

MANUAL DE PREENCHIMENTO
Checklist de fiscalização – selo ARTE- Novo processo

1 Possui registro no serviço de inspeção oficial e memorial descritivo do (s) produtos que almejam obter selo ARTE?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não possui os documentos.
- 2 – Possui os documentos pertinentes.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo dos produtos devidamente aprovados
Certificado ou declaração de registro do estabelecimento

2 As matérias-primas de origem animal são oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada e/ou possuem origem determinada?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Matérias-primas oriundas de outras propriedades, sem controle de origem.
- 2 – Matérias-primas oriundas de outras propriedades, com origem determinada.
- 3 -Matérias-primas exclusivamente oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Registro de entrada de matéria-prima
Inventário animal, quando houver
Nota fiscal

3 As técnicas e os utensílios adotados que influenciam ou determinam a qualidade e a natureza do produto final são predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não adota técnicas e utensílios predominantemente manuais.
- 2 – Mais do que 25% dos procedimentos são manuais.
- 3 – Mais do que 50% dos procedimentos são manuais.
- 4 – Mais do que 75% dos procedimentos são manuais.
- 5 – Adota todas (100%) as técnicas e utensílios manuais.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Verificação in loco do processo tecnológico adotado, que deverá ser predominantemente manual, sendo permitido o emprego de utensílios e equipamentos para os casos onde houver necessidade visando a segurança e/ou as manutenção das características sensoriais, conforme memorial descrito dos alimentos produzidos

4 O processo produtivo adota boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações.
- 2 – Tem manual descrito, mas não implementa ações.
- 3 – Não tem manual descrito, mas implementa ações.
- 4 – Tem manual completo de BPF, mas não implementa por completo.
- 5 – Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Manual de boas práticas de fabricação

Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais e manutenção das instalações e equipamentos)

5 Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas na fabricação?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não possuem certificado.
- 2 – Alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico.
- 3 – Todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)

6 As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas agropecuárias (BPA) na produção artesanal?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não tem manual descrito de BPA nem implementa ações.
- 2 – Tem manual descrito, mas não implementa ações.
- 3 – Não tem manual descrito, mas implementa ações.
- 4 – Tem manual completo de BPA, mas não implementa por completo.
- 5 – Tem manual completo de BPA e implementa todas as ações.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Manual de boas práticas agropecuárias (manejo sanitário; manejo alimentar e armazenamento de alimentos; qualidade da água; refrigeração e estocagem da matéria-prima; higiene pessoal e saúde dos trabalhadores; higiene de superfícies, equipamentos e instalações; controle integrado de pragas; capacitação dos trabalhadores; adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção; manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes; uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários; controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários; adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal

Verificação in loco, quando julgado necessário

7 Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas agropecuárias?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não possuem certificado.
- 2 – Alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico.
- 3 – Todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)

8 O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica.
- 2 – Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação.
- 3 – Não utiliza ingredientes industrializados.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Memorial descritivo do produto

Planilhas de controle de produção

Verificação dos produtos em estoque

9 Corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos são utilizados?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos.
- 2 – Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos (vedada a utilização).

FONTES DE VERIFICAÇÃO

- Memorial descritivo do produto
- Planilhas de controle de produção
- Verificação dos produtos em estoque
- Verificação do processo produtivo, quando julgado necessário

10 Os manipuladores detêm, individualmente, domínio de todas as etapas do processo produtivo?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Os manipuladores não detêm o domínio de todo o processo produtivo, individualmente.
- 2 – Os manipuladores detêm parcialmente o domínio do processo produtivo.
- 3 – Todos os manipuladores detêm o domínio total do processo produtivo.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

- Memorial descritivo do produto
- Planilhas de controle de produção
- Verificação in loco da produção

11 Os produtos regulamentados (com RTIQ) estão devidamente aprovados, de forma a atender a legislação federal e estadual?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não possui aprovação.
- 2 – Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção, porém, não atende a legislação ou ausência de parâmetros físico-químicos, microbiológicos.
- 3 – Possui a aprovação e atende a legislação.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

- Memorial descritivo do produto
- Legislação
- Norma Interna Regulamentadora
- Aprovação do Serviço Veterinário Oficial
- Verificação dos produtos em estoque

12 Os produtos não regulamentados (sem RTIQ) estão devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial do Estado, conforme estabelecido pelo Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal?

NÍVEIS DE AVANÇO

- 1 – Não possui aprovação.
- 2 – Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção Estadual.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

- Memorial descritivo do produto
- Aprovação do Serviço Veterinário Oficial Estadual
- Processo previsto no Procedimento Operacional Padronizado de Rotulagem

13 O produto final de fabrico é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo.

- 1 – Não é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade.
- 2 – É considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade.

FONTES DE VERIFICAÇÃO

Reconhecido com base nos itens anteriores

Parecer do médico veterinário que atua no Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal, devendo informar e justificar se concede ou não o selo ARTE.

Nome, data, carimbo e assinatura