

PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO – NTEPIP

Lista de Verificação para Auditorias de Indústrias Processadoras de Pêssego

Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
Município: _____ Estado: _____ CEP: _____
e-mail: _____ Telefone: _____ Fax: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da visita: _____ Horário: _____

Responsável Técnico pela Indústria Processadora

Nome: _____
Endereço: _____
Município: _____ Estado: _____ CEP: _____
e-mail: _____ Telefone: _____ Fax: _____
CREA nº: _____
Carteira de capacitação PIP: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
Data: _____

Lista de Verificação para Indústria Processadora de Pêssego

Item da Norma	Itens de verificação	Situação		Comentários
		Conforme	Não conforme	
1.	CAPACITAÇÃO			
1.4	Capacitação técnica dos colaboradores de acordo com os requisitos específicos da PIP.			
1.4	Capacitação técnica dos responsáveis em PIP em processos específicos para monitoramento de qualidade e segurança alimentar.			
1.4	Capacitação técnica dos colaboradores na inspeção /retoque, com rejeição de metades fora do padrão.			
1.5	Capacitação técnica dos colaboradores em segurança do trabalho e uso de equipamento de proteção individual (EPI).			
1.6	Capacitação técnica em proteção ambiental e em reciclagem de produtos.			
3.	RECURSOS NATURAIS			
3.1	Planejamento ambiental com planos dirigidos à preservação e a correção de problemas ambientais.			
3.2	Controle e monitoramento da qualidade da água que é devolvida ao ambiente.			
11.	COLHEITA E PÓS-COLHEITA			
11.3	O armazenamento do produto final deve ser realizado em locais com temperaturas amenas e com baixa umidade relativa do ar.			
13.	PROCESSOS DE INDÚSTRIA OU EMPACOTADORA			
13.1	As instalações (indústria, câmara fria, transporte, refeitórios e banheiros) e os equipamentos devem ser mantidos limpos e sanitizados, com manutenção dos registros das operações e produtos utilizados no caderno de pós-colheita.			
13.1	Aferição periódica dos equipamentos e recalvadeiras.			
13.1	Correta classificação quanto calibre do pêssego inteiro e das metades.			
13.3	A fonte de água utilizada no processamento deve ser potável.			
13.3	Manutenção de registros atualizados da procedência e pureza da soda cáustica utilizada na pelagem química e do açúcar utilizado na calda.			

13.3	Manutenção dos registros de concentração da soda cáustica, tempo de exposição e temperatura na pelagem e controle de resíduos dos produtos da pelagem (casca e soda) na lavagem.			
13.3	Controle e manutenção dos registros de tempo e temperatura de exaustão, esterilização e resfriamento.			
14.	SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA			
14.1	As caixas de colheita devem estar identificadas antes de entrarem na indústria. As etiquetas e romaneios devem apresentar as informações necessárias sobre a procedência da fruta.			
14.1	Amostragens das frutas que entram diariamente na indústria com registros destas informações.			
14.1	Manutenção dos registros no caderno de pós-colheita do acompanhamento da qualidade da fruta armazenada e/ou processada.			
14.1	Manutenção da identidade (procedência da fruta) durante o transporte, na classificação, processamento e embalagem.			
14.1	A identificação das latas (número do lote) e caixas deve permitir conhecer a procedência da fruta.			
14.2	Permite auditorias na indústria, na época de entrada das frutas (colheita), no processamento e conservação.			
15.	ASSISTÊNCIA TÉCNICA			
15	Manutenção de assistência técnica com treinamento PIP, credenciada pelo CREA.			

Local e data: _____

Técnico Responsável da Empresa

Técnico da PIP