

ANEXO 6 - Checklist do Estabelecimento



CHECKLIST HOMOLOGAÇÃO

Código: Tipo de Homologação:

Checklist de Homologação:

Processo: Data de Aplicação:

Situação da aplicação:

Resultado Aplicação:

Responsável aplicação in loco:

Unidade Avaliada:

Agroindústria:

Documento:

Localidade:

Documento:

Município:

Item

Conforme

Não Conforme

N/A

Resp. numérica

1- EXISTÊNCIA DOS DOCUMENTOS NA TELA AGROINDÚSTRIA DO SIGEN+ e E-SISBI

1.1 Sigen+

1- O estabelecimento fez a inserção dos documentos na tela agroindústria no Sigen+ conforme Instrução de Serviço DEINP? 2- A documentação está completa?

Observação:

1.2 e-SISBI 1- O estabelecimento faz a inserção dos produtos de forma adequada na plataforma do

e-SISBI? Observação:

2- AVALIAÇÃO DA ESTRUTURA DO ESTABELECIMENTO 1- A sede do SIE apresenta equipamentos necessários a atividade

(mesa, computador, armários, internet...)? 2- O estabelecimento fornece os materiais necessários à atividade da inspeção (uniforme completo, termômetros, auxiliares de inspeção...)?

Observação:

3- PLANTAS 1- A planta está aprovada e a estrutura existente condiz com a planta aprovada? 2- Há compatibilidade entre estrutura

existente e atividades desenvolvidas? 3- Volume de produção/abate compatível com a capacidade? 4 - O estabelecimento está em processo 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 POPSIE 003 ou outro documento que venha a substitui-lo? 2- Apresenta o plano de ação no prazo determinado pelo POPSIE003 ou outro documento que venha a substitui-lo? 3- Faz o cumprimento das ações propostas? 4- Faz o arquivamento de forma adequada?

CHECKLIST HOMOLOGAÇÃO

Item		Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
Observação:					
4.2 Relatórios mensais					
1- Emite os relatórios mensais dentro do prazo previsto? 2- Faz a emissão de todos os relatórios relativos a sua classificação? 3- Os relatórios estão devidamente identificados com mês e data?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
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 em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Observação:					
5.2 - PAC 2 - HIGIENE, HÁBITOS HIGIÉNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS					
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Observação:					
5.3 PAC 3 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO E GELO					
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Observação:					
5.4 PAC 4 - CONTROLE DE TEMPERATURAS					
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Observação:					
5.5 - PAC5 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS					
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

CHECKLIST HOMOLOGAÇÃO

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 as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
5.7 - PAC 7 - CONTROLE DE MATÉRIA PRIMA, INGREDIENTES E MATERIAL DE EMBALAGEM				
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
5.8 - 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)				
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
5.9 - PAC 9 - MANEJO DE RESÍDUOS				
1-Possui Programa de Autocontrole com as informações mínimas previstas em Instrução de Serviço DEINP? 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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
5.10 - PAC 10 - RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos em Instrução de Serviço DEINP? 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? 5- O estabelecimento com SISBI recebe matéria-prima de SIE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
5.11 - PAC 11 - PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS (PSO)				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos em Instrução de Serviço DEINP? 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? 5- O estabelecimento com SISBI recebe matéria-prima de SIE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	



CHECKLIST HOMOLOGAÇÃO

Item	Conforme	Não Conforme	N/A	Resp. numérica
Observação:				
5.12 - PAC 12 - BEM-ESTAR ANIMAL				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos em Instrução de Serviço DEINP? 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? 5- O estabelecimento com SISBI recebe matéria-prima de SIE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
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 em Instrução de Serviço DEINP? 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? 5- O estabelecimento com SISBI recebe matéria-prima de SIE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
5.14 - PAC 14 - ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC)				
1-Possui Programa de Autocontrole com dados mínimos previstos em Instrução de Serviço DEINP? 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? 5- O estabelecimento com SISBI recebe matéria-prima de SIE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				
6 - CONTROLE DE RECLAMAÇÕES E DENÚNCIAS				
1- Há controle de reclamações e denúncias, cadastrando estas e prestando respostas claras e eficazes ao cidadão?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Observação:				