
	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 <a href="https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/qualidade-vegetal">https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/inspecao/produtos-vegetal/qualidade-vegetal</a>			Número (Processo SEI)
<h1>LISTA DE VERIFICAÇÃO</h1>				
<b>A SER APLICADA EM ESTABELECIMENTOS QUE BENEFICIAM E ARMAZENAM GRÃOS E CEREAIS - MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL</b>				
<b>IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES DO ESTABELECIMENTO</b>				
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):		Mercado de destino da mercadoria, se exportação:		
Objetivo da ação de fiscalização:			Processo SEI nº:	
Produtos:			Capacidade (t):	
Condição operacional:	Sistema de controle integrado de pragas:	Expedição coberta:		
Tipo de aeração:	Tipo de Termometria:	Responsável técnico:		
<b>PONTOS DE VERIFICAÇÃO</b>				
<b>Obrigações administrativas e documentais</b>				
1	O registro do estabelecimento no Cadastro Geral de Classificação - CGC/Mapa está válido.			
2	O responsável comunicou ao MAPA qualquer alteração cadastral ou documental relacionada ao registro.			
3	A(s) atividade(s) executadas pelo estabelecimento corresponde(m) à(s) habilitação(ões) constantes no certificado de registro no CGC.			
4	Existe Manual de Boas Práticas de Armazenamento (BPA), procedimentos, instruções de trabalho e formulários de controle implementados.			
5	EXPORTADORES EM GERAL	No caso de exportação, o manual contempla os requisitos oficiais dos países de destino e existem procedimentos para cumpri-los.		
6		Existem registros de rastreabilidade documental completos para cada lote, mantidos por no mínimo dois anos, com notas fiscais e documentos de exportação correspondentes.		
<b>Área de recepção e descarga de matéria(s)-prima(s)</b>				
7	As áreas externas estão limpas, sem a presença de plantas de pragas de interesse, organizadas e livres de entulhos, sucatas ou lixo.			
8	As vias internas permitem movimentação de carga e descarga sem gerar poeira excessiva.			
9	O manual de Boas Práticas de Armazenagem (BPAs) define os critérios e os procedimentos para o recebimento de matérias-primas devidamente implementados e evidenciados.			
10	Existem registros de cada lote recebido, incluindo fornecedor, CNPJ/CPF, data, quantidade, umidade e impurezas.			
11	Há evidências da verificação dos veículos que transportam matéria-prima quanto aos aspectos sanitários, antes do descarregamento dos mesmos.			
12	A unidade tem implementado um sistema para amostragem na recepção dos grãos.			
13	O estabelecimento possui instalações (protegidas de intempéries), equipamentos, pessoal e treinamentos adequados para a amostragem e análise dos grãos.			
14	A amostragem na recepção é realizada de forma uniforme, o calador pneumático está funcional ou, no caso de calador manual, a massa de grãos coletada é aferida conforme parâmetros técnicos.			
15	O laboratório de classificação possui iluminação branca uniforme, sem sombras.			
16	As peneiras estão em superfície contínua e plana, com fundo em cor adequada para identificar sementes pequenas.			
17	A aferição dos equipamentos (determinador de umidade, balanças de precisão, jogos de peneiras, acessórios) encontra-se válida.			
18	A descarga é feita em local adequado, protegido e livre de pragas.			
19	Existem moegas fixas ou móveis posicionadas próximas ao armazém de impurezas.			
20	As moegas estão posicionadas de forma a evitar contaminação cruzada.			
21	O sistema de movimentação interna de grãos está em funcionamento adequado.			
22	A(s) moega(s) passa(m) por limpeza periódica, conforme estabelecido no manual de BPA.			
<b>Beneficiamento (limpeza, secagem, seleção)</b>				
23	Existe sistema de limpeza dos grãos, com registros e testes de eficiência.			
24	O processo de limpeza apresenta registros comparativos de entrada e saída.			
25	Existe sistema de secagem, com registro e monitoramento da umidade pós-secagem.			
26	O sistema de peneiramento encontra-se operacional e em conformidade com as especificações técnicas.			
27	O sistema de ventilação apresenta funcionamento adequado.			
28	Existe sistema de seleção, com registros das etapas e resultados.			
29	A mesa densimétrica está instalada e devidamente calibrada.			
30	Os resíduos gerados são registrados quantitativamente e destinados com emissão de notas fiscais.			
<b>Armazém, depósitos de insumos e almoxarifados</b>				
31	As instalações e equipamentos, dentro do esperado para as atividades, encontram-se limpas e organizadas.			
32	Existem registros que atestem a limpeza periódica das instalações e equipamentos.			
33	A(s) unidade(s) armazenadora(s) encontra(m)-se em bom estado de conservação, sem infiltrações advindas do solo e paredes, e sem goteiras do teto.			

34	A(s) unidade(s) armazenadora(s) dispõe(m) de acessos no piso para retirada e destinação de resíduos.		
Depósitos de insumos			
35	Os produtos químicos (agrotóxicos, materiais de limpeza, lubrificantes, etc) em depósito no estabelecimento encontram-se identificados e guardados em lugar específico, fora da área de armazenamento de grãos, com acesso restrito a pessoas qualificadas.		
Equipamentos			
36	Existe programa formal de manutenção preventiva e corretiva para todos os equipamentos utilizados nas etapas de recepção, beneficiamento, armazenagem e expedição de grãos.		
37	As manutenções são executadas por pessoal qualificado, interno ou terceirizado, com registros documentais contendo data, responsável e serviço realizado.		
38	As intervenções de manutenção não comprometem a integridade sanitária dos grãos e são realizadas fora dos períodos de operação ou com medidas que previnam contaminações.		
39	Equipamentos e peças substituídas são devidamente limpos antes da reinstalação.		
Aeração/ Ventilação/Termometria - Controle de qualidade da massa de grãos			
40	A(s) unidade(s) armazenadora(s) possui(em) sistema de aeração dos grãos.		
41	A(s) unidade(s) armazenadora(s) possui(em) sistema de exaustão.		
42	A(s) unidade(s) armazenadora(s) possui(em) sistema de medição das condições do ar ambiente.		
43	A(s) unidade(s) armazenadora(s) possui(em) monitoramento da temperatura da massa de grãos, com limite indicativo para a tomada de providências.		
44	A(s) unidade(s) armazenadora(s) possui(em) sistema de movimentação dos grãos.		
Treinamento de funcionários e conduta pessoal			
45	Possui um organograma atualizado indicando a hierarquia funcional.		
46	Os funcionários possuem treinamento específico para as atividades que executam, com registros e indicadores de eficácia.		
47	Os funcionários lavam e desinfetam suas mãos durante o trabalho, após saírem dos banheiros e vestiários, e sempre que necessário?		
48	Os funcionários mantêm hábitos higiênicos adequados, não usam adornos, celulares, barba e mantêm unhas curtas.		
49	Os visitantes são orientados a cumprir com os mesmos procedimentos de conduta pessoal, higiene e saúde que os funcionários da indústria?		
Banheiros e vestiários			
50	Os funcionários dispõem de banheiros dispostos em localização adequada.		
51	Os banheiros encontram-se limpos, arejados e iluminados.		
52	Existem pias para a lavagem das mãos, dotadas de meios adequados de escoamento dos efluentes líquidos, de elementos adequados para lavagem, higienização e secagem das mãos, com coletores de acionamento sanitariamente adequado.		
53	Existem avisos indicando aos colaboradores a obrigatoriedade de lavar as mãos após o uso dos sanitários e sempre que necessário.		
Potabilidade da água			
54	O controle de potabilidade da água é realizado e documentado.		
Controle integrado de pragas			
55	A(s) unidade(s) armazenadora(s) possui(em) vedação à entrada de pragas.		
56	Há programa de controle integrado de pragas, com registros de execução.		
57	As áreas internas, inclusive cantos e canaletas, são mantidas limpas, livres de resíduos e sujeiras excessivas para evitar a presença e aninhamento de insetos e roedores.		
58	O estabelecimento mantém registros atualizados do uso de produtos químicos, incluindo data, dosagem, finalidade e responsável.		
Autocontrole quanto à qualidade e segurança dos grãos armazenados			
59	Possui um sistema de monitoramento da presença de resíduos de agrotóxicos nos grãos armazenados considerando os limites permitidos, bem como registros que comprovem tais análises, com procedimentos definidos no caso de identificação de violações (agrotóxicos não permitidos para a cultura ou acima do limite permitido).		
60	A unidade possui um sistema de monitoramento de micotoxinas dos grãos armazenados, bem como registros que comprovem tais análises, com procedimentos a serem tomados quanto aos desvios encontrados.		
Expedição			
61	Não há fluxo de impurezas ou resíduos para as moegas de expedição por meio de redlers ou elevadores de caneca.		
62	Os veículos utilizados para expedição dos grãos são monitorados quanto aos aspectos sanitários. Existem registros desse monitoramento.		
63	A etapa de expedição dos produtos é realizada conforme previsto no Manual de BPA e devidamente evidenciada.		
64	É realizada a amostragem de cada carga expedida, conforme evidenciado pelo estabelecimento.		
65	A coleta de amostras é executada de forma uniforme, contemplando diferentes profundidades da massa de grãos.		
Atendimento a demandas - Protocolos e acordos comerciais internacionais			
M1	GERGELIM PARA O MÉXICO:	O beneficiador possui procedimentos implementados para garantir que o gergelim esteja livre de pragas quarentenárias e sementes de plantas daninhas quarentenárias de interesse do México.	
M2		São utilizados métodos internos de verificação ou inspeção para detecção dessas pragas e sementes durante o processamento.	
M3		O beneficiamento e o acondicionamento é realizado com máquinas e procedimentos que garantam a limpeza do gergelim quanto à presença de sementes de plantas quarentenárias para o México.	
M4		Antes do início de cada beneficiamento ou acondicionamento, as máquinas e zonas de descarga/manuseio (incluindo peneiras, elevadores, fossos, moegas e contêineres) são limpas e aspiradas.	
M5		São utilizados métodos internos de verificação ou inspeção para detecção dessas pragas e sementes durante o beneficiamento.	
M6		O beneficiamento utiliza máquinas e procedimentos capazes de remover sementes de plantas daninhas quarentenárias, resíduos vegetais e demais impurezas (solo, penas, fezes, fragmentos de casca, pedras, areia, resíduos de outros grãos).	
M7		São coletadas amostras do produto já beneficiado, no local de armazenamento final, para verificar a eficiência do processo quanto a promover a ausência de pragas quarentenárias para o México, com registros.	
R1	EXPORTADORES PARA A RÚSSIA:	Existem laudos laboratoriais com indicação da destinação de uso do produto, presença ou ausência de OGMs, e, se houver OGMs, a especificação do nome e da quantidade de cada evento transgênico por lote de produto exportado para a Rússia.	
R2		Existe procedimento determinando que, antes de cada transação de exportação para a Rússia, seja verificada a validade dos cadastros 'Produtor ou armazenador de Soja para a Rússia – Exportador' das empresas vinculadas e fornecedores junto ao Rosselkhoznadzor.	
C1	EXPORTADORES PARA A CHINA:	A equipe responsável pela inspeção interna recebeu treinamento específico sobre a legislação chinesa aplicável, com registros comprobatórios.	
C2		Estão disponíveis amostras físicas e material de apoio (imagens em escala e descrições técnicas) para identificação das espécies proibidas.	

C3		Existe critério estabelecido para rejeição de cargas na internalização, incluindo procedimento para rebeneficiamento de cargas contaminadas com pragas quarentenárias.	
C4		O sistema de verificação e monitoramento, na recepção, garante que o produto está livre de insetos vivos e pragas quarentenárias antes da internalização.	
C5		Há medidas preventivas para evitar mistura ou contaminação com outros grãos ou materiais estranhos (resíduos vegetais, sementes de plantas daninhas, solo, poeira e outras impurezas).	
C6		Existe sistema ou planilha para registro das espécies identificadas, da quantidade por amostra e da rastreabilidade completa (incluindo fornecedor, placa do veículo, data e hora).	
C7		São coletadas amostras antes do carregamento para confirmar a ausência de pragas quarentenárias, com registro dos resultados.	
C8		O sistema de verificação e monitoramento, antes da expedição, assegura que o produto final a ser exportado atende a qualidade exigida pelo importador e está livre de insetos vivos e pragas quarentenárias de preocupação para a China.	
Atendimento a demandas do órgão fiscalizador			
66	Art. 60 do Dec. 6268/07	Cumpriu integralmente intimação lavrada anteriormente à presente ação fiscal?	
67	Art. 80 do Dec. 6268/07	Respeita ou cumpre as obrigações, se nomeado depositário do produto pelo órgão fiscalizador?	
68	Art. 75-A do Dec. 6268/07	Deixou de realizar o recolhimento de forma voluntária ou por determinação do órgão fiscalizador?	
69	Art. 84 do Dec. 6268/07	Movimentou, removeu, modificou, desviou, subtraiu, substituiu, extraviou ou comercializou, no todo ou em parte, produto que estava com a sua comercialização suspensa ou apreendida?	
70	Art. 69 do Dec. 6268/07	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?	
71	Art. 75 do Dec. 6268/07	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	
72	Art. 85 do Dec. 6268/07	Não causou embaraço, nem promoveu resistência à ação fiscalizadora ou prestou informações incorretas visando encobrir infração?	
OBSERVAÇÕES/EVIDÊNCIAS:			
CONCLUSÃO, SE VISTORIA PARA FINS DE REGISTRO OU ALTERAÇÃO DE REGISTRO COM INCLUSÃO DE HABILITAÇÃO:			
TERMO DE FISCALIZAÇÃO RELACIONADO:			
Local: /		Data:	
Assinaturas - Identificações			
Fiscalização:		Fiscalizado:	
		Recebi a 2ª via em:	
		Nome:	
		CPF:	
		Cargo/Função:	
		Assinatura:	
		X	