Página 1/6

CIDASC

Código:					
Tipo de Homologação: Inspeção - Checklist – Estabelecimento					
Checklist de Homologação: Inspeção- Checklist Estabelecimento - Manutenção					
Processo: Manutenção					
Data de Aplicação:					
Situação da aplicação: Em Aplicação					
Resultado Aplicação:	.				
Responsável aplicação in loco:	Documento:				
Unidade Avaliada: Agroindústria					
Agroindústria:	Documento:				
Localidade:	Município:				
Anotações					
Item		Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
A- RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO RD					
1-EXISTÊNCIA DOS DOCUMENTOS NA TELA AGROINDÚSTRIA DO SIGEN+ E D	OCUMENTOS RELACIONADOS AOS POPSIE (002, POPSIE 003 E PO	PSIE 004.		
1- O estabelecimento fez a inserção dos documentos na tela agroindústria no Sigen+	, conforme Instrução de Serviço DEINP				
003/2020 ou outra que venha a substituí-la? 2- Há o arquivamento e organização dos Avaliação da estrutura do estabelecimento	documentos relacionados aos POPs SIE? 2-				
Observação:					
•					
2- AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO					
1-A sede do SIE apresenta equipamentos necessários a atividade (mesa, computado fornece os materiais necessários a atividade da inspeção (uniforme completo, termôn	r, armários, internet)? 2-O estabelecimento netros, auxiliares de inspeção)?				
Observação:					
3- PLANTAS					
1-A planta está aprovada e a estrutura existente condiz com a planta aprovada? 2-Há atividades desenvolvidas? 3-Volume de produção/abate compatível com a capacidad					
de reforma e ampliação em andamento?					
Observação:					
4-CUMPRIMENTO DE DETERMINAÇÕES DO SVO E INSPEÇÃO					
4.1 Plano de ações corretivas: 1-Realiza a elaboração dos planos de ação conforme substituí-lo? 2-Apresenta o plano de ação no prazo determinado pelo POPSIE003 ou Faz o cumprimento das ações propostas? 4-Faz o arquivamento de forma adequada?	POPSIE003 ou outro documento que venha a outro documento que venha a substituí-lo? 3-				
Observação:					

Página 2/6

CIDASC

Item	Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
4.2 RNC: 1-Responde as RNCs dentro do prazo determinado? 2-Faz o cumprimento das ações propostas?				
Observação:				
4.3 Relatórios mensais:1- Emite os relatórios mensais dentro do prazo previsto? 2- Faz a emissão de todos os relatórios relatórios a sua classificação/atividade? 3- Os relatórios estão devidamente identificados com mês e data e assinados?				
Observação:				
5 - PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE				
5.1 - PAC 1 - LIMPEZA E DESINFECÇÃO/SANITIZAÇÃO PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL (PPHO)	•••••		•••••	•••••
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí- la? 2-Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.2 - PAC 2 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.3 PAC 3 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.4 PAC 4 - CONTROLE DE TEMPERATURAS				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.5 - PAC5 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				

Página 3/6

Item	Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
Observação:				
5.6 - PAC 6 - ANÁLISES LABORATORIAIS, CONTROLE DE FORMULAÇÕES E COMBATE À FRAUDES				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.7 - PAC 7 - CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.8 - PAC 8 - MANUTENÇÃO (INCLUINDO INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS, ILUMINAÇÃO, VENTILAÇÃO E CONTROLE DE CO INSTRUMENTOS DE CONTROLE DE PROCESSO)	NDENSAÇÃO, ÁGUAS	RESIDUAIS E CALIBRA	ÇÃO E AFER	RIÇÃO DE
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.9 - PAC 9 - MANEJO DE RESÍDUOS				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.10 - PAC 10 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.11 - PAC 11 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				

Página 4/6

CIDASC

ltem	Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
Observação:				
5.12 - PAC 12 - BEM-ESTAR ANIMAL				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.13 - PAC 13 - IDENTIFICAÇÃO, REMOÇÃO, SEGREGAÇÃO E DESTINAÇÃO DO MATERIAL DE RISCO ESPECÍFICO (MER)				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
5.14 - PAC 14 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos na IS 003/2019 ou documento que venha a substituí-la? 2- Executa o Programa de Autocontrole de acordo com o descrito em manual: monitoramento, adoção de medidas corretivas e verificação? 3-Manual está atualizado de acordo com a estrutura, atividades desenvolvidas e fluxograma? 4-Há presença de não conformidades não detectadas pelo Autocontrole do estabelecimento?				
Observação:				
6- PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE				
1- A denominação dos produtos encontra-se em conformidade com os RTIQs? 2- Os memoriais de produtos não regulamentados foram aprovados pelo Deinp? 3- A formulação dos produtos (matéria prima, ingredientes e aditivos) atende à legislação?				
Observação:				
7- VIOLAÇÕES DE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS E/OU FÍSICO-QUÍMICOS				
1- As análises de controle de qualidade são realizadas objetivando o controle microbiológico e controle de formulação? 2- Parâmetros inconformes são rapidamente corrigidos?				
Observação:				
8- CONTROLE DE RECLAMAÇÕES E DENÚNCIAS				
1- Há um programa de controle de reclamações e denúncias, cadastrando estas e prestando respostas claras e eficazes ao cidadão?				
Observação:				
9- INDÍCIOS DE FRAUDE, FALSIFICAÇÃO OU ADULTERAÇÃO				

Página 5/6



<u>Item</u>	Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
1 - Há indícios de fraude, falsificação ou adulteração?				
Observação:				
B- RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO RP				
10 - O estabelecimento trabalha com produtos que podem trazer riscos à saúde do consumidor?				
1- Carne				
Observação:				
2- Leite				
Observação:				
3- Mel				
Observação:				
4- Ovos				
Observação:				
5- Pescado				
Observação:				
6- O estabelecimento com SISBI recebe matéria-prima de SIE?				
Observação:				
C- RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO. Qual o volume de produção?				
1 - Carne				
Observação:				
2 - Leite				



D D	Item	Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
nen	Observação:				
GIL					
ומ כמו	3 - Mel				
nar	Observação:				
obec					
a Agr	4 - Ovos				
Hes	Observação:				
g D					
rao d	5 - Pescado				
9 9 8	Observação:				
de					