

 <p> PODER EXECUTIVO BRASILEIRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA - MAPA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL - DIPOV COORDENAÇÃO GERAL DE QUALIDADE VEGETAL - CGQV https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/qualidade-vegetal </p>		Número (Processo SEI)
<h2>LISTA DE VERIFICAÇÃO</h2> <p>Aplicável a Processadores e Exportadores de Farelo de Soja, Farelo de Algodão, Polpa Cítrica e Proteína de Soja</p>		

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:
Habilitação que pretende registrar/manter registro no CGC/MAPA:		Produção diária estimada:	Processo SEI nº:
Número da solicitação de registro no SIPEAGRO:	Porte do estabelecimento (conforme CNPJ):	Possui Sistema de Garantia de Segurança dos Alimentos?	

Módulo 1 - Documentação e Registro	
1.1	Registro do estabelecimento vigente.
1.2	As atividades realizadas pelo estabelecimento são condizentes com as habilitações previstas no registro CGC/MAPA.
1.3	Dispõe de responsável técnico.
1.4	O documento de responsabilidade técnica, emitido pelo Conselho de Classe, encontra-se vigente.
1.5	Os documentos apresentados no ato da solicitação de registro ou da última solicitação de alteração de registro no CGC/MAPA correspondem com a verificação <i>in loco</i> do estabelecimento.
1.6	O Manual de Boas Práticas de Fabricação e o plano APPCC tem como referência o "Padrão de higiene para rações e produtos para rações" (GB 13078-2017), conforme estabelecido no protocolo GACC-China/MAPA-Brasil, acordado em 2022.
1.7	O Manual de Boas Práticas de Fabricação tem como referência o "Padrão nacional da China para rótulo de ração" (GB 10648), conforme estabelecido no protocolo GACC-China/MAPA-Brasil, acordado em 2022.
1.8	Há um protocolo que abrange a prevenção e controle da SARS-COVID em conformidade com o protocolo da FAO.
Não conformidades:	

Módulo 2 - Boas Práticas de Fabricação e Autocontroles	
2.1 CONDIÇÕES GERAIS DA ÁREA EXTERNA	
2.1.1	Ausência de focos de contaminação (entulhos, lixo, materiais inservíveis, etc) para a(s) atividade(s) do estabelecimento.
2.1.2	O perímetro do estabelecimento é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados.
2.1.3	Pátio industrial resistente ao trânsito veicular, com escoamento adequado, que permita limpeza e evite a formação de poeira.
Não conformidades:	
2.2 CONDIÇÕES GERAIS DA ÁREA INTERNA	
2.2.1	Instalações adequadas à quantidade e tipo(s) de produto(s).
2.2.2	Estruturas e materiais utilizados nas áreas internas são condizentes com as Boas Práticas de Fabricação.
2.2.3	Áreas, instalações e estruturas são compatíveis com o volume de produção e atendem aos requisitos de armazenamento e conservação exigidos para matérias-primas, insumos, produtos intermediários e produtos acabados, desde a recepção até a expedição.
2.2.4	Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.
2.2.5	Drenos ou ralos ou grelhas com sistema de fechamento ou sifonados colocados em locais estratégicos de forma a facilitar o escoamento.
2.2.6	Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação.
2.2.7	Paredes ou divisórias de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.
2.2.8	Portas ajustadas aos batentes e aos pisos, de material que permite fácil e apropriada limpeza, em bom estado de conservação. Com dispositivos que impeçam a entrada de pragas e pessoas não autorizadas.
2.2.9	Janelas e outras aberturas de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação, ajustadas aos batentes. Aquelas que se comunicam com o exterior devem estar providas de proteção adequada contra a entrada de pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza.
2.2.10	Luminárias adequadas e em bom estado de limpeza e conservação, com proteção contra o estilhaçamento.
2.2.11	Os locais destinados à recepção de insumos e matérias-primas e expedição de produtos acabados são cobertos e protegidos contra pragas ou possuem sistemas fechados que minimizem a contaminação.
2.2.12	Lavatórios adequados nas áreas de produção, quando necessário.
2.2.13	Existência de lavatórios de utensílios em local adequado, em boas condições de limpeza e conservação.
2.2.14	Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação.
2.2.15	Existem áreas adequadas para armazenamento de acordo com a natureza das diferentes matérias-primas de modo a manter suas características originais ou evitar que se tornem fontes de contaminação.
Não conformidades:	
2.3 FLUXOS	
2.3.1	O fluxo do(s) produto(s), desde a obtenção/recepção da(s) matéria-prima(s) até a expedição do produto final atende às Boas Práticas de Fabricação.
2.3.2	A movimentação de colaboradores e prestadores de serviço do estabelecimento atende às Boas Práticas de Fabricação.
2.3.3	O fluxo de insumos (aditivos, coadjuvantes, embalagens, materiais de limpeza) utilizados no estabelecimento, desde sua obtenção/recepção, armazenamento, até o respectivo uso, atende os requisitos de Boas Práticas de Fabricação.
2.3.4	O fluxo de veículos na área interna do estabelecimento atende às Boas Práticas de Fabricação.
Não conformidades:	
2.4 TREINAMENTOS - CONDUTA PESSOAL	

2.4.1	Existe um programa de treinamento de funcionários relativo à higiene pessoal e aspectos higiênico-sanitários de conduta.	
2.4.2	Há evidências de que os treinamentos citados no item anterior são eficazes.	
2.4.3	Existe programa de treinamento de funcionários relativo às Boas Práticas de Fabricação, definido para as respectivas áreas de atuação de cada funcionário.	
Não conformidades:		
2.5 AUTOCONTROLE DA FABRICAÇÃO		
2.5.1	O monitoramento dos parâmetros essenciais à obtenção de produto(s) final(is) seguro(s) e conforme(s) é feito dentro da frequência prevista.	
2.5.2	Há registro dos resultados dos parâmetros avaliados com a respectiva análise crítica descrita quando desvios são encontrados.	
2.5.3	Há medidas corretivas no caso de desvios encontrados.	
2.5.4	É realizada a atualização do sistema de gestão da qualidade e segurança do produto para incluir medidas preventivas.	
Não conformidades:		
2.6 QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES E CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, EMBALAGENS E DE SERVIÇOS		
2.6.1	Os critérios, parâmetros e os procedimentos para o recebimento de matérias-primas, ingredientes, embalagens e serviços prestados por terceiros estabelecidos no Manual de Boas Práticas de Fabricação são atendidos e os registros são realizados	
2.6.2	As matérias-primas, ingredientes e insumos estão dentro do prazo de validade.	
Não conformidades:		
2.7 LIMPEZA/HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
2.7.1	Para todas as áreas, instalações, equipamentos e utensílios do estabelecimento foram descritos critérios, frequências e os procedimentos de limpeza/higienização no Manual de Boas Práticas de Fabricação.	
2.7.2	Há evidências de que os critérios do item anterior são atendidos.	
Não conformidades:		
2.8 HIGIENE E SAÚDE DO PESSOAL		
O Manual de Boas Práticas de Fabricação especifica os procedimentos em relação ao uso e higiene dos uniformes, hábitos higiênicos, higiene pessoal, higiene antes e durante as operações e estes são atendidos.		
Não conformidades:		
2.9 POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO		
2.9.1	A água utilizada na área industrial atende os padrões de potabilidade da água, que por sua vez encontram-se se definidos no Manual de Boas Práticas de Fabricação.	
2.9.2	Tanques, tubulações e outros equipamentos utilizados para armazenar e transportar água devem ser de materiais apropriados que não produzam níveis inseguros de contaminação;	
2.9.3	Há procedimentos específicos para limpeza e higienização de reservatórios e estes são atendidos.	
Não conformidades:		
2.10 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS / MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO		
2.10.1	Equipamentos da linha de produção são compatíveis e em número adequado à atividade, e em boas condições de higiene e conservação.	
2.10.2	Equipamentos destinados à conservação do(s) produto(s) possuem medidores de temperatura calibrados e localizados em local apropriado.	
2.10.3	Equipamentos destinados ao processamento térmico, com medidores de parâmetros (tais como temperatura, pressão ou umidade) calibrados e localizados em local apropriado.	
2.10.4	Utensílios constituídos de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, em bom estado de conservação e apropriados ao tipo de operação realizada.	
2.10.5	Para os equipamentos e utensílios do item anterior foram descritos critérios, frequências, procedimentos de manutenção e calibração e há evidências de que estes são atendidos.	
Não conformidades:		
2.11 CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS		
O Manual de Boas Práticas de Fabricação especifica o programa de controle integrado de pragas e há evidências de que este é atendido.		
Não conformidades:		
2.12 CONTROLE DE RESÍDUOS E EFLUENTES		
2.12.1	Existe área para a estocagem de resíduos, afastada da área de produção, em bom estado de conservação e limpeza, dotada de cobertura e de dispositivos que a mantenha livre de pragas.	
2.12.2	No interior do estabelecimento há recipientes, de fácil limpeza e transporte, devidamente identificados e limpos para o descarte de resíduos.	
2.12.3	O Manual de Boas Práticas de Fabricação especifica os procedimentos em relação ao controle de resíduos e efluentes e há evidências de que estes são atendidos.	
Não conformidades:		
2.13 RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS		
2.13.1	Foi possível realizar a rastreabilidade de um lote de produto acabado.	
2.13.2	Mantém os registros e os tratamentos dados às reclamações de compradores.	
Não conformidades:		
2.14 ROTULAGEM DE PRODUTOS ACABADOS		
Foram definidos critérios para aprovação de rotulagem do(s) produto(s) acabado(s) com destino à China em conformidade com o padrão nacional chinês para rótulo de ração (GB 10648). Há evidências de que esses critérios são atendidos.		
Não conformidades:		

Módulo 3 - Avaliação do atendimento ao sistema de gestão de segurança dos produtos - APPCC		
3.1	Programa escrito: equipe, descrição de todos os perigos (biológicos, físicos e químicos).	
3.2	Registros de monitoramento e ações corretivas dos Pontos Críticos de Controle (PCCs).	
3.3	Registros de verificação e ações corretivas dos PCCs.	
3.4	Registros de validação do programa escrito.	
Não conformidades:		

CONCLUSÃO:		

Termo vinculado - Termo de Fiscalização nº:		
Data:	Município/UF:	/
Identificação dos signatários		

Fiscalização:

Vistoriado:

Recebi a 2ª via em:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Assinatura:

X