. O ESTABELECIMENTO POSSUI REGISTROS, ASSINADOS E DATADOS, DOCUMENTANDO A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
5. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
6. OS AGENTES DE LIMPEZA, SANITIZANTES E PRODUTOS QUÍMICOS (LUBRIFICANTES E OUTROS) UTILIZADOS NO ESTABELECIMENTO SÃO ATOXICOS, NÃO TRANSFEREM ODORE OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?
7. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
8. PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO IDENTIFICADOS E GUARDADOS EM LOCAL ADEQUADO.
9. USO DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS PRÓPRIOS PARA A LIMPEZA (TIPO, FORMATO, MATERIAL DE CONSTITUIÇÃO).
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
1. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?
2. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO
1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.
SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS
1. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO ÀS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
2. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
3. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
4. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?
TRANSPORTE
1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE ESTÃO LIMPOS, HIGIENIZADOS E SEM O PERMEIO DE PRODUTOS DE NATUREZAS DISTINTAS (RESFRIADOS, CONGELADOS, CONSERVAS, PRODUTOS DE SALICARIA E OUTROS)?
2. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO CONSTRUÍDOS E, SE FOR O CASO, DOTADOS DE EQUIPAMENTOS, QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA?
3. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?
4. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS
1. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
3. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCEN PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPRÓPRIOS?
4. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
5. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
2. OS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA SÃO FECHADOS E VEDADOS COM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA?
3. POSSUI DOSADOR AUTOMÁTICO DE CLORO, com alarme sonoro, FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE E O POSICIONAMENTO É ANTES DO ARMAZENAMENTO?
4. VOLUME E PRESSÃO DE ÁGUA SÃO SUFICIENTES?
5. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. A DRENAGEM DAS ÁGUAS DE PIAS E ESTERILIZADORES É CANALIZADA DIRETAMENTE PARA O ESGOTO?

ÁREAS EXTERNAS

1. A LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DAS ÁREAS EXTERNAS ESTÃO SATISFATÓRIAS?
2. FOSSAS, REDE PÚBLICA DE ESGOTOS, CAIXAS DE GORDURA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONAMENTO.
3. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: **RELATÓRIO DE ENTREPOSTO DE PRODUTOS CÂRNEOS** Classificação: **INSPECAO** Tipo: **MONITORIA**

ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE

1. A FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS RESPEITA O PRECONIZADO PELA INDÚSTRIA, CONSTANTE NOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE
2. A INDÚSTRIA POSSUI FORMULAÇÃO DE CADA PRODUTO, DISPONÍVEL, CONFORME APROVADO
3. A INDÚSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL
4. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.
5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.
6. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS QUE COMPROVEM A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
7. OS INGREDIENTES SÃO MANTIDOS NO LOCAL DE PREPARAÇÃO DO PRODUTO EM QUANTIDADES SUFICIENTES AO SEU CONSUMO POR PERÍODOS RESTRITOS?
8. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?
9. TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?
10. TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?
11. É POSSÍVEL IDENTIFICAR COM FACILIDADE OS PRODUTOS ACABADOS ESTOCADOS ENTRE OS MAIS ANTIGOS E OS MAIS NOVOS?

CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)

1. OS INSTRUMENTOS ESTÃO IDENTIFICADOS, EXISTE O PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE CALIBRAÇÃO OU AFERIÇÃO? EXISTEM REGISTROS/CERTIFICADOS?

CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA

1. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
2. AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SÃO SATISFATÓRIAS? PISOS/PAREDES/TUBULAÇÕES/FORROS/COBERTURAS/PORTAS; CONSTITUIDOS DE MATERIAIS ADEQUADOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.
3. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.
5. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
6. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?
7. O LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (FÁBRICA DE EMBUTIDOS) ?
8. O LOCAL PARA DESCANSO DOS FUNCIONÁRIOS E REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS E NÃO PROPORCIONA CONTAMINAÇÃO DOS UNIFORMES?
9. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?
10. O SISTEMA DE ACOPLAMENTO DOS VEÍCULOS (ALMOFADÕES) ESTÁ SATISFATÓRIO?

CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM

1. AS MATÉRIAS PRIMAS CONTIDAS NOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO ACOMPANHADAS DO RESPECTIVO DOCUMENTO SANITÁRIO, EM QUE ESTEJAM PREENCHIDOS TODOS OS DETALHES PERTINENTES À SUA CORRETA IDENTIFICAÇÃO?
2. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.
3. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.
4. EXISTE ENTRADA INDEPENDENTE PARA MATÉRIA PRIMA E SAÍDA DE PRODUTOS ACABADOS OU EM CASO NEGATIVO SÃO REALIZADAS EM HORÁRIOS DISTINTOS?
5. EXISTE SEPARAÇÃO ENTRE O ARMAZENAMENTO DE EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS?
6. MATÉRIAS-PRIMAS REJEITADAS SÃO IDENTIFICADAS, FECHADAS E ARMAZENADAS EM LOCAL APROPRIADO?
7. É VERIFICADO O USO DE PRODUTOS CONFORME IN 49/2006?

CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS

1. A INDÚSTRIA RESTRINGE O TRÂNSITO DE FUNCIONÁRIOS DE SETORES DE ALTA CARGA BACTERIANA PARA A ÁREA LIMPA
2. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL?
3. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS ATIVIDADES?
4. LAVAGEM CUIDADOSA DAS MÃOS E BOTAS ANTES DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?
5. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APOS O USO REGULAR?
6. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MEDICO RELACIONADO A APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

CONTROLE DE TEMPERATURAS
1. A CLIMATIZAÇÃO DO SETOR MANTÉM A TEMPERATURA PREVISTA EM LEGISLAÇÃO PARA DIFERENTES SETORES?
2. A CÂMARA DE DESCANSO DE MASSA MANTÉM A TEMPERATURA A 0°C?
3. A INDÚSTRIA CONTROLA E REGISTRA A TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E RECEBIDOS E ESTES ESTÃO NA TEMPERATURA ESPECIFICADA NO RÓTULO?
4. A INDÚSTRIA MONITORA A TEMPERATURA DAS MATERIAS PRIMAS NA ENTRADA E SAÍDA DA DESOSSA DIARIAMENTE? E ESTÁ ADEQUADA?
5. EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE?
6. OS ESTERILIZADORES (MÓVEIS E/OU FIXOS) SÃO MONITORADOS DIARIAMENTE? (TEMPERATURA MÍNIMA 82,2°C)
7. TODOS OS AMBIENTES DE TRÂNSITO DE MATERIAS-PRIMAS E PRODUTOS, A PARTIR DO SEU RESFRIAMENTO, TEM TEMPERATURAS CONTROLADAS, DENTRO DOS PARÂMETROS FIXADOS?
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
1. AS ISCAS E ARMADILHAS ESTÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?
2. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO MANTIDAS DE MANEIRA A EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES ?
3. HÁ EVIDÊNCIAS DE INFESTAÇÕES (CARÇAÇAS, ANIMAIS VIVOS, FEZES, NINHOS, URINA, PENAS, ETC...) VERIFICADA ATRAVÉS DE EXAME VISUAL OU COM LUZ?
4. OS PRAGUICIDAS SÃO APROVADOS PARA USO EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (INSERIR O Nº de registro no MAPA ou MS).
5. TELAS CONTRA INSETOS ÍNTEGRAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO TODAS AS PORTAS, ABERTURAS E JANELAS EXTERNAS SÃO VEDADAS DE MODO A NÃO PERMITIR ENTRADA DE PRAGAS
DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS/VENENOS
1. ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS PRAGUICIDAS/VENENOS (chaveados).
2. TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS ESTÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS INDIVIDUALMENTE E EM GRUPO E POSSUEM INSTRUÇÃO DE USO?
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAGÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
2. EXISTE LOCAL ESPECÍFICO E ADEQUADO PARA ESTOCAGEM DO PRODUTO ACABADO?
3. INSTRUMENTOS DE CONTROLE EXISTENTES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE FUNCIONAMENTO.
4. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?
5. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, COM AUSÊNCIA DE RUGOSIDADE, POROSIDADE, FENDAS, FALHAS, CANTOS MORTOS OU SOLDAS APARENTES.
6. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO
1. A EXAUSTÃO DE VAPORES É SUFICIENTE?
2. A VENTILAÇÃO É ADEQUADA DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSAÇÃO, NEVE E GELO?
3. LUZ NATURAL INCIDE DIRETAMENTE SOBRE OS INGREDIENTES, MATERIAS-PRIMAS OU PRODUTOS ACABADOS, INSTÁVEIS NESTAS CONDIÇÕES?
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
1. OS PRODUTOS CONGELADOS/RESFRIADOS ATINGEM AS TEMPERATURAS PRECONIZADAS ANTES DE ENTRAREM NAS CÂMARAS DE ESTOCAGEM?
2. A ORGANIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS É ADEQUADA?
3. EXISTE SEPARAÇÃO ADEQUADA ENTRE PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA?
4. HÁ ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ACABADOS COM PRODUTOS AINDA EM PROCESSAMENTO?
5. O DISTÂNCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARÇAÇAS/PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DE FRIO?
6. RESÍDUOS SÓLIDOS NO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO EM RECIPIENTES TAMPADOS (LIXEIRAS), DE FÁCIL LIMPEZA E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS CONSTANTEMENTE, USO DE SACOS DE LIXO APROPRIADOS.
7. TODOS OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO DEPOSITADOS SOBRE ESTRADOS OU PRATELEIRAS DE MATERIAL HIGIENIZÁVEL?
PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO
1. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?
2. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?
3. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?
4. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
5. HÁ REGISTRO DE DATA E HORÁRIO EM QUE A VERIFICAÇÃO FOI REALIZADA?
6. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?
7. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

8. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
9. O ESTABELECIMENTO POSSUI EMBASAMENTO PARA A TOMADA DE DECISÕES DURANTE A REAVALIAÇÃO?
10. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
11. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
12. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
13. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
14. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
15. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
16. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
17. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
18. OS REGISTROS GERADOS NO MONITORAMENTO SÃO REVISADOS PELO ESTABELECIMENTO?

PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO

1. A DILUIÇÃO DOS PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO, TEMPO DE CONTATO E MODO DE USO/APLICAÇÃO OBEDECEM ÀS INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE.
2. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?
3. DETERGENTES E SANITIZANTES DE USO DIÁRIO ARMazenados ADEQUADAMENTE
4. NO CASO DA DESOSSA DE MAIS DE UMA ESPÉCIE, É REALIZADA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES ENTRE A DESOSSA DAS DIFERENTES ESPÉCIES?
5. O ESTABELECIMENTO EXECUTOU OS PROCEDIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS, PREVISTOS NO PPHO, ANTES DO INÍCIO DAS OPERAÇÕES?
6. O ESTABELECIMENTO POSSUI REGISTROS, ASSINADOS E DATADOS, DOCUMENTANDO A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
7. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
8. OS AGENTES DE LIMPEZA, SANITIZANTES E PRODUTOS QUÍMICOS (LUBRIFICANTES E OUTROS) UTILIZADOS NO ESTABELECIMENTO SÃO ATÓXICOS, NÃO TRANSFEREM ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?
9. PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO AUTORIZADOS PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE.
10. PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO IDENTIFICADOS E GUARDADOS EM LOCAL ADEQUADO.
11. REFUGOS E RESTOS DE PRODUTOS SÃO REMOVIDOS DA ÁREA DE FABRICAÇÃO COM A FREQUÊNCIA ADEQUADA.
12. USO DE DIFERENTES UTENSÍLIOS DE LIMPEZA EM DIFERENTES SETORES DE PRODUÇÃO DE MATERIAIS PRÓPRIOS PARA A LIMPEZA (TIPO, FORMATO, MATERIAL DE CONSTITUIÇÃO).

PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

1. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?
2. A SERRA CIRCULAR É ESTERILIZADA NA FREQUÊNCIA ADEQUADA?
3. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS SÃO PREVIAMENTE APROVADAS, DE PRIMEIRO USO?
4. AS FACAS SÃO DEVIDAMENTE LAVADAS, ESTERILIZADAS E TROCADAS?
5. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.
6. DURANTE A OBTENÇÃO DA CARÇA/MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?
7. HÁ MANIPULAÇÃO DE CAIXAS, TESTEIRAS E OUTRAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO?
8. OS PRODUTOS SÃO ARMazenados OBSERVANDO A SEPARAÇÃO ESTRITA POR DESTINO, LOTE OU PARTIDA, A LIBERAÇÃO PREFERENCIAL DOS PRODUTOS MAIS ANTIGOS, PERMITE UM EXERCÍCIO DA RASTREABILIDADE E AINDA SÃO OBJETO DE UM INVENTÁRIO PERMANENTE E DINÂMICO, COM IDENTIFICAÇÃO IMEDIATA DE SUA LOCALIZAÇÃO, ATRAVÉS "LAYOUT" ESPECÍFICO?
9. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.

REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO

1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?

RESPONSÁVEL TÉCNICO

1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.

SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS

1. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO ÀS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
2. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
3. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
4. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
5. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?

TRANSPORTE



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE ESTÃO LIMPOS, HIGIENIZADOS E SEM O PERMEIO DE PRODUTOS DE NATUREZAS DISTINTAS (RESFRIADOS, CONGELADOS, CONSERVAS, PRODUTOS DE SALSICHARIA E OUTROS)?
2. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO CONSTRUÍDOS E, SE FOR O CASO, DOTADOS DE EQUIPAMENTOS, QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA?
3. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?
4. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.
5. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

1. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
3. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPRÓPRIOS?
4. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
5. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
2. OS RESERVATÓRIOS e o sistema de captação DE ÁGUA ESTÃO FECHADOS E VEDADOS?
3. POSSUI DOSADOR AUTOMÁTICO DE CLORO, com alarme sonoro, FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE E O POSICIONAMENTO É ANTES DO ARMAZENAMENTO?
4. VOLUME E PRESSÃO DE ÁGUA SÃO SUFICIENTES?
5. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. A DRENAGEM DAS ÁGUAS DE PIAS E ESTERILIZADORES É CANALIZADA DIRETAMENTE PARA O ESGOTO?

ÁREAS EXTERNAS

1. FOSSAS, REDE PÚBLICA DE ESGOTOS, CAIXAS DE GORDURA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONAMENTO.
2. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?
3. ÁREAS DE CIRCULAÇÃO E DE ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS SÃO SUFICIENTES E ADEQUADAMENTE PAVIMENTADAS E MANTIDAS



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: RELATORIO DE ENTREPOSTO DE PESCADOS	Classificação: INSPECAO	Typo: MONITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS RESPEITA O PRECONIZADO PELA INDÚSTRIA, CONSTANTE NOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE		
2. A INDÚSTRIA POSSUI FORMULAÇÃO DE CADA PRODUTO, DISPONÍVEL, CONFORME APROVADO		
3. A INDUSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATERIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL		
4. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.		
5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.		
6. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS QUE COMPROVEM A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
7. OS INGREDIENTES SÃO MANIPULADOS E EMPREGADOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE USO NA FORMULAÇÃO APROVADA?		
8. TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?		
9. É POSSÍVEL IDENTIFICAR COM FACILIDADE OS PRODUTOS ACABADOS ESTOCADOS ENTRE OS MAIS ANTIGOS E OS MAIS NOVOS?		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. OS INSTRUMENTOS ESTÃO IDENTIFICADOS, EXISTE O PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE CALIBRAÇÃO OU AFRIÇÃO? EXISTEM REGISTROS/CERTIFICADOS?		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?		
2. AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SÃO SATISFATÓRIAS? PISOS/PAREDES/TUBULAÇÕES/FORROS/COBERTURAS/PORTAS; CONSTITUÍDOS DE MATERIAIS ADEQUADOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.		
3. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS		
4. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.		
5. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?		
6. O LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (FÁBRICA DE EMBUTIDOS) ?		
7. O LOCAL PARA DESCANSO DOS FUNCIONARIOS E REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS E NÃO PROPORCIONA CONTAMINAÇÃO DOS UNIFORMES?		
8. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?		
9. O SISTEMA DE ACOPLAMENTO DOS VEÍCULOS (ALMOFADÕES) ESTÁ SATISFATÓRIO?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. AS MATÉRIAS PRIMAS CONTIDAS NOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO ACOMPANHADAS DO RESPECTIVO DOCUMENTO SANITÁRIO, EM QUE ESTEJAM PREENCHIDOS TODOS OS DETALHES PERTINENTES À SUA CORRETA IDENTIFICAÇÃO?		
2. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.		
3. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.		
4. EXISTE ENTRADA INDEPENDENTE PARA MATERIA PRIMA E SAÍDA DE PRODUTOS ACABADOS OU EM CASO NEGATIVO SÃO REALIZADAS EM HORARIOS DISTINTOS?		
5. EXISTE SEPARAÇÃO ENTRE O ARMAZENAMENTO DE EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS?		
6. MATÉRIAS-PRIMAS REJEITADAS SÃO IDENTIFICADAS, FECHADAS E ARMAZENADAS EM LOCAL APROPRIADO?		
7. É VERIFICADO O USO DE PRODUTOS CONFORME IN 49/2006?		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. A INDÚSTRIA RESTRINGE O TRÂNSITO DE FUNCIONÁRIOS DE SETORES DE ALTA CARGA BACTERIANA PARA A ÁREA LIMPA		
2. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS		
3. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS ATIVIDADES?		
4. LAVAGEM CUIDADOSA DAS MÃOS E BOTAS ANTES DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?		
5. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSARIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APOS O USO REGULAR?		
6. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO À APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.		
CONTROLE DE TEMPERATURAS		
1. A CLIMATIZAÇÃO DO SETOR MANTEM A TEMPERATURA PREVISTA EM LEGISLAÇÃO PARA DIFERENTES SETORES?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

2. A INDÚSTRIA CONTROLA E REGISTRA A TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E RECEBIDOS E ESTES ESTÃO NA TEMPERATURA ESPECIFICADA NO RÓTULO?
3. EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE?
4. OS ESTERILIZADORES (MÓVEIS E/OU FIXOS) SÃO MONITORADOS DIARIAMENTE? (TEMPERATURA MÍNIMA 82,2°C)

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

1. AS ISCAS E ARMADILHAS ESTÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?
2. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO MANTIDAS DE MANEIRA A EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
3. HÁ EVIDÊNCIAS DE INFESTAÇÕES (CARÇAÇAS, ANIMAIS VIVOS, FEZES, NINHOS, URINA, PENAS, ETC...) VERIFICADA ATRAVÉS DE EXAME VISUAL OU COM LUZ?
4. OS PRAGUICIDAS UTILIZADOS POSSUEM REGISTRO NO MS OU MAPA?
5. TELAS CONTRA INSETOS ÍNTEGRAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO TODAS AS PORTAS, ABERTURAS E JANELAS EXTERNAS SÃO VEDADAS DE MODO A NÃO PERMITIR ENTRADA DE PRAGAS

DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS/VENENOS

1. ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS PRAGUICIDAS/VENENOS (chaveados).
2. TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS ESTÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS INDIVIDUALMENTE E EM GRUPO E POSSUEM INSTRUÇÃO DE USO?

EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL

1. A CANDLE TABLE "MESA DE LUZ" ESTÁ EM PLENO FUNCIONAMENTO?
2. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
3. EXISTE LOCAL ESPECÍFICO E ADEQUADO PARA ESTOCAGEM DO PRODUTO ACABADO?
4. EXISTE SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE BANDEJAS/CAIXAS E ESSA SATISFAZ?
5. INSTRUMENTOS DE CONTROLE EXISTENTES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE FUNCIONAMENTO.
6. O EQUIPAMENTO DE LAVAGEM DO PESCADO ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
7. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?
8. OS RECIPIENTES USADOS NO ACONDICIONAMENTO OU RECOLHIMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS FORAM CONSTRUÍDOS COM MATERIAIS QUE PERMITEM A MANUTENÇÃO DE BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS?
9. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, COM AUSÊNCIA DE RUGOSIDADE, POROSIDADE, FENDAS, FALHAS, CANTOS MORTOS OU SOLDAS APARENTES.
10. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

1. A INTENSIDADE E QUALIDADE DA ILUMINAÇÃO PERMITEM AVALIAR AS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS?
2. A VENTILAÇÃO É ADEQUADA DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSAÇÃO, NEVE E GELO?
3. LUZ NATURAL INCIDE DIRETAMENTE SOBRE OS INGREDIENTES, MATERIAS-PRIMAS OU PRODUTOS ACABADOS, INSTAVEIS NESTAS CONDIÇÕES?

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

1. OS PRODUTOS CONGELADOS/RESFRIADOS ATINGEM AS TEMPERATURAS PRECONIZADAS ANTES DE ENTRAREM NAS CÂMARAS DE ESTOCAGEM?
2. A ORGANIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS É ADEQUADA?
3. EXISTE SEPARAÇÃO ADEQUADA ENTRE PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA?
4. HÁ ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ACABADOS COM PRODUTOS AINDA EM PROCESSAMENTO?
5. RESÍDUOS SÓLIDOS NO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO EM RECIPIENTES TAMPADOS (LIXEIRAS), DE FÁCIL LIMPEZA E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS CONSTANTEMENTE, USO DE SACOS DE LIXO APROPRIADOS.
6. TODOS OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO DEPOSITADOS SOBRE ESTRADOS OU PRATELEIRAS DE MATERIAL HIGIENIZÁVEL?

PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO

1. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

1. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?
2. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?
3. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?
4. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
5. HÁ REGISTRO DE DATA E HORÁRIO EM QUE A VERIFICAÇÃO FOI REALIZADA?
6. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?
7. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?
8. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
9. O ESTABELECIMENTO POSSUI EMBASAMENTO PARA A TOMADA DE DECISÕES DURANTE A REAVALIAÇÃO?
10. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

11. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
12. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
13. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
14. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
15. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
16. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
17. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
18. OS REGISTROS GERADOS ESTÃO DE ACORDO COM O PREVISTO NO PLANO APPCC?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A DILUIÇÃO DOS PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO, TEMPO DE CONTATO E MODO DE USO/APLICAÇÃO OBEDECEM ÀS INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE.
2. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?
3. O ESTABELECIMENTO EXECUTOU OS PROCEDIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS, PREVISTOS NO PPHO, ANTES DO INÍCIO DAS OPERAÇÕES?
4. O ESTABELECIMENTO MANTÉM REGISTROS SUFICIENTES, ASSINADOS E DATADOS, DOCUMENTANDO A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
5. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, REVISAR OS REGISTROS DO PPHO PARA DETERMINAR SE HÁ OCORRÊNCIAS DE TENDÊNCIAS QUE MOSTREM A NECESSIDADE DE REVISÃO DO PROGRAMA?
6. OS AGENTES DE LIMPEZA, SANITIZANTES E PRODUTOS QUÍMICOS (LUBRIFICANTES E OUTROS) UTILIZADOS NO ESTABELECIMENTO SÃO ATÓXICOS, NÃO TRANSFEREM ODORES OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?
7. REFUGOS E RESTOS DE PRODUTOS SÃO REMOVIDOS DA ÁREA DE FABRICAÇÃO COM A FREQUÊNCIA ADEQUADA.
8. SUPERFÍCIES DE CONTATO COM O PRODUTO SÃO LIMPAS E SANITIZADAS ANTES E DEPOIS DO USO E POSSUI REGISTROS DE MONITORAMENTO.
9. USO DE DIFERENTES UTENSÍLIOS DE LIMPEZA EM DIFERENTES SETORES DE PRODUÇÃO DE MATERIAIS PRÓPRIOS PARA A LIMPEZA (TIPO, FORMATO, MATERIAL DE CONSTITUIÇÃO).
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
1. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?
2. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS SÃO PREVIAMENTE APROVADAS, DE PRIMEIRO USO?
3. AS FACAS SÃO DEVIDAMENTE LAVADAS, ESTERILIZADAS E TROCADAS?
4. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.
5. HÁ MANIPULAÇÃO DE CAIXAS, TESTEIRAS E OUTRAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO?
6. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO
1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.
SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS
1. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO ÀS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
2. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
3. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
4. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
TRANSPORTE
1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE ESTÃO LIMPOS, HIGIENIZADOS E SEM O PERMEIO DE PRODUTOS DE NATUREZAS DISTINTAS (RESFRIADOS, CONGELADOS, CONSERVAS, PRODUTOS DE SALSICARIA E OUTROS)?
2. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO CONSTRUÍDOS E, SE FOR O CASO, DOTADOS DE EQUIPAMENTOS, QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA?
3. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?
4. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.
5. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS
1. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
3. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPRÓPRIOS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

4. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
5. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
2. OS RESERVATÓRIOS e o sistema de captação DE ÁGUA ESTÃO FECHADOS E VEDADOS?
3. POSSUI DOSADOR AUTOMÁTICO DE CLORO, com alarme sonoro, FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE E O POSICIONAMENTO É ANTES DO ARMAZENAMENTO?
4. VOLUME E PRESSÃO DE ÁGUA SÃO SUFICIENTES?
5. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?

ÁREAS EXTERNAS

1. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?
2. ÁREAS DE CIRCULAÇÃO E DE ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS SÃO SUFICIENTES E ADEQUADAMENTE PAVIMENTADAS E MANTIDAS



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: RELATÓRIO DE ENTREPOSTO DE OVOS E DERIVADOS	Classificação: INSPECAO	Typo: MONITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS RESPEITA O PRECONIZADO PELA INDÚSTRIA, CONSTANTE NOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE		
2. A INDÚSTRIA POSSUI FORMULAÇÃO DE CADA PRODUTO, DISPONÍVEL, CONFORME APROVADO		
3. A INDÚSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL		
4. EM SE TRATANDO DE OVOS CAIPIRAS, O PROCESSAMENTO É EXCLUSIVO OU POSSUI PROCEDIMENTOS DE SEPARAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE LOTES EM RELAÇÃO AOS DEMAIS LOTES DE OVOS?		
5. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.		
6. NA NOTA FISCAL HÁ DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO CAIPIRA?		
7. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.		
8. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS QUE COMPROVEM A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
9. O PROGRAMA DA EMPRESA CONTEMPLA REGISTRO E MONITORAMENTO DO CONTROLE DE FORMULAÇÕES, MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS. A FIM DE EVITAR QUE SEUS PRODUTOS SEJAM ELABORADOS EM DESACORDO COM A FÓRMULAÇÃO APROVADA?		
10. OS INGREDIENTES SÃO MANIPULADOS E EMPREGADOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE USO NA FORMULAÇÃO APROVADA?		
11. OS INSUMOS PARA MENSURAÇÃO DE CLORO E PH, ENTRE OUTROS, SE ENCONTRAM DENTRO DA VALIDADE?		
12. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?		
13. OS RESULTADOS DAS ANÁLISES DOS PROGRAMAS OFICIAIS SÃO CONDIZENTES COM OS RESULTADOS DAS ANÁLISES DO AUTOCONTROLE DA EMPRESA?		
14. TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?		
15. TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?		
16. É POSSÍVEL IDENTIFICAR COM FACILIDADE OS PRODUTOS ACABADOS ESTOCADOS ENTRE OS MAIS ANTIGOS E OS MAIS NOVOS?		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. OS INSTRUMENTOS ESTÃO IDENTIFICADOS, EXISTE O PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE CALIBRAÇÃO OU AFERIÇÃO? EXISTEM REGISTROS/CERTIFICADOS?		
2. OS PROCEDIMENTOS DE AFERIÇÃO/CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO SÃO REGISTRADOS?		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?		
2. AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SÃO SATISFATÓRIAS? PISOS/PAREDES/TUBULAÇÕES/FORROS/COBERTURAS/PORTAS; CONSTITUÍDOS DE MATERIAIS ADEQUADOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.		
3. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS		
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.		
5. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?		
6. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. A DOCUMENTAÇÃO DE ORIGEM DA MATÉRIA-PRIMA, NA RECEPÇÃO, APRESENTA AS INFORMAÇÕES DE TRANSPORTE, DE TEMPERATURA, NOTA FISCAL DE ORIGEM (PRODUTOR OU ESTABELECIMENTO) E ATESTADO SANITÁRIO DO LOTE (CONTENDO INFORMAÇÕES SOBRE USO DE MEDICAMENTOS ETC.)?		
2. AS EMBALAGENS UTILIZADAS PARA TRANSPORTE DOS OVOS ATÉ A RECEPÇÃO SÃO HIGIENIZÁVEIS OU DE PRIMEIRO USO?		
3. AS MATÉRIAS PRIMAS CONTIDAS NOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO ACOMPANHADAS DO RESPECTIVO DOCUMENTO SANITÁRIO, EM QUE ESTEJAM PREENCHIDOS TODOS OS DETALHES PERTINENTES À SUA CORRETA IDENTIFICAÇÃO?		
4. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.		
5. MATÉRIAS-PRIMAS VERIFICADAS NA RECEPÇÃO, EXISTÊNCIA DE PLANILHAS DAS SUAS CONDIÇÕES E DO TRANSPORTE.		
6. NO CASO DE IMPOSSIBILIDADE DE RECOLHIMENTO DE LOTES NÃO CONFORMES, CONSTA NO PROGRAMA DE AUTOCONTROLE A FORMA DE COMUNICAÇÃO AOS ÓRGÃOS DE FISCALIZAÇÃO OFICIAIS?		
7. NO CASO DE RECEBIMENTO DE OVOS , OS FORNECEDORES POSSUEM REGISTRO JUNTO AO SERVIÇO OFICIAL DE SAÚDE ANIMAL?		
8. O ESTABELECIMENTO QUE PROCESSA OVOS EM NATUREZA CONVENCIONAIS E OVOS EM NATUREZA EM OUTRAS APRESENTAÇÕES, COMO OVOS CAIPIRAS OU OVOS ENRIQUECIDOS, DISPÕE DE MEIOS PARA GARANTIR QUE OS FLUXOS DE PROCESSAMENTO E MANTEM A RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS?		
9. É VERIFICADO O USO DE PRODUTOS CONFORME IN 49/2006?		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL?
2. EM ESTABELECIMENTOS DE CONSERVA DE OVOS, OS FUNCIONÁRIOS DA ÁREA SUJA FICAM RESTRITOS À ÁREA, SEM TRÂNSITO PARA ÁREA LIMPA?
3. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS ÀS ATIVIDADES?
4. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APÓS O USO REGULAR?
5. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO À APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.
CONTROLE DE TEMPERATURAS
1. EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE?
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
1. AS ISCAS E ARMADILHAS ESTÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?
2. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO MANTIDAS DE MANEIRA A EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
3. HÁ EVIDÊNCIAS DE INFESTAÇÕES (CARÇAÇAS, ANIMAIS VIVOS, FEZES, NINHOS, URINA, PENAS, ETC...) VERIFICADA ATRAVÉS DE EXAME VISUAL OU COM LUZ?
4. OS PRAGUICIDAS UTILIZADOS POSSUEM REGISTRO NO MS OU MAPA?
5. TELAS CONTRA INSETOS ÍNTEGRAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO TODAS AS PORTAS, ABERTURAS E JANELAS EXTERNAS SÃO VEDADAS DE MODO A NÃO PERMITIR ENTRADA DE PRAGAS
DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS/VENENOS
1. ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS PRAGUICIDAS/VENENOS (chaveados).
2. TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS ESTÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS INDIVIDUALMENTE E EM GRUPO E POSSUEM INSTRUÇÃO DE USO?
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. A ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DAS CAIXAS PLÁSTICAS E PENTES PLÁSTICOS ESTÁ EQUIPADA DE FORMA A PERMITIR A LIMPEZA EFICIENTE DOS UTENSÍLIOS, EM FLUXO ADEQUADO DE PROCEDIMENTOS?
2. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
3. EXISTE LOCAL ESPECÍFICO E ADEQUADO PARA ESTOCAGEM DO PRODUTO ACABADO?
4. O EQUIPAMENTO DE LAVAGEM DE OVOS POSSUI QUANTIDADE E PRESSÃO SUFICIENTE DE ÁGUA, A MANUTENÇÃO DAS ESCOVAS É SATISFATORIA E O SECADOR EXECUTA A OPERAÇÃO DE SECAGEM DE FORMA EFICIENTE?
5. OS RECIPIENTES USADOS NO ACONDICIONAMENTO OU RECOLHIMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS FORAM CONSTRUÍDOS COM MATERIAIS QUE PERMITEM A MANUTENÇÃO DE BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS?
6. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, COM AUSÊNCIA DE RUGOSIDADE, POROSIDADE, FENDAS, FALHAS, CANTOS MORTOS OU SOLDAS APARENTES.
7. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
8. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO
1. ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS EM LOCAL VENTILADO, SEM PRESENÇA DE FUNGOS; 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 FÁCIL LIMPEZA E CIRCULAÇÃO DE AR, EM BOM ESTADO DE ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA.
2. FORAM DESCRITOS NO PROGRAMA TODAS AS CONDIÇÕES QUE SE REFEREM À ILUMINAÇÃO E À INTENSIDADE DA ILUMINAÇÃO, O CONTROLE E A FREQUÊNCIA COM QUE SÃO REALIZADAS AS MEDIÇÕES, BEM COMO AS MEDIDAS PREVENTIVAS E CORRETIVAS SOBRE NÃO CONFORMIDADES NAS CONDIÇÕES ESTIPULADAS PELO ESTABELECIMENTO?
3. LUZ NATURAL INCIDE DIRETAMENTE SOBRE OS INGREDIENTES, MATERIAS-PRIMAS OU PRODUTOS ACABADOS, INSTÁVEIS NESTAS CONDIÇÕES?
MANUTENÇÃO GERAL
1. FOI CONTEMPLADO UM CRONOGRAMA PARA A MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE TODOS OS SETORES E EQUIPAMENTOS E O ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL CUMPRE COM A FREQUÊNCIA ESTIPULADA NO CRONOGRAMA?
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
1. RESÍDUOS SÓLIDOS NO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO EM RECIPIENTES TAMPADOS (LIXEIRAS), DE FÁCIL LIMPEZA E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS CONSTANTEMENTE, USO DE SACOS DE LIXO APROPRIADOS.
2. É REALIZADA A ETAPA DE PRÉ-SELEÇÃO PARA A RETIRADA DE OVOS TRINCADOS SUJOS E IMPRÓPRIOS NO CASO DE OVOS DE CODORNA?
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?
2. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?
3. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?
4. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
5. O ESTABELECIMENTO ADOTA AS AÇÕES NECESSÁRIAS PARA ASSEGURAR QUE NENHUM PRODUTO COM RISCO À SAÚDE PÚBLICA CHEGUE AO CONSUMIDOR, EM CONSEQUÊNCIA DE DESVIOS DO PROCESSO?
6. O ESTABELECIMENTO CONSIDEROU, NA ANÁLISE DE PERIGOS, ALGUMA MODIFICAÇÃO SIGNIFICATIVA OCORRIDA NAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS OU EM RELAÇÃO AOS PRODUTOS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

7. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?
8. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?
9. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICOU TODOS OS PERIGOS QUE PODEM OCORRER?
10. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
11. O ESTABELECIMENTO POSSUI EMBASAMENTO PARA A TOMADA DE DECISÕES DURANTE A REAVALIAÇÃO?
12. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
13. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
14. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
15. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
16. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
17. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
18. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
19. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
20. OS REGISTROS GERADOS ESTÃO DE ACORDO COM O PREVISTO NO PLANO APPCC?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A DILUIÇÃO DOS PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO, TEMPO DE CONTATO E MODO DE USO/APLICAÇÃO OBEDECEM ÀS INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE.
2. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?
3. EM CASO DE FRACIONAMENTO DE PRODUTOS DE LIMPEZA, OS FRASCOS SÃO IDENTIFICADOS DE MODO A MANTER A DATA DE PRODUÇÃO, LOTE E VALIDADE DO FRASCO ORIGINAL?
4. O ESTABELECIMENTO EXECUTOU OS PROCEDIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS, PREVISTOS NO PPHO, ANTES DO INÍCIO DAS OPERAÇÕES?
5. O ESTABELECIMENTO MANTÉM REGISTROS SUFICIENTES, ASSINADOS E DATADOS, DOCUMENTANDO A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
6. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
7. OS AGENTES DE LIMPEZA, SANITIZANTES E PRODUTOS QUÍMICOS (LUBRIFICANTES E OUTROS) UTILIZADOS NO ESTABELECIMENTO SÃO ATÓXICOS, NÃO TRANSFEREM ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?
8. USO DE DIFERENTES UTENSÍLIOS DE LIMPEZA EM DIFERENTES SETORES DE PRODUÇÃO DE MATERIAIS PRÓPRIOS PARA A LIMPEZA (TIPO, FORMATO, MATERIAL DE CONSTITUIÇÃO).
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
1. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?
2. AS EMBALAGENS UTILIZADAS PARA TRANSPORTE DOS OVOS ATÉ A RECEPÇÃO SÃO HIGIENIZÁVEIS OU DE PRIMEIRO USO?
3. HÁ MANIPULAÇÃO DE CAIXAS, TESTEIRAS E OUTRAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO?
4. O FLUXO DE PRODUÇÃO É CONTÍNUO, DE FORMA A PREVENIR ACÚMULOS INDESEJÁVEIS DE PRODUTOS QUE POSSAM PROVOCAR ALTERAÇÕES NELES.
5. O PROCESSO DE REMOÇÃO DOS OVOS COM CONTEÚDO VAZADO DURANTE O PROCESSAMENTO NÃO COMPROMETE A EFICIÊNCIA DA LIMPEZA?
6. OS PRODUTOS SÃO ARMAZENADOS OBSERVANDO A SEPARAÇÃO ESTRITA POR DESTINO, LOTE OU PARTIDA, A LIBERAÇÃO PREFERENCIAL DOS PRODUTOS MAIS ANTIGOS, PERMITE UM EXERCÍCIO DA RASTREABILIDADE E AINDA SÃO OBJETO DE UM INVENTÁRIO PERMANENTE E DINÂMICO, COM IDENTIFICAÇÃO IMEDIATA DE SUA LOCALIZAÇÃO, ATRAVÉS "LAYOUT" ESPECÍFICO?
7. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INÉRTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
8. É FEITA A CORRETA SEGREGAÇÃO DOS OVOS IMPRÓPRIOS AO PROCESSAMENTO COM CORRETA IDENTIFICAÇÃO E LOCALIZAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE DESCARTE?
REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO
1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.
SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS
1. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO ÀS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
2. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
3. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
4. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
5. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?
TRANSPORTE
1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO CONSTRUÍDOS E, SE FOR O CASO, DOTADOS DE EQUIPAMENTOS, QUE ASSEGUREM A



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA?

2. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?
3. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.
4. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

1. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
3. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPRÓPRIOS?
4. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
5. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
2. OS RESERVATÓRIOS e o sistema de captação DE ÁGUA ESTÃO FECHADOS E VEDADOS?
3. POSSUI DOSADOR AUTOMÁTICO DE CLORO, com alarme sonoro, FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE E O POSICIONAMENTO É ANTES DO ARMAZENAMENTO?
4. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. O SISTEMA DE TUBULAÇÃO PROPORCIONA ADEQUADA DRENAGEM DOS PISOS?

ÁREAS EXTERNAS

1. FOSSAS, REDE PÚBLICA DE ESGOTOS, CAIXAS DE GORDURA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONAMENTO.
2. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: RELATÓRIO DE ENTREPOSTO DE MEL E DERIVADOS

Classificação: INSPECAO

Tipo: MONITORIA

ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE

1. A FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS RESPEITA O PRECONIZADO PELA INDÚSTRIA, CONSTANTE NOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE
2. A INDÚSTRIA POSSUI FORMULAÇÃO DE CADA PRODUTO, DISPONÍVEL, CONFORME APROVADO
3. A INDÚSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL
4. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.
5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.
6. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS QUE COMPROVEM A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO
7. OS INGREDIENTES SÃO MANIPULADOS E EMPREGADOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE USO NA FORMULAÇÃO APROVADA?
8. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?
9. TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?
10. TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?
11. É POSSÍVEL IDENTIFICAR COM FACILIDADE OS PRODUTOS ACABADOS ESTOCADOS ENTRE OS MAIS ANTIGOS E OS MAIS NOVOS?

CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)

1. OS INSTRUMENTOS ESTÃO IDENTIFICADOS, EXISTE O PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE CALIBRAÇÃO OU AFERIÇÃO? EXISTEM REGISTROS/CERTIFICADOS?
2. OS PROCEDIMENTOS DE AFERIÇÃO/CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO SÃO REGISTRADOS?

CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA

1. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
2. AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SÃO SATISFATÓRIAS? PISOS/PAREDES/TUBULAÇÕES/FORROS/COBERTURAS/PORTAS; CONSTITUIDOS DE MATERIAIS ADEQUADOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.
3. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.
5. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?
6. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?

CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM

1. AS MATÉRIAS PRIMAS CONTIDAS NOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO ACOMPANHADAS DO RESPECTIVO DOCUMENTO SANITÁRIO, EM QUE ESTEJAM PREENCHIDOS TODOS OS DETALHES PERTINENTES À SUA CORRETA IDENTIFICAÇÃO?
2. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.
3. MATÉRIAS-PRIMAS VERIFICADAS NA RECEPÇÃO, EXISTÊNCIA DE PLANILHAS DAS SUAS CONDIÇÕES E DO TRANSPORTE.
4. É VERIFICADO O USO DE PRODUTOS CONFORME IN 49/2006?

CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS

1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS
2. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS ATIVIDADES?
3. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APOS O USO REGULAR?
4. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MEDICO RELACIONADO A APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.

CONTROLE DE TEMPERATURAS

1. EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE?

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

1. AS ISCAS E ARMADILHAS ESTÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?
2. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO MANTIDAS DE MANEIRA A EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
3. HÁ EVIDÊNCIAS DE INFESTAÇÕES (CARÇAÇAS, ANIMAIS VIVOS, FEZES, NINHOS, URINA, PENAS, ETC...) VERIFICADA ATRAVÉS DE EXAME VISUAL OU COM LUZ?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

4. OS PRAGUICIDAS SÃO APROVADOS PARA USO EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (INSERIR O Nº de registro no MAPA ou MS).
5. TELAS CONTRA INSETOS ÍNTEGRAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO TODAS AS PORTAS, ABERTURAS E JANELAS EXTERNAS SÃO VEDADAS DE MODO A NÃO PERMITIR ENTRADA DE PRAGAS
DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS/VENENOS
1. ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS PRAGUICIDAS/VENENOS (chaveados).
2. TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS ESTÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS INDIVIDUALMENTE E EM GRUPO E POSSUEM INSTRUÇÃO DE USO?
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
2. EXISTE LOCAL ESPECÍFICO E ADEQUADO PARA ESTOCAGEM DO PRODUTO ACABADO?
3. OS RECIPIENTES USADOS NO ACONDICIONAMENTO OU RECOLHIMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS FORAM CONSTRUÍDOS COM MATERIAIS QUE PERMITEM A MANUTENÇÃO DE BOAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS?
4. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, COM AUSÊNCIA DE RUGOSIDADE, POROSIDADE, FENDAS, FALHAS, CANTOS MORTOS OU SOLDAS APARENTES.
5. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
6. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO
1. ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS EM LOCAL VENTILADO, SEM PRESENÇA DE FUNGOS; 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 FÁCIL LIMPEZA E CIRCULAÇÃO DE AR, EM BOM ESTADO DE ORGANIZAÇÃO E LIMPEZA.
2. LUZ NATURAL INCIDE DIRETAMENTE SOBRE OS INGREDIENTES, MATERIAS-PRIMAS OU PRODUTOS ACABADOS, INSTÁVEIS NESTAS CONDIÇÕES?
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
1. RESÍDUOS SÓLIDOS NO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO EM RECIPIENTES TAMPADOS (LIXEIRAS), DE FÁCIL LIMPEZA E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS CONSTANTEMENTE, USO DE SACOS DE LIXO APROPRIADOS.
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?
2. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?
3. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?
4. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
5. O ESTABELECIMENTO ADOTA AS AÇÕES NECESSÁRIAS PARA ASSEGURAR QUE NENHUM PRODUTO COM RISCO A SAÚDE PÚBLICA CHEGUE AO CONSUMIDOR, EM CONSÉQUÊNCIA DE DESVIOS DO PROCESSO?
6. O ESTABELECIMENTO CONSIDEROU, NA ANÁLISE DE PERIGOS, ALGUMA MODIFICAÇÃO SIGNIFICATIVA OCORRIDA NAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS OU EM RELAÇÃO AOS PRODUTOS?
7. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?
8. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?
9. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICOU TODOS OS PERIGOS QUE PODEM OCORRER?
10. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
11. O ESTABELECIMENTO POSSUI EMBASAMENTO PARA A TOMADA DE DECISÕES DURANTE A REAVALIAÇÃO?
12. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
13. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
14. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
15. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
16. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
17. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
18. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
19. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
20. OS REGISTROS GERADOS NO MONITORAMENTO SÃO REVISADOS PELO ESTABELECIMENTO?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A DILUIÇÃO DOS PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO, TEMPO DE CONTATO E MODO DE USO/APLICAÇÃO OBEDECEM ÀS INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE.
2. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?
3. O ESTABELECIMENTO EXECUTOU OS PROCEDIMENTOS PRE-OPERACIONAIS, PREVISTOS NO PPHO, ANTES DO INÍCIO DAS OPERAÇÕES?
4. O ESTABELECIMENTO MANTÉM REGISTROS SUFICIENTES, ASSINADOS E DATADOS, DOCUMENTANDO A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
5. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
6. OS AGENTES DE LIMPEZA, SANITIZANTES E PRODUTOS QUÍMICOS (LUBRIFICANTES E OUTROS) UTILIZADOS NO ESTABELECIMENTO SÃO ATÓXICOS, NÃO TRANSFEREM ODOUR OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

7. USO DE DIFERENTES UTENSÍLIOS DE LIMPEZA EM DIFERENTES SETORES DE PRODUÇÃO DE MATERIAIS PRÓPRIOS PARA A LIMPEZA (TIPO, FORMATO, MATERIAL DE CONSTITUIÇÃO).

PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

1. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?
2. HÁ MANIPULAÇÃO DE CAIXAS, TESTEIRAS E OUTRAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO?
3. OS PRODUTOS SÃO ARMAZENADOS OBSERVANDO A SEPARAÇÃO ESTRITA POR DESTINO, LOTE OU PARTIDA, A LIBERAÇÃO PREFERENCIAL DOS PRODUTOS MAIS ANTIGOS, PERMITE UM EXERCÍCIO DA RASTREABILIDADE E AINDA SÃO OBJETO DE UM INVENTÁRIO PERMANENTE E DINÂMICO, COM IDENTIFICAÇÃO IMEDIATA DE SUA LOCALIZAÇÃO, ATRAVÉS "LAYOUT" ESPECÍFICO?
4. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INÉRTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.

REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO

1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?

RESPONSÁVEL TÉCNICO

1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.

SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS

1. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO ÀS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
2. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
3. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
4. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
5. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?

TRANSPORTE

1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO CONSTRUÍDOS E, SE FOR O CASO, DOTADOS DE EQUIPAMENTOS, QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA?
2. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?
3. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.
4. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

1. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
3. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPROPRIOS?
4. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
5. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
2. OS RESERVATÓRIOS e o sistema de captação DE ÁGUA ESTÃO FECHADOS E VEDADOS?
3. POSSUI DOSADOR AUTOMÁTICO DE CLORO, com alarme sonoro, FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE E O POSICIONAMENTO É ANTES DO ARMAZENAMENTO?
4. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. O SISTEMA DE TUBULAÇÃO PROPORCIONA ADEQUADA DRENAGEM DOS PISOS?

ÁREAS EXTERNAS

1. FOSSAS, REDE PÚBLICA DE ESGOTOS, CAIXAS DE GORDURA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONAMENTO.
2. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E ÀS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO VI
RELATÓRIOS DE AUDITORIA PARA ESTABELECIMENTOS PEDIÓDICOS DE
DIFERENTES CATEGORIAS

Formulário: RELATÓRIO DE LATICÍNIOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: AUDITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A FORMULAÇÃO GARANTE A IDENTIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
2. A INDÚSTRIA CUMPRE AS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE QUALIDADE DO LEITE - PNQL?		
3. AS ANÁLISES LABORATORIAIS SOLICITADAS CORRESPONDEM AS PRECONIZADAS PARA CADA TIPO DE PRODUTO (RTIQRDC)		
4. EXECUÇÕES DAS ANÁLISES MÍNIMAS OBRIGATORIAS (TEMPERATURA, DENSIDADE, EXTRATO SECO TOTAL - EST%, EXTRATO SECO DESENGÓRDURADO - ESD%, ACIDEZ -°D E CRIOSCOPIA)		
5. EXISTE CADASTRO DE PRODUTORES E EMPRESAS FORNECEDORAS DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E OUTROS PRODUTOS USADOS NA INDÚSTRIA?		
6. EXISTE PROGRAMA DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, COM REGISTROS DE ATENDIMENTO, ANÁLISE E ENCAMINHAMENTO DE RECLAMAÇÕES		
7. FREQUÊNCIA ADEQUADA DE ANÁLISES, CONFORME PLANO DE AMOSTRAGEM OU MEMORIAIS DESCRITIVOS DE FABRICAÇÃO.		
8. NA OCORRÊNCIA DE DESVIOS QUANTO AO EMPREGO DE INGREDIENTES, ESTÃO SENDO TOMADAS TODAS AS MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS CABÍVEIS QUE EVITEM SUA RECORRÊNCIA?		
9. O EMPREGO DE ADITIVOS DE USO RESTRITO E CONTROLADO COMO NITRITO É OBJETO DE CONTROLE OPERACIONAL E DOCUMENTAL?		
10. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS QUE COMPROVEM A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
11. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO GARANTE A SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
12. OS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E DEMAIS INGREDIENTES QUE ENTRAM NA PREPARAÇÃO OU FORMULAÇÃO DO PRODUTO SÃO INÓCUOS, EMPREGADOS NAS QUANTIDADES PREVISTAS E ESTÃO SOB CONTROLE ESTRITO DO ESTABELECIMENTO?		
13. OS PARÂMETROS INDICADOS NO PROCESSO PRODUTIVO RESPEITAM A NATUREZA DO PRODUTO (TEMPO/CONDIÇÕES DE MATURAÇÃO, MÉTODO DE DEFUMAÇÃO, TEMPO DE SALGA, ETC.)		
14. OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS E IDENTIFICADOS POR RÓTULO APROVADO?		
15. OS PRODUTOS SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?		
16. OS RESULTADOS ANALÍTICOS OFERECEM CONFIABILIDADE (COMPATÍVEIS COM DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS, REAGENTES E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL).		
17. OS RESULTADOS OBTIDOS NAS ANÁLISES SÃO INTERPRETADOS E SÃO TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS?		
18. POSSUI REGISTROS DIÁRIOS DE ANÁLISE DE LEITE CRU (BOLETIM DIÁRIO DE ANÁLISE DE LEITE CRU) E PESSOAL CAPACITADO PARA EXECUTAR TODAS AS ANÁLISES, INTERPRETÁ-LAS E DAR O DESTINO ADEQUADO FORA DOS PADRÕES?		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. A CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO DE PROCESSO É REALIZADA NA FORMA PREVISTA NO PLANO?		
2. CONSTA A DATA DA PRÓXIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
3. CONSTA A DATA DA ÚLTIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
4. EXISTÊNCIA DE EQUIPAMENTOS, INSTRUMENTOS E VIDRARIAS DE REFERÊNCIA, CALBRADOS E AFERIDOS: PHMETRO, TERMOLACTODENSÍMETRO, BUTIRÔMETRO, TERMOMETROS, ETC.		
5. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DA CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO.		
6. OS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DO PROCESSO ESTÃO CORRETAMENTE IDENTIFICADOS? (MESTRE)		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. FLUXOGRAMA OPERACIONAL NÃO PERMITE CONTAMINAÇÃO CRUZADA		
2. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.		
3. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?		
4. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. AS EMBALAGENS ESTÃO DEVIDAMENTE PROTEGIDAS?		
2. AS MATÉRIAS-PRIMAS RECEBIDAS TEM SEU DESTINO CORRETAMENTE OBSERVADO DURANTE O PROCESSAMENTO? O ESTABELECIMENTO MANTÉM DOCUMENTAÇÃO QUE EVIDENCIE ESSAS CIRCUNSTÂNCIAS?		
3. ATENDIMENTO INTEGRAL À IN 49/2006.		
4. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.		
5. HÁ EVIDÊNCIAS DE QUE O PROGRAMA DE CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS IMPLANTADO É EFICIENTE E EFICAZ?		
6. OS INGREDIENTES SÃO ARMAZENADOS EM LOCAL SEPARADO, MANTIDO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E, SE PREPARADOS PREVIAMENTE, O SUFICIENTE EM PORÇÕES PARA CADA USO?		
7. ÁREAS DISTINTAS PARA A RECEPÇÃO E DEPOSITO DE MATÉRIA PRIMA E INGREDIENTES, PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO DE PRODUTO ACABADO E EXPEDIÇÃO.		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ADORNOS
2. AS PRÁTICAS HIGIÊNICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE FORMA GERAL SÃO SATISFATÓRIAS?
3. OS ATESTADOS DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS ESTÃO ATUALIZADOS E APTOS A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?
4. OS UNIFORMES SÃO LIMPOS, COMPLETOS E DIFERENCIADOS PARA OS FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO?
CONTROLE DE TEMPERATURAS
1. AS MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS SÃO MANTIDOS EM TEMPERATURAS COMPATÍVEIS COM A SUA NATUREZA (RESFRIADAS, CONGELADAS E OUTRAS) E DE FORMA ORGANIZADA QUE PERMITA BONS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO?
2. AS OSCILAÇÕES INDESEJÁVEIS OU AS NÃO CONFORMIDADES DE TEMPERATURA SÃO OBJETO DE MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS DE NOVOS DESVIOS?
3. AS TEMPERATURAS DOS REFERIDOS AMBIENTES SÃO MANTIDAS COM UNIFORMIDADE, SEM OSCILAÇÕES CONSIDERÁVEIS DURANTE TODO O PROCESSO?
4. HÁ CONTROLE E REGISTRO DA TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E/OU RECEBIDOS?
5. O ESTABELECIMENTO ESTÁ REALIZANDO, COM EFICIÊNCIA E REGULARIDADE, TODOS OS CONTROLES DE TEMPERATURAS, ATENDENDO AOS PARÂMETROS PROPOSTOS?
6. O SETOR É MANTIDO EM TEMPERATURA QUE PROPORCIONE CONFORTO TÉRMICO PARA OS MANIPULADORES E COM VENTILAÇÃO ADEQUADA DE MODO A NÃO PERMITIR CONDENSAÇÃO?
7. PROCEDE-SE ROTINEIRAMENTE AO COTEJO ENTRE AS TEMPERATURAS MENSURADAS, SIMULTANEAMENTE, POR TERMÔMETRO E TERMORREGISTRADOR?
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
1. AS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS SÃO MANTIDAS EM LOCAIS ADEQUADOS E SOB CONTROLE RESTRITO?
2. EXISTEM DISPOSITIVOS PARA CONTROLE DE PRAGAS NA ÁREA EXTERNA E NO PERÍMETRO INDUSTRIAL?
3. OS PRODUTOS TÓXICOS SÃO GUARDADOS EM LOCAL ESPECÍFICO E CHAVEADOS? (CASO EXISTA NA EMPRESA)
4. PORTA-ISCAS, RECIPIENTES DE VENENOS E ARMADILHAS ADEQUADOS, SUFICIENTES, BEM LOCALIZADOS E EM BOAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO
5. POSSUI GRÁFICO DE TENDÊNCIA PARA PRAGAS, PELO MENOS NOS ÚLTIMOS 6 MESES?
6. PRESENÇA DE MAPA ATUALIZADO DE LOCALIZAÇÃO DE ARMADILHAS E PORTA-ISCAS.
7. TODAS AS ÁREAS INTERNAS DO ESTABELECIMENTO SÃO MANTIDAS DE FORMA A EVITAR O ACESSO E A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
8. VEDAÇÃO SUFICIENTE (COBERTURA, PAREDES, PORTAS, RALOS, FORRO, PASSAGENS DE TUBULAÇÕES APARENTES, ETC...).
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. A EMPRESA POSSUI LAVANDERIA PRÓPRIA OU TERCEIRIZADA?
2. A EMPRESA POSSUI REFEITÓRIO OU LOCAL ADEQUADO, QUE NÃO PROPORCIONE CONTAMINAÇÃO AOS UNIFORMES, PARA REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES E DESCANSO?
3. EXISTÊNCIA DE INSTALAÇÕES ADEQUADAS E SUFICIENTES PARA HIGIENIZAÇÃO / SANITIZAÇÃO DOS RECIPIENTES.
4. EXISTÊNCIA DE INSTALAÇÕES ADEQUADAS E SUFICIENTES PARA HIGIENIZAÇÃO / SANITIZAÇÃO DOS VEÍCULOS E CAMINHÕES TRANSPORTADORES DE MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS ACABADOS
5. EXISTÊNCIA DE ÁREA ADEQUADA PARA ESTOCAGEM DOS RESÍDUOS SÓLIDOS.
6. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?
7. O SETOR EXPEDIÇÃO/RECEPÇÃO POSSUI PROTEÇÃO CONTRA AS INTEMPÉRIES (SOL E CHUVA) E ARTIFÍCIOS CONTRA A ENTRADA DE PRAGAS E VETORES?
8. OS EQUIPAMENTOS SÃO MONITORADOS E REGISTRADOS?
9. OS RECIPIENTES SÃO RESISTENTES DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO, NÃO ALTERAM AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO, SÃO DE FÁCIL LIMPEZA E ENCONTRAM-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO?
10. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
11. TODOS OS ACESSOS DA INDÚSTRIA SÃO DOTADOS DE BARREIRA SANITÁRIA COMPLETA E COMPATÍVEIS AO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS?
12. UTENSÍLIOS EM MATERIAL NÃO CONTAMINANTE, RESISTENTES À CORROSÃO, DE TAMANHO E FORMA QUE PERMITAM FÁCIL LIMPEZA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E EM NÚMERO SUFICIENTE E APROPRIADO AO TIPO DE OPERAÇÃO UTILIZADA.
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO
1. A DISPOSIÇÃO DAS LUMINÁRIAS EVITA A FORMAÇÃO DE ZONAS DE SOMBREAMENTO?
2. A VENTILAÇÃO, A UMIDADE E TEMPERATURA SÃO ADEQUADAS DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSAÇÃO?
3. QUANDO PRESENTE, SISTEMA DE EXAUSTÃO E INSUFLAMENTO COM AR FILTRADO QUE GARANTA A TROCA DE AR SUFICIENTE PARA PREVENIR CONTAMINAÇÕES.
4. VENTILAÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR CAPAZES DE GARANTIR O CONFORTO TÉRMICO E O AMBIENTE LIVRE DE FUNGOS, GASES, FUMAÇA, PÓ, PARTICULAS EM SUSPENSÃO E CONDENSAÇÃO DE VAPORES SEM CAUSAR DANOS À PRODUÇÃO.
LABORATÓRIO E PLATAFORMA DE RECEPÇÃO
1. DISPONIBILIDADE DE MANUAIS DE BANCADA (DESCRIÇÃO DOS MÉTODOS ANALÍTICOS, MANUAL DE OPERAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, ETC...) ATUALIZADOS
2. EXISTE PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE LABORATÓRIO (BPL) IMPLANTADO.
MANUTENÇÃO GERAL
1. DISPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS POSSIBILITA A MANUTENÇÃO E LIMPEZA ADEQUADA.
2. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

1. EXISTE CORRETA SEPARAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS QUANTO A SUA NATUREZA, TEMPERATURA E EMBALAGENS?
2. ORGANIZAÇÃO ADEQUADA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E OUTRAS ÁREAS.
3. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
4. OS EQUIPAMENTOS SÃO MONITORADOS E REGISTRADOS?
5. OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO ESTOCADOS SEPARADAMENTE DOS NÃO EMBALADOS?
6. OS PRODUTOS SÃO EXPEDIDOS/RECEBIDOS DE FORMA A NÃO HAVER ACÚMULO NO SETOR?
7. PRODUTOS NA CÂMARA DE ESTOCAGEM, ORGANIZADOS E COM CONTROLE DE SAÍDA, REALIZA PEPS (PRIMEIRO QUE ENTRA, PRIMEIRO QUE SAI)
8. TODOS OS PRODUTOS SÃO CONGELADOS/RESFRIADOS ANTES DE ENTRAREM NA ESTOCAGEM?

PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO

1. A CAPACIDADE DE CÂMARAS É COMPATÍVEL COM A QUANTIDADE DE MATÉRIA-PRIMA RECEBIDA?
2. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
3. OS RALOS/CANALETAS SÃO EXTERNOS ÀS CÂMARAS?

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

1. A CAPACIDADE DE CÂMARAS É COMPATÍVEL COM A QUANTIDADE DE MATÉRIA-PRIMA RECEBIDA?
2. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA A SUA PROVÁVEL UTILIZAÇÃO OU OS CONSUMIDORES DO PRODUTO FINAL?
3. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA AS MEDIDAS PREVENTIVAS QUE SERÃO APLICADAS?
4. AS DECISÕES ADOTADAS PELO ESTABELECIMENTO SÃO COMPATÍVEIS COM OS DOCUMENTOS DE EMBASAMENTO?
5. AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO RESULTADO DO DESVIO, CHEGUE AO CONSUMO?
6. FOI IDENTIFICADO PCC VISANDO PREVENIR, ELIMINAR OU REDUZIR O PERIGO A NÍVEIS ACEITÁVEIS?
7. FORAM IMPLANTADAS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR A REPETIÇÃO DO DESVIO?
8. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO PARA AS DECISÕES ADOTADAS DURANTE A ANÁLISE DE PERIGO, PARA DEFINIÇÃO DOS LIMITES CRÍTICOS E PCC?
9. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE RESULTADOS SUBSEQUENTES QUE JUSTIFIQUEM A ADEQUAÇÃO DAS MEDIDAS CORRETIVAS VISANDO ATINGIR O CONTROLE DO PCC APOS A OCORRÊNCIA DE DESVIOS?
10. O ESTABELECIMENTO, ANTES DE LIBERAR OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO AO CONSUMO, REvisa OS PRODUTOS IMPLICADOS?
11. O PLANO APPCC LISTA OS PROCEDIMENTOS E FREQUÊNCIAS PARA REVISÃO DOS REGISTROS GERADOS E OS APLICA CONFORME PREVISTO?
12. O PLANO APPCC É REAVALIADO, NO MÍNIMO, ANUALMENTE?
13. OCORRERAM MUDANÇAS QUE POSSAM COMPROMETER A ANÁLISE DE PERIGOS DO PLANO APPCC?
14. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
15. OS REGISTROS CONTEMPLAM OS VALORES E OBSERVAÇÕES ATUALIZADAS OBTIDAS DURANTE O MONITORAMENTO?
16. OS REGISTROS DO ESTABELECIMENTO INCLUEM DIVERSOS RESULTADOS QUE ATESTAM O MONITORAMENTO DO(S) PCC(S) E A CONFORMIDADE COM OS LIMITES CRÍTICOS?
17. OS REGISTROS GERADOS NO MONITORAMENTO SÃO REVISADOS PELO ESTABELECIMENTO?

PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO

1. A EMPRESA DISPÕE DE COMPROVAÇÃO QUE CONFIRME A ADEQUAÇÃO DOS PRODUTOS QUÍMICOS USADOS NO AMBIENTE DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS?
2. AS AÇÕES CORRETIVAS INCLUEM A REAVALIAÇÃO E MODIFICAÇÃO DO PPHO DE FORMA A MELHORAR A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS QUANDO NECESSÁRIO?
3. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DURANTE A FABRICAÇÃO NÃO GERAM CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO SOB PROCESSAMENTO.
4. CONDIÇÕES ADEQUADAS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO: ÁREAS INTERNAS, EXTERNAS E SUPERFÍCIES QUE NÃO ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO.
5. HA FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO? OS REGISTROS SÃO ASSINADOS E DATADOS POR ESSE FUNCIONÁRIO?
6. O ESTABELECIMENTO APLICA OS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
7. O ESTABELECIMENTO REALIZA CONTROLE DE SUPERFÍCIES OU ADOTA OUTRO PROCEDIMENTO PARA AVALIAR SE O PPHO É EFETIVO?
8. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
9. O PLANO PPHO CONTEMPLA A FREQUÊNCIA DO MONITORAMENTO?
10. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
11. OS MATERIAIS UTILIZADOS PARA A HIGIENIZAÇÃO ESTÃO EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
12. OS REGISTROS DO PPHO REFLETEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO?
13. SE OCORRERAM MUDANÇAS NAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, OPERAÇÕES OU DE PESSOAL, O PPHO FOI REVISADO VISANDO A MANUTENÇÃO DA EFICIÊNCIA?
14. TODAS AS SUPERFÍCIES QUE TÊM CONTATO DIRETO COM OS PRODUTOS COMO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS OU INSTRUMENTOS DE TRABALHO (FACAS, GANCHOS E OUTROS) SÃO LIMPAS E SANITIZADAS COM A FREQUÊNCIA NECESSÁRIA PARA EVITAR CONDIÇÕES ANTI-HIGIÊNICAS OU A ALTERAÇÃO DOS PRODUTOS?
15. USO ADEQUADO DO SISTEMA CIP (TEMPO DE RESIDÊNCIA, CONCENTRAÇÃO DE SOLUÇÃO, TEMPERATURA, ETC...).



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
1. AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?
2. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.
3. DURANTE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO?
4. O PROCEDIMENTO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA É REALIZADO EM SEÇÕES/SALAS SEPARADAS E ADEQUADAS?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. HÁ EVIDÊNCIA DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS TAIS COMO: TREINAMENTOS E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS A CADA VISITA?
2. PRESENÇA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO DIA DA VISITA.
SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS
1. MEDIANTE A AUDITORIA REALIZADA NO ESTABELECIMENTO, OS PRAZOS APROVADOS E CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO ESTÃO SENDO ATENDIDOS/RESPEITADOS?
2. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
TRANSPORTE
1. HÁ MONITORAMENTO DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE MATÉRIA-PRIMA/PRODUTOS ACABADOS?
2. VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS DISPÕEM DE ESTRUTURA E ESTADO DE CONSERVAÇÃO APROPRIADOS
3. É FEITA A LIBERAÇÃO DE VEÍCULOS PARA O TRANSPORTE DE PRODUTOS?
TRATAMENTO DE EFLUENTES
1. O ESTABELECIMENTO POSSUI LICENÇA DE OPERAÇÃO VIGENTE DO ÓRGÃO AMBIENTAL COMPETENTE?
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS
1. AS CONDIÇÕES DE GUARDA DE ROUPAS CIVIS E UNIFORMES SÃO ADEQUADAS?
2. VESTIÁRIOS ADEQUADOS E SUFICIENTES.
ÁGUA DE ABASTECIMENTO
1. A ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA (ETA) É ADEQUADA E A ÁGUA SOFRE TRATAMENTO ADEQUADO CONSIDERANDO A FONTE DE CAPTAÇÃO?
2. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
3. EXISTE REGISTRO DE MONITORAMENTO DO CLORO LIVRE E PH E OS INDICES DE CLORO ESTÃO DENTRO DOS LIMITES PRECONIZADOS?
4. O ABASTECIMENTO DE ÁGUA ATENDE AS NECESSIDADES DO ESTABELECIMENTO?
5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE DOCUMENTOS QUE COMPROVAM QUE A ÁGUA DE ABASTECIMENTO ATENDE A LEGISLAÇÃO PARA ÁGUA POTÁVEL ?
6. OS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA SÃO FECHADOS E VEDADOS COM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA?
7. REDE DE ABASTECIMENTO LIGADA À REDE PÚBLICA OU SISTEMA COM POTABILIDADE ATESTADA.
8. SE O ESTABELECIMENTO UTILIZA ÁGUA EXCLUSIVAMENTE DA REDE PÚBLICA, A POTABILIDADE DA ÁGUA É ATESTADA PELO BOLETIM DE ANÁLISE SEMESTRAL DA AGÊNCIA FORNECEDORA?
ÁGUAS RESIDUAIS
1. A DRENAGEM DAS ÁGUAS DE PIAS E ESTERILIZADORES É CANALIZADA DIRETAMENTE PARA O ESGOTO?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS SERVIDAS DE ÁGUA CORRENTE E CONECTADAS À REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.
3. OS RESÍDUOS LÍQUIDOS NÃO REPRESENTAM RISCO SANITÁRIO AOS PRODUTOS.
ÁREAS EXTERNAS
1. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?
2. AUSÊNCIA DE FOCOS DE CONTAMINAÇÃO NA ÁREA EXTERNA, NO PATIO E VIZINHANÇA, AUSÊNCIA DE POEIRA; DE ÁGUA ESTAGNADA; DEPOSITO DE LIXO, DENTRE OUTROS.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: RELATÓRIO DE ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: AUDITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A FORMULAÇÃO GARANTE A IDENTIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
2. AS ANÁLISES LABORATORIAIS SOLICITADAS CORRESPONDEM AS PRECONIZADAS PARA CADA TIPO DE PRODUTO (RTIQ/RDC)		
3. EXISTE CADASTRO DE PRODUTORES E EMPRESAS FORNECEDORAS DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E OUTROS PRODUTOS USADOS NA INDÚSTRIA?		
4. EXISTE PROGRAMA DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, COM REGISTROS DE ATENDIMENTO, ANÁLISE E ENCAMINHAMENTO DE RECLAMAÇÕES		
5. FREQUÊNCIA ADEQUADA DE ANÁLISES, CONFORME PLANO DE AMOSTRAGEM OU MEMORIAIS DESCRITIVOS DE FABRICAÇÃO.		
6. NA OCORRÊNCIA DE DESVIOS QUANTO AO EMPREGO DE INGREDIENTES, ESTÃO SENDO TOMADAS TODAS AS MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS CABÍVEIS QUE EVITEM SUA RECORRÊNCIA?		
7. O EMPREGO DE ADITIVOS DE USO RESTRITO E CONTROLADO COMO NITRITO É OBJETO DE CONTROLE OPERACIONAL E DOCUMENTAL?		
8. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS LABORATORIAIS QUE COMPROVEM A INOCUIDADE DE SEUS PRODUTOS		
9. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO GARANTE A SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
10. OS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E DEMAIS INGREDIENTES QUE ENTRAM NA PREPARAÇÃO OU FORMULAÇÃO DO PRODUTO SÃO INÓCUOS, EMPREGADOS NAS QUANTIDADES PREVISTAS E ESTÃO SOB CONTROLE ESTRITO DO ESTABELECIMENTO?		
11. OS PARÂMETROS INDICADOS NO PROCESSO PRODUTIVO RESPEITAM A NATUREZA DO PRODUTO (TEMPO/CONDIÇÕES DE MATURAÇÃO, MÉTODO DE DEFUMAÇÃO, TEMPO DE SALGA, ETC.)		
12. OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS E IDENTIFICADOS POR RÓTULO APROVADO?		
13. OS PRODUTOS SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?		
14. OS RESULTADOS OBTIDOS NAS ANÁLISES SÃO INTERPRETADOS E SÃO TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS?		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. A CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO DE PROCESSO É REALIZADA NA FORMA PREVISTA NO PLANO?		
2. CONSTA A DATA DA ÚLTIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
3. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DA CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO.		
4. OS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DO PROCESSO ESTÃO CORRETAMENTE IDENTIFICADOS? (MESTRE)		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. FLUXOGRAMA OPERACIONAL NÃO PERMITE CONTAMINAÇÃO CRUZADA		
2. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.		
3. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?		
4. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. AS EMBALAGENS ESTÃO DEVIDAMENTE PROTEGIDAS?		
2. AS MATÉRIAS-PRIMAS RECEBIDAS TÊM SEU DESTINO CORRETAMENTE OBSERVADO DURANTE O PROCESSAMENTO? O ESTABELECIMENTO MANTÉM DOCUMENTAÇÃO QUE EVIDENCIE ESSAS CIRCUNSTÂNCIAS?		
3. ATENDIMENTO INTEGRAL À IN 49/2008.		
4. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.		
5. OS INGREDIENTES SÃO ARMAZENADOS EM LOCAL SEPARADO, MANTIDO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E, SE PREPARADOS PREVIAMENTE, O SUFICIENTE EM PORÇÕES PARA CADA USO?		
6. ÁREAS DISTINTAS PARA A RECEPÇÃO E DEPOSITO DE MATÉRIA PRIMA E INGREDIENTES, PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO DE PRODUTO ACABADO E EXPEDIÇÃO.		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS		
2. AS PRÁTICAS HIGIÊNICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE FORMA GERAL SÃO SATISFATÓRIAS?		
3. OS ATESTADOS DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS ESTÃO ATUALIZADOS E APTOS A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?		
4. OS UNIFORMES SÃO LIMPOS, COMPLETOS E DIFERENCIADOS PARA OS FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO?		
CONTROLE DE TEMPERATURAS		
1. A MATÉRIA PRIMA CHEGA EM TEMPERATURA ADEQUADA?		
2. A TEMPERATURA DAS CARNES NA ENTRADA E SAÍDA DA DESOSSA É CONTROLADA?		
3. AS MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS SÃO MANTIDOS EM TEMPERATURAS COMPATÍVEIS COM A SUA NATUREZA (RESFRIADAS,		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

CONGELADAS E OUTRAS) E DE FORMA ORGANIZADA QUE PERMITA BONS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO?
4. AS OSCILAÇÕES INDESEJÁVEIS OU AS NÃO CONFORMIDADES DE TEMPERATURA SÃO OBJETO DE MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS DE NOVOS DESVIOS?
5. AS TEMPERATURAS DOS REFERIDOS AMBIENTES SÃO MANTIDAS COM UNIFORMIDADE, SEM OSCILAÇÕES CONSIDERÁVEIS DURANTE TODO O PROCESSO?
6. EXISTEM CONTROLES E OS DEVIDOS REGISTROS DE TEMPERATURA DO AMBIENTE
7. HÁ CONTROLE E REGISTRO DA TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E/OU RECEBIDOS?
8. O ESTABELECIMENTO ESTÁ REALIZANDO, COM EFICIÊNCIA E REGULARIDADE, TODOS OS CONTROLES DE TEMPERATURAS, ATENDENDO AOS PARÂMETROS PROPOSTOS?
9. PROCEDE-SE ROTINEIRAMENTE AO COTEJO ENTRE AS TEMPERATURAS MENSURADAS, SIMULTANEAMENTE, POR TERMÔMETRO E TERMORREGISTRADOR?
10. É MONITORADA A TEMPERATURA DA SALA DE DESOSSA?
11. É VERIFICADA A TEMPERATURA DOS ESTERILIZADORES ANTES E DURANTE OS TRABALHOS?
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
1. AS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS SÃO MANTIDAS EM LOCAIS ADEQUADOS E SOB CONTROLE RESTRITO?
2. EXISTEM DISPOSITIVOS PARA CONTROLE DE PRAGAS NA ÁREA EXTERNA E NO PERÍMETRO INDUSTRIAL?
3. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTOS DOCUMENTADOS DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E INSETOS (INCLUINDO LISTA DE INSUMOS UTILIZADOS, MÉTODO DE APLICAÇÃO, MAPAS DE PONTOS DE ARMADILHA, ETC.).
4. OS PRAGUICIDAS SÃO APROVADOS PARA USO EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (INSERIR O Nº de registro no MAPA ou MS).
5. OS PRODUTOS TÓXICOS SÃO GUARDADOS EM LOCAL ESPECÍFICO E CHAVEADOS? (CASO EXISTA NA EMPRESA)
6. PORTA-ISÇAS, RECIPIENTES DE VENENOS E ARMADILHAS ADEQUADOS, SUFICIENTES, BEM LOCALIZADOS E EM BOAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO
7. POSSUI GRÁFICO DE TENDÊNCIA PARA PRAGAS, PELO MENOS NOS ÚLTIMOS 6 MESES?
8. PRESENÇA DE MAPA ATUALIZADO DE LOCALIZAÇÃO DE ARMADILHAS E PORTA-ISÇAS.
9. TODAS AS ÁREAS INTERNAS DO ESTABELECIMENTO SÃO MANTIDAS DE FORMA A EVITAR O ACESSO E A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
10. VEDAÇÃO SUFICIENTE (COBERTURA, PAREDES, PORTAS, RALOS, FORRO, PASSAGENS DE TUBULAÇÕES APARENTES, ETC...).
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. A EMPRESA POSSUI LAVANDERIA PRÓPRIA OU TERCEIRIZADA?
2. A EMPRESA POSSUI REFEITÓRIO OU LOCAL ADEQUADO, QUE NÃO PROPORCIONE CONTAMINAÇÃO AOS UNIFORMES, PARA REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES E DESCANSO?
3. AS BARREIRAS SANITÁRIAS SÃO EM NÚMERO SUFICIENTE E DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O CONTINGENTE DE OPERÁRIOS QUE A UTILIZAM CONCOMITANTEMENTE?
4. EXISTÊNCIA DE INSTALAÇÕES ADEQUADAS E SUFICIENTES PARA HIGIENIZAÇÃO / SANITIZAÇÃO DOS RECIPIENTES.
5. EXISTÊNCIA DE ÁREA ADEQUADA PARA ESTOCAGEM DOS RESÍDUOS SÓLIDOS.
6. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?
7. OS EQUIPAMENTOS FORAM FABRICADOS, LOCALIZAM-SE OU SÃO UTILIZADOS EM LOCAIS QUE FACILITEM A INSPEÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIENICAS?
8. OS EQUIPAMENTOS SÃO MONITORADOS E REGISTRADOS?
9. OS RECIPIENTES SÃO RESISTENTES DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO, NÃO ALTERAM AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO, SÃO DE FÁCIL LIMPEZA E ENCONTRAM-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO?
10. POSSUI CÂMARAS EXCLUSIVAS PARA MASSA, CURA (PRESUNTO, COPA, BACON), DESCONGELAMENTO E DE PRODUTOS ACABADOS?
11. PRESENÇA DE DETECTORES DE METAIS (QUANDO APLICÁVEL) OPERANDO COM EFICIÊNCIA
12. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO
1. A DISPOSIÇÃO DAS LUMINÁRIAS EVITA A FORMAÇÃO DE ZONAS DE SOMBREAMENTO?
2. A VENTILAÇÃO, A UMIDADE E TEMPERATURA SÃO ADEQUADAS DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSAÇÃO?
3. QUANDO PRESENTE, SISTEMA DE EXAUSTÃO E INSUFLAMENTO COM AR FILTRADO QUE GARANTA A TROCA DE AR SUFICIENTE PARA PREVENIR CONTAMINAÇÕES.
4. VENTILAÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR CAPAZES DE GARANTIR O CONFORTO TÉRMICO E O AMBIENTE LIVRE DE FUNGOS, GASES, FUMAÇA, PÓS, PARTICULAS EM SUSPENSÃO E CONDENSAÇÃO DE VAPORES SEM CAUSAR DANOS À PRODUÇÃO.
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
1. A ORGANIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS É ADEQUADA?
2. A RETIRADA DE RESÍDUOS É CONTÍNUA?
3. EXISTE CORRETA SEPARAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS QUANTO A SUA NATUREZA, TEMPERATURA E EMBALAGENS?
4. ORGANIZAÇÃO ADEQUADA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E OUTRAS ÁREAS.
5. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
6. OS EQUIPAMENTOS SÃO MONITORADOS E REGISTRADOS?
7. OS PRODUTOS ARMAZENADOS EM MESMO AMBIENTE APRESENTAM COMPATIBILIDADE?
8. OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO ESTOCADOS SEPARADAMENTE DOS NÃO EMBALADOS?
9. OS PRODUTOS SÃO EXPEDIDOS/RECEBIDOS DE FORMA A NÃO HAVER ACÚMULO NO SETOR?
10. PRODUTOS NA CÂMARA DE ESTOCAGEM, ORGANIZADOS E COM CONTROLE DE SAÍDA, REALIZA PEPS (PRIMEIRO QUE ENTRA, PRIMEIRO QUE SAI)



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

11. TODOS OS PRODUTOS SÃO CONGELADOS/RESFRIADOS ANTES DE ENTRAREM NA ESTOCAGEM?
PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO
1. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
2. OS RALOS/CANALETAS SÃO EXTERNOS AS CÂMARAS?
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA A SUA PROVÁVEL UTILIZAÇÃO OU OS CONSUMIDORES DO PRODUTO FINAL?
2. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA AS MEDIDAS PREVENTIVAS QUE SERÃO APLICADAS?
3. AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO RESULTADO DO DESVIO, CHEGUE AO CONSUMO?
4. FOI IDENTIFICADO PCC VISANDO PREVENIR, ELIMINAR OU REDUZIR O PERIGO A NÍVEIS ACEITÁVEIS?
5. FORAM IMPLANTADAS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR A REPETIÇÃO DO DESVIO?
6. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE BASE CIENTÍFICA, TÉCNICA OU REGULAMENTAR PARA A DEFINIÇÃO DO LIMITE CRÍTICO, PARA ANÁLISE DE PERIGO E PARA ESCOLHA DO PCC?
7. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE RESULTADOS SUBSEQÜENTES QUE JUSTIFIQUEM A ADEQUAÇÃO DAS MEDIDAS CORRETIVAS VISANDO ATINGIR O CONTROLE DO PCC APÓS A OCORRÊNCIA DE DESVIOS?
8. O ESTABELECIMENTO, ANTES DE LIBERAR OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO AO CONSUMO, REVISAR OS PRODUTOS IMPLICADOS?
9. O PLANO APPCC LISTA OS PROCEDIMENTOS E FREQUÊNCIAS PARA REVISÃO DOS REGISTROS GERADOS E OS APLICA CONFORME PREVISTO?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A EMPRESA DISPÕE DE COMPROVAÇÃO QUE CONFIRME A ADEQUAÇÃO DOS PRODUTOS QUÍMICOS USADOS NO AMBIENTE DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS?
2. AS AÇÕES CORRETIVAS INCLUEM A REAVALIAÇÃO E MODIFICAÇÃO DO PPHO DE FORMA A MELHORAR A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS QUANDO NECESSÁRIO?
3. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DURANTE A FABRICAÇÃO NÃO GERAM CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO SOB PROCESSAMENTO.
4. CONDIÇÕES ADEQUADAS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO: ÁREAS INTERNAS, EXTERNAS E SUPERFÍCIES QUE NÃO ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO.
5. HÁ FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO? OS REGISTROS SÃO ASSINADOS E DATADOS POR ESSE FUNCIONÁRIO?
6. NO CASO DA DESOSSA DE MAIS DE UMA ESPÉCIE, É REALIZADA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES ENTRE A DESOSSA DAS DIFERENTES ESPÉCIES?
7. O ESTABELECIMENTO APLICA OS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
8. O ESTABELECIMENTO REALIZA CONTROLE DE SUPERFÍCIES OU ADOTA OUTRO PROCEDIMENTO PARA AVALIAR SE O PPHO É EFETIVO?
9. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
10. O PLANO PPHO CONTEMPLA A FREQUÊNCIA DO MONITORAMENTO?
11. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
12. OS MATERIAIS UTILIZADOS PARA A HIGIENIZAÇÃO ESTÃO EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
13. OS REGISTROS DO PPHO REFLETEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO?
14. SE OCORRERAM MUDANÇAS NAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, OPERAÇÕES OU DE PESSOAL, O PPHO FOI REVISADO VISANDO A MANUTENÇÃO DA EFICIÊNCIA?
15. TODAS AS SUPERFÍCIES QUE TÊM CONTATO DIRETO COM OS PRODUTOS COMO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS OU INSTRUMENTOS DE TRABALHO (FACAS, GANCHOS E OUTROS) SÃO LIMPAS E SANITIZADAS COM A FREQUÊNCIA NECESSÁRIA PARA EVITAR CONDIÇÕES ANTI-HIGIÊNICAS OU A ALTERAÇÃO DOS PRODUTOS?
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - P50
1. AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?
2. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.
3. DURANTE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO?
4. O PROCEDIMENTO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA É REALIZADO EM SEÇÕES/SALAS SEPARADAS E ADEQUADAS?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. HÁ EVIDÊNCIA DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS TAIS COMO: TREINAMENTOS E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS A CADA VISITA?
2. PRESENÇA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO DIA DA VISITA.
SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS
1. MEDIANTE A AUDITORIA REALIZADA NO ESTABELECIMENTO, OS PRAZOS APROVADOS E CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO ESTÃO SENDO ATENDIDOS/RESPEITADOS?
2. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
TRANSPORTE
1. HÁ MONITORAMENTO DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE MATÉRIA-PRIMA/PRODUTOS ACABADOS?
2. HÁ MONITORAMENTO DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE PRODUTOS ACABADOS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

3. VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS DISPÕEM DE ESTRUTURA E ESTADO DE CONSERVAÇÃO APROPRIADOS
4. É FEITA A LIBERAÇÃO DE VEÍCULOS PARA O TRANSPORTE DE PRODUTOS?

TRATAMENTO DE EFLUENTES

1. O ESTABELECIMENTO POSSUI LICENÇA DE OPERAÇÃO VIGENTE DO ÓRGÃO AMBIENTAL COMPETENTE?
2. É FEITO O TRATAMENTO DOS EFLUENTES?

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

1. AS CONDIÇÕES DE GUARDA DE ROUPAS CIVIS E UNIFORMES SÃO ADEQUADAS?
2. ATENDE A CAPACIDADE (CHUVEIRO E SANITÁRIOS) EM RELAÇÃO AO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS?
3. VESTIÁRIOS ADEQUADOS E SUFICIENTES.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA ATENDE A CAPACIDADE DE PRODUÇÃO?
2. A ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA (ETA) É ADEQUADA E A ÁGUA SOFRE TRATAMENTO ADEQUADO CONSIDERANDO A FONTE DE CAPTAÇÃO?
3. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
4. EXISTE REGISTRO DE MONITORAMENTO DO CLORO LIVRE E PH E OS ÍNDICES DE CLORO ESTÃO DENTRO DOS LIMITES PRECONIZADOS?
5. O ABASTECIMENTO DE ÁGUA ATENDE AS NECESSIDADES DO ESTABELECIMENTO?
6. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE DOCUMENTOS QUE COMPROVAM QUE A ÁGUA DE ABASTECIMENTO ATENDE A LEGISLAÇÃO PARA ÁGUA POTÁVEL ?
7. OS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA SÃO FECHADOS E VEDADOS COM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. A DRENAGEM DAS ÁGUAS DE PIAS E ESTERILIZADORES É CANALIZADA DIRETAMENTE PARA O ESGOTO?
2. ESCOAMENTO ADEQUADO DAS ÁGUAS, SEM EMPOÇAMENTOS, E PRESENÇA DE SIFÃO NOS RALOS E OU NA REDE COLETORA.
3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS SERVIDAS DE ÁGUA CORRENTE E CONECTADAS À REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.

ÁREAS EXTERNAS

1. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?
2. AUSÊNCIA DE FOCOS DE CONTAMINAÇÃO NA ÁREA EXTERNA, NO PÁTIO E VIZINHANÇA, AUSÊNCIA DE POEIRA, DE ÁGUA ESTAGNADA, DEPOSITO DE LIXO, DENTRE OUTROS.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: RELATÓRIO ENTREPOSTO DE PESCADOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: AUDITORIA
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. A CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO DE PROCESSO É REALIZADA NA FORMA PREVISTA NO PLANO?		
2. CONSTA A DATA DA PRÓXIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
3. CONSTA A DATA DA ÚLTIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DA CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO.		
5. OS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DO PROCESSO ESTÃO CORRETAMENTE IDENTIFICADOS? (MESTRE)		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?		
2. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. AS EMBALAGENS ESTÃO DEVIDAMENTE PROTEGIDAS?		
2. ATENDIMENTO INTEGRAL À IN 49/2006.		
3. HÁ EVIDÊNCIAS DE QUE O PROGRAMA DE CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS IMPLANTADO É EFICIENTE E EFICAZ?		
4. OS INGREDIENTES SÃO ARMAZENADOS EM LOCAL SEPARADO, MANTIDO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E, SE PREPARADOS PREVIAMENTE, O SUFICIENTE EM PORÇÕES PARA CADA USO?		
5. TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS, INSUMOS E EMBALAGENS UTILIZADOS ATENDEM O DISPOSTO NA IN 49/2006?		
6. ÁREAS DISTINTAS PARA A RECEPÇÃO E DEPÓSITO DE MATÉRIA PRIMA E INGREDIENTES, PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO DE PRODUTO ACABADO E EXPEDIÇÃO.		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS		
2. AS PRÁTICAS HIGIÊNICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE FORMA GERAL SÃO SATISFATÓRIAS?		
3. OS ATESTADOS DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS ESTÃO ATUALIZADOS E APTOS A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?		
4. OS UNIFORMES SÃO LIMPOS, COMPLETOS E DIFERENCIADOS PARA OS FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO?		
CONTROLE DE TEMPERATURAS		
1. AS MATERIAS-PRIMAS E PRODUTOS SÃO MANTIDOS EM TEMPERATURAS COMPATÍVEIS COM A SUA NATUREZA (RESFRIADAS, CONGELADAS E OUTRAS) E DE FORMA ORGANIZADA QUE PERMITA BONS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO?		
2. AS OSCILAÇÕES INDESEJÁVEIS OU AS NÃO CONFORMIDADES DE TEMPERATURA SÃO OBJETO DE MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS DE NOVOS DESVIOS?		
3. AS TEMPERATURAS DOS REFERIDOS AMBIENTES SÃO MANTIDAS COM UNIFORMIDADE, SEM OSCILAÇÕES CONSIDERÁVEIS DURANTE TODO O PROCESSO?		
4. EXISTEM CONTROLES E OS DEVIDOS REGISTROS DE TEMPERATURA DO AMBIENTE		
5. HÁ CONTROLE E REGISTRO DA TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E/OU RECEBIDOS?		
6. O ESTABELECIMENTO ESTÁ REALIZANDO, COM EFICIÊNCIA E REGULARIDADE, TODOS OS CONTROLES DE TEMPERATURAS, ATENDENDO AOS PARÂMETROS PROPOSTOS?		
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		
1. AS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS SÃO MANTIDAS EM LOCAIS ADEQUADOS E SOB CONTROLE RESTRITO?		
2. EXISTEM DISPOSITIVOS PARA CONTROLE DE PRAGAS NA ÁREA EXTERNA E NO PERÍMETRO INDUSTRIAL?		
3. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTOS DOCUMENTADOS DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E INSETOS (INCLUINDO LISTA DE INSUMOS UTILIZADOS, MÉTODO DE APLICAÇÃO, MAPAS DE PONTOS DE ARMADILHA, ETC.).		
4. OS PRAGUCIDAS SÃO APROVADOS PARA USO EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (INSERIR O Nº de registro no MAPA ou MS).		
5. OS PRODUTOS TÓXICOS SÃO GUARDADOS EM LOCAL ESPECÍFICO E CHAVEADOS? (CASO EXISTA NA EMPRESA)		
6. PORTA-ISCAS, RECIPIENTES DE VENENOS E ARMADILHAS ADEQUADOS, SUFICIENTES, BEM LOCALIZADOS E EM BOAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO		
7. POSSUI GRÁFICO DE TENDÊNCIA PARA PRAGAS, PELO MENOS NOS ÚLTIMOS 6 MESES?		
8. PRESENÇA DE MAPA ATUALIZADO DE LOCALIZAÇÃO DE ARMADILHAS E PORTA-ISCAS.		
9. TODAS AS ÁREAS INTERNAS DO ESTABELECIMENTO SÃO MANTIDAS DE FORMA A EVITAR O ACESSO E A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?		
10. VEDAÇÃO SUFICIENTE (COBERTURA, PAREDES, PORTAS, RALOS, FORRO, PASSAGENS DE TUBULAÇÕES APARENTES, ETC...).		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL

1. A EMPRESA POSSUI LAVANDERIA PRÓPRIA OU TERCEIRIZADA?
2. A EMPRESA POSSUI REFEITÓRIO OU LOCAL ADEQUADO, QUE NÃO PROPORCIONE CONTAMINAÇÃO AOS UNIFORMES, PARA REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES E DESCANSO?
3. A INDÚSTRIA FOI CONSTRUÍDA DE FORMA QUE NÃO HAJA CONTRA-FLUXOS?
4. AS BARREIRAS SANITÁRIAS SÃO EM NÚMERO SUFICIENTE E DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O CONTINGENTE DE OPERÁRIOS QUE A UTILIZAM CONCOMITANTEMENTE?
5. EXISTÊNCIA DE INSTALAÇÕES ADEQUADAS E SUFICIENTES PARA HIGIENIZAÇÃO / SANITIZAÇÃO DOS RECIPIENTES.
6. EXISTÊNCIA DE INSTALAÇÕES ADEQUADAS E SUFICIENTES PARA HIGIENIZAÇÃO / SANITIZAÇÃO DOS VEÍCULOS E CAMINHÕES TRANSPORTADORES DE MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS ACABADOS
7. EXISTÊNCIA DE ÁREA ADEQUADA PARA ESTOCAGEM DOS RESÍDUOS SÓLIDOS.
8. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?
9. O SETOR EXPEDIÇÃO/RECEPÇÃO POSSUI PROTEÇÃO CONTRA AS INTEMPÉRIES (SOL E CHUVA) E ARTIFÍCIOS CONTRA A ENTRADA DE PRAGAS E VETORES?
10. OS EQUIPAMENTOS FORAM FABRICADOS, LOCALIZAM-SE OU SÃO UTILIZADOS EM LOCAIS QUE FACILITEM A INSPEÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS?
11. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
12. UTENSÍLIOS EM MATERIAL NÃO CONTAMINANTE, RESISTENTES A CORROSÃO, DE TAMANHO E FORMA QUE PERMITAM FÁCIL LIMPEZA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E EM NÚMERO SUFICIENTE E APROPRIADO AO TIPO DE OPERAÇÃO UTILIZADA.

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

1. A DISPOSIÇÃO DAS LUMINÁRIAS EVITA A FORMAÇÃO DE ZONAS DE SOMBREAMENTO?
2. A VENTILAÇÃO, A UMIDADE E TEMPERATURA SÃO ADEQUADAS DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSAÇÃO?

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

1. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA A SUA PROVÁVEL UTILIZAÇÃO OU OS CONSUMIDORES DO PRODUTO FINAL?
2. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA AS MEDIDAS PREVENTIVAS QUE SERÃO APLICADAS?
3. AS DECISÕES ADOTADAS PELO ESTABELECIMENTO SÃO COMPATÍVEIS COM OS DOCUMENTOS DE EMBASAMENTO?
4. AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO RESULTADO DO DESVIO, CHEGUE AO CONSUMO?
5. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?

PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO

1. AS AÇÕES CORRETIVAS INCLUEM A REAVALIAÇÃO E MODIFICAÇÃO DO PPHO DE FORMA A MELHORAR A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS QUANDO NECESSÁRIO?
2. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DURANTE A FABRICAÇÃO NÃO GERAM CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO SOB PROCESSAMENTO.
3. CONDIÇÕES ADEQUADAS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO: ÁREAS INTERNAS, EXTERNAS E SUPERFÍCIES QUE NÃO ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO.
4. HÁ FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO? OS REGISTROS SÃO ASSINADOS E DATADOS POR ESSE FUNCIONÁRIO?
5. O ESTABELECIMENTO APLICA OS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
6. O ESTABELECIMENTO REALIZA CONTROLE DE SUPERFÍCIES OU ADOTA OUTRO PROCEDIMENTO PARA AVALIAR SE O PPHO É EFETIVO?
7. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, REVISOS OS REGISTROS DO PPHO PARA DETERMINAR SE HÁ OCORRÊNCIAS DE TENDÊNCIAS QUE MOSTREM A NECESSIDADE DE REVISÃO DO PROGRAMA?
8. O PLANO PPHO CONTEMPLA A FREQUÊNCIA DO MONITORAMENTO?
9. OS MATERIAIS UTILIZADOS PARA A HIGIENIZAÇÃO ESTÃO EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
10. OS REGISTROS DO PPHO REFLETEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO?
11. SE OCORRERAM MUDANÇAS NAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, OPERAÇÕES OU DE PESSOAL, O PPHO FOI REVISADO VISANDO A MANUTENÇÃO DA EFICIÊNCIA?
12. TODAS AS SUPERFÍCIES QUE TÊM CONTATO DIRETO COM OS PRODUTOS COMO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS OU INSTRUMENTOS DE TRABALHO (FACAS, GANCHOS E OUTROS) SÃO LIMPAS E SANITIZADAS COM A FREQUÊNCIA NECESSÁRIA PARA EVITAR CONDIÇÕES ANTI-HIGIÊNICAS OU A ALTERAÇÃO DOS PRODUTOS?

PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - P8O

1. AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?
2. DURANTE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA (ETA) É ADEQUADA E A ÁGUA SOFRE TRATAMENTO ADEQUADO CONSIDERANDO A FONTE DE CAPTAÇÃO?
2. EXISTE REGISTRO DE MONITORAMENTO DO CLORO LIVRE E PH E OS ÍNDICES DE CLORO ESTÃO DENTRO DOS LIMITES PRECONIZADOS?
3. O ABASTECIMENTO DE ÁGUA ATENDE AS NECESSIDADES DO ESTABELECIMENTO?
4. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE DOCUMENTOS QUE COMPROVAM QUE A ÁGUA DE ABASTECIMENTO ATENDE A LEGISLAÇÃO PARA ÁGUA POTÁVEL ?
5. O ESTABELECIMENTO POSSUI IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS DE COLHEITA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

6. OS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA SÃO FECHADOS E VEDADOS COM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA?
7. SE O ESTABELECIMENTO UTILIZA ÁGUA EXCLUSIVAMENTE DA REDE PÚBLICA, A POTABILIDADE DA ÁGUA É ATESTADA PELO BOLETIM DE ANÁLISE SEMESTRAL DA AGÊNCIA FORNECEDORA?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. EXISTE UMA DRENAGEM EFICIENTE NA INDÚSTRIA?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS SERVIDAS DE ÁGUA CORRENTE E CONECTADAS A REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: RELATÓRIO DE OVOS, MEL E DERIVADOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: AUDITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTROLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A EMPRESA E/OU OS PRODUTORES POSSUEM DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS "OVOS CAIPIRAS", CONSTATANDO, INCLUSIVE NOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE?		
2. AS ANÁLISES LABORATORIAIS SOLICITADAS CORRESPONDEM AS PRECONIZADAS PARA CADA TIPO DE PRODUTO (RTIQ/RDC)		
3. EXISTE CADASTRO DE PRODUTORES E EMPRESAS FORNECEDORAS DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E OUTROS PRODUTOS USADOS NA INDÚSTRIA?		
4. EXISTE PROGRAMA DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, COM REGISTROS DE ATENDIMENTO, ANÁLISE E ENCAMINHAMENTO DE RECLAMAÇÕES		
5. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.		
6. FREQUÊNCIA ADEQUADA DE ANÁLISES, CONFORME PLANO DE AMOSTRAGEM OU MEMORIAIS DESCRITIVOS DE FABRICAÇÃO.		
7. HÁ MENCÃO DA NORMA ABNT NBR 16437 DE 12/12/2016 NOS RÓTULOS DOS OVOS CAIPIRAS?		
8. NO CASO DE OVOS CAIPIRAS, A NORMA ABNT NBR 16437 DE 12/12/2016 É ATENDIDA?		
9. NO CASO DO USO DE CORANTES/PIGMENTANTES, AUTORIZADOS PARA OS OVOS CAIPIRAS, EXISTE A DECLARAÇÃO DE USO NO RÓTULO DO PRODUTO?		
10. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO GARANTE A SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
11. OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS E IDENTIFICADOS POR RÓTULO APROVADO?		
12. OS RESULTADOS OBTIDOS NAS ANÁLISES SÃO INTERPRETADOS E SÃO TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS?		
13. É MANTIDA A IDENTIFICAÇÃO DOS LOTES (NO CASO DE RECEBIMENTO DOS OVOS EM PALETES E/OU DE TERCEIROS) COM IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM, DE FORMA A MANTER A RASTREABILIDADE?		
14. É REALIZADA A PESAGEM DOS OVOS, DE FORMA AMOSTRAL, APÓS A CLASSIFICAÇÃO, POR CADA TIPO, PARA A CONFERÊNCIA DOS PESOS (ANEXO I PORTARIA 612/2022)		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. A CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO DE PROCESSO É REALIZADA NA FORMA PREVISTA NO PLANO?		
2. CONSTA A DATA DA PRÓXIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
3. CONSTA A DATA DA ÚLTIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DA CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO.		
5. O TERMÔMETRO DO EQUIPAMENTO DE LAVAGEM DE OVOS ESTÁ DEVIDAMENTE CALIBRADO?		
6. OS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DO PROCESSO ESTÃO CORRETAMENTE IDENTIFICADOS? (MESTRE)		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. FLUXOGRAMA OPERACIONAL NÃO PERMITE CONTAMINAÇÃO CRUZADA		
2. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. A RECEPÇÃO DE EMBALAGENS, INGREDIENTES E INSUMOS ESTÃO DE ACORDO COM SEUS RESPECTIVOS PADRÕES E PARÂMETROS DE INOCUIDADE E QUALIDADE, ASSIM COMO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS?		
2. AS EMBALAGENS ESTÃO DEVIDAMENTE PROTEGIDAS?		
3. AS EMBALAGENS UTILIZADAS PARA TRANSPORTE DOS OVOS ATÉ A RECEPÇÃO SÃO HIGIENIZÁVEIS OU DE PRIMEIRO USO?		
4. AS MATÉRIAS-PRIMAS RECEBIDAS TÊM SEU DESTINO CORRETAMENTE OBSERVADO DURANTE O PROCESSAMENTO? O ESTABELECIMENTO MANTÉM DOCUMENTAÇÃO QUE EVIDENCIE ESSAS CIRCUNSTÂNCIAS?		
5. ATENDIMENTO INTEGRAL À IN 49/2006.		
6. CASO O ESTABELECIMENTO PRODUZA OVOS DE DIFERENTES PESOS E CORES, ESTES POSSUEM DIFERENTES NÚMEROS DE REGISTRO DE RÓTULOS?		
7. HÁ EVIDÊNCIAS DE QUE O PROGRAMA DE CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS IMPLANTADO É EFICIENTE E EFICAZ?		
8. O ESTABELECIMENTO DESCREVE TODOS OS PROCEDIMENTOS DE RASTREABILIDADE DESDE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA (LOTE, FORMULAÇÃO, PADRÃO DE CONFORMIDADE, CONTROLE DE INGREDIENTES, CONTROLE DE EXPEDIÇÃO, ENTRE OUTROS) COM IDENTIFICAÇÃO DE SEUS FORNECEDORES, ATÉ A CHEGADA DO PRODUTO AO CONSUMIDOR FINAL?		
9. O PROGRAMA DE RASTREABILIDADE DESCREVE QUAL O CONCEITO DE LOTE QUE SERÁ UTILIZADO PELO ESTABELECIMENTO?		
10. TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS, INSUMOS E EMBALAGENS UTILIZADOS ATENDEM O DISPOSTO NA IN 49/2006?		
11. ÁREAS DISTINTAS PARA A RECEPÇÃO E DEPÓSITO DE MATÉRIA PRIMA E INGREDIENTES, PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO DE PRODUTO ACABADO E EXPEDIÇÃO.		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS		
2. AS PRÁTICAS HIGIÊNICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE FORMA GERAL SÃO SATISFATÓRIAS?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

3. OS ATESTADOS DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS ESTÃO ATUALIZADOS E APTOS A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?
4. OS UNIFORMES SÃO LIMPOS, COMPLETOS E DIFERENCIADOS PARA OS FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS. LIMPEZA E MANUTENÇÃO?

CONTROLE DE TEMPERATURAS

1. A TEMPERATURA DE COZIMENTO DE OVOS, NO CASO DE OVOS EM CONSERVA, ATENDE O BINÔMIO TEMPO E TEMPERATURA CONFORME DISPOSTO NA PORTARIA MAPA 612/2022?
2. O ESTABELECIMENTO ESTÁ REALIZANDO, COM EFICIÊNCIA E REGULARIDADE, TODOS OS CONTROLES DE TEMPERATURAS, ATENDENDO AOS PARÂMETROS PROPOSTOS?
3. O SETOR É MANTIDO EM TEMPERATURA QUE PROPORCIONE CONFORTO TÉRMICO PARA OS MANIPULADORES E COM VENTILAÇÃO ADEQUADA DE MODO A NÃO PERMITIR CONDENSAÇÃO?

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

1. AS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS SÃO MANTIDAS EM LOCAIS ADEQUADOS E SOB CONTROLE RESTRITO?
2. EXISTEM DISPOSITIVOS PARA CONTROLE DE PRAGAS NA ÁREA EXTERNA E NO PERÍMETRO INDUSTRIAL?
3. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTOS DOCUMENTADOS DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E INSETOS (INCLUINDO LISTA DE INSUMOS UTILIZADOS, MÉTODO DE APLICAÇÃO, MAPAS DE PONTOS DE ARMADILHA, ETC.).
4. O PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS ESTABELECE PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO CAPAZES DE IDENTIFICAR SITUAÇÕES EMERGENCIAIS QUE EXIGEM MEDIDA IMEDIATA, BEM COMO PREVÊ AS MEDIDAS PREVENTIVAS E CORRETIVAS SOBRE ESTAS SITUAÇÕES EMERGENCIAIS?
5. OS PRAGUICIDAS SÃO APROVADOS PARA USO EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (INSERIR O Nº de registro no MAPA ou MS).
6. OS PRODUTOS TÓXICOS SÃO GUARDADOS EM LOCAL ESPECÍFICO E CHAVEADOS? (CASO EXISTA NA EMPRESA)
7. PORTA-ISCAS, RECIPIENTES DE VENENOS E ARMADILHAS ADEQUADOS, SUFICIENTES, BEM LOCALIZADOS E EM BOAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO
8. POSSUI GRÁFICO DE TENDÊNCIA PARA PRAGAS, PELO MENOS NOS ÚLTIMOS 6 MESES?
9. PRESENÇA DE MAPA ATUALIZADO DE LOCALIZAÇÃO DE ARMADILHAS E PORTA-ISCAS.
10. TODAS AS ÁREAS INTERNAS DO ESTABELECIMENTO SÃO MANTIDAS DE FORMA A EVITAR O ACESSO E A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
11. VEDAÇÃO SUFICIENTE (COBERTURA, PAREDES, PORTAS, RALOS, FORRO, PASSAGENS DE TUBULAÇÕES APARENTES, ETC...).

EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL

1. A CÂMARA DE OVOSCOPIA ATENDE AO DISPOSTO NA LEGISLAÇÃO (PORTARIA 612/2022)?
2. A EMPRESA POSSUI LAVANDERIA PRÓPRIA OU TERCEIRIZADA?
3. A EMPRESA POSSUI REFEITÓRIO OU LOCAL ADEQUADO, QUE NÃO PROPORCIONE CONTAMINAÇÃO AOS UNIFORMES, PARA REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES E DESCANSO?
4. A INDÚSTRIA FOI CONSTRUÍDA DE FORMA QUE NÃO HAJA CONTRA-FLUXO?
5. A ÁREA SUJA, SE NÃO SEPARADA DA ÁREA DE CLASSIFICAÇÃO, PERMITE FLUXO ADEQUADO, IMPEDINDO A DISSEMINAÇÃO DE CONTAMINAÇÃO PARA ÁREA LIMPA?
6. AS BARREIRAS SANITÁRIAS SÃO EM NÚMERO SUFICIENTE E DIMENSÕES COMPATÍVEIS COM O CONTINGENTE DE OPERÁRIOS QUE A UTILIZAM CONCOMITANTEMENTE?
7. AS CONDIÇÕES DAS ESTEIRAS E EQUIPAMENTO DE LAVAGEM DE OVOS ESTÃO SATISFATÓRIAS?
8. EXISTÊNCIA DE INSTALAÇÕES ADEQUADAS E SUFICIENTES PARA HIGIENIZAÇÃO / SANITIZAÇÃO DOS VEÍCULOS E CAMINHÕES TRANSPORTADORES DE MATÉRIA-PRIMA E PRODUTOS ACABADOS
9. EXISTÊNCIA DE ÁREA ADEQUADA PARA ESTOCAGEM DOS RESÍDUOS SÓLIDOS.
10. O SETOR EXPEDIÇÃO/RECEPÇÃO POSSUI PROTEÇÃO CONTRA AS INTEMPÉRIES (SOL E CHUVA) E ARTIFÍCIOS CONTRA A ENTRADA DE PRAGAS E VETORES?
11. OS EQUIPAMENTOS FORAM FABRICADOS, LOCALIZAM-SE OU SÃO UTILIZADOS EM LOCAIS QUE FACILITEM A INSPEÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICAS?
12. OS RECIPIENTES SÃO RESISTENTES DURANTE A SUA UTILIZAÇÃO, NÃO ALTERAM AS CARACTERÍSTICAS GERAIS DO PRODUTO, SÃO DE FÁCIL LIMPEZA E ENCONTRAM-SE EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO?
13. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
14. UTENSÍLIOS EM MATERIAL NÃO CONTAMINANTE, RESISTENTES À CORROSÃO, DE TAMANHO E FORMA QUE PERMITAM FÁCIL LIMPEZA, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E EM NÚMERO SUFICIENTE E APROPRIADO AO TIPO DE OPERAÇÃO UTILIZADA.

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

1. A DISPOSIÇÃO DAS LUMINÁRIAS EVITA A FORMAÇÃO DE ZONAS DE SOMBREAMENTO?
2. A VENTILAÇÃO, A UMIDADE E TEMPERATURA SÃO ADEQUADAS DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSAÇÃO?
3. QUANDO PRESENTE, SISTEMA DE EXAUSTÃO E INSUFLAMENTO COM AR FILTRADO QUE GARANTA A TROCA DE AR SUFICIENTE PARA PREVENIR CONTAMINAÇÕES.
4. VENTILAÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR CAPAZES DE GARANTIR O CONFORTO TÉRMICO E O AMBIENTE LIVRE DE FUNGOS, GASES, FUMAÇA, PÓS, PARTICULAS EM SUSPENSÃO E CONDENSAÇÃO DE VAPORES SEM CAUSAR DANOS À PRODUÇÃO.

MANUTENÇÃO GERAL

1. DISPOSIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS POSSIBILITA A MANUTENÇÃO E LIMPEZA ADEQUADA.
2. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

1. A OVOSCOPIA GARANTE A AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS INTERNAS E EXTERNAS DO OVO, ASSEGURANDO A CLASSIFICAÇÃO DE ACORDO COM AS SUAS CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS E A SEGREGAÇÃO DOS OVOS IMPRÓPRIOS?
2. A OVOSCOPIA É REALIZADA COM OS OVOS EM MOVIMENTO DE ROTAÇÃO, EM CÂMARA ESCURECIDA COM INCIDÊNCIA INDIRETA DE LUZ, DE MODO QUE TODOS OS OVOS SÃO EXAMINADOS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

3. A RETIRADA DE RESÍDUOS É CONTÍNUA?
4. ORGANIZAÇÃO ADEQUADA DA ÁREA DE PRODUÇÃO E OUTRAS ÁREAS.
5. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
6. OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO ESTOCADOS SEPARADAMENTE DOS NÃO EMBALADOS?
7. OS PRODUTOS SÃO EXPEDIDOS/RECEBIDOS DE FORMA A NÃO HAVER ACÚMULO NO SETOR?
PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO
1. A CAPACIDADE DE CÂMARAS É COMPATÍVEL COM A QUANTIDADE DE MATÉRIA-PRIMA RECEBIDA?
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. A CAPACIDADE DE CÂMARAS É COMPATÍVEL COM A QUANTIDADE DE MATÉRIA-PRIMA RECEBIDA?
2. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA A SUA PROVÁVEL UTILIZAÇÃO OU OS CONSUMIDORES DO PRODUTO FINAL?
3. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA AS MEDIDAS PREVENTIVAS QUE SERÃO APLICADAS?
4. AS DECISÕES ADOTADAS PELO ESTABELECIMENTO SÃO COMPATÍVEIS COM OS DOCUMENTOS DE EMBASAMENTO?
5. AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO RESULTADO DO DESVIO, CHEGUE AO CONSUMO?
6. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
7. FOI IDENTIFICADO PCC VISANDO PREVENIR, ELIMINAR OU REDUZIR O PERIGO A NÍVEIS ACEITÁVEIS?
8. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?
9. O ESTABELECIMENTO REVISOU/INVALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
10. O RESULTADO DA ANÁLISE DE PERIGO REVELA QUE EXISTE(M) PERIGO(S) COM RISCO SIGNIFICATIVO QUE JUSTIFIQUE(M) PCC(S)?
11. OCORRERAM MUDANÇAS QUE POSSAM COMPROMETER A ANÁLISE DE PERIGOS DO PLANO APPCC?
12. OS REGISTROS DO ESTABELECIMENTO INCLUEM DIVERSOS RESULTADOS QUE ATESTAM O MONITORAMENTO DO(S) PCC(S) E A CONFORMIDADE COM OS LIMITES CRÍTICOS?
13. SE A REAVALIAÇÃO EVIDENCIOU QUE O PLANO APPCC NÃO MAIS ATENDE A LEGISLAÇÃO, O MESMO FOI MODIFICADO IMEDIATAMENTE
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A EMPRESA DISPÕE DE COMPROVAÇÃO QUE CONFIRME A ADEQUAÇÃO DOS PRODUTOS QUÍMICOS USADOS NO AMBIENTE DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS?
2. AS AÇÕES CORRETIVAS INCLUEM A REAVALIAÇÃO E MODIFICAÇÃO DO PPHO DE FORMA A MELHORAR A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS QUANDO NECESSÁRIO?
3. AS CONDIÇÕES DE HIGIENE DOS UTENSÍLIOS: PENTES PLÁSTICOS, CAIXAS PLÁSTICAS, BALDES DE DESCARTE, CARRINHOS; EQUIPAMENTO DE LAVAGEM DE OVOS, SECADORES E CÂMARA DE OVOSCOPIA SÃO SATISFATORIAS?
4. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DURANTE A FABRICAÇÃO NÃO GERAM CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO SOB PROCESSAMENTO.
5. CONDIÇÕES ADEQUADAS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO: ÁREAS INTERNAS, EXTERNAS E SUPERFÍCIES QUE NÃO ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO.
6. HÁ FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO? OS REGISTROS SÃO ASSINADOS E DATADOS POR ESSE FUNCIONÁRIO?
7. O ESTABELECIMENTO APLICA OS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
8. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
9. OS MATERIAIS UTILIZADOS PARA A HIGIENIZAÇÃO ESTÃO EM CONDIÇÕES SATISFATORIAS?
10. OS REGISTROS DO PPHO REFLETEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO?
11. SE OCORRERAM MUDANÇAS NAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, OPERAÇÕES OU DE PESSOAL, O PPHO FOI REVISADO VISANDO A MANUTENÇÃO DA EFICIÊNCIA?
12. TODAS AS SUPERFÍCIES QUE TÊM CONTATO DIRETO COM OS PRODUTOS COMO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS OU INSTRUMENTOS DE TRABALHO (FACAS, GANCHOS E OUTROS) SÃO LIMPAS E SANITIZADAS COM A FREQUÊNCIA NECESSÁRIA PARA EVITAR CONDIÇÕES ANTI-HIGIÊNICAS OU A ALTERAÇÃO DOS PRODUTOS?
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
1. A INSPEÇÃO REALIZADA DURANTE O PROCESSO DE OVOSCOPIA ESTÁ SENDO REALIZADA DE FORMA EFICIENTE?
2. A LAVAGEM DOS OVOS É REALIZADA EM ÁGUA CORRENTE E A TEMPERATURA DA ÁGUA ESTÁ DE ACORDO COM O PREVISTO NA PORTARIA MAPA Nº 612 DE 2022
3. AS EMBALAGENS UTILIZADAS PARA TRANSPORTE DOS OVOS ATÉ A RECEPÇÃO SÃO HIGIENIZÁVEIS OU DE PRIMEIRO USO?
4. AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?
5. HÁ RENOVÇÃO DA ÁGUA DO TANQUE DE COZIMENTO DOS OVOS EM CONSERVA, EM CESTOS IMERSOS E DO TANQUE DE RESFRIAMENTO?
6. NA FABRICAÇÃO DE CONSERVAS É REALIZADO O CONTROLE DO PH DA SALMORA EM FABRICAÇÃO DE SEMI CONSERVA E DO PH DO PRODUTO FINAL NO CASO DE FABRICAS DE CONSERVAS?
7. O TIPO DE PRODUTO UTILIZADO NA ÁGUA DE LAVAGEM DOS OVOS TEM A SUA APROVAÇÃO PELO ÓRGÃO COMPETENTE ? A CONCENTRAÇÃO UTILIZADA RESPEITA O PRECONIZADO?
8. OS COADJUVANTES UTILIZADOS NA ÁGUA DE LAVAGEM PARA SANITIZAÇÃO DOS OVOS SÃO APROVADOS PELA ANVISA OU PELO MAPA?
9. OS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DOS OVOS SUJOS PARA LAVAGEM ATENDEM O PRECONIZADO?
10. OS RECIPIENTES UTILIZADOS PARA DESCARTE DE OVOS IMPRÓPRIOS SÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS, POSSUEM TAMPA COM ACIONAMENTO INDIRETO E SE A FREQUÊNCIA DE REMOÇÃO DOS RESÍDUOS É SUFICIENTE?
11. É REALIZADA A PESAGEM DOS OVOS, DE FORMA AMOSTRAL, APÓS A CLASSIFICAÇÃO, POR CADA TIPO, PARA A CONFERÊNCIA DOS PESOS (ANEXO I PORTARIA 612/2022)
12. É REALIZADA A PRÉ SELEÇÃO DOS OVOS, SE A LAVAGEM FOR REALIZADA ANTERIORMENTE A OVOSCOPIA, PARA RETIRADA DE



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

OVOS TRINCADOS?
REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO
1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.
TRANSPORTE
1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE ESTÃO LIMPOS, HIGIENIZADOS E SEM O PERMEIO DE PRODUTOS DE NATUREZAS DISTINTAS (RESFRIADOS, CONGELADOS, CONSERVAS, PRODUTOS DE SALSICHARIA E OUTROS)?
2. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?
3. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.
4. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.
5. VEÍCULOS PARA TRANSPORTE DE PRODUTOS DISPÕEM DE ESTRUTURA E ESTADO DE CONSERVAÇÃO APROPRIADOS
TRATAMENTO DE EFLUENTES
1. O ESTABELECIMENTO POSSUI LICENÇA DE OPERAÇÃO VIGENTE DO ÓRGÃO AMBIENTAL COMPETENTE?
2. É FEITO O TRATAMENTO DOS EFLUENTES?
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS
1. AS CONDIÇÕES DE GUARDA DE ROUPAS CIVIS E UNIFORMES SÃO ADEQUADAS?
2. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?
3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
4. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPROPRIOS?
5. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
ÁGUA DE ABASTECIMENTO
1. A CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA ATENDE A CAPACIDADE DE PRODUÇÃO?
2. A ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA (ETA) É ADEQUADA E A ÁGUA SOFRE TRATAMENTO ADEQUADO CONSIDERANDO A FONTE DE CAPTAÇÃO?
3. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
4. EXISTE REGISTRO DE MONITORAMENTO DO CLORO LIVRE E PH E OS ÍNDICES DE CLORO ESTÃO DENTRO DOS LIMITES PRECONIZADOS?
5. O ABASTECIMENTO DE ÁGUA ATENDE AS NECESSIDADES DO ESTABELECIMENTO?
6. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE DOCUMENTOS QUE COMPROVAM QUE A ÁGUA DE ABASTECIMENTO ATENDE A LEGISLAÇÃO PARA ÁGUA POTÁVEL ?
7. OS RESERVATÓRIOS e o sistema de captação DE ÁGUA ESTÃO FECHADOS E VEDADOS?
8. QUANDO PERTINENTE, HÁ DESCRIÇÃO DO SISTEMA DE PROVIMENTO DE ÁGUA QUENTE OU VAPOR, PARA HIGIENIZAR AS DEPENDÊNCIAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS, E, NESTE CASO, AS TUBULAÇÕES ESTÃO IDENTIFICADAS?
9. REDE DE ABASTECIMENTO LIGADA À REDE PÚBLICA OU SISTEMA COM POTABILIDADE ATESTADA.
10. VOLUME E PRESSÃO DE ÁGUA SÃO SUFICIENTES?
11. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?
ÁGUAS RESIDUAIS
1. A DRENAGEM DAS ÁGUAS RESIDUAIS É SATISFATÓRIA DE MODO A EVITAR O ACÚMULO SOBRE O PISO?
2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS SERVIDAS DE ÁGUA CORRENTE E CONECTADAS À REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.
ÁREAS EXTERNAS
1. A LIMPEZA E ORGANIZAÇÃO DAS ÁREAS EXTERNAS ESTÃO SATISFATÓRIAS?
2. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO VII
RELATÓRIOS DE MONITORIA PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE –
INDUSTRIA E SISE

Formulário: RELATÓRIO DE ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: MONITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO FABRICADO CORRESPONDE AO PRODUTO REGISTRADO		
2. A FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS RESPEITA O PRECONIZADO PELA INDÚSTRIA, CONSTANTE NOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE		
3. A INDÚSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL		
4. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.		
5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.		
6. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS LABORATORIAIS QUE COMPROVEM A INOCUIDADE DE SEUS PRODUTOS		
7. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?		
8. TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?		
9. TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?		
10. É POSSÍVEL IDENTIFICAR COM FACILIDADE OS PRODUTOS ACABADOS ESTOCADOS ENTRE OS MAIS ANTIGOS E OS MAIS NOVOS?		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. AS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS SÃO SATISFATÓRIAS? PISOS/PAREDES/TUBULAÇÕES/FORROS/COBERTURAS/PORTAS; CONSTITUÍDOS DE MATERIAIS ADEQUADOS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.		
2. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS		
3. EXISTÊNCIA DE REGISTRO MANUTENÇÃO PREVENTIVA DOS EQUIPAMENTOS.		
4. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.		
5. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?		
6. O LOCAL DE ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS (FÁBRICA DE EMBUTIDOS) ?		
7. O LOCAL PARA DESCANSO DOS FUNCIONÁRIOS E REALIZAÇÃO DAS REFEIÇÕES ESTÁ EM CONDIÇÕES ADEQUADAS E NÃO PROPORCIONA CONTAMINAÇÃO DOS UNIFORMES?		
8. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.		
2. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.		
3. MATÉRIAS-PRIMAS REJEITADAS SÃO IDENTIFICADAS, FECHADAS E ARMAZENADAS EM LOCAL APROPRIADO?		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS ATIVIDADES?		
2. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSARIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APOS O USO REGULAR?		
3. TODOS OS MANIPULADORES DISPOEM DE ATESTADO MEDICO RELACIONADO A APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.		
CONTROLE DE TEMPERATURAS		
1. A INDÚSTRIA CONTROLA E REGISTRA A TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E RECEBIDOS E ESTES ESTÃO NA TEMPERATURA ESPECIFICADA NO RÓTULO?		
2. EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL, EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE?		
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		
1. AS ISCAS E ARMADILHAS ESTÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?		
2. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO MANTIDAS DE MANEIRA A EVITAR A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?		
3. OS PRAGUICIDAS UTILIZADOS POSSUEM REGISTRO NO MS OU MAPA?		
4. TELAS CONTRA INSETOS ÍNTEGRAS E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO TODAS AS PORTAS, ABERTURAS E JANELAS EXTERNAS SÃO VEDADAS DE MODO A NÃO PERMITIR ENTRADA DE PRAGAS		
CURRAIS/POCILGAS E ANEXOS		
1. A CAPACIDADE DOS CURRAIS/POCILGA ATENDE AO VOLUME DE ABATE DIÁRIO?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

2. CHUVEIRO ANTERIOR À INSENSIBILIZAÇÃO É EFICIENTE?
3. O CHUVEIRO DE ASPERSÃO É EFICIENTE E BEM LOCALIZADO?
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL
1. AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS
2. INSTRUMENTOS DE CONTROLE EXISTENTES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE FUNCIONAMENTO.
3. O NÚMERO DE PIAS E ESTERILIZADORES É ADEQUADO E EM NÚMERO SUFICIENTE ÀS OPERAÇÕES REALIZADAS?
4. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
1. A ORGANIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS É ADEQUADA?
2. A RETIRADA DO NEONATO É REALIZADA NO LOCAL ADEQUADO E COM A OPERAÇÃO CORRETA?
3. A RETIRADA DO SANGUE FETAL É REALIZADA EM SEÇÃO ADEQUADA E DE MODO CORRETO?
4. EXISTE RETIRADA CONTÍNUA DE RESÍDUOS E MATERIAIS CONDENADOS DA SALA DE MATANÇA/DESOSSA?
5. EXISTE SEPARAÇÃO ADEQUADA ENTRE PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA?
6. HÁ ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ACABADOS COM PRODUTOS AINDA EM PROCESSAMENTO?
7. HÁ PERMANÊNCIA SOMENTE DE MEIAS CARCAÇAS RESFRIADA? (NÃO SE PERMITE O ARMAZENAMENTO DE CARCAÇAS COM NATUREZAS DISTINTAS – CONGELADO E RESFRIADO)
8. O DISTANCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARCAÇAS/PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DE FRIO?
9. OS ESTÔMAGOS SÃO ESCORRIDOS E/OU RESFRIADOS ANTES DE EMBALADOS?
10. OS MIÚDOS E CARNES INDUSTRIAIS SÃO LAVADOS E ESCORRIDOS ADEQUADAMENTE ANTES DE SEREM EMBALADOS?
11. TODOS OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO DEPOSITADOS SOBRE ESTRADOS OU PRATELEIRAS DE MATERIAL HIGIENIZÁVEL?
PROGRAMA DE ABATE HUMANITÁRIO (BEM ESTAR ANIMAL)
1. A INSENSIBILIZAÇÃO DO ANIMAL É REALIZADA DE FORMA CORRETA (LOCAL E MÉTODO)?
2. A OPERAÇÃO DE SANGRIA É REALIZADA DE FORMA ADEQUADA? (SEÇÃO DOS GRANDES VASOS DO PESCOÇO NA ENTRADA DO PEITO)
3. O CHUVEIRO DE ASPERSÃO É EFICIENTE E BEM LOCALIZADO?
4. O TEMPO ENTRE A INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA ATENDE AS NORMAS VIGENTES? (MÁX. 1 MIN. PARA BOVINOS E 30 SEG. PARA SUÍNOS)
5. O TEMPO MÍNIMO (3 MINUTOS) DE SANGRIA É OBEDECIDO ANTES DE QUAISQUER OPERAÇÕES?
6. OS BEBEDOUROS SÃO SUFICIENTES E ADEQUADOS?
PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC
1. EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?
2. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?
3. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?
4. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?
5. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?
6. HÁ REGISTRO DE DATA E HORÁRIO EM QUE A VERIFICAÇÃO FOI REALIZADA?
7. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?
8. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICOU TODOS OS PERIGOS QUE PODEM OCORRER?
9. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
10. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
11. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
12. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
13. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
14. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
15. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
16. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
17. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
18. OS REGISTROS GERADOS ESTÃO DE ACORDO COM O PREVISTO NO PLANO APPCC?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A DILUIÇÃO DOS PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO, TEMPO DE CONTATO E MODO DE USO/APLICAÇÃO OBEDECEM ÀS INSTRUÇÕES RECOMENDADAS PELO FABRICANTE.
2. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?
3. O ESTABELECIMENTO POSSUI REGISTROS, ASSINADOS E DATADOS, DOCUMENTANDO A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
4. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
5. SUPERFÍCIES DE CONTATO COM O PRODUTO SÃO LIMPAS E SANITIZADAS ANTES E DEPOIS DO USO E POSSUI REGISTROS DE MONITORAMENTO.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

1. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?
2. A SERRAGEM DO PEITO É EFICIENTE?
3. AS FASCAS SÃO DEVIDAMENTE LAVADAS, ESTERILIZADAS E TROCADAS?
4. AS SERRAS DE CHIFRES, PEITO E CARÇAÇA, SÃO ESTERILIZADAS A CADA OPERAÇÃO?
5. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.
6. DURANTE A OBTENÇÃO DA CARÇAÇA/MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?
7. EXISTE CHUVEIRO APÓS SANGRIA E ESTE É EFICIENTE?
8. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.

REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO

1. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?

RESPONSÁVEL TÉCNICO

1. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PRESENÇA.
2. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.

SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS

1. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO ÀS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
2. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
3. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
4. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDADA?
5. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

1. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
2. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPROPRIOS?
3. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
4. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?
2. OS RESERVATÓRIOS e o sistema de captação DE ÁGUA ESTÃO FECHADOS E VEDADOS?
3. VOLUME E PRESSÃO DE ÁGUA SÃO SUFICIENTES?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. A DRENAGEM DAS ÁGUAS DE PIAS E ESTERILIZADORES É CANALIZADA DIRETAMENTE PARA O ESGOTO?
2. A DRENAGEM DAS ÁGUAS RESIDUAIS É SATISFATÓRIA DE MODO A EVITAR O ACÚMULO SOBRE O PISO?

ÁREAS EXTERNAS

1. FOSSAS, REDE PÚBLICA DE ESGOTOS, CAIXAS DE GORDURA EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO E FUNCIONAMENTO.
2. O PERÍMETRO INDUSTRIAL É DELIMITADO ADEQUADAMENTE, IMPEDINDO ACESSO DE PESSOAS ESTRANHAS E ANIMAIS À INDÚSTRIA E AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?
3. ÁREAS DE CIRCULAÇÃO E DE ESTACIONAMENTO DE VEÍCULOS SÃO SUFICIENTES E ADEQUADAMENTE PAVIMENTADAS E MANTIDAS



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: SISE MONITOR	Classificação: ULE	Tipo: MONITORIA
SISE		
1. A CAPACITAÇÃO DOS AUXILIARES DE INSPEÇÃO É REALIZADA PERIODICAMENTE E POSSUI REGISTROS AUDITÁVEIS?		
2. A SEDE DO SISE É IDENTIFICADO EXTERNAMENTE?		
3. A SEDE DO SISE É LIMPA, ORGANIZADA E ATENDE AS NECESSIDADES DE TRABALHO?		
4. AS GT RECEBIDOS E EXPEDIDAS ESTÃO DEVIDAMENTE ARQUIVADOS?		
5. AS LINHAS DE INSPEÇÃO SÃO SINCRONIZADAS E REALIZADAS COM DESTREZA?		
6. AS PAPELETAS DO DIF SÃO PREENCHIDAS CORRETAMENTE?		
7. DISPÕE DE MONITORAMENTO DIÁRIO NOS SETORES DE PRODUÇÃO ANTES DO INÍCIO DAS ATIVIDADES E OS DEVIDOS REGISTROS?		
8. EXISTE O LIVRO DE OCORRÊNCIAS E ESTE ESTÁ SENDO PREENCHIDO?		
9. EXISTE QUADRO DE MARCAÇÃO DE LESÕES E ADEQUADO?		
10. HÁ REGISTROS DE COLETA DE TRONCO ENCEFÁLICO E MATERIAL SUSPEITO DE TUBERCULOSE?		
11. O CONTROLE DE ACESSO À SALA DA INSPEÇÃO É EXCLUSIVA DO INSPETOR?		
12. O DIF É DELIMITADO, TEM ÁREA E FLUXO ADEQUADOS, POSSUI INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS?		
13. O INSPETOR COOPERADO (A) E OS AUXILIARES CONTROLAM E REGISTRAM AS ATIVIDADES DESDE O RECEBIMENTO DOS ANIMAIS ATÉ A EXPEDIÇÃO DOS PRODUTOS ACABADOS?		
14. O SISTEMA INFORMATIZADO INSPECAOWEB E ALIMENTADO TODO OS DIAS COM OS DADOS NOSOGRÁFICOS, DE RECEBIMENTO, PRODUÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO?		
15. OS REGISTROS E O DESEMPENHO DOS AUXILIARES ESTÃO COMPATÍVEIS COM O OBSERVADO NO MOMENTO DA MONITORIA?		
16. REGISTRO DO DESEMPENHO DA EQUIPE DE INSPEÇÃO COM ACOMPANHAMENTO DAS ATIVIDADES DOS AUXILIARES		
17. TODAS AS GTA RECEBIDAS NO ESTABELECIMENTO FORAM BAIXADAS NO SISTEMA INFORMATIZADO SINDESA?		
18. É FEITA A REINSPEÇÃO NA EXPEDIÇÃO?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO VIII
RELATÓRIOS DE AUDITORIA PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE –
INDÚSTRIA E SISE

Formulário: RELATÓRIO DE ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS	Classificação: INSPECAO	Tipo: AUDITORIA
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE		
1. A FORMULAÇÃO GARANTE A IDENTIDADE E A QUALIDADE DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
2. A FREQUÊNCIA DAS ANÁLISES LABORATORIAIS RESPEITA O PRECONIZADO PELA INDÚSTRIA, CONSTANTE NOS PROGRAMAS DE AUTO CONTROLE		
3. AS ANÁLISES LABORATORIAIS SOLICITADAS CORRESPONDEM AS PRECONIZADAS PARA CADA TIPO DE PRODUTO (RTIQ/RDC)		
4. EXISTE CADASTRO DE PRODUTORES E EMPRESAS FORNECEDORAS DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E OUTROS PRODUTOS USADOS NA INDÚSTRIA?		
5. EXISTE PROGRAMA DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR, COM REGISTROS DE ATENDIMENTO, ANÁLISE E ENCAMINHAMENTO DE RECLAMAÇÕES		
6. NA OCORRÊNCIA DE DESVIOS QUANTO AO EMPREGO DE INGREDIENTES, ESTÃO SENDO TOMADAS TODAS AS MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS CABÍVEIS QUE EVITEM SUA RECORRÊNCIA?		
7. O EMPREGO DE ADITIVOS DE USO RESTRITO E CONTROLADO COMO NITRITO É OBJETO DE CONTROLE OPERACIONAL E DOCUMENTAL?		
8. O ESTABELECIMENTO POSSUI, EM ARQUIVO, RESULTADOS QUE COMPROVEM A COMPOSIÇÃO DO PRODUTO		
9. O PROCESSO DE FABRICAÇÃO GARANTE A SEGURANÇA HIGIÊNICO-SANITÁRIA E TECNOLÓGICA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL		
10. OS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA E DEMAIS INGREDIENTES QUE ENTRAM NA PREPARAÇÃO OU FORMULAÇÃO DO PRODUTO SÃO INÓCUOS, EMPREGADOS NAS QUANTIDADES PREVISTAS E ESTÃO SOB CONTROLE ESTRITO DO ESTABELECIMENTO?		
11. OS PARÂMETROS INDICADOS NO PROCESSO PRODUTIVO RESPEITAM A NATUREZA DO PRODUTO (TEMPO/CONDIÇÕES DE MATURACÃO, MÉTODO DE DEFUMAÇÃO, TEMPO DE SALGA, ETC.)		
12. OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS E IDENTIFICADOS POR RÓTULO APROVADO?		
13. OS PRODUTOS SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?		
14. OS RESULTADOS OBTIDOS NAS ANÁLISES SÃO INTERPRETADOS E SÃO TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS?		
CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS (MANUTENÇÃO)		
1. A CALIBRAÇÃO DOS INSTRUMENTOS DE MONITORAMENTO DE PROCESSO É REALIZADA NA FORMA PREVISTA NO PLANO?		
2. CONSTA A DATA DA PRÓXIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
3. CONSTA A DATA DA ÚLTIMA CALIBRAÇÃO/AFERIÇÃO?		
4. EXISTÊNCIA DE REGISTRO DA CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DE MEDIÇÃO.		
5. OS INSTRUMENTOS DE CONTROLE DO PROCESSO ESTÃO CORRETAMENTE IDENTIFICADOS? (MESTRE)		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA		
1. FLUXOGRAMA OPERACIONAL NÃO PERMITE CONTAMINAÇÃO CRUZADA		
2. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.		
3. O LOCAL DISPONÍVEL PARA O ARMAZENAMENTO DOS INGREDIENTES ESTÁ SATISFATÓRIO?		
4. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?		
CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM		
1. AS EMBALAGENS ESTÃO DEVIDAMENTE PROTEGIDAS?		
2. AS MATÉRIAS-PRIMAS RECEBIDAS TEM SEU DESTINO CORRETAMENTE OBSERVADO DURANTE O PROCESSAMENTO? O ESTABELECIMENTO MANTÉM DOCUMENTAÇÃO QUE EVIDENCIE ESSAS CIRCUNSTÂNCIAS?		
3. ATENDIMENTO INTEGRAL À IN 49/2006.		
4. HÁ EVIDÊNCIAS DE QUE O PROGRAMA DE CONTROLE DE MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS IMPLANTADO É EFICIENTE E EFICAZ?		
5. OS INGREDIENTES SÃO ARMAZENADOS EM LOCAL SEPARADO, MANTIDO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS E, SE PREPARADOS PREVIAMENTE, O SUFICIENTE EM PORÇÕES PARA CADA USO?		
6. ÁREAS DISTINTAS PARA A RECEPÇÃO E DEPOSITO DE MATÉRIA PRIMA E INGREDIENTES, PRODUÇÃO, ARMAZENAMENTO DE PRODUTO ACABADO E EXPEDIÇÃO.		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS		
1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL: UNIFORMES, PROTEÇÃO DE CABELOS, UNHAS APARADAS, NÃO PINTADAS, AUSÊNCIA DE ADORNOS		
2. AS PRÁTICAS HIGIÊNICAS DOS FUNCIONÁRIOS DE FORMA GERAL SÃO SATISFATÓRIAS?		
3. OS ATESTADOS DE SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS ESTÃO ATUALIZADOS E APTOS A MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?		
4. OS UNIFORMES SÃO LIMPOS, COMPLETOS E DIFERENCIADOS PARA OS FUNCIONÁRIOS RESPONSÁVEIS PELA MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS, LIMPEZA E MANUTENÇÃO?		
CONTROLE DE TEMPERATURAS		
1. A TEMPERATURA DAS CARNES NA ENTRADA E SAÍDA DA DESOSSA É CONTROLADA?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

2. AS MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS SÃO MANTIDOS EM TEMPERATURAS COMPATÍVEIS COM A SUA NATUREZA (RESFRIADAS, CONGELADAS E OUTRAS) E DE FORMA ORGANIZADA QUE PERMITA BONS PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO?
3. AS OSCILAÇÕES INDESEJÁVEIS OU AS NÃO CONFORMIDADES DE TEMPERATURA SÃO OBJETO DE MEDIDAS CORRETIVAS E PREVENTIVAS DE NOVOS DESVIOS?
4. AS TEMPERATURAS DOS REFERIDOS AMBIENTES SÃO MANTIDAS COM UNIFORMIDADE, SEM OSCILAÇÕES CONSIDERÁVEIS DURANTE TODO O PROCESSO?
5. HÁ CONTROLE E REGISTRO DA TEMPERATURA DOS PRODUTOS EXPEDIDOS E/OU RECEBIDOS?
6. O ESTABELECIMENTO ESTÁ REALIZANDO, COM EFICIÊNCIA E REGULARIDADE, TODOS OS CONTROLES DE TEMPERATURAS, ATENDENDO AOS PARÂMETROS PROPOSTOS?
7. O SETOR É MANTIDO EM TEMPERATURA QUE PROPORCIONE CONFORTO TÉRMICO PARA OS MANIPULADORES E COM VENTILAÇÃO ADEQUADA DE MODO A NÃO PERMITIR CONDENSACÃO?
8. É MONITORADA A TEMPERATURA DA SALA DE DESOSSA?

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

1. AS SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS SÃO MANTIDAS EM LOCAIS ADEQUADOS E SOB CONTROLE RESTRITO?
2. EXISTEM DISPOSITIVOS PARA CONTROLE DE PRAGAS NA ÁREA EXTERNA E NO PERÍMETRO INDUSTRIAL?
3. EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTOS DOCUMENTADOS DE CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E INSETOS (INCLUINDO LISTA DE INSUMOS UTILIZADOS, MÉTODO DE APLICAÇÃO, MAPAS DE PONTOS DE ARMADILHA, ETC.).
4. OS PRAGUICIDAS SÃO APROVADOS PARA USO EM INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (INSERIR O N° de registro no MAPA ou MS).
5. OS PRODUTOS TÓXICOS SÃO GUARDADOS EM LOCAL ESPECÍFICO E CHAVEADOS? (CASO EXISTA NA EMPRESA)
6. PORTA-ISÇAS, RECIPIENTES DE VENENOS E ARMADILHAS ADEQUADOS, SUFICIENTES, BEM LOCALIZADOS E EM BOAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO
7. POSSUI GRÁFICO DE TENDÊNCIA PARA PRAGAS, PELO MENOS NOS ÚLTIMOS 6 MESES?
8. PRESENÇA DE MAPA ATUALIZADO DE LOCALIZAÇÃO DE ARMADILHAS E PORTA-ISÇAS.
9. TODAS AS ÁREAS INTERNAS DO ESTABELECIMENTO SÃO MANTIDAS DE FORMA A EVITAR O ACESSO E A PROLIFERAÇÃO DE INSETOS E ROEDORES?
10. VEDAÇÃO SUFICIENTE (COBERTURA, PAREDES, PORTAS, RALOS, FORRO, PASSAGENS DE TUBULAÇÕES APARENTES, ETC...).

CURRAIS/POCILGAS E ANEXOS

1. A CAPACIDADE DOS CURRAIS/POCILGA ATENDE AO VOLUME DE ABATE DIÁRIO?
2. DISPÕE DE LOCAL ADEQUADO PARA O DESCARREGAMENTO DOS ANIMAIS?
3. O DECLIVE DOS CURRAIS É EM DIREÇÃO OPOSTA AO CENTRO?

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

1. A DISPOSIÇÃO DAS LUMINÁRIAS EVITA A FORMAÇÃO DE ZONAS DE SOMBREAMENTO?
2. A VENTILAÇÃO, A UMIDADE E TEMPERATURA SÃO ADEQUADAS DE MODO A NÃO PERMITIR A FORMAÇÃO DE CONDENSACÃO?
3. QUANDO PRESENTE, SISTEMA DE EXAUSTÃO E INSUFLAMENTO COM AR FILTRADO QUE GARANTA A TROCA DE AR SUFICIENTE PARA PREVENIR CONTAMINAÇÕES.
4. VENTILAÇÃO E CIRCULAÇÃO DE AR CAPAZES DE GARANTIR O CONFORTO TÉRMICO E O AMBIENTE LIVRE DE FUNGOS, GASES, FUMAÇA, PÓS, PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO E CONDENSACÃO DE VAPORES SEM CAUSAR DANOS À PRODUÇÃO.

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

1. A RETIRADA DE RESÍDUOS É CONTÍNUA?
2. EXISTE CORRETA SEPARAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS QUANTO A SUA NATUREZA, TEMPERATURA E EMBALAGENS?
3. O DISTANCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARÇAÇAS/PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DE FRIO?
4. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
5. OS EQUIPAMENTOS SÃO MONITORADOS E REGISTRADOS?
6. OS PRODUTOS ARMAZENADOS EM MESMO AMBIENTE APRESENTAM COMPATIBILIDADE?
7. OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO ESTOCADOS SEPARADAMENTE DOS NÃO EMBALADOS?
8. OS PRODUTOS SÃO EXPEDIDOS/RECEBIDOS DE FORMA A NÃO HAVER ACÚMULO NO SETOR?
9. TODOS OS PRODUTOS SÃO CONGELADOS/RESFRIADOS ANTES DE ENTRAREM NA ESTOCAGEM?

PRODUÇÃO DE FRIO/ARMAZENAGEM/FRIGORIFICAÇÃO

1. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
2. OS RALOS/CANALETAS SÃO EXTERNOS ÀS CÂMARAS?

PROGRAMA DE ABATE HUMANITÁRIO (BEM ESTAR ANIMAL)

1. A INSENSIBILIZAÇÃO É ADEQUADA E ATENDE AS NORMAS VIGENTES?
2. O PROGRAMA ESCRITO ATENDE A PORTARIA N° 365-2021?
3. O TEMPO ENTRE O ATORDOAMENTO E A SANGRIA ATENDE AS NORMAS VIGENTES?
4. O TEMPO MÍNIMO DE SANGRIA É OBEDECIDO (MÍNIMO 3 MINUTOS)?
5. OS BEBEDOUROS SÃO SUFICIENTES E ADEQUADOS?

PROGRAMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE - APPCC

1. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA A SUA PROVÁVEL UTILIZAÇÃO OU OS CONSUMIDORES DO PRODUTO FINAL?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

2. A ANÁLISE DE PERIGO IDENTIFICA AS MEDIDAS PREVENTIVAS QUE SERÃO APLICADAS?
3. AS MEDIDAS DE CONTROLE ADOTADAS GARANTEM QUE NENHUM PRODUTO NOCIVO À SAÚDE DO CONSUMIDOR OU ALTERADO, COMO RESULTADO DO DESVIO, CHEGUE AO CONSUMO?
4. FOI IDENTIFICADO PCC VISANDO PREVENIR, ELIMINAR OU REDUZIR O PERIGO A NÍVEIS ACEITÁVEIS?
5. FORAM IMPLANTADAS MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EVITAR A REPETIÇÃO DO DESVIO?
6. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE EMBASAMENTO QUE JUSTIFIQUE A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO/VERIFICAÇÃO PREVISTA NO PLANO APPCC?
7. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE RESULTADOS SUBSEQÜENTES QUE JUSTIFIQUEM A ADEQUAÇÃO DAS MEDIDAS CORRETIVAS VISANDO ATINGIR O CONTROLE DO PCC APOS A OCORRÊNCIA DE DESVIOS?
8. O PLANO APPCC LISTA OS PROCEDIMENTOS E FREQUÊNCIAS PARA REVISÃO DOS REGISTROS GERADOS E OS APLICA CONFORME PREVISTO?
9. OCORRERAM MUDANÇAS QUE POSSAM COMPROMETER A ANÁLISE DE PERIGOS DO PLANO APPCC?
10. OS REGISTROS CONTEMPLAM OS VALORES E OBSERVAÇÕES ATUALIZADAS OBTIDAS DURANTE O MONITORAMENTO?
11. OS REGISTROS DO ESTABELECIMENTO INCLUEM DIVERSOS RESULTADOS QUE ATESTAM O MONITORAMENTO DO(S) PCC(S) E A CONFORMIDADE COM OS LIMITES CRÍTICOS?
12. OS REGISTROS GERADOS NO MONITORAMENTO SÃO REVISADOS PELO ESTABELECIMENTO?
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO
1. A EMPRESA DISPÕE DE COMPROVAÇÃO QUE CONFIRME A ADEQUAÇÃO DOS PRODUTOS QUÍMICOS USADOS NO AMBIENTE DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS?
2. AS AÇÕES CORRETIVAS INCLUEM A REAVALIAÇÃO E MODIFICAÇÃO DO PPHO DE FORMA A MELHORAR A EXECUÇÃO DOS PROCEDIMENTOS QUANDO NECESSÁRIO?
3. AS OPERAÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DURANTE A FABRICAÇÃO NÃO GERAM CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO SOB PROCESSAMENTO.
4. CONDIÇÕES ADEQUADAS DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO: ÁREAS INTERNAS, EXTERNAS E SUPERFÍCIES QUE NÃO ENTRAM EM CONTATO COM O ALIMENTO.
5. HÁ FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO DOS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO? OS REGISTROS SÃO ASSINADOS E DATADOS POR ESSE FUNCIONÁRIO?
6. NO CASO DE ABATE/DESOSSA DE MAIS DE UMA ESPÉCIE É REALIZADA A HIGIENIZAÇÃO DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO (EX: MESAS, ESTEIRAS...) ENTRE AS DIFERENTES ESPÉCIES?
7. O ESTABELECIMENTO APLICA OS PROCEDIMENTOS PREVISTOS NO PPHO?
8. O ESTABELECIMENTO REALIZA CONTROLE DE SUPERFÍCIES OU ADOTA OUTRO PROCEDIMENTO PARA AVALIAR SE O PPHO É EFETIVO?
9. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, REVISOS OS REGISTROS DO PPHO PARA DETERMINAR SE HÁ OCORRÊNCIAS DE TENDÊNCIAS QUE MOSTREM A NECESSIDADE DE REVISÃO DO PROGRAMA?
10. O PLANO PPHO CONTEMPLA A FREQUÊNCIA DO MONITORAMENTO?
11. OS EQUIPAMENTOS SÃO DESMONTADOS E SANITIZADOS NA FREQUÊNCIA PREVISTA NO MANUAL?
12. OS MATERIAIS UTILIZADOS PARA A HIGIENIZAÇÃO ESTÃO EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
13. OS REGISTROS DO PPHO REFLETEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO ESTABELECIMENTO?
14. SE OCORRERAM MUDANÇAS NAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, OPERAÇÕES OU DE PESSOAL, O PPHO FOI REVISADO VISANDO A MANUTENÇÃO DA EFICIÊNCIA?
15. TODAS AS SUPERFÍCIES QUE TÊM CONTATO DIRETO COM OS PRODUTOS COMO, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS OU INSTRUMENTOS DE TRABALHO (FACAS, GANCHOS E OUTROS) SÃO LIMPAS E SANITIZADAS COM A FREQUÊNCIA NECESSÁRIA PARA EVITAR CONDIÇÕES ANTI-HIGIÊNICAS OU A ALTERAÇÃO DOS PRODUTOS?
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO
1. AS MEDIDAS ADOTADAS RESTABELECEM AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DO PRODUTO?
2. DURANTE A RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO?
3. O PROCEDIMENTO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA É REALIZADO EM SEÇÕES/SALAS SEPARADAS E ADEQUADAS?
4. OS OPERÁRIOS QUE TRABALHAM NOS SETORES DE ALTA CARGA BACTERIANA (EX: BUCHARIA E TRIPARIA SUJA), DESENVOLVEM SUAS FUNÇÕES SOMENTE NESSAS ÁREAS?
PROGRAMA DE RETIRADA DE MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO - MER
1. EXISTE PROGRAMA DE RETIRADA DE MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO, CONFORME O MEMORANDO CIRCULAR CGI N. 001/2007: ESCRITO, ADEQUADO À INDÚSTRIA E IMPLANTADO COM EFICIÊNCIA?
RESPONSÁVEL TÉCNICO
1. HÁ EVIDÊNCIA DE PROCEDIMENTOS ADOTADOS TAIS COMO: TREINAMENTOS E ORIENTAÇÕES TÉCNICAS A CADA VISITA?
2. PRESENÇA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO DIA DA VISITA.
SOLICITAÇÕES DO SISE / AUDITORIAS ESTADUAIS
1. MEDIANTE A AUDITORIA REALIZADA NO ESTABELECIMENTO, OS PRAZOS APROVADOS E CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO ESTÃO SENDO ATENDIDOS/RESPEITADOS?
2. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
TRANSPORTE
1. HÁ MONITORAMENTO DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE MATÉRIA-PRIMA/PRODUTOS ACABADOS?
2. HÁ MONITORAMENTO DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE PRODUTOS ACABADOS?
3. É FEITA A LIBERAÇÃO DE VEÍCULOS PARA O TRANSPORTE DE PRODUTOS?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

TRATAMENTO DE EFLUENTES

1. O ESTABELECIMENTO POSSUI LICENÇA DE OPERAÇÃO VIGENTE DO ÓRGÃO AMBIENTAL COMPETENTE?

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

1. AS CONDIÇÕES DE GUARDA DE ROUPAS CIVIS E UNIFORMES SÃO ADEQUADAS?

2. VESTIÁRIOS ADEQUADOS E SUFICIENTES.

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

1. A CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA ATENDE A CAPACIDADE DE PRODUÇÃO?

2. A ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE ÁGUA (ETA) É ADEQUADA E A ÁGUA SOFRE TRATAMENTO ADEQUADO CONSIDERANDO A FONTE DE CAPTAÇÃO?

3. A LIMPEZA E DESINFECÇÃO DOS RESERVATÓRIOS ESTÃO DE ACORDO COM O CRONOGRAMA DA EMPRESA?

4. EXISTE REGISTRO DE MONITORAMENTO DO CLORO LIVRE E PH E OS ÍNDICES DE CLORO ESTÃO DENTRO DOS LIMITES PRECONIZADOS?

5. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE DOCUMENTOS QUE COMPROVAM QUE A ÁGUA DE ABASTECIMENTO ATENDE A LEGISLAÇÃO PARA ÁGUA POTÁVEL ?

6. O ESTABELECIMENTO POSSUI IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS DE COLHEITA DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO?

7. OS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA SÃO FECHADOS E VEDADOS COM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE CONSERVAÇÃO E LIMPEZA?

ÁGUAS RESIDUAIS

1. ESCOAMENTO ADEQUADO DAS ÁGUAS, SEM EMPOÇAMENTOS, E PRESENÇA DE SIFÃO NOS RALOS E OU NA REDE COLETORA.

2. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS SERVIDAS DE ÁGUA CORRENTE E CONECTADAS À REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.

3. OS RESÍDUOS LÍQUIDOS NÃO REPRESENTAM RISCO SANITÁRIO AOS PRODUTOS.

ÁREA DE VÔMITO E SANGRIA

1. EXISTE PROTEÇÃO COM GRADE METÁLICA NO PISO?

2. EXISTE PROTEÇÃO PARA O OPERADOR NA ÁREA DE VÔMITO?

3. O SANGUE E O VÔMITO SÃO RECOLHIDOS IMEDIATAMENTE POR CANALIZAÇÃO, EM SUAS RESPECTIVAS LINHAS, SEM FICAR ACUMULADO?

ÁREAS EXTERNAS

1. AS ÁREAS EXTERNAS SÃO PAVIMENTADAS E URBANIZADAS?

2. AUSÊNCIA DE FOCOS DE CONTAMINAÇÃO NA ÁREA EXTERNA, NO PÁTIO E VIZINHANÇA, AUSÊNCIA DE POEIRA; DE ÁGUA ESTAGNADA; DEPÓSITO DE LIXO, DENTRE OUTROS.



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

Formulário: SISE	Classificação: ULE	Tipo: AUDITORIA
SISE		
1. A EQUIPE DE INSPEÇÃO ESTADUAL É SUFICIENTE PARA DESENVOLVER AS ATIVIDADES?		
2. A INSPEÇÃO VERIFICA SE ESTÁ HAVENDO PERFEITA SINCRONIA ENTRE CABEÇAS, CARCAÇAS E VÍSCERAS?		
3. A UNIFORMIZAÇÃO DOS SERVIDORES DO SISE ATENDE AS NORMAS OFICIAIS?		
4. AS GT ESTÃO EM PODER DO SISE E SÃO PREENCHIDAS NA HORA DA EXPEDIÇÃO POR AUXILIAR OU INSPETOR?		
5. EXISTE LOCAL ADEQUADO PARA REALIZAR A REINSPEÇÃO?		
6. EXISTE LOCAL ESPECÍFICO E ADEQUADO PARA TODAS AS LINHAS DE INSPEÇÃO, INCLUINDO A LINHA DE TRATO GASTROINTESTINAL?		
7. EXISTE UMA PROGRAMAÇÃO DIÁRIA DOS TRABALHOS FORNECIDA PELA EMPRESA?		
8. HÁ ACOMPANHAMENTO PELO MÉDICO VETERINÁRIO INSPETOR DO LOCAL DE CARIMBAGEM E ETIQUETAGEM DA CARÇAÇA?		
9. MEIAS CARÇAÇAS, VÍSCERAS E ÓRGÃOS QUANDO DESVIADOS AO DIF SÃO EXAMINADOS E DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE POR MÉDICO VETERINÁRIO DO SISE?		
10. NO CASO DE RECEBIMENTO DE PRODUTOS DE TERCEIROS, O SISE REGISTRA EM PLANILHA ESPECÍFICA?		
11. O CRITÉRIO DE JULGAMENTO USADO NAS LINHAS DE INSPEÇÃO É CORRETO?		
12. O CRITÉRIO DE JULGAMENTO USADO NO DIF É CORRETO?		
13. O CRONOGRAMA OFICIAL DE REMESSAS DE AMOSTRAS AO LABORATÓRIO É CUMPRIDO?		
14. O SISE ANALISA E CONTROLA OS PROCESSOS DE APROVAÇÃO DE RÔTULOS?		
15. O SISE CONHECE E VERIFICA OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE IMPLANTADOS NA INDÚSTRIA?		
16. O SISE CONTROLA A CHEGADA DOS ANIMAIS E FAZ A CONFERÊNCIA DA DOCUMENTAÇÃO?		
17. O SISE CONTROLA AS CONDIÇÕES DE UNIFORMIZAÇÃO DOS OPERÁRIOS?		
18. O SISE CONTROLA QUE AS REFORMAS SEJAM APROVADAS ANTES DE SEREM REALIZADAS?		
19. O SISE LIBERA DIARIAMENTE O INÍCIO DOS TRABALHOS DIÁRIOS?		
20. O SISE POSSUI CONTROLE DE CARIMBOS E ESTES FICAM SOB A GUARDA DO SISE?		
21. O SISE POSSUI EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA OS TRABALHOS?		
22. O SISE POSSUI TODA A LEGISLAÇÃO* PERTINENTE AOS TRABALHOS EXECUTADOS?		
23. O SISE RECEBE, ANALISA E ENVIA OS DADOS ESTATÍSTICOS A CISPOA DENTRO DO PRAZO?		
24. O SISE TEM CONHECIMENTO DE TODOS OS EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES DA INDÚSTRIA?		
25. O SISE TEM CONTROLE SOBRE OS ATESTADOS DE SAÚDE DOS OPERÁRIOS?		
26. O SISE TEM SOB SEU CONTROLE TODOS OS TRABALHOS REALIZADOS PELA INDÚSTRIA?		
27. OS ACHADOS DE INSPEÇÃO DE LINHA SÃO CORRETAMENTE ANOTADOS?		
28. OS PRODUTOS SEQUESTRADOS SÃO CONTROLADOS E MANTIDOS SOB GUARDA DO SISE EM LOCAL ADEQUADO?		
29. OS TRABALHOS DO DIF SÃO REALIZADOS POR MÉDICO VETERINÁRIO?		
30. TODAS AS LINHAS DE INSPEÇÃO SÃO REALIZADAS DE ACORDO COM AS NORMAS?		
31. TODOS OS OPERÁRIOS DO SISE TEM ATESTADO DE SAÚDE?		
32. É FEITO O EXAME ANTE-MORTEM COM OS DEVIDOS REGISTROS?		
33. É REALIZADA A IDENTIFICAÇÃO CABEÇA-CARÇAÇA?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO IX
RELATÓRIOS DE MONITORAMENTO PREENCHIDO PELO INSPETOR DO SISE/MT

Formulário: INSPEÇÃO SANITÁRIA	Classificação: INSPECAO	Tipo: INSPETOR
INSPEÇÃO PERMANENTE		
1. EXISTE COMPATIBILIDADE ENTRE OS REGISTROS DA EMPRESA E OS ACHADOS DA INSPEÇÃO?		
2. A ANÁLISE DE PERIGO DISPÕE DE UM DIAGRAMA DE FLUXO QUE DESCREVE AS ETAPAS DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO?		
3. A AÇÃO CORRETIVA ASSEGURA QUE O PCC ESTÁ SOB CONTROLE?		
4. A CAPACIDADE DOS CURRAIS/POCILGA ATENDE AO VOLUME DE ABATE DIÁRIO?		
5. A CLIMATIZAÇÃO DO SETOR MANTÉM A TEMPERATURA PREVISTA EM LEGISLAÇÃO PARA DIFERENTES SETORES?		
6. A CÂMARA DE DESCANSO DE MASSA MANTÉM A TEMPERATURA A 0°C?		
7. A EMPRESA RETIRA, SEPARA, PESA E DESTRÓI OS MATERIAIS ESPECIFICADOS DE RISCO (MER)?		
8. A ESCALDAGEM ATENDE AO BINÔMIO TEMPO (2-5 MIN) E TEMPERATURA (62-72°C), CONFORME AS NORMAS VIGENTES?		
9. A ESFOLA É REALIZADA DE MODO A NÃO CONTAMINAR A MUSCULATURA?		
10. A EVISCERAÇÃO É REALIZADA DE MODO A EVITAR CONTAMINAÇÕES		
11. A FREQUÊNCIA DE MONITORAMENTO ESTÁ SENDO REALIZADA CONFORME PLANO ESCRITO?		
12. A HIGIENE DO LOCAL, DOS INSTRUMENTOS DE TRABALHO, DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS É EFICIENTE?		
13. A HIGIENIZAÇÃO, LAVAGEM E SECAGEM DAS CÂMARAS É FEITA LOGO APÓS O SEU ESVAZIAMENTO?		
14. A INDÚSTRIA MONITORA A TEMPERATURA DAS MATERIAS PRIMAS NA ENTRADA E SAÍDA DA DESOSSA DIARIAMENTE? E ESTÁ ADEQUADA?		
15. A INDÚSTRIA POSSUI FORMULAÇÃO DE CADA PRODUTO, DISPONÍVEL, CONFORME APROVADO		
16. A INDÚSTRIA REGISTRA INFORMAÇÕES QUE POSSIBILITEM A RASTREABILIDADE DA MATERIA-PRIMA, INGREDIENTES E DEMAIS COMPOSTOS DO PRODUTO FINAL		
17. A INDÚSTRIA RESTRINGE O TRÂNSITO DE FUNCIONÁRIOS DE SETORES DE ALTA CARGA BACTERIANA PARA A ÁREA LIMPA		
18. A LAVAGEM DAS POCILGAS/CURRAIS É FEITA IMEDIATAMENTE APÓS A RETIRADA DOS ANIMAIS?		
19. A LAVAGEM FINAL DAS MEIAS CARCAÇAS É REALIZADA CORRETAMENTE (DE CIMA PARA BAIXO)?		
20. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?		
21. A LIMPEZA E LUBRIFICAÇÃO DAS CARRETIHAS E BALANCINS SÃO ADEQUADAS E SATISFATÓRIAS?		
22. A MANUTENÇÃO DO BOX DE ATORDOAMENTO É ADEQUADA?		
23. A OBTENÇÃO DOS GRANDES CORTES (QUARTEIO) É FEITA COM EQUIPAMENTO E EM LOCAL ADEQUADOS?		
24. A OCLUSÃO DO ESÔFAGO (BOVINOS) É REALIZADA DE FORMA CORRETA?		
25. A OPERAÇÃO DE SANGRIA É REALIZADA DE FORMA ADEQUADA? (SECÇÃO DOS GRANDES VASOS DO PESCOÇO NA ENTRADA DO PEITO)		
26. A ORGANIZAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS É ADEQUADA?		
27. A PERMANÊNCIA DE PRODUTOS NA EXPEDIÇÃO OBSERVA O TEMPO ESTRITO NECESSÁRIO ÀS OPERAÇÕES DE REVISÃO DE SUAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, BEM COMO DO ATENDIMENTO DOS REQUISITOS DE IDENTIFICAÇÃO E CERTIFICAÇÃO EXIGIDOS?		
28. A REGIÃO PERIANAL NOS BOVINOS É LAVADA SOMENTE QUANDO NECESSÁRIA (PRESENÇA DE FEZES) E COM O MÍNIMO DE ÁGUA?		
29. A RENOVAÇÃO DA ÁGUA DO TANQUE DE ESCALDAGEM (SUÍNOS) É CONSTANTE?		
30. A RETIRADA DO NEONATO É REALIZADA NO LOCAL ADEQUADO E COM A OPERAÇÃO CORRETA?		
31. A RETIRADA DO SANGUE FETAL É REALIZADA EM SEÇÃO ADEQUADA E DE MODO CORRETO?		
32. A SERRA CIRCULAR É ESTERILIZADA NA FREQUÊNCIA ADEQUADA?		
33. A SERRAGEM DO PEITO É EFICIENTE?		
34. A VELOCIDADE DE ABATE PERMITE QUE TODAS AS OPERAÇÕES SEJAM BEM REALIZADAS?		
35. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL?		
36. ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS PRAGUICIDAS/VENENOS (chaveados).		
37. AS EMBALAGENS APRESENTAM ACÚMULOS SANGUINOLENTOS QUE EVIDENCIEM VARIAÇÕES DE TEMPERATURA OU POR FALHA DO PROCESSO?		
38. AS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS SÃO PREVIAMENTE APROVADAS, DE PRIMEIRO USO?		
39. AS FACAS SÃO DEVIDAMENTE LAVADAS, ESTERILIZADAS E TROCADAS?		
40. AS ISCAS E ARMADILHAS ESTÃO DEVIDAMENTE INDICADAS, MAPEADAS E UTILIZADAS PARA ESTE FIM?		
41. AS MATERIAS PRIMAS CONTIDAS NOS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO ACOMPANHADAS DO RESPECTIVO DOCUMENTO SANITÁRIO, EM QUE ESTEJAM PREENCHIDOS TODOS OS DETALHES PERTINENTES À SUA CORRETA IDENTIFICAÇÃO?		
42. AS MEDIDAS CORRETIVAS ADOTADAS ESTÃO PREVISTAS NO PLANO?		
43. AS MEDIDAS PREVENTIVAS ADOTADAS EVITAM A RECORRÊNCIA DE DESVIOS?		
44. AS SERRAS DE CHIFRES, PEITO E CARÇAÇA, SÃO ESTERILIZADAS A CADA OPERAÇÃO?		
45. CHUVEIRO ANTERIOR À INSENSIBILIZAÇÃO É EFICIENTE?		
46. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS PRIMAS SÃO BASEADOS NA SEGURANÇA DO PRODUTO.		
47. DETERGENTES E SANITIZANTES DE USO DIÁRIO ARMAZENADOS ADEQUADAMENTE		
48. DUCHAS OU CHUVEIROS EM NÚMERO SUFICIENTE?		



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

49. DURANTE A OBTENÇÃO DA CARÇA/MATÉRIA-PRIMA, AS OPERAÇÕES SÃO EXECUTADAS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?
50. EMBALAGENS LIMPAS E DEVIDAMENTE PROTEGIDAS.
51. EXISTE CONTROLE PARA NÃO CRUZAREM PRODUTOS COM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA?
52. EXISTE ENTRADA INDEPENDENTE PARA MATÉRIA PRIMA E SAÍDA DE PRODUTOS ACABADOS OU EM CASO NEGATIVO SÃO REALIZADAS EM HORÁRIOS DISTINTOS?
53. EXISTE LOCAL ADEQUADO PARA O DEPÓSITO DE CASCOS, CHIFRES, CERDAS E PELES DE NEONATOS?
54. EXISTE LOCAL ADEQUADO PARA O DEPÓSITO DE SAL E É ADEQUADO DE ACORDO COM SEU USO?
55. EXISTE RETIRADA CONTÍNUA DE RESÍDUOS E MATERIAIS CONDENADOS DA SALA DE MATANÇA/DESOSSA?
56. EXISTE SEPARAÇÃO ADEQUADA ENTRE PRODUTO COM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA?
57. EXISTE SEPARAÇÃO ENTRE O ARMAZENAMENTO DE EMBALAGENS PRIMÁRIAS E SECUNDÁRIAS?
58. FUNCIONAMENTO ADEQUADO DOS EQUIPAMENTOS PARA GERAÇÃO DE FRIO.
59. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS ATIVIDADES?
60. HÁ ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ACABADOS COM PRODUTOS AINDA EM PROCESSAMENTO?
61. HÁ EVIDÊNCIAS DE ATENDIMENTO AS NÃO CONFORMIDADES SOLICITADAS EM VISITAS ANTERIORES?
62. HÁ EVIDÊNCIAS DE CUMPRIMENTO DO CRONOGRAMA DE MEDIDAS CORRETIVAS?
63. HÁ EVIDÊNCIAS DE INFESTAÇÕES (CARÇAÇAS, ANIMAIS VIVOS, FEZES, NINHOS, URINA, PENAS, ETC...) VERIFICADA ATRAVÉS DE EXAME VISUAL OU COM LUZ?
64. HÁ MANIPULAÇÃO DE CAIXAS, TESTEIRAS E OUTRAS EMBALAGENS SECUNDÁRIAS NAS ÁREAS DE PROCESSAMENTO?
65. HÁ PERMANÊNCIA SOMENTE DE MEIAS CARÇAÇAS RESFRIADA? (NÃO SE PERMITE O ARMAZENAMENTO DE CARÇAÇAS COM NATUREZAS DISTINTAS – CONGELADO E RESFRIADO)
66. HÁ REGISTRO DE DATA E HORÁRIO EM QUE A VERIFICAÇÃO FOI REALIZADA?
67. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DOTADAS DE PRODUTOS DESTINADOS À HIGIENE PESSOAL: PAPEL HIGIÊNICO, SABÃO LÍQUIDO, TOALHAS DE PAPEL NÃO RECICLADO PARA AS MÃOS OU OUTRO SISTEMA HIGIÊNICO E SEGURO PARA SECAGEM.
68. INSTRUMENTOS DE CONTROLE EXISTENTES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE FUNCIONAMENTO.
69. LAVAGEM CUIDADOSA DAS MÃOS E BOTAS ANTES DA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS?
70. MATERIAS-PRIMAS REJEITADAS SÃO IDENTIFICADAS, FECHADAS E ARMAZENADAS EM LOCAL APROPRIADO?
71. MEDIANTE O NÃO ATENDIMENTO DOS PRAZOS CONSTANTES NO PLANO DE AÇÃO DA INDÚSTRIA, FORAM TOMADAS AS MEDIDAS CABÍVEIS AO CASO?
72. NAS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO E PROCESSAMENTO, OS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS SÃO EXECUTADOS DE FORMA A PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DO PRODUTO ?
73. NO CASO DE ABATE DE MAIS DE UMA ESPÉCIE, É REALIZADA A TROCA DE UNIFORMES ENTRE O ABATE DAS DIFERENTES ESPÉCIES?
74. NO CASO DE ABATE/DESOSSA DE MAIS DE UMA ESPÉCIE, É REALIZADA HIGIENIZAÇÃO TOTAL DAS INSTALAÇÕES ENTRE O ABATE DAS DIFERENTES ESPÉCIES?
75. O CHUVEIRO DE ASPERSÃO DISPÕE DE VOLUME ADEQUADO DE ÁGUA PARA REMOÇÃO DE SUJIDADES E COM PRESSÃO ADEQUADA?
76. O CHUVEIRO DE ASPERSÃO É EFICIENTE E BEM LOCALIZADO?
77. O DESLOCAMENTO E OCLUSÃO DO RETO SÃO BEM REALIZADOS?
78. O DISTANCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARÇAÇAS/PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DE FRIO?
79. O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE LABORATÓRIO PRÓPRIO PARA A REALIZAÇÃO DE ANÁLISES DE CONTROLE DE QUALIDADE OU APRESENTA SUBCONTRATAÇÃO PARA TAL FIM.
80. O ESTABELECIMENTO IDENTIFICA E CORRIGE A CAUSA DO DESVIO ?
81. O ESTABELECIMENTO IMPLEMENTA AÇÕES CORRETIVAS QUE RESTAUREM AS CONDIÇÕES SANITÁRIAS, PREVINAM NOVAS OCORRÊNCIAS, E APLIQUEM O DESTINO APROPRIADO AO PRODUTO?
82. O ESTABELECIMENTO REVISOU/VALIDOU O PLANO EM FUNÇÃO DAS POSSÍVEIS MUDANÇAS, NO MÍNIMO ANUALMENTE?
83. O ESTABELECIMENTO SEPARA TODOS OS PRODUTOS COM DESVIOS DE PROCESSO?
84. O ESTABELECIMENTO TEM UM PLANO DESCRITO PARA CADA UM DE SEUS PRODUTOS?
85. O ESTABELECIMENTO, ROTINEIRAMENTE, AVALIA A EFICIÊNCIA DO PPHO PARA PREVENIR A CONTAMINAÇÃO DIRETA DOS PRODUTOS?
86. O PLANO APPCC DEFINE OS PROCEDIMENTOS DE AMOSTRAGEM COMO ATIVIDADE DE VERIFICAÇÃO?
87. O PLANO APPCC PREVÊ UM SISTEMA DE MANUTENÇÃO DOS REGISTROS QUE DOCUMENTAM O MONITORAMENTO DOS PCCS?
88. O SISTEMA DE ACOPLAMENTO DOS VEÍCULOS (ALMOFADÕES) ESTÁ SATISFATÓRIO?
89. O TEMPO ENTRE A INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA ATENDE AS NORMAS VIGENTES? (MÁX. 1 MIN. PARA BOVINOS E 30 SEG. PARA SUÍNOS)
90. O TEMPO MÍNIMO (3 MINUTOS) DE SANGRIA É OBEDECIDO ANTES DE QUAISQUER OPERAÇÕES?
91. OS AGENTES DE LIMPEZA, SANITIZANTES E PRODUTOS QUÍMICOS (LUBRIFICANTES E OUTROS) UTILIZADOS NO ESTABELECIMENTO SÃO ATÓXICOS, NÃO TRANSFEREM ODORE OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?
92. OS ARMÁRIOS DISPONÍVEIS PARA GUARDA DE ROUPAS E PERTENCES PESSOAIS ESTÃO ORGANIZADOS E ISENTOS DE ALIMENTOS E OUTROS MATERIAIS IMPRÓPRIOS?
93. OS BEBEDOUROS OFERECEM ÁGUA LIMPA E ABUNDANTE?
94. OS CARIMBOS NAS CARÇAÇAS SÃO LEGÍVEIS? SÃO CARIMBADOS NOS LOCAIS ESPECÍFICOS?
95. OS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS USADOS NO PROCESSAMENTO E MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS COMESTÍVEIS OU INGREDIENTES FORAM FABRICADOS COM MATERIAIS QUE FACILITAM A LIMPEZA?
96. OS ESTERILIZADORES (MÓVEIS E/OU FIXOS) SÃO MONITORADOS DIARIAMENTE? (TEMPERATURA MÍNIMA 82,2°C)
97. OS ESTÔMAGOS SÃO ESCORRIDOS E/OU RESFRIADOS ANTES DE EMBALADOS?
98. OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?
99. OS INGREDIENTES SÃO MANIPULADOS E EMPREGADOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES DE USO NA FORMULAÇÃO APROVADA?
100. OS INGREDIENTES SÃO MANTIDOS NO LOCAL DE PREPARAÇÃO DO PRODUTO EM QUANTIDADES SUFICIENTES AO SEU CONSUMO



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

POR PERÍODOS RESTRITOS?

101. OS INSTRUMENTOS ESTÃO IDENTIFICADOS, EXISTE O PROCEDIMENTO DOCUMENTADO DE CALIBRAÇÃO OU AFRIÇÃO? EXISTEM REGISTROS/CERTIFICADOS?
102. OS LIMITES PRÉ-ESTABELECIDOS NO PLANO APPCC SÃO COMPATÍVEIS COM OS OBSERVADOS E/OU MENSURADOS "IN LOCO" ?
103. OS MIÚDOS / SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (BAÇO, AORTA, TRAQUEIA, ETC) SÃO MANIPULADOS EM SEPARADO DOS COMESTÍVEIS?
104. OS MIÚDOS E CARNES INDUSTRIAIS SÃO LAVADOS E ESCORRIDOS ADEQUADAMENTE ANTES DE SEREM EMBALADOS?
105. OS PROCEDIMENTOS DE MONITORAMENTO ESTÃO SENDO EXECUTADOS NA FORMA E FREQUÊNCIA PREVISTAS NO PLANO APPCC?
106. OS PROCEDIMENTOS E RESULTADOS DA VERIFICAÇÃO ESTÃO DOCUMENTADOS?
107. OS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE ESTÃO ATUALIZADOS E OS MONITORAMENTOS SÃO REALIZADOS NA FREQUÊNCIA ESTABELECIDAS?
108. OS RECIPIENTES USADOS NO ACONDICIONAMENTO OU RECOLHIMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS ESTÃO CLARAMENTE IDENTIFICADOS E SÃO ADEQUADOS DE ACORDO COM SEU USO?
109. OS REGISTROS GERADOS ESTÃO DE ACORDO COM O PREVISTO NO PLANO APPCC?
110. OS REGISTROS INCLUEM O HORÁRIO, TEMPERATURAS OU OUTROS VALORES QUANTIFICÁVEIS, NOME DO PRODUTO E DATA QUE FORAM REALIZADOS?
111. OS REGISTROS SÃO MANTIDOS NO ESTABELECIMENTO POR 12 MESES ALÉM DO PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO?
112. OS UNIFORMES E ACESSÓRIOS UTILIZADOS NA ATIVIDADE DIÁRIA SÃO TROCADOS DIARIAMENTE, OU SE NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APÓS O USO REGULAR?
113. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE ESTÃO LIMPOS, HIGIENIZADOS E SEM O PERMEIO DE PRODUTOS DE NATUREZAS DISTINTAS (RESFRIADOS, CONGELADOS, CONSERVAS, PRODUTOS DE SALSICHARIA E OUTROS)?
114. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE SÃO CONSTRUÍDOS E, SE FOR O CASO, DOTADOS DE EQUIPAMENTOS, QUE ASSEGUREM A MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA?
115. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.
116. POSSUI DOSADOR AUTOMÁTICO DE CLORO, com alarme sonoro, FUNCIONANDO ADEQUADAMENTE E O POSICIONAMENTO É ANTES DO ARMAZENAMENTO?
117. REFUGOS E RESTOS DE PRODUTOS SÃO REMOVIDOS DA ÁREA DE FABRICAÇÃO COM A FREQUÊNCIA ADEQUADA.
118. RESÍDUOS SÓLIDOS NO INTERIOR DO ESTABELECIMENTO EM RECIPIENTES TAMPADOS (LIXEIRAS), DE FÁCIL LIMPEZA E TRANSPORTE, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E HIGIENIZADOS CONSTANTEMENTE, USO DE SACOS DE LIXO APROPRIADOS.
119. SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?
120. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS EM CONDIÇÕES ADEQUADAS, COM AUSÊNCIA DE RUGOSIDADE, POROSIDADE, FENDAS, FALHAS, CANTOS MORTOS OU SOLDAS APARENTES.
121. SUPERFÍCIES EM CONTATO COM ALIMENTOS SÃO INERTES, NÃO PERMITINDO RISCOS DE MIGRAÇÃO DE CONSTITUINTES PARA O ALIMENTO.
122. TODAS AS TORNEIRAS DOS SETORES DE PRODUÇÃO POSSUEM SISTEMA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL?
123. TODOS OS ACESSOS DA INDÚSTRIA SÃO DOTADOS DE BARREIRA SANITÁRIA COMPLETA E COMPATÍVEIS AO NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS?
124. TODOS OS AMBIENTES DE TRÂNSITO DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS, A PARTIR DO SEU RESFRIAMENTO, TÊM TEMPERATURAS CONTROLADAS, DENTRO DOS PARÂMETROS FIXADOS?
125. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO À APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.
126. TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?
127. TODOS OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO DEPOSITADOS SOBRE ESTRADOS OU PRATELEIRAS DE MATERIAL HIGIENIZÁVEL?
128. TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?
129. USO DE DIFERENTES UTENSÍLIOS DE LIMPEZA EM DIFERENTES SETORES DE PRODUÇÃO DE MATERIAIS PRÓPRIOS PARA A LIMPEZA (TIPO, FORMATO, MATERIAL DE CONSTITUIÇÃO).
130. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS INDEPENDENTES PARA CADA SEXO, IDENTIFICADOS E DE USO EXCLUSIVO PARA OS MANIPULADORES, NÃO PERMITINDO O USO DE FUNCIONÁRIOS ADMINISTRATIVOS E VISITANTES?
131. VEÍCULOS EM ESTADO DE CONSERVAÇÃO ADEQUADO.
132. É FEITO O CONTROLE DE CLORAÇÃO DE ÁGUA DO ESTABELECIMENTO E ESTA É EFICIENTE?
133. É VERIFICADA A TEMPERATURA DOS ESTERILIZADORES ANTES E DURANTE OS TRABALHOS?
134. É VERIFICADO O USO DE PRODUTOS CONFORME IN 49/2006?



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

ANEXO X
PLANILHAS DE VERIFICAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DA
INDÚSTRIA

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL									
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA – INDEA / CISPOA									
VERIFICAÇÃO “NO LOCAL” (DIÁRIA)									
Controle de temperaturas									
Nº do SISE:							Data:		
	1ª Verificação			2ª Verificação			3ª Verificação		
	Hora:			Hora:			Hora:		
	Resultado	C	NC	Resultado	C	NC	Resultado	C	NC
Setor/Ambiente									
Esterilizador									
Produto									
Descrição da Não-Conformidade (se necessário use o verso da folha)									
_____ Data e visto do Veterinário					_____ Auxiliar de Inspeção				



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL

INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA – INDEA / CISPOA

VERIFICAÇÃO “NO LOCAL” (DIÁRIA)

Controle de Cloro Residual e pH da Água de Abastecimento

Nº do SISE	Data:
------------	-------

Ponto de Análise	Hora	Cloro Residual	pH	Assinatura

Descrição da Não conformidade e Ação fiscal (Use o verso da folha se necessário)

Data e visto do Med. Veterinário

Auxiliar de Inspeção



Estado de Mato Grosso
SECRETARIA DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SISE

INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA – INDEA / CISPOA

CONTROLE DE EXEDIÇÃO

DATA: _____

PLACA DO VEÍCULO: _____

CONDIÇÕES HIGIÊNICAS: () SATISFATÓRIAS () INSATISFATÓRIAS

TEMPERATURA DO BAÚ: _____

DADOS DO CARREGAMENTO:

HORA DO INÍCIO: ____:____ HORA DO TÉRMINO: ____:____

PRODUTO	TEMPERATURA	Nº RÓTULO

Amostragem por tipo de produto expedido.

Descrição da Não Conformidade	Ação Tomada

AUXILIAR DE INSPEÇÃO: _____

MÉDICO VETERINÁRIO (A): _____

