



# PROGRAMA DE TRABALHO PARA SISBI-POA

(Conforme inciso I do art. 8º da Portaria nº 672, de 08 de abril de 2024)

Período de Execução do Programa	
Data de Início	02/02/2026
Data de Fim	01/02/2027

## 1. Identificação do Serviço de Inspeção

### 1.1 Identificação do Serviço

Nome do Serviço	CNPJ
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO - INDEA	14.939.979/0001-72

### 1.2 Identificação dos Serviços vinculados ao Consórcio Público de Municípios, e com leis harmonizadas

Nome do Serviço	CNPJ	Município	UF

### 1.3 Escopo do Serviço de Inspeção:

Escopo habilitado ou de interesse para habilitação ao SISBI-POA (Marque com "X" as áreas correspondentes)		
<b>Integrado</b>	<b>Integração ou Ampliação (Novo)</b>	<b>I – Abatedouro frigorífico</b>
X		a) Abatedouro frigorífico – Carne e derivados
--	--	b) Abatedouro frigorífico – Pescado e derivados ( <u>apenas para répteis e anfíbios</u> )
<b>Integrado</b>	<b>Integração ou Ampliação (novo)</b>	<b>II – Entrepósitos e Unidades de Beneficiamento</b>
X		a) Carne e derivados
X		b) Leite e derivados
--	--	c) Mel e produtos apícolas
	X	d) Ovos e derivados
X		e) Pescado e derivados

### 1.4 Histórico de atualização:

Finalidade	Data da Atualização	Descrição/Histórico da Versão
3-Atualização e manutenção de Conformidade	02/02/2026	Versão 1.0 -Elaborado programa de Trabalho no modelo atualizado à Portaria nº 672/2024.



## 2. Organização Administrativa e Infraestrutura

### 2.1 Organização Administrativa

O INDEA-MT é o executor da Política de Defesa Agropecuária em Mato Grosso e faz parte da administração pública indireta como entidade autárquica, foi criado pela Lei n.º 4.171, de 31 de dezembro de 1979. A instituição apresenta personalidade jurídica de direito público e patrimônio próprio, atualmente está vinculada à Secretaria de Desenvolvimento Econômico. Tem como missão promover na agropecuária mato-grossense a certificação sanitária de origem que garanta a competitividade para o setor, protegendo o meio ambiente e a saúde de produtores e consumidores.

O DECRETO Nº 935, DE 27 DE JUNHO DE 2024, dispõe sobre a estrutura Organizacional do Instituto de defesa Agropecuária de Mato grosso – INDEA-MT, a redistribuição dos cargos em comissão e funções de confiança. Atualmente todos os cargos técnicos de gestão são ocupados por profissionais de carreira do INDEA (presidência, diretoria técnica e coordenadorias).

Existe uma organização hierárquica nas atividades, a Coordenadoria de inspeção de Produtos de Origem Animal – CISPOA, está ligada diretamente ao Gabinete da Diretoria Técnica, estando este ligado ao Gabinete da Presidência. Todas as atividades desenvolvidas nas coordenadorias ficam subordinadas a administração superior assim como, a gestão das atividades executadas a campo é realizada pelas coordenadorias que direcionam as programações para as gerencias regionais. Por sua vez as gerencias regionais fazem a gestão e acompanhamento das atividades junto aos profissionais dos municípios. Esta sistemática é adotada para que se tenha uma adequada gestão na administração das atividades, demandas e controle dos trabalhos que estão sendo executados.

Em relação à estrutura organizacional para o cumprimento dos seus objetivos institucionais, o INDEA-MT conta com o organograma. Conforme o link a seguir e imagem do site da instituição: <https://www.indea.mt.gov.br/estrutura-organizacional> .

#### 2.1.1 Sistemas de Informação

O INDEA/MT possui sistemas informatizados nas diversas áreas em que atua, o serviço de inspeção utiliza na rotina dois dos sistemas que possuem ligação entre si, o SINDESA e o Inspecooweb.

O SINDESA (Sistema Informatizado de Defesa Agropecuária do estado de Mato Grosso) é o sistema que abriga toda a base de dados, onde os estabelecimentos e usuários são cadastrados e o sistema InspecoWeb busca e apresenta informações cadastrais dos estabelecimentos que estão armazenadas no SINDESA.

O InspecoWeb (Sistema Informatizado de Inspeção SISE) por sua vez, é o sistema utilizado para inserir todas as informações complementares ao cadastro, como: data de registro, capacidade de produção, classificação e categoria do estabelecimento, além das informações referentes a inspeção, como os dados nosográficos, dados estatísticos (informações sobre recebimento, produção e comercialização dos produtos), registros de rótulos, relatórios de monitoria e auditoria, solicitações e resultados de análises dos produtos.

Os links de acesso aos sistemas informatizados estão disponíveis no caminho <https://www.indea.mt.gov.br/sistemas-online>, e podem ser acessados através da página oficial do INDEA-MT, porém, para acessar os sistemas, o usuário deve ser cadastrado previamente e utilizar login e senha gerados automaticamente pelo próprio sistema. O acesso aos dados é limitado de acordo com o perfil dado ao usuário.

Outro sistema utilizado na rotina da inspeção é o sistema de Autos de Infração, no qual pode-se gerar o formulário AUTO DE INFRAÇÃO, para utilização assim como consultar todos os autos emitidos, nas diversas áreas de atuação do INDEA, inclusive da inspeção.

Em 2023 a CISPOA incluiu a ferramenta Power BI para extração de dados e relatórios para gerenciamento das atividades. Esta ferramenta permite o acompanhamento dos lançamentos de recebimento de matéria prima, produção e comercialização das indústrias, atividades de monitoramento executados pelos fiscais nas indústrias, quantidade de guias de trânsito animal emitidas e recebidas dentre outras informações, de forma visual, prática e em tempo real. Os painéis de BI facilitam o gerenciamento das pendências para tomadas de ação, tanto pela coordenadoria como pelos gerentes regionais e monitores.



### **Painéis BI ativos:**

1. Gestão de entrada de GTA em estabelecimentos SISE/MT;
2. Análise do recebimento de leite em Laticínios com SISE/MT;
3. Gestão das análises oficiais dos estabelecimentos com SISE/MT;
4. Gestão de trânsito de POA – Estabelecimentos SISE/MT;
5. Gestão de Risco de estabelecimentos SISE/MT;
6. Gestão de Meta x Resultado Monitoramento SISE/MT.

#### **2.1.2 Controle de Documentos**

O Estado de Mato Grosso possui um sistema estadual de produção e gestão de documentos digitais – SIGADOC, ele é utilizado por todas as Secretarias, Autarquias e afins, gerando um número específico para cada processo que entra ou sai de qualquer instituição, com assinatura digital ou certificada. Esse sistema permite a criação, edição, assinatura e tramitação de documentos e processos de forma eletrônica. Sendo assim, desde que foi implantado, todos os processos de registro, reforma e ampliação, suspensão de indústrias, dentre outros são criados e mantidos de forma digital, não sendo mais tramitado nenhum documento físico.

Os processos físicos ainda não finalizados, no momento em que o sistema foi implantado, foram transformados em processos digitais para possibilitar a continuidade da análise e os processos que não estavam sendo movimentados foram arquivados de forma definitiva.

Imagem da aba do SIGADOC:

Para melhor gestão das atividades, controle e rastreabilidade dos documentos a CISPOA mantém uma planilha no drive, que pode ser acessada por todos os integrantes da coordenadoria, onde são lançados todos os processos identificando o assunto, número do documento e servidor responsável. A distribuição dos processos é efetuada pelo coordenador uma vez que estes chegam à carga da CISPOA (lotação) e posteriormente direcionado para a matrícula do servidor que teve a atividade designada.

Além dos processos ficarem disponíveis no SIGADOC, para facilitar a compilação e consulta das informações, todos os documentos gerados são baixados e armazenados em pastas específicas, de acordo com o assunto. Desta forma, existem três formas de localizar os documentos: planilha google docs de controle de processos, pastas individuais por assunto para arquivo dos documentos e diretamente no SIGADOC (ANEXO II).

**Processos de registro:** Está disponível no site do INDEA o “Manual de Procedimentos para Registro de Estabelecimentos que Manipulam e Industrializam Produtos de Origem Animal e Seus Derivados”, neste manual estão presentes os formulários que devem ser preenchidos, que são padronizados, como o Memorial econômico-sanitário do estabelecimento e o Memorial descritivo da Construção, assim como o formulário de requerimento de registro e lista de documentos exigidos para registro. Toda a documentação é enviada para análise da CISPOA, através do SIGADOC, conforme descrito anteriormente. Uma vez analisado o processo, é gerado um Parecer Técnico que é encaminhado ao interessado, onde constam informações pertinentes a situação da solicitação, documentos que foram deferidos e indeferidos assim como informações complementares que forem necessárias. Em conjunto com análise documental é realizada vistoria técnica, por equipe da CISPOA, *in loco*, para verificar se as informações estruturais que



constam no processo correspondem ao que está construído.

Caso o processo registro chegue antes da construção estar em andamento ou finalizada, para aprovação das plantas, é realizado em um primeiro momento a vistoria do terreno e posteriormente da estrutura.

Após parecer favorável ao registro no processo, é fornecido o número de registro reserva para a indústria, e esta é cadastrada no sistema do INDEA, assim como os responsáveis pela indústria e RT, para que a indústria possa inserir os rótulos para aprovação antes do registro. Uma vez o processo concluído é publicada a Portaria de Registro no Diário Oficial do Estado (IOMAT) e emitido o título de registro.

**Processo de ampliação/reforma de indústria registrada:** Todas as indústrias registradas para poderem executar obras de reforma ou ampliação devem previa e obrigatoriamente, submeter os processos para aprovação da CISPOA. Para solicitação de apreciação do projeto de reforma/ampliação é necessário o preenchimento dos formulários: Requerimento; memorial econômico sanitário e memorial descritivo da construção e encaminhamento das plantas baixas. Da mesma forma todo o processo é tramitado pelo SIGADOC até a sua conclusão.

#### **Processos de Auto de Infração:**

O Autuante cria o processo administrativo no SIGADOC, que possui todas as folhas numeradas automaticamente, neste processo estão inclusos todos os documentos pertinentes e obrigatórios, sendo eles: O formulário de Auto de Infração (que foi gerado no sistema informatizado e fica vinculado a matrícula do servidor que o gerou), o histórico da autuação, documentos gerados relacionados ao motivo do auto de infração e a defesa do autuado ou quitação da dívida. Os autos de infração do INDEA já são valorados no ato da sua confecção. Uma vez inseridos todos os documentos obrigatórios, o processo é encaminhado ao setor competente através SIGADOC, que vai dar os andamentos devidos, conforme a situação, ou análise da defesa em primeira instância ou encerramento do processo caso tenha comprovante de quitação.

Caso o auto de infração seja mantido, o autuado é notificado para apresentar nova defesa que será analisada pela JARI (Junta Administrativa de Recursos Individuais). Caso o Auto de Infração seja mantido pela JARI, o autuado é notificado para que efetue o pagamento.

Salientamos que toda a documentação segue sempre em um mesmo processo, que é alimentado do início ao fim, até o seu arquivamento.

## **2.2 Infraestrutura Administrativa**

### **2.2.1 Estrutura Física**

O Estado de Mato Grosso possui 142 municípios, destes, 140 municípios têm unidades Locais de Execução (ULE), realizando as diversas atividades inerentes à Defesa Sanitária Vegetal e Animal, Identificação de Madeira e Inspeção de Produtos de Origem Animal.

As indústrias com SISE/MT estão instaladas num total de 36 municípios, onde há Médicos Veterinários lotados, sendo, na maioria, os monitores específicos, todavia, a execução da atividade independe da lotação no mesmo município da indústria.

Todas as 140 ULE são agrupadas em 14 URS (unidade regional de Supervisão) que tem por hierarquia as Coordenadorias (5 coordenadorias técnicas). Na CISPOA, coordenadoria responsável gestão das ações de Inspeção Sanitária Estadual (SISE), estão lotados 08 (oito) médicos veterinários, destes um é coordenador, e um agente administrativo, todos concursados (Anexo I - Lista de estabelecimentos registrados no SISE por município/regionais).

A fiscalização das indústrias registradas, atividade intitulada pela coordenadoria como monitoramento, é realizada por 59 médicos veterinários, designados através de portaria, que é atualizada a cada ano. Hoje, a portaria em vigor é PORTARIA N.º 201/2025/ INDEA-MT, nela estão previstos o monitor titular e o suplente para cada indústria registrada. Estes monitores realizam as atividades na área de inspeção e também executam as atividades da área de defesa sanitária animal, ou seja, não são exclusivos da inspeção, com exceção do médico veterinário responsável pelo abate de um dos frigoríficos aderidos ao SISBI.



Nas indústrias com inspeção permanente, quem executa a inspeção propriamente dita, é o inspetor, profissional este que pode ser concursado ou classificado por processo seletivo para atuar nos estabelecimentos habilitados ao SISBI/POA, ou serem fornecidos por empresa credenciada.

LOTACIONOGRAMA - 1º TRIMESTRE - 2025  
ÓRGÃO: INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO

CARREIRA	CARGO	CARGOS CRIADOS	CARGOS OCUPADOS	CARGOS VAGOS	CONTRATADOS	SUBSÍDIO NÍVEL/ CLASSE
Profissionais Defesa Agropecuária e Florestal	Fiscal Est. Defesa Agropecuária Florestal	409	401	08		Lei nº 9.070/24.12.08
Profissionais Defesa Agropecuária e Florestal	Agente Fiscal Est. Def. Agrop. Florestal I	275	269	06		Lei nº 9.070/24.12.08
Profissionais Defesa Agropecuária e Florestal	Agente Fiscal Est. Def. Agrop. Florestal II	200	176	24		Lei nº 9.070/24.12.08
Profissionais Defesa Agropecuária e Florestal	Auxiliar Est. Def. Agropecuária Florestal	05	04	01		Lei nº 9.070/24.12.08
Profissionais Defesa Agropecuária e Florestal	Analista Est. Def. Agropecuária Florestal	16	12	04		Lei nº 9.070/24.12.08
Profissionais da Área meio da Ad. Pública Direta, Autárquica e Fundacional	Analista Administrativo	07	06	01		Lei nº 10.052/15.01.14
Profissionais da Área meio da Ad. Pública Direta, Autárquica e Fundacional	Técnico Administrativo	06	05	01		Lei nº 10.052/15.01.14
Residente Técnico	Bolsistas	09	09	00		Lei nº.12.330/ 28.11. 23
<b>TOTAL</b>		<b>927</b>	<b>882</b>	<b>45</b>		

### 2.2.2 Materiais e Equipamentos

Todas as unidades locais de execução do INDEA possuem estrutura de trabalho completa com computadores, veículos dentre outros equipamentos, sendo os mesmos compartilhados para execução das diversas atividades, não existe veículo exclusivo para a atividade de inspeção, porém a frota disponível, total de 338 veículos, é suficiente para a execução de todas as demandas. Ou seja, não é impeditivo de realizar as atividades específicas e inerentes a cada um.

Nas indústrias com inspeção permanente, há escritório para a equipe de inspeção, com mobiliário, computadores e equipamentos exclusivos da inspeção. Todo o mobiliário e equipamento necessário para a execução das atividades da inspeção é fornecido pelas indústrias.

### 2.2.3 Laboratórios

O INDEA não possui laboratório de análise de alimentos e água próprio, desta forma todas as amostras que são analisadas com fins oficiais, são encaminhadas a outros laboratórios que possuem o escopo de análises necessárias acreditado pelo INMETRO. A escolha do laboratório fica a critério da indústria, desde que atenda o requisito mencionado e tenha prévia aprovação da CISPOA.

Atualmente são utilizados os serviços de 08 (oito) laboratórios diferentes para realização de análises físico químicas e microbiológicas:

- LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – LAPOA;
- MICROBIAL;
- CPA – LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS;
- INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA ALIMENTOS E BEBIDAS – GO;
- INSTITUTO SENAI DE TECNOLOGIA EM MATO GROSSO – MT;
- LANALI LABORATÓRIO DE ALIMENTOS E ÁGUA;
- MGW CONSULTORIA EM GARANTIA DE QUALIDADE LTDA,
- CONTROL - MT



A legislação estadual DECRETO Nº 290, DE 25 DE MAIO DE 2007 prevê:

(...)

"Art. 12 A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal a cargo do S.I.S.E/MT abrange: VIII - os exames microbiológicos, histopatológicos, físicos e químicos das matérias-primas, produtos e subprodutos, que para validação oficial a deverão ser solicitados, coletados e analisados exclusivamente pelo serviço oficial ou laboratório credenciado".

Para análise referente ao controle de fraude por espécie através de DNA, em pescado, as amostras podem ser encaminhadas para os seguintes laboratórios (relação disponibilizada na plataforma e-sisbi mural de avisos):

1. Laboratório de Genética da Universidade Federal de Minas Gerais, conforme disponível em <https://vet.ufmg.br/laboratorio/laboratorio-de-genetica/> Endereço: Escola de Veterinária da UFMG, Av. Antônio Carlos, 6627. CEP: 31270-010 Belo Horizonte – MG. Telefone: (31) 3409-2206, e-mail: [genetica.evufmg@gmail.com](mailto:genetica.evufmg@gmail.com)
2. Laboratório de Biodiversidade Molecular Departamento de Genética, sala A2-98 Instituto de Biologia - CCS - UFRJ Av. Carlos Chagas Filho, 373 Ilha do Fundão, Rio de Janeiro, RJ 21941-590 BRASIL Telefone: +55 21 2562-6389 Fax: +55 21 2562-6333 [sole@biologia.ufrj.br](mailto:sole@biologia.ufrj.br);
3. Laboratório de Genética de Peixes (LAGENPE), Avenida Engenheiro Luiz Edmundo Coube, 14-01, Bauru, SP, telefones: (14) 3103-6078, ramais 7870 (Departamento) e 7894 (Laboratório);
4. Laboratório TÜV-SUD, R. Girassol, 1033 - Vila Madalena, São Paulo - SP, 05433-002, Telefone: (11) 3817-0200; e
5. Laboratório Eurofins, Indaiatuba/SP, (19) 2107-5500, [comercial@eurofins.com](mailto:comercial@eurofins.com)

Para a realização das análises do leite, em cumprimento ao PNQL, as amostras podem ser encaminhadas para os laboratórios listados abaixo, sendo que o laboratório que até o momento se disponibilizou para realizar a logística de coleta das amostras em Mato Grosso foi o laboratório CLÍNICA DO LEITE – SP.

- GERÊNCIA DE DIAGNÓSTICO LABORATORIAL – GEDLAB
- CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTOS – CPA
- LABORATÓRIO DE ANÁLISE DA QUALIDADE DO LEITE DA ESCOLA DE VETERINÁRIA DA UFMG
- LABORATÓRIO CENTRALIZADO DE ANÁLISE DE LEITE DO PROGRAMA DE ANÁLISE DE REBANHOS LEITEIROS DO PARANÁ
- CENTRO DE PESQUISA EM ALIMENTAÇÃO – CEPAL
- UNIANÁLISES - LABORATÓRIO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DA UNIVATES
- LABORATÓRIO DE QUALIDADE DO LEITE - EMBRAPA CLIMA TEMPERADO
- LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE ALIMENTOS E BEBIDAS – URI
- CLÍNICA DO LEITE - SP

### 3. Execução das Ações de Inspeção e Fiscalização

#### 3.1 Inspeção Periódica

Nesta modalidade de inspeção, o SISE-MT possui 47 (quarenta e sete) estabelecimentos registrados, sendo estes: 12 Entrepósitos de Carne e derivados (01 com SISBI/POA), 02 Entrepósito de Laticínio (01 com SISBI/POA); 14 Fábricas de Laticínios (06 com SISBI/POA), 02 Postos de Refrigeração (ambos com SISBI/POA), 01 Fábricas de Produtos Cárneos (Charqueada com SISBI/POA); 01 Entrepósito de Mel e derivados, 09 Entrepósitos de Pescados e derivados (01 com SISBI/POA) e 05 Entrepósito de Ovos e derivados, 01 Granja Avícola e 01 Fábrica de conserva de Ovos.

Nessas indústrias a fiscalização de rotina (monitoramento) é realizada por servidores concursados do INDEA-MT (médicos veterinários monitores) de acordo com a frequência estipulada pelo estudo de risco. Durante as fiscalizações são verificadas as condições estruturais, higiênico-sanitárias, aplicação dos programas de Autocontroles e procedimentos operacionais. Verificando-se não conformidades durante os



trabalhos os monitores podem lavrar Termo de Notificação com prazo para atendimento, adotar medidas fiscais e/ou lavrar Auto de Infração. Todos os procedimentos a serem adotados como fiscalização, nesses estabelecimentos, estão presentes no Manual de Procedimentos de Fiscalização Realizada por Médicos Veterinários do INDEA/MT em Estabelecimentos Registrados no Serviço Inspeção Sanitária de Mato Grosso - SISE/MT, da CISPOA.

Assim como nos estabelecimentos da modalidade de inspeção permanente, para as indústrias com inspeção periódica é gerado relatório de monitoria diretamente no sistema InspecaoWeb, com campos para respostas das indústrias (plano de ação) e acompanhamento da Coordenadoria. Tal relatório contém perguntas sobre higiene, estrutura física, procedimentos operacionais e verificação dos programas de autocontrole.

Além dos monitoramentos, anualmente as servidoras da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA realizam auditorias em todos os estabelecimentos registrados. Ao final de cada auditoria, é elaborado e entregue relatório específico com a ciência de todos os participantes e com isso já se considera a própria notificação. Como resultado, tem-se o Plano de ação elaborado pela indústria e analisado pela CISPOA, em relação às medidas corretivas e prazos para atendimento. O acompanhamento deste Plano de Ação é feito pelos monitores e no caso do não atendimento dos prazos pré-estabelecidos, a indústria pode sofrer aplicação de penalidades administrativas e/ou pecuniárias, dependendo de cada situação. Tanto os relatórios de auditoria quanto os planos de ação das indústrias, são elaborados, respondidos e acompanhados pelo sistema InspecaoWeb.

Todas as informações relacionadas ao recebimento, produção e comercialização, são inseridas no sistema informatizado próprio – InspecaoWeb, onde há acesso direto pela Coordenadoria e por quaisquer outros servidores do INDEA/MT que necessitem acompanhar os dados.

### 3.2 Inspeção Permanente

O SISE-MT possui 22 (vinte e dois) estabelecimentos com registro de abatedouros-frigoríficos, compreendendo bovinos (16), suínos (5) ou mistos (1), ou seja, com modalidade de inspeção permanente. Dentre estes, apenas 07 (sete) estão enquadrados no SISBI-POA, sendo 06 (seis) abatedouros de bovinos e 01 (um) abatedouro de suínos.

A inspeção sanitária, nos estabelecimentos aderidos ao SISBI-POA, é realizada por médico veterinário oficial (prefeituras/INDEA). Destes seis abatedouros frigoríficos com SISE/SISBI, uma planta (SISE 011) é atendida por médico veterinário concursado do quadro do INDEA (líder), que fica exclusivamente com a atividade de inspeção, e um médico veterinário da Cooperativa de Trabalho – UNIMEV. Os demais abatedouros são atendidos por médicos veterinários concursados ou contratados através de processo seletivo, cedidos pelas prefeituras municipais através de Termo de Cooperação Técnica. Nos demais estabelecimentos, a inspeção é realizada por médicos (as) veterinários (as) que são credenciados pela Cooperativa de Trabalho – UNIMEV e disponibilizados para atuar nas plantas.

Na modalidade de inspeção permanente, os (as) inspetores (as) realizam a inspeção *ante* e *post-mortem* (Anexo II – Manual Abate) com o auxílio de agentes cedidos pela empresa, os quais procedem à inspeção macroscópica de carcaças e vísceras de acordo com as linhas de inspeção pré-determinadas e de acordo com a legislação federal, compilando todas as informações de condenações parciais ou totais. Todos os procedimentos estão descritos no **Manual de Utilização do Sistema Informatizado do Serviço de Inspeção do Estado de Mato Grosso (InspecaoWeb) Procedimentos, Preenchimento de Planilhas de Inspeção e Inserção de dados relacionados a estabelecimento de abate de Ruminantes** e no **Manual de Utilização do Sistema Informatizado do Serviço de Inspeção do Estado de Mato Grosso (InspecaoWeb) Procedimentos, Preenchimento de Planilhas de Inspeção e Inserção de dados relacionados a estabelecimento de abate de suínos**, assim como as planilhas utilizadas na atividade. Os critérios de julgamento e destinação seguem a legislação em vigor e a responsabilidade é do (a) inspetor (a), assim como o acompanhamento das verificações dos Programas de Autocontrole executados pela indústria. O (a) inspetor (a) preenche um relatório semanalmente, respondendo diversas perguntas referentes aos procedimentos operacionais, estrutura física, higiene e programas de autocontrole. Esta atividade rotineira se dá tanto em indústria com SISBI como as que não possuem habilitação.

Todas as informações obtidas nas inspeções *ante* e *post-mortem*, produção e comercialização, são



inseridas no sistema informatizado próprio – InspecaoWeb, onde há acesso direto pela Coordenadoria e por quaisquer outros servidores do INDEA/MT que atuam nas indústrias. O acesso é limitado ao vínculo do estabelecimento, ou seja, o servidor, RT, proprietário ou outro, só tem acesso as informações da indústria, ou indústrias, que o CPF está vinculado. Tanto a indústria como a equipe de inspeção possuem perfis específicos para acesso ao referido sistema.

Paralelamente, são realizados os monitoramentos, que são realizados de acordo com o risco estimado desta forma, a frequência varia para cada estabelecimento. Durante os monitoramentos, os monitores verificam as ações dos inspetores da UNIMEV e auxiliares e o funcionamento geral da Indústria. Para registro das atividades, e apontamento das não conformidades, os monitores preenchem dois relatórios no sistema InspecaoWeb, um relatório de monitoria da indústria e outro relatório de monitoria do SISE. Assim que o relatório é finalizado tanto o inspetor quanto a indústria possuem o prazo de 10 dias corridos, para incluir as respostas (plano de ação), que serão analisadas e, deferidas ou não, pelo monitor. Tais relatórios contemplam perguntas sobre procedimentos operacionais, higiene, estrutura física, verificação das atividades da inspeção e dos programas de autocontrole.

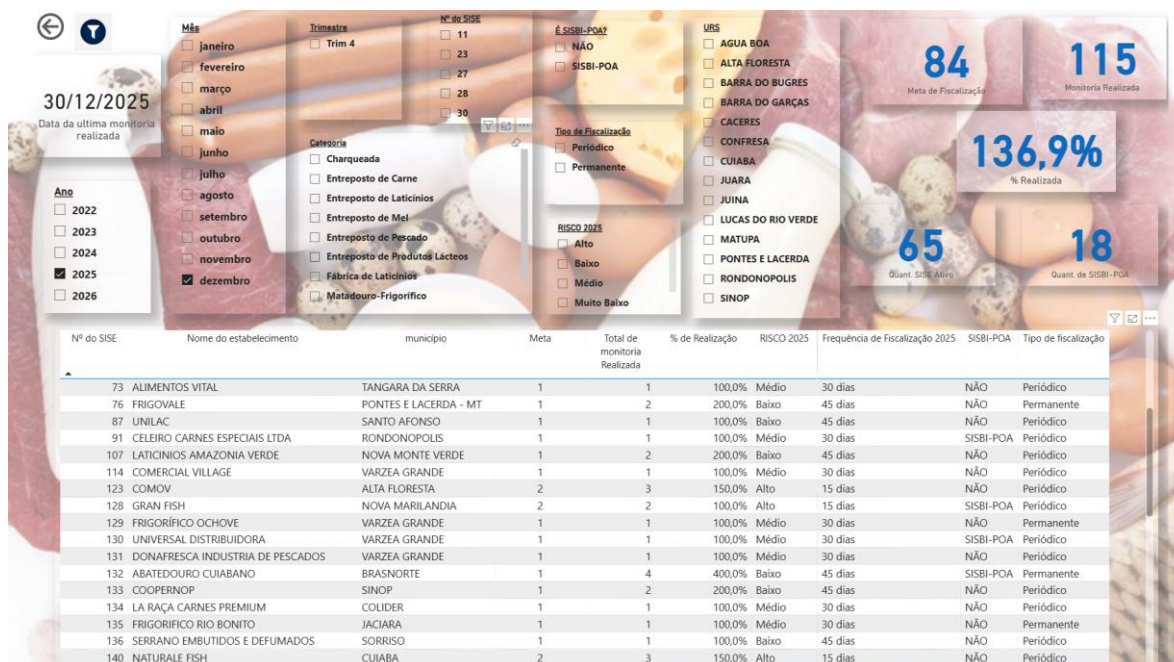
Durante as atividades rotineiras nos abatedouros, sendo verificadas não conformidades, tanto os inspetores quanto os monitores podem lavrar Termo de Notificação com prazo para atendimento, para situações mais urgentes que o relatório de monitoramento não contemple, e o monitor pode lavrar o auto de infração.

Cabe frisar que a prática de monitoramento é realizada de forma diferenciada no estabelecimento de inspeção permanente, que possui inspetor oficial do INDEA, com SISBI, nesse caso, serão realizadas apenas as auditorias anuais pela CISPOA, e o inspetor do INDEA insere e preenche os relatórios de monitoramento.

A determinação da frequência baseada em risco seguiu a metodologia do MAPA e utilizou como material para elaboração o Manual de Cálculo do Risco POA: Manual para cálculo de risco estimado associado a estabelecimentos ([https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/calculo\\_risco\\_estabelecimento\\_poa](https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/calculo_risco_estabelecimento_poa)). As frequências mínimas foram readequadas no cálculo, e estas foram alteradas para dias, sendo fixadas em 15; 30; 45 e 60 dias. O manual é revisado sempre que necessário, no mínimo anualmente, pela Coordenadoria de Inspeção Sanitária De Produtos De Origem Animal (CISPOA).

O uso da ferramenta Power BI contribuiu e facilitou a visualização e quantificação dos dados gerados pelo sistema InspecaoWeb. No caso específico dos monitoramentos, facilita o acompanhamento das metas.

### Painel BI: Gestão de Meta x Resultado Monitoramento SISE





### 3.3 Programas de Autocontrole

No Decreto nº 290/07, que regulamenta a Lei de criação da Inspeção Estadual há previsão de obrigatoriedade do atendimento dos programas de autocontrole pelas indústrias registradas no SISE-MT, desde as Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Padrão de Higienização, até Rastreabilidade de matérias-primas e ingredientes, controle de água de abastecimento, pragas, higiene pessoal, entre outros. Em 2020, foi publicada a Instrução Normativa 02/2020, que dispõe sobre a obrigatoriedade das indústrias com registro junto ao SISE-MT, de implantação e implementação dos Programas de Auto Controle:

(...)

*Art. 6º Os requisitos essenciais de higiene e de procedimentos a serem desenvolvidos e aplicados nos estabelecimentos registrados e em processo de registro serão baseados em processos de produção estruturados em Manual de Boas Práticas de Fabricação e nos seguintes Programas de Autocontrole - PAC:*

- I. Manual de Boas Práticas de Fabricação*
- II. Água de abastecimento e gelo;*
- III. Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;*
- IV. Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos colaboradores;*
- V. Iluminação;*
- VI. Ventilação;*
- VII. Limpeza e sanitização (Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO);*
- VIII. Controle integrado de pragas;*
- IX. Manutenção das instalações e equipamentos industriais;*
- X. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;*
- XI. Águas residuais e resíduos sólidos;*
- XII. Controle de insumos (matéria prima, ingredientes e material de embalagem).*
- XIII. Controle de formulação dos produtos e combate à fraude;*
- XIV. Rastreabilidade e Programa de recolhimento de produtos "Recall";*
- XV. Análises laboratoriais;*
- XVI. Bem-estar animal e abate humanitário (Estabelecimento de abate);*
- XVII. Controle de Temperaturas;*
- XVIII. Procedimentos Sanitários das Operações (PSO);*
- XIX. Manual de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.*

**Parágrafo único.** *Outros programas de autocontrole poderão ser elaborados pelo estabelecimento ou exigidos pelo SISE, de acordo com os processos de produção de cada estabelecimento.*

Nos estabelecimentos com inspeção permanente, os inspetores são responsáveis pela verificação do cumprimento destes PAC, semanalmente, procedimento reforçado pelos monitores, de acordo com a frequência estipulada para cada indústria; já nos estabelecimentos com inspeção periódica, essas verificações ficam sob responsabilidade apenas do monitor. De forma geral, nas auditorias são verificados os programas descritos e seus registros. Caso haja qualquer não conformidade, a indústria é notificada e em caso de reincidência, autuada em quaisquer das fiscalizações.

A verificação oficial destes programas se dá através de planilhas e relatório de monitoramento no caso de inspeção permanente. Nas indústrias com inspeção periódicas através apenas dos relatórios de monitoramento.

O relatório de monitoramento é preenchido no sistema InspecaoWeb (Anexo IV) que possui os itens de verificação divididos por seção e contempla todos os elementos de controle relacionados a NORMA INTERNA DIPOA/SDA Nº 01, DE 08 DE MARÇO DE 2017, além de outros itens relevantes em nossa rotina. Todas as perguntas possuem peso e frequência de resposta pré-estabelecidos. Os pesos serão utilizados para análise de risco do estabelecimento.

Print de formato de perguntas cadastradas no sistema para preenchimento do relatório.



Seção	Pergunta	Ordem	Período	Peso	Ação
ÁGUAS RESIDUAIS	A DRENAGEM DAS ÁGUAS DE PIAS E ESTERILIZADORES É CANALIZADA DIRETAMENTE PARA O ESGOTO?	13	90		
CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA	AUSÊNCIA DE VAZAMENTOS, INFILTRAÇÕES E DESCAMAÇÕES DECORRENTES DAS INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS	8	7		
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL	INSTRUMENTOS DE CONTROLE EXISTENTES, EM CONDIÇÕES ADEQUADAS DE FUNCIONAMENTO.	13	180		
CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS	TODOS OS MANIPULADORES, INCLUINDO A EQUIPE DE INSPEÇÃO, DISPÕEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO À APTIDÃO AO MANUSEIO OU TRABALHO COM ALIMENTOS.	17	180		
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS	SANITÁRIOS SÃO DOTADOS DE PIAS E LIXEIRA DE ACIONAMENTO NÃO MANUAL E DESCARGA SEM CORDA?	5	90		
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO	SUPERFÍCIES DE CONTATO COM O PRODUTO SÃO LIMPAS E SANITIZADAS ANTES E DEPOIS DO USO E POSSUI REGISTROS DE MONITORAMENTO.	17	15		
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE	TODOS OS PRODUTOS ELABORADOS POSSUEM REGISTRO E SÃO ELABORADOS CONFORME O MEMORIAL APROVADO?	25	180		
DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS/VENENOS	TODOS OS PRODUTOS QUÍMICOS ESTÃO DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS INDIVIDUALMENTE E EM GRUPO E POSSUEM INSTRUÇÃO DE USO?	3	90		
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	OS VENENOS SÃO GUARDADOS EM LOCAL ADEQUADO E CHAVEADO?	4	30		
ÁGUA DE ABASTECIMENTO	VOLUME E PRESSÃO DE ÁGUA SÃO SUFICIENTES?	2	30		
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	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	4	90		
DEPÓSITO DE PRODUTOS	ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS				
CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	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	4	90		
DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS/VENENOS	ARMAZENAGEM / IDENTIFICAÇÃO ADEQUADA E SEGURA DOS PRAGUICIDAS/VENENOS (chaveados).	3	30		
REGISTROS DE TREINAMENTOS/CAPACITAÇÃO	OS FUNCIONÁRIOS SÃO TREINADOS PARA A FUNÇÃO QUE DESENVOLVEM, E HÁ EVIDÊNCIAS AUDITÁVEIS?	22	30		
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE	EXISTÊNCIA DE PROCEDIMENTO DE RECOLHIMENTO.	25	30		
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS	TODOS OS PRODUTOS EMBALADOS SÃO DEPOSITADOS SOBRE ESTRADOS OU PRATELEIRAS DE MATERIAL HIGIENIZÁVEL?	19	30		
PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL - PPHO	A HIGIENIZAÇÃO, LAVAGEM E SECAGEM DAS CÂMARAS É FEITA LOGO APÓS O SEU ESVAZIAMENTO?	17	15		
ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTORLE DE FORMULAÇÃO, COMBATE À FRAUDE E RASTREABILIDADE	TODOS OS PRODUTOS ESTOCADOS ESTÃO EMBALADOS, DEVIDAMENTE IDENTIFICADOS E COM A ROTULAGEM APROVADA?	25	30		
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS	HÁ ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ACABADOS COM PRODUTOS AINDA EM PROCESSAMENTO?	19	7		
CONTROLE DE TEMPERATURAS	EXISTE EQUIPAMENTO DE MENSURAÇÃO DE TEMPERATURA EM LOCAL VISÍVEL E EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO?	15	90		
EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E UTENSÍLIOS EM GERAL	EXISTEM ESTERILIZADORES FIXOS OU MÓVEIS, E ESTES ATENDEM AS NECESSIDADES?	9	180		
CURRAIS/POCILGAS E ANEXOS	A CAPACIDADE DOS CURRAIS/POCILGA ATENDE AO VOLUME DE ABATE DIÁRIO?	10	30		
CURRAIS/POCILGAS E ANEXOS	O CHUVEIRO DE ASPERSÃO É EFICIENTE E BEM LOCALIZADO?	10	30		
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	AS FACAS SÃO DEVIDAMENTE LAVADAS, ESTERILIZADAS E TROCADAS?	18	15		

### 3.4 Autuação e Aplicação de Penalidades

Todo o trâmite para autuação de um estabelecimento ou produtor está descrito no Decreto nº 290/07. Os autos de infração são emitidos e controlados em sistema informatizado próprio, podendo ser



acessado em qualquer momento, conforme disposto na Portaria nº 17 de 28/01/2020.

O sistema informatizado para emissão e controle de auto de infração, possui o histórico de autuação de cada CPF ou CNPJ, constando o número do auto o nome do autuado, área de utilidade a qual está enquadrada, a data do auto, o status e o trâmite o qual seguiu (ANEXO V).

Sistema de Autos de infração onde são geradas as Guias, realizados os lançamentos e consultas de autos de infração emitidos.

N. do Auto	Nome	N. Auto(Antigo)	Area Atividade	Data Auto	Status	Tramite Atual
41302			Defesa Sanitária Animal	22/02/2024	Ativo	ULE Sorriso
41297			Defesa Sanitária Animal	22/02/2024	Ativo	ULE Nova Maringa
41296			Defesa Sanitária Animal	21/02/2024	Ativo	ULE Nova Maringa
41281			Defesa Sanitária Animal	22/02/2024	Ativo	ULE Porto dos Gauchos
41280			Defesa Sanitária Animal	21/02/2024	Ativo	ULE Porto dos Gauchos
41265			Defesa Sanitária Animal	21/02/2024	Ativo	ULE Campos de Julio
41258			Defesa Sanitária Vegetal	19/02/2024	Ativo	ULE Sao Jose do Rio Claro
41257			Defesa Sanitária Vegetal	19/02/2024	Ativo	ULE Sao Jose do Rio Claro
41255			Defesa Sanitária Animal	19/02/2024	Ativo	ULE Nova Maringa
41244			Defesa Sanitária Vegetal	16/02/2024	Ativo	ULE Santa Rita do Trivelato

### 3.5 Inocuidade, Identidade e Qualidade dos Produtos

Todos os produtos para serem produzidos e comercializados pelas indústrias registradas no SISE-MT precisam ter os processos de registro deferidos no sistema InspecaoWeb, nestes processos, a indústria precisa descrever todas as informações referentes ao produto como o processo de fabricação, armazenamento, embalagem, formulação, croqui, dentre outros.

A aprovação dos registros é automática, desde que o produto tenha RTIQ. A CISPOA analisa uma amostragem de 10% dos processos, anualmente, e emite parecer, assim como o monitor que acompanha a indústria em cada visita (ANEXO VII). Para produtos que não possuem RTIQ é realizada análise de acordo com o produto que mais se assemelha a ele. Para produtos não regulamentados, quando necessário, a coordenadoria utiliza as diretrizes de produtos disponíveis na plataforma do e-SISBI.

No decreto nº290/07 temos os seguintes artigos que dispõe sobre os Regulamentos Técnicos:

(...)

**Art. 31** Ficam os proprietários de estabelecimentos obrigados a:

II - cumprir e fazer cumprir os regulamentos técnicos relacionados às condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação de alimentos aprovados pelos órgãos oficiais dos Ministérios da Agricultura e da Saúde;

(...)

**Art. 300**

**Parágrafo único.** Deverá ser atendido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade Específica e suas alterações posteriores, oficialmente adotadas.

(...)

**Art. 327** Aos infratores de dispositivos do presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas, podem ser aplicadas as seguintes penalidades:

(...) b) multa de 50 U.P.F:

(...) 20. aos que se utilizarem de práticas tecnológicas não reconhecidas pelo Ministério da Agricultura, através de seus Regulamentos Técnicos de Identidade e não contempladas no presente Regulamento;(...);

Ressaltamos que o INDEA, através do Serviço de Inspeção Sanitária Estadual segue todos os RTIQ



e demais normas federais que versam sobre o assunto, principalmente em casos omissos na Legislação Estadual.

Além do controle de formulação através do registro de rótulo, na rotina de fiscalização é realizada a verificação da produção, se corresponde ao que foi aprovado assim como são realizadas análises físico-químicas que garantem o disposto no RTIQ.

### 3.6 Procedimentos de habilitação e desabilitação de estabelecimentos ao SISBI

#### 3.6.1 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.

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, através de seu Coordenador. 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 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 Programa 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.6° inciso 4 ° 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).

#### 3.6.2 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

### 3.6.3 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.

### 3.6.4 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. 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.

### 3.6.5 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.

## 4. Mecanismos de Controle e Melhorias Continuadas

### 4.1.1 Mecanismos de Controle

### 4.1.2 Coleta de Amostras

Através de Instrução Normativa 001/2012 CISPOA/INDEA-MT, ficaram definidas as etapas de coleta, as quais são de frequência bimestral (fevereiro; abril, junho, agosto, outubro e dezembro),



totalizando seis etapas a cada ano. Todas as amostras são coletadas por servidor do INDEA/MT e encaminhadas para laboratórios com acreditação no INMETRO. O escopo de análises e os padrões utilizados são os definidos pelo MAPA, através de RTIQ ou demais legislações (Link: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-animal/analises-laboratoriais-anuarios-programas>), Ofício Circular nº15/2022/CGI/DIPOA/SDA/MAPA e GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021.

No início de cada ano, é encaminhado Cronograma Anual de Coleta de amostras aos monitores para cumprimento, este cronograma possui apenas a programação de datas. Posteriormente, no mês anterior a cada etapa é encaminhado cronograma com o produto a ser coletado e escopo de análises (ANEXO III).

Para as etapas, os produtos a serem coletados são definidos de acordo com o rol de produtos autorizados em cada estabelecimento e com o histórico de análises e não conformidades verificadas nas linhas de produção durante os monitoramentos. Em todas as etapas são coletados produtos, já a água é coletada no mínimo semestralmente nos estabelecimentos com inspeção periódica, e em todas as etapas nas indústrias que possuem inspeção permanente. Ressaltamos que a maioria das Indústrias tem captação de água subterrânea, apenas duas possuem ETA, devido a fonte de captação e outras utilizam água de abastecimento público. Em todos os casos são verificados os parâmetros de cloro e pH, através dos registros diários da Indústria (acompanhamento dos programas de autocontrole) em todas as visitas dos monitores.

Rotineiramente são encaminhadas amostras indicativas, com exceção das amostras de produtos em natureza de suínos e produtos não submetidos a tratamento térmico de suínos, tendo em vista a recomendação contida no OFÍCIO-CIRCULAR Nº 10/2021/CRISC/CGPE/DIPOA/SDA/MAPA, IN Nº 161, DE 1º DE JULHO DE 2022 e RDC Nº 727, DE 1º DE JULHO DE 2022, neste caso são encaminhadas duas amostras do mesmo lote: 1 amostra com a requisição de análise (RAL) conforme escopo e 1 amostra com a requisição de análise apenas para Salmonella spp.

Os resultados chegam à CISPOA, por e-mail, e são analisados de acordo com sua conformidade e lançados no sistema InspecaoWeb, os monitores e responsáveis pelas indústrias possuem acesso aos resultados. A análise se dá em conformidade com os padrões estipulados em legislação e imediatamente ao verificar não conformidades, as indústrias têm três mecanismos de acionamento: 1. O próprio sistema encaminha e-mail automaticamente quando os resultados estão fora dos padrões; 2. É encaminhado e-mail aos monitores/inspetores sobre os resultados, solicitando a notificação das indústrias e demais medidas necessárias de acordo com cada situação; 3. Cópias digitais dos resultados fora do padrão são encaminhadas por Comunicação Interna, através do sistema de protocolo - SIGADOC para impressão e entrega às indústrias.

Caso haja não conformidade nos resultados, o mesmo produto deverá ser reanalisado após notificação da indústria e seu respectivo Responsável Técnico e conclusão da aplicação do plano de ação. Caso ocorra recorrência em resultados microbiológicos fora dos padrões (50% das últimas 4 amostras analisadas com resultado fora do padrão), este será considerado como “Estabelecimento de Risco”, e passará a ter cinco amostras coletadas para análise microbiológica e uma amostra para análise físico-química - amostra representativa, conforme disposto na Instrução Normativa nº 003/06.

Em todos os casos, as indústrias são notificadas, assim como seus respectivos Responsáveis Técnicos, e em reincidência sofrem ações fiscais e/ou sanções de natureza administrativa ou pecuniárias. Para auxiliar no acompanhamento das solicitações de análise e resultados, a CISPOA desenvolveu um painel que contempla análises solicitadas, análises improprias, análises fora do padrão para água e produtos. Podendo-se filtrar por estabelecimento, ano, mês ou compilado. Como as solicitações oficiais são geradas no InspecaoWeb e os resultados lançados também no sistema todos os dados podem ser filtrados.

O quantitativo de amostras é variável, uma vez que esse é alterado pela necessidade de realização de reanálises e, também com o registro de novas indústrias ou suspensões. Para 2026 está programado a análise de 414 amostras de produto acabado, 226 amostras de água e 14 amostras leite cru.

**Painel BI Controle de Análises Laboratoriais:**



26/12/2025  
Data do último lançamento de dados

Material Coletado: Todos  
Produto Analisado: Todos  
Tipo da Análise: Todos  
Dentro do Padrão: Todos  
Ciclo: Seleções múltiplas

**IMPORTANTE**

Enquanto os resultados das análises microbiológicas/físico-químicas não forem lançadas no Sistema Inspeção Web ela constará como:

- PENDENTE.

Quando o responsável lançar o resultado da análise realizada no referido sistema constará como:

- CONFORME (NÃO e SIM)  
Não: fora do padrão  
Sim: dentro do padrão
- NÃO REALIZADA \*
- AMOSTRA IMPRÓPRIA\*\*

\*Ensaio não realizado é quando o laboratório não realiza a prova solicitada.  
\*\* Quando a amostra é recusada pelo laboratório

SISE	Nome Fantasia	Tipo Análise	Data da Coleta	Nº Análise Oficial	Nome do Produto	Dentro do Padrão	Ciclo
168	LATICÍNIOS ROVIGO	FÍSICO-QUÍMICA	22/12/2025	7868	QUEIJO PRATO	SIM	6 Ciclo
168	LATICÍNIOS ROVIGO	MICROBIOLÓGICA	22/12/2025	7867	QUEIJO PRATO	SIM	6 Ciclo
129	FRIGORÍFICO OCHOVE	FÍSICO-QUÍMICA	19/12/2025	7856	ÁGUA	SIM	6 Ciclo
129	FRIGORÍFICO OCHOVE	MICROBIOLÓGICA	19/12/2025	7855	ÁGUA	SIM	6 Ciclo
129	FRIGORÍFICO OCHOVE	MICROBIOLÓGICA	19/12/2025	7853	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	SIM	6 Ciclo
129	FRIGORÍFICO OCHOVE	MICROBIOLÓGICA	19/12/2025	7854	CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	SIM	6 Ciclo
135	FRIGORÍFICO RIO BONITO	FÍSICO-QUÍMICA	19/12/2025	7850	ÁGUA	SIM	6 Ciclo
135	FRIGORÍFICO RIO BONITO	MICROBIOLÓGICA	19/12/2025	7851	ÁGUA	SIM	6 Ciclo
135	FRIGORÍFICO RIO BONITO	MICROBIOLÓGICA	19/12/2025	7852	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	SIM	6 Ciclo
152	FRIGODOCA	FÍSICO-QUÍMICA	18/12/2025	7846	ÁGUA	ANÁLISE NÃO REALIZADA	6 Ciclo

Total de Análises Com Resultado (Dentro do Padrão)		
Nº do SISE	NÃO	PENDENTE
11	4	
23	1	
27	1	
28	4	9
30		
44		
46	5	
60	3	
62		
64	3	
65	2	
73	3	
76	2	
87	1	
90		
91	5	
107	1	
114	2	2
116		
122	1	
123	8	
124		
128	3	
129		
<b>Total</b>	<b>102</b>	<b>26</b>

#### 4.1.3 Prevenção e Combate à Fraude Econômica

O INDEA possui programa de combate à fraude de Produtos de Origem Animal, que tem por objetivo garantir que as características de cada produto fabricado pelas indústrias sob SISE/MT sejam as ideais ao consumo e estejam de acordo com a legislação vigente.

Desta forma, em todas as etapas de análises laboratoriais, são coletadas amostras para análise físico-químicas, as quais contemplam análises para detecção de fraudes em todos os produtos de origem animal.

Como ações para combate à fraude, são analisadas, criteriosamente, as formulações dos produtos quando dos seus registros e verificados os registros de utilização de ingredientes nas indústrias em monitorias e auditorias complementadas pelas análises laboratoriais, de acordo com escopo do MAPA.

Além das análises fiscais bimestrais e do escopo padronizado, durante os monitoramentos e auditorias caso haja suspeita de irregularidade ou ainda, no caso de denúncia, são realizadas análises direcionadas, podendo ser incluídas análises de possíveis fraudes relativas ao uso de aditivos não permitidos para o produto, estas análises podem ser realizadas em qualquer tempo. Elas são apenas um apoio para evidenciação do problema, sendo tomadas outras medidas investigativas para comprovação da má conduta.

A verificação do controle de formulação é realizada de forma rotineira nas indústrias, durante as visitas de monitoramento, pelos fiscais estaduais de defesa agropecuária (FEDAF). Durante essas visitas o monitor deverá verificar a presença de ingredientes na empresa/sala de produção, divergentes do que foi aprovado no processo de rotulagem (RTIQ) ou ingrediente específico sendo utilizado em quantidade diferente da aprovada, uso de aditivos e conservantes sem autorização ou substâncias não permitidas. A verificação das matérias primas utilizadas na fabricação dos produtos também deve ser realizada, para conferência do que foi declarado no processo de rotulagem e confirmação de que não esteja havendo substituição desta por outra de valor econômico inferior.

Para a diferenciação de espécies de pescado através de DNA, serão coletadas duas amostras, selecionadas de forma aleatória, incluída no cronograma anual de coleta de amostras, pois as indústrias registradas junto ao SISE processam na sua totalidade apenas pescado de cultivo, não havendo muita



variação de fornecedores e algumas delas processam apenas produção própria. Outras amostras poderão ser encaminhadas para análise de acordo com suspeitas e/ou denúncias ao longo do ano vigente. Cabe ressaltar que já são cotejados os dados das informações contidas na GTA e/ou nota fiscal que originou a matéria prima (pescado) durante fiscalização rotineira.

Em atenção ao combate à fraude no leite, serão encaminhadas amostras de leite cru-refrigerado, uma vez ao ano para análise e, em caso de indícios de fraude, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial a qualquer tempo.

#### 4.1.4 Combate à Atividade Clandestina

As ações de combate a clandestinidade são realizadas de forma contínua, na rotina da coordenadoria e por demandas de denúncias e fiscalização ativa, de acordo com a competência legal. As ações compreendem a fiscalização de trânsito, a apuração de denúncias, a vigilância ativa em propriedades e a educação sanitária. Sendo assim descritas:

- Fiscalização de trânsito: São realizadas barreiras volantes internas, de fronteira e de divisas, postos fiscais e barreiras sanitárias em todo Estado de Mato Grosso.
- Apuração de Denúncias: através do canal de acesso ao Cidadão, para denúncias através da Ouvidoria Setorial, seja por telefone ou e-mail.
- Fiscalizações ativas realizadas pelos fiscais estaduais agropecuários: Durante as ações de vigilância veterinária nas propriedades, os médicos veterinários são orientados a verificar indícios de atividades de abate clandestino.
- Educação sanitária: PROJETO DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA NA ESCOLA “DO CAMPO AO PRATO”.

Para a execução das etapas acima descritas, serão designados servidores do INDEA – Fiscais Estaduais de Defesa Agropecuária e, quando necessário, serão formadas equipes com a Vigilância Sanitária - VISA de cada município, polícia militar ou civil, CRMV-MT, atuando nos estabelecimentos que não possuem registro ou RT e no comércio varejista/atacadista; com apoio do MPE, MAPA, SEMA, SIM de cada município e DECON. As ações são realizadas em conjunto em virtude de a legislação estadual não respaldar ações no comércio e clandestinos.

A atividade é realizada durante todo o ano, conforme denúncias recebidas e identificação de clandestinos através das vigilâncias em propriedades.

#### 4.1.5 Supervisões/Auditorias Internas

Todas as indústrias registradas no SISE/MT são auditadas anualmente, incluindo as habilitadas no SISBI/POA. Da mesma forma, ao menos uma vez ao ano é avaliada a atividade da inspeção local. Existe um cronograma de controle de auditorias (ANEXO IV) porém a data para cada indústria não é pré-agendada, a ordem 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.

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.

Como todos os relatórios, tanto nas indústrias com inspeção permanente quanto nas indústrias com inspeção periódica, são incluídos no sistema InspecaoWeb, a CISPOA acompanha tanto se a frequência está sendo cumprida quanto a qualidade dos relatórios inseridos, o mesmo ocorre com as etapas oficiais de análise.

## 4.2 Melhorias Continuadas

### 4.2.1 Educação Sanitária



O INDEA com auxílio financeiro do Fundo de Qualidade e Produtividade e Segurança Alimentar do Leite (FQPS) elaborou o PROJETO DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA NA ESCOLA “DO CAMPO AO PRATO”. Esse projeto tem como propósito 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 clandestina.

O projeto já está no terceiro ano de execução e é realizado em escolas da rede pública de ensino municipal, preferencialmente no meio rural, com crianças entre 10 a 12 anos, do 5º ano do ensino fundamental II. Em 2025 teve a participação de 2.345 crianças e foi executado em 52 municípios, para 2026 está prevista a participação de aproximadamente de 2.400 crianças, com a abrangência de 60 municípios do Estado do Mato Grosso.

#### 4.2.2 Programa de Capacitação

Tratando-se de 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.

No ano de 2025, foi realizada capacitação com a participação de 95 (noventa e cinco) médicos-veterinários, incluindo profissionais oriundos dos Serviços de Inspeção Municipal e Federal. Para o ano de 2026, está prevista a participação expressiva dos médicos-veterinários do INDEA no Congresso Nacional de Defesa Agropecuária, evento que contempla, entre outros temas, a inspeção sanitária.

Nome do Evento	Público-Alvo			Modalidade			Período
	Médicos Veterinários Oficiais	Auxiliares Oficiais	Terceiros	Presencial	Semi-Presencial	EAD	
CNDA – Conferência Nacional de Defesa Agropecuária	150	0	0	Presencial	-	-	16 a 18/06/2026

#### 4.2.3 Medidas de prevenção e mitigação de conflitos de interesse

Em Mato Grosso está implantado o Programa de Integridade Pública do Governo do Estado de Mato Grosso, que foi instituído pela Lei Estadual n.º 10.691/2018. No caso do INDEA/MT, a adesão ao programa ocorreu em 11 de junho de 2024, e, pela Portaria n.º 163/2024/CGE-COR/INDEA, houve a designação do Comitê de integridade para coordenar as ações de estruturação, execução e monitoramento do Programa de Integridade no INDEA/MT. O programa, levantamento e plano de ação está disponível no site do INDEA e pode ser acessado pelo link: <https://www.indea.mt.gov.br/documents/d/indea/plano-de-integridade-indea-pdf>.

Além do Programa de Integridade o INDEA possui comissão de ética ativa, que atua orientando sobre a ética no tratamento com pessoas e com patrimônio público, além de promover a disseminação através de normas éticas, dentre outras atividades. Está disponível, também no site do INDEA, página da comissão de ética com todas as informações sobre a comissão, legislação e informativos, dentre outros. Todas as informações estão disponíveis no link de acesso: <https://sites.google.com/indea.mt.gov.br/comissao-de-etica-indea-mt/in%C3%ADcio?authuser=3>.

Quanto às atividades de inspeção e fiscalização, nos estabelecimentos registrados junto ao SISE,



estas são executadas em consonância com o Art. 133, Inciso III do Decreto 5.471, ou seja, todos os envolvidos na atividade não possuem conflito de interesse com a atividade e nenhum tipo de vínculo com a indústria, fornecedores ou comércio.

“Art. 3º Para os fins desta Lei, considera-se:

I - Conflito de interesses: a situação gerada pelo confronto entre interesses públicos e privados, que possa comprometer o interesse coletivo ou influenciar, de maneira imprópria, o desempenho da função pública; (Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013).”

Na inspeção estadual (SISE) as atividades são executadas e desenvolvidas com a participação de vários entes envolvidos, facilitando a identificação de irregularidades e dificultando a execução de ações antiéticas – Inspetor, monitor e equipe da CISPOA.

Nas indústrias com inspeção permanente, a equipe de inspeção é vinculada e subordinada ao inspetor e, apesar desta equipe ter contratação efetuado pela indústria, os mesmos ficam disponibilizados para a inspeção, cabendo ressaltar que a seleção dos auxiliares é realizada pelo inspetor. Caso o inspetor verifique qualquer irregularidade ou ainda, que o auxiliar não esteja desempenhando a função de acordo com o preconizado, ele possui a prerrogativa de colocar o mesmo a disposição da indústria e selecionar outro em sua substituição. Para evitar qualquer tipo de contestação ou equívoco da indústria quanto a equipe de auxiliares de inspeção, dentro de outras previsões, existe um item específico em termo de compromisso que é assinado pelas indústrias no ato do registro (ANEXO VI)

Acrescentando segurança as ações descritas, soma-se o fato de todos os fiscais estaduais (monitores) que desempenham suas funções tanto nas indústrias com inspeção periódicas quanto nas com inspeção permanente serem servidores concursados.

## 5. Relação de Estabelecimentos Interessados em Realizar Comércio Interestadual

Nº	Nome ou Razão Social	CNPJ ou CPF	Nº de Registro no Serviço	Classificação	Principais categorias de produtos
1	DONELLI INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS E MATERIAIS DE LIMPEZA LTDA		124	Fábrica de conserva de Ovos	Produtos com Adição de Inibidores

Obs: os dados (CNPJ e CPF) foram encobertos para publicação do documento no SITE do INDEA, em atendimento a lei LGPD.

## 6. Declaração

Declaro que as informações correspondem ao planejamento a ser executado pelo Serviço de Inspeção no período de execução deste Programa de Trabalho, bem como, estou ciente da necessidade de manter atualizado este documento e as informações prestadas no Cadastro do e-SISBI, sobre este Serviço de Inspeção, os estabelecimentos e os produtos registrados, sob risco de comprometer os procedimentos junto ao Ministério da Agricultura e Pecuária para integração, ampliação de escopo, revogação de desabilitação ou manutenção da conformidade ao SISBI-POA deste Serviço de Inspeção.

## 7. Identificação do Responsável e Data de Elaboração

Cuiabá, 06 de fevereiro de 2026

Karen da Costa Rocha  
Fiscal Estadual de Defesa Agropecuária  
CISPOA/MT

Assinatura e identificação do representante do Serviço/Órgão



## 8. Anexos

**ANEXO I** – Relação de Estabelecimentos Registrados;

**ANEXO II** – Planilhas de controle de protocolo;

**ANEXO III** – Planilha de controle e programação de análises laboratoriais;

**ANEXO IV** – Planilha de controle de fiscalizações realizadas, modelos de relatórios de Fiscalização para verificação de autocontroles; e modelos de planilhas e fichas de controle dos abates);

**ANEXO V** – Planilha de controle do histórico de infrações, e modelos de formulários (auto de infração, termo de apreensão, termo de interdição cautelar, etc);

**ANEXO VI** – Termo de Compromisso.



# **Anexo I: Relação de estabelecimentos registrados**



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC  
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
CISPOA



Emissão em: 09/02/2026

## RELATÓRIO DE ESTABELECIMENTOS SISE

Município: **ALTA FLORESTA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL ALTA FLORESTA	062	BONANZA ALIMENTOS EIRELI	062	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS
REGIONAL ALTA FLORESTA	123	COOPERATIVA AGROPECUARIA MISTA OURO VERDE	123	FÁBRICA DE LATICÍNIOS
REGIONAL ALTA FLORESTA	153	FRIGORÍFICO FAZCARNE LTDA	153	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO MISTO
REGIONAL ALTA FLORESTA	176	LEONARDO PELACHIM CAIONI	176	ENTREPOSTO DE OVOS

Total: 4

Município: **ARAPUTANGA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CACERES	122	BORGES DE CARVALHO & CIA LTDA ME	122	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS
REGIONAL CACERES	175	COOPNOROESTE COOP AGROPEC NOR MT LTDA	175	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 2

Município: **BARRA DO GARCAS**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL BARRA DO GARÇAS	162	QUALISUI INDUSTRIA DE CARNES LTDA	162	FÁBRICA DE PRODUTOS CÂRNEOS
REGIONAL BARRA DO GARÇAS	163	BARRA ALIMENTOS LTDA	163	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 2

Município: **BOM JESUS DO ARAGUAIA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CONFRESA	174	LATICINIOS CAJES LTDA	174	POSTO DE RECEBIMENTO E REFRIGERAÇÃO

Total: 1

Município: **BRASNORTE**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL JUARA	132	P.L. DA SILVA COMERCIO DE CARNES EIRELI EPP	132	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

Município: **CAMPO VERDE**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	149	FRIGORIFICO MACHADO LTDA	149	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

Total: 1

Município: **CASTANHEIRA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL JUINA	065	LATICÍNIOS CASTERLEITE LTDA ME	065	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 1

Município: **COLIDER**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL MATUPA	027	INES DA SILVA CALDEIRA	027	FÁBRICA DE PRODUTOS CÂRNEOS
REGIONAL MATUPA	116	ABATED. FRIG. COLIDER LTDA-ME	116	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS
REGIONAL MATUPA	134	LA RAÇA CARNES PREMIUM LTDA	134	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS

Total: 3

---

Município: **CONFRESA**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CONFRESA	173	LATICINIOS CAJES LTDA	173	POSTO DE RECEBIMENTO E REFRIGERAÇÃO

Total: 1

---

Município: **CUIABA**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CUIABÁ	090	ALIMENTOS BRASIL LTDA - ME	090	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL CUIABÁ	140	JEL AGROINDUSTRIAL E COMERCIO DE PESCADO LTDA	140	ENTREPOSTO DE PESCADOS
REGIONAL CUIABÁ	148	COMERCIAL DE CARNES MIRANDA LTDA	148	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL CUIABÁ	150	AGROINDUSTRIA REI FISH COMERCIO DE PESCADO LTDA	150	ENTREPOSTO DE PESCADOS
REGIONAL CUIABÁ	159	ALMEIDA E SANTOS CARNES LTDA	159	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL CUIABÁ	165	CRISTINA Y. MENDES FEIO ME	165	ENTREPOSTO DE PESCADOS

Total: 6

---

Município: **CURVELANDIA**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CACERES	168	INDUSTRIA E COMERCIO DE LATICINIOS ROVIGO LTDA	168	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 1

---

Município: **DOM AQUINO**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	166	INDUSTRIA E COMERCIO DE LATICINIOS VALE DO SAO LOURENCO LTDA	166	FÁBRICA DE LATICÍNIOS
REGIONAL RONDONÓPOLIS	169	IVAN DOS SANTOS MAGALHAES	169	ENTREPOSTO DE OVOS

Total: 2

---

Município: **JACIARA**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	135	FRIGORIFICO E ABATEDOURO RIO BONITO LTDA	135	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

---

Município: **JUINA**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL JUINA	060	FRIGORIFICO RS LTDA EPP	060	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

---

Município: **JURUENA**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL JUINA	152	FRIGORÍFICO FRIGODOCA LTDA	152	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

---

Município: **MIRASSOL D'OESTE**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CACERES	143	ALCIDES DIAS EIRELI	143	ENTREPOSTO DE OVOS
REGIONAL CACERES	155	JOSE ANTONIO CAMARGO	155	ENTREPOSTO DE OVOS

Total: 2

---

Município: **NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO**

---

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CUIABÁ	028	LATICINIO SERRANO LTDA	028	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 1

**Município: NOVA MARILANDIA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL BARRA DO BUGRES	023	INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS FORTALEZA LTDA	023	FÁBRICA DE LATICÍNIOS
REGIONAL BARRA DO BUGRES	128	TIMOTEO COMERCIO DE PEIXE LTDA-ME	128	ENTREPOSTO DE PESCADOS

Total: 2

**Município: NOVA MONTE VERDE**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL ALTA FLORESTA	107	INDUSTRIA DE LATICINIOS AMAZONIA LTDA	107	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 1

**Município: NOVA XAVANTINA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL AGUA BOA	064	VALE DO ARAGUAIA CARNES LTDA	064	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS
REGIONAL AGUA BOA	171	LATICINIOS CAJES LTDA	171	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 2

**Município: PARANAITA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL ALTA FLORESTA	160	GREEN FISH ENTREPOSTO DE PESCADO LTDA	160	ENTREPOSTO DE PESCADOS

Total: 1

**Município: PARANATINGA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	154	P J C COSTA & CIA LTDA	154	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

**Município: PONTES E LACERDA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL PONTES E LACERDA	076	FRIGORIFICO VALE DO GUAPORÉ COM. IND. CARNES	076	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

**Município: POXOREU**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	170	W.E FRIGORIFICO LTDA	170	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS

Total: 1

**Município: PRIMAVERA DO LESTE**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	044	NUTRIFRIGO ALIMENTOS LTDA	044	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO MISTO

Total: 1

**Município: RONDONOPOLIS**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL RONDONÓPOLIS	091	CELEIRO CARNES ESPECIAIS LTDA	091	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL RONDONÓPOLIS	145	FRIGORIFICO RONDONÓPOLIS LTDA	145	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS
REGIONAL RONDONÓPOLIS	164	PAULO H DE ALMEIDA DA SILVA E JOEL S DA SILVA LTDA	164	FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS
REGIONAL RONDONÓPOLIS	167	DERIVADOS DE LEITE E CARNE DE BUBALINOS LTDA	167	FÁBRICA DE LATICÍNIOS
REGIONAL RONDONÓPOLIS	172	PRODUTOS DA CARNE ALIMENTOS LTDA	172	CHARQUEADA

Total: 5

**Município: SANTO AFONSO**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL BARRA DO BUGRES	087	W KNOCHEL DA SILVA EIRELI	087	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 1

Município: **SINOP**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL SINOP	011	BOMBONATTO IND.DE ALIM. S/A	011	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS
REGIONAL SINOP	030	FRIGORIFICO SANTA RITA LTDA ME	030	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE SUÍNOS
REGIONAL SINOP	046	FRIGOWEBER S/A	046	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE SUÍNOS
REGIONAL SINOP	124	DONELLI INDUSTRIA E COMERCIO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS E MATERIAIS DE LIMPEZA LTDA	124	FÁBRICA DE CONSERVAS DE OVOS
REGIONAL SINOP	133	COOPERATIVA AGROPECUARIA MISTA DOS PRODUTORES DE SINOP	133	ENTREPOSTO DE MEL E CERA DE ABELHAS

Total: 5

Município: **SORRISO**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL LUCAS DO RIO VERDE	136	G F MARAGNO EMBUTIDOS E DEFUMADOS SERRANO-ME	136	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS

Total: 1

Município: **TANGARA DA SERRA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL BARRA DO BUGRES	073	VT ALIMENTOS TGA LTDA	073	FÁBRICA DE LATICÍNIOS

Total: 1

Município: **TAPURAH**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL LUCAS DO RIO VERDE	156	ALGACIR AUGUSTO CAVAZZINI	156	ENTREPOSTO DE OVOS

Total: 1

Município: **VARZEA GRANDE**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CUIABÁ	114	ANDREA BORTOLOMEDI EPP	114	FÁBRICA DE PRODUTOS CÁRNEOS
REGIONAL CUIABÁ	129	FRIGORÍFICO OCHOVE LTDA-ME	129	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE SUÍNOS
REGIONAL CUIABÁ	130	UNIVERSAL DISTRIBUIDORA DE PROD ALIMENTICIOS	130	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL CUIABÁ	131	M. C. DE CAMPOS COMERCIO DE PESCADOS LTDA	131	ENTREPOSTO DE PESCADOS
REGIONAL CUIABÁ	141	RODRIGO CHAVES LTDA	141	ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE SUÍNOS
REGIONAL CUIABÁ	147	BOMBONATTO INDUSTRIA DE ALIMENTOS S/A	147	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL CUIABÁ	157	K. FRIOS PRODUTOS ALIMENTICIOS LTDA	157	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS
REGIONAL CUIABÁ	158	COVRE E COVRE	158	ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS

Total: 8

Município: **VILA RICA**

URS	SISE	NOME	SISBI	CATEGORIA
REGIONAL CONFRESA	161	GRANJA MACHADO LTDA	161	ENTREPOSTO DE OVOS

Total: 1

# **Anexo II: CONTROLE DE NÚMERO DE PROCESSOS**

PROCESSO - CISPOA	DESCRIÇÃO	SERVIDOR	DATA	ANDAMENTO	
1 SEAF-PRO-2025/05624	Solicitação de registro SIAPP/MT (Lei nº12.387/2024), em nome de NILDES ELOY DIAS FERNANDES, CNPJ 63.900.479/0001-32, Inscrição Estadual 14.161.122-7 na categoria de Leite e derivados no município de Chapada dos Guimarães, MT. SIAPP 036	MARCIO	05/01/2026	Encaminhado DITEC	
2 SEAF-PRO-2025/05564	Solicitação de registro SIAPP/MT (Lei nº 12.387/2024), em nome de LATICÍNIOS NORT LEITE LTDA, CNPJ 33.552.347/0001-04, Inscrição Estadual 13.766.213-0 na categoria de Leite e Derivados no município de Nortelândia/MT. SIAPP 035 ( Antigo SISE 138)	MARCIO	13/01/2026	encaminhado para coagro	
3 INDEAMT-PRO-2025/19951	Processo nº 196.511-5/2025 – Mesa Técnica	MERLI	05/01/2026		
4 INDEAMT-PRO-2026/00025	Solicitação SUSPENSÃO do Registro SISE nº 138 do Laticínio Nort Leite Ltda, CNPJ nº 33.552.347/0001-04	Mérlis			
5 SEAF-PRO-2025/05422	Solicitação de registro de estabelecimento agroindustrial no SIAPP (Lei nº 12.387/2024) em nome de QUEIARIANA CANAÃ LTDA, CNPJ 62.919.330/0001-32 município de Santo Antônio do Leverger, Mato Grosso.	Mérlis			
6 INDEAMT-PRO-2025/00306	COA 8846/25/COA 8844/25 - SISE 091 - Estância Celeste - AMOSTRA FORA DO PADRÃO	ELIDA	09/01/2026	encerrado	
7 INDEAMT-PRO-2025/10780	REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO DE ENTRESTOPO DE OVOS EM NOME DA EMPRESA LEONARDO PELACHIM CAIONI CPF 05713444104 - ALTA FLORESTA	karen	13/01/2026	arquivado	
8 INDEAMT-PRO-2025/00240	ROA 8836/25 - dez/25 - MC10	Fernanda	12/01/2026	aguardando resposta SISE	
9 INDEAMT-PRO-2026/00172	OFÍCIO Nº93/2026 - SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DO IBGE EM MATO GROSSO	Jociane	13/01/2026		
10 INDEAMT-PRO-2026/00168	OFÍCIO Nº95/2026 - SUPERINTENDÊNCIA ESTADUAL DO IBGE EM MATO GROSSO	Jociane	13/01/2026		
11 INDEAMT-PRO-2025/20343	Denúncia Instagram - denúncia abate clandestino de ovinos - empresa Caballero Foods, da Estância Reçoemeço, localizada em Sinop	karen	13/01/2026	arquivado	
12 INDEAMT-PRO-2025/20207	Revezamento final de ano 2025	karen	13/01/2026	arquivado	
13 INDEAMT-PRO-2025/20425	EMISSÃO DO TÍTULO DE REGISTRO DE ESTABELECIAMENTOS CADASTRADOS NO SISE 176- LEONARDO PELACHIM CAIONI. LOCALIZADO NO MUNICÍPIO DE ALTA FLORESTA-MT.	karen	13/01/2026	arquivado (apensado ao 2025/10780)	
14 INDEAMT-PRO-2025/20477	COA SISE 172 Fora dos padrões FQ	karen	14/01/2026	arquivado	
15 INDEAMT-PRO-2026/00014	REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO - Laticínios Casterleite LTDA	carine	14/01/2026		
16 INDEAMT-PRO-2025/20336	Denúncia de Abate Clandestino - Cláudia-MT	danielle	26/01/2026	Encaminhado DITEC	
17 INDEAMT-PRO-2025/19143	SIMP: 000373-005/2024 – Inquérito Civil instaurado pela Portaria no 07/2024/6a Promotoria de Justiça Cível de Tutela Coletiva do Consumidor da Capital	karen	14/01/2026		
18 INDEAMT-PRO-2025/20383	Solicitação para registro de estabelecimento junto ao SISE - J SODRE DOS SANTOS SILVA MAXIMO LTDA - CNPJ 14437315/0001-05 - RONDONÓPOLIS/MT	Fernanda	22/01/2025	parecer indicação SIAPP/ arquivado	
19 INDEAMT-CAI-2025/69755	TERMO DE FISCALIZAÇÃO SIAPP 016	Mérlis	15/01/2026		
20 INDEAMT-CAI-2025/69921	TERMO DE FISCALIZAÇÃO SIAPP 002	Mérlis	15/01/2026		
21 INDEAMT-PRO-2025/20436	VIGILÂNCIA E DEFESA SANITÁRIA ANIMAL - CISPOA	karen	15/01/2026	Encaminhado para URS p atendimento	
22 INDEAMT-PRO-2025/20416	PROJETO E MEMORIAL FRIGORÍFICO RIO BONITO SISE Nº 135	danielle	15/01/2026		
23 INDEAMT-PRO-2026/00491	ANÁLISE LABORATORIAL FORA DOS PADRÕES - SISE 114	Carine	00114	15/01/2025	aguardando notificação
24 INDEAMT-PRO-2026/00023	Solicitação SUSPENSÃO do Registro SISE nº 138 do Laticínio Nort Leite Ltda, CNPJ nº 33.552.347/0001-04 - GUSTAVO LINO DA COSTA - Proprietário	karen	15/01/2025	arquivado	
25 INDEAMT-PRO-2026/00499	ANÁLISE LABORATORIAL FORA DOS PADRÕES - SISE 165	Carine	00165	15/01/2025	arquivado
26 INDEAMT-PRO-2026/00524	Solicitação de vistoria de terreno no município de Chapada dos Guimarães (E. GLAUCIO BERRO E CIA LTDA)	Carine		15/01/2025	Aguardando resposta da URS
27 INDEAMT-PRO-2026/00534	Análise Não Conforme - Indústria SISE 028	danielle		15/01/2025	
28 INDEAMT-PRO-2026/00538	Análise Não Conforme - Indústria SISE 046	danielle		15/01/2025	
29 INDEAMT-PRO-2026/00539	Análise Não Conforme - Indústria SISE 060	danielle		15/01/2025	
30 INDEAMT-PRO-2026/00542	Análise Não Conforme - Indústria SISE 170	danielle		15/01/2025	
31 INDEAMT-PRO-2026/00543	Análise Não Conforme - Indústria SISE 158	danielle		15/01/2025	
32 INDEAMT-PRO-2025/04302	Reforma e Ampliação SISE 087 - lavanderia	karen		16/01/2026	arquivado
33 INDEAMT-PRO-2025/20102	CONSTRUÇÃO DE UMA NOVA CÂMARA DE RESFRIAMENTO - SISE 149	karen		16/01/2026	arquivado
34 INDEAMT-PRO-2026/00831	SOLICITAÇÃO DE CONTRUÇÃO DE SALA DE NECROPSIA DO FRIGORÍFICO FAZCARNE DE ALTA FLORESTA, SISE 153	ELIDA	00153	21/01/2026	
35 INDEAMT-PRO-2026/00770	CREDENCIAMENTO DE EMPRESA TERCEIRIZADA JUNTO AO INDEA/MT - CEUDA. PARA A EMPRESA: GM DISTRIBUIDORA DE CARNES LTDA, CNPJ: 44.851.064/0001-71	RONALDO	CEUDA	21/01/2026	
36 INDEAMT-PRO-2025/20260	RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC SIAPP 002/010. GRANJA JATOBÁ- ÁGUA BOA - MT	MERLI	SIAPP	21/01/2026	
37 INDEAMT-PRO-2025/18393	Ofício nº 001/2025 - Manifestação de interesse para credenciamento/termo de cooperação junto ao INDEA/MT - Voltarelli e Teixeira Ltda ( MINUTA INSTRUÇÃO NORMATIVA NOS MOLDES DA PORTARIA MAQA Nº 861/2025 - CREDENCIAMENTO CNPJ PRESTAÇÃO SERVIÇOS ANTE E POST MORTEM	JOCIANE		23/01/2026	Encaminhado DITEC
38 INDEAMT-PRO-2026/00777	Lotação de Câmaras Frias	danielle			
39 INDEAMT-PRO-2026/00862	Solicitação de Alteração da PAC - MER, SISE 011 - Frigobom	Mérlis		00011	
40 INDEAMT-PRO-2026/00549	OFÍCIO Nº 013/2025/CAAD-VG CAAD – Centro de Apoio Administrativo Sede das Promotorias de Justiça de Várzea Grande - MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MATO GROSSO	MARCIO	MIN. PUBLICO	23/01/2026	adas as ações solicitadas no âmbito do Processo INDEAMT-PRO-2025/1
41 INDEAMT-PRO-2025/20336	Denúncia de Abate Clandestino - Cláudia-MT	danielle		23/01/2026	tramitado coordenador
42 INDEAMT-PRO-2026/01007	COA SISE 073 fora dos padrões	karen		23/01/2026	
43 INDEAMT-PRO-2026/00200	Solicitante: Shadia dos Santos Salim, E-mail: convenios@campoverde.mt.gov.br, EXTERNOS-PMUNCAMPOVERDE, Assunto: OFÍCIO 007/2026 GABINETE DO PREFEITO. SOLICITAÇÃO DE ADITIVO DE PRAZO - CUJO OBJETO é a cessão de um servidor da prefeitura, com perfil Médico Veterinário, concursado ou contratado através de processo seletivo, para atender planta frigorífica registrada junto ao SISE/MT em atendimento ao preconizado pelo Ministério da Agricultura para adesão ao SISBI-POA.	karen		26/01/2026	arquivado, incorporado ao INDEAMT-PRO-2023/01862
44 INDEAMT-PRO-2023/01862	TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA COM A PREFEITURA DE CAMPO VERDE	karen		26/01/2026	
45 SEAF-PRO-2026/00193	Solicitação de apoio institucional ao INDEA/MT para orientações técnicas sobre mapas estatísticos no âmbito do SIAPP.	MERLI	SIAPP	26/01/2026	
46 INDEAMT-PRO-2026/00018	AMPLIAÇÃO - DESOSSA - SISE 141	FERNANDA	00141	26/01/2026	SOBRESTADO/PARECER ENCAM. EMAIL
47 INDEAMT-PRO-2026/01113	Ana Caroline Ritter - do Programa de Mestrado em Ecossistema e Saúde do Centro Universitário do Vale do Araguaia (UNIVAR), com projeto intitulado "Avaliação do risco microbiológico em produtos de origem animal sob comercialização municipal (com foco no pequeno produtor) e seu impacto na saúde pública	MARCIO		27/01/2026	
48 INDEAMT-PRO-2025/19499	SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SISE - FRANCISCO DA SILVA COMERCIO DE TRIPAS ( GOLD DISTRIBUIDORA, de razão social FRANCISCO DA SILVA COMÉRCIO DE TRIPAS, inscrito no CNPJ nº 37.625.664/0001-56)	JOCIANE	SOL SIF para SISBI	27/01/2026	Encaminhado DITEC
49 SEAF-PRO-2026/00199	Solicitação de registro SIAPP/MT (Lei nº12.387/2024), em nome de RODRIGO FORGIARINI, CPF 790.147.711-34, Inscrição Estadual 13.457.571-7 na categoria de "Leite e derivados" no município de Paranatinga, MT. SIAPP 038	MARCIO	SIAPP	28/01/2026	Encaminhado DITEC
50 INDEAMT-PRO-2026/01304	Boletim de Ocorrência nº 2026.31072, registrado junto à Polícia Judiciária Civil, referente ao desaparecimento de quatro tablets pertencentes ao INDEA-MT	MARCIO		30/01/2026	Encaminhado DITEC
51 INDEAMT-PRO-2026/01400	HABILITAR MÉDICA VETERINÁRIA OFICIAL DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL-SIM - ALINE BEATRIZ SCHIMDT - CPF 02860800107 - PARA RECEBIMENTO DE GUIA DE TRÁNSITO ANIMAL - GTA, E EMISSÃO DE GUIA DE TRÁNSITO DE SUBPRODUTOS - GTS, VILA RICA/MT	RONALDO		02/02/2026	
52					
53					
54					
55					
56					
57					

seq	PROCESSO - CISPOA	DESCRIÇÃO	SERVIDOR	DATA	ANDAMENTO	
1	INDEAMT-PRO-2025/67-V01	COA SISE 141 - desvio microbiológico/SUSPENSÃO	FERNANDA	00141	13/02/2025	encerrado
2	INDEAMT-PRO-2024/21664	ampliação abate sise011	Mérlis	00011		
3	INDEAMT-PRO-2025/00240	Termo de Cooperação Brasnorte	danielle		09/01/2025	processo finalizado
4	INDEAMT-PRO-2025/00671	Solicitação de produção de congelados - sise 060	Mérlis	00060	16/01/2024	
5	INDEAMT-PRO-2024/18404	COA FORA DO PADRÃO SISE 123 ETAPA OUI7/24	ELIDA	00123	17/01/2024	processo finalizado
6	SEAF-PRO-2024/03675	Solicitação de adesão ao SUSAF - Município de Nobres	FERNANDA	SUSAF	09/07/2025	parecer enviado SIM/sobrestado
7	INDEAMT-PRO-2025/00259	ampliação prazo plano de abate	FERNANDA	00081	09/01/2025	manifestação enviada email/processo arquivado
8	INDEAMT-PRO-2025/076-V01	W.E. FRIGORIFICO - REGISTRO	FERNANDA		30/06/20025	Arquivado, após vitória final, assinat. título e public. registro
9	INDEAMT-PRO-2024/21622-V01	desvio COA	FERNANDA	00141		processo arquivado, duplicidade com PRO2025/067
10	INDEAMT-PRO-2025/00683	animais magros	FERNANDA	00060	21/01/2025	manifestação encaminhada aos interessados/proc. arquivado
11	INDEAMT-PRO-2025/00240	TERMO DE COOPERAÇÃO INDEA / PREFEITURA BRASNORTE	coc		16/01/2025	
12	INDEAMT-PRO-2025/00151	PROIETO ENTREPOSTO GRANIA DE OVOS GOB, CNPJ 01.874.690/0001-70, BARRA DO BUGRES	CARINE		10/01/2025	noVO parecer 24/06/2025
13	INDEAMT-PRO-2025/00596	OFÍCIO 54/2025/SES/MT/IBGE	JOCIANE		15/01/2025	
14	INDEAMT-PRO-2025/00603	OFÍCIO 63/2025/SES/MT/IBGE	JOCIANE		15/01/2025	
15	INDEAMT-PRO-2025/00548	REGISTRO DE ESTABELECIMENTO LACT FORTE	ELIDA		16/01/2025	parecer sem retorno arquivo
16	INDEAMT-PRO-2024/21378	SOA fora do padrão SISE 138	CARINE		15/01/2025	03/02/25 PARECER ARQUIVO
17	INDEAMT-PRO-2024/21669	COA fora do padrão SISE 023	JOCIANE		13/01/2025	
18	INDEAMT-PRO-2025/00845	Solicitação de Prorrogação de Prazo - Produção de resfriados sise 060	MÉRLIS	00060	21/01/2025	
19	INDEAMT-PRO-2025/01103	PROIETO INDEAMT / FRIGOS-LEITE - Fundo de Qualidade, Produtividade e Segurança Alimentar do Leite - 2025	MARCIO	ACORDO DE COOPE	23/01/2025	Encaminhado DITEC
20	INDEAMT-PRO-2025/00864	OFÍCIO Nº 29/2025/FR PJ CÍVEL DE CUIABÁ	MARCIO		24/01/2025	Encaminhado DITEC
21	INDEAMT-PRO-2023/21809	REQUERIMENTO PARA APROVAÇÃO DE PROJETO DE CONSTRUÇÃO, REFORMA, AMPLIAÇÃO OU SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DA EMPRESA DOM SUINO EMBUTIDOS E DEFUMADOS LTDA, CNPJ: 49.05	KAREN	REGISTRO INDUSTRIA	14/05/2025	devolvido para ULE com parecer
22	INDEAMT-PRO-2025/01299	TR CISPOA-001/2025 AQUISIÇÃO DE SACOLAS DE COLETA DE ÁGUA PARA ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS NAS INDUSTRIAS SISE.	MARCIO	SACOLA AGUA	28/01/2025	
23	INDEAMT-PRO-2025/01311	Análise de projeto Abatedouro Frigorífico Rodrigo Chaves Ltda - SISE 141	MARCIO	00141	02/07/2025	sobrestado. Parecer enviado ao interessado em 02/07/25
24	INDEAMT-PRO-2025/01336	PROIETO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO SISE 164 - ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS	JOCIANE	00164	28/01/2025	
25	INDEAMT-PRO-2025/01769	Solicitação de estágio obrigatório da acadêmica de medicina veterinária da UFMT , campus Sinop, Renata Gomes da Silveira Deminics , a ser realizado no SISE 030 - Frigorífico Santa Rita Ltda	MARCIO		04/02/2025	Encaminhado DITEC
26	ATA DE REUNIÃO Nº 00021/2025	ata da Reunião: Reunião da equipe técnica da CISPOA, no prédio central do INDEA, cito a SALA-01, com objetivo de esclarecimentos para o ano de 2025 e nivelamento de procedimentos no âmbito da Coordenadoria.	MARCIO	ATAS	05/02/2025	ATA REUNIÃO 05/02/2025
27	INDEAMT-PRO-2025/01838	RENOVAÇÃO DE TERMO DE COOPERAÇÃO - PREFEITURA MUNICIPAL DE PARANATINGA E INDEA-MT	MARCIO	TERMO COOPERAÇÃO	20/03/2025	Encaminhado DITEC
28	INDEAMT-PRO-2025/01884	FAMILIA FRATARI LATÍNICOS ( denúncia Nossa Senhora do Livramento)	MARCIO	VISA	07/02/2025	
29	INDEAMT-PRO-2025/01640	SEGUNDO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO - INDEA/MT E DO OUTRO LADO PREFEITURA MUNI	MARCIO	TERMO COOPERAÇÃO	31/01/2025	
30	INDEAMT-PRO-2025/02204	habilitar médico veterinário do serviço de inspeção municipal de Vila Rica - Silvane Cardoso Gomes - CPF 96251018100	MARCIO	ACESSO SISTEMA	11/02/2025	
31	INDEAMT-PRO-2025/02364	QUALISUIV - ENTREPOSTO DE CARNE SUÍNA - SOLICITAÇÃO DE SISBI	ELIDA	00162	20/08/2025	finalizado
32	INDEAMT-PRO-2025/00067	DESVIO MICROBIOLÓGICO - ETAPA DEZ/24 - SISE 141/RODRIGO CHAVES, VÁRZEA GRANDE - SUSPENSÃO SISE 141	cispoa/merli	00023	13/02/2025	Encaminhado DITEC
33	INDEAMT-PRO-2025/02483	Processo de suspensão do SISE 023, denominado Laticínio Fortaleza, localizada no município de Nova Marilândia	karen	00140	17/02/2025	Arquivado
34	INDEAMT-PRO-2025/02554	COA SISE 140 fora dos padrões	MARCIO	CRMV	27/02/2025	OFÍCIO ENVIADO AO CRMV
35	INDEAMT-PRO-2025/02499	OFÍCIO 3/2025 - SEDPEP/MT - Conselho Regional de Medicina Veterinária do Estado do Mato Grosso	Carine	00114	18/02/2025	
36	INDEAMT-PRO-2024/03508	Ampliação SISE 114	Jociane	00164	18/02/2025	
37	INDEAMT-PRO-2025/02580	REQUERIMENTO DE VISTORIA DE PROJETO APROVADO DE REFORMA E AMPLIAÇÃO E LIBERAÇÕES DO SETORES EDIFICADOS	Danielle	REGISTRO INDUSTRIA	18/02/2025	
38	INDEAMT-PRO-2025/02614	FRIGOELO LTDA - SOLICITAÇÃO REGISTRO SISE	Mérlis	00160	18/02/2025	
39	INDEAMT-PRO-2025/02068	Projeto para a instalação do exaustor na sala de descamação da Green Fish Entrepósito De Pescado Ltda. SISE 160	MARCIO	MIN. PUBLICO	13/03/2025	Encaminhado DITEC
40	INDEAMT-PRO-2025/02689	Ofício nº138/2025/Ga PJ Cível de Cuiabá-MT - Núcleo de Defesa da Cidadania de Cuiabá 6a Promotoria de Justiça Cível Tutela Coletiva do Consumidor	MARCIO		12/03/2025	Encaminhado DITEC
41	INDEAMT-PRO-2025/02531	RECEITAS – código de tributo - 6165 - SERV. DE INSP. E FISC. AGROPECUÁRIOS - INDEA	Jociane	00030	24/02/2025	Encaminhado DITEC
42	INDEAMT-PRO-2025/02888	COA fora do padrão físico-químico sise 030	Mérlis		28/02/2025	
43	INDEAMT-PRO-2025/03035	ADMINISTRAÇÃO GERAL - ATENDIMENTO AO CIDADÃO - ELOGIO	Elida	REGISTRO INDUSTRIA	26/02/2025	finalizado
44	INDEAMT-PRO-2025/03139	REGISTRO ESTABELECIMENTO - LATÍNICOS CAJES LTDA	Carine		28/02/2025	CONCLUSO/ARQUIVO
45	INDEAMT-PRO-2025/03256	Análise laboratorial fora dos padrões - SISE 165	Mérlis	00160	28/02/2025	
46	INDEAMT-PRO-2025/03299	PROIETO PARA AMPLIAÇÃO DA INDUSTRIA GREEN FISH ENTREPOSTO DE PESCADO LTDA SISE 160, CNPJ: 12.324.854/0001-02	Mérlis	00154	28/02/2025	
47	INDEAMT-PRO-2025/03341	Alteração Microbiológica Água - SISE 154	Mérlis		06/03/2025	
48	INDEAMT-PRO-2025/03472	Treinamento em Fiscalização de Pescados com Ênfase em Identificação de Fraudes	MARCIO		07/03/2025	Arquivado
49	INDEAMT-PRO-2025/03563	Alteração Microbiológica -SISE 160	Mérlis	00160	07/03/2025	
50	INDEAMT-PRO-2025/03324	BONANZA ALIMENTOS LTDA - Plantas Atualizadas para Apreciação e Alimentação do Sistema	ELIDA	00062	10/03/2025	respondido e arquivado
51	INDEAMT-PRO-2025/02427	Qualino Suíno Artesanal - Processo de Suspensão	Danielle		10/03/2025	suspense e arquivo corrente
52	INDEAMT-PRO-2025/03344	Ofício GG: 001/2025 - UNIVERSAL DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI	Jociane	00130	10/03/2025	
53	INDEAMT-PRO-2025/03502	VIGILANCIA E DEFESA SANITARIA ANIMAL - CISPOA	ELIDA	OSET / DENUNCIA	10/03/2025	tramitado a URS RONDONOPOLIS
54	SEAF-PRO-2025/00641	Solicitação de registro SIAPP/MT (lei nº 12.387/2024), em nome de Janaina Rosolem dos Santos Lima, no município de Tangará da Serra/MT	MARCIO	SIAPP	11/03/2025	Encaminhado GSUSAF
55	SEAF-PRO-2024/03159	SOLICITAÇÃO DE REGISTRO SIAPP/MT (LEI Nº 12.387/2024), EM NOME DE MARIA APARICIDA DA SILVA ISRAEL, NO MUNICÍPIO DE COLIDER, MT.	MARCIO	SIAPP	11/03/2025	Encaminhado GSUSAF
56	CASACIVIL-PRO-2025/02055.02	Projeto de Lei nº 174/2025, que "Altera o Anexo II da Lei nº 10.502, de 18 de janeiro de 2017, alterada pela Lei nº 12.580, de 26 de junho de 2024, que dispõe sobre o Sistema Unificado Estadual de	MARCIO		11/03/2025	Encaminhado DITEC
57	INDEAMT-PRO-2025/03706	Requerimento nº 01/2025 - Indústria de Laticínios Amazônia LTDA SISE 107 Solicitação de ADESAO SISBI/POA.	MERLI	00107	11/03/2025	
58	INDEAMT-PRO-2025/03715	SOLICITAÇÃO DE REGISTRO DE ESTABELECIMENTO NO SISE - FRIGOELO LTDA, FRIGOELO CARNES NOBRES - CNPJ 51.229.846/0001-39	DANIELLE	REGISTRO INDUSTRIA	11/03/2025	JÁ TEM PROCESSO - INDEAMT-PRO-2025/02614
59	SEAF-PRO-2025/00196	Minutas das Portarias Conjuntas Técnicas do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte-SIAPP	MARCIO	SIAPP	12/03/2025	Encaminhado DITEC
60	INDEAMT-PRO-2025/03897	COA SISE 149 fora dos padrões FQ	karen	CERTIFICADO	02/04/2025	sobrestado
61	INDEAMT-PRO-2025/03923	SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO CEUDA DA EMPRESA CASA DE CARNE ALMEIDA LTDA - FRIG RIO BONITO SISE	MERLI	00132	12/03/2025	
62	INDEAMT-PRO-2025/03937	Substituição de RT - SISE 135	MERLI	00135	13/03/2025	
63	INDEAMT-PRO-2025/03663	Registro da empresa A. R. Pequeno Ltda, CNPJ 56.962.778/0001-36, Inscrição Estadual 14.077.022-4, Registrada no serviço de inspeção Municipal - SIM sob nº 005, para registro no INDEA-MT para	DANIELLE	REGISTRO INDUSTRIA	13/03/2025	
64	INDEAMT-PRO-2025/03948	SOLICITAÇÃO DE ALTERAÇÃO DE MÉTODO DE RESFRIAMENTO DO FÍGADO - FRIGOPAR	MÉRLIS	00154	13/03/2024	
65	INDEAMT-PRO-2025/04302	Reforma e Ampliação SISE 087 - lavanderia	Karen	00087	26/09/2025	Sobrestado, aguardando retorno da indústria - encaminhado e-mail c
66	INDEAMT-PRO-2025/04303	Solicitação para aumento de Capacidade de abate - SISE 125	Karen	00125	19/03/2025	Sobrestado, aguardando retorno da indústria
67	INDEAMT-PRO-2025/04362	Alteração de Ração Social SISE 073	MARCIO	00073	19/03/2025	Arquivado
68	INDEAMT-PRO-2025/04403	SOLICITAÇÃO ALIMENTOS BRASIL - SISE 090	CARINE	00090	20/03/2025	arquivado
69	INDEAMT-PRO-2025/04748	Portaria sobre monitoramento de indústrias registradas no SISE, SISBI e SIAPP 2025	MARCIO		14/05/2025	Encaminhado DITEC
70	INDEAMT-PRO-2025/04892	Projeto de ampliação SISE 156	Karen	00156	02/04/2025	devolvido para ULE com parecer
71	INDEAMT-PRO-2025/04988	OFÍCIO 001/2025 - CELEIRO CARNES ESPECIAIS - Solicitação de Baixa/Desabilitação do SISBI - Unidade Industrial SISE/SISBI 091	ELIDA		28/03/2025	finalizado
72	INDEAMT-PRO-2025/04990	Relatório de Auditoria SISE 064 e Notificação Inspetor	Mérlis	00064	28/03/2025	
73	INDEAMT-PRO-2023/23763	Segue, em anexo, solicitação de registro de estabelecimento para Entrepósito de ovos, no município de Dom Aquino. Solicitante: Ivan dos Santos Magalhães, CPF: 405.163.771-91	ELIDA		27/05/2025	ENC TITULO PARA ASSINATURA
74	INDEAMT-PRO-2025/05049	Auto de Infração Defesa Sanitária Animal nº 0045210/2025, em Desfavor de VALE DO ARAGUAIA CARNES	Mérlis	00064	31/03/2025	
75	INDEAMT-PRO-2025/05046	Projeto do entreposto de Ovos - Granja de Ovos - GOB (Já há processo - INDEAMT-PRO-2025/00151)	CARINE		31/03/2025	PROCESSO ARQUIVADO POR DUPLICIDADE
76	INDEAMT-PRO-2025/05108	SOLICITAÇÃO DE EQUIPAMENTOS "IMPRESSORA" PARA ATIVIDADES DE CAMPO EM ATENDIMENTO AO SIAPP	MARCIO		31/03/2025	
77	INDEAMT-PRO-2025/04718	CADASTRO SINDESA. SOLICITAÇÃO DO CADASTRO DA MÉDICA VETERINÁRIA TATIANE MEZZALANA NA PLATAFORMA SINDESA PARA DAR ENTRADA EM GTA.	RONALDO		02/04/2025	
78	INDEAMT-PRO-2025/05166	PRODUTOS DA CARNE ALIMENTOS LTDA - SOLICITAÇÃO DE REGISTRO	KAREN	SOL. SIF para SISBI	26/05/2025	sobrestado aguardando título de registro assinado
79	INDEAMT-PRO-2025/05315	CONCESSÃO DE SELA ARTE - QUINTA DA CARLUCHEIRA	CARINE		02/04/2025	EM ANDAMENTO
80	INDEAMT-PRO-2023/01061	Alteração da Licença de Operação, L.º 326476/2022 capacidade de abate, até 150 cab./dia	KAREN	00125	25/04/2025	devolvido para ULE com parecer
81	INDEAMT-PRO-2025/05332	RENOVAÇÃO DE LICENÇA DOS TÍTULOS DE REGISTRO DOS ESTABELECIMENTOS SISE (2025/2026).	RONALDO		02/04/2025	
82	INDEAMT-PRO-2025/05565	Envio de Amostras a Rede RBQL - Ofício circular laticínios SISE- Opções de laboratórios	KAREN		04/04/2025	

tramitado

F

ORDEM	PROCESSO - CISPOA	DESCRIÇÃO	SERVIDOR	DATA	ANDAMENTO	
83	INDEAMT-PRO-2025/05602	Solicitação de estágio obrigatório endereçada à Presidência do Indea da acadêmica do curso de medicina veterinária UFMT, pólo de Sinop, LUJANA KALINKA NERISSA REINHOLD, que realizar-se-á no e	MARCIO	00011	07/04/2025	Encaminhado ULE Sinop
84	INDEAMT-PRO-2025/05543	SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA ESTADUAL – SISE NO 163 ( AUTO DE INFRAÇÃO TRANSPORTE IRREGULAR)	KAREN	00163	07/04/2025	sobrestado
85	INDEAMT-PRO-2025/05649	OFÍCIO N° 005/2024 - BARRA ALIMENTOS (Solicitação aumento capacidade de abate)	KAREN	00163	07/04/2025	encaminhado para ULE com parecer
86	INDEAMT-PRO-2025/05582	VIGILANCIA E DEFESA SANITARIA ANIMAL - CISPOA ( Abatedouro clandestino no municipio de Poxoréo )	DANIELLE	OSET / DENUNCIA	07/04/2025	
87	INDEAMT-PRO-2024/19346	FRIGORIFICO CARNE NOBRE ALIMENTOS LTDA - Solicitação de Alteração de Razão Social e Apresentação de Projetos de Reforma e Ampliação	CARINE	00152	09/04/2025	Andamento
88	INDEAMT-PRO-2025/05610	AMPLIAÇÃO LATICÍNIO SERRANO LTDA.	DANIELLE	00028	07/04/2025	deferido e arquivado
89	INDEAMT-PRO-2025/05854	OFÍCIO N°002/2025/GAB/SMDE/SIM/BIG - PREFEITURA BARRA DO GARÇAS	Jociane		09/04/2025	
90	INDEAMT-PRO-2024/14471	COA FORA DOS PADRÕES DO SISE 130	Jociane	00130	10/04/2025	tramitado para URS Cuiabá
91	INDEAMT-PRO-2025/06301	licença premio Danielle Malheiros de almeida	DANIELLE		15/04/2025	tramitado cispoa
92	INDEAMT-PRO-2025/06347	Cadastro SIM-Abatedouro Boi Verde Rosario	Mérlis		16/04/2025	
93	INDEAMT-PRO-2025/06378	RESULTADO DE ANÁLISE FORA DO PADRÃO MICROBIOLÓGICO - ÁGUA- SISE 135	Mérlis	00135	16/04/2025	
94	INDEAMT-PRO-2025/06381	Projeto de lei nº 440/2025 que Altera a Lei nº 6.338, de 03 de dezembro de 1993	Mérlis		16/04/2025	
95	INDEAMT-PRO-2025/06467	Alteração em Análise FQ - SISE 135	Mérlis	00135	22/04/2025	
96	INDEAMT-PRO-2025/06442	Atendimento de denúncia de cabeças de bubalinos deixadas em propriedade rural à céu aberto sem as devidas medidas de controle de risco sanitário, contra a encefalopatia espongiforme bovina E	DANIELLE	00050	22/04/2025	
97	INDEAMT-PRO-2024/17006	Minuta de instrução normativa sobre registro de produto de origem animal ( Rotulagem)	MARCIO		22/04/2025	Encaminhado DITEC
98	INDEAMT-PRO-2025/02045	Auto de Infração Inspeção Sanitária POA nº44675/2025 em Desfavor de Renato blau	KAREN	00125	22/04/2025	
99	INDEAMT-PRO-2025/06522	OFÍCIO SISE 060 - ( Informação Inspectores )	DANIELLE	00060	23/04/2025	
100	INDEAMT-PRO-2025/06791	FRIGORIFICO RONDONÓPOLIS LTDA - Projeto de Reforma e Ampliação SISE 145	CARINE	00145	25/04/2025	AGUARDANDO RESPOSTA
101	INDEAMT-PRO-2025/06825	SOLICITAÇÃO DO SISE 152	CARINE	00152	25/04/2025	CONCLUSO/ARQUIVO
102	INDEAMT-PRO-2025/06781	COA FORA DOS PADRÕES SISE 145	CARINE	00145	25/04/2024	AGUARDANDO RESPOSTA
103	INDEAMT-PRO-2024/04705	Solicitação de indicação ao SISBI - SISE 140	karen	00140	25/04/2025	ARQUIVADO
104	MANIFESTAÇÃO TÉCNICA Nº 00751/2024	Alteração da Lei n° 6.338/1993	Carine		28/04/2025	ARQUIVADO
105	INDEAMT-PRO-2025/07161	Requerimento de ampliação SISE 162	ELIDA	00162	30/04/2025	arquivado
106	INDEAMT-PRO-2025/07538	Alteração de RT SISE 149 - Frigorífico Machado	Mérlis	00149	08/05/2025	
107	INDEAMT-PRO-2025/07245	Arrecadação de comercialização irregular de produtos de origem animal - SISE 135 ( SUBSTITUIÇÃO DE VETERINARIO COOPERADO )	Mérlis	00135	09/05/2025	Despachado para a CISPOA
108	INDEAMT-PRO-2025/07145	COA FORA DO PADRÃO SISE 064	CARINE	00064	12/05/2025	CONCLUSO/ARQUIVO
109	INDEAMT-PRO-2025/07749	Solicitação de informações junto à Associação Mato-grossense dos Municípios – AMM	MARCIO		12/05/2025	Encaminhado DITEC
110	INDEAMT-PRO-2025/07096	SISE 132 - PL. DA SILVA COMERCIO DE CARNES EIRELI EPP (Atuação insuficiente do inspetor)	DANIELLE	00132	13/05/2025	concluido e encaminhado
111	INDEAMT-PRO-2025/07747	PARTICIPAÇÃO CISPOA VIII PRÊMIO QUEIJO BRASIL EM BLUMENAU/SC PERIODO 09 A 13 DE JULHO/2025	MARCIO		18/07/2025	Encaminhado DITEC
112	INDEAMT-PRO-2025/07477	ANDAMENTO	RONALDO	CEUDA	13/05/2025	
113	INDEAMT-PRO-2025/07078	Solicitação de participação em treinamento - SENAGRI	MARCIO		14/05/2025	Encaminhado DITEC
114	INDEAMT-PRO-2025/06864	Participação no Encontro de Defesa Agropecuária de Goiás - ENDAGO, que ocorrerá nos dias 3, 4 e 5 de junho de 2025, no Centro de Convenções de Goiânia.	MARCIO		14/05/2025	Encaminhado DITEC
115	SEAF-PRO-2025/01406	Renovação de Título de Registro de estabelecimentos no SIAPP/MT.	MARCIO	SIAPP	14/05/2025	
116	INDEAMT-PRO-2025/07517	Ofício GQ: 001/2025 - A Indústria de Laticínios Princesa EIRELI ( SIF 2565 - castanheira p/ SISBI )	JOCIANE	SOL SIF para SISBI	03/12/2025	processo sobrestado aguardando retorno do interessado.
117	INDEAMT-PRO-2025/07558	ADMINISTRAÇÃO GERAL - LEI DE ACESSO A INFORMAÇÃO	MARCIO	OSET / DENUNCIA	14/05/2025	
118	INDEAMT-PRO-2025/06608	Educação Sanitária - Cispoa 2025 - Nortelândia	CARINE		14/05/2025	arquivado
119	INDEAMT-PRO-2025/07516	OFÍCIO N°490/2025/AJ/SMG - PREFEITURA DE RONDONÓPOLIS ( Cessão M. Veterinário SISE 145 - SISBI-POA)	CARINE	00145	14/05/2025	arquivado por duplicidade
120	INDEAMT-PRO-2025/08038	AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE INFORMÁTICA VIA PROJETO INDEA-MT / FQPS-LEITE 2025 ( 100 tablets )	MARCIO		16/05/2025	Encaminhado DITEC
121	INDEAMT-PRO-2025/07939	Irregularidades no armazenamento e transporte de subprodutos de origem animal ( complementar INDEAMT-PRO-2025/07245 )	MÉRLIS	00135	16/05/2025	
122	INDEAMT-PRO-2025/8123	SOLICITAÇÃO DE DILAÇÃO DE PRAZO - RELATÓRIO AUDITORIA SISE 044	FERNANDA	00044	19/05/2025	encaminhado CISPOA
123	INDEAMT-PRO-2025/08107	PROJETO PARA AMPLIAÇÃO DA INDUSTRIA GREEN FISH ENTREPOSTO DE PESCADO LTDA SISE 160	MÉRLIS	00160	19/05/2025	
124	INDEAMT-PRO-2025/08217	TR nº 005 Para participação de servidores (as) de CISPOA no Treinamento em Fiscalização de Produtos Carneos oferecido pelo DSN/MAPA	JOCIANE		21/05/2025	Encaminhado DITEC
125	INDEAMT-PRO-2025/08118	Solicitação de registro no SISE com habilitação no SISBI - (LATICÍNIOS CAJES LTDA - CONFRESA-MT)	FERNANDA	SOL SIF para SISBI	23/09/2025	encaminhado cispoa
126	INDEAMT-PRO-2025/08120	Solicitação de registro no SISE com habilitação no SISBI - ( LATICÍNIOS CAJES - BOM JESUS DO ARAGUAIA-MT)	FERNANDA	SOL SIF para SISBI	23/09/2025	encaminhado cispoa
127	INDEAMT-PRO-2025/08296	OFÍCIO Nº 216/SEDEC/2025 - PREFEITURA DE SINOP ( Termo Coop. Prof. Ind. - Cessão 02 Vets- SISE 030 E 046 )	JOCIANE	TERMO COOPERAÇÃO	19/11/2025	g/ Acompanhar
128	INDEAMT-PRO-2025/08316	SOLICITAÇÃO DE CREDENCIAMENTO DE FIRMAS TERCEIRIZADAS JUNTO AO INDEA/MT - CEUDA - LAUANY PEREIRA DE SOUZA - CNPJ: 60.828.271/0001-61.	RONALDO	CEUDA	21/05/2025	
129	INDEAMT-PRO-2025/08268	Ofício nº 092/2025-PJ/Brasnorite/MP/MT - Promotoria de Justiça de Brasnorite	MARCIO	MIN. PUBLICO	22/05/2025	
130	INDEAMT-PRO-2025/08367	Resultado de Análise Fora do Padrão - SISE 028	MÉRLIS	00028	22/05/2025	
131	INDEAMT-PRO-2025/08398	Informação referente a parecer técnico sobre o produto 'Queijo Cabacinha' FAZENDA MATINHA (Guiratinga-MT), contendo alegações de inspeção sanitária não verificadas.	DANIELLE	OSET / DENUNCIA	23/05/2025	concluido e encaminhado
132	INDEAMT-PRO-2025/08373	Ofício: n°002/2025 - Ceileiro Carnes Especiais Ltda. - Solicitação de Retorno ao SISBI - Unidade Industrial SISE/091	FERNANDA		27/05/2025	concluido/arquivado
133	INDEAMT-PRO-2025/08564	SOLICITAÇÃO SISE 152	CARINE	00152	26/05/2026	CONCLUSO/ARQUIVO
134	INDEAMT-PRO-2024/20900	Resultado de Análise Fora do Padrão - SISE 028	DANIELLE		28/05/2025	
135	INDEAMT-PRO-2025/08681	abate bubalinos - solicitação sise 060	DANIELLE		28/05/2025	concluido/arquivado
136	INDEAMT-PRO-2025/0273	QUISIÇÃO DE BOLSA (SACO) PARA COLETA 300 ML. ESTÉRIL.	RONALDO		28/05/2025	
137	INDEAMT-PRO-2025/08323	Inclusão de Médico Veterinário em responsabilidade no SIM do município de Novo Horizonte do Norte	RONALDO	ACESSO SISTEMA	28/05/2025	
138	INDEAMT-PRO-2025/02427	Qualino Suíno Artesanal - Processo de Suspensão	DANIELLE		28/05/2025	concluido/arquivado
139	SEAF-PRO-2025/01913	Check list pré-registro para técnicos das Agronestímias do Pequeno Porte no âmbito do SIAPP	CARINE	SIAPP	29/05/2025	ARQUIVADO
140	INDEAMT-PRO-2025/08743	Lista de Captadores de Leite Cadastrados junto ao FQPS-Leite	RONALDO		29/05/2025	
141	INDEAMT-PRO-2025/08323-101	Inclusão de Médico Veterinário em responsabilidade no SIM do município de Novo Horizonte do Norte - SIM 001	RONALDO		28/05/2025	
142	INDEAMT-PRO-2025/08821	Solicitação de acompanhamento de Ação - SES	Mérlis		30/05/2025	
143	INDEAMT-PRO-2025/08826	DESVIO COA	FERNANDA	00081	30/05/2025	ENVIO ULE PONTAL
144	INDEAMT-PRO-2025/08832	ABATEDOURO OVINOS ACORIZAL	FERNANDA		15/01/2026	arquivado por destinação
145	INDEAMT-PRO-2025/09090	FICHA FUNCIONAL - FERNANDA ROCCO	FERNANDA		03/06/2025	
146	INDEAMT-PRO-2025/08845	OFÍCIO 53/2025 - COORDFISC/MT/DE/MT/PLENARIO/MT/CRMV-MT/SISTEMA	DANIELLE	OSET / DENUNCIA	29/07/2025	Encaminhado DITEC
147	INDEAMT-PRO-2025/09327	OFÍCIO 003/2025 - G F EMBUTIDOS E DEFUMADOS SERRANO	DANIELLE		09/06/2025	
148	INDEAMT-PRO-2025/09140	OFÍCIO 001/2025 - SINDIFRIGO - SINDICATO DAS INDÚSTRIAS DE FRIGORÍFICOS DOS ESTADO DE MATO GROSSO	ELIDA		09/06/2025	
149	INDEAMT-PRO-2025/09186	OFÍCIO Nº 426/2025/MP/MT/CAAD - SIMP Nº 000350-011/2025 - MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DE MATO GROSSO (SISE 062)	ELIDA		09/06/2025	
150	INDEAMT-PRO-2025/09831	PROJETOS E MEMORIAL - FRIGORIFICO FRIGODOCA SISE Nº 152	Carine		16/06/2025	
151	INDEAMT-PRO-2025/09866	AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DE PRODUTOS ARTESANAIS 2025	CARINE		16/06/2025	tação de Nova Data para Coleta de Produto – Quejaria Vila Láctea ao M
152	INDEAMT-PRO-2025/09854	SISE 152 - NOTIFICAÇÃO 155/2025	CARINE	00152	16/06/2025	
153	INDEAMT-PRO-2025/09465	SOLICITAÇÃO DE REGISTRO NO SISBI - (LATICÍNIOS CAJES RONDONÓPOLIS SISE 145)	CARINE	00145	09/06/2025	Aguardando retorno da prefeitura em andamento
154	INDEAMT-PRO-2024/19346	PROCESSO DE ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL	CARINE	00152	09/04/2025	
155	SEAF-PRO-2025/01811	SOLICITAÇÃO DE REGISTRO SIAPP/MT (LEI Nº 12.387/2024), EM NOME DE MARIA APARECIDA DA SILVA ISRAEL, NO MUNICÍPIO DE COLDER, MT. (SIAPP/MT 012)	ditec		13/06/2025	
156	INDEAMT-PRO-2025/00076	solicitação registro SISE W.E FRIGORIFICO LTDA, CNPJ Nº 47.975.000/0001-70, POXORÉU	DITEC		18/06/2025	arquivado após finalização
157	INDEAMT-PRO-2024/19812 V03	PARTICIPACAO EM COMISSÃO TÉCNICA PARA ELABORAÇÃO DE CARTILHAS E MANUAIS DE AGRONESTIMIAS PEQUENO PORTE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	Carine	SIAPP	17/06/2025	FINALIZADO
158	INDEAMT-PRO-2025/10335	Solicitação de providências para fechamento de estrutura anexa à indústria SISE 141	elida	00141	24/06/2025	emitido parecer e arquivado
159	INDEAMT-PRO-2024/12339	Alteração Microbiológica Pescado - SISE 160 GREEN FISH ENTREPOSTO DE PESCADO LTDA	Mérlis	00160	27/06/2025	
160	INDEAMT-PRO-2025/10076	Solicitação da Associação dos Produtores de Leite e Queijo do Mato Grosso (APLQMT) (Pasteurização até 50 L - panela)	Carine		30/06/2025	
161	INDEAMT-PRO-2025/07862	Solicitação de Participação Técnica na Missão Internacional do SEBRAE – França – Setembro de 2025	Carine		30/06/2025	Encaminhado DITEC
162	INDEAMT-PRO-2025/10631	COA Fora dos Padrões SISE 125	karen	CERTIFICADO	30/06/2025	Arquivado
163	INDEAMT-PRO-2025/10634	COA Fora dos Padrões SISE 087	karen	CERTIFICADO	22/07/2025	Sobrestado aguardando próxima análise
164	INDEAMT-PRO-2025/10687	Coa Fora do padrão SISE 030 Análise físico-química	Marcio		01/07/2025	
165	INDEAMT-PRO-2025/10738	Solicitação de desabilitação SISBI - SISE 073	karen	00073	13/11/2025	Arquivado
166	INDEAMT-PRO-2025/10418	OFÍCIO Nº 008/2025 / COOPERRISO (Análise planta - veio sem doc. acompanhantes)	Elida		02/07/2025	EMITIDO PARECER
167	INDEAMT-PRO-2025/10476	COOPRODOSTE - COOPERATIVA AGROPECUARIA DO OESTE DE MATO GROSSO LTDA - Registro de Estabelecimento - LACBOM	FERNANDA		02/12/2025	arquivado
168	INDEAMT-PRO-2025/10921	TÍTULO DE REGISTRO SISE 169	MARCIO		03/07/2025	Encaminhado DITEC

**Anexo III:**  
**CRONOGRAMA**  
**ANÁLISES – Anual e**  
**exemplo de etapa já**  
**realizada**

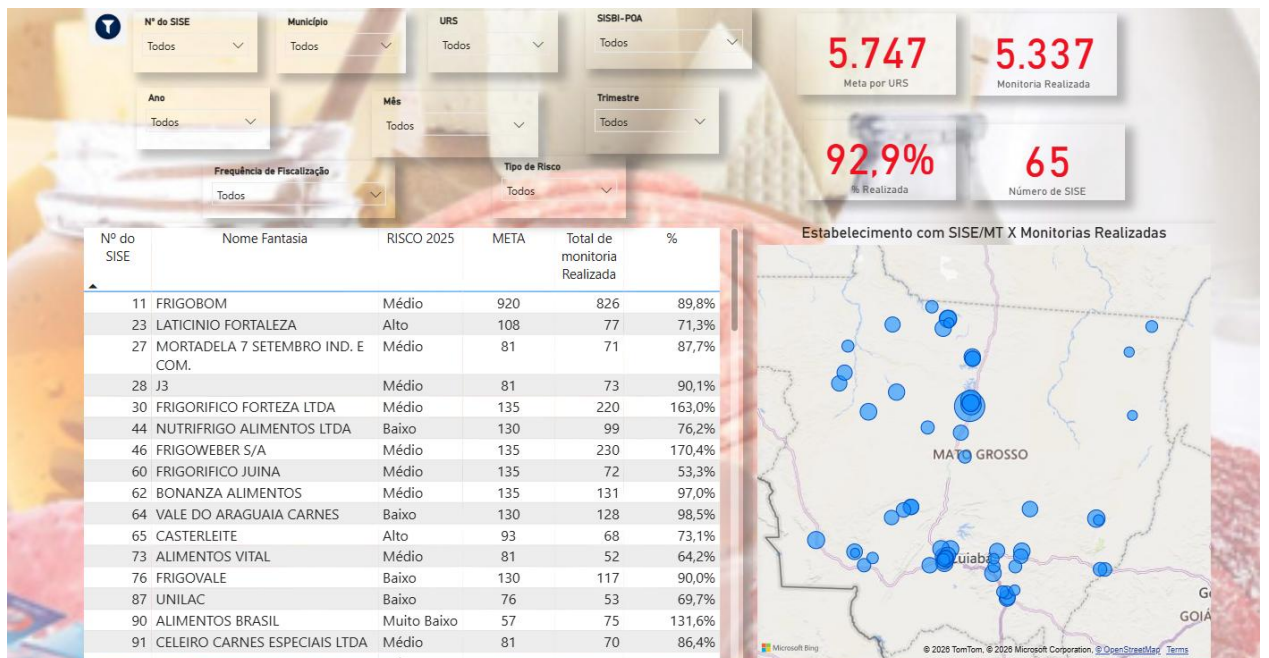
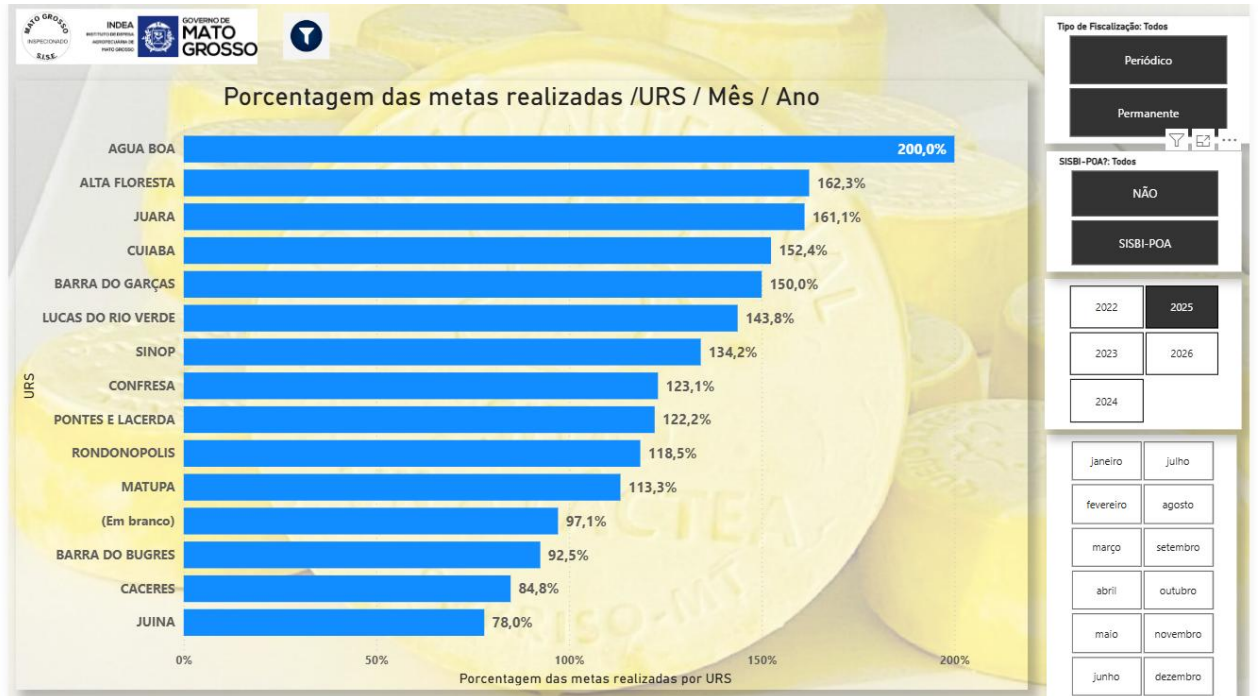
<b>CRONOGRAMA DE REMESSA DE AMOSTRAS - 1º SEMESTRE 2026</b>				
<b>URS</b>	<b>SISE</b>	<b>FEVEREIRO</b>	<b>ABRIL</b>	<b>JUNHO</b>
<b>ÁGUA BOA</b>	<b>64</b>	02 à 06	06 à 10	08 à 12
	<b>171</b>	09 à 13	06 à 10	08 à 12
<b>ALTA FLORESTA</b>	<b>62</b>	02 à 06	06 à 10	08 à 12
	<b>107</b>	02 à 06	06 à 10	08 à 12
	<b>123</b>	23 à 27	13 à 17	15 à 19
	<b>153</b>	23 à 27	13 à 17	15 à 19
	<b>160</b>	02 à 06	13 à 17	15 à 19
	<b>176</b>	23 a 27	13 à 17	15 à 19
<b>BARRA DO BUGRES</b>	<b>23</b>	10 à 13	27 à 30	22 à 26
	<b>73</b>	10 à 13	27 à 30	22 à 26
	<b>87</b>	23 à 27	22 à 24	22 à 26
	<b>128</b>	23 à 27	06 à 10	08 à 12
<b>BARRA DO GARÇAS</b>	<b>162</b>	02 à 06	06 à 10	08 à 12
	<b>163</b>	02 à 06	06 à 10	08 à 12
<b>CÁCERES</b>	<b>122</b>	09 à 13	06 à 10	08 à 12
	<b>143</b>	09 à 13	06 à 10	08 à 12
	<b>155</b>	09 à 13	06 à 10	08 à 12
	<b>168</b>	23 à 27	13 à 17	22 à 26
	<b>175</b>	23 à 27	13 à 17	22 à 26
<b>CONFRESA</b>	<b>161</b>	02 à 06	13 à 17	22 à 26
	<b>173</b>	02 à 06	13 à 17	22à 26
	<b>174</b>	02 à 06	13 à 17	22 à 26
<b>CUIABÁ</b>	<b>28</b>	18 à 20	22 à 24	15 à 19
	<b>90</b>	18 à 20	22 à 24	15 à 19
	<b>114</b>	18 à 20	22 à 24	15 à 19
	<b>129</b>	09 à 13	27 à 30	15 à 19
	<b>130</b>	09 à 13	27 à 30	08 à 12
	<b>131</b>	23 à 27	27 à 30	08 à 12
	<b>139</b>	SUSP		
	<b>140</b>	23 à 27	27 à 30	08 à 12
	<b>141</b>	02 à 06	27 à 30	22 à 26
	<b>147</b>	02 à 06	06 à 10	22 à 26
	<b>148</b>	02 à 06	06 à 10	22 à 26
	<b>150</b>	02 à 06	06 à 10	22 à 26
	<b>157</b>	18 à 20	13 à 17	22 à 26
	<b>158</b>	09 à 13	13 à 17	08 à 12
	<b>159</b>	09 à 13	13 à 17	08 à 12
<b>165</b>	09 à 13	13 à 17	08 à 12	
<b>JUARA</b>	<b>125</b>	SUSP		
	<b>132</b>	23 à 27	06 à 10	22 à 26
<b>JUÍNA</b>	<b>60</b>	02 à 06	06 à 10	22 à 26
	<b>65</b>	02 à 06	06 à 10	22 à 26

	152	02 à 06	06 à 10	22 à 26
<b>LUCAS DO RIO VERDE</b>	119	SUSP		
	136	09 à 13	13 à 17	15 à 19
	156	09 à 13	13 à 17	15 à 19
<b>MATUPÁ</b>	27	02 à 06	13 à 17	15 à 19
	116	02 à 06	13 à 17	15 à 19
	134	02 à 06	13 à 17	15 à 19
<b>PONTES E LACERDA</b>	76	09 à 13	27 à 30	15 à 19
<b>RONDONÓPOLIS</b>	44	02 à 06	27 à 30	08 à 12
	91	02 à 06	27 à 30	08 à 12
	135	09 à 13	27 à 30	08 à 12
	145	09 à 13	27 à 30	22 à 26
	149	09 à 13	27 à 30	22 à 26
	154	09 à 13	27 à 30	22 à 26
	164	23 à 27	06 à 10	22 à 26
	166	23 à 27	27 à 30	15 à 19
	167	23 à 27	06 à 10	15 à 19
	169	09 à 13	27 à 30	15 à 19
	170	09 à 13	27 à 30	15 à 19
	172	09 à 13	06 à 10	15 à 19
<b>SINOP</b>	11	02 à 06	13 à 17	08 à 12
	30	02 à 06	13 à 17	08 à 12
	46	02 à 06	13 à 17	08 à 12
	124	09 à 13	06 à 10	15 à 19
	133	09 à 13	06 à 10	15 à 19

URS	SISE	DATA	PRODUTOS A SEREM COLETADOS	CÓDIGOS		PRODUTOS A SEREM COLETADOS	CÓDIGOS		
				MC	FQ		MC	FQ	
ÁGUA BOA	64	02 à 06	ÁGUA	M10, M16 *	F020, F021, F025*, F034, F069, F061, F071*, F089	CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO	M26,M32	SEM ANÁLISE	
	171	09 à 13	ÁGUA			LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL	M14	F001, F013A, F031, F036, F039, F038, F043, F045, F057, F058, F070, F075, F083, F109	
ALTA FLORESTA	62	02 à 06	ÁGUA			MIÚDO CONGELADO BOVINO	M26,M32	SEM ANÁLISE	
	107	02 à 06	ÁGUA			MANTEIGA	M02; M15; M16; M12A; M26	F005; F022; F058; F126; F090; F008	
	123	23 à 27	ÁGUA			MANTEIGA COMUM COM SAL	M02; M15; M16; M12A; M26	F005; F022; F058; F126; F090; F008	
	153	23 à 27	ÁGUA			CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	M26, M32	SEM ANÁLISE	
	160	02 à 06	ÁGUA			PEIXE FRESCO - ESPÉCIE DISPONÍVEL	M12A,M26,M32	F018, F071	
	176	23 a 27	ÁGUA			OVO	M26	SEM ANÁLISE	
BARRA DO BUGRES	23	10 a 13	ÁGUA			MANTEIGA COMUM SEM SAL	M02; M15; M16; M12A; M26	F005; F022; F058; F126; F090; F008	
	73	10 à 13	ÁGUA			MANTEIGA DE 1ª QUALIDADE SEM SAL	M15; M16; M12A; M26	F005; F022; F036; F050; F058; F126; F090; F008	
	87	23 à 27	ÁGUA			QUEIJO MUSSARELA	M15, M07, M12A,M26	F060, F090, F008	
	128	23 à 27	ÁGUA			PEIXE CONGELADO (TAMBAQUI)	M12A, M26, M32	F018, F071, F081, F099, F107, F108	
BARRA DO GARÇAS	162	02 à 06	ÁGUA			LINGUIÇA DE CARNE DE FRANGO	M26,M32	F090,F058,F075,F019,F064,F065,F008,F013A	
	163	02 à 06	ÁGUA			CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	M26, M32	SEM ANÁLISE	
CÁCERES	122	09 à 13	ÁGUA			MIÚDO CONGELADO BOVINO	M26,M32	SEM ANÁLISE	
	143	09 à 13	ÁGUA			OVOS	M26	SEM ANÁLISE	
	155	09 à 13	ÁGUA			OVOS	M26	SEM ANÁLISE	
	168	23 à 27	ÁGUA			QUEIJO PRATO	M07, M15, M20, M26, M12A	F8, F60, F90	
	175	23 à 27	ÁGUA			QUEIJO MUSSARELA	M15, M07, M12A,M26	F060, F090, F008	
CONFRESA	161	02 a 06	ÁGUA			OVO	M26	SEM ANÁLISE	
	173	02 a 06	ÁGUA			SEM ANÁLISE	SEM ANÁLISE	SEM ANÁLISE	
	174	02 à 06	ÁGUA			SEM ANÁLISE	SEM ANÁLISE	SEM ANÁLISE	
CUIABÁ	28	18 à 20	ÁGUA			QUEIJO MINAS FRESCAL	M07, M15, M02,M12A,M26,M20	F060,F090,F008	
	90	18 à 20	ÁGUA			CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO	M26,M32,M12A	F058; F008; F125	
	114	02 à 06	ÁGUA			CARNE MOÍDA CONGELADA DE BOVINO	M26; M32; M12A	F058; F008; F125	
	129	09 à 13	ÁGUA			CARNE RESFRIADA DE SUÍNO SEM OSSO	2 SOA microbiológico - 1º (M26) 2º; (M26 M32)	SEM ANÁLISE	
	130	09 à 13	ÁGUA			MANTEIGA COMUM COM SAL	M02; M15; M16; M12A; M26	F005; F022; F058; F126; F090; F008	
	131	23 à 27	ÁGUA			PEIXE CONGELADO (FÍLE PINTADO)	M12A, M26, M32	F018, F071, F081, F099, F107, F108	
	140	23 à 27	ÁGUA			PEIXE CONGELADO (FÍLE PINTADO)	M12A, M26, M32	F018, F071, F081, F099, F107, F108	
	141	02 à 06	ÁGUA			MIÚDO CONGELADO SUÍNO	2 SOA microbiológico - 1º (M26) 2º; (M26 M32)	SEM ANÁLISE	
	147	02 à 06	ÁGUA			SEM ANÁLISE	SEM ANÁLISE	SEM ANÁLISE	
	148	02 à 06	ÁGUA			CARNE CONGELADA DE SUÍNO SEM OSSO	2 SOA MICROBIOLÓGICO - 1º (M26) 2º; (M26 M32)	SEM ANÁLISE	
	150	02 à 06	ÁGUA			PEIXE CONGELADO	M12A, M26, M32	F018, F071, F081, F099, F107, F108	
	157	09 à 13	ÁGUA			QUEIJO MUSSARELA	M15, M07, M12A,M26	F060, F090, F008	
	158	09 à 13	ÁGUA			LINGUIÇA TOSCANA	2 SOA MICROBIOLÓGICO - 1º (M26) 2º; (M26 M32)	F090,F058,F075,F019,F064,F065,F008,F013A	
	159	09 à 13	ÁGUA			CARNE RESFRIADA DE BOVINO SEM OSSO	M26,M32	SEM ANÁLISE	
	165	09 à 13	ÁGUA			PEIXE CONGELADO	M12A, M26, M32	F018, F071, F081, F099, F107, F108	
	JUARA	132	23 à 27			ÁGUA	MIUDOS CONGELADOS DE BOVINOS (RABO)	M26,M32	SEM ANÁLISE
	JUÍNA	60	02 à 06			ÁGUA	MIÚDOS CONGELADOS DE BOVINOS(RABO)	M26,M32	SEM ANÁLISE
65		02 à 06	ÁGUA			BEBIDA LACTEA FERMENTADA COM ADIÇÃO	M16; M1; M26	F058; F075; F008	
152		02 à 06	ÁGUA	MIÚDOS RESFRIADOS DE BOVINO	M26,M32	SEM ANÁLISE			
LUCAS DO RIO VERDE	136	09 à 13	ÁGUA	COPA	M12A, M26, M32	F058, F075, F090, F016, F064, F065			
	156	09 à 13	ÁGUA	OVO GRANDE VERMELHO CATEGORIA "A"	M26, M32	SEM ANÁLISE			
MATUPÁ	27	02 a 06	ÁGUA	JERKED BEEF	M12A, M32, M26	F016,F022,F082,F090,F064,F065			
	116	02 à 06	ÁGUA	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	M26, M32	SEM ANÁLISE			
	134	02 à 06	ÁGUA	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO (corte a escolha)	M26,M32	SEM ANÁLISE			
PONTES E LACERDA	76	09 a 13	ÁGUA	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	M26,M32	SEM ANÁLISE			
	44	02 à 06	ÁGUA	MIÚDO CONGELADO BOVINO	M26,M32	SEM ANÁLISE			
	91	02 à 06	ÁGUA	LINGUIÇA CARNE BOVINA	M26,M32	F090,F058,F075,F019,F064,F065,F008,F013A			
	135	09 à 13	ÁGUA	CARNE CONGELADA DE BOVINO SEM OSSO - CARNE INDUSTRIAL	M26,M32	SEM ANÁLISE			
	145	09 à 13	ÁGUA	MIÚDO CONGELADO BOVINO	M26,M32	SEM ANÁLISE			
	149	09 à 13	ÁGUA	LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA	2 SOA MICROBIOLÓGICO - 1º (M26) 2º; (M26 M32)	F090; F058; F075; F019; F064; F065; F008; F013a			

**ANEXO IV – CONTROLE DE  
FISCALIZAÇÕES**

**BI - GESTÃO DE MONITORAMENTO**



**PROGRAMAÇÃO AUDITORIAS 2025**

<b>SEMANA</b>	<b>SISE</b>	<b>EQUIPE</b>	<b>REALIZAÇÃO</b>	<b>OBSERVAÇÕES</b>
<b>JANEIRO</b>				
		XXXXXX		
<b>FEVEREIRO</b>				
12 - 13	AUDITORIA SUSAF - NOBRES	CARINE E FERNANDA		
23 - 27	SISE 167, 172	Carine e Karen		
<b>MARÇO</b>				
02 - 06	SISE 166, 169, 170	Élida e Jociane		
09 - 13				
16 - 20	SISE 168, 175			
23 - 27	SISE 171, 173, 174	Karen e Mácio		
<b>ABRIL</b>				
06 -10	SISE 176			
<b>MAIO</b>				
<b>JUNHO</b>				
<b>JULHO</b>				
<b>AGOSTO</b>				
<b>SETEMBRO</b>				
<b>OUTUBRO</b>				

**MODELOS DE RELATÓRIOS DE  
FISCALIZAÇÃO – MONITORIA;  
AUDITORIA E INSPETOR**



**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 (RTIQ/RDC)
4. EXECUÇÕES DAS ANÁLISES MÍNIMAS OBRIGATÓRIAS (TEMPERATURA, DENSIDADE, EXTRATO SECO TOTAL - EST%, EXTRATO SECO DESENGORDURADO - 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 RÔTULO 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, TERMÔMETROS, 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 TÊM 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 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 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, PÓS, PARTÍCULAS 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.

## 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 SUBSEQÜENTES QUE JUSTIFIQUEM A ADEQUAÇÃO DAS MEDIDAS CORRETIVAS VISANDO ATINGIR O CONTROLE DO PCC APÓS 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. HÁ 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...).

## **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 ESTABELECIDA?

## **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 ÍNDICES 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. EXISTE UMA DRENAGEM EFICIENTE NA INDÚSTRIA?
3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS SERVIDAS DE ÁGUA CORRENTE E CONECTADAS À REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.
4. 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 PÁTIO E VIZINHANÇA, AUSÊNCIA DE POEIRA; DE ÁGUA ESTAGNADA; DEPÓSITO DE LIXO, DENTRE OUTROS.



**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 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; 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. 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 APÓS O USO REGULAR?
4. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO À 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?
3. NO CARREGAMENTO É FEITO O CONTROLE HIGIÊNICO E DE TEMPERATURA DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES?
4. RECEBIMENTO DE LEITE CRU REFRIGERADO EM TEMPERATURA ABAIXO DE 7°C.
5. É VERIFICADA A TEMPERATURA DOS ESTERILIZADORES ANTES E DURANTE OS TRABALHOS?

## 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

## 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 CONDENSAÇÃO, NEVE E GELO?
4. LUZ NATURAL INCIDE DIRETAMENTE SOBRE OS INGREDIENTES, MATÉRIAS-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 DISTANCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARÇAÇAS/PRODUTOS E DESTES DAS PAREDES PERMITE A CIRCULAÇÃO DE FRIO?
3. O DISTANCIAMENTO 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 CONSEQÜÊNCIA 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?

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 ATÓXICOS, NÃO TRANSFEREM ODOR 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 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. 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

#### 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?.
-



**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 MATUREZAÇÃO, 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 TÊM 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 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. A TEMPERATURA DAS CARNES NA ENTRADA E SAÍDA DA DESOSSA É CONTROLADA?

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 CONDENSAÇÃO?
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 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...).

#### **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 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, PARTÍCULAS EM SUSPENSÃO E CONDENSAÇÃO 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 Nº 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?

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 APÓS 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?

## 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.



#### 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 NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APÓS O USO REGULAR?
3. TODOS OS MANIPULADORES DISPÕEM DE ATESTADO MÉDICO RELACIONADO À 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?

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 CARÇAÇAS RESFRIADA? (NÃO SE PERMITE O ARMAZENAMENTO DE CARÇAÇAS COM NATUREZAS DISTINTAS – CONGELADO E RESFRIADO)
8. O DISTANCIAMENTO ENTRE AS MEIAS CARÇAÇAS/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.

## 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 FACAS 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 IMPRÓPRIOS?
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



**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
**SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC**  
**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**  
**CISPOA**



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 RÓTULOS?
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 SEQÜESTRADOS 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?



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC  
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
CISPOA



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 É 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?



**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
**SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC**  
**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**  
**CISPOA**



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 MANTEM 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 MATÉRIAS 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 MATÉRIA-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 CARÇAÇAS É REALIZADA CORRETAMENTE (DE CIMA PARA BAIXO)?
20. A LAVANDERIA ESTÁ EM CONDIÇÕES SATISFATÓRIAS?
21. A LIMPEZA E LUBRIFICAÇÃO DAS CARRETILHAS 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 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?
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?

49. DURANTE A OBTENÇÃO DA CARCAÇA/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 ÀS 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. MATÉRIAS-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 ADEQUADOS?
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 ODOR 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 MINIMA 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

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 ESTABELECIDADA?
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?



GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO  
SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC  
INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
CISPOA



Formulário: **RELATORIO DE ENTREPOSTO DE PESCADOS**

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. 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 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?
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 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: 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 NECESSÁRIO, A INTERVALOS MENORES? QUANDO DESCARTÁVEIS, SÃO DESPREZADOS APÓS 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?

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 MINIMA 82,2°C)

#### 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

#### 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, MATÉRIAS-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. 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?

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 ODOR 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 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?

#### 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



**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
**SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC**  
**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**  
**CISPOA**



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 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. 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 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-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...).

## 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 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?

## 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 - 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?

## 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?

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 À REDE DE ESGOTO OU FOSSA SÉPTICA.



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

1. A EMPRESA E/OU OS PRODUTORES POSSUEM DOCUMENTOS QUE COMPROVEM A RASTREABILIDADES DOS PRODUTOS "OVOS CAIPIRAS", CONSTANDO, 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 MENÇÃO 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?

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-FLUXOS?

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, PARTÍCULAS 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?

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/VALIDOU 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 SATISFATÓRIAS?

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 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 - 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 RENOVAÇÃO 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 TAMPAS 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

### 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 PROCEDIMENTOS ADOTADOS, AÇÕES, ORIENTAÇÕES E OUTROS, A CADA VISITA.

2. PRESENÇA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO NO DIA DA VISITA.

### TRANSPORTE

1. OS VEÍCULOS DE TRANSPORTE, POSSUEM NO SEU INTERIOR PAREDES LISAS, DE FÁCIL LIMPEZA E VEDADOS PERFEITAMENTE AO INGRESSO DE PRAGAS?

2. OS VEÍCULOS SÃO VISTORIADOS ANTES DO SEU CARREGAMENTO.

3. 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 IMPRÓPRIOS?

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?.



**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
**SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC**  
**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**  
**CISPOA**



Formulário: **RELATÓRIO DE ENTREPOSTO DE OVOS 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. 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 CAPIRA?
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**

#### 1. APRESENTAÇÃO ADEQUADA DO PESSOAL?

2. EM ESTABELECIMENTOS DE CONSERVA DE OVOS, OS FUNCIONÁRIOS DA ÁREA SUJA FICAM RESTRITOS A ÁREA, SEM TRÂNSITO PARA ÁREA LIMPA?

3. FUNCIONÁRIOS VESTEM UNIFORMES LIMPOS, COMPLETOS, DE USO EXCLUSIVO DA ÁREA INDUSTRIAL E UTILIZAM EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS AS 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 SATISFATÓRIA 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 A ILUMINAÇÃO E A 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, MATÉRIAS-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 A 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?

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 INERTES, 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

#### 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?.



#### 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; 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. 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 APÓS O USO REGULAR?
4. 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 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, MATÉRIAS-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 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 A 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?

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 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, 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 ODOR OU SABOR ESTRANHO AOS PRODUTOS E SÃO EFETIVOS SOB AS CONDIÇÕES PREVISTAS DE USO?

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 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?

#### 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 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?.



**GOVERNO DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
**SECRETARIA ESTADUAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO - SEDEC**  
**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA - INDEA/MT**  
**COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**  
**CISPOA**



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 MATUREZA, 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 49/2006.
4. CRITÉRIOS ESTABELECIDOS PARA A SELEÇÃO DAS MATERIAS 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 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. 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,

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-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...).

#### 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 HIGIÊNICAS?

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, PARTÍCULAS 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)

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 ÀS 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, REVERSA 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 - 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. HÁ MONITORAMENTO DOS VEÍCULOS TRANSPORTADORES DE PRODUTOS ACABADOS?

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; DEPÓSITO DE LIXO, DENTRE OUTROS.



#### 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 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. 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 APÓS 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 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 MATÉRIAS 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 MINIMA 82,2°C)
7. TODOS OS AMBIENTES DE TRÂNSITO DE MATÉRIAS-PRIMAS E PRODUTOS, A PARTIR DO SEU RESFRIAMENTO, TÊM 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 DESCAMAÇÕES 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, MATÉRIAS-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 DISTANCIAMENTO 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 ?

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**

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. 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


**ANEXOS (FORMULÁRIOS DO SISE)**  
**ANEXO I - FICHA DE CONTROLE DE CURRAL**

<b><u>FICHA DE CONTROLE DE CURRAL</u></b>		
CURRAL Nº _____		
Espécie animal: _____	Nº do lote: _____	
GTA nº _____		
Nº de machos: _____	Nº de fêmeas: _____	Total de animais: _____
Município e estado de procedência: _____		
Nome da fazenda: _____		
Nome do proprietário: _____		
Data de chegada: ____/____/____		
Hora de chegada: ____ : ____ hs. Tempo de Viagem: _____		
_____		
Assinatura do responsável		
<b><u>FICHA DE CONTROLE DE CURRAL</u></b>		
CURRAL Nº _____		
Espécie animal: _____	Nº do lote: _____	
GTA nº _____		
Nº de machos: _____	Nº de fêmeas: _____	Total de animais: _____
Município e estado de procedência: _____		
Nome da fazenda: _____		
Nome do proprietário: _____		
Data de chegada: ____/____/____		
Hora de chegada: ____ : ____ hs. Tempo de Viagem: _____		
_____		
Assinatura do responsável		



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

**ANEXO II – PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE MOTEM**

	<b>INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MATO GROSSO</b> Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal CISPOA						
<b>PLANILHA DE INSPEÇÃO ANTE MORTEM</b>							
Estabelecimento: _____ SISE Nº: _____							
Localidade: _____ Espécie: _____							
Animais inspecionados em: ...../...../..... às ..... horas.							
<b>Nº Lote</b>	<b>Nº Curral</b>	<b>Quantidade</b>		<b>PROCEDÊNCIA</b>			<b>G.T.A. N.º</b>
		<b>M</b>	<b>F</b>	Município	Propriedade	Proprietário	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
<b>Total</b>							
<b>ANIMAIS MORTOS EM VIAGEM</b>							
IDENTIFICAÇÃO Macho/Fêmea	LOTE	DATA NECROPSIA	DESTINAÇÃO(A)	MOTIVO	QUANTIDADE		
<b>TOTAL MORTOS EM VIAGEM</b>							
<b>ANIMAIS MORTOS NOS CURRAIS</b>							
IDENTIFICAÇÃO Macho/Fêmea	LOTE	DATA NECROPSIA	DESTINAÇÃO(A)	MOTIVO	QUANTIDADE		
<b>TOTAL MORTOS NOS CURRAIS</b>							
<b>ANIMAIS REFUGADOS</b>							
IDENTIFICAÇÃO Macho/Fêmea	LOTE	DATA SEGREGAÇÃO	DESTINAÇÃO(B)	MOTIVO	QUANTIDADE		
<b>TOTAL DE REFUGADOS</b>							
<b>ANIMAIS DE ABATE DE EMERGÊNCIA</b>							
IDENTIFICAÇÃO Macho/Fêmea	LOTE	DATA	DESTINAÇÃO(C)	MOTIVO(E)	QUANTIDADE		
<b>TOTAL DE ABATES DE EMERGÊNCIAS</b>							
<b>ANIMAIS PARA EXAME NO CURRAL DE OBSERVAÇÃO</b>							
IDENTIFICAÇÃO Macho/Fêmea	LOTE	DATA	DESTINAÇÃO(D)	MOTIVO	QUANTIDADE		
<b>TOTAL DE ANIMAIS RETIDOS (ANIMAIS EXAMINADOS E NÃO LIBERADOS AO ABATE)</b>							
<b>AVALIAÇÃO DO BEM ESTAR ANIMAL</b>							
_____							
<b>OBSERVAÇÕES</b>							
_____							
_____ Médico Veterinário SISE							



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

### ANEXO III - BOLETIM DE NECROPSIA



INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MATO GROSSO  
Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal  
CISPOA

#### BOLETIM DE NECROPSIA

Nº: **XXX/SISE/AAAA**

DATA: **DD/MM/AAAA**

**IDENTIFICAÇÃO:**

Espécie:

Raça:

Sexo:

Idade estimada:

Procedência:

Proprietário:

GTA:

Pertencente ao Lote nº **XX**, do abate de **DD/MM/AAAA**

Meio de Transporte:

História Clínica:

Causa *mortis* clínica:

Óbito:

Morto ( )    Sacrificado ( )

Necropsia em: **DD/MM/AAAA** às **HH:MM**

**POSSÍVEL CAUSA MORTIS:**

Diagnóstico anátomo-patológico:

(anotar achados que possam levar a presença de doença infectocontagiosa, metabólicas e/ou traumáticas)

Destino dado ao cadáver:

Graxaria ( )    Inutilização/incineração ( )

Observações:

(anotar se houve coleta de tronco encefálico ou outro procedimento adotado pelo SISE / anotar se caso tenha sido destinado a aterro sanitário ou outro fim que não os indicados)

\_\_\_\_\_  
Médico Veterinário SISE/MT



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

## ANEXO IV - FICHA DE TÉCNICA DE NECROPSIA



INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MATO GROSSO  
Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal  
CISPOA

### ANEXO IV - FICHA DE TÉCNICA DE NECROPSIA

#### I - EXAME EXTERNO - OBSERVAÇÃO DO CADÁVER

1. ASPECTO EXTERNO: \_\_\_\_\_

2. ABERTURAS NATURAIS E SUAS MUCOSAS: \_\_\_\_\_

#### II - EXAME INTERNO

1. PANÍCULO ADIPOSEO: \_\_\_\_\_

2. TECIDO MUSCULAR: \_\_\_\_\_

#### 3. CAVIDADE ABDOMINAL

a. peritônio: \_\_\_\_\_

b. baço: \_\_\_\_\_

c. intestino: \_\_\_\_\_

d. fígado: \_\_\_\_\_

e. estômago: \_\_\_\_\_

f. rins: \_\_\_\_\_

g. bexiga: \_\_\_\_\_

h. órgãos genitais: \_\_\_\_\_

#### 4. CAVIDADE TORÁCICA

a. pleura: \_\_\_\_\_

b. pulmões: \_\_\_\_\_

c. coração: \_\_\_\_\_

#### 5. ORGAOS ISOLADOS

a. língua: \_\_\_\_\_

b. faringe: \_\_\_\_\_

c. glândulas de secreção interna: \_\_\_\_\_

#### 6. SISTEMA NERVOSO

a. meninges, cérebro e cerebelo: \_\_\_\_\_

#### III - COLHEITA DE PEÇAS PARA O LABORATORIO:

##### 1. EXAME MICROBIOLÓGICO

a. peça coletada: \_\_\_\_\_

b. tipo de conservação: \_\_\_\_\_

c. resultado: \_\_\_\_\_

##### 2. EXAME HISTOPATOLÓGICO:

a. peça colhida: \_\_\_\_\_

b. tipo de conservação: \_\_\_\_\_

c. diagnóstico: \_\_\_\_\_

OBSERVAÇÕES: \_\_\_\_\_

Em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Médico Veterinário SISE











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

**ANEXO IX- PLANILHA DIÁRIA DE CONDENAÇÕES - LINHAS DE INSPEÇÃO "G" e "H"**

CAUSAS		MARCAÇÃO POR LOTES/ DESTINO: CONDENAÇÃO													TOTAL GERAL	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
RINS	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
	TOTAL															
CARCAÇA (1)	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
	TOTAL															
CAUDA	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
	TOTAL															
(1) PARA SITUAÇÕES QUE O SIF PERMITA RETIRADA NAS LINHAS DE INSPEÇÃO (PROCEDIMENTO RESTRITO AS LESÕES SEM REPERCUSSÃO NA CARCAÇA OU ÓRGÃOS)																
RESPONSÁVEL PELO REGISTRO DOS TRABALHOS										MÉDICO VETERINÁRIO SISE						



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

**ANEXO X- PLANILHA DIÁRIA DE TODAS AS LINHAS EXCETO A LINHA A**


INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MATO GROSSO COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - CISPOA															SISE Nº	
ESPÉCIE:		DATA DO ABATE: ___/___/___														
<b>PLANILHA DIÁRIA DE CONDENAÇÕES - LINHA DE INSPEÇÃO "A1"</b>																
UBERE	CAUSAS	MARCAÇÃO POR LOTES/ DESTINO: CONDENAÇÃO												TOTAL GERAL		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	
	Parasitose não zoonótica															
	Alteração Restrita															
TOTAL																
<b>PLANILHA DIÁRIA DE CONDENAÇÕES - LINHAS DE INSPEÇÃO "B"</b>																
CABEÇA	CAUSAS	MARCAÇÃO POR LOTES/ DESTINO: CONDENAÇÃO												TOTAL GERAL		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	
	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
TOTAL																
LÍNGUA	CAUSAS	MARCAÇÃO POR LOTES/ DESTINO: CONDENAÇÃO												TOTAL GERAL		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	
	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
TOTAL																
<b>PLANILHA DIÁRIA DE CONDENAÇÕES - LINHAS DE INSPEÇÃO "E" e "F"</b>																
CAUSAS		MARCAÇÃO POR LOTES/ DESTINO: CONDENAÇÃO												TOTAL GERAL		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	
FÍGADO	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Parasitose não zoonótica															
	Alteração Restrita															
	Fasciola Hepática															
	Cisto Hidático															
TOTAL																
CORÇÃO	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
TOTAL																
PULMÕES	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Parasitose não zoonótica															
	Alteração Restrita															
	Cisto Hidático															
TOTAL																
<b>PLANILHA DIÁRIA DE CONDENAÇÕES - LINHA DE INSPEÇÃO "D"</b>																
CAUSAS		MARCAÇÃO POR LOTES/ DESTINO: CONDENAÇÃO												TOTAL GERAL		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		13	
ESTÔMAGOS	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
TOTAL																
ESÔFAGO	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
TOTAL																
INTESTINOS	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
	Parasitose não zoonótica															
TOTAL																
PÂNCREAS	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
	Parasitose não zoonótica															
TOTAL																
BACO	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
TOTAL																
ÚTERO	Contaminação gastrointestinal															
	Contaminação não gastrointestinal															
	Alteração Restrita															
TOTAL																
RESPONSÁVEL PELO REGISTRO DOS TRABALHOS															MÉDICO VETERINÁRIO SISE	





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

**ANEXO XII- VERSO DA PLANILHA DO DIF**

		INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DE MATO GROSSO COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - CISPOA						
CONTROLE DAS CARÇAÇAS DESTINADAS AO APROVEITAMENTO CONDICIONAL								
ESPÉCIE:			DATA DO ABATE: ____/____/____				SISE Nº	
Nº	LOTE	M/F	DESTINO	DATA DESOSSA				
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								

**ASSINATURA E CARIMBO DO MÉDICO VETERINÁRIO -SISE**

DESTINOS:	
LIB	Liberação
TF	Tratamento pela Fria
TS	Tratamento pela Sal
C	Coximento
E	Enterilização pela Calor
CT	Condenação Total
CP	Condenação Total
GRÁ	Graxaria





### Anexo XIV -MODELO DE ÁBACOS

Possibilidades de achados de inspeção nas linhas de inspeção contidas no  
RIISPOA

<b>MODELO DE ÁBACOS</b>	
<b><u>Linha A1</u></b>	<b><u>Linha E</u></b>
<b>Úbere:</b>	<b>Fígado:</b>
Parasitose não zoonótica	Contaminação gastrointestinal
Alteração Restrita	Contaminação não gastrointestinal
	Parasitose não zoonótica
<b><u>Linha A (opcional para SISE) :</u></b>	Alteração Restrita
<b>Lábios:</b>	Fasciola Hepática
Parasitose não zoonótica	Cisto Hidático
Alteração Restrita	
<b>Patas:</b>	<b><u>Linha F</u></b>
Parasitose não zoonótica	<b>Coração:</b>
Alteração Restrita	Contaminação gastrointestinal
	Contaminação não gastrointestinal
<b><u>Linha B</u></b>	Alteração Restrita
<b>Cabeça:</b>	<b>Pulmões:</b>
Contaminação gastrointestinal	Contaminação gastrointestinal
Contaminação não gastrointestinal	Contaminação não gastrointestinal
Alteração Restrita	Parasitose não zoonótica
<b>Língua:</b>	Alteração Restrita
Contaminação gastrointestinal	Cisto hidático
Contaminação não gastrointestinal	
Alteração Restrita	<b><u>Linha G</u></b>
	<b>Rins:</b>
<b><u>Linha D</u></b>	Contaminação gastrointestinal
<b>Estômagos:</b>	Contaminação não gastrointestinal
Contaminação gastrointestinal	Alteração Restrita
Contaminação não gastrointestinal	
Alteração Restrita	<b><u>Linha H</u></b>
	<b>Carcaça:</b>
<b>Intestinos:</b>	Contaminação gastrointestinal
Contaminação gastrointestinal	Contaminação não gastrointestinal
Contaminação não gastrointestinal	Alteração Restrita
Alteração Restrita	
Parasitose não zoonótica	<b>Cauda:</b>
	Contaminação gastrointestinal
<b>Pâncreas:</b>	Contaminação não gastrointestinal
<b>Contaminação gastrointestinal</b>	Alteração Restrita
Contaminação não gastrointestinal	
Alteração Restrita	<b><u>Linha I</u></b>




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

Parasitose não zoonótica	<b>Carcaça:</b>
	Contaminação gastrointestinal
<b>Esôfago:</b>	Contaminação não gastrointestinal
Contaminação gastrointestinal	Alteração Restrita
Contaminação não gastrointestinal	
	<b>Diafragma:</b>
<b>Baço:</b>	Contaminação gastrointestinal
Contaminação gastrointestinal	Contaminação não gastrointestinal
Contaminação não gastrointestinal	Alteração Restrita
Alteração Restrita	
<b>Útero:</b>	
Contaminação gastrointestinal	
Contaminação não gastrointestinal	
Alteração Restrita	



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

## ANEXOS (FORMULÁRIOS PARA CADASTROS NOS SISTEMAS) Anexo XV- Ficha de Cadastro – AUXILIAR DE INSPEÇÃO

 Estado de Mato Grosso INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO Ficha de Cadastro – AUXILIAR DE INSPEÇÃO			
<b>NOME RESPONSÁVEL *</b>			
<input type="text"/>			
<b>CPF*</b>	<b>N.º do RG*</b>	<b>EMISSOR RG*</b>	<b>UF EMISSÃO*</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>NOME DA MÃE*</b>			
<input type="text"/>			
<b>DATA DE NASCIMENTO*</b>		<b>MUNICÍPIO DE NASCIMENTO*</b>	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
<b>EMAIL (PARA ENVIO DE SENHA) *</b>			
<input type="text"/>			
<b>ENDEREÇO PESSOAL*</b>			
<input type="text"/>			
<b>COMPLEMENTO</b>	<b>BAIRRO*</b>	<b>MUNICÍPIO*</b>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<b>CEP</b>	<b>TELEFONE FIXO</b>	<b>TELEFONE MÓVEL*</b>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<b>UNIDADE LOCAL DO INDEA* (UNIDADE MAIS PRÓXIMA PARA RESOLVER PENDÊNCIAS)</b>			
<input type="text"/>			
<b>INSTITUIÇÃO DE TRABALHO* (INSPEÇÃO)</b>		<b>CNPJ*</b>	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
<b>ENDEREÇO*</b>			
<input type="text"/>			
<b>COMPLEMENTO</b>	<b>BAIRRO *</b>	<b>MUNICÍPIO*</b>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<b>CEP</b>	<b>TELEFONE FIXO*</b>	<b>TELEFONE MÓVEL</b>	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
<b>* CAMPOS OBRIGATÓRIOS</b>			
Local _____ de _____ de _____			
Assinatura e carimbo Inspetor e assinatura de Auxiliar de Inspeção			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Encaminhar cópia de carteira de identidade do auxiliar de inspeção.</li></ul>			



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

## Anexo XVI- Termo de Responsabilidade de Utilização do Sistema Informatizado de Inspeção Sanitária (INSPEÇÃO WEB)



INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – CISPOA

### TERMO DE RESPONSABILIDADE DE UTILIZAÇÃO DO SISTEMA INFORMATIZADO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (INSPEÇÃO WEB)

Eu, \_\_\_\_\_ (nome) portador do CPF \_\_\_\_\_ como detentor de conta de usuário no domínio do Instituto de Defesa Agropecuária do Estado de Mato Grosso – INDEA, declaro expressamente que estou ciente e que concordo inteiramente com todos os dispositivos a seguir estipulados:

- 1- A autorização individual será concedida pelo INDEA/ MT, através de uma conta de acesso ao Sistema de Informatizado de Inspeção Sanitária (INSPEÇÃO WEB), onde a senha e usuário serão enviados ao meu e-mail pessoal cadastrado no INDEA (informar o e-mail): \_\_\_\_\_;
- 2- Comprometo-me a fazer alteração de minha senha assim que receber o referido acesso;
- 3- Estou ciente de que o acesso e senha a esta conta não poderá ser repassado a terceiros e assumo total responsabilidade pelos dados que forem imputados ou alterados a partir da minha conta/ senha;
- 4- Declaro que estou ciente das responsabilidades penais e administrativas pela má utilização da conta/ senha concedida pelo INDEA;
- 5- Comprometo-me a manter meus dados cadastrais atualizados e completos;
- 6- Declaro também que estou plenamente ciente de que é expressamente proibida a publicação de informações privadas e conteúdos inclusos no Sistema Informatizado, conforme lei 12.527/11, assim como a utilização dos recursos de informática de modo a causar quaisquer danos a terceiros ou ao Estado e ao Sistema Informatizado;
- 7- Pela violação do sigilo das informações no qual terei acesso, serei responsabilizado, em âmbito civil, penal e administrativo, por quaisquer danos daí advindos, conforme a legislação vigente;
- 8- Assumo inteira responsabilidade, pela utilização da ferramenta, estando ciente de que jamais poderei praticar ou incentivar a prática de quaisquer atos ilícitos, tais como: falsificar dados, obter e divulgar dados sigilosos; transmitir arquivos que possam prejudicar terceiros; violar normas e divulgar autoral e demais direito de propriedade intelectual, invadir a privacidade de terceiros buscando acesso e senhas e a dados privativos; assumir identidade falsa ou de terceiros, entre outros;
- 9- Estou ciente de que o INDEA/ MT poderá, a seu critério, auditar regularmente cada conta e no caso de identificar o uso inadequado, irregular, deletério, desatualizado ou fora das premissas previstas neste Termo de Responsabilidade, o INDEA/ MT, poderá suspender ou cancelar a conta sem prejuízo das sanções administrativas e legais consequentes.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do usuário do INSPEÇÃO WEB

Modelos e Formulários de Auto de Infração  
Controle – sistema



### Pesquisa de autuações

Pesquisar

Número Autuação

Número Protocolo

Data Atualização

CPF/CNPJ

Area Atividade

Status do Auto

Autuado

Unidade da Autuação

N. do Auto	Nome	N. Auto(Antigo)	Area Atividade	Data Auto	Status	Tramite Atual	
45456			Inspeção Sanitária P.O.A	10/04/2025	Ativo	ULE Tangara da Serra	
45387			Inspeção Sanitária P.O.A	04/04/2025	Ativo	ULE Barra do Garças	
44914			Inspeção Sanitária P.O.A	18/02/2025	Ativo	CFJP	
44675			Inspeção Sanitária P.O.A	28/01/2025	Ativo	CFJP	
44650			Inspeção Sanitária P.O.A	27/01/2025	Ativo	CFJP	
44365			Inspeção Sanitária P.O.A	20/12/2024	Ativo	CFJP	
44323			Inspeção Sanitária P.O.A	18/12/2024	Ativo	CFJP	
43950			Inspeção Sanitária P.O.A	20/12/2024	Quilado	ULE Carlinda	
43948			Inspeção Sanitária P.O.A	20/12/2024	Ativo	CFJP	
43670			Inspeção Sanitária P.O.A	07/11/2024	Ativo	CFJP	





**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE  
MATO GROSSO - INDEA/ MT  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -  
CISPOA**

**TERMO DE APREENSÃO E DEPOSITÁRIO**

Nome / Razão Social:

Nome fantasia:

CPF / CNPJ:

R.G. / Inscrição Estadual:

Endereço:

Município:

UF:

Nota Fiscal:

**PRODUTO (IDENTIFICAÇÃO / QUANTIDADE / LOTE/ FABRICANTE)**

**AMPARO LEGAL**

**PROVIDÊNCIA/ MEDIDAS TOMADAS:**

O ESTABELECIMENTO FICA COMO DEPOSITÁRIO DOS PRODUTOS ACIMA DESCRITO, NO ENDEREÇO MENCIONADO, SUBMETENDO-SE AO DISPOSTO NO ART. 1265 DO CODIGO CIVIL BRASILEIRO

**LAVREI O PRESENTE TERMO EM 3 (TRÊS) VIAS DE TEOR IGUAL.**

Data:

Hora:

**FISCAL / AGENTE FISCAL DO INDEA/MT**

**Assinatura do servidor do INDEA/MT**

Nome:

Função:

Matrícula:

**Assinatura do servidor do INDEA/MT**

Nome:

Função:

Matrícula:

**TESTEMUNHA**

**Assinatura**

Nome:

RG:

CPF:



**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE  
MATO GROSSO - INDEA/ MT  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -  
CISPOA**

**TERMO DE APREENSÃO**

Nome / Razão Social:

Nome fantasia:

CPF / CNPJ:

R.G. / Inscrição Estadual:

Endereço:

Município:

UF:

Nota Fiscal:

**PRODUTO (IDENTIFICAÇÃO / QUANTIDADE / LOTE/ FABRICANTE)**

**AMPARO LEGAL**

**PROVIDÊNCIA/ MEDIDAS TOMADAS:**

**LAVREI O PRESENTE TERMO EM 3 (TRÊS) VIAS DE TEOR IGUAL.**

Data:

Hora:

**FISCAL / AGENTE FISCAL DO INDEA/MT**

**Assinatura do servidor do INDEA/MT**

Nome:

Função:

Matrícula:

**Assinatura do servidor do INDEA/MT**

Nome:

Função:

Matrícula:

**TESTEMUNHAS**

**Assinatura**

Nome:

RG:

CPF:



**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE  
MATO GROSSO - INDEA/ MT  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL -  
CISPOA**

**TERMO DE APREENSÃO/ DESTRUIÇÃO**

Nome / Razão Social:

Nome fantasia:

CPF / CNPJ:

R.G. / Inscrição Estadual:

Endereço:

Município:

UF:

Nota Fiscal:

**PRODUTO (IDENTIFICAÇÃO / QUANTIDADE / LOTE/ FABRICANTE)**

**AMPARO LEGAL**

**PROVIDÊNCIA/ MEDIDAS TOMADAS/ DESTINO DO PRODUTO APREENDIDO:**

**LAVREI O PRESENTE TERMO EM 3 (TRÊS) VIAS DE TEOR IGUAL.**

Data:

Hora:

**FISCAL / AGENTE FISCAL DO INDEA/MT**

**Assinatura do servidor do INDEA/MT**

Nome:

Função:

Matrícula:

**Assinatura do servidor do INDEA/MT**

Nome:

Função:

Matrícula:

**TESTEMUNHAS**

**Assinatura**

Nome:

RG:

CPF:







**Anexo VI: MODELO  
TERMO DE  
COMPROMISSO**



**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - CISPOA

TERMO DE COMPROMISSO

Que faz a empresa \_\_\_\_\_, situado no município de \_\_\_\_\_, sob CNPJ: \_\_\_\_\_, perante a Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal - CISPOA/INDEA/MT.

Concordando em acatar todas as exigências contidas no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal no Estado de Mato Grosso, de acordo com a Lei Estadual nº. 6.338 de 03 de dezembro de 1.993, alterada pela Lei nº. 8.422 de 28 de dezembro de 2005 e do Decreto nº. 290 de 25 de maio de 2007, que a regulamenta.

Outras providências:

1. Concordar em não ingerência sobre os funcionários da empresa, colocados à disposição do INDEA/MT, para a execução das funções de auxiliares de inspeção, tendo ciência que a subordinação e obediência hierárquica dos mesmos será tão somente com o(a) inspetor (a) do SISE, e a substituição, exclusão ou admissão de quaisquer integrantes dessa equipe, estará condicionada à anuência e a uma prévia entrevista e seleção por parte do (a) referido (a) inspetor (a).
2. Fica a empresa cientificada da proibição de construções, ampliações e reformas sem o deferimento da Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal-CISPOA, sob pena das sanções previstas nas legislações.
3. Da mesma forma, fica a empresa notificada da proibição de produção de produtos sem a devida rotulagem aprovada pela CISPOA, da obrigatoriedade de utilizar para o trânsito de seus produtos a Guia de trânsito para produtos comestível e não comestível, de comunicar previamente à CISPOA sobre substituição de Responsável Técnico (RT) e alterações de dados da empresa, como CNPJ, Razão social e endereço.
4. Atendimento ao item \_\_\_\_\_ do PARECER Nº \_\_\_\_\_/CISPOA/INDEAMT - - Prazo \_\_/\_\_/20\_\_.

O não cumprimento do descrito neste Termo de Compromisso ensejará ações de medidas punitivas, bem como, o encaminhamento ao Ministério Público para conhecimento e tomadas das medidas que assim entender necessárias, estando ciente, o compromissado, da aplicação de suspensão imediata do seu registro junto ao Serviço de Inspeção Sanitária Estadual (SISE).

Cuiabá/MT, \_\_\_\_\_.



**INSTITUTO DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE MATO GROSSO**  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - CISPOA

---

PROPRIETÁRIO OU RESPONSÁVEL LEGAL - EMPRESA

OBS: O presente documento deverá ser devolvido no prazo máximo de 3 (três) dias, devidamente registrado em cartório e em 03 (três) vias, sendo uma via da inspeção, uma para a CISPOA e uma para a empresa.