

Produção Integrada de Maçã – PIM

Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento Pós-Colheita

Empresa: _____
Localização: _____
Responsável Técnico: _____
Data: _____ Horário _____

Realização da Visita:

- Recepção da fruta
- Conservação

Item da Norma	Itens de Verificação	Avaliação		
		Critério	Sim	Não
1.	CAPACITAÇÃO			
1.4.1	Foi dada capacitação técnica ao (s) produtor (es) ou responsável (eis) técnico (s) em práticas de profilaxia, controle de doenças e tratamentos pós-colheita ?	Obrigatória		
1.4.2	Os trabalhadores da empacotadoras tiveram treinamento sobre higiene do ambiente, e higiene pessoal antes de manusear produtos frescos?	Obrigatória		
1.4.3	Foi dada capacitação técnica ao responsável técnico da empacotadoras no monitoramento da contaminação química e microbiológica da água e do ambiente ?	Recomendada		
1.5.1	Foi dada capacitação ao técnico da empacotadora em segurança e saúde do trabalho, prevenção de acidentes com agrotóxicos de acordo com a legislação vigente (FUNDACENTRO/MT ou CIPA-TR), regulamentadoras do trabalho e segurança?	Obrigatória		
1.6.1	Foi elaborado uma avaliação de risco referente à higiene e segurança no trabalho e estabelecido as ações corretivas?	Recomendada		
1.7 .1	Dispõe de caixas de primeiros socorros e foi estabelecido os procedimentos para o caso de acidentes ou emergências ?	Obrigatória		

Item da Norma	Itens de Verificação	Avaliação		
		Critério	Sim	Não
1.7 .1	A empacotadora dispõe de sinais de avisos de perigos potenciais nos locais de acesso às instalações de armazenamento de agrotóxicos e outros insumos ?	Obrigatória		
1.8.1	É disponibilizado aos trabalhadores e exigido a utilização de vestiários de proteção de acordo com as instruções dos rótulos dos produtos manuseados ?	Obrigatória		
1.8 .1	Os vestuários de proteção, após sua utilização, são limpos de acordo com os procedimentos de limpeza estabelecidos ?	Obrigatória		
1.8.2	A empacotadora dispõe de instalações e equipamentos para tratar possíveis contaminações dos operadores, bem como os procedimentos específicos de emergência e medidas de primeiros socorros ?	Obrigatória		
1.9.1	Foi designado um responsável (membro da gerência ou proprietário) como responsável pelos assuntos relativos à saúde, segurança e bem-estar laboral ?	Obrigatória		
1.10.1	Os visitantes e subcontratados são conscientizados das normas de segurança pessoal ?	Obrigatória		
2.	ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES			
2.1.1	o produtor está vinculado a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida com a PIM ?	Recomendada		
11.	COLHEITA E PÓS-COLHEITA:			
11.6.1	Realiza avaliação de riscos sobre higiene, atualiza anualmente e define os procedimentos de controle ?	Obrigatória		
11.6.2	É disponibilizado aos trabalhadores da empacotadora instalações sanitárias limpas, próximas de sua área de trabalho, mas sem que abram para essa área, a não ser que a porta se feche de forma automática ?	Obrigatória		
11.6.3	Os trabalhadores cumprem as instruções sobre higiene durante o manuseio dos produtos frescos ?	Obrigatória		
11..7.1	É utilizada fonte de água potável ou declarada como adequada pelas entidades competentes?	Obrigatória		
11.7.2	A água reutilizada é filtrada, desinfetada e monitorizada (com registros) quanto a pH e concentrações de desinfetantes ?	Obrigatória		
11.7.3	É realizada uma análise de água no ponto de entrada do equipamento no mínimo a cada 12 meses ?	Obrigatória		
11.7.4	As análises de água são realizadas em laboratórios acreditados pelas autoridades competentes?	Recomendada		
11.8.1	A maçã destinada á exportação, somente poderão ser utilizados produtos aceitos nos países de destino?	Obrigatória		
11.8.2	Registra o uso de sanitizantes, agrotóxicos e outros insumos durante o período de pós-colheita informando o local de aplicação, data, tipo de tratamento, nome comercial do produto, quantidade utilizada, nome do aplicador e justificativa de uso ?	Obrigatória		

Item da Norma	Itens de Verificação	Avaliação		
		Critério	Sim	Não
11.9.1	Procede à identificação do produto, conforme normas técnicas legais de rotulagem e embalagem com destaque ao Sistema de Produção Integrada de Maçã?	Obrigatória		
11.9.2	Procede à execução simultânea dos processos de classificação e embalagem da maçã da PIM com o de outros sistemas de produção ?	Proibida		
11.10.1	É obedecida às normas técnicas de manejo e armazenamento específicas para cada cultivar, com vistas à preservação dos fatores de qualidade da maçã de acordo com os manuais de treinamento da PIM ?	Obrigatória		
11.10.2	O transporte é realizado em veículos e equipamentos apropriados e higienizados, conforme requisitos para a maçã:	Recomendada		
11.10.3	É armazenada na mesma câmara frutas que tenham um padrão de qualidade para o consumo in natura em conjunto com frutas destinadas a indústria?	Proibida		
11.11.1	É utilizado métodos, técnicas e processos de logística integral e logística reversa que forneçam as informações necessárias para assegurar a qualidade da maçã e a preservação do meio ambiente desde o pomar até o mercado?	Recomendada		
12.	ANÁLISE DE RESÍDUOS			
12.2.1	Dispõe de registros com o resultado das análises de resíduos e da qualificação dos laboratórios que as executaram ?	Obrigatória		
12.2.2	As certificadoras utilizam laboratórios credenciados pelo Inmetro?	Obrigatória		
12.2.3	Foi elaborado um plano de ação com medidas corretivas quando o limite máximo de resíduos (LMR) for excedido ?	Obrigatória		
12.2.4	É comercializado frutas com níveis de resíduos acima do permitido na legislação vigente?	Proibida		
13.	PROCESSOS DE EMPACOTADORAS			
13.1.1	É realizada a prévia higienização das câmaras frigoríficas e equipamentos da empacotadora com produtos e doses aprovados na indústria agroalimentar, nas câmaras frigoríficas e equipamentos da empacotadora?	Obrigatória		
13.1.2	É utilizada nas instalações das câmaras frigoríficas e empacotadoras lâmpadas inquebráveis ou com tampa de proteção e restringir a entrada de animais domésticos ?	Obrigatória		
13.1.3	Os regulamentos técnicos de manejo e armazenamento específico para cada cultivar de maçã, são obedecidos de acordo com os manuais de treinamento da PIM ?	Obrigatória		
13.1.4	Existe plano de gestão documentado e atualizado sobre resíduos, poluentes alternativos de reciclagem e reutilização gerados durante o processamento da fruta em pós-colheita?	Recomendada		
13.1.5	Foi implementado um plano de manutenção, operação e controle de equipamentos frigoríficos?	Recomendada		
13.1.6	Os pisos da empacotadora permitem uma drenagem adequada?	Recomendada		

Item da Norma	Itens de Verificação	Avaliação		
		Critério	Sim	Não
13.2.1	No controle das doenças utiliza métodos, técnicas e processos indicados nos anexos técnicos e nos manuais de treinamento para a PIM?	Obrigatória		
13.2.2	Realiza , preferencialmente, aos tratamentos físicos e biológicos?	Recomendada		
13.2.3	É comercializada frutas antes de três meses de armazenamento no caso de aplicação de um fungicida em pós-colheita?	Proibida		
13.2.4	É utilizado fungicidas em termonebulização de câmaras frias ?	Proibida		
14.	SISTEMA DE RASTREAMENTO E AUDITORIAS			
14.1.1	Foi instituído caderno de pós-colheita para o registro de dados sobre o manejo da fruta na empacotadora até a expedição ?	Obrigatória		
14.1.2	É mantido o registro de dados atualizado e com fidelidade por um período mínimo de dois anos, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo?	Obrigatória		
14.1.3	utiliza etiquetas coloridas ou outros sistemas que permitam a rápida e única identificação dos contentores de diferentes parcelas ?	Recomendada		
14.3.1	A empacotadora realiza auditoria interna de no mínimo uma vez ao ano?	Obrigatória		
14.3.2	É documentada, registrada e aplicada as ações corretivas como consequência da auditoria interna?	Obrigatória		
14.5.1	É permitida auditorias externas durante a recepção de frutas e durante o período de conservação ?	Obrigatória		
14.6.1	É disponibilizado um documento para registro das reclamações relacionadas ao cumprimento das Normas da PI Maçã?	Obrigatória		
14.6.2	Dispõe de um procedimento que assegure que as reclamações sejam adequadamente registradas, analisadas e tratadas, incluindo um registro das ações tomadas?	Obrigatória		
15.	ASSISTÊNCIA TÉCNICA			
15.1	A empacotadora dispõe de assistência técnica treinada conforme requisitos específicos para a PIM ?	Obrigatória		

