

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIALIZADORES DE ERVA-MATE E DERIVADOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL:		
NOME FANTASIA:		
ALVARÁ/LICENÇA SANITÁRIA:	INSCRIÇÃO ESTADUAL :	
CNPJ / CPF:	FONE:	
ENDEREÇO (Rua/Av.): Nº:	Compl.:	
BAIRRO:	MUNICÍPIO:	CEP:
NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS:	E-mail :	
RESPONSÁVEL LEGAL/CPF:		
RESPONSÁVEL DE PRODUÇÃO:		

REQUISITO	SIM	NÃO	NA*
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; foco de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 O depósito da lenha esta localizado o mais distante possível da indústria.			
1.1.3 O armazenamento da lenha é feita de forma organizada e de modo a impedir a propagação de pragas e vetores.			
1.1.4 A indústria é cercada.			
1.1.5 A indústria possui acesso direto, não comum a outros usos.			
1.2 ÁREAS INTERNAS			
1.2.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.2.2 Piso de material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.2.3 Piso em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.2.4 Teto de material apropriado, liso, em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e sem acesso as pragas e outros).			
1.2.5 Paredes que facilitem a higienização, em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.2.6 Parede e teto devidamente ajustados impedindo o acesso de vetores e pragas.			
1.2.7 Aberturas com superfície lisas, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento, com proteção contra pragas e em bom estado de conservação.			
1.2.8 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas as paredes e tetos			
1.2.9 Disponibilidade de lavatório de mão para os manipuladores, construído de modo a impedir o acúmulo de poeiras sobre a pia e seus acessórios; dotado de sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.2.10 Local adequado para guarda do material utilizado na manutenção do maquinário.			
1.2.11 Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos, sombras e contrastes excessivos.			
1.2.12 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação nas áreas de sapeco, cancheamento e empacotamento.			
1.2.13 A área de recepção e de secagem da erva-mate bruta verde são separadas por barreira física das demais áreas de processo.			
1.2.14 Instalações sanitárias servidas de água corrente, conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica; independente para ambos os sexos, em bom estado de conservação e sem comunicação direta com a produção.			
1.2.15 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.2.16 Instalações sanitárias dotadas de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.2.17 Vestiários apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação, com local para guarda de objetos pessoais.			
2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS			
2.1 A frequência de realização da higienização é adequada.			

2.2 Os produtos utilizados para higienização possuem registro no Ministério da Saúde.			
2.3 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado.			
2.4 Existência de registro da higienização.			
3. CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
3.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
3.2 Adoção de medidas preventivas e corretivas com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas.			
3.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA			
4.1 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais.			
4.2 Reservatório de água acessível, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
4.3 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água.			
4.4 Existência de registro da higienização.			
5. MANEJO DE RESÍDUOS			
5.1 Recipiente adequado para coleta de resíduo dentro do estabelecimento.			
5.2 Existência de local adequado para estocagem dos resíduos.			
5.2 Previsão do destino final dos resíduos gerados.			
6. LEIAUTE E FLUXO DE PRODUÇÃO:			
6.1 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição.			
6.2 Fluxo ordenado, linear e sem cruzamento.			
7. EQUIPAMENTOS, MAQUINÁRIOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS:			
7.1 Em número suficiente, de material atóxico, resistentes e em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras.			
7.2 Equipamentos que permitam uma fácil limpeza e/ou higienização.			
7.3 Existência de registro que comprovem a calibração dos equipamentos de medição.			
7.4 Existência de registros que comprovem que os equipamentos e maquinários passam por manutenção preventiva.			
7.5 Os produtos usados na manutenção são apropriados para indústrias de alimentos (graxa grau alimentício).			
8. MANIPULADORES			
8.1 Utilização de uniforme de trabalho, adequado à atividade e exclusivo para as diferentes áreas.			
8.2 Uniformes estão limpos e em adequado estado de conservação.			
8.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.), cabelos protegidos e manipuladores barbeados.			
8.4 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
8.5 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
9. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DA ERVA-MATE			
9.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS			
9.1 Veículo para transporte limpo, com ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
9.2 A erva-mate bruta verde é transportada protegida por lona permeável ("sombrite" ou outro).			
9.3 Não transporta pessoas, animais ou produtos contaminantes junto com a matéria-prima.			
9.4 É possível identificar o fornecedor da erva mate bruta verde na recepção.			
9.5 Existem critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas.			
9.6 Quando faz uso de erva-mate de retorno realiza controle com critérios preestabelecidos.			
9.7 A área de recepção de erva-mate bruta verde é específica para esta finalidade e impede o contato do rodado do veículo com o produto.			
9.8 As demais matérias primas, ingredientes e embalagens são recebidas em área distinta da recepção de erva-mate bruta verde.			
9.9 O armazenamento das embalagens se dá em local apropriado.			
9.10 A empresa que fornece a erva-mate cancheada possui Licença Sanitária comprovada.			
9.11 A erva-mate cancheada é transportada em veículo fechado, em embalagem adequada e identificada (designação do produto, nome do fabricante ou produtor, endereço completo, data de fabricação podendo ser acrescida do lote).			
10. SECAGEM			

10.1 A quantidade de lenha mantida próximo ao secador é a mínima necessária de forma a manter o ambiente organizado e livre de pragas.			
11. ENSACAMENTO DE ERVA MATE CANCHEADA			
11.1 A identificação da erva-mate cancheada produzida permite a rastreabilidade.			
11.2 Quando o produto final for erva-mate cancheada sua rotulagem apresenta: designação do produto, nome do fabricante ou produtor, endereço completo, data de fabricação podendo ser acrescida do lote.			
11.3 A erva-mate cancheada é acondicionada em “bags” ou sacos higienizados de uso exclusivo para alimentos.			
11.4 O local de ensacamento da erva-mate cancheada apresenta condições higiênico-sanitário.			
10.3 As sacarias utilizadas encontram-se em bom estado de conservação (não estão desfiadas ou rasgadas).			
10.5 A erva-mate é armazenada protegida da umidade, em ambiente que mantenha a integridade do produto e armazenada sobre estrados.			
12. MOAGEM / TRITURAÇÃO			
12.1 A moagem/trituração é realizada em apropriadas condições, de modo a não comprometer a qualidade sanitária do produto final.			
13. ERVA MATE DE RETORNO			
13.1 Armazenada em local adequado, fora da área de processamento e devidamente identificada.			
13.2 Existência de um procedimento seguro para o descarte e reuso dos produtos recolhidos, dentro do prazo de validade e em condições de acondicionamento adequadas.			
13.3 O procedimento garante a procedência e a rastreabilidade do produto.			
14. EMPACOTAMENTO			
14.1 Área possui isolamento físico das demais áreas.			
14.2 O piso, teto e parede são de materiais lisos, laváveis e impermeáveis.			
14.3 Empacotamento feito de modo a evitar ou minimizar os perigos químicos, físicos e microbiológicos.			
15 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL			
15.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.			
15.2 Se houver adição de açúcar a mesma está declarada na designação do produto e na lista de ingredientes.			
15.3 Armazenamento em local adequado e organizado, 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 apropriada higienização, circulação de ar e evite umidade.			
15.4 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.			
15.5 Ausência de material estranho, tóxico ou que possa contaminar o produto.			
15.6 Quando produz erva-mate estacionada, o armazenamento atende as mesmas condições dos itens para produto final.			
16 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL			
16.1 Realiza controle de qualidade do produto final.			
16.2 Possui registros do controle de qualidade.			
17 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL			
17.1 O transporte mantém a integridade do produto final.			
17.2 O veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto final.			
18 RESPONSÁVEL PELA IMPLANTAÇÃO/IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS PARA ERVA-MATE E DERIVADOS			
18.1 Possui responsável pela implantação/implementação das Boas Práticas de Fabricação de erva-mate.			
18.2 O responsável realizou curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação de erva-mate com carga horária de 40 horas, devidamente datado e com conteúdo programático de acordo com a legislação, comprovado com certificado.			
19 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO			
19.1 Estabelecimento possui Manual de Boas Práticas de Fabricação descrito			
19.2 As operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação			
19.3 Existência de planilhas e/ou registros de controle referentes aos Procedimentos Operacionais Padronizados descritos.			

19.4 Os Procedimentos Operacionais Padronizados descritos estão sendo cumpridos.

1- Higienização dos Equipamentos, móveis e utensílios sim () não () _____

2- Controle de Potabilidade da Água sim () não () _____

3-Higiene e Saúde dos Manipuladores sim () não () _____

4- Manejo de Resíduos sim () não () _____

5-Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos sim () não () _____

6- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas sim () não () _____

7- Seleção das Matérias-primas, Ingredientes e Embalagens sim () não () _____

8- Programa de recolhimento de alimentos sim () não () _____

9- Erva-mate de Retorno sim () não () N.A. () _____

OBSERVAÇÕES:

RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO

Nome e assinatura do responsável/Matrícula:

Nome e assinatura do responsável/Matrícula:

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura: CPF/CNPJ:

Local e data:

(*) NA: Não se aplica