

Município: _____

Nº de Registro da Empacotadora/Unidade de Beneficiamento no CNPE: _____

Responsável Técnico: _____

Data da Visita: _____ Horário: _____

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
1. Instalações			
1.1 As frutas embaladas são armazenadas em locais separados das frutas colhidas?			
1.2 As instalações (empacotadora unidade de beneficiamento, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos são adequados e bem dimensionados?			
1.3 As instalações (empacotadora unidade de beneficiamento, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos estão limpos e sanitizados?			
1.4 Existem registros no caderno de pós-colheita das limpezas e sanitizações?			
2. Rastreabilidade			
2.1 Os lotes de contentores são identificados antes de entrarem na empacotadora/unidade de beneficiamento?			
2.2 As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?			
2.3 São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora/unidade de beneficiamento, registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?			
2.4 As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?			
2.5 As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outras de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e armazenadas separadamente na câmara fria?			
2.6 As frutas de produção integrada são classificadas e embaladas separadamente dos outros sistemas de produção?			
2.7 O processo de classificação, embalagem, resfriamento e armazenagem permitem manter a identidade da procedência da fruta?			
2.8 A identificação dos paletes ou caixas permite saber a procedência da fruta?			

