FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE DOS ESTABELECIMENTOS DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS E PRODUTOS DE PESCADO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SIE**IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**

Razão Social:

Nome Fantasia:

CNPJ:

Número de Registro no SIE:

Endereço:

Município:

Coordenadas:

Responsável Técnico (nome completo e profissão):

Nº do Conselho de Classe:

Telefone:

e-mail:

Funcionamento (dias e horários):

Categoria:

Utilizar a seguinte legenda:

- C = Conforme;
- NC = Não Conforme;
- I = Inexistente;
- NA = Não se Aplica;
- NO = Não Observado.

As linhas em branco abaixo de cada item poderão ser utilizadas para tecer observações complementares sobre tais quesitos ou especificações.

1. MANUTENÇÃO (ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO)

1.1. ILUMINAÇÃO**C NC I NA NO**

1.1.1. Iluminação natural ou artificial adequada, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos

1.1.2. Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação

1.1.3. Instalações elétricas embutidas ou, quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

1.2. VENTILAÇÃO**C NC I NA NO**

1.2.1. Ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção

1.2.2. Ventilação artificial por equipamentos higienizados e com manutenção adequada

1.2.3. A corrente de ar flui de uma zona limpa para uma zona suja

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

1.3. ÁGUAS RESIDUAIS**C NC I NA NO**

1.3.1. Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento com acionamento não manual, devidamente identificados, tampados e higienizados

1.3.2. Outros resíduos (sólidos e gasosos) são adequadamente tratados e lançados sem causar incômodo à vizinhança e ao meio ambiente

1.3.3. Há retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando contaminação?

1.3.4. Existe área adequada para estocagem de resíduos

1.3.5. O sistema de escoamento das águas residuais é satisfatório

1.3.6. O sistema de tubulação conduz as águas residuais ao destino correto

1.3.7. O sistema de tubulação é instalado de maneira a evitar o refluxo de águas e gases

1.3.8. Possui Estação de Tratamento de Efluentes

1.3.9. Possui licença ambiental

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

1.4. CALIBRAÇÃO

C NC I NA NO

- 1.4.1. Há certificados que comprovem a calibração de instrumentos de controle do processo em instituições especializadas
- 1.4.2. O estabelecimento dispõe de registros de acompanhamento regular da aferição e calibração dos instrumentos de controle dos processos
- 1.4.3. A aferição é desenvolvida dentro nas atividades de rotina do estabelecimento em espaço de tempo predeterminado e baseado em padrão estabelecido

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

C NC I NA NO

- 2.1. O estabelecimento dispõe de água potável em quantidade suficiente para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição
- 2.2. O estabelecimento dispõe de pontos de coleta de água identificados e representativos do sistema de captação após o tratamento, reservatório e distribuição da água, nos equipamentos que se fizerem necessários
- 2.3. O vapor e o gelo que entram em contato direto ou indireto com os produtos de origem animal foram obtidos de forma a garantir sua inocuidade
- 2.4. O estabelecimento mensura o cloro residual livre
- 2.5. O estabelecimento mensura o pH dos pontos de coleta

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

3. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

C NC I NA NO

- 3.1. O estabelecimento possui programa de controle de pragas
- 3.2. Há adoção de medidas preventivas e corretivas, comprovadamente efetivas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de pragas
- 3.3. Ausência de pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença, como fezes, ninhos
- 3.4. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada
- 3.5. Ausência de outros animais no interior e no exterior da área de abate e de processamento

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

4. HIGIENE INDUSTRIAL E OPERACIONAL

C NC I NA NO

- 4.1. Há responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado?
- 4.2. Frequência de higienização adequada
- 4.3. Há registros de higienização?
- 4.4. Há utilização de água quente, detergentes e desinfetantes registrados
- 4.5. Há local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e isolado das áreas de processamento
- 4.6. Comprova-se inexistência de resíduos de produtos ou equipamentos contaminados no estabelecimento
- 4.7. Os produtos de higienização são identificados e guardados em local adequado
- 4.8. Há disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização das operações
- 4.9. Há disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização das operações
- 4.10. Se há contaminação direta ou outro tipo de alteração de produtos, o estabelecimento implementa ações corretivas que restaurem as condições sanitárias, previnam novas ocorrências, e apliquem o destino apropriado ao produto
- 4.11. As ações corretivas incluem a reavaliação e modificação do PPHO de forma a melhorar a execução dos procedimentos quando necessário
- 4.12. O estabelecimento mantém registros suficientes, assinados e datados, documentando a execução dos procedimentos previstos no PPHO
- 4.13. Há funcionário responsável pela implementação e monitoramento dos procedimentos previstos no PPHO, e os registros são assinados e datados por esse funcionário

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

5. HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS FUNCIONÁRIOS

C NC I NA NO

- 5.1. Os operários que manipulam produtos entram em contato com superfícies em que se preparam alimentos e embalagens, praticam rotineira e adequadamente hábitos de higiene
- 5.2. Há utilização de EPIs (bota, gorro, capacete, avental, dentre outros) em cor clara e em bom estado de conservação
- 5.3. Há utilização de uniforme de cor clara, adequado a atividade e exclusivo para a área de produção
- 5.4. Verificam-se uniformes limpos e em bom estado de conservação
- 5.5. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários
- 5.6. Verifica-se asseio pessoal adequado: ausência de barba, cabelos protegidos, unhas curtas e sem esmalte, ausência de adornos (nos dedos, pulsos e pescoço)
- 5.7. Verifica-se ausência de infecções cutâneas, feridas e sintomas de infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares
- 5.8. Existe Programa de Capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação de alimentos
- 5.9. Há registros dessas capacitações

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

6. PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS

C NC I NA NO

- 6.1. Todas as superfícies que têm contato direto com os produtos, como equipamentos, utensílios ou instrumentos de trabalho (facas, ganchos, dentre outros), são limpas e sanitizadas com a frequência necessária para evitar condições anti-higiênicas ou a alteração dos produtos
- 6.2. Equipamentos, utensílios e dispositivos acessórios (como torneiras, esterilizadores, válvulas de vapor, mangueiras, dentre outros), que não entram em contato direto com os produtos, são limpos e mantidos em condições higiênicas
- 6.3. Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos (lubrificantes, dentre outros) utilizados no estabelecimento são atóxicos, não transferem odor ou sabor estranho aos produtos e são efetivos sob as condições previstas de uso
- 6.4. O estabelecimento dispõe de documentos que confirmam a adequação dos produtos químicos usados no ambiente de processamento de alimentos
- 6.5. Os alimentos são armazenados separados por tipo ou grupo, de forma adequada
- 6.6. Os produtos, logo após sua obtenção, recebem embalagem primária previamente à secundária
- 6.7. A embalagem secundária é realizada em ambiente separado e com temperatura controlada
- 6.8. Há rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de produtos
- 6.9. Há registros de controle de circulação e acesso de pessoal
- 6.10. A permanência de produtos na expedição observa o tempo estrito necessário as operações de revisão de suas condições higiênicas sanitárias, bem como do atendimento dos requisitos de identificação e certificação exigidos
- 6.11. Os veículos de transporte e contentores de produtos estão limpos, higienizados, com equipamentos de frio e de controle da temperatura em funcionamento, se for o caso, e sem o perigo de produtos de naturezas distintas (resfriados, congelados, conservas, produtos de salsicharia, dentre outros)

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

7. CONTROLE DA MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM

C NC I NA NO

- 7.1. As matérias primas contidas nos veículos de transporte são acompanhadas do respectivo certificado sanitário, em que esteja preenchido todos os detalhes pertinentes à sua correta identificação, inclusive as suas eventuais habilitações
- 7.2. Planilha de controle de recepção (de temperatura e características sensoriais, de condições de transporte, dentre outras)
- 7.3. As matérias primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado
- 7.4. As matérias primas apresentam as embalagens íntegras e, se rompidas, ainda estão protegidas por película plástica
- 7.5. As matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas compatíveis com a sua natureza (resfriadas, congeladas, dentre outras), e de forma organizada que permita bons procedimentos de inspeção
- 7.6. Os produtos armazenados em mesmo ambiente apresentam compatibilidade e estão separados por habilitação
- 7.7. Os ingredientes são manipulados e empregados de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e mantidos no local de preparação do produto em quantidades suficientes ao seu consumo por períodos restritos
- 7.8. Os ingredientes são armazenados em local separado e mantido em condições higiênicas
- 7.9. Na ocorrência de desvios quanto ao emprego de ingredientes, estão sendo tomadas todas as medidas corretivas e preventivas cabíveis que evitem sua recorrência
- 7.10. A embalagem original que acondiciona o ingrediente o acompanha até o ambiente de preparação do produto
- 7.11. Os rótulos da matéria prima e de ingredientes atendem à legislação
- 7.12. O uso das matérias primas, ingredientes e embalagens respeita sua ordem de entrada, sendo observado o prazo de validade

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

8. CONTROLE DE TEMPERATURAS

C NC I NA NO

- 8.1. O estabelecimento está realizando, com eficiência e regularidade, todos os controles de temperaturas, atendendo aos parâmetros propostos
- 8.2. Em casos de oscilações indesejáveis de temperatura, ou de não conformidades, são aplicadas medidas corretivas e preventivas de novos desvios
- 8.3. Planilhas de registro de temperatura para ambientes com controle térmico

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

9. ANÁLISE LABORATORIAL (PROGRAMA DE AUTOCONTROLE E REQUISITOS SANITÁRIOS ESPECÍFICOS)

C NC I NA NO

- 9.1. Controle de qualidade da matéria prima e do produto acabado através de análises laboratoriais de rotina, com registro e frequência de realização
- 9.2. Controle de qualidade do produto final através de envio de amostras do produto acabado para avaliação dos parâmetros microbiológicos e físico-químicos em laboratórios terceirizados

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

10. ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

C NC I NA NO

- 10.1. Há APPCC implantado no estabelecimento
- 10.2. O estabelecimento realiza o monitoramento ou a mensuração do limite crítico diretamente
- 10.3. O estabelecimento realiza a verificação ou a mensuração do limite crítico diretamente
- 10.4. As medidas corretivas adotadas, previamente planejadas e definidas, identificam e eliminam a causa do desvio
- 10.5. As medidas corretivas adotadas, previamente planejadas e definidas, restabelecem as condições higiênico sanitárias do produto
- 10.6. As medidas preventivas adotadas, previamente planejadas e definidas, evitam a recorrência de desvios
- 10.7. As medidas de controle adotadas e registradas garantem que nenhum produto que possa causar dano à Saúde Pública, ou que esteja adulterado, fraudado ou falsificado, chegue ao consumo
- 10.8. É realizada a validação periódica do APPCC e de seus resultados
- 10.9. É realizada a mensuração do PCC relacionado a contaminação fecal, ingesta e leite em carcaças no estabelecimento de abate

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

11. CONTROLE DE FORMULAÇÃO DE PRODUTOS E COMBATE À FRAUDE

C NC I NA NO

- 11.1. É realizada a avaliação se a formulação, processo de fabricação e o rótulo estão de acordo com o registrado e se garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico sanitária e tecnológica do produto de origem animal
- 11.2. É observada se a composição do produto registrada corresponde ao constatado in loco
- 11.3. É verificado se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidades aprovadas
- 11.4. É verificada se a matéria prima empregada corresponde realmente à declarada, seja na sua natureza ou na sua quantidade
- 11.5. No processo de fabricação, os parâmetros indicados no processo produtivo foram respeitados conforme a natureza do produto
- 11.6. São realizadas as análises preconizadas para cada tipo de produto com o objetivo de avaliar a conformidade in loco de matérias primas e produtos
- 11.7. O rótulo (croqui) utilizado in loco corresponde ao registrado

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

12. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

C NC I NA NO

- 12.1. Há procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição e com registros auditáveis
- 12.2. No caso de devolução de produtos, estes são colocados em setores separados e destinados a esta finalidade, até que se estabeleça seu destino final
- 12.3. Os procedimentos permitem efetivo recolhimento e apropriada destinação final de lote de alimentos expostos à comercialização com suspeita ou constatação de causar danos à saúde do consumidor
- 12.4. O programa de recolhimento de produtos é documentado na forma de procedimentos operacionais
- 12.5. Registros auditáveis contemplando monitoramento, ações corretivas e verificação, conforme procedimentos previstos no programa

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

13. RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL

C NC I NA NO

- 13.1. O estabelecimento fornece as garantias ao SIE de que os produtos de origem animal e seus sistemas de controle estão em conformidade com os requisitos estabelecidos pela legislação vigente

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

14. AMBIENTES

C NC I NA NO

- Barreira sanitária adequada
- Área de recepção da matéria-prima coberta (câmara de espera, tanque de depuração, equipamento de lavagem)
- Área para expedição com cobertura estendida
- Fábrica de gelo
- Sala de evisceração/filetamento
- Sala para cozimento de produtos
- Tanque de insensibilização
- Sala de embalagem primária dos produtos
- Depósito para embalagens primárias e rotulagens
- Área para embalagem secundária
- Depósito de embalagem secundária
- Câmara de produtos resfriados
- Túnel de congelamento
- Câmara de produtos congelados
- Área para depósito de resíduos
- Depósito para ingredientes
- Sala de higienização de equipamentos e utensílios
- Área de lavagem de caixas da área externa e local para armazenamento das caixas limpas
- Depósito para equipamentos e utensílios limpos

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

RELATÓRIO TÉCNICO OFICIAL

Em consonância com o dispositivo da Portaria Nº 1245, de 30/12/2019, mediante a fiscalização para Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole de Estabelecimentos Industriais de Produtos de Origem Animal

ITEM OBSERVADO

PRAZO

ESTE É UM DOCUMENTO OFICIAL, O REFERIDO É VERÍDICO E DAMOS FÉ

Nome-
Auditor Fiscal Estadual Agropecuário
ADAGRI NL -

Nome-
Auditor Fiscal Estadual Agropecuário
ADAGRI NL-

RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA (Nome completo, assinatura e CPF)

RESPONSÁVEL TÉCNICO (Nome completo, assinatura e CPF)

**AVALIAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE EM ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS
SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SIE**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:
 NOME FANTASIA:
 CNPJ: N° DE REGISTRO NO SIE:
 ENDEREÇO:
 MUNICÍPIO: E-MAIL:
 TELEFONE:
 GEORREFERENCIAMENTO:
 RESPONSÁVEL TÉCNICO (NOME COMPLETO E PROFISSÃO):
 CRMV:
 FUNCIONAMENTO (DIAS E HORÁRIOS):
 CAPACIDADE DIÁRIA DE PRODUÇÃO:

Utilizar a seguinte legenda:

- C = Conforme;
- NC = Não Conforme;
- I = Inexistente;
- NA = Não se Aplica;
- NO = Não Observado.

As linhas em branco abaixo de cada item poderão ser utilizadas para tecer observações complementares sobre tais quesitos ou especificações.

LISTA PARA VERIFICAÇÃO DE P.A.C.s EM ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

1. ÁREA EXTERNA	C	NC	I	NA	NO
1.1. Delimitação adequada (alambrado, muro)					
1.2. Pavimentação					
1.3. Área de circulação interna de veículo					
1.4. Boas condições de higiene					
1.5. Bom estado de conservação/manutenção					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

2. BANHEIRO	C	NC	I	NA	NO
2.1. Dimensões suficientes para o número de funcionários					
2.2. Pia					
2.3. Vasos sanitários em quantidade suficiente e com tampa					
2.4. Lixeira com acionamento a pedal					
2.5. Sabonete líquido/papel toalha/ papel higiênico					
2.6. Piso adequado					
2.7. Revestimento da parede adequado					
2.8. Teto adequado					
2.9. Boas condições de higiene					
2.10. Bom estado de conservação/manutenção					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

3. VESTIÁRIO	C	NC	I	NA	NO
3.1. Dimensões suficientes para o número de funcionários					
3.2. Chuveiro em quantidade suficiente					
3.3. Armário de aço					
3.4. Banco					
3.5. Revestimento da parede adequado					
3.6. Piso adequado					
3.7. Teto adequado					
3.8. Área organizada					
3.9. Boas condições de higiene					
3.10. Boas condições de conservação/manutenção					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

4. DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA	C	NC	I	NA	NO
4.1. Instalação própria					
4.2. Dimensões suficientes para atender a produção					
4.3. Estocagem em prateleiras/pallets					
4.4. Produtos registrados					
4.5. Controle de entrada/saída dos produtos					
4.6. Piso adequado					
4.7. Revestimento da parede adequado					
4.8. Teto adequado					
4.9. Área organizada					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

5. DEPÓSITO DE EMBALAGEM	C	NC	I	NA	NO
5.1. Instalação própria					
5.2. Dimensões suficientes para atender a produção					
5.3. Estocagem em prateleiras/pallets					
5.4. Controle de entrada/saída dos produtos					
5.5. Piso adequado					
5.6. Teto adequado					
5.7. Área organizada					
5.8. Boas condições de limpeza					
5.9. Verificar estoque de embalagem (estimando prazo de utilização)					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

6. DEPÓSITO DE INGREDIENTES	C	NC	I	NA	NO
6.1. INSTALAÇÃO PRÓPRIA					
6.2. DIMENSÕES SUFICIENTES PARA ATENDER A PRODUÇÃO					
6.3. ESTOCAGEM EM PRATELEIRAS/PALLETS					
6.4. INGREDIENTES REGISTRADOS					

6. DEPÓSITO DE INGREDIENTES	C	NC	I	NA	NO
6.6. PISO ADEQUADO					
6.7. TETO ADEQUADO					
6.8. ÁREA ORGANIZADA					
6.9. BOAS CONDIÇÕES DE LIMPEZA					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
7. ALMOXARIFADO	C	NC	I	NA	NO
7.1. Instalação própria					
7.2. Dimensões suficientes para atender a produção					
7.3. Controle de entrada/saída de produtos					
7.4. Piso adequado					
7.5. Teto adequado					
7.6. Área organizada					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
8. CALDEIRA	C	NC	I	A	NO
8.1. Existente					
8.2. Depósito de lenha com cobertura					
8.3. Distância adequada					
8.4. Funcionário exclusivo					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
9. OUTRA FONTE DE CALOR	C	NC	I	A	NO
9.1. Existente					
9.2. Depósito de combustível					
9.3. Distância adequada					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
10. RESERVATÓRIO DE ÁGUA	C	NC	I	A	NO
10.1. Volume suficiente para atender a produção diária					
10.2. Dosador de cloro automático					
10.3. Caixa com tampa					
10.4. Boas condições de conservação					
10.5. Boas condições de limpeza					
10.6. Controle de cloro residual					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
11. ÁREA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS	C	NC	I	NA	NO
11.1. Dimensões suficientes para atender a produção					
11.2. Localização adequada					
11.3. Cobertura					
11.4. Piso adequado					
11.5. Teto adequado					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
12. DEPÓSITO DE CAIXAS LIMPAS	C	NC	I	NA	NO
12.1. Existente					
12.2. Dimensões suficientes para atender a produção					
12.4. Localização adequada					
12.5. Piso adequado					
12.6. Revestimento de parede adequado					
12.7. Teto adequado					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
13. BANCO DE ÁGUA GELADA	C	NC	I	A	NO
13.1. Existente					
13.2. Volume suficiente para atender a produção					
13.3. Temperatura					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
14. BLOQUEIO SANITÁRIO	C	NC	I	A	NO
14.1. Existente/delimitado					
14.2. Localização adequada					
14.3. Dotado de lavador de botas com acionamento automático					
14.4. Escova para higienização de botas					
14.5. Produtos para higienização de botas					
14.6. Pia para higienização de mãos					
14.7. Escova para higienização de mãos					
14.8. Produto para higienização de mãos					
14.9. Papel toalha(não reciclado)					
14.10. Lixeira com tampa e acionamento a pedal					
14.11. Dimensões suficientes para o número de funcionários					
Identificação e descrição da não conformidade/ Observações					
15. ÁREA DE RECEPÇÃO					
15.1 - INSTALAÇÕES	C	NC	I	NA	NO
15.1.1 Existente					
15.1.2 Piso adequado					
15.1.3 Revestimento de parede adequado					
15.1.4 Cobertura adequada					
15.1.5 Boas condições de higiene					
15.1.6 Boas condições de conservação					
15.1.7 Local para higienização de latões					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

15.2 - EQUIPAMENTOS:

C

NC

I

NA

NO

- 15.2.1 Bomba Sanitária
- 15.2.2 Equipamento para higienização de latões
- 15.2.3 Higienizador automático de latões (acima de 5.000 litros/dia)
- 15.2.4 Esteira automática para transporte de latões (acima de 10.000 litros /dia)
- 15.2.5 Balança
- 15.2.6 Tanque de recepção com filtro de aço inox
- 15.2.7 Filtro de linha
- 15.2.8 Rebaixador de temperatura a placas
- 15.2.9 Tanque isotérmico de leite cru (tipo B)
- 15.2.10 Tanque isotérmico de leite cru
- 15.2.11 Utilização do alizarol (72 °)

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

16. LABORATÓRIO

16.1 - INSTALAÇÕES

C

NC

I

NA

NO

- 16.1.1 Localização adequada
- 16.1.2 Piso adequado
- 16.1.3 Revestimento de parede adequada
- 16.1.4 Teto adequado
- 16.1.5 Luminárias com protetores
- 16.1.6 Geladeira

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

16.2. FÍSICO - QUÍMICO

C

NC

I

NA

NO

- 16.2.1 Pia de aço inox
- 16.2.2 Acidímetro de Dornic (Acidez)
- 16.2.3 Termolactodensímetro (Densidade)
- 16.2.4 Centrífuga (Gordura)
- 16.2.5 Disco de Ackermann ou fórmulas (cálculo do E.S.T e E.S.D)
- 16.2.6 Crioscópio Eletrônico (Crioscopia)
- 16.2.7 Banho-maria (Redutase)
- 16.2.8 Teste de Peroxidase
- 16.2.9 Teste de Fosfatase
- 16.2.10 Vidrarias
- 16.2.11 Reagentes
- 16.2.12 Analisador de leite ultrassônico portátil (ekomilk)

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

16.3. MICROBIOLÓGICO

C

NC

I

NA

NO

- 16.3.1 Geladeira
- 16.3.2 Balança de precisão
- 16.3.3 Estufa de cultura
- 16.3.4 Estufa de esterilização
- 16.3.5 Autoclave
- 16.3.6 Contador de colônias
- 16.3.7 Vidrarias
- 16.3.8 Reagentes
- 16.3.9 Petrifilm
- 16.3.10 Destilador de água

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17. SALA DE BENEFICIAMENTO

17.1 - Leite Pasteurizado e Derivados

17.1.1 - INSTALAÇÕES

C

NC

I

NA

NO

- Pé-direito adequado
- Piso adequado
- Revestimento de paredes adequado
- Teto adequado
- Iluminação adequada e com protetores
- Telas milimétricas nas janelas e portas
- Pias para higienização das mãos localizadas em pontos adequados
- Ralos protegidos e sifonados
- Ventilação adequada
- Instalação independente de acordo com o processo tecnológico
- Boas condições de higiene
- Boas condições de conservação/manutenção

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.2 - EQUIPAMENTOS PARA PASTEURIZAÇÃO DO LEITE

C

NC

I

NA

NO

- Tanque de aço inox de leite cru
- Tanque de equilíbrio aço inox
- Pasteurizador a placas com:
 - termoregistrador gráfico
 - marcador digital de temperatura
 - termômetro na saída da placa de aquecimento
 - termômetro na saída da placa de resfriamento
- Válvula de refluxo automático
- Padronizadora/clarificadora
- Homogeneizador
- Tanque isotérmico de aço inox de leite pasteurizado
- Embaladeira automática
- Lâmpada ultravioleta na embaladeira
- Equipamentos em boas condições de higiene
- Equipamentos em boas condições de conservação/ manutenção

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.3 - EQUIPAMENTOS PARA DERIVADOS	C	NC	I	NA	NO
Pasteurizador a placas com:					
- termoregistrador gráfico					
- marcador digital de temperatura					
- termômetro na saída da placa de aquecimento					
- termômetro na saída da placa de resfriamento					
Válvula de refluxo automático					
Pasteurizador lento de dupla parede					
- provido de tampa, agitadores					
- termômetro, termostato e marcador de temperatura					
Padronizador/clarificadora					
Tanque de aço inox para fabricação de queijos					
Tanque de aço inox para filagem de massa					
Mesas em material e quantidade adequada para manipulação					
Lira em aço inox para cortar a massa					
Prensa					
Máquina de embalar a vácuo					
Tanque de aço inox para fabricação de ricota					
Tacho industrial para fabricação de doce de leite e/ou requeijão					
Tanque de aço inox para fabricação de iogurte ou bebida láctea					
Envasadora de iogurte					
Desnatadeira ou padronizadora para manteiga					
Equipamento para bateção, lavagem e malaxagem da manteiga					
Equipamentos em boas condições de higiene					
Equipamentos em boas condições de conservação/ manutenção					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.4 - SALA DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS	C	NC	I	NA	NO
Área exclusiva					
Tanque para higienização de formas					
Produtos para higienização de formas					
Prateleira para estocagem					
Pé-direito adequado					
Piso adequado					
Revestimento de parede adequado					
Teto adequado					
Luminárias com protetores					
Em boas condições de higiene					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.5 - SALA DE EMBALAGEM	C	NC	I	NA	NO
Área exclusiva para embalagem primária					
Área exclusiva para embalagem secundária					
Pé-direito adequado					
Piso adequado					
Revestimento de parede adequado					
Teto adequado					
Luminárias com protetores					
Em boas condições de higiene					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.6 - CÂMARA FRIA DE ESTOCAGEM DE LEITE/IOGURTE/ BEBIDA LÁCTEA	C	NC	I	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção					
Disposição adequada dos produtos					
Revestimento adequado da porta					
Revestimento adequado de paredes					
Marcador de temperatura externo					
Luminárias com protetores					
Boas condições de higiene					
Boas condições de conservação/manutenção					
Óculo de expedição					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.7 - CÂMARA FRIA DE SALGA	C	NC	I	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção					
Revestimento adequado da porta					
Revestimento adequado de paredes					
Marcador de temperatura externo					
Marcador de umidade					
Luminárias com protetores					
Tanque de salga de tamanho e material adequado					
Boas condições de higiene					
Boas condições de conservação/manutenção					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.8 - CÂMARA FRIA DE CURA	C	NC	I	NA	NO
Dimensões suficientes para atender a produção					
Revestimento adequado da porta					
Revestimento adequado de paredes					
Marcador de temperatura externo					
Marcador de umidade					
Luminárias com protetores					
Prateleiras em material adequado					
Boas condições de higiene					
Boas condições de conservação/manutenção					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.9 - CÂMARA FRIA DE ESTOCAGEM DE QUEIJOS/MANTEIGA/REQUEIJÃO

C NC I NA NO

Revestimento adequado da porta
 Revestimento adequado de paredes
 Marcador de temperatura externo
 Marcador de umidade
 Luminárias com protetores
 Prateleiras em material adequado
 Boas condições de higiene
 Boas condições de conservação/manutenção
 Óculo de expedição

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

17.1.10 - DEFUMADOR

C NC I NA NO

Dimensões suficientes para atender a produção
 Uso de fumaça líquida com área exclusiva
 Uso de serragem
 Abastecimento externo
 Contíguo à área de produção
 Presença de ante-sala
 Boas condições de higiene
 Boas condições de conservação/manutenção

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

18.1.11 - ÁREA DE EXPEDIÇÃO

C NC I NA NO

Existente
 Presença de óculo
 Presença de plataforma
 Projeção de cobertura externa

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

19. CONDIÇÕES GERAIS

C NC I NA NO

Fluxo de produção contínuo
 Funcionários uniformizados
 Atestado de saúde dos funcionários
 Controle da qualidade da água
 Controle da qualidade do produto acabado
 Controle de pragas
 Planilhas de resultados de análises da matéria prima e produto acabado

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

20. AUTOCONTROLES

C NC I NA NO

Manual de Boas Práticas de Fabricação existente
 Manual de Boas Práticas de Fabricação implantado
 PPHO
 Análises na RBQL - Clínica do Leite
 Arquivo de resultados das análises
 Material de coleta

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

21. VEICULO TRANSPORTADOR

C NC I NA NO

Uso de utilitário e caixas isotérmicas
 Utilitário com carroceria isotérmica
 Caminhão isotérmico
 Caminhão com unidade de refrigeração
 Boas condições de conservação/manutenção
 Boas condições de higiene
 Boas condições de organização dos produtos

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

22. TRANSPORTE DO LEITE CRU

C NC I NA NO

Latões
 Granelizado

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

OUTRAS OBSERVAÇÕES:

RELATÓRIO TÉCNICO OFICIAL

Em consonância com o disposto da Portaria Nº 1245, de 30/12/2019, mediante a fiscalização para Verificação Oficial dos Programas de Autocontrole de Estabelecimentos Industriais de Produtos de origem Animal

ITEM OBSERVADO

PRAZO

ESTE É UM DOCUMENTO OFICIAL, O REFERIDO É VERÍDICO E DAMOS FÉ

Nome-
 Auditor Fiscal Estadual Agropecuário
 ADAGRI NL -

Nome-
 Auditor Fiscal Estadual Agropecuário
 ADAGRI NL-

RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA(Nome completo, assinatura e CPF)

RESPONSÁVEL TÉCNICO (Nome completo, assinatura e CPF)

**AVALIAÇÃO DOS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE EM MATADOURO FRIGORÍFICO
 SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL – SIE**

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

RAZÃO SOCIAL:

NOME FANTASIA:

CNPJ:

Nº DE REGISTRO NO SIE:

ENDEREÇO:

MUNICÍPIO:

TELEFONE:

E-MAIL:

GEORREFERENCIAMENTO:

RESPONSÁVEL TÉCNICO (NOME COMPLETO E PROFISSÃO):

CRMV:

FUNIONAMENTO (DIAS E HORÁRIOS):

ESPÉCIES ABATIDAS:

ABATE DIÁRIO POR ESPÉCIE:

Utilizar a seguinte legenda:

- C = Conforme;
- NC = Não Conforme;
- I = Inexistente;
- NA = Não se Aplica;
- NO = Não Observado.

LISTA PARA VERIFICAÇÃO DE P.A.C.s EM MATADOURO FRIGORÍFICO

I. ÁREA EXTERNA	C	NC	I	NA	NO
1.1. Delimitação do estabelecimento impede entrada de pessoas estranhas /animais (cercas, portões)					
1.2. Ausência de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores					
1.3. Vias de circulação interna com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado e limpas					

1.4. ACESSO DIRETO, NÃO COMUM A OUTROS USOS (HABITAÇÃO)

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

2. SALA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO	C	NC	I	NA	NO
2.1. Uso exclusivo para os funcionários do Serviço de Inspeção					
2.2. Possui banheiro/vestiário					
2.3. Possui Mesa/ Arquivo/Livro de Registro					
2.4. Boas condições de higiene e limpeza					
2.5. Bom estado de conservação					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

3. SANITÁRIOS	C	NC	I	NA	NO
3.1. Separados por sexo					
3.2. Sem comunicação direta com áreas de trabalho e de refeições					
3.3. Dimensões suficientes para o número de funcionários (sanitários 1/15 funcionários)					
3.4. Pias em número adequado (1/10 funcionários)					
3.5. Pia para higienização de mãos com fechamento sem contato manual					
3.6. Pia dotada de sabonete líquido neutro para a higienização das mãos					
3.7. Presença de cartazes com orientações para lavagem das mãos					
3.8. Dotado de secador ou toalhas de papel (acompanhadas de lixeira com acionamento a pedal para descarte)					
3.9. Possui reservatório de água com capacidade para 60 L diários/trabalhador para consumo nas instalações sanitárias					
3.10. Vaso sanitário com tampa					
3.11. Boas condições de higiene					
3.12. Bom estado de conservação/manutenção					
3.13. Iluminação adequada					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

4. VESTIÁRIOS	C	NC	I	NA	NO
4.1. Dimensões suficientes para o número de funcionários					
4.2. Separados por sexo					
4.3. Possui armário de aço					
4.4. Possui bancos					
4.5. Possui chuveiro em número suficiente para o número de funcionários (um/10 funcionários)					
4.6. Boas condições de higiene					
4.7. Bom estado de conservação/manutenção					
4.8. Iluminação adequada					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

5. BEBEDOUROS (FUNCIONÁRIOS)	C	NC	I	NA	NO
5.1. Existentes em todos os locais de trabalho					
5.2. Abastecidos com água potável					
5.3. Em número adequado (1/ 50 funcionários)					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

6. CURRAIS E ANEXOS	C	NC	I	NA	NO
6.1. Localizados de maneira que os ventos predominantes não levem poeiras e emanações em direção ao estabelecimento					
6.2. Afastamento adequado da área de insensibilização e do bloco industrial					
6.3. Desembarcadouro com facilidade para o desembarque dos animais, possuindo rampa suave, construída em concreto-armado, com antiderrapantes					
6.4. Possui lavadouro para limpeza e desinfecção de veículos transportadores de animais? Localizado próximo ao local do desembarque?					
6.5. Existe dependência destinada à guarda do material empregado para limpeza e desinfecção de veículos transportadores					

CURRAIS DE RECEPÇÃO E MATANÇA

C	NC	I	NA	NO
6.7. Área proporcional à capacidade máxima de matança diária do estabelecimento (2,50 m ² / cabeça)				
6.8. Iluminação adequada				
6.9. Piso pavimentado ou calçado, antiderrapante, íntegro, de fácil higienização e com declividade de modo a facilitar a limpeza				
6.10. Cercas de 2,0 m de altura, construídas com material resistente, sem cantos vivos ou proeminências (pregos, parafusos, etc.) que possam ocasionar contusões ou danos à pele dos animais				
6.11. Mureta separatória (cordão sanitário) elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas até a altura de 0,30 m, com cantos e arestas arredondados				
6.12. Passarelas elevadas (sobre as cercas), de largura mínima de 0,60m, com corrimões de proteção de 0,80 m de altura				
6.13. Bebedouros de nível constante, tipo cocho, impermeabilizados superficialmente, isentos de cantos vivos e com área de sombreamento				
6.14. Dimensões dos bebedouros permitem que 20% dos animais bebam simultaneamente (considerar 0,60 m linear por animal)				
6.15. Há disponibilidade de água para lavagem do piso, com mangueiras de engate rápido para seu emprego				
6.16. Boas condições de higiene				
6.17. Bom estado de conservação/manutenção				

CURRAIS DE OBSERVAÇÃO

C	NC	I	NA	NO
6.18. Área correspondente a aproximadamente mínimo 5% da área dos currais de recepção e matança				
6.19. Adjacente aos currais de recepção e matança e destes afastado 3,0 m no mínimo				
6.20. Identificado com os seguintes dizeres, em vermelho: "PRIVATIVO DA INSPEÇÃO ESTADUAL"				
6.21. Iluminação adequada				

LIMPEZA DOS CURRAIS

NC	I	NA	NO
6.22. Currais limpos			
6.23. Há registros de limpeza e desinfecção			

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

7. INSPEÇÃO ANTE MORTEM

C NC I NA NO

- 7.1. Há controle do recebimento e documentação (programação de abate, GTA's, etc)
 7.2. Descanso, jejum e dieta hídrica em acordo com a legislação
 7.3. Exame dos animais corretamente realizado
 7.4. Há registros de inspeção ante mortem
 7.5. Possui local adequado para abate de emergência e necropsia

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

8. BANHEIRO DE ASPERSÃO

C NC I NA NO

- 8.1. Largura de, no mínimo, 3,0 m
 8.2. Dotado de sistema tubular de chuveiros dispostos transversal, longitudinal e lateralmente (orientando os jatos para o centro do banheiro)
 8.3. Água sob pressão
 8.4. Utilização de água hipoclorada (10 a 15 ppm de cloro disponível)? Possui dosador de cloro

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

9. CORREDOR DE MATANÇA (RAMPA DE ACESSO À MATANÇA)

C NC I A NO

- 9.1. Dimensões para receber 10% da capacidade horária de abate (1,70 m por bovino)
 9.2. Dotado de porteiros tipo guilhotina ou similar
 9.3. Piso de concreto ou de paralelepípedos rejuntados
 9.4. Provido de canaletas transversal-obliquas

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

10. SERINGA

C NC I A NO

- 10.1. Paredes impermeabilizadas, em cimento liso, sem bordas ou extremidades salientes
 10.2. Piso de concreto? Sem alicive acentuado?
 10.3. Dimensões para receber 10% da capacidade horária de abate (1,70 m / bovino)
 10.4. Dotada de sistema tubular de chuveiros em toda a extensão
 10.5. Água com pressão não inferior a 3 (três) atmosferas
 10.6. Dotada de porteiros tipo guilhotina ou similar

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

SALA DE MATANÇA**11. SEPARAÇÃO**

C NC I NA NO

- 11.1. Divisão adequada entre zona suja e zona limpa

12. PÉ-DIREITO

C NC I NA NO

- 12.1. Mínimo de 7,0 m da área de suspensão até o segundo transpasse
 12.2. Mínimo de 6,0 m da área de suspensão após o segundo transpasse
 12.3. Mínimo de 5,0 m no Departamento de Inspeção Final, toalete, lavagem de carcaça, câmaras frias e expedição

13. ÁREA TOTAL DA SALA DE MATANÇA (BOVINOS)

C NC I NA NO

- 13.1. Área total (para operações a partir da sangria até a entrada das carcaças nas câmaras de resfriamento, inclusive o espaço destinado à Inspeção Final). Mínima de 8,0 m² por bovino/hora

14. PISO

C NC I NA NO

- 14.1. Material impermeável, antiderrapante e resistente a ácidos
 14.2. Bom estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas e buracos)
 14.3. Em perfeitas condições de limpeza
 14.4. Dotado de canaletas coletoras com fundo côncavo, e declive de 3% em direção aos coletores
 14.5. Piso com declive de 1,5 a 3% em direção às canaletas coletoras
 14.6. Presença de calha para recolhimento do sangue, em continuação ao túnel de sangria
 14.7. Calha com 0,60 m de largura, por 0,10 m de profundidade em sua parte central
 14.8. Ralos protegidos e sifonados

15. PAREDES

C NC I NA NO

- 15.1. Impermeabilizadas com cerâmica ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, em cores claras
 15.2. Revestidas até altura mínima de 2,0 m
 15.3. Totalmente impermeabilizadas na área de sangria, de manipulação de miúdos, serragem das carcaças e de lavagem das carcaças
 15.4. Todos os ângulos formados pelas junções das paredes entre si e com o piso são arredondados
 15.5. Bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos)
 15.6. Em perfeitas condições de limpeza

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

16. TETO

C NC I NA NO

- 16.1. Em concreto, ou outro material de superfície lisa, resistente à umidade e ao calor?
 Dispensa-se o uso de forro quando as coberturas forem feitas com estruturas refratárias ao calor.
 16.2. Bom estado de conservação (livre de falhas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos)
 16.3. Em perfeitas condições de limpeza

17. PORTAS

C NC I NA NO

- 17.1. Em material metálico (ou outro aprovado pelo CIPOA), impermeável e resistente à corrosão e às higienizações
 17.2. Do tipo "vaivém", com visor de tela ou vidro
 17.3. Largura mínima de 1,0 m
 17.4. Dotadas de cortina de ar quando se comunicam diretamente com exterior

18. JANELAS

C NC I NA NO

- 18.1. De caixilhos metálicos
 18.2. Instaladas no mínimo a 2,0 m do piso interior
 18.3. Com parapeitos em plano inclinado (ângulo mínimo de 45°) e revestidos
 18.4. Providas de telas milimétricas à prova de insetos e removíveis? Telas integras
 18.5. Propiciam ventilação e iluminação suficientes
 18.6. Perfeitas condições de manutenção e limpeza

19. ÓCULOS (PARA A COMUNICAÇÃO ENTRE A SALA DE MATANÇA E AS DEMAIS SEÇÕES)

C NC I NA NO

- 19.1. Dotados de cortinas de ar ou tampas articuladas metálicas (protegidas contra a corrosão ou inoxidáveis, impermeáveis e resistentes às higienizações)
 19.2. Na existência de cortina de ar, o mecanismo que aciona o funcionamento está sincronizado com a abertura das tampas articuladas dos olhos
 19.3. Boas condições de manutenção e limpeza

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

20. VENTILAÇÃO

C NC I NA NO

- 20.1. Ventilação natural e/ou artificial suficiente (renovação de 3 volumes / hora)
 20.2. Se existem exaustores eólicos ou lanternins, há mecanismo que impeça a entrada de insetos e outros animais
 20.3. Ventilação e circulação de ar capaz de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção
 20.4. Ventilação artificial por equipamentos higienizados e com manutenção adequada
 20.5. Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa

- 21.1. Iluminação natural ou artificial adequada, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos
 21.2. Luminária com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação
 21.3. Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos
 21.4. Mínimo de 500 Lux nas áreas de inspeção? Iluminação perfeita, sem áreas de sombreamento, garantindo exatidão completa nos exames
 21.5. Mínimo de 300 Lux nas áreas de manipulação

22. ÁGUA E VAPOR

C NC I NA NO

- 22.1. Pontos de água e vapor distribuídos adequadamente na sala de matança
 22.2. Uso de misturadores de água e vapor, com mangueiras apropriadas e de engate rápido, para a higienização diária das instalações e equipamentos

23. LAVATÓRIOS (PIAS)

C NC I NA NO

- 23.1. Abertura e fechamento acionados por dispositivo que impeça o uso direto das mãos
 23.2. Escoamento adequado através de canos
 23.3. Providos de sabão líquido inodoro
 23.4. Fundos (de modo a permitir a lavagem do braço e antebraço)
 23.5. Lavatórios presentes nos locais obrigatórios (junto aos esterilizadores)
 - Área de sangria
 - Serra de chifres
 - Esfola
 - Oclusão do reto
 - Oclusão do esôfago
 - Abertura de peito e de evisceração (lavatório de serra e de mãos)
 - Serragem de carcaça (lavatório de serra e de mãos)
 - Mesa de evisceração e inspeção
 - Inspeção de carcaça: parte caudal (alta) e cranial (baixa)
 - DIF
 - Toalete

24. ESTERILIZADORES

C NC I NA NO

- 24.1. Água à temperatura mínima de 85,0 °C durante a utilização
 24.2. Renovação constante da água
 24.3. Esterilizadores presentes nos locais obrigatórios
 - Área de sangria
 - Serra de chifres
 - Esfola
 - Oclusão do reto
 - Oclusão do esôfago
 - Abertura de peito e de evisceração (esterilizador de serra e de facas)
 - Serragem de carcaça (esterilizador de serra)
 - Mesa de evisceração e inspeção
 - Inspeção de carcaça: parte caudal (alta) e cranial (baixa)
 - DIF
 - Toalete

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

25. PLATAFORMAS

C NC I NA NO

- 25.1. Constituição metálica, galvanizada, ou em outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção, sem pintura
 25.2. Piso metálico, antiderrapante? Com a borda dianteira dobrada para cima
 25.3. Providas de escadas dotadas de corrimão
 25.4. Dotadas de proteção lateral
 25.5. Equipadas com pias e esterilizadores
 25.6. Boas condições de manutenção e limpeza

27. BOXE DE INSENSIBILIZAÇÃO

C NC I NA NO

- 27.1. Contenção individual
 27.2. Constituição metálica
 27.3. Possui fundo articulável e movimento basculante lateral, para o deslizamento do animal à área de vômito
 27.4. Comprimento total entre 2,40 m e 2,70 m
 27.5. Largura interna entre 0,80 m e 0,95 m
 27.6. Altura total de 3,40 m
 27.7. Dotado de plataforma de insensibilização
 27.8. Utilização de método de insensibilização em acordo com a legislação
 27.9. Insensibilização eficaz
 27.10. Possui porteira de entrada do tipo guilhotina
 27.11. Posicionado (no mínimo) 0,50 m acima do nível da sala de matança
 27.12. Dotado de ponto de água para a higienização
 27.13. Iluminação adequada (220 lux)
 27.14. Piso de concreto com declividade de 2% em direção à canaleta de deságüe

28. ÁREA DE VÔMITO

C NC I NA NO

- 28.1. Comprimento corresponde à extensão do boxe, acrescido de no mínimo 1,0 m no sentido da seringa e 1,0 m no sentido oposto
 28.2. Largura de 3,0 m
 28.3. Possui grades de tubos galvanizados para o deslizamento dos animais
 28.4. Há sistema de chuveiro, para a retirada do conteúdo regurgitado
 28.5. Boas condições de manutenção e limpeza
 28.6. Possui cerca de proteção que impeça o acesso de animais à sala de matança
 29. TRILHAGEM AÉREA
 29.1. Mecanizada? Em estabelecimentos que abatem de até 300 animais/dia tolera-se a supressão da mecanização.
 29.2. Distante, no mínimo, 1,50 m da parede mais próxima na área de sangria
 29.3. Distante, no mínimo, 0,80 m das colunas e 1,20 m da parede da sala
 29.4. Distância entre trilhos paralelos não inferior a 2,0 m
 29.5. Altura mínima de 5,25 m da área de sangria ao segundo transpasse
 29.6. Altura mínima de 4,0 m até a inspeção de carcaças
 29.7. Altura mínima de 3,5 m após a inspeção de carcaças

30. CANALETA DE SANGRIA

C NC I A NO

- 30.1. Construída em alvenaria, com material impermeável de cor clara?
 30.2. Possui comprimento suficiente para que os animais permaneçam durante 3 minutos?
 Até 20 bois/hora..... 3,40 m
 20-40 bois/hora..... 4,00 m
 40- 60 bois/hora 6,00 m
 60- 80 bois/hora 8,20 m
 80-100 bois/hora..... 10,00 m
 100-120 bois/hora..... 11,80 m
 Acima de 120 bois/hora..... 13,50 m
 30.3. O piso da canaleta apresenta declividade de 5-10 % em direção ao centro?
 30.4. No centro do piso estão instalados dois ralos de drenagem (um destinado ao sangue e o outro à água de lavagem)?
 30.5. Utilização de duas facas diferentes para a sangria (esterilizadas após o uso)?

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

31. ESFOLA	C	NC	I	A	NO
31.1. Existe estrutura que permita a realização da esfola com o animal suspenso na trilhagem (esfola aérea)?					
31.2. Esfola realizada adequadamente? Sem contaminação da carcaça (pelo couro)?					
31.3. Couro é destinado de modo adequado?					
Pode ser enviado por chute ou carrinho à seção, desde que não seja arrastado.					
32. EVISCERAÇÃO	C	NC	I	A	NO
32.1. A área possui plataformas (alta e baixa)?					
32.2. Existe serra para a abertura do esterno? Há esterilizador exclusivo para a mesma?					
33. LIMPEZA E INSPEÇÃO DAS CABEÇAS	C	NC	I	A	NO
33.1. Possui lavadouro individual (de cabine ou rotatório)?					
33.2. Possui sistema para transporte das cabeças para a área de inspeção (mesa de inspeção ou trilhagem)?					
33.3. Iluminação adequada (540 LUX)?					
33.4. Inspeção de cabeças e línguas realizadas corretamente? Há chutes para rejeição?					
33.5. Existem quadros marcadores de causas de rejeições adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção? Os dados são passados para planilhas diárias?					
33.6. Há segregação de MRE (tonsilas)? Há destinação adequada (separada)? Utilização de faca diferenciada?					
34. INSPEÇÃO DE VÍSCERAS	C	NC	I	A	NO
34.1. Realizada em mesa fixa?					
34.2. Realizada em mesa rolante?					
34.3. Possui compartimentos separados para as "vísceras brancas" (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e para as "vísceras vermelhas" (coração, língua, pulmões e fígado)?					
34.4. Distância entre a mesa e a parede igual ou superior a 1,50 m?					
34.5. Dispõe de chuveiro acionado pelos pés, no ponto de inspeção de "vísceras vermelhas"?					
34.6. Presença de aberturas ou "chutes", apropriados e separados, na extremidade final da mesa, para a remoção de vísceras normais e das condenadas, por causas que não impliquem em sua remessa para o DIF?					
34.7. Existem quadros marcadores de causas de rejeições adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção? Os dados são passados para planilhas diárias?					
34.8. Existe sistema para comunicação entre as linhas de inspeção, de modo a permitir o desvio de todos os órgãos do mesmo animal ao DIF?					
34.9. Inspeção é realizada adequadamente?					
34.10. Possui sistema eficiente para a limpeza e desinfecção da mesa de inspeção?					
35. DIVISÃO LONGITUDINAL DA CARÇAÇA	C	NC	I	A	NO
35.1. A área está localizada próxima à evisceração?					
35.2. A área possui plataforma (escalonada ou móvel) que permita que a serra seja operada ao nível dos ombros do operador?					
35.3. Existe serra adequada à operação? Há esterilizador exclusivo para a mesma?					
35.4. Há segregação de MER (aparar da medula)? Há destinação adequada (separada)?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

36. INSPEÇÃO DE CARÇAÇAS E RINS	C	NC	I	A	NO
36.1. Realizada em plataforma própria, localizada logo após a serra de carcaças?					
36.2. Plataforma em posição adequada ao trabalho de inspeção?					
36.3. Possível realizar a inspeção da parte caudal e da parte cranial da carcaça?					
36.4. Inspeção é realizada adequadamente?					
36.5. Existem quadros marcadores de causas de rejeições adequadamente situados junto às diversas linhas de inspeção? Os dados são passados para planilhas diárias?					
37. TOALETE DE CARÇAÇAS E CARIMBAGEM	C	NC	I	A	NO
37.1. Dispõe de local destinado à toailete e carimbagem?					
37.2. Área de carimbagem localizada após todas as linhas de inspeção?					
37.3. Há segregação de MRE (medula)? Há destinação adequada (separada)? Utilização de instrumentos diferenciados?					
38. LAVAGEM DAS CARÇAÇAS	C	NC	I	A	NO
38.1. Existe área isolada para a lavagem, de forma que respingos não atinjam as outras áreas da sala de matança?					
38.2. As paredes desta área são impermeabilizadas até o teto?					
38.3. Existe saída de água morna sob pressão (chuveiros e pistolas)?					
39. DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL	C	NC	I	A	NO
39.1. Área corresponde a 8% da área total da sala de matança?					
39.2. É devidamente isolado?					
39.3. Existe placa com os seguintes dizeres: "PRIVATIVO DA INSPEÇÃO ESTADUAL"?					
39.4. Possui sistema para transporte de carcaças e órgãos desviados nas linhas de inspeção (com correlação entre carcaças, vísceras e cabeças)?					
39.5. O desvio de entrada para o DIF está localizado após a inspeção da carcaça?					
39.6. O transporte das vísceras para o DIF é feito por carrinhos com bandejas?					
39.7. Possui plataforma para a inspeção de carcaças?					
39.8. Possui mesa em aço inoxidável para a inspeção de vísceras, com ganchos para a colocação dos diversos órgãos?					
39.9. Apresenta dispositivo que permita a higienização das bandejas (da mesa e do carrinho) após cada uso?					
39.10. Existem esterilizadores instalados junto à plataforma e à mesa de inspeção?					
39.11. Dotado de pias?					
39.12. Dispõe de chute, carrinhos ou recipientes de chapa galvanizada, pintados de vermelho, para destino de materiais condenados?					
39.13. Possui armário em aço inoxidável para a guarda de chapas de marcação e carimbos?					
39.14. Há registro de lesões e destinos?					
39.15. Há controle de material sequestrado, condenado e aproveitamento condicional?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

40. ANEXOS DA INSPEÇÃO FINAL	C	NC	I	A	NO
40.1. Existe câmara fria para as carcaças sequestradas pelo DIF?					
40.2. Câmara de sequestro possui dimensões suficientes para acomodar no mínimo 5% da capacidade máxima diária de matança?					
40.3. Existe sala de desossa para as carcaças sequestradas pelo DIF?					
40.4. A câmara de sequestro possui comunicação por trilhos com o DIF e com a desossa de sequestro?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

41. ANEXOS DA SALA DE MATANÇA (PADRÕES GERAIS)	C	NC	I	A	NO
41.1. Pé-direito mínimo de 4,0 m?					
41.2. Piso construído em material impermeável, antiderrapante e resistente a choques e ataque de ácido?					
41.3. Paredes impermeabilizadas até o teto com cerâmica ou outro material aprovado pelo serviço de inspeção, em cores claras?					
41.4. Todos os ângulos formados pelas junções das paredes entre si e com o piso são arredondados?					
41.5. Ventilação natural e/ou artificial suficiente (renovação de 3 volumes/hora)?					
41.6. Se existem exaustores eólicos ou lanternins, há mecanismo que impeça a entrada de insetos e outros animais?					
41.7. Iluminação adequada (300 Lux)?					
41.8. Existem instalações de água e vapor para o atendimento dos trabalhos de higienização de pisos, paredes e equipamentos?					
41.9. Presença de pias e esterilizadores (em locais determinados pela Inspeção Estadual)?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações		C	NC	I	A	NO
42. BARREIRAS SANITÁRIAS						
42.1. Existente/delimitado						
42.2. Localização adequada						
42.3. Dotado de lavador de botas com acionamento automático						
42.4. Escova para higienização de botas						
42.5. Produtos para higienização de botas						
42.6. Pia para higienização de mãos						
42.7. Escova para higienização de mãos						
42.8. Produto para higienização de mãos						
42.9. Papel toalha(não reciclado)						
42.10. Lixeira com tampa e acionamento a pedal						
42.11. Dimensões suficientes para o número de funcionários						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

43. SEÇÃO DE BUCHARIA		C	NC	I	NA	NO
43.1. O estabelecimento possui bucharia?						
43.2. Existem duas áreas separadas fisicamente (bucharia suja e bucharia limpa)?						
43.3. Há comunicação por óculo entre as áreas?						
BUCHARIA SUJA (ESVAZIAMENTO DO CONTEÚDO GÁSTRICO E RETIRADA DA MUCOSA)		C	NC	I	NA	NO
43.4. Existem equipamentos adequados para a lavagem do aparelho gástrico (mesas, ganchos, tanques, centrifuga)?						
BUCHARIA LIMPA (COZIMENTO E PREPARO FINAL)		C	NC	I	NA	NO
43.5. Possui tanques e mesas para limpeza final, clareamento e resfriamento dos buchos?						
43.6. Existem ganchos para fixação dos buchos (remover por gravidade o excesso de água)?						
43.7. Há área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

44. SEÇÃO DE TRIPARIA		C	NC	I	NA	NO
44.1. O estabelecimento possui triparia?						
44.2. Há segregação de MRE (ileo distal)? Há destinação adequada (separada)? Utilização de faca diferenciada?						
44.3. Existem duas áreas separadas fisicamente (triparia suja e triparia limpa)?						
44.4. Há comunicação por óculo entre as áreas?						
TRIPARIA SUJA (ESVAZIAMENTO DO CONTEÚDO INTESTINAL E RETIRADA DA MUCOSA)		C	NC	I	NA	NO
44.5. Existe equipamento de aço inoxidável próprio, dotado de chuveiros?						
TRIPARIA LIMPA (COZIMENTO OU SALGA E PREPARO FINAL)		C	NC	I	NA	NO
44.6. Possui tanques e mesas para limpeza final, clareamento e resfriamento das tripas?						
44.7. Existe área para a calibragem das tripas (realizada pela insuflação de ar comprimido previamente filtrado, ou água potável)?						
44.8. É realizada salga nesta seção? Se sim, há estrutura adequada (sala e depósito)?						
44.9. Há área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

45. SEÇÃO DE MIÚDOS		C	NC	I	NA	NO
45.1. O estabelecimento possui seção de miúdos?						
45.2. Possui mesas de aço inoxidável próprias para cada miúdo? Dotadas de chuveiros? Possuem ganchos (fixação das vísceras para drenagem da água)?						
45.3. Área compatível com a capacidade de matança diária (30 m² para até 100 bovinos, e proporcional para quantidades maiores)?						
45.4. Há área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem?						
45.5. Há câmara de resfriamento própria para miúdos e buchos?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

46. SEÇÃO DE CABEÇAS		C	NC	I	NA	NO
46.1. O estabelecimento possui seção de cabeças?						
46.2. Há equipamento em aço inoxidável para desarticulação da mandíbula e descarte da cabeça?						
46.3. Possui mesa de aço inoxidável dotada de chuveiro?						
46.4. Possui sistema para segregação de MER (encéfalo e globos oculares)? Há destinação adequada (separada)?						
46.5. Possui "chute" ou outro meio para retirada de ossos para a graxaria?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

47. SEÇÃO DE MOCOTÓS, COUROS, CHIFRES		C	NC	I	NA	NO
47.1. O estabelecimento possui essas seções?						
47.2. Seguem os padrões gerais para os anexos da sala de matança?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

48. DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA		C	NC	I	NA	NO
48.1. Há instalação própria?						
48.2. Produtos registrados?						
48.3. Estocagem em prateleiras?						
48.4. Há controle de entrada/saída?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

49. DEPÓSITO DE EMBALAGENS		C	NC	I	NA	NO
49.1. Há instalação própria?						
49.2. Dimensões suficientes para atender à produção?						
49.3. Estocagem em prateleiras?						
49.4. Área organizada?						
49.5. Boas condições de manutenção limpeza?						
49.6. Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado pelo CIPOA?						

50. DEPÓSITO DE INGREDIENTES

50. DEPÓSITO DE INGREDIENTES		C	NC	I	NA	NO
50.1. Há instalação própria?						
50.2. Dimensões suficientes para atender à produção?						
50.3. Estocagem em prateleiras?						
50.4. Área organizada?						
50.5. Boas condições de manutenção limpeza?						

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

51. CALDEIRA		C	NC	I	NA	NO
51.1. Possui caldeira?						
51.2. Possui depósito para lenha com cobertura?						
51.3. Está a uma distância adequada do prédio industrial?						
51.4. Há funcionário exclusivo?						
51.5. Há comunicação por óculo entre as áreas?						

52. OUTRA FONTE DE CALOR

C NC I NA NO

- 52.1. Possui outra fonte de calor?
 52.2. Possui depósito de combustível coberto?
 52.3. Há funcionário exclusivo?

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

53. ÁREA DE RECEPÇÃO

C NC I NA NO

- 53.1. Presença de plataforma? Piso adequado?
 53.2. Revestimento de parede adequado?
 53.3. Cobertura adequada?
 53.4. Comunicação com a área interna evita troca de temperatura e entrada de animais e insetos?

54. ÁREA DE EXPEDIÇÃO

C NC I NA NO

- 54.1. Presença de plataforma? Piso adequado?
 54.2. Revestimento de parede adequado?
 54.3. Cobertura adequada?
 54.4. Comunicação com a área interna evita troca de temperatura e entrada de animais e insetos?
 54.5. Trilhagem até o acoplamento?

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

55. CÂMARAS FRIAS

C NC I NA NO

- 55.1. Dimensões suficientes?
 55.2. Revestimento adequado da porta?
 55.3. Revestimento adequado de paredes?
 55.4. Marcador externo de temperatura?
 55.5. Possui termógrafo? Há registro das variações durante o dia?
 55.6. Luminárias com protetores?
 55.7. Disposição adequada dos produtos?
 55.8. Boas condições de higiene
 55.9. Boas condições de conservação?
 55.10. Há condensação de vapores?

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

56. MATÉRIAS-PRIMAS

C NC I NA NO

- 56.1. Procedência controlada: matérias-primas proveniente de fornecedores autorizados?
 56.2. Características organolépticas normais (cor, odor, consistência) e aspecto sem alterações?
 56.3. Conservação adequada: condições de tempo e temperatura de conservação das matérias-primas e/ou produtos que garantam a não alteração dos mesmos?
 56.4. Empacotamento e identificação adequados: embalagens íntegras e identificação visível? Prazo de validade respeitado?

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

57. SALA DE EMBALAGEM

C NC I NA NO

- 57.1. Área exclusiva para embalagem primária?
 57.2. Área exclusiva para embalagem secundária?
 57.3. Piso adequado?
 57.4. Revestimento de parede adequado?
 57.5. Teto adequado?
 57.6. Luminárias com protetores?
 57.7. Boas condições de higiene?

58. ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS ACABADOS:

C NC I NA NO

- 58.1. Alimentos perecíveis mantidos à temperatura de congelamento (-18°C) ou refrigeração (0 a 4°C)?
 58.2. Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados ou prateleiras adequadas, ausência de material estranho, estragado ou tóxico, em local limpo e conservado?
 58.3. Características organolépticas normais (cor, odor, consistência) e aspecto sem alterações?
 58.4. Embalagens íntegras com identificação visível (nome do produto, nome do fabricante, endereço, nº de registro e prazo de validade)?
 58.5. Dizeres de rotulagem de acordo com o aprovado?

59. CONDIÇÕES GERAIS

C NC I NA NO

- 59.1. Fluxo de produção contínuo
 59.2. Funcionários uniformizados
 59.3. Atestado de saúde dos funcionários
 59.4. Controle da qualidade da água
 59.5. Controle da qualidade do produto acabado
 Controle de pragas
 Planilhas de resultados de análises da matéria prima e produto acabado

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

60. VEICULO TRANSPORTADOR

C NC I NA NO

- 60.1. Caminhão com unidade de refrigeração
 60.2. Boas condições de conservação/manutenção
 60.3. Boas condições de higiene
 60.4. Boas condições de organização dos produtos
 60.5. Possui licença de funcionamento da Vigilância Sanitária para o transporte de alimentos

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

61. ABASTECIMENTO DE ÁGUA

C NC I NA NO

- 61.1. Abastecimento de água potável?
 61.2. Ligado à rede pública ou com potabilidade atestada por laudo oficial (validade 6 meses)?
 61.3. Existe sistema de cloração com dosador automático?
 61.4. Existem dosadores específicos para cada nível de cloração desejada?
 61.5. Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável?
 61.6. Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias (quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento)?
 61.7. Vapor gerado a partir de água potável (quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento)?

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações	C	NC	I	NA	NO
62. RESERVATÓRIO DE ÁGUA					
62.1. Capacidade proporcional? (Mínimo de 800 litros/cabeça)					
62.2. Reservatório dotado de tampa?					
62.3. Boas condições de conservação e limpeza?					
62.4. Livre de resíduos na superfície ou depositados?					
62.5. Existe responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água ou empresa terceirizada (contrato)?					
62.6. Execução de limpeza periódica (6 meses), com registro da realização?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

63. DESTINO DOS RESÍDUOS:	C	NC	I	NA	NO
63.1. Lixo doméstico no interior do estabelecimento em recipientes tampados, limpos e higienizados constantemente e adequadamente armazenado para coleta?					
63.2. Outros resíduos (sólidos e gasosos) adequadamente tratados e lançados sem causa incômodo à vizinhança e ao meio ambiente?					
63.3. Local apropriado para limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios, dotado de água quente e produtos adequados e isolado das áreas de processamento?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

64. ESGOTO	C	NC	I	NA	NO
64.1. Todas as dependências são providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivo (sião) que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais?					
64.2. Bocas de descarga para o meio exterior possuem grades de ferro ou outro material à prova de roedores?					
64.3. Lagoas de tratamento distantes do estabelecimento (distância mínima de 40,0 m)?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

65. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	I	NA	NO
65.1. Possui programa de controle com os devidos registros?					
65.2. Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso ou a proliferação de pragas?					
65.3. Ausência de pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença, como fezes, ninhos?					
65.4. Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada?					
65.5. Avaliação da eficiência do programa (verificar armadilhas).					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

66. LAVANDERIA / ROUPARIA	C	NC	I	NA	NO
66.1. Possui lavanderia própria?					
66.2. Utiliza lavanderia externa (terceirizada)? Há contrato?					
66.3. Opção apresentada é compatível com a atividade da empresa?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

67. GRAXARIA	C	NC	I	NA	NO
67.1. Possui graxaria própria?					
67.2. Utiliza fábrica de produtos não comestíveis externa (terceirizada)? Há contrato?					
67.3. Há destruição (incineração) dos MRE dentro da empresa?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

68. REFEITÓRIO	C	NC	I	NA	NO
68.1. Possui refeitório próprio (obrigatório se houver mais de 300 funcionários)?					
68.2. Organização e fluxo adequados?					
68.3. Bom estado de manutenção					
68.4. Boas condições de higiene?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

69. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	C	NC	I	NA	NO
69.1. Existe responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado?					
69.2. Frequência de higienização das instalações adequada?					
69.3. Existe registro de higienização?					
69.4. Higienização adequada?					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

70. POCILGAS	C	NC	I	NA	NO
70.1 Localizadas de maneira que os ventos predominantes não levem poeiras e emanações em direção ao estabelecimento					
70.2 Afastamento adequado da área de insensibilização e do bloco industrial					
70.3 Afastamento adequado da área de insensibilização e do bloco industrial					
70.4 Desembarcadouro com facilidade para o desembarque dos animais, possuindo rampa suave, construída em concreto-armado, com antiderrapantes					
70.5 Estado de conservação/manutenção					
70.6 Condições de higienização					
70.7 Poclilga de recepção: (área proporcional ao abate diário, com piso que favoreça a limpeza, iluminação e ventilação adequadas, cobertura e bebedouros)					
70.8 Poclilga de abate: (área proporcional ao abate diário, com piso que favoreça a limpeza, iluminação e ventilação adequadas, cobertura e bebedouros)					
70.9 Poclilga de observação (área proporcional no mínimo 3% do abate diário, com piso que favoreça a limpeza, iluminação e ventilação adequadas, cobertura e bebedouro, delimitada das demais pocilgas por cordão sanitário)					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

71 - APRISCOS	C	NC	I	NA	NO
71.1. Localizados de maneira que os ventos predominantes não levem poeiras e emanações em direção ao estabelecimento					
71.2. Afastamento adequado da área de insensibilização e do bloco industrial					
71.4. Desembarcadouro com facilidade para o desembarque dos animais, possuindo rampa suave, construída em concreto-armado, com antiderrapantes					
71.5. Estado de conservação/manutenção					
71.6. Condições de higienização					
71.7. Aprisco de recepção: (área proporcional ao abate diário, com piso que favoreça a limpeza, iluminação e ventilação adequadas, cobertura e bebedouros)					
71.8. Aprisco de abate: (área proporcional ao abate diário, com piso que favoreça a limpeza, iluminação e ventilação adequadas, cobertura e bebedouros)					
71.9. Aprisco de observação (área proporcional no mínimo 3% do abate diário, com piso que favoreça a limpeza, iluminação e ventilação adequadas, cobertura e bebedouro, delimitada das demais pocilgas por cordão sanitário)					

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

72. AUTOCONTROLES

C

NC

I

NA

NO

72.1.Manual de Boas Práticas de Fabricação existente e implantado

72.2.PPHO

72.3.Arquivo de resultados das análises

72.4.Material de coleta

Identificação e descrição da não conformidade/ Observações

CONSIDERAÇÕES FINAIS:

CONSIDERAÇÕES FINAIS CONT.:

RELATÓRIO TÉCNICO OFICIAL

ITEM OBSERVADO

PRAZO

RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA (Nome completo, assinatura e CPF)

RESPONSÁVEL TÉCNICO (Nome completo, assinatura e CPF)

LOCAL E DATA -----, ----- DE -----DE 20 -----