



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>



Número (Processo SEI)

L I S T A D E V E R I F I C A Ç Ã O

Aplicável a EXPORTADOR DE ÓLEO DE FRITURA USADO / RESÍDUO DE FRITURA (USED COOKING OILS - UCOs) PARA OS EUA - CONSOLIDADOR/ARMAZENADOR

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)		Capacidade Operacional
PROCESSO SEI nº:		
EXPORTADOR DE ÓLEO DE FRITURA USADO / RESÍDUO DE FRITURA (USED COOKING OILS - UCOs) PARA OS EUA - CONSOLIDADOR/ARMAZENADOR		

PONTOS DE VERIFICAÇÃO

Existem registros de informações relativas a cada lote de produto recebido (fornecedor, CPF/CNPJ, data, quantidade, laudo analítico do fornecedor, etc)?	
Foram estabelecidos procedimentos ou critérios relacionados à qualificação de fornecedores?	
Os critérios e os procedimentos para a qualificação de fornecedores são documentados?	
Os critérios e os procedimentos para a qualificação de fornecedores são atendidos?	
Realiza auditorias internas de forma regular, com o intuito de verificar a conformidade com os procedimentos de autocontrole estabelecidos?	
O estabelecimento possui instalações, equipamentos, pessoal e treinamentos adequados para as atividades propostas?	
As áreas externas estão organizadas e livres de entulhos, sucatas, materiais inservíveis, lixo, etc?	
As vias de trânsito interna permitem a movimentação de carga e descarga sem que haja a formação excessiva de poeira?	
A etapa de descarga e carga do(s) produto(s) ocorre em local adequado, sem infestações de pragas (aves, etc), protegido das intempéries ambientais?	
Executam análises físico-químicas do UCO, garantindo que o produto atenda aos padrões de qualidade exigidos pelos compradores?	

	O armazenamento do UCO é realizado em recipientes de material apropriado, que evita a contaminação e a degradação do produto?	
	Implementa boas práticas de fabricação (BPF) em todas as etapas do processo de coleta, armazenamento e transporte do UCO?	
	Os veículos utilizados para o transporte são monitorados quanto à limpeza e ausência de outros resíduos? Existem registros desse monitoramento?	
	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 UCO, com acesso restrito a pessoas qualificadas.	
	Possui um sistema de detecção ou quantificação de gorduras animais nos lotes de UCO a serem exportados para os EUA?	
	Possui um sistema de monitoramento da presença de resíduos de contaminantes no produto final?	
	Possui um programa de treinamento aos colaboradores relativo a cada atividade que executam, bem como registros e indicadores de eficácia desses.	
	Há programas contínuos de capacitação para garantir que os funcionários estejam atualizados sobre normas e procedimentos?	
	O estabelecimento dispõe de adequado procedimento de registro e controle que assegurem a RASTREABILIDADE DOCUMENTAL de cada lote de UCO exportados pela empresa, de forma a permitir a identificação do (s) fornecedor (es) do (s) produto (s) que compõe o lote, mantendo em arquivo pelo prazo de 2 (dois) anos os documentos referentes a cada transação comercial, tais como: documentos fiscais de compra e venda ou comprovantes similares, os quais estarão disponíveis à autoridade fiscalizadora do MAPA juntamente com os documentos de exportação do lote correspondente a cada B/L (bill of land - conhecimento marítimo de frete).	
	Existe um sistema de verificação, monitoramento e controle para que os lotes de UCO exportados não sejam misturados ou contaminados com gorduras ou outros tipos de óleos, deliberadamente.	

OBSERVAÇÕES/EVIDÊNCIAS:

CONCLUSÃO:

O estabelecimento está **APTO** a registro/manutenção do registro no CGC/MAPA para a habilitação proposta.

O estabelecimento **NÃO ESTÁ APTO** ao registro/manutenção do registro no CGC/MAPA para a habilitação proposta.

TERMO DE FISCALIZAÇÃO RELACIONADO:

Local: /		Data:	
Assinaturas - Identificações			
Fiscalização:		Fiscalizado:	
		Recebi a 2ª via em:	
		Nome:	
		CPF:	
		Cargo/Função:	
		Assinatura:	
		x	