



L I S T A D E V E R I F I C A Ç Ã O

IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO

Razão social/Nome:	Registro CGC/MAPA nº:	
Endereço:	Município/UF:	/
CNPJ/CPF:	Inscrição Estadual:	CEP:
Coordenadas Geográficas:	Endereço eletrônico (E-mail):	Telefone:
Atividade(s) do estabelecimento fiscalizada(s)	Produção diária estimada:	Processo SEI nº:

Exigência Normativa	Item observado	Descrição do ponto de verificação	Análise
1. Localização, área externa e fluxograma das dependências físicas do estabelecimento			
Art. 6º da IN SDA/Mapa 9/19, Itens 4.1.2 e 5.2 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/2007	Localização	a) As instalações do estabelecimento encontram-se isoladas fisicamente de dependências residenciais, bem como de outras dependências que possam apresentar algum tipo de risco à conservação e às boas condições higiênico-sanitárias dos produtos, equipamentos e utensílios?	
	Área externa	b) A área externa está limpa e organizada?	
Item 4.1.2 da IN Mapa 23/20	Vias de trânsito internas	c) A(s) via(s) de trânsito interna(s) possui(em) superfície dura/compacta e/ou pavimentada, apta para o trânsito rodado?	
	Proteção do perímetro industrial	d) Não há líquidos acumulados no chão?	
e) A empresa restringe a entrada de animais (cães, gatos, pássaros, etc) nas áreas de armazenamento e manipulação de matérias-primas, ingredientes e produtos em qualquer fase de industrialização?			

Observações/não conformidades:

2. Instalações físicas, Equipamentos e Utensílios		
Itens 4.1.3.7, 4.1.3.8, 5.9, 6.8 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Área de beneficiamento/processamento/envase/empacotamento primário de produtos	a) As instalações internas estão limpas e organizadas? b) Os pisos estão em bom estado, são de materiais resistentes ao trânsito, impermeáveis, fáceis de limpar e desinfetar? c) As paredes estão em bom estado, sem mofos, pintadas de cores claras, são lisas, com superfícies de fácil limpar e desinfetar? d) Os tetos estão em bom estado de conservação, sem acúmulo de sujeira, condensação, mofo, pássaros e são de fácil limpeza? e) As estruturas e acessórios elevados estão limpas, instalados de forma a evitar a contaminação dos produtos e embalagens?
Item 4.1.3.9 e 4.1.3.14 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Alojamentos, lavabos, vestiários e quartos de higiene do pessoal auxiliar do estabelecimento	f) Estão adequadamente localizados? g) As águas residuais são corretamente eliminadas? h) Estão adequadamente iluminados? i) Estão devidamente ventilados? j) Os lavabos estão situados nos sanitários ou entre os sanitários e a área de manipulação de produtos, limpos e organizados e dispõem de água corrente, detergente líquido inodoro, solução antisséptica ou sabonete líquido antibacteriano e dispositivos para a correta secagem de mãos? k) Existem cartazes indicando ao pessoal a necessidade de lavar as mãos sempre após a utilização dos sanitários?

Item 4.1.3.15 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Pias para lavar as mãos nas zonas de fabricação	<p>i) Existem pias adequadas e convenientemente localizadas para que os funcionários possam lavar e secar as mãos?</p> <p>m) Estão dispostas com água corrente, detergente líquido inodoro, solução antisséptica ou sabonete líquido antibacteriano e dispositivos para a correta secagem de mãos?</p> <p>n) Possuem escoamento adequado?</p>
Item 4.1.3.16 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Área de limpeza e desinfecção	<p>o) Existem instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos materiais, utensílios e equipamentos de trabalho?</p>
Item 4.1.3.17 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Iluminação e instalações elétricas	<p>p) Há iluminação adequada (natural e/ou artificial)?</p> <p>q) As instalações elétricas são embutidas ou no caso de instalações elétricas exteriores, estas estão cobertas por canos isolantes e presas a paredes ou tetos?</p>
Item 4.1.3.18 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Ventilação	<p>r) A ventilação do local encontra-se adequada para evitar o excesso de calor, a condensação de vapor ou a acumulação de poeira, assim como para eliminar o ar contaminado?</p> <p>s) As janelas e aberturas de ventilação estão equipadas com telas milimetradas ou outra forma para evitar a entrada de agentes contaminantes?</p>
Item 4.1.3.19 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Armazenamento de detritos e materiais não comestíveis	t) Existem meios para o armazenamento dos detritos e materiais não comestíveis antes de sua eliminação ou retirada do estabelecimento, de modo a impedir o ataque de pragas aos detritos de matérias não comestíveis e evitar, assim, a contaminação das matérias-primas, dos produtos, da água potável, dos equipamentos e dos edifícios ou vias de acesso nos locais?
	Devolução de produtos	<p>u) Existe local separado, identificado e destinado especificamente para a devolução de produtos, onde estes poderão ser guardados durante o período necessário para determinar seu destino final?</p> <p>v) A empresa tem equipamentos e utensílios de produção em número adequado à capacidade da indústria e que não constituem um risco para a saúde?</p>
Art. 6º da IN SDA/Mapa 9/19, itens 4.1.4, 7.7 e 9 da IN Mapa 23/20, e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Equipamentos e utensílios de produção, beneficiamento e processamento	<p>w) Os equipamentos e os utensílios empregados nas zonas de manipulação, e que entram ou possam entrar em contato com os produtos são feitos de material:</p> <ul style="list-style-type: none"> - que não transmita substâncias tóxicas, odores nem sabores; - não é absorvente; - resistente à corrosão e capaz de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção? <p>x) Os equipamentos permitem a correta limpeza e desinfecção e não configuram fonte de contaminação dos alimentos?</p> <p>y) Os recipientes para materiais não comestíveis e detritos (Ex: lixeiras, bombonas, containers, etc):</p> <ul style="list-style-type: none"> - são feitos de material adequados que permitem a correta limpeza e desinfecção; - suas estruturas e tampas são à prova de vazamentos ou exalação; - são marcados com a indicação específica de seu uso?
Art. 6º da IN SDA/Mapa 9/19, item 4.1.4.2.3 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Locais refrigerados /Equipamentos de refrigeração	<p>z) Todos os locais refrigerados estão equipados com um termômetro calibrado e há registros de temperatura?</p>
<i>Observações/não conformidades: u- Possui local porém não identificado.</i>		
3. Água/Gelo/Vapor		
Itens 4.1.3.12.3 e 4.1.3.12.4 da IN Mapa 23/20. Art. 79-B do Dec. 6268/07.	Água/gelo/vapor para produção e processamento (se aplicável)	<p>a) O vapor e o gelo utilizados em contato direto com o produto ou superfícies que entrem em contato com estes provêm de água potável e não contêm substância que possa ser perigosa para a saúde ou contamine o produto?</p> <p>b) A água não potável (utilizada na produção de vapor, refrigeração, combate a incêndios e outros fins que não compõem os produtos, ou entram em contato com esses, direta ou indiretamente) e outros líquidos (ex: óleos, materiais de limpeza, gases, etc) são transportados por encanamentos completamente separados daqueles usados para água potável, de preferência identificados por cores?</p>
Item 4.1.3.12 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Abastecimento de água	<p>c) Há disponibilidade de água em quantidade e pressão adequadas?</p> <p>d) A(s) caixa(s) d'água/reservatório(s) é (são) mantida(s) em condições apropriadas?</p>
Item 7.3 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Uso da água	<p>e) Há laudos que comprovem a potabilidade da água utilizada dentro da indústria?</p>
Item 4.1.3.13 da IN Mapa 23/20 e Art. 79-B do Dec. 6268/07	Evacuação de efluentes e águas residuais	<p>f) Os condutos de evacuação (incluindo os sistemas de esgoto) são suficientemente dimensionados para a necessidade da indústria e não causam a contaminação da água potável?</p>
<i>Observações/não conformidades:</i>		
4. Matéria(s)-prima(s), insumos e itens diversos		
Inciso III do Art 19 da IN SDA/Mapa 9/19 e Itens	Requisitos sobre matérias-primas e	<p>a) São armazenadas em local limpo e organizado, colocadas sobre estrados ou similares e separadas das paredes para permitir a correta limpeza e/ou higienização da área?</p>

inciso III do Art. 15 da IN SDA/Mapa 23/20 e itens 4.1.3.10. e 7.1 da IN Mapa 23/20	requisitos sobre matérias-primas e ingredientes	b) São conservados adequadamente? Possuem registro do monitoramento e verificação de temperatura e umidade, quando necessário? c) As matérias-primas ou ingredientes são inspecionadas e classificadas antes de serem levadas à linha de elaboração? d) Somente são utilizadas matérias-primas ou ingredientes limpos e em boas condições?
Item 7.5 da IN Mapa 23/20	Embalagem	e) O material utilizado para a embalagem está armazenado em local limpo e em condições adequadas? f) Mantém-se documentação que demonstra que o material utilizado é apropriado para o produto a ser embalado e para as condições previstas de armazenamento, bem como confere proteção apropriada contra a contaminação? g) Na seção de envase.empacotamento são mantidos somente recipientes ou invólucros necessários? h) A operação de envase/embalagem realiza-se em condições que evitam a contaminação do produto? i) Os invólucros, recipientes, embalagens e 'big bags' não foram utilizados para nenhum fim que possa ocasionar a contaminação do produto?
§ Único do Art. 6º e Art. 14 do Dec. 6268/07	Rótulo/Marcáçao	j) A marcação da embalagem, envoltório ou contentor em uso ou em estoque está em conformidade com as normas oficiais do Mapa?
Item 7.5.1 da Mapa 23/20	Armazenamento de insumos em geral (com exceção de substâncias perigosas)	k) Todos os produtos de limpeza e desinfecção estão identificados e autorizados pelos organismos competentes? l) São mantidas de forma a não serem fonte de contaminação de alimentos ou dos próprios insumos e estão de acordo com as normas legais e recomendações dos respectivos fabricantes?
Item 5.8 da IN Mapa 23/20	Armazenamento de substâncias perigosas	m) Os praguicidas/agrotóxicos, solventes e outras substâncias tóxicas encontram-se identificados e armazenados em local com acesso controlado? n) Estão armazenados em local separado da produção ou armários fechados com chave, especialmente destinados a esse fim? o) São distribuídos ou manipulados unicamente por pessoal autorizado e devidamente treinado para tal, ou por pessoas que trabalhem sob a estrita supervisão de pessoal competente?
Observações/não conformidades:		
5. Limpeza e Desinfecção		
Itens 5.2 e 5.3 da IN Mapa 23/20	Limpeza e desinfecção	a) Todos os produtos de limpeza e desinfecção foram aprovados pelo controle da empresa, antes do seu uso? b) Há procedimento escrito descrevendo a limpeza e desinfecção da área de recepção, beneficiamento, processamento, embalagem e expedição (incluindo os produtos e respectivas concentrações utilizadas, o método empregado, o objetivo, a frequência e o executor)? Há registros da execução com aprovação da supervisão competente? c) Existem recipientes/lixearias adequados, em número e capacidade suficientes para conter os detritos e materiais não comestíveis?
Item 7.2 da IN Mapa 23/20	Prevenção da contaminação cruzada	d) Não há cruzamentos de fluxo de produção que permitam a contaminação cruzada do produto acabado?
Item 5.5 da IN Mapa 23/20	Gestão de resíduos	e) Os resíduos são manipulados e armazenados de modo a evitar a contaminação dos produtos e/ou da água potável, e a atração das pragas?
Observações/não conformidades:		
6. Rastreabilidade do Produto Final		
Parágrafo único do Art 4º e Art. 79-A do Dec. 6268/07	Rastreabilidade	a) É possível realizar a rastreabilidade bidirecional da cadeia?
Art. 29-A, Art 45, §1º, art. 75-A e art. 89-inciso X, item 'e' do Dec. 6268/07	Recolhimento	b) Há procedimentos escritos de recolhimento de produtos?
Observações/não conformidades:		
7. Gestão e Treinamento de Pessoal		
Itens 5.3, 6.1, 7.4.1 e 7.6 da IN Mapa 23/20	Treinamento de pessoal	Todos os funcionários estão devidamente capacitados para o desempenho de suas funções ou cargos, havendo documentos comprobatórios?
Observações/não conformidades:		
8. Higiene Pessoal e Requisitos Sanitários		
Itens 6.2, 6.3 e 6.4 da IN Mapa 23/20	Estado de saúde	a) Existe supervisão/controle no acesso da área industrial para que pessoas que possam estar doentes, feridas ou que estejam sofrendo de algum mal com probabilidade de ser transmitido por meio dos produtos, não entrem em nenhuma zona de manipulação ou operação de produtos se houver qualquer possibilidade de contaminação dos mesmos?
Item 6.5 da IN Mapa 23/20	Lavagem das mãos	b) Os funcionários lavam e desinfetam suas mãos durante o trabalho, após saírem dos banheiros e vestiários, após manipularem o lixo e sempre que necessário?
Itens 6.6 e 6.7 da IN Mapa 23/20	Higiene pessoal	c) Os funcionários demonstram a adoção de hábitos higiênicos, não usam adornos e nem celulares, mantêm unhas curtas e não usam barba? d) Os funcionários trabalham com uniformes completos e limpos?
Item 6.7 da IN Mapa 23/20	Conduta pessoal	e) Não foi visualizado funcionário em zona de manipulação de produtos praticando ato que pudesse provocar a contaminação dos produtos como, por exemplo, comer, fumar, salivar ou outras práticas anti-higiênicas?

Item 6.9 da IN Mapa 23/20	Visitantes	f) Os visitantes são orientados a cumprir com os mesmos procedimentos de conduta pessoal, higiene e saúde que os funcionários da indústria?	
<i>Observações/não conformidades:</i>			
9. Sistema de combate às pragas e proibição de animais domésticos			
Itens 5.6 e 5.7 da IN Mapa 23/20	Requisitos	a) Há um programa eficaz e contínuo de combate às pragas? b) As medidas de combate com agentes químicos ou biológicos são aplicadas somente sob a supervisão direta de pessoas com conhecimentos comprovados sobre o tema?	
Art. 59 (Infração), 102 (inciso III e §2º) Dec. 6268/07	Ausência de insetos vivos em produtos acabados	c) Não foi encontrado produto acabado, pronto para ser comercializado, com presença de insetos vivos?	
<i>Observações/não conformidades:</i>			
10. Expedição e transporte de matérias-primas e produtos acabados			
Itens 8.1.1 e 8.1.2 da IN Mapa 23/20	Requisitos sobre veículos de transportes	a) A empresa verifica a limpeza, a ausência de pragas e contaminantes e a adequação das unidades de transporte de matérias-primas e de produtos acabados? b) Os veículos de transporte realizam as operações de carga e descarga fora dos locais de produção? c) Os veículos destinados ao transporte de produtos refrigerados ou congelados dispõem de meios que permitam monitorar e verificar a temperatura e o grau de umidade? Há registros desses controles?	
<i>Observações/não conformidades:</i>			
11. Controle analítico			
Art. 3º, 6º, 10, 11, 22, 29 e §1º do Art. 45 do Dec. 6268/07	Amostragens, análises e classificação obrigatória	Há documentação das amostragens, das análises laboratoriais (exceto quando realizadas em laboratórios terceirizados), da classificação obrigatória dos produtos e respectivos resultados que atestem a conformidade dos produtos, de acordo com o estabelecido nos padrões oficiais de classificação?	
<i>Observações/não conformidades:</i>			
12. Produtos acabados			
Art. 4º Dec. 6268/07, Itens 7.6, 8.1.1 e 9 da IN Mapa 23/20	Requisitos sobre produtos acabados	a) Os produtos acabados estão armazenados em condições adequadas? b) Há análises que comprovem que os produtos acabados (destinados ao consumo humano) estão seguros?	
§1º do art. 11 do Dec. 6268/07	Documento fiscal	c) Registra as informações obrigatórias exigidas pelo Mapa na documentação fiscal (DANFE de saída) que acompanha(m) o(s) produto(s) destinados diretamente à alimentação humana?	
Protocolos internacionais	Exportação (caso haja)	d) A empresa possui procedimentos de verificação e atendimento aos requisitos do país de destino?	
<i>Observações/não conformidades:</i>			
13. Verificação documental - Registros, controles e manuais			
Art. 6º da Lei 9.972/2000; Art. 28, 53, 78 do Dec. 6.268/2007; Arts. 7º e 13 da IN SDA/Mapa 9/19; Art. 4º da IN Mapa 34/2015	Atividade(s)	a) O estabelecimento encontra-se devidamente registrado no Cadastro Geral de Classificação (CGC/Mapa) quanto à(s) atividade(s) que executa e a(s) habilitação(ões) constantes no certificado?	
	Validade	b) O registro do estabelecimento no CGC/Mapa está válido?	
	Dados cadastrais atualizados	c) O responsável pelo estabelecimento comunicou ao Mapa qualquer alteração dos elementos informativos e documentais relativos ao registro no CGC?	
Art. 29 e art. 45 (inciso I, §1º) do Dec. 6.268/2007; Inciso VI, art 7º, IN 09/19, Itens 1.2, 6.10, 7.4.1, 7.6 e 7.7 da IN 23/20	Gestão das Boas Práticas de Fabricação	d) Existe Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)? e) Para as empresas que destinem produto à exportação (pronto ou como insumo): o manual de boas práticas do estabelecimento referencia os requisitos oficiais dos países importadores? f) O Manual de BPF e o(s) POP(s) refletem a realidade da empresa? g) As operações são registradas conforme previsto nesses documentos?	
	Organização da equipe gestão	h) Há um organograma mostrando a hierarquia dos funcionários da empresa?	
	Documentação e manutenção de registros	i) Os registros da fabricação, produção e distribuição são mantidos e conservados durante um período superior à duração mínima dos produtos vegetais, subprodutos e resíduos de valor econômico?	
<i>Observações/não conformidades:</i>			
14. Atendimento a demandas do órgão fiscalizador			
Art. 60 do Dec. 6268/07	Cumprimento de intimação	a) Cumpriu integralmente intimação lavrada anteriormente à presente ação fiscal?	
Art. 80 do Dec. 6268/07	Fiel depositário	b) Respeita ou cumpre as obrigações, se nomeado depositário do produto pelo órgão fiscalizador?	
Art. 75-A do Dec. 6268/07	Recolhimento de produtos	c) Deixou de realizar o recolhimento de forma voluntária ou por determinação do órgão fiscalizador?	

Art. 84 do Dec. 6268/07	Produto com comercialização suspensa	d) Movimentou, removeu, modificou, desviou, subtraiu, substituiu, extraviou ou comercializou, no todo ou em parte, produto que estava com a sua comercialização suspensa ou apreendida?	
Art. 69 do Dec. 6268/07	Cumprimento de Termo de Notificação de Julgamento - Suspensão de comercialização	e) Deixou de atender às exigências dispostas em termo de notificação de julgamento administrativo, quando da aplicação da penalidade de suspensão da comercialização do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico?	
Art. 75 do Dec. 6268/07	Cumprimento de Termo de Notificação de Julgamento	f) Deixou de atender às exigências dispostas em termo de notificação de julgamento administrativo e não arcou com o ônus decorrente da aplicação da pena de apreensão e condenação do produto vegetal, subproduto e resíduo de valor econômico, da embalagem, envoltório ou contentor?	
Art. 85 do Dec. 6268/07	Embaraço à fiscalização	g) Não causou embaraço, nem promoveu resistência à ação fiscalizadora ou prestou informações incorretas visando encobrir infração?	

Observações/não conformidades:

Local: / Data:

Assinaturas - Identificações

Fiscalização:

Auditado:

Recebi a 2ª via em:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura:

X