## MODELO CHECKLIST DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DE BOAS PRÁTICAS AGROINDUSTRIAIS PARA FINS DE INDICAÇÃO AO SUSAF-RS

*Para fins de atendimento do Dec. 57708/24, art. 12, item II “verificação oficial do empreendimento” quanto às condições estruturais e higiênicas e quanto às boas práticas de fabricação por meio de "checklist" padrão ou instrumento equivalente, contendo as seguintes características:*

*a) estar fundamentado em vistoria realizada* ***nos últimos sessenta dias;***

*b) observar o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Port. 368/97, MAPA, ou outra que vier a* *substituí-la); e*

*c) quando se* ***tratar da indicação de abatedouros-frigoríficos, incluir informação que ateste a obediência aos preceitos de bem-estar animal****, conforme Regulamento Técnico de Manejo Pré-abate e Abate Humanitário e os métodos de insensibilização autorizados pelo MAPA (Port. 365/21, MAPA ou outra que vier a* *substituí-la).*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NÚMERO: XXX DATA:** | | | | |
| **A) IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA** | | | | |
| **1-RAZÃO SOCIAL:** | | | | |
| **2-NOME DE FANTASIA:** | | | | |
| **3- NÚMERO DE REGISTRO NO SIM:** | | **4-INSCRIÇÃO ESTADUAL / MUNICIPAL:** | | |
| **5-CNPJ / CPF:** | | **6-FONE:** | | |
| **8- EMAIL:** | | | | |
| **9-ENDEREÇO (Rua/Av.):** | | | **10-Nº:** | **11-Compl.:** |
| **12-BAIRRO:** | **13-MUNICÍPIO:** | | **14-UF:**  **RS** | **15-CEP** |
| **16-RAMO DE ATIVIDADE:** | | | **17-PRODUÇÃO MENSAL (\*Volume conforme IN 05/2017, quando couber):** | |
| **18-NÚMERO DE PESSOAS QUE TRABALHAM:** | | | **19 - NÚMERO DE TURNOS:** | |
| **20-CATEGORIA DE PRODUTOS:** | | | | |
| 1. **PRODUTOS REGISTRADOS ATENDEM AOS RESPECTIVOS RTIQs e LEGISLAÇÕES CORRELATAS DE ROTULAGEM? ( ) SIM ( ) NÃO** 2. **EM CASO DE NÃO EXISTÊNCIA DE RTIQ, O RITO DE REGISTRO DO PRODUTO ATENDE AO DISPOSTO NOS ARTS. 428 e 429 do Dec. 9013/17? ( ) SIM ( ) NÃO** | | | | |
| **21 – POSSUI RESPONSÁVEL TÉCNICO? ( ) SIM ( ) NÃO**  **NOME:** | | **22 - FORMAÇÃO ACADÊMICA:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**   * **Legislação do SIM autoriza profissional não médico veterinário? ( ) sim ( ) não** | | |
| **23 - A) RESPONSÁVEL LEGAL/PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO:**   **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **B) FEZ CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BPF?**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |
| **24 - A) QUEM É O RESPONSÁVEL PELAS OPERAÇÕES (art. 12, inc. III, Dec. 57.708/24)?**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **B) FEZ CURSO DE CAPACITAÇÃO EM BPF?**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **C) CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DO CURSO DE BPF CONTEMPLA:**  **a) Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias; e** **b) Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.**  **( ) SIM ( ) NÃO**  **25 - MOTIVO DA INSPEÇÃO:**  **( ) SOLICITAÇÃO DE REGISTRO SANITÁRIO** | | | | | |
| **( ) RENOVAÇÃO DE REGISTRO SANITÁRIO**  **( ) DENÚNCIA**  **( ) VISTORIA DE MONITORAMENTO** | | | | | |
| **( ) VERIFICAÇÃO IMPLANTAÇÃO DE BPF/ POPS**  **( ) INDICAÇÃO AO SUSAF** | | | | | |
|  | | | | | |

**26- ENQUADRAMENTO DO ESTABELECIMENTO:**

( ) **PEAF** – estabelecimento possui Certificado de Inclusão no PEAF?   
( )SIM ( ) NÃO

( ) **EPPE** – estabelecimento de pequeno porte equivalente – o estabelecimento possui **250m²** de área industrial, de acordo com a IN 16/2015 (MAPA)? ( )SIM ( ) NÃO

**OBS: Em caso de EPPE, anexar planta baixa comprobatória da área industrial de até 250m².**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| B) AVALIAÇÃO | **S** | **N** | **NA** | **OBS** |
| **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; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros. |  |  |  |  |
| 1.1.2 Vias de acesso da expedição com superfície dura adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas. |  |  |  |  |
| **1.2 ACESSO:** |  |  |  |  |
| 1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação). |  |  |  |  |
| **1.3 ÁREA INTERNA:** | | | | |
| 1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. |  |  |  |  |
| **1.4 PISO:** | | | | |
| 1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros). |  |  |  |  |
| 1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros). |  |  |  |  |
| 1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc. |  |  |  |  |
| **1.5 TETOS:** | | | | |
| 1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção. |  |  |  |  |
| 1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros). |  |  |  |  |
| **1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:** | | | | |
| 1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização. De cor clara. |  |  |  |  |
| 1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). |  |  |  |  |
| **1.7 PORTAS:** | | | | |
| 1.7.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. |  |  |  |  |
| 1.7.2 Portas externas com fechamento automático e com barreiras adequadas para impedir entrada de vetores e outros animais (telas milimétricas ou outro sistema). |  |  |  |  |
| 1.7.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). |  |  |  |  |
| **1.8 JANELAS E OUTRAS ABERTURAS:** | | | | |
| 1.8.1 Com superfície lisa, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento. |  |  |  |  |
| 1.8.2 Existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema). |  |  |  |  |
| 1.8.3 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros). |  |  |  |  |
| **1.9 ESCADAS, ELEVADORES DE SERVIÇO, MONTACARGAS E ESTRUTURAS AUXILIARES** | | | | |
| 1.9.1 De material apropriado, resistente, liso e impermeável, em adequado estado de conservação. |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| B – AVALIAÇÃO | **S** | | **N** | | | | **NA** | | **OBS** | |
| **1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:** | | | | | | | | | | |
| 1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por calçadas. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.2 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica). |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.3 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas, preferencialmente, de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.4 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de manipulação |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.5 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.6 Iluminação e ventilação adequadas. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.7 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.8 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.9 Coleta frequente do lixo. |  | |  | | | |  | | |  |
| 1.10.10 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos. |  | |  | | | |  | | |  |
| **1.11 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:** | | | | | | | | | | |
| 1.11.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com água corrente, dotados de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.11.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.11.3 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.11.4 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.11.5 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. | |  | | |  | | |  | |  |
| **1.12 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:** | | | | | | | | | | |
| 1.12.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.12.2 Áreas de processamento devidamente climatizadas conforme legislação vigente? | |  | | |  | | |  | |  |
| **1.13 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:** | | | | | | | | | | |
| 1.13.1 Frequência de higienização das instalações adequada. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.13.2 Existência de registro da higienização. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.13.3 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.13.4 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | |  | |  | | | |  | |  |
| 1.13.5 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | |  | |  | | | |  | |  |
| B – AVALIAÇÃO | | **S** | | | **N** | | | **NA** | | **OBS** |
| **1.14 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:** | | | | | | | | | | |
| 1.14.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.14.2 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada. | |  | | |  | | |  | |  |
| **1.15 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:** | | | | | | | | | | |
| 1.15.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.15.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.15.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.15.4 Apropriada frequência de higienização do reservatório de água. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.15.5 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.15.6 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável. | |  | | |  | | |  | |  |
| 1.15.7 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada. | |  | | |  | | |  | |  |
| B – AVALIAÇÃO | | **S** | | | **N** | | | **NA** | | **OBS** |
| **1.16 MANEJO DOS RESÍDUOS, PROCESSO PRODUTIVO E RECEBIMENTO MATÉRINA-PRIMA** | | | | | | | | | | |
| 1.16.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Recipientes tampados com acionamento não manual. | |  | |  | | | |  | |  |
| 1.16.2 Retirada frequente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação. | |  | |  | | | |  | |  |
| 1.16.3 Existência de local adequado para estocagem dos resíduos. | |  | |  | | | |  | |  |
| 1.16.4 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento. | |  | |  | | | |  | |  |
| 1.16.5 Leiaute adequado ao processo produtivo: número, capacidade e distribuição das dependências de acordo com o ramo de atividade, volume de produção e expedição. | |  | |  | | | |  | |  |
| 1.16.6 Local para recepção e depósito de matéria prima, ingredientes e embalagens distintas das áreas de produção, armazenamento e expedição de produto final. | |  | |  | | | |  | |  |
| **2. EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS** | | | | | | | | | | |
| **2.1 EQUIPAMENTOS:** | | | | | | | | | | |
| 2.1.1 Equipamentos da linha de produção em número adequado ao ramo e ao volume de produção. | |  | |  | | | |  | |  |
| 2.1.2 Dispostos de forma a permitir fácil acesso e higienização adequada. | |  | |  | | | |  | |  |
| 2.1.3 Superfícies em contato com alimentos lisos, íntegros, impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e de material não contaminante. | |  | |  | | | |  | |  |
| 2.1.4 Em adequado estado de conservação e funcionamento. | |  | |  | | | |  | |  |
| 2.1.5 Equipamentos de conservação dos alimentos (refrigeradores, congeladores, câmaras frigoríficas e outros), bem como os destinados ao processamento térmico, com medidor de temperatura localizado em local apropriado e em adequado funcionamento. | |  | |  | | | |  | |  |
| 2.1.6 Existência de planilhas de registro da temperatura, conservadas durante período adequado. | |  | |  | | | |  | |  |
| **2.2 MÓVEIS (mesas, bancadas, estantes):** | | | | | | | | | | |
| 2.2.1 Em número suficiente, de material apropriado, resistentes, impermeáveis; em adequado estado de conservação, com superfícies íntegras. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.2 Material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil higienização: em adequado estado de conservação e em número suficiente e apropriado ao tipo de operação utilizada. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.3 Armazenados em local apropriado, de forma organizada e protegidos contra a contaminação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.4 Frequência de higienização adequada. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.6 Diluição dos produtos de higienização obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.7 Produtos de higienização identificados e guardados em local adequado. | |  | | |  | | |  | |  |
| 2.2.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação. | |  | | |  | | |  | |  |
| **3. MANIPULADORES** | | | | | | | | | | |
| **3.1 VESTUÁRIO:** | | | | | | | | | | |
| 3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção. | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos. | |  | | |  | | |  | |  |
| **3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:** | | | | | | | | | | |
| 3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários. | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tossem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento. | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados. | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.2.4 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares, ou uso de luva e curativo para caso de lesões não supurativas e superficiais. | |  | | |  | | |  | |  |
| **3.3 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:** | | | | | | | | | | |
| 3.3.1 Existência de registro dos exames quando realizados. | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.3.2 Utilização de Equipamento de Proteção Individual quando necessário | |  | | |  | | |  | |  |
| **3.4 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:** | | | | | | | | | | |
| 3.4.1. Os manipuladores recebem programa de capacitação periódica sobre higiene pessoal e manipulação segura dos alimentos? | |  | | |  | | |  | |  |
| 3.4.2 Existência de registros dessas capacitações. | | | | | | | | | | |
| **4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO** | | | | | | | | | | |
| **4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:** | | | | | | | | | | |
| 4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.3 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.4 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.5 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, iluminação e circulação de ar. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.6 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.7 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.1.8 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes. | |  | | |  | | |  | |  |
| **4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:** | |  | |  | | | |  | |  |
| 4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento. | |  | | |  | | |  | |  |
| **4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL:** | | | | | | | | | | |
| 4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, 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 a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico. | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado | |  | | |  | | |  | |  |
| 4.3.6 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos. | |  | | |  | | |  | |  |
| **4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:** | | | | | | | | | | |
| 4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final. | |  | | | |  | |  | |  |
| 4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final. | |  | | | |  | |  | |  |
| 4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada. | |  | | | |  | |  | |  |
| 4.4.4 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo. | |  | | | |  | |  | |  |
| 4.4.5 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros. | |  | | | |  | |  | |  |
| 4.4.6 Transporte mantém a integridade do produto. | |  | | | |  | |  | |  |
| 4.4.7 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto. | |  | | | |  | |  | |  |
| B – AVALIAÇÃO: | | **S** | | | | **N** | | **NA** | | **OBS** |
| **5. DOCUMENTAÇÃO** | | | | | | | | | | |
| **5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:** | | | | | | | | | | |
| 5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.2 Existência de POP estabelecido para higienização das instalações, equipamentos e utensílios. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.3 Existência de POP estabelecido para controle de potabilidade da água. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.4 Existência de POP estabelecido para higiene e saúde do manipuladores. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.5 Existência de POP estabelecido para manejo adequado de efluentes e resíduos sólidos. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.6 Existência de POP estabelecido para Recall. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.7 Existência de POP estabelecido para Manutenção Preventiva de Equipamentos. | |  | | |  | | |  | |  |
| 5.1.8 Existência de POP estabelecido para seleção de fornecedores e controle de matéria-prima. | |  | | |  | | |  | |  |
| **C – PREENCHER EM CASO DE ESTABELECIMENTO ABATEDOURO-FRIGORÍFICO.**   1. **Estabelecimento atende à legislação de bem-estar conforme Port. 365/21 (ou outra que vier a substituí-la)? Possui POP (ou autocontrole) descrito, monitorado e implantado? ( ) SIM ( ) NÃO** 2. **Em caso positivo, anexar o registro auditável do POP referido.** | | | | | | | | | | |

|  |
| --- |
| **D - CONSIDERAÇÕES FINAIS (detalhar não conformidades (NCs) sinalizadas nos itens retro mencionados com respectivos prazos para ação corretiva).**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

|  |
| --- |
| **E - CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO** |
| O panorama sanitário será obtido mediante sistematização dos dados obtidos a partir do presente checklist, no qual as agroindústrias serão avaliadas quanto ao percentual de conformidade obtido. Os empreendimentos que obtiverem **índice de conformidade superior a 75%** serão classificadas como pertencentes ao **GRUPO 1**, o que significará que apresentam boas práticas de fabricação implantadas, ou em fase avançada de implantação, portanto, aptos para indicação ao SUSAF-RS. Aqueles que forem classificados nos **GRUPOS 2 e 3 necessitarão de ações corretivas e somente poderão ser indicados ao SUSAF-RS, após execução de plano de ação específico frente às NCs encontradas.** |
| ( ) GRUPO 1 – 75,1 A 100% de atendimento dos itens  ( ) GRUPO 2 – 50,1 A 75% de atendimento dos itens  ( ) GRUPO 3 - 0 A 50% de atendimento dos itens |

**Município XXXX, \_\_\_\_de \_\_\_\_\_de 202\_.**

**Assinatura e carimbo do Médico Veterinário Responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal (IOL).**