

## RELATORIO DE VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE - SELO ARTE

Nome do estabelecimento:

Nome do responsável pelo estabelecimento:

Município:

Telefone

:

E-mail:

1. Estabelecimento possui registro em qual serviço de inspeção oficial e memorial descritivo do (s) produtos que almejam obter selo ARTE?

( ) SISE ( ) SIM ( ) SIF

( ) Certificado ou declaração de registro do estabelecimento ( Anexar documento)

( ) Memorial descritivo dos produtos devidamente aprovados ( Anexar documento)

Observação:

2. As matérias-primas de origem animal são oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada e/ou possuem origem determinada?

( ) Matérias primas oriundas de outras propriedades, sem controle de origem

( ) Matérias primas oriundas de outras propriedades, com origem determinada

( ) Matérias primas exclusivamente oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada

VERIFICAÇÃO: Registro de entrada de matéria-prima, inventário animal, quando houver e nota fiscal.

Observação:

3. As técnicas e os utensílios adotados que influenciam ou determinam a qualidade e a natureza do produto final é predominantemente manual em qualquer fase do processo produtivo?

( ) Todas etapas do fluxo de produção são manuais

( ) Existem equipamentos que substitui o processo manual, quais?

Observação:

4. O processo produtivo adota boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?

( ) Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações

( ) Tem manual descrito, mas não implementa ações

( ) Não tem manual descrito, mas implementa ações

( ) Tem manual completo de BPF, mas não implementa por completo

( ) Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações

VERIFICAÇÃO: Manual de boas práticas de fabricação, Planilhas de controle de boas práticas de fabricação ( programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens)

Observação:

5. Os manipuladores possuem treinamento em boas práticas na fabricação?

( ) Não possuem treinamento

( ) Alguns manipuladores possuem treinamento

( ) Todos os manipuladores possuem treinamento apropriado

Observação:

6. As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas agropecuárias (BPA) na produção artesanal?

- Não tem manual descrito de BPA nem implementa ações  
 Tem manual descrito mas não implementa ações  
 Não tem manual descrito mas implementa ações  
 Tem manual completo de BPA mas não implementa por completo  
 Tem manual completo de BPA e implementa todas as ações

VERIFICAÇÃO: Manual de boas práticas agropecuárias (manejo sanitário; manejo alimentar e armazenamento de alimentos; qualidade da água; refrigeração e estocagem da matéria-prima; higiene pessoal e saúde dos trabalhadores; higiene de superfícies, equipamentos e instalações; controle integrado de pragas; capacitação dos trabalhadores; adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção; manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes; uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários; controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários; adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal). Verificação in loco, quando julgado necessário.

Observação:

7. Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas agropecuárias?

- não possuem certificados  
 alguns manipuladores possuem certificado apropriado  
 todos os manipuladores possuem treinamento apropriado

Observação:

8. O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário?

- Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica  
 Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação  
 Não utiliza ingredientes industrializados

VERIFICAÇÃO: memorial descritivo do produto, planilhas de controle de produção, verificação dos produtos em estoque.

Observação:

9. Corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos são utilizados?

- Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados  
 Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados (vedada a utilização).

VERIFICAÇÃO: memorial descritivo do produto, planilhas de controle de produção, verificação dos produtos em estoque, verificação do processo produtivo, quando julgado necessário.

Observação:

10. Os manipuladores detém, individualmente, domínio de todas as etapas do processo produtivo?

- Os manipuladores não detém o domínio de todo o processo produtivo  
 Os manipuladores detém parcialmente o domínio do processo produtivo  
 Todos os manipuladores detém o domínio total do processo produtivo

Verificação in loco da produção, quando julgado necessário.

Observação:

11. Os produtos regulamentados (com RTIQ) estão devidamente aprovados, de forma a atender a legislação vigente?

- Não possui aprovação  
 Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção, porém, não atende a legislação ou ausência de parâmetros físico-químicos e microbiológicos  
 Possui a aprovação e atende a legislação

Observação:

12. Os produtos não regulamentados (sem RTIQ) estão devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial?

- Não possui aprovação  
 Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção Estadual

Observação:

13. O produto final de fabrico é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo?

- Não é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade  
 É considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade

Observação:

14. Parecer do médico veterinário do serviço de inspeção responsável pela aplicação do relatório.

- Favorável  
 Desfavorável

Observação:

Observação: o documento deverá ser preenchido e assinado por Médico Veterinário do Serviço Oficial.