

ANEXO I

Relatório de Inspeção em Entrepostos de Mel Registrados no SIE/MS

I – Identificação

Estabelecimento:	
N.º do SIE:	Data da Vistoria:

II – Equipe responsável pela inspeção

Nome	Função	Assinatura

III – Itens inspecionados

1. Área Externa	S	N	NO
01. As áreas externas são mantidas de maneira a evitar a proliferação de insetos e roedores (sem a presença de entulhos, restos de alimentos e acúmulo de água, com a grama aparada e o pátio urbanizado)?			
02. O acesso ao entreposto é adequado de maneira a evitar a entrada de cães, gatos e outros animais, assim como pessoas estranhas ao recinto do estabelecimento?			
03. O acondicionamento de lixo/resíduos industriais é adequado?			

Observação: _____ _____ _____ _____
--

2. Vestiários e Sanitários	S	N	NO
01. Os lavatórios dispõem de água tratada, com fluxo contínuo, sabão líquido, toalha de papel não reutilizável e cestos coletores, que são sistematicamente empregadas pelo operariado na saída dos vestiários?			
02. Os sanitários e vestiários se encontram em boas condições higiênico-sanitárias?			
03. A disposição dos pertences dos colaboradores se encontra de forma organizada?			

Observação: _____ _____ _____ _____
--

3. Sala de recepção	S	N	NO
01. Os baldes estão sendo higienizados ao entrar na sala de recepção e processamento?			

Observação:

4. Sala de Processamento	S	N	NO
01. As instalações em geral, incluindo as estruturas, salas, depósitos e equipamentos estão mantidas em condições aceitáveis de manutenção?			
02. Os pisos e paredes (pintura) estão em bom estado de conservação e higienizados?			
03. Há Iluminação suficiente e presença de protetores de lâmpadas?			
04. Possui barreira sanitária, com pia, cesto de lixo, porta sabonete líquido e porta papel toalha?			
05. As portas e janelas que dão acesso ao interior do entreposto possuem telas milimétricas?			
06. A máquina de sachê se encontra em boas condições higiênicas e manutenção e sem acúmulo de resíduos?			
07. A sala do descristalizador se encontra em boas condições de higiene e manutenção?			
08. Temperatura do descristalizador está adequado? (até 45°C)			

Observação:

5. Embalagem	S	N	NO
01. As prateleiras ou estrados se encontram conservados?			
02. A embalagem está sendo colocadas em prateleiras ou estrados próprios, que não sejam diretamente sobre o piso?			
03. Há organização adequada da sala de embalagem?			

Observação:

6. Sala de expedição	S	N	NO
01. A sala de expedição encontra-se organizada e higienizada?			
02. Os produtos estão sendo colocados em prateleiras ou estrados para que não fiquem diretamente sobre o piso?			
03. Os veículos de transporte de produtos estão limpos, higienizados sem a presença de produtos de natureza distinta?			

Observação:

7. Limpeza e higiene operacional	S	N	NO
01. A execução da limpeza está adequada (área externa, interna, instalações sanitárias e vestiários)?			
02. As matérias-primas estão sendo mantidas separadas dos produtos já processados (uso adequado das salas de expedição e recepção)?			
03. Os procedimentos higiênicos praticados no processamento do produto são adequados?			
04. A água utilizada na indústria está devidamente tratada/clorada?			
05. Os ralos da indústria possuem travas, a fim de evitar a entrada de insetos e mau cheiro no interior do entreposto?			

Observação:

8. Higiene do Pessoal	S	N	NO
01. A apresentação dos colaboradores é adequada (roupas limpas, cabelos contidos, unhas aparadas, ausência de anéis, brincos, relógios, etc.)?			
02. Há a utilização adequada de uniformes (sapatilhas ou botas, toucas, jaleco e calça)?			
03. A documentação relacionada ao estado de saúde dos funcionários está em dia?			

Observação:

Legenda: S= Sim

N= Não

NO= Não observado

IV – Conclusão

Fiscal Estadual Agropecuário
(carimbo e assinatura)

Representante da indústria