

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 10 DE JANEIRO DE 2022.

Fica revogada norma interna 01 de 23 de outubro de 2019, passando a vigorar a norma interna 01 de 10 de janeiro de 2022.

A COORDENADORA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DO CODEVALE, resolve:

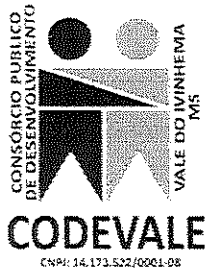
Art. 1º Estabelecer, na forma do Anexo I, o modelo do relatório de inspeção a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 2º Estabelecer, na forma do Anexo II, o modelo do relatório de inspeção - PAC, que visa a verificação dos programas de auto controle, a ser utilizado no âmbito do serviço de inspeção do Consórcio Público de Desenvolvimento do Vale do Ivinhema - CODEVALE, em estabelecimentos registrados sob Serviço de Inspeção Oficial do consórcio.

Art. 3º Estabelecer, na forma do Anexo III, o modelo do relatório de supervisão – avaliação do estabelecimento, onde deve ser realizada por coordenador do serviço de inspeção em todos os estabelecimentos. Onde ia contar com um relatório mais específicos. Este relatório tem a finalidade de avaliar estabelecimento e a eficácia do serviço de inspeção.

Art. 4º Estabelecer, na forma do Anexo IV, o modelo único de plano de ação a ser utilizado para a correção das não conformidades constatadas em supervisão ou inspeção, bem como para verificação oficial de atendimento.

Art. 5º Os relatórios de inspeções e de supervisões deverão ser aplicados por um fiscal com formação em Medicina Veterinária.



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Art. 6º A aplicação dos Relatórios se dará por meio da avaliação *in loco* e/ou documental, os relatórios do anexo I e II, e o plano de ação anexo IV, serão todos feitos online. O Relatório de supervisão será feito em documento de papel e o seu respectivo plano de ação também deverá ser entregue em documento físico.

§1º A aplicação do *in loco*, relatório de inspeção – Anexo I e II, nos estabelecimentos registrados no serviço de inspeção oficial do CODEVALE, será aplicada de acordo com análise de risco do estabelecimento.

§2º A aplicação do *in loco*, relatório de supervisão – avaliação do serviço oficial – Anexo III, será aplicada na frequência anual.

Art. 7º Todos os elementos contidos nos formulários anexos a esta Norma Interna devem ser verificados pelo Serviço de Inspeção, *in loco*, no mínimo uma vez por ano.

Art. 8º Os relatórios de inspeção e supervisão em estabelecimentos devem ser gerados e concluídos até o término do período da inspeção ou da supervisão, em três vias.

§1º Uma via deve ser entregue ao estabelecimento, com a finalidade da elaboração do plano ação, na forma definida no Anexo IV. Nos casos dos anexos I e II os relatórios assim que fechados pelo fiscal responsável, já fica disponível para o estabelecimentos apresentar seu plano de ação online.

Art. 9º Os estabelecimentos devem ser notificados oficialmente das não conformidades constatadas por meio de uma via dos formulários anexos correspondentes, sem prejuízo das ações fiscais e medidas cautelares adotadas de acordo com o previsto na legislação vigente. (Nos anexos I e II o estabelecimento ira ser notificado através de e-mail gerado pelo próprio sistema, descrevendo que possui não conformidades a ser respondidas.

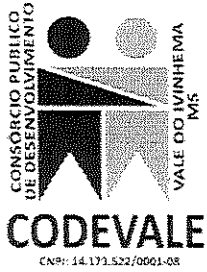
Art. 10º Fica estabelecido o prazo de dez dias para apresentação do plano de ações corretivas e preventivas, pelo estabelecimento, frente as não conformidades notificadas.

§ 1º O plano de ação gerado pelo estabelecimento deve estar em consonância com o modelo previsto no Anexo IV.

§ 2º O Serviço de Inspeção avaliará o plano de ação gerado pelo estabelecimento e o seu cumprimento.

Art. 11º Esta Norma Interna entra em vigor à partir da data de sua publicação.

Art. 12º Será definido as classificações de ANALISE DE RISCO de acordo com a porcentagem de não conformidades que o estabelecimento obter em cada inspeção. Também poderá ser levado em consideração a gravidade que a não conformidade apresentar. O fiscal responsável pela inspeção poderá descrever que o estabelecimento possui não conformidade com gravidade alta e isso será levado em consideração na frequência de inspeção.



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

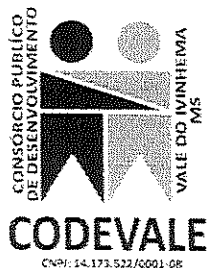
<i>Grau de Risco</i>	<i>Porcentagem</i>	<i>Frequência</i>
<i>RISCO I</i>	<i>0 a 10 % de NC's no relatório</i>	<i>Trimestral</i>
<i>RISCO II</i>	<i>11 a 30 % de NC's no relatório</i>	<i>Bimestral</i>
<i>RISCO III</i>	<i>31 a 60 % de NC's no relatório</i>	<i>Mensal</i>
<i>RISCO IV</i>	<i>Acima de 61 %</i>	<i>Quinzenal</i>

Formula:

$$\frac{\text{Número de itens}}{\text{Número de NC'S}} \times 100\% = X$$

§ 1º Caso haja alguma não conformidade na qual o fiscal responsável avalie com gravidade alta, o fiscal ira descrever qual frequência sugere que seja realizado o próximo relatório.

Herik Oliveira Brito



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

ANEXO I – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

ANEXO II – RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

ANEXO III - RELATÓRIO DE SUPERVISÃO

ANEXO IV – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

ANEXO I

(ANEXO I – DA NORMA INTERNA S/CODEVALE Nº 01 DE 23 DE OUTUBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO

Nome da Empresa: _____

SIM Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

Atendimento ao plano de Ação

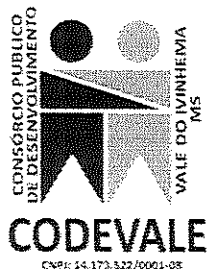
Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? SIM NÃO

Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? SIM NÃO

Obs: _____

Manutenção das Instalações

01	Barreiras Sanitárias – Pia, Lava Botas, Lixo, Papel toalha, detergente, álcool gel	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
02	Portas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
03	Paredes /Janelas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
04	Piso / Ralos/Paletes	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
05	Teto	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	
06	Tubulações / Vigas	<input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/> NA	



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

07	Luminárias	() C () NC () NA	
08	Iluminação suficiente	() C () NC () NA	Lux na área de inspeção: _____
09	Ventilação/condensação	() C () NC () NA	
10	Equipamentos	() C () NC () NA	

OBS:

Água de Abastecimento

11	Água suficiente para desenvolvimento das atividades	() C () NC () NA	
12	Reservatório/sistema tratamento/alarme	() C () NC () NA	
13	Pontos de coleta identificados	() C () NC () NA	CRL: _____ Ph: _____
14	Vapor e gelo em contato com a água garantem inocuidade	() C () NC () NA	
	Águas Residuais / ETE	() C () NC () NA	

OBS:

Controle Integrado de Pragas

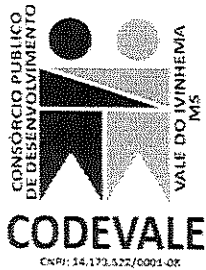
15	Programa é eficaz e contínuo? (não há presença de pragas, possui armadilhas e barreiras físicas contra o acesso de pragas – telas, cortinas de ar, etc)	() C () NC () NA	
16	Sala de Venenos	() C () NC () NA	

OBS:

Higiene Industrial e Operacional (instalações e equipamentos)

17	Limpeza e sanitização - monitoramento do Pré operacional e suas ações corretivas	() C () NC () NA	
18	Limpeza e sanitização - monitoramento do operacional e suas ações corretivas	() C () NC () NA	

OBS:



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Higiene e Hábito Higiênico dos Funcionários

19	Práticas higiênicas, asseio pessoal, treinamento (Uniforme, avental, luvas)	() C () NC () NA	
20	Carteira sanitária – apto a manipular alimentos.	() C () NC () NA	

OBS:

Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO)

21	PSO de acordo com o PAC – evitando a contaminação cruzada, ausência de contra fluxo.	() C () NC () NA	
----	--	---------------------	--

OBS:

Controle de Matéria Prima

22	Atende a IN 49/2006	() C () NC () NA	
23	Ingrediente/matéria prima – sala, armazenamento, produtos autorizados, temperatura, etc	() C () NC () NA	
24	Embalagem Primária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc	() C () NC () NA	
25	Embalagem Secundária – sala exclusiva, limpeza, armazenamento, organização, etc	() C () NC () NA	
26	Recebimento de Mat. Prima para aproveitamento condicional – procedimentos no PAC? (Identificação, Armazenamento, controle de uso)	() C () NC () NA	

OBS:

Controle de Temperatura

27	Controle de temp. de ambiente, ex: sala de desossa/produção Possui termômetros?	() C () NC () NA	Temp: ____
28	Controle de temp. de equipamentos, ex: pasteurizador, esterilizadores, etc..	() C () NC () NA	Temp: ____

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

29	Controle de temp. de produtos/mat. prima , ex: queijos, leite, cortes, carcaça, etc..	() C () NC () NA	Temp: ____
30	Produtos que envolvam cozimento – validação térmica	() C () NC () NA	Temp: ____

OBS:

APPCC

1	Possui programa escrito e implantado? (realiza monitoramento, verificação e ações corretivas e preventivas?)	() C () NC () NA	
---	--	---------------------	--

OBS:

Análises Laboratoriais

32	Análises de controle de matéria prima, ex: recepção de leite, umidade mel (conferencia de registros dos laboratórios das indústrias)	() C () NC () NA	
33	Análises de controle de qualidade – água/gelo e produtos (periodicidade e resultados)	() C () NC () NA	
34	Calibração de equipamentos	() C () NC () NA	

OBS:

Controle de Formulação de Produtos e Combate a Fraude

35	Processo de fabricação e rótulo está de acordo com o aprovado POSSUI EM SEU RÓTULO A LOGO DO CODEVALE	() C () NC () NA	
36	Matéria prima – controle com vistas à fraude	() C () NC () NA	

OBS:

Rastreabilidade e Recolhimento

37	Rastreabilidade de produtos, matéria	() C () NC () NA	
----	--------------------------------------	---------------------	--

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

	prima, ingredientes.		
38	Consegue rastrear o produto final desde o início de sua produção?	() C () NC () NA	
39	Possui programa de recolhimento?	() C () NC () NA	
OBS:			
Respaldo para Certificação Oficial			
40	Avaliação se o estabelecimento fornece garantias ao serviço de inspeção oficial e que os POA e seus sistemas de controle estão em conformidade com a legislação.	() C () NC () NA	
OBS:			
Bem estar Animal			
41	Possui programa descrito e implantado? (transporte, desembarque, lotação de caminhões, imobilização, insensibilização, sangria, escaldagem/esfoia) IN 03 17/01/2000	() C () NC () NA	
OBS:			
Material Especificado de Risco - MER			
42	Possui programa descrito e implantado? (identificação, remoção, segregação e destinação) Memorando Circular nº 001 de 23/01/2007	() C () NC () NA	
Obs:			
IN 62 de 29/12/2011, IN 76 e 77 de 26/11/2018			
43	Programa Nacional de Qualidade do Leite - RBQL	() C () NC () NA	
44	Cadastro de produtor/Tanque	() C () NC () NA	

CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

45	Programa de Boas Práticas Agropecuária -	() C () NC () NA	
46	Programa de coleta de leite a Granel - registro das coletas, mapeamento de rotas	() C () NC () NA	
47	Plano de Qualificação de Produtor	() C () NC () NA	
48	Capacitação dos operários que realizam a coleta e recebimento do leite	() C () NC () NA	
49	Registros de coletas	() C () NC () NA	
50	Controle de antibióticos	() C () NC () NA	

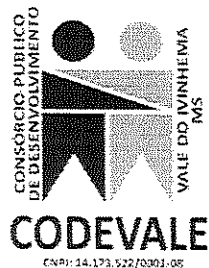
Obs:

Área Externa

51	Tanques/Curral	() C () NC () NA	
52	Refeitório	() C () NC () NA	
53	Cozinha	() C () NC () NA	
54	Vestiários	() C () NC () NA	
55	Banheiros	() C () NC () NA	
56	Pátios	() C () NC () NA	
57	Almoxarifado	() C () NC () NA	
	Depósitos	() C () NC () NA	
59	Veículos para transporte	() C () NC () NA	

Obs:

Considerações Finais



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Itens C ao monitoramento:	Itens NC ao monitoramento:	Itens NA ao monitoramento:
Responsável pela Inspeção:		

Ciente, recebi 2ª via em ____ de _____ de _____.

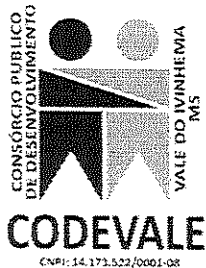
Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

ANEXO II

(ANEXO II – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 23 DE OUTUBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE INSPEÇÃO - PAC

Nome da Empresa: _____

CNPJ Nº: _____ Contato: _____ email: _____

Responsável: _____

Data: _____ Hora: _____ Turnos: _____

Equipe de Inspeção: _____

1. Atendimento ao plano de Ação

Entregou plano de ação da inspeção/supervisão anterior? SIM NÃO

Cumpriu os prazos estipulados no plano de ação anterior? SIM NÃO

Obs:

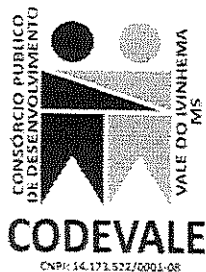
2. Período de Avaliação: de DD/MM/AAAA a DD/MM/AAAA

3. Seleção do Elemento Avaliado

Número	Elemento de Inspeção	Item Avaliado	C/NC
01	Manutenção das instalações (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)		
02	Água de Abastecimento		
03	Controle de Pragas		
04	Higiene Industrial e Operacional (pré operacional e operacional)		
05	Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários		
06	Procedimentos Sanitários Operacionais		
07	Controle de Matéria Prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional)		
08	Controle de Temperaturas		
09	APPCC		
10	Análises Laboratoriais (BPL e atendimento a requisitos sanitários específicos)		
11	Controle na Formulação de Produtos e Combate a Fraude		
12	Rastreabilidade e Recolhimento		
13	Respaldo para Certificação Oficial		

Sede: Av. Eduardo Elias Zahran, n.º 3.179 – CEP: 79.003-00 – Campo Grande - MS

Tel./Fax (67) 3341-6526 / 3341-3355



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

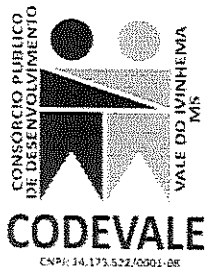
14	Bem Estar Animal		
15	Material de Risco Específico – MER (identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco)		
16	IN 62 de 29/12/2019, IN 76 e 77 de 26/11/2018 (PNQL, programa de coleta do leite a granel, boas práticas agropecuárias, registros)		
4. Avaliação		Sim/Não/NA	
<input type="checkbox"/> Estabelecimento possui programa descrito sobre o item?			
<input type="checkbox"/> programa atende a legislação em vigor?			
<input type="checkbox"/> Programa descrito é eficiente?			
<input type="checkbox"/> Programa descreve medidas preventivas para evitar desvios?			
<input type="checkbox"/> medidas preventivas adotadas evitam a recorrência do desvio?			
As medidas de controle adotadas garantem que nenhum produto que possa causar danos a saúde pública, ou seja adulterado/fraudado, chegue ao consumidor?			
<input type="checkbox"/> Estabelecimento possui registros auditáveis do programa?			
As planilhas utilizadas para monitoramento estão de acordo com o plano escrito?			
<input type="checkbox"/> fluxograma é compatível com a realidade?			
Os parâmetros utilizados e a frequência estão em conformidade com o plano escrito?			
<input type="checkbox"/> programa possui efetividade e confiabilidade?			
5. Conclusão			

Ciente, recebi 2ª via em ____ de ____ de ____.

Declaro estar ciente que possuo o prazo de 10 dias para apresentar a este Serviço de Inspeção o Relatório de Correção das Não Conformidades Apresentadas.

Responsável pela Inspeção

Responsável pela Inspeção



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

Responsável pela Empresa

Responsável pelo Controle de Qualidade

ANEXO III

(ANEXO III – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 23 DE OUTUBRO DE 2022)

Supervisão Leite e Derivados

Lista de verificação número:		Aderido ao SISBI () sim () não () solicitando adesão	
Data de verificação:	SIM:	CNPJ/CPF:	
Razão Social:			
Categoria:			
Endereço:			
Município:			UF: MS
Telefone:	Fax:	E-mail:	
Representante legal da empresa:			
Responsável técnico pelo estabelecimento			
Identificação Profissional:			
Encarregado do SIM: -			
Funcionários da área operacional: Total:		Masculino:	Feminino:
Período de trabalho:			
Recepção diária de leite:			
Equipe de Auditoria:			
Acompanhantes/ Função na Empresa:		Acompanhantes/ Função no SIM:	
Produtos fabricados no estabelecimento:			
AUDITORIA	Data/hora do início:	Data/hora do término:	

1. RELATÓRIOS DE VISITA E SOLICITAÇÕES DO SIM					
DESCRIÇÃO DOS ITENS		NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
1.1	Data da última auditoria:				
1.1.1	Existe cronograma de medidas corretivas				
1.1.2	Cumprimento do cronograma ou correção das não conformidades				
1.2	Data da última supervisão:				
1.2.1	Existe cronograma de medidas corretivas				
1.2.2	Cumprimento do cronograma ou correção das não conformidades				

Observações (Relatórios de visita e solicitações do SIM):

--

2. ÁREAS EXTERNAS					
DESCRIÇÃO DOS ITENS		NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
2.1	Delimitações adequadas, impedindo acesso de pessoas estranhas à indústria, animais, etc.				
2.2	A área ao redor das edificações encontra-se em situação adequada;				
2.3	Localização do estabelecimento em região cujas áreas adjacentes ao seu perímetro não oferecem risco higiênico-sanitário;				
2.4	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos são suficientes e adequadamente pavimentadas e mantidas.				
2.5	Escoamento adequado das águas residuais, ausência de empoçamentos.				
2.6	Ausência de prédio residencial / alojamento na área industrial.				

Observações (área externa):

--

3. ÁGUA

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
3.1				Volume e pressão de água são suficientes.
3.2				Proteção suficiente da caixa d' água e demais reservatórios , condições adequadas de conservação e limpeza.
3.3				Operação eficiente da cloração da água de abastecimento da industria, ou processo de desinfecção equivalente e aceito pelo SIM ou DIPOA
3.4				Misturadores de água/vapor em condições adequadas de manutenção em número suficiente e localização adequada.

Observações (Água):

--

4. TRANSPORTE

DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
4.1				Existência de instalações adequadas e suficientes para limpeza e sanitização dos veículos.
4.2				Veículos para transporte de produtos dispõem de carroceria apropriada.
4.3				Veículos em estado de conservação adequado.
4.4				Os veículos não carregam simultaneamente produtos incompatíveis.
4.5				Ausência de umidade nas carrocerias após a limpeza e sanitização.
4.6				Os veículos são inspecionados interiormente antes do seu carregamento.
4.7				Funcionamento adequado dos equipamentos para geração de frio e dos instrumentos de medição de temperatura.
4.8				Treinamento dos transportadores de matérias primas e produtos terminados

Observações (Transporte):

--

5. DISPOSIÇÃO E ELIMINAÇÃO DE LIXO E RESÍDUOS:

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
5.1	Acondicionamento e retirada de lixo e resíduos industriais: - local próprio e adequado. - reservatórios com tampa e acionamento indireto adequadamente conservados e identificados. - frequência adequada de retirada.				
5.2	A eliminação dos resíduos líquidos não representa risco sanitário aos produtos.				

Observações (Disposição e eliminação de lixo e resíduos):

--

6. INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS:

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
6.1	Barreira Sanitária: existente /adequada				
6.2	Existência de instalações dotadas de climatização, pressão positiva, com ar tratado e filtrado (quando a tecnologia recomenda).				
6.3	Adequação das áreas e locais para embalagens de uso diário.				
6.4	Ausência de refluxo de esgotos industriais.				
6.5	Escoamento adequado das águas e presença de sifão nos ralos e ou na rede coletora.				
6.6	Iluminação, ventilação e exaustão suficientes.				
6.7	Lâmpadas com proteção.				
6.8	Condições adequadas de manutenção das tubulações e suportes (para transporte do produto, vapor, rede elétrica e ar comprimido).				
6.9	Ausência de vazamentos, infiltrações e descamações decorrentes das instalações hidráulicas.				
6.10	As linhas de vapor dispõem de filtros e purgadores.				
6.11	A produção e injeção de vapor culinário atende às especificações técnicas e higiênico-sanitárias.				

6.12	Produção de vapor suficiente.				
6.13	Pias para lavagem e sanitização das mãos em número suficientes, bem posicionadas e supridas.				
6.14	Pisos/ paredes/ forros/ coberturas/ portas constituídos de materiais adequados e em bom estado de conservação.				
6.15	Fluxograma operacional não permite contaminação cruzada: a) Ausência de contrafluxo. b) Não há manipulação de caixas, testeiras e outras embalagens secundárias nas áreas de processamento. c) Ausência de trânsito de material estranho durante a fabricação. d) Ausência de outras fontes de contaminações				
6.16	Fluxograma operacional e materiais permitem uma higienização eficiente.				
6.17	Instalações, equipamentos e capacidade de produção de acordo com o projeto aprovado.				
6.18	Ausência de instalações provisórias.				

Observações (Instalações industriais):

--

7. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

	DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
7.1	Existência de equipamentos imprescindíveis ao processamento ou às Boas Práticas de Fabricação (BPF).				
7.2	Assentamento dos equipamentos possibilita a manutenção e limpeza adequada.				
7.3	Conservação, manutenção e funcionamento adequados.				
7.4	Instrumentos de controle existentes, em condições adequadas de funcionamento, aferidos / calibrados.				
7.5	Superfícies em contato com alimentos são inertes, não permitindo riscos de migração de constituintes para o alimento.				
7.6	Superfícies em contato com alimentos em condições adequadas, com ausência de rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos ou soldas aparentes.				
7.7	Embalagens sofrem preparação para prevenção ou eliminação de resíduos.				
7.8	Presença de detectores de metais (quando aplicável) operando com eficiência.				

Observações (Equipamentos e utensílios):

--

8. PRÁTICAS SANITÁRIAS

8.1 – HIGIENE PESSOAL:

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
8.1.1	Apresentação adequada do pessoal: uniformes, proteção de cabelos, unhas aparadas, não pintadas, ausência de adornos.				
8.1.2	Hábitos de higiene adequados: - Higienização das mãos na frequência e forma corretas; - Sem detecção de atitudes anti-higiênicas.				
8.1.3	Utilização de equipamentos de proteção individual (luvas, máscaras, gorros, óculos, etc.).				
8.1.4	Comprovado estabelecimento de medidas para restringir pessoal com enfermidades transmissíveis ou lesões que possam contaminar produtos, utensílios e equipamentos.				
8.1.5	Todos os manipuladores dispõem de atestado médico relacionado à aptidão ao manuseio ou trabalho com alimentos.				
8.1.6	Vestiários adequados e suficientes.				
8.1.7	Vasos sanitários, chuveiros e pias em condições adequadas e suficientes.				
8.1.8	Instalações adequadas para refeições e descanso				

Observações (Higiene Pessoal):

--

8.2 – LIMPEZA E SANITIZAÇÃO

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
8.2.1	Condições adequadas de limpeza e sanitização nas áreas internas, externas e superfícies que não entram em contato com o alimento.				
8.2.2	Superfícies de contato com o produto são limpas e sanitizadas antes do uso e existem registros de monitoramento.				

CODEVALE

8.2.3	Existem registros de que após as operações de manutenção, os equipamentos são limpos, sanitizados e inspecionados previamente ao seu uso.			
8.2.4	Organização e manutenção adequada da área de produção e outras áreas.			
8.2.5	As operações de higienização durante a fabricação não geram contaminação do produto sob processamento.			
8.2.6	Áreas ou equipamentos em reparo são mantidos sob isolamento adequado.			
8.2.7	Refugos e restos de produtos são removidos da área de fabricação com a frequência adequada.			
8.2.8	Detergentes e sanitizantes de uso diário são armazenados adequadamente.			
8.2.9	Utilização de pessoal capacitado com registros de treinamento.			
8.2.10	O preparo e dosagem de soluções para limpeza e sanitização não oferecem riscos aos produtos.			
8.2.11	Uso de utensílios e materiais próprios para a limpeza (tipo, formato, material de constituição).			
8.2.12	Ausência de água de condensação após sanitização.			
8.2.13	Uso de diferentes utensílios de limpeza em diferentes setores de produção.			
8.2.14	Uso adequado do sistema CIP (tempo de residência, concentração de solução, temperatura, etc...).			
8.2.15	Frequência e/ou local adequado de desmontagem de equipamentos/tubulações que requerem limpeza manual periódica.			

Observações (Limpeza e sanitização):

--

8.3 – CONTROLE DE PRAGAS:

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
8.3.1				Existência de procedimento escrito e implantado para o controle de pragas.
8.3.2				Presença de mapa atualizado de localização de armadilhas e porta-isca.
8.3.3				Planilhas de monitoramento atualizadas
8.3.4				Os praguicidas utilizados são aprovados por lei para uso em indústrias de alimentos
8.3.5				Realização de treinamento de funcionários responsáveis pela preparação e uso dos praguicidas.
8.3.6				Não há evidências de infestações (carcaças, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc...) verificadas através de exame visual ou com luz.

8.3.7	Vedação suficiente de cobertura, paredes, forros, portas, ralos, passagens de tubulações aparentes, etc.				
8.3.8	Telas contra insetos íntegras e em bom estado de conservação.				
8.3.9	Porta-iscas, recipientes de venenos e armadilhas adequados, suficientes, bem localizados e em boas condições de manutenção.				
8.3.10	Ausência de praguicidas em áreas de produção.				
8.3.11	Armazenagem / identificação adequada e segura dos praguicidas.				
8.3.12	Áreas externas próximas às portas iluminadas com lâmpadas de vapor de sódio.				
8.3.13	Existência de relatórios sobre avaliação da eficácia do programa.				

Observações (Controle de pragas):

--

9. CONTROLE DE RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
9.1				Existe programa estabelecido e funcionando para o controle de resíduos de antibióticos no leite recebido no estabelecimento.
9.2				O Lote de controle não é superior a 25.000 litros
9.3				A frequência da pesquisa de resíduos de antibióticos está de acordo com a legislação em vigor (RTIQ de Leite Cru Refrigerado na Propriedade Rural)
9.4				Nível de controle mensal (%) $N_c = (L_c / L_r) \cdot 100$ Onde: N_c = Nível de controle percentual no mês L_c = Número de lotes controlados no mês L_r = Número total de lotes recebidos no mês

Observações (Controle de resíduos de antibióticos):

--

10. LABORATÓRIO

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
10.1	O estabelecimento dispõe de laboratório próprio para a realização de análises de controle de qualidade e/ou as realiza em laboratório terceirizado.				
10.2	Existe um programa de Boas Práticas de Laboratório (BPL) implantado.				
10.3	Possui pessoal treinado para executar todas as análises previstas no Controle de Qualidade Interno da Empresa.				
10.4	Equipamentos de segurança adequados e utilizados (óculos, mantas, extintor de incêndio, etc).				
10.5	O laboratório dispõe de separação física entre as seções de microbiologia e físico-química.				
10.6	Equipado para execução das análises previstas nos Programas de Controles de Qualidade.				
10.7	Frequência adequada de análises (água, matéria prima, ingredientes e produtos), conforme plano de amostragem ou memoriais descritivos de fabricação.				
10.8	Os resultados analíticos oferecem confiabilidade (compatíveis com disponibilidade de equipamentos e reagentes e capacitação de pessoal).				
10.9	Disponibilidade de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc) atualizados.				
10.10	Uso de metodologia reconhecida ou aceita pelo MAPA.				
10.11	Existência de equipamentos, instrumentos e vidrarias de referência (calibrados e aferidos): pHmetro, termolactodensímetro, butirômetro, termômetros, etc.				
10.12	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc, com identificação adequada, contendo data de preparação e identificação do preparador e dentro do prazo de validade.				
10.13	Reagentes com padronização e fator de correção.				
10.14	Frequência adequada de registros de temperatura máxima e mínima (banho, geladeira, estufas, congeladores, etc).				

Observações (Laboratório):

--

11. PRODUÇÃO DE FRIO, ARMAZENAGEM E FRIGORIFICAÇÃO:

	DESCRIÇÃO DOS ÍTENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
11.1	Produção de frio / água gelada suficiente.				

11.2	Conservação geral adequada.				
11.3	Ausência de falhas no isolamento das paredes, portas, painéis, óculos, etc.				
11.4	Tubulações sem vazamentos ou falhas no isolamento.				
11.5	Presença de drenos sob os forçadores de ar.				
11.6	Pisos nas câmaras de estocagem com drenagem suficiente;				
11.7	Utilização adequada do espaço físico das câmaras.				
11.8	Estocagem não é realizada diretamente sobre o piso.				
11.9	Prateleiras, estrados e <i>pallets</i> em condições adequadas de conservação.				
11.10	Armazenagem de produtos em temperatura adequada.				
11.11	Existência de termômetros calibrados ou aferidos, de fácil acesso e leitura, com respectivos registros de monitoramento.				
11.12	Utilização do sistema PVPS (Primeiro que Vence - Primeiro que Sai).				
11.13	Utilização de vestimenta adequada pelos funcionários do setor.				

Observações (Produção de frio, armazenagem e frigorificação):

--

12. ESTOCAGEM NÃO FRIGORIFICADA:

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
12.1				Local adequado e em boas condições de limpeza e organização.
12.2				Estocagem não é feita diretamente sobre o piso.
12.3				Embalagens limpas e integras.
12.4				Prateleiras ou <i>pallets</i> com conservação adequada.
12.5				Utilização do sistema PVPS (Primeiro que Vence - Primeiro que Sai)

Observações (Estocagem não frigorificada):

--

13. ALMOXARIFADO:

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES

13.1	Local adequado e em boas condições de limpeza e organização.				
13.2	Estocagem não é feita diretamente sobre o piso.				
13.3	Embalagens limpas e protegidas.				
13.4	Prateleiras ou <i>pallets</i> com conservação adequada.				
13.5	Estocagem adequada de produtos de limpeza e sanitização.				
13.6	Separação adequada para estocagem de ingredientes, aditivos e embalagens primárias e secundárias.				

Observações (Almoxarifado):

--

14. PROGRAMA DE AUTO CONTROLE

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
14.1				Existência de plano PPHO escrito conforme Resolução nº 10/2003 DIPOA/SDA.
14.2				O plano PPHO está de acordo com a realidade da empresa, assinado pelos responsáveis pelo cumprimento do mesmo e com data da última atualização.
14.3				Aplicação de procedimentos de monitorização.
14.4				Frequência de monitorização adequada.
14.5				Descrição e aplicação de ações corretivas, conforme previsto no Plano.
14.6				Verificação da efetividade das ações corretivas.
14.7				Os registros são confiáveis e auditáveis.

Observações (PPHO):

--

15. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 76 e 77/2011

DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
15.1				O Programa de Coleta a Granel atende ao item 9 do anexo VI da IN e está em execução.
15.2				O Programa de Coleta a Granel apresenta resultados auditáveis de melhoria da qualidade do leite.
15.3				Todos os produtores estão cadastrados.

15.4	Envio de amostras de leite de todos os produtores rurais para análises de CCS/composição e CBT em laboratórios da RBQL.				
15.5	Recebimento de leite exclusivamente a granel ou no caso de recebimento de leite em latões, o mesmo atende ao disposto no RTIQ.				
15.6	Recebimento de leite cru refrigerado em temperatura inferior a 10°C.				
15.7	Captação de leite cru refrigerado em temperatura abaixo de 7° C.				
15.8	Realização das análises do leite recebido conforme disposto no RTIQ.				
15.9	Existência de registros de atendimento à IN fornecidos pelo estabelecimento de origem, no caso de estabelecimentos que recebem matéria-prima crua de outros SIFs ou SIM's com SISBI.				

Observações (IN 62/2011):

--

16. PROGRAMAS DE QUALIDADE E REGISTROS

	DESCRIÇÃO DOS ITENS	NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
16.1	Os produtos são elaborados e rotulados conforme memoriais descritivos de fabricação e croquis aprovados.				
16.2	Existência de procedimento de <i>recall</i> .				
16.3	Existe programa de atendimento ao consumidor, com registros, análise e encaminhamento de reclamações.				
16.4	Atendimento integral à IN 49/2006.				
16.5	Amostras dos lotes de produção são mantidas durante o período de vida útil do produto, nas condições recomendadas pelo fabricante.				
16.6	Comprovação de conformidade junto ao órgão ambiental.				
16.7	Estabelecimento possui registro definitivo.				
16.8	Fornecimento dos dados estatísticos no SIM e de forma regular e coerente.				

Observações (Programas de Qualidade e Registros):

-

17. AVALIAÇÃO DO SIM LOCAL

DESCRIÇÃO DOS ÍTEMS		NÃO APLICÁVEL	CONFORME	NÃO CONFORME	OBSERVAÇÕES
17.1	Sede da Inspeção Municipal: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manutenção adequada ▪ Organização ▪ Limpeza ▪ Instalações atendem às necessidades do SIM 				
17.2	Existe controle da emissão dos Certificados Sanitários e Guias de Trânsito.				
17.3	Uso de modelos oficiais.				
17.4	Existência de documentos pertinentes e necessários às atividades do SIM.				
17.5	Existência de registros de fiscalizações efetuadas.				
17.6	Existência de registros de solicitações de correções de não conformidades.				
17.7	Acompanhamento da correção das não conformidades constatadas.				
17.8	Comprovação de ações fiscais tomadas quando necessárias.				

Observações do SIM :

--

COMENTÁRIOS:

--	--

Data: .../.../.....

Assinatura do Auditor	
Assinatura do Auditor	
Assinatura do responsável técnico do estabelecimento	
Assinatura do representante legal da empresa	



SERVIÇO DE INSPEÇÃO DO CODEVALE

RELATÓRIO DE SUPERVISÃO/AUDITORIA DE MATADOUROS DE BOVINOS

NÚMERO DO RELATÓRIO DE SUPERVISÃO/AUDITORIA:

DATA :

SUPERVISOR/AUDITOR:

RAZÃO SOCIAL:

SIM:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

ENDEREÇO:

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

ESTADO: MS

CEP:

CAIXA POSTAL: -

FONE:

FAX: -

E-MAIL:

CNPJ:

ANO DA CONSTRUÇÃO:

ANO ÚLTIMA REFORMA:

ÁREA CONSTRUÍDA:

NÚMERO DE FUNCIONÁRIOS – TOTAL: MASCULINO: FEMININO:

ATIVIDADES DE PRODUÇÃO – ABATE (X) DESOSSA (X) INDUSTRIALIZAÇÃO ()

SUBPRODUTOS (X) – ESTOCAGEM (X) – LINHAS DE PRODUTOS: CARÇAÇA,
CORTES, MIÚDOS, DESPOJO, COURO E SANGUE

RESPONSÁVEL TÉCNICO:

RESPONSÁVEL LEGAL PELA EMPRESA: UILSON APARECIDO ULIAN

EQUIPE DE INSPEÇÃO : VETERINÁRIOS (02) – AGENTES (02) – AUXILIARES
ART. 102 ()

VETERINÁRIOS CONVÊNIO (-) – TIPO CONVÊNIO: -

AUXILIARES CONVÊNIO () – TIPO CONVÊNIO: INDÚSTRIA CEDIDO PARA A
INSPEÇÃO

ENCARREGADO DA INSPEÇÃO MUNICIPAL:

CAPACIDADE DE ABATE : HORA (20) - DIA (65) MECANIZAÇÃO (-)

ESTABELECIMENTO REGISTRADO (X) - RESERVADO () DATA:

PROCESSO DE RESERVA/REGISTRO: -

DATA DA ÚLTIMA SUPERVISÃO:
SUPERVISOR:

CÓDIGOS DE AVALIAÇÃO

S: SIM

N: NÃO

NO: NÃO OBSERVADO

NA:

NÃO APLICÁVEL

1 – SOLICITAÇÕES DO SIM / SUPERVISÕES CODEVALE / SIM AUDITORIAS	S	N	NO	NA
1.1- Existe relatório de providências e cronograma de medidas corretivas acerca de solicitações anteriores?				
1.2- Há evidências de cumprimento do cronograma de medidas corretivas?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

2 – ÁREAS EXTERNAS	S	N	NO	NA
2.1- O perímetro industrial é delimitado?				
2.2- As áreas externas são pavimentadas e urbanizadas?				
2.3- A limpeza das áreas externas é adequada?				
2.4- Existe entrada independente para animais vivos e saída de produtos acabados?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

3 – CURRAIS E ANEXOS	S	N	NO	NA
3.1- A manutenção em geral é satisfatória?				
3.2- A higiene em geral é satisfatória?				
3.3- Dispõe de local adequado para o descarregamento dos animais?				
3.4- A capacidade dos currais atende ao volume de abate diário?				
3.5- Os bebedouros são suficientes e adequados?				
3.6- Possui plataforma de inspeção <i>ante-mortem</i> ?				
3.7- A iluminação é suficiente?				
3.8- A drenagem das águas de lavagem é adequada?				
3.9- Existe curral de observação?				
3.10- Existe departamento de necropsia com forno crematório?				
3.11- O chuveiro de aspersão é eficiente e bem localizado?				
3.12- Existe local protegido para a guarda do cartão de identificação de curral?				
3.13- A lavagem dos currais é feita imediatamente após a retirada dos bovinos?				
3.14- Dispõe de local adequado para a lavagem/desinfecção de caminhões boiadeiros?				
3.15- É feito controle de lavagem e desinfecção dos caminhões boiadeiros?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

4 – BOX DE ATORDOAMENTO	S	N	NO	NA
4.1- O box tem tamanho e forma que facilita a contenção do animal?				
4.2- A manutenção do box é adequada?				
4.3- A higiene do box é adequada?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

5 – ÁREA DE VÔMITO E SANGRIA	S	N	NO	NA
5.1- A manutenção em geral é satisfatória?				
5.2- A higiene em geral é satisfatória?				
5.3- Existe proteção com grade metálica no piso?				
5.4- A drenagem das águas residuais satisfaz?				
5.5- O sangue é recolhido imediatamente por canalização, sem ficar acumulado?				
5.6- A operação de sangria é bem feita?				
5.7- As facas são devidamente lavadas, esterilizadas e trocadas (no caso de 2 facas)?				
5.8- O tempo mínimo de sangria é obedecido (mínimo 3 minutos)?				
5.9- Dispõe de pia profunda e esterilizador?				
5.10- A iluminação é adequada e as lâmpadas possuem protetores?				
5.11- Quando necessária, a lavagem da região perianal é bem realizada?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

6 – SALA DE MATANÇA	S	N	NO	NA
6.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
6.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
6.3- O número de pias e esterilizadores é adequado às operações realizadas?				
6.4- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
6.5- A drenagem das águas de pias e esterilizadores é canalizada diretamente para o esgoto?				
6.6- A mesa de evisceração possui lavagem e esterilização?				
6.7- Existe local específico e adequado para todas as linhas de inspeção?				
6.8- Existe quadro de marcação de lesões?				
6.9- O DIF é delimitado, tem área e fluxo adequados?				
6.10- O DIF possui instalações e equipamentos necessários?				
6.11- A iluminação do DIF é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
6.12- Existe câmara ou área específica para seqüestro e esta é adequada?				

6.13- Possui serra de chifres com esterilizador e a mesma é utilizada corretamente?				
6.14- A retirada da glândula mamária é realizada no local adequado e com a operação correta?				
6.15- A retirada do vergalho é realizada no local adequado e com a operação correta?				
6.16- A esfola é bem realizada?				
6.17- A retirada da pele é realizada de modo a não permitir contaminação da carcaça (rolete)?				
6.18- A retirada das peles do interior da sala não permite contaminação cruzada?				
6.19- O deslocamento e oclusão do reto são bem realizados?				
6.20- A serragem do peito é eficiente?				
6.21- A oclusão do esôfago é bem realizada?				
6.22- É realizada a identificação cabeça – carcaça?				
6.23- A retirada do nonato é realizada no local adequado e com a operação correta?				
6.24- A retirada do sangue fetal é realizada em seção adequada e de modo correto?				
6.25- A evisceração é feita de modo a evitar contaminações?				
6.26- Existe retirada contínua de resíduos e materiais condenados da sala de matança?				
6.27- Existe uma perfeita sincronia entre cabeças, carcaças e vísceras?				
6.28- A serra de carcaças é esterilizada a cada operação?				
6.29- O fluxo de miúdos comestíveis e afins ocorre de modo contínuo e com eficiência?				
6.30- O processo de toailete das carcaças é bem realizado?				
6.31- A lavagem final das carcaças é realizada de modo correto e com eficiência?				
6.32- Os carimbos nas carcaças são legíveis?				
6.33- A velocidade de abate permite que todas as operações sejam bem realizadas?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

7 – SEÇÕES DE MIÚDOS E CABEÇAS	S	N	NO	NA
7.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
7.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
7.3- Existe uma drenagem eficiente?				
7.4- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
7.5- As operações de toailete e lavagem dos miúdos e carnes são realizadas corretamente?				
7.6- É feito o escorrimento dos miúdos e carnes?				

7.7- Existe uma retirada contínua de ossos e de resíduos?				
7.8- Os miúdos são identificados com as marcas oficiais?				
7.9- O procedimento de embalagem primária e secundária é realizado em seções/salas separadas?				
7.10- Os miúdos não comestíveis usados como matérias-primas para <i>pet chews</i> , <i>pet food</i> e opoterápicos são elaborados em separado?				
7.11- Existe seção de higienização de bandejas e essa satisfaz?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

8 – BUCHARIA E TRIPARIA (SUJAS E LIMPAS)	S	N	NO	NA
8.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
8.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
8.3- Existe separação física entre bucharia/triparia suja da bucharia e da triparia limpa?				
8.4- Existem exaustão e ventilação adequadas?				
8.5- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
8.6- Existe seção de higienização de bandejas e essa satisfaz?				
8.7- O escorrimento e/ou resfriamento de estômagos satisfazem?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

9 – SEÇÃO DE MOCOTÓS	S	N	NO	NA
9.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
9.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
9.3- A localização desta seção atende a um fluxo adequado?				
9.4- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
9.5- As operações tecnológicas são adequadas?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

10 – CÂMARAS DE RESFRIAMENTO DE CARÇAÇAS	S	N	NO	NA
10.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
10.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
10.3- Existe equipamento de mensuração de temperatura?				
10.4- Existem controles e os devidos registros de temperatura das câmaras?				
10.5- Os ralos/canaletas são externos às câmaras?				

10.6- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
10.7- A trilhagem aérea apresenta distâncias e altura regulamentares?				
10.8- A capacidade de câmaras é compatível com o número de animais abatidos?				
10.9- A ventilação é adequada de modo a não permitir a formação de condensação?				
10.10- O distanciamento entre as meias carcaças permite a circulação do frio?				
10.11- A higienização das câmaras é feita logo após o seu esvaziamento?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

11 – TÚNEIS DE CONGELAMENTO	S	N	NO	NA
11.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
11.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
11.3- Existe equipamento de mensuração de temperatura?				
11.4- Os ralos/canaletas são externos aos túneis?				
11.5- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
11.6- A organização dos produtos é adequada?				
11.7- A ventilação é adequada de modo a não permitir a formação de condensação/neve e gelo?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

12 – CÂMARAS DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS	S	N	NO	NA
12.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
12.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
12.3- Existe equipamento de mensuração de temperatura?				
12.4- Existem controles e os devidos registros de temperatura das câmaras?				
12.5- Os ralos/canaletas são externos às câmaras?				
12.6- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
12.7- Todos os produtos são depositados sobre estrados?				
12.8- Existe câmara de seqüestro ou local específico para tal e com capacidade suficiente para atender a demanda?				
12.9- A ventilação é adequada de modo a não permitir a formação de condensação/neve e gelo?				
12.10- Todos os produtos estocados estão embalados?				
12.11- Todos os produtos são congelados antes de entrarem neste setor?				
12.12- A organização dos produtos é adequada?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

13 – CÂMARAS DE ESTOCAGEM DE RESFRIADOS	S	N	NO	NA
--	---	---	----	----

13.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
13.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
13.3- Existe equipamento de mensuração de temperatura?				
13.4- Existem controles e os devidos registros de temperatura das câmaras?				
13.5- Os ralos/canaletas são externos às câmaras?				
13.6- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
13.7- Todos os produtos são depositados sobre estrados de material higienizável?				
13.8- A ventilação é adequada de modo a não permitir a formação de condensação?				
13.9- No caso de utilização de embalagens secundárias de papelão, todos os produtos depositados na câmara estão embalados?				
13.10- A organização dos produtos é adequada?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

14 – SETOR DE EXPEDIÇÃO E DE RECEPÇÃO DE PRODUTOS	S	N	NO	NA
14.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
14.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
14.3- O setor é climatizado?				
14.4- Existe equipamento de mensuração de temperatura?				
14.5- Existe separação física para produtos sem embalagem e com embalagem?				
14.6- Existe controle para não cruzarem produtos com e sem embalagem?				
14.7- A área é suficiente para o volume de produção?				
14.8- O setor possui proteção contra as intempéries (sol e chuva)?				
14.9- O setor possui sistema de acoplamento de veículos (almofadões)?				
14.10- Existe local adequado para realizar a reinspeção?				
14.11- A obtenção dos grandes cortes é feita de forma e em local adequado?				
14.12- Existe controle da temperatura dos produtos expedidos/recebidos?				
14.13- O fluxo das carretilhas satisfaz?				
14.14- A ventilação é adequada de modo a não permitir a formação de condensação?				
14.15- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
14.16- Os produtos são expedidos/recebidos de forma a não haver acúmulo no setor?				
14.17- No carregamento é feito o controle higiênico e de temperatura dos veículos transportadores?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

15 – SEÇÃO DE DESOSSA	S	N	NO	NA
15.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				

15.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
15.3- A iluminação é suficiente e as lâmpadas possuem protetores?				
15.4- A temperatura das carnes na entrada da desossa é controlada?				
15.5- Existe equipamento de mensuração de temperatura?				
15.6- Existem controles e os devidos registros de temperatura?				
15.7- Existe local adequado para realizar a reinspeção (carne com osso e cortes)?				
15.8- Existe separação adequada entre embalagem primária e secundária?				
15.9- Existe seção de higienização de bandejas e essa satisfaz?				
15.10- Existem esterilizadores fixos ou móveis, e estes atendem as necessidades?				
15.11- A ventilação é adequada de modo a não permitir a formação de condensação?				
15.12- O fluxo das carretilhas é adequado?				
15.13- O fluxo da desossa é contínuo sem acúmulo de produtos?				
15.14- Existe fluxo contínuo de retirada de ossos e resíduos?				
15.15- A temperatura de saída dos cortes da desossa é controlada?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

16 – ROTULAGEM	S	N	NO	NA
16.1- As rotulagens em uso atendem a Legislação vigente?				
16.2- Os produtos são elaborados conforme o memorial aprovado?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

17 – LIMPEZA DE CARRETILHAS	S	N	NO	NA
17.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
17.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
17.3- A localização deste setor é adequada?				
17.4- A exaustão de vapores é suficiente?				
17.5- Os processos de higienização e lubrificação das carretilhas são adequados?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

18 – FÁBRICA DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (GRAXARIA)	S	N	NO	NA
18.1- Existe graxaria no próprio estabelecimento?				
18.2- Na área de despojos, a recepção de matéria prima é adequada (isolada e sem contato com o piso)?				
18.3- O diâmetro da partícula, antes da esterilização, é adequado?				
18.4- A esterilização é adequada (133°C, 3 bares, 20 minutos com vapor saturado)?				

18.5- Após a esterilização, a manipulação da torta e da farinha é adequada (sem contato com o piso)?				
--	--	--	--	--

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

19 – SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE PELES	S	N	NO	NA
19.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
19.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
19.3- A localização, instalação e o fluxo satisfazem?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

20 – VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS	S	N	NO	NA
20.1- As condições de manutenção das instalações e equipamentos são satisfatórias?				
20.2- As condições de higiene das instalações e equipamentos são adequadas?				
20.3- Atende a capacidade (chuveiro e sanitários) em relação ao número de funcionários?				
20.4- As portas são dotadas de dispositivo de fechamento automático?				
20.5- A iluminação é adequada e as lâmpadas possuem protetores?				
20.6- As condições de guarda de roupas são adequadas?				
20.7- Estas instalações são dotadas de pias com acionamento não manual, sabão líquido, papel toalha e lixeira de acionamento não manual?				
20.8- É fornecido papel higiênico aos funcionários?				
20.9- Existe controle para que não sejam depositados alimentos no setor?				
20.10- Existe controle para que o material de trabalho não seja guardado nos vestiários?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

21 – LAVANDERIA	S	N	NO	NA
21.1- A empresa possui lavanderia própria ou terceirizada?				
21.2- A manutenção e higiene das instalações e equipamentos são satisfatórias?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

22 – REFEITÓRIO	S	N	NO	NA
22.1- A empresa possui refeitório ou local adequado para realização das refeições?				
22.2- A manutenção e higiene das instalações e equipamentos é satisfatória?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

23 – DEPÓSITO DE PRODUTOS QUÍMICOS E DE VENENOS	S	N	NO	NA
23.1- As condições gerais de manutenção são adequadas?				
23.2- As condições gerais de higiene são adequadas?				
23.3- Todos os produtos estão devidamente identificados?				
23.4- A organização de produtos é adequada?				
23.5- Os venenos são guardados em local adequado e chaveado?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

24 – DEPÓSITO DE EMBALAGENS	S	N	NO	NA
24.1- As condições gerais de manutenção são adequadas?				
24.2- As condições gerais de higiene são adequadas?				
24.3- Existe separação entre o armazenamento de embalagens primárias e secundárias?				
24.4- As embalagens estão devidamente protegidas?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

25 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO	S	N	NO	NA
25.1- A água sofre tratamento adequado considerando a fonte de captação?				
25.2- A estação de tratamento de água (ETA) é adequada?				
25.3- Possui dosador automático de cloro?				
25.4- Dispõe de alarme indicador de falta de cloro?				
25.5- Os reservatórios de água são fechados e vedados?				
25.6- A capacidade dos reservatórios atende a capacidade de produção?				
25.7- É respeitado o tempo mínimo de 30 min. para ação do cloro antes da utilização da água?				
25.8- Existe programa de limpeza e desinfecção dos reservatórios e este satisfaz?				
25.9- É feita a leitura com o devido registro do cloro residual livre na água de abastecimento?				
25.10- Os índices de cloro estão dentro dos limites preconizados?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

26 – TRATAMENTO DE EFLUENTES	S	N	NO	NA
26.1- É feito o tratamento dos efluentes?				
26.2- O estabelecimento possui Licença de Operação vigente do Órgão Ambiental competente?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

27 – PROGRAMA DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	S	N	NO	NA
27.1- Dispõe de um programa escrito de Boas Práticas de Fabricação?				
27.2- Há evidências de que esteja sendo aplicado o programa?				
27.3- Há registros de monitoramento do programa?				
27.4- Há evidências de que o programa implantado é eficiente?				
27.5- Os funcionários são treinados para a função que desenvolvem, e há evidências auditáveis?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

28 – PROGRAMA DE HIGIENIZAÇÃO INDUSTRIAL	S	N	NO	NA
28.1- A empresa dispõe de programa escrito para higienização industrial?				
28.2- A empresa possui registros do monitoramento?				
28.3- Há evidências de eficiência do programa?				
28.4- No caso de abate de mais de uma espécie, é realizada higienização total das instalações entre o abate das diferentes espécies?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

29 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	S	N	NO	NA
29.1- Dispõe de programa escrito de combate a pragas?				
29.2- Existe indicação dos locais das iscas e armadilhas?				
29.3- Dispõe de combate a insetos?				
29.4- O ambiente externo é controlado para evitar a proliferação de pragas?				
29.5- Todas as portas, aberturas e janelas externas são vedadas de modo a não permitir entrada de pragas?				
29.6- Há registros de monitoramento do programa?				
29.7- Há evidências de que o programa implantado é eficiente?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

30 – CONTROLE DE SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS	S	N	NO	NA
30.1- Todos os funcionários têm o atestado de saúde renovado anualmente?				
30.2- Nos atestados consta que o operário está apto a manipular alimentos?				
30.3- Os funcionários vestem uniformes limpos e de uso exclusivo na área industrial?				
30.4- Os funcionários responsáveis pela limpeza durante os trabalhos usam uniforme diferenciado?				
30.5- Os aventais e protetores estão em boas condições higiênicas?				
30.6- Os cabelos dos funcionários estão protegidos?				
30.7- Os funcionários lavam botas e mãos na entrada para o trabalho?				
30.8- Os funcionários estão despídos de anéis, alianças, relógios e outros adornos?				
30.9- Os hábitos higiênicos dos funcionários são satisfatórios?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

31 – PROGRAMA DE ABATE HUMANITÁRIO	S	N	NO	NA
31.1- Existe programa escrito de abate humanitário?				
31.2- O programa escrito atende a IN SDA n. 03/2000?				
31.3- Os registros do programa estão devidamente arquivados?				
31.4- Há evidências de que o programa implantado é eficiente?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

32 – PROGRAMA DE RETIRADA DE MATERIAL ESPECIFICADO DE RISCO	S	N	NO	NA
32.1- Existe programa escrito de retirada de material especificado de risco?				
32.2- O programa escrito atende ao Memorando Circular CGI n. 001/2007?				

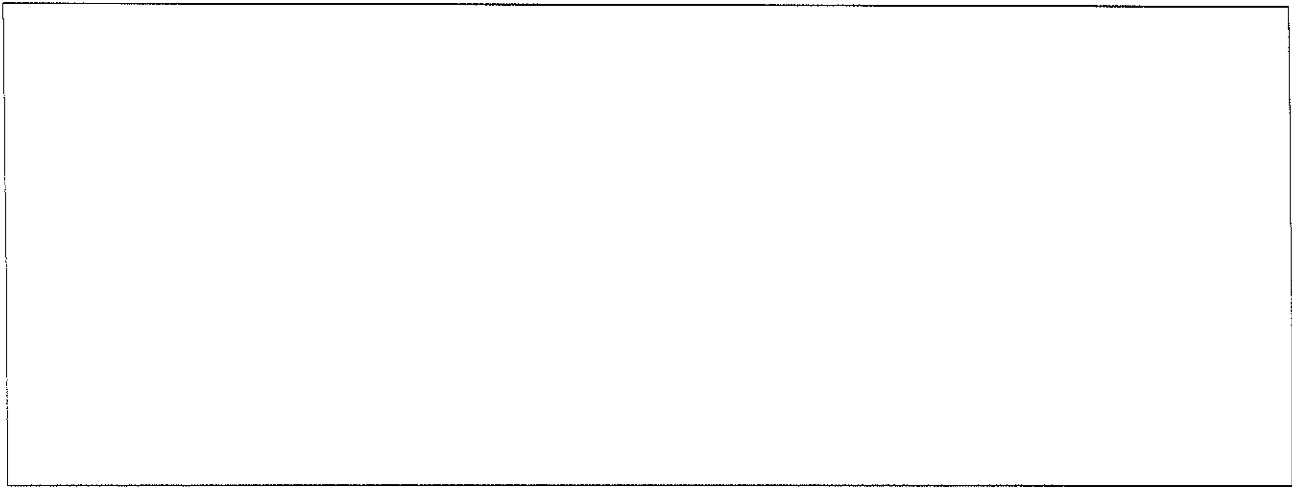
32.3- Os registros do programa estão devidamente arquivados?				
32.4- Há evidências de que o programa implantado é eficiente?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

33 – CONDIÇÕES GERAIS DA INDÚSTRIA	S	N	NO	NA
33.1- Todos os acessos da indústria são dotados de barreira sanitária completa?				
33.2- O número de lava-botas e pias das barreiras sanitárias é compatível com o número de funcionários?				
33.3- A indústria foi construída de forma que não haja contra-fluxos?				
33.4- Toda a rede interna de esgoto é dotada de sifões?				
33.5- Todas as torneiras dos setores de produção possuem sistema de acionamento não manual?				
33.6- Os sanitários internos têm acesso indireto às salas de trabalho?				
33.7- Existe local adequado para o descanso dos funcionários nos intervalos de trabalho?				
33.8- Existe local adequado para o depósito de cascos, chifres, cerdas e peles de nonatos?				
33.9- Existe local adequado para o depósito de sal?				
33.10- Todos os produtos químicos, insumos e embalagens utilizados atendem o disposto na IN 49/2006 e Ofício Circular SDA n. 001/2007?				

Item	Não Conformidade	Prazo Solução

34 – OUTRAS OBERVAÇÕES



35 – CONCLUSÃO

end

ud

1 - ÁREAS EXTERNAS:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	NC
1.1	Delimitação inadequada, permitindo acesso de pessoas estranhas à indústria, animais, etc..			
1.2	A área ao redor das edificações em situação inadequada (material em desuso, grama alta e mato).			
1.3	Existência nas áreas adjacentes ao perímetro do estabelecimento de situações que ofereçam risco higiênico-sanitário (poeira industrial, odores, curtume, beneficiamento de lixo, etc.) e que possam inviabilizar a continuidade do funcionamento da indústria.			
1.4	Áreas de circulação e de estacionamento de veículos inadequadamente pavimentadas e mantidas.			
1.5	Áreas externas, próximas às portas, não iluminadas com lâmpadas de vapor de sódio (aplicável para estabelecimentos que realizam operações noturnas)			
1.6	Problemas com drenagem de águas, proporcionando empoçamento e alagamento.			
1.7	Acondicionamento inadequado de lixo/resíduos industriais:			
	1.7.1	Local impróprio		
	1.7.2	Inexistência de reservatório com tampa		
	1.7.3	Reservatório sujo exalando maus odores		
1.8	Acumulo de lixo/resíduos industriais indicando coleta inadequada			
Observações:				

2 - INSTALAÇÕES INDUSTRIAIS:

Processo nº :

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	NC
2.1	Em desacordo com projeto aprovado *.			
2.2	Uso de instalações provisórias.			
2.3	Barreira Sanitária: Inexistente / Inadequada			
2.4	Fluxograma operacional: - constatação de contra-fluxo			
2.5	Áreas de processamento não são devidamente separadas das áreas de higienização de vasilhames.			
2.6	Fluxograma operacional e materiais utilizados na construção não permitem uma higienização eficiente.			
2.7	Inadequação do local para preparo e dosagem de soluções de limpeza e sanitização.			
2.8	Manipulação de caixas e outras embalagens secundárias nas áreas de processamento.			
2.9	Inadequação das áreas e locais para embalagens de uso diário			
2.10	Refluxo de esgotos industriais.			
2.11	Iluminação, ventilação e exaustão insuficientes das seções industriais (presença de vapor condensado, fungos, alta temperatura, descamação do revestimento, etc.)			
2.12	Condições inadequadas de limpeza e manutenção das tubulações aéreas e suportes (para transporte do produto, água, vapor, rede elétrica e ar comprimido.)			
2.13	As tubulações não Seguem os padrões de cor estabelecidos pela ABNT (NBR 6493/1994) para: água potável (verde); gás (amarelo); vapor (branco); ar comprimido (azul); eletricidade (cinza); incêndio (vermelho).			
2.14	Pias para lavagem e sanitização das mãos inexistentes ou em número insuficiente, mal posicionadas ou supridas.			
2.15	Lâmpadas sem proteção instaladas em locais de processamentos.			
2.16	Portas e janelas mal conservadas.			
2.17	Teto ou forro com descamação de tinta, bolores, umidade, etc.			
2.18	Paredes: estado inadequado de conservação e higiene, falhas na impermeabilização, rachaduras, umidade e bolor.			
2.19	Piso de material inadequado/impróprio, com defeitos no rejunte, na declividade, presença de rachaduras, falhas ou perfurações.			
2.20	Presença de ralos não sifonados.			
2.21	Insuficiência de declividade para escoamento das águas de limpeza.			
2.22	Vestiários inadequados ou insuficientes (número insuficiente de armários, má conservação, uso não exclusivo, etc.)			
2.23	Número insuficiente/má conservação de vasos sanitários,			

N. A = não aplicável

	chuveiros e pias.			
2.24	Uso de locais inadequados para as refeições.			
Observações:				

3 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS/PROCESSAMENTO DE PRODUTOS:

3.1 – EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A	C	N.C
3.1.1	Inexistência de equipamentos imprescindíveis ao processamento ou às Boas Práticas de Fabricação (BPF)			
3.1.2	Assentamento dos equipamentos dificultando ou impedindo a manutenção e limpeza ou prejudicando as operações.			
3.1.3	Conservação, manutenção e funcionamento inadequados.			
3.1.4	Instrumentos de controle de temperatura inexistentes, avariados ou não aferidos/calibrados.			
3.1.5	Superfícies em contato com alimentos não são inertes, permitindo riscos de migração de constituintes para o alimento.			
3.1.6	Superfícies em contato com alimentos apresentando: rugosidade, porosidade, fendas, falhas, cantos mortos, soldas aparentes.			
Observações:				

3.2 – PROCESSAMENTO DE PRODUTOS:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	N.C
3.2.1	Processamento do produto em desacordo com o memorial descritivo registrado.			
3.2.2	Processamento de produtos sem registro obrigatório no SIM.			
3.2.3	Processamento de produtos para os quais o estabelecimento não esta habilitado.			
Observações:				

4 - PRÁTICAS SANITÁRIAS

4.1 – Higiene do Pessoal

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	NC
4.1.1	Apresentação do pessoal inadequada (roupas sujas, cabelos não contidos, unhas não aparadas, pintadas, anéis, brincos, relógios, etc.)			
4.1.2	Hábitos higiênicos impróprios (antes e durante o trabalho, após o uso dos sanitários, etc.).			
4.1.3	Ausência de sabão e sanitizante nos lavatórios das áreas de produção.			
4.1.4	Não utilização de equipamento de proteção individual (luvas, máscaras, gorros, etc.) quando aplicáveis.			
4.1.5	Presença de pessoa no trabalho com lesões passíveis de contaminar o produto, utensílios ou equipamentos.			
4.1.6	Documentação relacionada ao estado de saúde em desacordo.			
Observações:				

4.2 – Limpeza e Higiene Operacional

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	NC
4.2.1	Inexistência de procedimento escrito ou manual regulamentando sobre limpeza da indústria.			
4.2.2	Não execução de limpeza adequada (áreas internas, externas, instalações sanitárias e vestiários)			
4.2.3	A limpeza de equipamentos/utensílios e tubulações não é realizada a cada período de uso.			
4.2.4	Desordem e falta de manutenção na área de produção e em outras áreas.			
4.2.5	A limpeza da área durante a fabricação gera fontes de contaminação do produto sob processamento.			
4.2.6	Trânsito de material estranho durante a fabricação.			
4.2.7	Áreas ou equipamentos em reparo não são mantidos sob isolamento adequado.			
4.2.8	As matérias primas não são mantidas separadas dos produtos já processados.			
4.2.9	Os insumos e produtos são utilizados além dos seus prazos de validade.			
4.2.10	Embalagens não sofrem verificação para prevenção ou eliminação de resíduos.			
4.2.11	Os procedimentos higiênicos praticados no processamento do produto são inadequados.			
4.2.12	Refugos, resíduos e restos de produtos não são removidos continuamente da área de fabricação, não estão contidos em recipientes adequados e estão mal distribuídos.			
4.2.13	Persistência de água após sanitização.			
4.2.14	Uso de utensílios e materiais impróprios para limpeza (tipo, formato, material de constituição, escovas de aço, piaçava ou outras que soltem fragmentos).			
4.2.15	Uso dos mesmos utensílios de limpeza em diferentes setores de produção.			
4.2.16	local inadequado de desmontagem de equipamentos/tubulações que requerem limpeza manual.			
4.2.17	Não realiza treinamento de funcionários em Boas Práticas de Fabricação.			

Observações:

4.3 – Controle de Pragas

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	N.C
4.3.1	Inexistência de um procedimento escrito e implantado para o controle de pragas.			
4.3.2	Ausência de mapa de localização de armadilhas e porta-isca.			
4.3.3	Áreas de focos e existência de atraentes.			
4.3.4	Evidências de infestação (carcaças, animais vivos, fezes, ninhos, urina, penas, etc.) nas áreas internas da indústria.			
4.3.5	Ausência ou insuficiência de vedação (cobertura, paredes, ralos, passagem de tubulações aparentes), etc.			
4.3.6	Ausência ou danos em telas contra insetos.			
4.3.7	Porta-isca, recipientes de venenos e armadilhas inadequadas.			
4.3.8	Colocação de venenos contra ratos em áreas de produção.			
4.3.9	Os praguicidas utilizados não possuem AUP.			
4.3.10	Armazenagem inadequada ou insegura dos praguicidas.			
4.3.11	Ausência de relatórios sobre avaliação da eficácia de praguicidas.			

Observações:

5- CONTROLE LABORATORIAL

Os entropostos apícolas registrados no SIF / DIPOA deverão dispor de laboratório próprio ou apresentar controle laboratorial terceirizado (laboratório reconhecido/credenciado oficialmente/institucional).

PRÓPRIO		TERCEIRIZADO		
DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	NC
5.1	O estabelecimento não dispõe de laboratórios próprios para realização de análises de controle de qualidade e nem apresenta subcontratação para tal fim.			
5.2	Inexistência de registros de resultados analíticos.			
5.3	Inexistência de manuais de bancada (descrição dos métodos analíticos, manual de operação dos equipamentos, etc.)			
5.4	Não possui pessoal treinado para executar todas as análises de rotina previstas no Controle de Qualidade do estabelecimento.			
5.5	Inexistência de equipamentos, instrumentos e vidrarias necessários para as análises.			
5.6	Reagentes, meios de cultura, diluidores, etc., sem identificação adequada ou com prazos de validade vencidos.			
5.7	Reagentes sem data de preparação e sem identificação do preparador.			
5.8	Uso de metodologia não reconhecida / aceita pela CLA / MAPA.			
5.9	Equipamentos de Segurança inadequados ou inexistentes (óculos, mantas, extintor de incêndio, etc.)			
5.10	Descarte inadequado de materiais provenientes das análises laboratoriais.			
5.11	Frequência inadequada de análises (água, matéria prima, ingredientes e produtos), conforme plano de amostragem.			
5.12	Os resultados analíticos não oferecem confiabilidade (incompatíveis com disponibilidade de equipamentos e reagentes, etc.)			
5.13	As amostras dos lotes de produção não são mantidas durante o período de vida útil do produto, nas condições recomendadas pelo fabricante e ficam em condições adversas.			
5.14	Os lotes de insumos e produtos não são identificados quanto a situação " em análise", " aprovado", " rejeitado".			

Observações:

Empty box for observations.

6- DEPÓSITO DE EMBALAGENS:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	N.C
6.1	Estado de limpeza e organização deficiente.			
6.2	Prateleiras ou palets com conservação deficiente.			
6.3	Estocagem direta sobre o piso			
6.4	Embalagens primárias fora de envoltórios de proteção			
6.5	Espaço insuficiente para o volume de embalagens estocadas			
6.6	Estado de conservação das paredes, piso e teto deficientes.			
6.7	Embalagens ou rótulos não registrados ou em desacordo com o registro			
6.8	Presença de outros materiais que não exclusivamente embalagens.			

Observações:

Empty box for observations.

7- ESTOCAGEM:

7.1 – ESTOCAGEM DE MATÉRIAS PRIMAS:				
	DESCRIÇÃO DOS ITENS	N.A.	C	NC
7.1.1	Estado de limpeza e organização deficientes .			
7.1.2	Identificação incorreta ou ausente ou sem as informações para o rastreamento.			
7.1.3	Estocagem em local impróprio.			
7.1.4	Estocagem direta sobre o piso.			
7.1.5	Embalagens avariadas / rompidas com exposição do produto.			
7.1.6	Estocagem em desacordo com recomendação tecnológica.			
7.1.7	Uso de embalagens inadequadas ou impróprias no acondicionamento de matérias primas			
Observações:				

7.2 – ESTOCAGEM DE PRODUTOS:				
	DESCRIÇÃO DOS ITENS	N.A.	C	NC
7.2.1	Estado de limpeza e organização deficientes.			
7.2.2	Identificação incorreta ou ausente.			
7.2.3	Estocagem em local impróprio			
7.2.4	Estocagem direta sobre o piso.			
7.2.5	Embalagens avariadas / rompidas com exposição do produto.			
7.2.6	Estocagem em desacordo com a recomendação tecnológica.			
7.2.7	Uso de embalagens inadequadas ou impróprias no acondicionamento de produtos.			

Observações:

7.3 – ESTOCAGEM DE INGREDIENTES:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	N.C
7.3.1	Estado de limpeza e organização do local deficiente			
7.3.2	Prateleiras ou paletes com conservação deficiente			
7.3.3	Estocagem direta sobre o piso			
7.3.4	Espaço insuficiente para o volume estocado			
7.3.5	Acondicionamento em embalagens inadequadas.			
7.3.6	Embalagens avariadas/rompidas com exposição do produto			
7.3.7	Ingredientes sem AUP			
7.3.8	Ingredientes estocados conjuntamente com materiais de limpeza.			

Observações:

7.4 – ESTOCAGEM DE MATERIAIS E PRODUTOS DE LIMPEZA:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	N.C
7.4.1	Estado de limpeza e organização do local deficiente			
7.4.2	Espaço insuficiente para o volume estocado			
7.4.3	Embalagens avariadas/rompidas com exposição do produto			
7.4.4	Empregos de produtos de limpeza sem AUP			
7.4.5	Armazenagem inadequada de produtos de limpeza.			

Observações:

8- INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS / ÁGUA

Origem:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A.	C	N.C
8.1	Volume e pressão de água são insuficientes.			
8.2	Não atende aos padrões de potabilidade.			
8.3	Proteção insuficiente da caixa d'água e demais reservatórios, más condições de conservação e limpeza.			
8.4	Ausência ou operação deficiente de cloração da água de abastecimento da indústria ou de processo de desinfecção equivalente e aceito pelo SIM.			
8.5	Instalações hidráulicas em mal estado de conservação.			
8.6	Destino inadequado para os efluentes industrial e sanitário.			

Observações:

9 - TRANSPORTE:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A	C	N.C
9.1	Transporte de produtos e materiais primas em condições inadequadas.			
9.2	Uso de veículos em estado de conservação e higiene deficientes.			
9.3	Uso de veículos carregados simultaneamente com produtos incompatíveis.			

10 - RASTREABILIDADE:

DESCRIÇÃO DOS ITENS		N.A	C	N.C
10.1	Não existência de cadastro completo de identificação dos produtores			
10.2	A identificação da matéria-prima não garante rastreabilidade			
10.3	O produto final não garante rastreabilidade			

COMENTÁRIOS



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

RELATÓRIO DE AUDITORIA DO MEL

Data:

Auditor Líder:

Auditor:

Auditor:



SERVIÇO DE INSPEÇÃO CODEVALE

RELATÓRIO DE () SUPERVISÃO () AUDITORIA ENTREPOSTO E FÁBRICA DE CONSERVA DE OVOS

(Relatório/ DICA0 versão preliminar 2010)

SIM N° RELATÓRIO NÚMERO: /20__ DATA:

Razão Social:

Nome(s) do(s) Supervisor(es): _____

1. IDENTIFICAÇÃO

Nome Fantasia do Estabelecimento:
 Classificação do Estabelecimento:
 CNPJ:
 Cidade/Estado: CEP:
 Tel/Fax: Email:
 Endereço:
 N° de funcionários na produção: Total Masc. Fem.
 Turnos de trabalho: Número de horas trabalhadas:
 Capacidade de produção aprovada: dúzias/dia dúzias/h
 Capacidade utilizada durante supervisão: dúzias/dia dúzias/h
 Número de linhas de ovoscopia:
 Data da construção:
 Data da última reforma/ N° do processo:
 Instalações atuais conferem com o projeto aprovado pelo DIPOA () sim () não
 Atividade de Produção: () Ovos de galinha () Ovo Líq. Resf () Ovo Líq. Pasteuriz. Resf. () Ovos em Conserva
 () Ovos de codorna () Ovo Líq. Cong () Ovo Líq. Pasteuriz. Cong () Ovo desidratado
 Recebe matérias primas e produtos de terceiros: () Sim () Não
 Número de aves em produção de granja própria e integrados:
 Desenvolve função como entreposto: () Sim () Não
 Origem da água de abastecimento: () rede pública () poço artesiano () água de superfície

Habilitação do estabelecimento:	MERCADO INTERNO
	EXPORTAÇÃO - LISTA GERAL
	LISTAS ESPECÍFICAS:

ESTABELECIMENTO: () REGISTRADO () RESERVADO DATA:

2. EQUIPE DE INSPEÇÃO

Nome do(s) Médico(s) Veterinário(s):
 Veterinário Convênio () Tipo Convênio:
 Responsável do SIM:
 N° Agente(s) de Inspeção:
 N° Auxiliares de Inspeção (Artigo 102 RIISPOA):

Tabela de Identificação do Relatório: C: conforme NC: não conforme CR: conforme com restrição GRAVE:
 Presença de fraude, não atendimento à exigências específicas de exportação ou risco sanitário.

3. RELATÓRIOS DE VISITAS E SOLICITAÇÕES DO SIF

3.1 Auditorias da DICA0 e Missões Sanitárias Estrangeiras:

Data da última auditoria/missão: país:		C	NC	CR	Grave
a	Relatório de providências e cronograma de medidas corretivas				
b	Cumprimento do cronograma de medidas corretivas				

DESCRIÇÃO DAS RESTRIÇÕES E NÃO CONFORMIDADES

Item nº	letra	Não conformidade	Prazo (data)

3.2 Supervisões Estaduais

Data da última supervisão:

Número de Supervisões realizadas ano: ano anterior:		C	NC	CR	GRAVE
a	Relatório de providências e cronograma de medidas corretivas				
b	Cumprimento do cronograma de medidas corretivas				

Item nº	letra	Não conformidade	Prazo (data)

4. AUTOCONTROLES DA EMPRESA

4.1 Boas práticas de fabricação

		C	NC	CR	Grave
a	Plano descrito: 1. Manut. Das Instalações e equip.;				
b	Plano descrito: 2. Vest. , Sanit. e Barreiras Sanitárias;				
c	Plano descrito: 3. Iluminação;				
d	Plano descrito: 4. Ventilação;				
e	Plano descrito: 5. Água de abastecimento				
f	Plano descrito: 6. Águas Residuais;				
g	Plano descrito: 7. Controle Integrado de Pragas;				
h	Plano descrito: 9. Hig., Hábitos hig., Treinam. e Saúde dos func.;				
i	Plano descrito: 10. Proc. Sanit. das Operações;				
j	Plano descrito: 11. Controle de MP, Ingred. e Mat. de embal.;				
k	Plano descrito: 12. Controle de temperatura;				
l	Plano descrito: 13. Calibração e Aferição de Cont. de instrum. de processo;				
m	Plano descrito: 15. Testes microbiológicos;				
n	Plano descrito: 16. Embasamento p/Certificação e Rastreabilidade				
o	Ações corretivas				
p	Monitoramento				

Item nº	letra	Não conformidade	Prazo (data)

4.2 PPHO

		C	NC	CR	Grave
a	Programa Descrito: 8. PPHO				
b	Ações corretivas				
c	Monitoramento				

Item nº	letra	Não conformidade	Prazo (data)

4.3 APPCC:

		C	NC	CR	Grave
a	Plano descrito: 14. APPCC				

b	Ações corretivas			
c	Monitoramento			
d	Verificação			
Item nº	letra	Não conformidade		Prazo (data)

5. CONDIÇÕES GERAIS DA INDUSTRIA				
5.1 – Área Externa, Instalações Sociais (vest., sanit., refeit., lavanderia e SIF) e Outras Instalações				
	C	NC	CR	Grave
a				
b				
c				
d				
e				
f				
g				
Item nº	letra	Não conformidade		Prazo (data)

5.2– Recepção e Armazenamento de Ovos para Classificação				
	C	NC	CR	Grave
a				
b				
c				
d				
e				
f				
g				
h				
i				
Item nº	letra	Não conformidade		Prazo (data)

5.3 – Lavagem, Ovoscoopia, Classificação e Embalagem				
	C	NC	CR	Grave
a				
b				
c				
d				
e				
f				
g				
h				
i				
j				
k				

I	Outro:						
Item nº	letra	Não conformidade				Prazo (data)	

5.4 – Sala de Quebra de Ovos/Pasteurização*/Adição de Ingrid.*/ Emb.Primária e Secundária		C	NC	CR	Grave
a	Manutenção das instalações e equipamentos				
b	Iluminação				
c	Ventilação				
d	Águas Residuais				
e	PPHO				
f	Hábitos higiênicos				
g	PSO				
h	Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle do Processo				
i	Controle de temperaturas				
j	APPCC				
k	Outro:				

Item nº	letra	Não conformidade				Prazo (data)

* Se aplicável

5.5 – Secagem de Ovos e Adição de Ingredientes*		C	NC	CR	Grave
a	Manutenção das instalações e equipamentos				
b	Iluminação				
c	Ventilação				
d	PPHO				
e	Hábitos higiênicos				
f	Procedimentos Sanitários Operacionais				
g	Controle de Matérias primas				
h	Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle do Processo				
i	APPCC				
j	Outro:				

Item nº	letra	Não conformidade				Prazo (data)

* Se aplicável

5.6 – Expedição de Produtos e Área Frigorífica*		C	NC	CR	Grave
a	Manutenção das instalações e equipamentos				
b	Iluminação				
c	Ventilação				
d	PPHO				
e	Hábitos higiênicos				

f	Procedimentos Sanitários Operacionais						
g	Calibração e Aferição de Instrumentos de Controle do Processo						
h	Controle de Temperaturas						
i	Controle de Pragas						
j	Embasamento para certificação						
k	Outro:						
	Item nº	letra	Não conformidade				Prazo (data)

* Se aplicável

5.7 - Depósito de embalagens primárias e secundárias			C	NC	CR	Grave	
a	Manutenção das instalações e equipamentos						
b	Ventilação						
c	PPHO						
d	Hábitos higiênicos						
e	Controle de Praga						
	Item nº	letra	Não conformidade				Prazo (data)

5.8 - Água de Abastecimento			C	NC	CR	Grave	
a	Estação de Tratamento de água e reservatório						
b	Procedimentos de Cloração da água						
c	Exame Microbiológico e Físico-químico da Água						
d	Outro:						
	Item nº	letra	Não conformidade				Prazo (data)

6- AVALIAÇÃO DOS DEMAIS PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE							

7 - COMENTÁRIOS							

8 - CONCLUSÃO:							
<input type="checkbox"/> O estabelecimento permanece na(s) lista(s) para a (s) qual(is) está habilitado, devendo encaminhar à SICAQ/SIPAG/SFA um Cronograma de correção das não conformidades apontadas nesta auditoria.							
<input type="checkbox"/> Em razão das não conformidades detectadas especificadas no campo de comentários, ou marcadas como grave no relatório, o estabelecimento está suspenso da(s) seguinte(s) lista(s) :							
com suspensão da produção e emissão de Certificado Sanitário Internacional para os produtos produzidos a partir							

desta data. O restabelecimento da produção e certificação fica condicionado à correção das irregularidades pelo estabelecimento e à emissão de laudo por um técnico indicado pela DICA/CGL/DIPOA

Assinaturas e Carimbos de Identificação:

1-

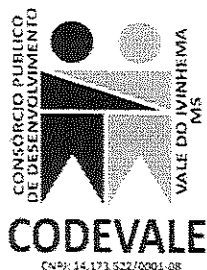
2-

3-

Supervisores:

Cabe ao supervisor o envio do documento impresso e assinado pelas partes, para o SIM, como forma de registro do procedimento. A empresa deverá estabelecer os prazos para as devidas correções em comum acordo com a Inspeção Municipal local, e enviá-la ao SIM no prazo máximo de 30 trinta dias para aprovação.

No caso de não apresentação de plano de ação nos prazos previstos, ou de não atendimento dos prazos estipulados no plano de ação, ou de inefetividade das ações propostas pela empresa, o SIM deve notificar oficialmente a empresa e tomar as ações fiscais cabíveis.



CODEVALE

Consórcio Público de Desenvolvimento
Vale do Ivinhema
Mato Grosso do Sul
CNPJ 14.173.522/0001-08

ANEXO IV

(ANEXO IV – DA NORMA INTERNA SI/CODEVALE Nº 01 DE 23 DE OUTUBRO DE 2022)

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - PLANO DE AÇÃO

RELATÓRIO Nº xxx/Nº SIM

REFERENTE A INSPEÇÃO/SUPERVISÃO DO DIA DD/MM/AAAA

Elemento de controle e número	Deficiência registrada no relatório acima referenciado	Medida corretiva proposta ou realizada	Data da proposta ou da realização	Medida preventiva proposta ou realizada	Data proposta ou de realização	Data e resultado da verificação oficial (Atendimento, não atendimento, no prazo)	Rubrica do servidor da equipe do CODEVALE responsável pela verificação oficial

Data DD/MM/AAAA

Responsável pelo estabelecimento: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço oficial local: (nome, cargo e assinatura)

Responsável pelo serviço oficial consorcial: (nome, cargo e assinatura)