

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

**1.a-Sabe onde encontrar a IS002/2014 ou documento que venha a substituí-la?1.b-Conhece os documentos da IS002/2014 ou documento que venha substituí-la?1.c-Monitora o prazo de vencimento dos documentos, quando aplicável?1.d-As pastas estão arquivadas e organizadas na sede do SIE?**

### **1-EXISTÊNCIA E ORGANIZAÇÃO DOS DOCUMENTOS DA IS002/2014 OU DOCUMENTO QUE VENHA A SUBSTITUÍ-LA, NA SEDE DO SIE**

#### **NÍVEIS DE AVANÇO**

0 - Não avaliado ou não aplicável.

1- Não possui conhecimento e não arquivava os documentos.

2 - Possui conhecimento, mas não tem os documentos arquivados de forma organizada ou os documentos não estão atualizados.

3 - Possui conhecimento e apresenta menos de 50% dos documentos arquivados e atualizados.

4 - Possui conhecimento e apresenta mais de 50% dos documentos arquivados e atualizados

5 - Possui conhecimento e apresenta todos os documentos arquivados e atualizados.

#### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

\*Projeto: Plantas impressas, Memorial Descritivo de Construção, Memorial Econômico Sanitário (originais);

\*Rotulagem: Croquis dos rótulos e Memoriais Descritivos de Rotulagem aprovados;

\* Grade de Produtos Registrados atualizada;

\* Contrato Social ou Declaração de Firma Individual;

\*Comprovante de CNPJ ou CPF;



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

- \* Comprovante de Inscrição Estadual ou Inscrição de Produtor Rural;
- \* Alvará de Funcionamento;
- \* Anotação de Responsabilidade Técnica;
- \* Licença Ambiental de Operação – LAO ou Declaração de Isenção;
- \* Contrato ou Convênio de Inspeção;
- \* Título de Registro junto ao SIE;
- \* Autos de Infração;
- \* Comprovação de Treinamento do Médico Veterinário Habilitado (MVH);
- \* Documentos relacionados à substituição do Médico Veterinário Habilitado;
- \* Programas de Autocontrole atualizados;
- \* Carteiras de Saúde atualizadas;
- \* Alvará Sanitário dos veículos transportadores de produtos;
- \* Documentos emitidos pelo órgão fiscalizador (CIDASC): Ofícios, Registros de Atividade, etc;
- \* Documentos emitidos pelo (MVH): RNCs, Termos de Registro das Ações do MVH, etc;
- \* Certificado/documento de destino de produtos e subprodutos;
- \* Relatórios mensais previstos pela CIDASC;
- \* Análises laboratoriais e Termos de Coleta de produtos.

**2.1.a-A sede do SIE apresenta equipamentos necessários à atividade (mesa, computador, armários...)? 2.1.b-O estabelecimento fornece os materiais necessários à atividade da inspeção (uniforme completo, termômetros, auxiliares de inspeção...)?**

---

### 2.1 - CONDIÇÕES OFERECIDAS

#### NÍVEIS DE AVANÇO

0 - Não avaliado ou não aplicável.

1 - O estabelecimento não apresenta sede do SIE.

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

- 2 - O estabelecimento tem sede do SIE, mas não oferece as condições adequadas à inspeção/fiscalização.
- 3 - O estabelecimento não apresenta sede do SIE, mas oferece as condições adequadas à inspeção/fiscalização.
- 4 - O estabelecimento apresenta sede do SIE, oferece as condições adequadas para os trabalhos de inspeção e fiscalização.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Condições oferecidas pela empresa para desenvolvimento das atividades de inspeção e fiscalização.

**2.2.a-A planta está aprovada e a estrutura existente condiz com a planta aprovada?2.2.b-Há compatibilidade entre estrutura existente e atividades desenvolvidas?2.2.c-Volume de produção/abate compatível com a capacidade?**

---

## 2.2 PLANTA, ESTRUTURA E VOLUME DE PRODUÇÃO/ABATE

### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - O estabelecimento não apresenta planta aprovada.
- 2 - Há planta aprovada, mas não condiz com a estrutura, não há compatibilidade entre estrutura existente e as atividades desenvolvidas e o volume de produção/abate não compatível com a capacidade.
- 3 - Há planta aprovada, mas a estrutura não é compatível com as atividades desenvolvidas, sendo adotadas medidas paliativas.
- 4 - O estabelecimento apresenta correspondência entre a estrutura existente e a planta aprovada, há compatibilidade entre a estrutura e a atividade desenvolvida, mas o volume de produção/abate está acima da capacidade.
- 5 - O estabelecimento apresenta correspondência entre a estrutura existente e a planta aprovada, o volume de produção/abate está conforme o aprovado e há compatibilidade entre estrutura e atividade desenvolvida.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

- \*Correspondência entre estrutura existente e planta aprovada;
- \*Compatibilidade entre estrutura existente e atividades desenvolvidas;
- \*Compatibilidade entre velocidade de abate aprovada e a executada na rotina.

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

**3.1.a-Realiza a elaboração dos planos de ação conforme POPSIE003 ou outro documento que venha a substituí-lo?3.1.b-Apresenta o plano de ação no prazo determinado pelo POPSIE003 ou outro documento que venha a substituí-lo?3.1.c-Faz o cumprimento das ações propostas?3.1.d-Faz o arquivamento de forma adequada?**

---

### 3.1 PLANOS DE AÇÃO

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não elabora, não apresenta, não executa e não arquiva os planos de ação conforme determinações.
- 2 - Elaborar, mas não apresenta e/ou não executa e/ou não arquiva os planos de ação conforme determinações.
- 3 - Elaborar, apresenta e arquiva os planos de ação conforme determinações, mas não executa dentro da data prevista.
- 4 - Elaborar, apresenta, executa conforme determinações, mas não arquiva os planos de ação.
- 5 - Elaborar, apresenta, executa e arquiva os planos de ação conforme determinações.

#### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Cumprimento dos Planos de ação.

**3.2.a-Responde as RNCs dentro do prazo determinado?3.2.b-Faz o cumprimento das ações propostas?3.2.c- Ações são efetivas?**

---

3.2 - RNC

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não responde e não faz o cumprimento das ações propostas nos RNCs.
- 2 - Responde os RNCs, mas não faz o cumprimento das ações propostas.
- 3 - Responde os RNCs e faz o cumprimento das ações propostas na RNCs, mas as ações não são efetivas.
- 4 - Responde e faz o cumprimento das ações de forma efetiva.

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\* Cumprimento dos RNCs.

**4.1.a-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.1.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.1.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.1.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.1 - PAC 1 - LIMPEZA E DESINFECÇÃO/SANITIZAÇÃO PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL (PPHO)

#### NÍVEIS DE AVANÇO

0 - Não avaliado ou não aplicável.

1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito

2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.

3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.

4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.

5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Descrição e frequência de como são limpos e desinfetados todos os setores, equipamentos e utensílios;

\*Lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso;

\*Ficha técnica dos produtos químicos utilizados;

\*Os produtos químicos e utensílios utilizados na limpeza e desinfecção devem ser controlados, devidamente identificados e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos;

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

\*Os procedimentos de higienização descritos no plano devem descrever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes sanitizantes;

\*Capacitação sobre procedimentos de higienização e manipulação de produtos químicos previstos em cronograma.

**4.2.a-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.2.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.2.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.2.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

### 4.2 - PAC 2 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

#### NÍVEIS DE AVANÇO

0 - Não avaliado ou não aplicável.

1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito

2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.

3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.

4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.

5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

#### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Adoção de boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;

\*Uniformes: descrição da composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;

\*Atestado de saúde atualizado para os funcionários que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação;

\*Na ocorrência de doenças, lesões, ou em casos de portadores de agentes de toxinfecções alimentares, prever medidas que possam reduzir risco de contaminação direta e/ou cruzada dos alimentos;

\*Estabelecimento de normas sanitárias para colaboradores e visitantes;

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

\*Capacitação anual sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação e hábitos higiênicos prevista em cronograma.

**4.3.a-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.3.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.3.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.3.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.3 PAC 3 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

#### FONTES DE VERIFICAÇÃO

- \*Identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;
- \*Estabelecimento de frequência da cloração, aferição do cloro livre e pH;
- \*Rotatividade dos locais de aferição de acordo com a necessidade do estabelecimento.
- \*Verificar cronograma de higienização do(s) reservatório(s) de água.
- \*Condições higiênico-sanitárias da fábrica e depósito de gelo.

**4.4.a-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.4.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.4.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.4.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

### 4.4 PAC 4 - CONTROLE DE TEMPERATURAS

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

#### FONTES DE VERIFICAÇÃO

- \*Descrição de todos os ambientes, equipamentos, operações e produtos/ matérias-primas que necessitem do controle de temperatura;
- \*As temperaturas devem estar de acordo com as legislações vigentes;
- \*Estabelecimento de frequência de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

**4.5.a-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.5.b -Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.5.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.5.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.5 - PAC5 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

- \*Inspeção do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;
- \*Descrição das armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;
- \*Mapa de iscas (portas iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);
- \*Frequência do monitoramento do controle;
- \*Capacitação sobre procedimentos de controle de pragas previsto em cronograma;
- \*Produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso.

**4.6.a-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.6.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.6.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.6.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

## 4.6 - PAC 6 - ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTROLE DE FORMULAÇÕES E COMBATE À FRAUDES

### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

- \*Anexos 02 aprovados pela Cidasc arquivados.
- \*Planilhas de controle de pesagem;
- \*Cronograma de coleta de amostras;
- \*Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios inconformes

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

**4.7.a -Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.7.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.7.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.7.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### **4.7 - PAC 7 - CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM**

#### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

#### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

- \*Verificar o atendimento dos critérios utilizados para seleção dos fornecedores.
- \*Cadastro de fornecedores atualizados;
- \*Descrição das características observadas durante o recebimento da matéria prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;
- \*Verificar as condições de armazenamento;
- \*As embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devem ser mantidas fechadas, identificadas e armazenadas em local adequado, respeitando a validade após aberto;
- \*Controle de estoque.

**4.8.a -Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.8.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.8.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.8.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

## 4.8 - PAC 8 - MANUTENÇÃO (INCLUINDO INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO E CONTROLE DE CONDENSAÇÃO, ÁGUAS RESIDUAIS E CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO)

### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

- \*Observar os métodos de controle utilizados para manutenção de equipamentos e instalações, como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas externas;
- \*Verificar a intensidade (em lux) da iluminação, frequência, modo e avaliação e forma de proteção das luminárias de todos os setores;
- \*Observar a eficiência dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de condensação, incluindo quando aplicável, presença de cortinas de ar ou cortinas de plástico (PVC transparente), exaustores;
- \*Observar a eficiência dos métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residuais, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos;
- \*Verificar a identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso e a frequência de aferição e calibração.

**4.9.a -Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.9.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.9.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.9.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

## 4.9 - PAC 9 - MANEJO DE RESÍDUOS

### NÍVEIS DE AVANÇO

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Verificar o sistema de recolhimento de resíduos, o local de acondicionamento, armazenamento, frequência de recolhimento e destinação.

**4.10.a -Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.10.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.10.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.10.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

## 4.10 - PAC 10 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO

### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Verificar a rastreabilidade dos produtos incluindo matérias primas e ingredientes;

\*Checar o método de recolhimento e destinação das matérias primas ou ingredientes impróprios para a produção;

\*Verificar o método de recolhimento dos produtos impróprios do comércio e a destinação destes.

\*Fazer rastreabilidade de um produto acabado em estoque (se não houver estoque, solicitar de um produto expedido).

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

**4.11.a -Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.11.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.11.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.11.d-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.11 - PAC 11 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

#### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Verificar o atendimento dos procedimentos operacionais descritos pelo estabelecimento.

**4.12.a -Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la?4.12.b-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação?4.12.c-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma?4.12.d -Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.12 - PAC 12 - BEM-ESTAR ANIMAL

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Verificar o atendimento dos procedimentos de transporte, desembarque, lotação, descanso, dieta hídrica, jejum, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, tempo de sangria, escaldagem/ esfolagem.

**4.13.a - Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 4.13.b - Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 4.13.c - Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4.13.d - Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.13 - PAC 13 - IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL DE RISCO ESPECÍFICO (MER)

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.
- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Verificar a remoção, segregação e destinação dos materiais de risco (MER).

**4.14.a - Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 4.14.b - Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 4.14.c - Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4.14.d - Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?**

---

### 4.14 - PAC 14 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)

#### NÍVEIS DE AVANÇO

- 0 - Não avaliado ou não aplicável.
- 1 - Não possui Programa de Autocontrole descrito
- 2 - Possui o Programa de Autocontrole descrito, porém não implantado.



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

- 3 - Possui o Programa de Autocontrole descrito e implantado, mas não monitora e/ou não verifica e/ou não atualiza.
- 4 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado, porém foram detectadas não conformidades.
- 5 - Possui Programa de Autocontrole descrito, implantado, monitorado, verificado e atualizado.

### FONTES DE VERIFICAÇÃO

\*Verificar as etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 ou outra legislação que venha a substituí-la.

#### 5.1. Padrões de Identidade e Qualidade

---

5.1 a - A denominação dos produtos encontra-se em conformidade com os RTIQs? 5.1 b) Os memoriais de produtos não regulamentados foram aprovados pelo Deinp? 5.1 c) A formulação dos produtos (matéria prima, ingredientes e aditivos) atende à legislação?

---

#### 5.1. Padrões de Identidade e Qualidade

##### Níveis de Avanço

- 0 - Não avaliado ou não aplicável
- 1 - Não atende aos Padrões de Identidade e Qualidade
- 2 - Atende parcialmente aos Padrões de Identidade e Qualidade
- 3 - Atende completamente aos Padrões de Identidade e Qualidade

##### Fontes de verificação

Verificar os Memoriais Descritivos de Fabricação.  
Verificar anotações do controle de qualidade.

5.2 a - As análises de controle de qualidade são realizadas objetivando o controle microbiológico e controle de formulação? 5.2 b) Parâmetros inconformes são rapidamente corrigidos?

---

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

### 5.2. Violações de padrões microbiológicos e/ou físico-químicos

#### Níveis de avanço

- 0 - Não avaliado ou não aplicável
- 1 - Não há controle das violações de padrões microbiológicos e/ou físico-químicos
- 2 - Há controle parcial das violações de padrões microbiológicos e/ou físico-químicos
- 3 - Há controle total das violações de padrões microbiológicos e/ou físico-químicos

#### Fontes de verificação

Verificar se existe repetitividade de inconformidades.

### 5.3 a - Há um programa de controle de reclamações e denúncias, cadastrando estas e prestando respostas claras e eficazes ao cidadão?

---

### 5.3. Controle de Reclamações e Denúncias

#### Níveis de avanço

- 0 - Não avaliado ou não aplicável
- 1 - Não há controle das Reclamações e Denúncias
- 2 - Há controle parcial das Reclamações e Denúncias
- 3 - Há controle total das Reclamações e Denúncias

#### Fontes de verificação

Verificar se o estabelecimento possui programa de controle de reclamações e denúncias.

Verificar se reclamações e denúncias são respondidas.

Verificar se as respostas são eficazes na solução dos problemas, corrigindo falhas na elaboração de produtos, rotulagem ou outras demandas geradoras de reclamação que envolvem a qualidade do produto.

### 5.4 a - .....precisa adequar por falta de espaço

---

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

### 5.4. Indícios de Fraude, Falsificação ou Adulteração

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Há indícios de Fraude, Falsificação ou Adulteração

2 - Não há indícios de Fraude, Falsificação ou Adulteração

#### Fontes de verificação

Verificar se o estabelecimento adota procedimentos que evidenciam fraude, falsificação ou adulteração.

### 6.1 O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?

---

#### 6.1 a - Carne

---

### 6.1 O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Produtos processados termicamente – esterilização comercial

2 - Produtos com adição de inibidores.

Produtos em natureza

Produtos submetidos a tratamento térmico

3 - Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes

Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

#### Fontes de verificação



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

Verificar a grade de produtos e escolher a categoria de produto de maior pontuação.

### 6.1 b - Leite

---

6.1 O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Mistura Láctea

2 - Manteiga Ghee

Manteiga

Produto Lácteo Fermentado

Produto Lácteo Fundido

Queijo Maturado

Queijo Ralado

Sobremesa Láctea

3 - Produto Lácteo Pasteurizado

Ricota

Queijo Não Maturado

#### Fontes de verificação

Verificar a grade de produtos registrados na Cidasc e escolher a categoria de produto de maior pontuação.

### 6.1 c - Mel

---

## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

### 6.1 O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Compostos de Produtos das Abelhas

Própolis e seus derivados

Mel

Mel de Abelhas sem Ferrão

2 Geléia Real

Geleia Real Liofilizada

Pólen

Pólen desidratado

#### Fontes de verificação

Verificar a grade de produtos registrados na Cidasc e escolher a categoria de produto de maior pontuação.

### 6.1 d - Ovos

---

### 6.1 O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?

#### Níveis de avanço



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Produtos em Natureza

Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

2 - Produtos submetidos a tratamento térmico – Pasteurização

Produtos não submetidos a tratamento térmico

Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação

### Fontes de verificação

Verificar a grade de produtos registrados na Cidasc e escolher a categoria de produto de maior pontuação.

### 6.1 e - Pescados

---

6.1 O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Produtos processados termicamente – esterilização comercial

2 - Produtos com adição de inibidores

Produtos não submetidos a tratamento térmico

3 - Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção

4 - Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes

Produtos em natureza

Produtos não submetidos a tratamento térmico

### Fontes de verificação

Verificar a grade de produtos registrados na Cidasc e escolher a categoria de produto de maior pontuação.



**EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2**

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

**7.1 a - Carne**

---

**7.1 Volume de Produção**

**Níveis de avanço**

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Pequeno

Bovinos – até 400 bov./mês

Suínos – até 360 sui./mês

Pequenos Ruminantes – até 150 an./mês

Aves – até 30.000 aves/mês

Carne in Natura – até 10.000 kg/mês

Carne Processada – até



EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

Derivados cárneos manipulados -

2 -Médio

Bovinos – de 400 a 1700 bov./mês

Suínos – de 360 a 2000 sui./mês

Pequenos Ruminantes – de 150 a 500 an./mês

Aves – entre 30.000 e

100.000 aves/mês

Carne in Natura – entre 10.000 e 20.000 kg/mês

Carne Processada



EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

Derivados cárneos manipulados -

3 - Grande

Bovinos – acima de 1700 an./mês

Suínos – acima de 2000 sui./mês

Pequenos Ruminantes – acima de 500 an./mês

Aves – acima de 100.000 aves/mês

Carne in Natura – acima de 20.000 kg

Carne Processada – acima

Derivados cárneos manipulados

**Fontes de verificação**

Verificar no memorial econômico sanitário ou relatórios mensais de produção.



**EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2**

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

**7.1 b - Leite**

---

**7.1 Volume de Produção**

**Níveis de avanço**

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Pequeno

Leite - até 99.999 litros/mês

Produtos Lácteos -

2 - Médio

Leite – entre 10.000 a 40.000 litros/mês

Produtos Lácteos -

3 - Grande



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

Leite – acima de 40.000 litros/mês

Produtos Lácteos -

### Fontes de verificação

Verificar no memorial econômico sanitário ou relatórios mensais de produção.

### 7.1 c - Mel

---

#### 7.1 Volume de Produção

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Pequeno

Mel e/ou Produtos das abelhas – até 1.000 kg/mês

2 - Médio

Mel e Produtos das abelhas – entre 1.000 e 2.000 kg/mês

3 - Grande



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

Mel e Produtos das abelhas – acima de 2.000 kg/mês

### Fontes de verificação

Verificar no memorial econômico sanitário ou relatórios mensais de produção.

### 7.1 d - Ovos

---

#### 7.1 Volume de Produção

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Pequeno

Ovos in natura até 240.000 dúzias/dia

2 - Médio

Ovos in natureza de 240.000 a 280.000 dúzias/dia

3 - Grande

Ovos in natureza de acima de 280.000 dúzias/dia

### Fontes de verificação

Verificar no memorial econômico sanitário ou relatórios mensais de produção.

### 7.1 e - Pescados

---



## EM ELABORAÇÃO CHECKLIST - ESTABELECIMENTO V.2

SIGEN+ Sistema de Gestão da Defesa Agropecuária Catarinense

### 7.1 Volume de Produção

#### Níveis de avanço

0 - Não avaliado ou não aplicável

1 - Pequeno

Pescados – até 10.000 kg/mês

2 - Médio

Pescados – de 10.000 a 30.000 kg/mês

3 - Grande

Pescados – acima de 30.000 kg/mês

#### Fontes de verificação

Verificar no memorial econômico sanitário ou relatórios mensais de produção.