

NORMAS DE PONTUAÇÃO DE AUDITORIAS PROCESSAMENTO

Janeiro 2006 - Revisão 7

Para se usar em conjunto com Auditorias de Instalações v05.06

PrimusLabs.com ®
2810 Industrial Parkway
Santa Maria, CA 93454
Tel. 1 800 779 1156
Fax 805 922 2462

- - -

Primus Laboratorios de México
Av. Álvaro Obregón 999 Sur Int. 301
Col. Guadalupe. Culiacán, Sinaloa, CP. 80220
Tel. 667 7165077
Fax 667 7165026

Índice

	Página
- Introdução Geral	
<u>Definições dos Formatos de Auditoria, Estrutura da Auditoria e Sistemas de Pontuação</u>	6
<u>Falha Automática</u>	8
<u>Agenda da Auditoria de Instalação</u>	8
<u>Confirmação Visual e Verbal</u>	9
<u>Como usar as Normas de Designação de Pontos</u>	9
- Normas de Designação de Pontos, Seções	
<u>1) Boas Práticas de Manufatura, e Percurso pela Instalação</u>	11
<u>1.1) Aspectos Gerais de Inocuidade</u>	11
<u>1.2) Controle de Pragas</u>	14
<u>1.3) Áreas de Armazenamento e Materiais de Embalagem</u>	22
<u>1.4) Práticas Operacionais</u>	28
<u>1.5) Práticas dos Empregados</u>	39
<u>1.6) Equipamentos</u>	44
<u>1.7) Limpeza dos Equipamentos</u>	47
<u>1.8) Limpeza Geral</u>	53
<u>1.9) Edifícios e Terrenos</u>	61
<u>2) Documentos Requeridos para Inocuidade</u>	72
<u>2.1) Arquivos Gerais Requisitados</u>	72
<u>2.2) Produtos Químicos</u>	77
<u>2.3) Controle de Pragas</u>	79
<u>2.4) Auto-Inspeção</u>	81
<u>2.5) Manutenção e Desinfecção</u>	88
<u>2.6) Pessoal</u>	93
<u>2.7) Provas Microbiológicas</u>	96
<u>2.8) Armazenamento e Distribuição à Temperaturas Controladas</u>	99
<u>3) Bio Segurança</u>	101
<u>3.1) Segurança da Instalação</u>	101
<u>3.2) Segurança dos Empregados</u>	105
<u>3.3) Segurança no Transporte</u>	108
<u>3.4) Segurança da Fonte de Água</u>	110
<u>3.5) Sistemas de Bio Segurança</u>	112
<u>4) Perguntas Diversas</u>	116
<u>4.1) Empregando Menores de Idade</u>	116
<u>4.2) Alergênicos</u>	117
<u>5) Novas Perguntas (Não é parte da porcentagem total de inocuidade)</u>	119

- Anexos

[Anexo 1 Tabela de Aplicabilidade](#)

125

Este documento serve somente como uma norma e de nenhuma maneira substitui qualquer Lei ou Norma Regulamentar. A PrimusLabs.com não aceita nenhuma responsabilidade pelo conteúdo deste documento, nem pela aplicação que lhe der qualquer indivíduo. Este documento é propriedade da PrimusLabs.com e como tal não deve ser copiado total ou parcialmente para qualquer outro uso. Este documento não pode ser copiado por ou para qualquer pessoa e sobre nenhuma circunstância, sem a autorização expressa da PrimusLabs.com.

As Normas de Pontuação de Auditorias de Instalações não são exaustivas e detalham unicamente requisitos mínimos, por meio de afirmações curtas relacionadas com as perguntas de auditoria. Haverá variações em sua aplicabilidade a uma operação, dependendo dos processos e os produtos envolvidos. Os auditores devem interpretar as perguntas e os critérios de cumprimento em diferentes situações, mantendo como interesse principal a inocuidade e a minimização do risco.

As associações a endereços da Internet mostrados neste documento são para facilitar seu entendimento, assim como para proporcionar ajuda. Essas associações não são sinais de endosso por parte de PrimusLabs.com. Ademais a PrimusLabs.com não aceita nenhuma responsabilidade pelo conteúdo das mesmas. Se alguma delas não funcionar, solicitamos o favor de nos informar através do correio eletrônico webmaster@primuslabs.com, para que possamos atualizar nossas informações, pelo que somos muito agradecidos.

Por favor, esteja consciente de que existe informação adicional no endereço da PrimusLabs.com na Internet, incluindo os formatos atuais de auditoria, o sistema eletrônico de captura de auditoria no endereço <http://www.primuslabs.com/fs/self.html> e outros documentos úteis, no endereço <http://www.primuslabs.com/fs/index.html>.

Este documento está desenhado para o uso de todas as partes interessadas, especialmente: **Auditores da Primeira Parte**, por exemplo, um Gerente de Segurança de Qualidade que audita sua própria operação.

Auditores da Segunda Parte, por exemplo, um Gerente de Segurança de Qualidade que audita os seus fornecedores.

Auditores da Terceira Parte, por exemplo, Auditores empregados da PrimusLabs.com, auditores subcontratados e qualquer auditor afiliado que use os formatos da PrimusLabs.com.

Alguns endereços da Internet que lhe ajudarão a investigar mais sobre os requisitos de inocuidade são:

Normas FDA para minimizar riscos de inocuidade microbiana para frutas e hortaliças frescas: <http://vm.cfsan.fda.gov/%7Edms/prodquid.html%20>

Regulamentações atuais de Boas Práticas de Manufatura (BMP) 21 CFR 100-169: <http://www.cfsan.fda.gov/~lrd/cfr110.html>

Código Alimentício Edição 2001 (FDA/USPHIS): <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fc01-toc.html>
(A versão 2005 já está disponível no formato PDF através do <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fc05-toc.html>)

Normas de medidas preventivas de inocuidade para produtores, processadores, transportadores e varejistas de alimentos: <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/secquid.html>

Normas de inspeção de companhias produtoras de alimentos suscetíveis de contaminação com ingredientes alergênicos: http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/igs/Allergy_Inspection_Guide.htm

USDA/FDA Centro de informação e educação sobre doenças produzidas pelos alimentos: <http://www.nal.usda.gov/foodborne/index.html>

USDA/FDA Associações de Inocuidade em Alimentos:
<http://peaches.nal.usda.gov/foodborne/fbindex/Produce.asp>

Definições dos Formatos de Auditoria, Estrutura da Auditoria e Sistemas de Pontuação

Existem atualmente seis formatos de Auditorias de Instalações que cobrem a cadeia de fornecedores:

- **Auditoria de Câmara Fria e Armazenamento em Frio.**
Esta Auditoria está desenhada para ser utilizada em instalações que recebem produto direto dos campos, hortas, etc., depois da colheita. Se na instalação existe embalagem, re-embalagem, classificação, etc., deve-se então, usar uma Auditoria de Embalagem.
- **Auditoria de Embalagem.**
Esta Auditoria deve ser usada para qualquer operação de armazém (em frio ou temperatura ambiente), classificação, embalagem, re-embalagem, lavagem de produto, etc. Se o produto é cortado, ralado, enxugado, espremido, etc., deve-se então, usar uma Auditoria de Processamento.
- **Auditoria de Embalagem com APPCC.**
Alguns compradores requerem que as instalações criem e mantenham Sistemas APPCC para seus produtos. A PrimusLabs.com oferece tanto as Auditorias de Embalagem, como as de Processamento, com uma seção de Auditoria APPCC juntamente com a versão normal.
- **Auditoria de Processamento.**
Esta Auditoria deve ser usada para qualquer operação de armazenamento (em frio ou temperatura ambiente), na que o produto é lavado, fatiado, ralado, secado, exprimido, etc., assim como, para produtos com quaisquer “processamento posterior”.
- **Auditoria de Processamento com APPCC.**
Alguns compradores requerem que as instalações criem e mantenham Sistemas APPCC para seus produtos. A PrimusLabs.com oferece tanto as Auditorias de Embalagem, como as de Processamento, com uma seção de Auditoria APPCC juntamente com a versão normal.
- **Auditoria de Centro de Armazenamento e Distribuição.**
Esta Auditoria está desenhada para ser usada em instalações que recebem e armazenam produto acabado, assim como armazém de distribuição regional. Se na instalação houver embalagem, re-embalagem, classificação, etc., deve-se então, usar uma Auditoria de Embalagem.

Estrutura dos Formatos de Auditoria

- *Seção BPM*, que inclui o percurso pela instalação.
- Arquivo de inocuidade, que inclui os sistemas de inocuidade e sua documentação.
- *Seção APPCC* (opcional, mediante solicitação do auditado, requerida por alguns compradores). Por favor, note que as seções 1 e 2 funcionam como pré-requisitos de APPCC.

- *Seção de Bio Segurança*, que inclui tanto os requisitos físicos, como de documentação de Bio Segurança. Esta seção é avaliada em separado – automaticamente o sistema avalia esta seção separadamente da pontuação total da Auditoria. Alguns compradores requerem que a pontuação de Bio Segurança se combine com as outras seções da Auditoria – isto é opcional; por favor, verifique com seus compradores.
- *Perguntas Diversas*. Perguntas Sim/Não que atualmente não fazem parte da Auditoria principal e que não são avaliadas.
- *Perguntas Novas*. Estas são avaliadas individualmente e não fazem parte da pontuação total da Auditoria. Por favor, leve em consideração que estas perguntas serão incluídas na Auditoria principal quando se publique a versão seguinte de Auditoria.

O formato da Auditoria se atualiza segundo se requeira. Isto pode incluir o desenho, as perguntas e a designação de pontuação. O que segue é um sistema de pontuação usado para as Auditorias de instalações da PrimusLabs.com:

Sistema de pontuação (ponderação) para perguntas individuais				
Pontos possíveis por pergunta	Total cumprimento	Deficiência menor	Deficiência maior	Não cumprimento
15 pontos	15 pontos	10 pontos	5 pontos	0
10 pontos	10 pontos	7 pontos	3 pontos	0
5 pontos	5 pontos	3 pontos	1 ponto	0
3 pontos	3 pontos	2 pontos	1 ponto	0

Cada pergunta e o seu cumprimento devem ser revisados individualmente e avaliados de acordo com a severidade da deficiência, o número de deficiências e os riscos associados. Nas Normas de Designação de Pontos encontram-se requisitos de cumprimento detalhados, e em seguida, se descrevem afirmações gerais. Estas afirmações são substituídas pelos critérios de cumprimento e os usuários devem estar conscientes de que algumas perguntas da Auditoria não seguem as afirmações gerais abaixo, por exemplo, as perguntas de falha automática.

Categorias de cumprimento	
Total cumprimento	Cumprir com a pergunta e/ou critério de cumprimento completamente.
Deficiência menor	Quando se têm deficiências menores com respeito à pergunta e/ou critério de cumprimento. Quando se apresenta uma deficiência ou deficiências não severas isoladas (usualmente até 3) com respeito à pergunta e/ou critério de cumprimento. Quando houver coberto a maior parte do critério de cumprimento da pergunta, mas não completamente.
Deficiência maior	Quando se têm deficiências maiores com respeito à pergunta e/ou critério de cumprimento. Quando se apresentam numerosas deficiências não severas (usualmente mais de 3) com respeito à pergunta e/ou critério de cumprimento. Quando se apresenta uma deficiência, ou deficiências severas isoladas com respeito à pergunta e/ou critério de cumprimento.

	Quando houver coberto alguns dos critérios de cumprimento da pergunta, mas não a maioria.
Não cumprimento	Não cumprir em absoluto com a pergunta e/ou critério de cumprimento. Quando se apresentam deficiências sistemáticas com respeito à pergunta e/ou critério de cumprimento (assuntos severos ou não severos).

Falha Automática

Existem três perguntas nas Auditorias de Instalações 1.2.1., 1.2.2 e 1.3.5; as que contenham deficiências, incorrerão numa Falha Automática e portanto, terão uma pontuação total de 0%. O relatório incluirá um comentário das pontuações de cada seção (tabela de resultados), mesmo quando exista uma Falha Automática.

Uma vez que o serviço de Auditoria Normal tenha começado, não poderá converter-se em Educacional, de Capacitação ou de Consultoria. Isto inclui o caso em que exista desclassificação em alguma das perguntas de Falha Automática, como se menciona no parágrafo anterior. Vice-versa, uma Auditoria Educacional, de Capacitação ou de Consultoria não pode ser convertida em Auditoria Normal depois de iniciado o serviço.

A única situação que permite trocar opcionalmente uma Auditoria Normal por uma de Capacitação, é quando a instalação não se encontrar em operação no dia da Auditoria; neste caso, a Auditoria pode ser cancelada (com encargos) ou trocada por uma de Capacitação (ver o texto a seguir).

Agenda da Auditoria de Instalação

A agenda da Auditoria pode variar; mas a ordem é geralmente a que segue:

- **Seção de Abertura.** Confirme os detalhes da visita, apresente tanto o auditor como os auditados e confirme a realização da Auditoria e a agenda do dia.
- **Percurso das Operações.** As áreas percorridas dependem do tipo de instalação; mas podem incluir as áreas de armazenamento de matérias primas, produção, armazenamento de produto acabado, instalações do pessoal, manutenção, armazenamento de produtos químicos, armazenamento de embalagem e áreas externas, por exemplo, onde se localizam as lixeiras. O auditor pode argüir alguns operadores.
- **Arquivo de Inocuidade (Seção Documental).** Os novos auditados devem ter pelo menos 3 meses de documentação disponível (a menos que seja uma instalação de embalagem de um cultivo de curta temporada). Por favor, leve em consideração que o auditor não pode aceitar evidência documental quando terminada a Auditoria; por exemplo: se na Auditoria falta um documento de controle de pragas, mesmo que o auditado faça o envio por fax no dia seguinte, este não poderá ser usado para melhorar a pontuação.

- **Seção APPCC (caso seja relevante).** O auditor poderá ver o arquivo APPCC na reunião de abertura, para orientar-se sobre os PCC's e o programa no local. O auditor entrevistará os operadores dos PCC's.
- **Seção de Bio Segurança.** O auditor fará anotações dos aspectos de segurança física quando fizer o percurso pela instalação. Estas perguntas são avaliadas.
- **Perguntas Diversas e Novas Perguntas.** Podem ser cobertas em qualquer momento da Auditoria, à medida que surjam os temas.
- **Tempo à parte do Auditor.** É o tempo requerido pelo auditor para comparar suas anotações antes da reunião de fechamento.
- **Reunião de Fechamento.** É o momento de discutir as divergências com a equipe auditada. Ao final da Auditoria os auditores não são capazes de prover a pontuação final; tampouco têm um parecer satisfatório ou não, devido ao grande número de perguntas que os formatos da Auditoria contêm, bem como o sistema de pontuação utilizado. Assim, uma vez que os auditores possam fazer seus relatórios da Auditoria livremente, rapidamente os mesmos são entregues. Os auditados devem contatar a PrimusLabs.com se não receberem os relatórios eletrônicos (o mais tardar) duas semanas depois de ocorrida a Auditoria.

É necessário que a **instalação esteja em funcionamento, ou seja, processando, embalando, refrigerando produtos (ou desenvolvendo as atividades que ocorrem num dia “normal”)** e que conte com a quantidade normal de empregados no local quando ocorra a Auditoria, para que o auditor possa realizar uma avaliação válida. Se a instalação não estiver em operação e/ou não houver empregados na produção ou produto no local, a Auditoria deverá ser suspensa e se aplicarão os encargos de cancelamento, ou então a Auditoria poderá continuar como Auditoria de Capacitação. Por favor, assegure-se de que existe pessoal instruído disponível por parte do auditado, para seguir o percurso pela instalação nas áreas que serão inspecionadas.

Para maior informação sobre o processo de Auditorias de Instalações e as reservas destas Auditorias, por favor, visite: <http://www.primuslabs.com/fs/preaudit.htm> .

Confirmação Visual e Verbal

A confirmação visual, seja no percurso ou na revisão dos documentos, é método estabelecido para fazer as Auditorias. Assume-se que as pontuações e os comentários foram visualmente verificados, a menos que se especifique o contrário. As confirmações verbais devem ser exceções à regra e se a Auditoria se realizou de forma apropriada, raramente devem ser usadas. Se uma confirmação verbal é aceita, o auditor deve escrever sobre isto nos seus comentários à pergunta.

Como Usar as Normas de Designação de Pontos

As normas seguintes destas seções estão projetadas para colaborar com os usuários na escolha da pontuação mais apropriada a cada pergunta e que permita pelo menos assegurar a sua consistência.

Este documento não cobre todas as situações e sua intenção é ser mais uma guia do que uma regra. Espera-se que os auditores sigam a norma tanto quanto seja possível, mas é compreensível que poderão se apresentar situações nas quais o auditor deva avaliar a seu critério. Se o auditor tiver que emitir uma opinião ou abordar alguma situação que não esteja tratada neste manual, o mesmo deverá anotar as circunstâncias totalmente justificadas no relatório de Auditoria (e também deverá enviar separadamente estes detalhes a PrimusLabs.com, para que sejam levados em consideração na próxima versão do manual).

Para ser consistente com a natureza voluntária de solicitar uma Auditoria de Terceiro e para não confundir este manual com um documento legal, os requisitos avaliados nas perguntas estão escritos como “devem”. Em algumas perguntas, poderia usar-se a expressão “o ideal é”; estas afirmações não podem ser avaliadas, mas dão ao auditado uma oportunidade de melhorar.

As notas “em vermelho” são aquelas nas quais as perguntas e/ou critérios de cumprimento foram mudados significativamente. Muitas das mudanças são para melhorar o entendimento; existem ainda outras destinadas a atualizar os requisitos. Por favor, leia cuidadosamente, para verificar se estas mudanças impactam em particular sua situação.

No final deste documento, encontra-se uma [tabela de aplicabilidade](#) muito útil, que resume brevemente o uso de N/A para algumas das perguntas. Ainda que possa haver erros técnicos na tabela de aplicabilidade, o objetivo é assegurar a consistência de um auditor a outro.

[Retornar à página índice](#)

Normas de Designação de Pontos

Seção 1 - Boas Práticas de Manufatura e o Percorso pela Instalação

Aspectos Gerais de Inocuidade

1.1.1.- Existe uma pessoa designada como responsável pelo programa de inocuidade?

Confirmação verbal/visual. Cumprimento total (10 pontos): Deve ser designada uma pessoa para lidar com os programas de inocuidade alimentar, incluindo a verificação de atividades de desinfecção. O correto é que esta pessoa seja um gerente dentro da companhia.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Ninguém está a cargo dos programas de inocuidade alimentar incluindo a verificação de atividades de desinfecção.

1.1.2.- Todos os produtos químicos (desinfetantes, detergentes, lubrificantes, etc.) estão armazenados de forma segura, numa área de acesso controlado e etiquetados corretamente?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Todos os produtos químicos são armazenados numa área designada (com sinalização), exclusivamente para eles, fechada com chave, longe de alimentos e materiais de embalagem, e separada das áreas de processo. O acesso aos produtos químicos necessita de ser controlado, de tal forma que somente o pessoal que entende os riscos envolvidos e foi capacitado adequadamente, pode ter acesso aos mesmos.

Todos os contentores de produtos químicos devem ter etiquetas legíveis de seu conteúdo; isto inclui produtos químicos que foram esvaziados de contentores grandes para contentores pequenos. No local onde os produtos químicos são armazenados, são necessárias técnicas adequadas de contenção de líquidos (controle de vazamentos - contentores secundários, materiais absorventes, ângulos dos pisos fechados, ferramentas de vazamentos, etc.). O armazenamento destes deve estar projetado para ajudar a conter vazamentos e gotejamentos dos contentores. Os contentores vazios devem ser armazenados e organizados de forma segura. Os líquidos não devem ser armazenados em cima dos sólidos.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Existem eventos únicos/isolados de produtos químicos não armazenados apropriadamente.
- Existem eventos únicos/isolados de contentores de produtos químicos incorretamente etiquetados ou sem etiqueta.
- Existem eventos únicos/isolados de contentores vazios que não foram armazenados apropriadamente ou organizados de forma adequada.
- A área de armazenamento de produtos químicos não está sinalizada para indicar o seu uso.
- Existem eventos únicos/isolados de produtos químicos usados sem a atenção apropriada para prevenir possíveis vazamentos.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Existem numerosos eventos de produtos químicos armazenados de forma inadequada.

- Existem numerosos eventos de contentores que estão etiquetados incorretamente ou não estão etiquetados.
- O armazém de produtos químicos está separado em uma área designada, mas não está fechada com chave.
- Nas áreas de armazenamento de produtos químicos existem sistemas inadequados de contenção de líquidos.
- Os produtos químicos encontram-se derramados nas áreas de armazenamento dos mesmos (não foram limpas adequadamente).
- Numerosos eventos de contentores vazios que não foram adequadamente armazenados ou organizados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe área designada para os produtos químicos.
- Existe uma área designada para produtos químicos, mas não é fechada ou não tem portas com chaves.
- Existem vazamentos visíveis de produtos químicos nos terrenos próximos e não foram limpos.

1.1.3.- Os produtos químicos "grau alimentício" e "grau não alimentício" são manejados e armazenados de forma controlada?

Confirmação visual/registros. Cumprimento total (5 pontos): Os produtos químicos “grau alimentício”, incluindo lubrificantes, graxa, etc., são usados em todas as áreas de contato com o produto/embalagem. Os produtos químicos “grau alimentício” devem ser armazenados separados dos de “grau não alimentício”, para eliminar a possibilidade de confundi-los. No uso, se devem indicar quais são as pistolas de graxa de “grau alimentício” e quais são de “grau não alimentício”. Os setores onde é requerido o uso de material “grau não alimentício” devem ser confiados somente ao pessoal que sabe fazer uso dos produtos químicos e evitar problemas de contaminação. Os materiais “grau não alimentício” não devem ser encontrados em áreas de produção/armazenamento.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

NSF Internacional: Compostos não alimentícios,

http://www.nsf.org/business/nonfood_compounds/index.asp?program=NonFoodComReg

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Existem eventos únicos/isolados dos produtos químicos “grau não alimentício”, misturados com os produtos químicos, “grau alimentício”.
- Existem eventos únicos/isolados, de pistolas de graxa não identificadas para materiais “grau alimentício” / “grau não alimentício”.
- Existem eventos únicos/isolados, de materiais grau “não alimentício” encontrados/usados nas áreas de produção/armazenamento.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- A inspeção mostra que existem numerosas misturas de produtos químicos “grau não-alimentício” com produtos químicos de “grau alimentício”.
- Numerosas pistolas de graxa que não estão identificadas para materiais “grau alimentício/grau não-alimentício”.
- Numerosos materiais “grau não alimentício” encontrados nas áreas de produção/armazenamento.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe nenhuma intenção em separar os materiais “grau alimentício” dos de “grau não-alimentício”.
- **Se existir evidência de que o uso de material “grau não alimentício” é causa de contaminação do produto – deve se reverter à pergunta 1.3.5, Falha Automática.**

1.1.4.- Os letreiros de apoio às Boas Práticas de Manufatura (BPM ou GMP) estão colocados adequadamente?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os letreiros adequados de BPM devem ser colocados visivelmente e no idioma dos empregados (são permitidos letreiros visuais) nas seguintes áreas:

- Antes de entrar em áreas que requerem malhas para o cabelo/barba e batas.
- Antes de áreas que proíbam alimentos, produtos de tabaco e gomas de mascar.
- Nos banheiros e áreas de descanso devem ter letreiros de lavatório de mãos bem como lembrete para que se lavem as mãos antes de retornar ao trabalho.

Os letreiros alertando aos trabalhadores e visitantes sobre as regras de BPM nas instalações são úteis, (mas não devem causar baixas na pontuação). Isto inclui remoção de batas antes dos descansos, uso de estações de imersão de mãos ou aspersores de gel (aonde seja relevante), não permitir objetos pessoais nas áreas de produção, etc.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Sinalização e letreiros, <http://peaches.nal.usda.gov/FSTEA/resources/tooltime/signs.asp>

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Os letreiros não estão no idioma do trabalhador (são aceitáveis os visuais).
- Existem evidências únicas/isoladas de letreiros requisitados não colocados.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Existem numerosas evidências nas quais os letreiros requisitados não são colocados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Encontra-se uma falha sistemática na colocação dos letreiros nos lugares requisitados.

[Retornar à página índice](#)

Controle de Pragas

1.2.1.- Os produtos e ingredientes estão livres de insetos, roedores, aves, ou há evidência de sua presença? QUALQUER DEFICIÊNCIA NESTA PERGUNTA RESULTA EM FALHA AUTOMÁTICA DA AUDITORIA.

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os produtos e ingredientes estão livres de evidência ou presença de insetos/roedores/aves. Ver 1.2.3 para referência de indicações potenciais da presença de pragas.

Falha Automática (0 – sem pontuação) :

- **Se existe somente uma incidência de adulteração ou contaminação direta sobre os produtos e ingredientes.**

1.2.2.- O material de embalagem está livre de insetos, roedores, aves ou evidência de sua presença? QUALQUER DEFICIÊNCIA NESTA PERGUNTA RESULTA EM FALHA AUTOMÁTICA DA AUDITORIA.

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os materiais de embalagem estão livres de evidência ou da presença de insetos/roedores/aves. Ver 1.2.3 para referência de indicações potenciais da presença de pragas.

Falha automática (0 – sem pontuação) :

- **Se existe somente uma incidência de contaminação direta dos materiais de embalagem.**

1.2.3.- A planta e as áreas de armazenamento estão livres de insetos, roedores, aves ou qualquer evidência de sua presença?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todas as áreas estão livres de recorrência/existência interna de atividade de pragas. Especificamente devem ser:

- Não há recorrência/existência de atividade de roedores e/ou ninhos de pássaros em volta do perímetro interno das instalações.
- Não há evidência de animais vivos observados dentro das instalações tais como gatos, cachorros, cervo, etc.
- Não há evidência de excremento ou dejetos.
- Não há evidência de pragas, incluindo insetos, aranhas/teia de aranhas, roedores, lagartixas, formigas ou pássaros nas instalações.
- Não há evidência de sacolas ou sacos roídos ou roedores sobre o material armazenado, ou numerosos excrementos sobre os pisos/estantes de qualquer área de armazenamento.
- Não há decomposição de roedores ou algum outro animal (rãs, lagartixas, etc.) em armadilhas. O interior das armadilhas deve ser revisado regularmente e os roedores ou outros animais mortos, removidos.

Qualquer atividade de insetos vivos é um problema e deve ser qualificado de acordo com a gravidade. Os insetos devem estar num nível mínimo sobre as tábuas gomadas. As instalações devem ter tábuas gomadas adicionais para substituir/mudar.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Pragas de Lares, estruturas, pessoas, mascotes – Notas de pragas da UC, <http://axp.ipm.ucdavis.edu/PMG/selectnewpest.home.html>

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de atividade de pragas notados no interior das instalações, os quais não demonstram uma ameaça imediata de contaminação do produto.
- Somente um evento de roedor “recente” encontrado em uma armadilha interna.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de atividade de pragas são observados no interior das instalações.
- Atividade de pragas que tenha o potencial de contaminar o produto.
- Dois ou três eventos de roedores “recentes” encontrados em uma armadilha interna.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se

- Observado apenas um evento que tenha o potencial de contaminar o produto.
- Evidências de animais vivos, observadas dentro das instalações.
- Decomposição de roedores nas armadilhas.
- Mais de três roedores “recentes” encontrados nas armadilhas internas.
- **Qualquer observação de ingredientes, produtos ou material em contato com o produto que esteja contaminado. (Isto qualifica como uma Falha Automática sobre os incisos 1.2.1 e 1.2.2).**

1.2.4.- A área externa imediata à planta está livre de evidência da atividade de pragas?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todas as áreas devem estar livres de recorrência/existência externa de atividade de pragas. Especificamente devem ser:

- Não recorrência/existência de atividade de roedores (covas, caminhos, excrementos, pegadas) cadáver e/ou ninhos de pássaros observados ao redor do perímetro externo das instalações (dentro dos primeiros 20 pés ou 6 metros).
- Que não existam roedores ou outros animais decompostos (rãs, lagartixas, etc.) nas armadilhas de sebo ou ao longo do perímetro.

Não deve designar-se baixa de pontuação se encontrar alguns (três ou menos) roedores “frescos” e/ou evidência de roedores alimentando-se nas armadilhas externas.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de recorrência/existência da atividade de roedores (covas, caminhos, excrementos, pegadas, cadáver) e/ou ninhos de pássaros observados ao redor do perímetro externo das instalações ou dos reboques/contentores.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Muitas evidências de recorrência/existência de atividade de roedores ao redor do perímetro externo das instalações serão consideradas como uma Deficiência Maior.
- Numerosas (mais de 3) armadilhas externas inspecionadas demonstram evidência de atividade de roedores.
- Somente a evidência de um roedor ou qualquer outro animal em decomposição (rã, lagartixa, etc.) em armadilhas externas ou ao redor do perímetro externo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Evidência de (nível de infestação) atividade significativa de roedores (covas, caminhos, excrementos, pegadas, cadáver).
- Atividade significativa de pássaros em zonas de tráfego.
- Mais de um roedor ou outro animal decomposto (rãs, lagartixas, etc.) em armadilhas externas ou ao longo do perímetro.

1.2.5.- Os dispositivos de controle de pragas estão (incluindo armadilhas de roedores e mata-moscas elétricos) localizados longe de produto exposto? Evita-se o uso de armadilhas com sebo envenenado dentro das instalações?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Deve-se ter o cuidado de colocar os dispositivos de controle de pragas de forma que não sejam uma ameaça de contaminação do produto, materiais de embalagem ou matéria prima. Isto inclui as seguintes restrições:

- Armadilhas de sebo e outros praguicidas devem ser usados somente no exterior das instalações.
- Não devem ser usados aerossóis domésticos contra moscas, dentro das áreas de produção e armazenamento.
- Deve-se utilizar sebo em blocos no lugar de granulado ou de pedaços cilíndricos (exceção para material de uso externo aprovado pelo Programa Orgânico Nacional).
- Se usarem mata-moscas elétricos, armadilhas luminosas para insetos e armadilhas de feromônio, estas devem ser limpas regularmente (mantidas livres de acumulação de insetos e resíduos). O correto é dar preferência aos mata-moscas elétricos que usem métodos de atração em lugar de repelente.
- Se usarem mata-moscas elétricos ou armadilhas luminosas para insetos, devem colocá-los a pelo menos 10 pés (3 metros) de distância do produto, equipamentos ou material de embalagem. Os mata-moscas elétricos ou armadilhas luminosas para insetos não devem estar localizados em cima das portas dos galpões (devido aos potenciais danos causados pelos monta-cargas, assim como porque atraem os insetos para dentro das instalações). Os corredores por onde passam os produtos estão isentos destas regras de distâncias, desde que o produto não se retenha ou armazene nos corredores.
- Se aplicadas, as armadilhas de bombas de insetos devem ser substituídas pelo menos anualmente (isto deve ser documentado), ou, mais frequentemente, se for recomendado pelos fabricantes das lâmpadas.
- Não deve existir evidência de mata-moscas nas áreas de produção e armazenamento.
- Não deve ser encontrado sebo fora das armadilhas de sebo.
- As armadilhas letais somente podem ser usadas quando forem monitoradas, por exemplo, quando as armadilhas não destrutivas demonstrarem que existe um problema sério que exija erradicação. As armadilhas letais devem ser verificadas diariamente (e feito o registro). As armadilhas letais não devem usar sebos que contenham alergênicos, por exemplo, manteiga de amendoim. As armadilhas letais somente são permitidas como solução à erradicação de emergência num curto prazo, visto que apresentam riscos variados.
- O uso interno de qualquer produto químico, por exemplo: aerossol venenoso, deverá ser feito sem contaminar os alimentos, embalagens e equipamentos (ver o seguinte ponto com respeito a sebos venenosos para roedores). Todas as aplicações devem ser registradas adequadamente, detalhando aonde e quando se realizou a aplicação e qualquer método especial usado para evitar a contaminação. Todas as aplicações devem ser executadas por aplicadores licenciados e seguindo todos os requisitos legais e melhores práticas.

- Não deve ocorrer o uso de sebo envenenado para roedores dentro da instalação. Se isto for requerido, a área aonde se colocarem as armadilhas deve ter todo o produto e embalagem removidos, antes de colocar os sebos envenenados.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Um caso único/isolado de colocação ou manutenção inadequada de armadilhas elétricas para moscas ou armadilhas luminosas para insetos.
- Um caso único/isolado de um mata-moscas encontrado nas áreas de produção ou armazenamento.
- Um caso único/isolado de sebo granulado ou em pedaços cilíndricos usado nas armadilhas de sebo exteriores (armadilha exterior).
- Somente um vasilhame de aerossol contra moscas (ou outro inseticida) encontrado nas áreas de produção ou armazenamento (incluindo o armazém de produtos químicos/produtos de limpeza).
- Armadilhas letais que são usadas fora da operação (sem apresentar risco para o produto ou materiais de embalagem) e apresentam deficiência de formato, de inspeções diárias ou são usadas para monitoramento rotineiro (em lugar da erradicação num curto prazo).

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosas evidências de colocação ou manutenção inadequadas de armadilhas elétricas para moscas ou armadilhas luminosas para insetos.
- Numerosas evidências de mata-moscas encontrados nas áreas de produção ou armazenamento.
- Numerosas evidências de sebo granulado ou em pedaços cilíndricos usados nas armadilhas de sebo externas (armadilhas exteriores).
- Mais de um vasilhame de aerossol contra moscas (ou outro inseticida) encontrado nas áreas de produção ou armazenamento (incluindo o armazém de produtos químicos/produtos de limpeza).
- Um caso de sebo/veneno dentro das instalações (dentro de uma armadilha).
- Um caso de sebo/veneno encontrado fora de uma armadilha, fora das instalações.
- Evidências únicas/isoladas (até três armadilhas letais) que são usadas dentro da operação e apresentam deficiência dos formatos de inspeções diárias ou são usadas para monitoramento rotineiro (em lugar de erradicação num curto prazo).
- Armadilhas letais que são usadas como um processo de erradicação num curto prazo com formatos de inspeções diárias, mas usando um sebo alergênico.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Mais de um caso de sebo/veneno dentro da instalação (dentro de uma armadilha).
- Um caso de sebo/veneno dentro da instalação (fora de uma armadilha).
- Mais de um caso de sebo/veneno encontrado fora de uma armadilha, fora da instalação.
- Mais de uma deficiência maior.
- Numerosas (mais de três armadilhas letais) que são usadas dentro da operação e apresentam deficiência dos formatos de inspeção diária ou estão sendo usadas para monitoramento rotineiro (em lugar de erradicação num curto prazo).
- **Qualquer observação de contaminação de produto ou material em contato com o produto, qualifica para uma Falha Automática (aplicar o inciso 1.3.5 abaixo).**

1.2.6.- Os dispositivos para controle de pragas se mantêm limpos e intactos e se identificam para monitoramento (ou se escaneiam os códigos de barras) regularmente?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): São cumpridos os seguintes critérios:

- Se usarem tábuas gomadas atóxicas, devem substituí-las freqüentemente assegurando-se de que as superfícies estejam brilhantes sem acumulação de poeira ou resíduos.
- Se usarem armadilhas mecânicas letais, estas devem estar preparadas. A preparação se verifica acionando o dispositivo de mola que opera a armadilha. A armadilha deve ser reativada depois da prova.
- Aproximadamente 10% das armadilhas, tábuas gomadas e armadilhas de sebo devem ser revisadas pelo auditor.
- O interior das armadilhas e o fundo das tábuas gomadas devem ter etiquetas de serviço com a data e as iniciais, (a menos que use um sistema de código de barras ou de cartões perfurados), depois de cada tratamento realizado e registrado pelo Gerente de Controle de Pragas (PCO).
- As armadilhas exteriores e armadilhas de sebo devem ter etiquetas de serviço com a data (a menos que use um sistema de código de barras ou de cartões perfurados) depois de cada tratamento realizado e registrado pelo Gerente de Controle de Pragas (PCO); (os venenos devem ser aplicados e controlados por um aplicador licenciado; ver 2.3.1).
- Os sebos nas armadilhas devem estar seguros dentro das mesmas, sobre uma barra acima do piso, ou o sebo na armadilha deve estar colocado para que não possa ser removido por um roedor ou que possa “sair boiando” numa chuva forte. As armadilhas com sebos devem ser resistentes ao manejo. As chaves das armadilhas devem estar disponíveis no momento da Auditoria.
- Nenhuma armadilha deve estar sem o sebo.
- Não deve observar-se sebo velho ou mofado.
- As armadilhas (de sebo e outras) não devem estar sujas, com sementes, poeira e outros resíduos.
- Os dispositivos de controle de pragas devem ser verificados ao menos mensalmente (o ideal é uma verificação mais freqüente) – esta verificação deve ser registrada.

Os regulamentos locais podem requerer exceções/diferenças às normas mencionadas. Os regulamentos locais devem ser cumpridos todo o tempo; mas os requisitos dos sistemas de Auditorias são mais rigorosos e também devem ser seguidos. Alguns contratados usam um sistema de código de barras para verificar se todas as armadilhas são monitoradas em uma visita programada.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Um caso único/isolado de armadilhas de sebo e tábuas gomadas que não funcionam ou não estão adequadamente mantidas (cartões de verificação, limpeza, etc.).
- Um caso único/isolado de sebo não seguro dentro das armadilhas.
- Um caso único/isolado de sebo contendo fungos.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de armadilhas, locais de sebos e tábuas gomadas que não funcionam ou não estão adequadamente mantidas (cartões de verificação, limpeza, etc.).
- Numerosas evidências de sebos não seguros dentro das armadilhas.
- Numerosas evidências de sebos com fungos dentro das armadilhas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Existe falha sistemática na manutenção dos dispositivos das armadilhas.

1.2.7.- Os dispositivos para o controle de pragas colocados no interior das instalações são adequados e em número suficiente, no exterior e no perímetro do terreno?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Use como uma guia do número e localização das armadilhas e locais de sebos (não se espera o uso de fita métrica):

- As armadilhas devem estar colocadas em **intervalos de 20 a 40 pés (6 a 12 metros)** ao redor do perímetro interno de todos os quartos. O espaço poderá ser afetado pela estrutura, armazenamento e tipos de atividades que sejam desenvolvidas.
- Dentro das instalações, as armadilhas devem ser colocadas a cada 6 pés (2 metros) de ambos os lados de todas as portas de entrada/saída ao exterior. Isto inclui cada lado das portas de pedestres. Deve-se fazer um esforço para não colocar as armadilhas em muros.
- As armadilhas são obrigatórias dentro das câmaras frias e quartos de armazenamento em frio. As armadilhas são altamente recomendadas nos quartos frios e devem estar dentro de empacotadoras e processadoras, mas se deixa a critério do auditor revisar os riscos (portas que abram para o exterior, atividades de prova, potenciais esconderijos para os roedores nos materiais que foram armazenados).
- As armadilhas de sebo ou armadilhas não destrutivas devem ser colocadas em **intervalos de 50 a 100 pés (15 a 30.5 metros)** ao redor do perímetro externo do edifício e a cada 6 pés (2 metros) de ambos os lados de todas as portas externas de entrada/saída, exceto aonde tenha acesso público (acesso público é definido como um acesso fácil para o público em geral, tal como estacionamentos ou calçadas, áreas de escolas ou áreas ambientais comuns). A colocação das armadilhas pode ser afetada pela estrutura, armazém externo e tipo de área (urbana, rural, etc.)
- As estações de sebo ou armadilhas não destrutivas devem ser colocadas com **intervalos de 100 a 200 pés (30.5 a 61 metros)** ao longo da grade da propriedade aonde se encontram as instalações, exceto aonde exista um acesso público. O auditor deve aplicar seu critério sobre os dispositivos de controle de pragas nas linhas do perímetro das grades, por exemplo, se existir muitos armazéns externos.
- O exterior dos armazéns de materiais de embalagens deve estar protegido por um adequado número de dispositivos de controle de pragas.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Existe uma armadilha única/isolada, colocada em intervalo mais amplo que os mencionados anteriormente.
- Existe uma armadilha única/isolada, perdida/faltante ou que não se encontra a 6 pés (2 metros) das portas de entrada/saída.
- Não existem armadilhas de sebo ao longo da lateral das cercas da propriedade aonde se encontram as instalações (o auditor deve aplicar seu critério sobre a necessidade de armadilhas nas laterais da cerca).
- Ausência de armadilhas numa só área aonde as mesmas devem estar localizadas, por exemplo, quartos de resfriamento (reveja o texto acima), área de descanso, etc.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de estações de sebo, colocadas em intervalos mais amplos que os mencionados anteriormente.
- Numerosas evidências de armadilhas perdidas/faltantes ou que não se encontram a 6 pés (2 metros) das portas de entrada/saída.

- Ausência de armadilhas em mais de uma área aonde as mesmas devem estar localizadas, por exemplo, áreas de embalagem e quartos de resfriamento, perímetro da construção (veja texto acima).
- Não existem armadilhas exteriores.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A colocação das armadilhas está inadequada tanto em número quanto em termos de espaço e cobertura de pontos de entrada, por exemplo, uma ou duas armadilhas para cobrir uma área de produção grande.
- Numerosas evidências de áreas que devem conter armadilhas, mas não contêm, por exemplo, áreas de embalagem e quartos de resfriamento (veja texto acima).

1.2.8.- Todos os dispositivos de controle de pragas estão identificados por um número ou outro tipo de código (exemplo: código de barras)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As armadilhas são numeradas e existe um sistema de codificação para identificar o tipo de dispositivo em um mapa. O auditor deve verificar que a numeração das armadilhas no mapa e as posições correspondem à realidade. Todas as armadilhas internas devem ser localizadas com **uma sinalização na parede (na qual se especifica o número e a identificação de que é uma armadilha)**, em caso de ser removida.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Caso único/isolado de dispositivos de controle de pragas que não estão numerados ou na localização correta da estação.
- Caso único/isolado da falta de sinalizações de parede (identificadores de armadilhas).
- **A sinalização das paredes não tem um propósito único, isto é, não se pode assegurar que é um identificador de armadilhas, porque, por exemplo, é só um número.**

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de armadilhas não etiquetadas.
- As armadilhas estão marcadas no mapa, mas não estão numeradas ou a seqüência numérica está incorreta.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Nenhuma das armadilhas está numerada.

1.2.9.- Todos os dispositivos para controle de pragas estão adequadamente instalados e seguros?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As estações de sebo devem estar seguras para minimizar o movimento dos dispositivos e dar resistência a golpes. As armadilhas de sebos, devem estar presas ao solo por uma vareta ou corrente, pregadas nas paredes/solo, ou fixadas aos blocos. As armadilhas de sebos devem ser resistentes aos movimentos causados pelo uso de arames, lingüetas, amarrações, ou por algum outro meio efetivo. As armadilhas não destrutivas devem ser colocadas de maneira que as entradas fiquem paralelas e o mais perto das paredes. Deve-se evitar a colocação das armadilhas em fendas.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de armadilhas de sebo que não estão presas.
- Evidências únicas/isoladas de armadilhas “fora de posição”.
- Falta de sinalização nas paredes para armadilhas externas que estão presas nos blocos do pátio.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de armadilhas de sebo que não estão presas.
- Numerosas evidências de armadilhas “fora de posição”.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Existe falha sistemática na segurança das estações de sebo.
- Falha sistemática na colocação apropriada das armadilhas internas.

[Retornar à página índice](#)

Áreas de Armazenamento e Materiais de Embalagem

1.3.1.- Os ingredientes, produtos e material de embalagem estão armazenados de forma que se evite contaminação cruzada? (isto inclui estrados de produto nos quais se aplicou gelo, colocado em cima de produto sem proteção apropriada, assim como qualquer incidente de contaminação com produtos alergênicos).

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Todos os ingredientes, produtos e embalagens devem ser armazenados longe do piso (isto é, que se usem estantes, estrados, caixas, etc.). A matéria prima, produto acabado e materiais de embalagem devem ser armazenados em áreas separadas para prevenir a contaminação cruzada. Quando o armazenamento em quartos separados não é possível, o auditor deverá avaliar os riscos especialmente quanto à contaminação cruzada. Quando se estime a contaminação por matéria prima de produtos acabados, o auditor deve avaliar o nível de risco, por exemplo, que estejam “processados” os produtos acabados, que tipo de embalagem é usado, etc. Não deve ser possível que a matéria prima não processada contamine os lotes de produto acabado lavado/processado. O armazenamento dos materiais de embalagem, especialmente a poeira do papelão não deve contaminar o produto. Se misturarem vários tipos de alimentos, devem existir controles para prevenir contaminação, por exemplo, os ovos crus não devem ser armazenados em cima de matéria prima; os artigos de vidro devem ser mantidos em áreas separadas e sempre armazenados próximo ao nível do piso. **O produto úmido não deve ser armazenado em cima do produto seco – isto é especialmente importante quando o produto é resfriado mediante o uso de gelo e está no armazém em condições tais, que o gelo esteja se derretendo e gotejando. O gelo deve ser produzido e armazenado, bem como manejado, de tal forma que se previnam situações de contaminação.**

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de produtos ou materiais de embalagem armazenados tocando o piso, ou não protegidos apropriadamente.
- Evento único de um estrado ou caixas/sacolas de produto acabado armazenado muito próximo de matéria prima ou ingredientes.
- **Evento único de água/gelo gotejando de alguma parte alta de um estrado, sobre produto não protegido em alguma parte baixa.**
- **Evento único de armazenamento ou práticas impróprias de manejo do gelo.**

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosas evidências de produtos ou materiais de embalagem não protegidos apropriadamente.
- Numerosas evidências de produtos ou materiais de embalagem armazenados diretamente no solo.
- Evidências isoladas (não mais de três) de produtos crus ou ingredientes armazenados no mesmo local, junto com sacolas/caixas de produto acabado, aonde não haja uma separação física adequada e demarcação dentro do local, isto é, que exista o risco potencial de contaminação cruzada entre matéria prima e produto acabado.
- **Mais de uma e menos de três evidências de gelo/água gotejando de alguma parte alta de um estrado, sobre produto não protegido em alguma parte baixa, porém sem sinais de adulteração do produto.**
- **Mais de uma e menos de três evidências de armazenamento ou práticas impróprias de manejo de gelo.**

Não cumprimento (0 –sem pontuação) se:

- Existem diferentes tipos de alimentos que estão armazenados juntos e de alguma maneira podem trazer risco de contaminação cruzada.
- Armazenamento sistemático de produto ou materiais de embalagem diretamente no piso.
- Numerosas evidências de produto não processado ou ingredientes e sacolas/caixas de produto acabado, armazenados no mesmo quarto, sem a separação adequada, com alto risco de contaminação cruzada entre matéria prima e produto acabado.
- **Mais de três evidências de gelo/água gotejando de alguma parte alta de um estrado, sobre produto não protegido em alguma parte baixa, mas sem sinais de adulteração do produto.**
- **Mais de três evidências de armazenamento ou práticas de manejo impróprio de gelo.**
- **Qualquer sinal de adulteração do produto devida a práticas de armazenamento deficientes – Ver pergunta 1.3.5, é Falha Automática devido à contaminação do produto.**

1.3.2.- As áreas de armazenamento estão completamente fechadas?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Para proteger o produto e materiais de embalagem, de pragas e outros elementos, é necessário manter a área de armazenamento fechada e à prova de pragas. As portas principais devem ser mantidas fechadas a menos que estejam em uso. O material de embalagem em contato com produto não deve ser armazenado no exterior. O material de embalagem que não esteja em contato com produto, por exemplo, papelão externo, se for possível, deve ser armazenado na área interna. Se algum material de embalagem que não esteja em contato com produto for armazenado no exterior, esta área externa deve ser incluída no programa de controle de pragas. Os materiais que não estejam em contato com produto, armazenados no exterior, devem receber cobertura à prova d'água e poeira (freqüentemente feita de material plástico). **Esta pergunta encontra-se agora em todos os formatos de Auditorias.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de portas abertas.
- Material de embalagem que não está em contato com o produto é armazenado no exterior, mas, de tal forma que o material esteja coberto e a área de armazenamento esteja incluída no programa de controle de pragas.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Áreas abertas no telhado/ terraço.
- Material de embalagem que estará em contato com o produto e se encontra armazenado no exterior (ainda que esteja coberto).
- Material que não está em contato com o produto armazenado externamente, mas que não está incluído no programa de controle de pragas e/ou não está coberto.
- Numerosas evidências de portas abertas.
- A área de armazenamento está aberta em um ou até três lados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os produtos e ingredientes estão armazenados externamente (ainda se estiverem cobertos com plástico).
- A área de armazenamento tem teto, mas não tem paredes.
- O material de embalagem em contato com produto está armazenado no exterior e não está coberto.

1.3.3.- O uso das instalações de armazenamento dos produtos alimentícios está restrito?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Somente alimentos, produto em contato com alimento e objetos relacionados ao processo, são armazenados nas principais áreas de armazenamento das instalações. Os produtos químicos para desinfecção e equipamentos de manutenção devem ter áreas próprias de armazenamento dedicadas exclusivamente a eles.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de armazenamento de artigos não alimentícios em áreas que são usadas para o armazenamento de matérias primas, materiais de embalagem e produtos acabados.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de armazenamento de artigos não alimentícios em áreas que são usadas para o armazenamento de matérias primas, materiais de embalagem e produtos acabados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Armazenamento sistemático de artigos não alimentícios em áreas que são usadas para o armazenamento de matérias primas, materiais de embalagem e produtos acabados.

1.3.4.- Os materiais ou produtos rejeitados ou em espera, estão claramente identificados e separados de outros materiais?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todos os produtos que foram rejeitados ou estão à espera de disposição final (ou retidos), devem estar armazenados de forma que seja evitado o seu uso acidental no processo de produção (a menos que tenha sido liberada a sua utilização). **Os artigos rejeitados ou em retenção devem estar etiquetados como tal, com a data que demonstre quando foi colocado o produto em retenção/rejeição, a razão e o nome da pessoa que os colocou.** O produto etiquetado não deve se misturar com outros produtos de forma que sua disposição não esteja clara. Uma área designada para retenção e o uso de formatos de disposição, são práticas recomendáveis.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Existe um evento único/isolado de artigos em retenção/espera na área designada, mas que não estão claramente etiquetados como tal, **(com os detalhes de identificação requeridos na etiqueta).**

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosas evidências de artigos em retenção/espera na área designada, mas que não estão claramente etiquetados como tal **(com os detalhes de identificação requeridos na etiqueta).**
- Artigos em retenção/rejeitados estão misturados com outros produtos, de tal forma que sua situação é incerta e, potencialmente, pode ocorrer o uso impróprio.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os produtos rejeitados, ou em espera, não estão claramente separados e identificados.

1.3.5.- Os produtos e ingredientes, incluindo gelo, estão dentro das tolerâncias aceitas de contaminação e adulteração? QUALQUER DEFICIÊNCIA NESTA PERGUNTA RESULTA EM FALHA AUTOMÁTICA DA AUDITORIA.

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os produtos e matéria prima devem estar livres de deterioração, adulteração e/ou contaminação grave. Se existe legislação, então a contaminação deve ser revista contra esta legislação; por exemplo: as Normas de Qualidade da USDA freqüentemente incluem tolerâncias de podridão. A deterioração ou adulteração incluiria a contaminação física, química ou biológica. Esta pergunta está desenhada para permitir ao auditor deter uma Auditoria quando observe um evento de contaminação grave (anote que as pragas estão incluídas nas perguntas 1.2.1 e 1.2.2). Exemplos disto podem incluir vidro, resíduos orgânicos-inorgânicos ou óleo em produtos. Os auditores devem usar seu critério e decidir se a freqüência da contaminação garantirá uma Falha Automática.

Os exemplos incluem pedaços de vidro, um pedaço de sebo para roedor, manchas sobre o produto ou material de embalagem, pedaços de óxido, etc. A situação é sistemática ou é uma só armadilha? Não se permite o gelo adulterado. A água usada para a fabricação de gelo para resfriamento de produto deve ser potável. Assegure-se de que as áreas de produção e armazenamento de gelo sejam inspecionadas.

Endereços potencialmente úteis na Internet.-

Norma FDA/ORA 555.425 de políticas de cumprimento,
http://www.fda.gov/ora/compliance_ref/cpg/cpgfod/cpg555-425.htm

Manual de Nível de Ação de Defeito de US FDA/CFSAN,
<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/dalbook.html#CHPT3>

Falha Automática (0 – sem pontuação) se:

- Numerosas evidências de deterioração ou adulteração de gelo ou produto.
- Existe evidência de um evento único de limites não aceitáveis de deterioração ou adulteração em produtos ou ingredientes, incluindo o gelo.

1.3.6.- Todas as áreas de armazenamento estão limpas? Especialmente as estruturas das estantes, tetos e beiradas das paredes e outras áreas de difícil acesso?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todas as áreas devem estar limpas, bem ventiladas e protegidas de condensação, esgotos, poeira, produtos químicos tóxicos e outros contaminadores. Os balcões devem estar livres de resíduos e limpos. Os produtos e materiais de embalagem armazenados devem estar limpos e livres de poeira e resíduos, os materiais não devem estar fora de lugar, etc. **Deve-se dispensar atenção especial às quinas, vigas, estruturas de estantes e espaços entre paredes e estantes nos quartos.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de pisos, paredes, balcões, estantes e/ou tetos que estão sujos.
- Evidências únicas/isoladas de ingredientes e materiais de embalagem com poeira, resíduos, etc.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosas evidências de pisos, paredes, balcões, estantes e/ou tetos que estão sujos.
- Numerosas evidências de ingredientes e materiais de embalagem com poeira e resíduos, etc.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- As áreas de armazenamento estão muito sujas – não existe evidência de que sejam limpas.

1.3.7.- Os materiais (produtos, ingredientes, embalagens, produto em processo, etc.) estão identificados adequadamente com códigos de rotação (datas de recepção, datas de elaboração, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todos os materiais devem estar adequadamente marcados com as datas de recepção e/ou informação para seu seguimento (número de lote, código de data) com o propósito do seu rastreamento/recuperação e rotação do inventário.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas da falta de datas de recepção e/ou informação de seguimento em produtos, material de embalagem, ingredientes, artigos de processo, produto em processo, etc.
- Faltam datas de recepção e/ou informação de seguimento para materiais de embalagem.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências da falta de datas na recepção e/ou informação de seguimento em produtos, material de embalagem, ingredientes, artigos de processo, produtos em processo, etc.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem datas de recepção e/ou informação de seguimento em produtos, material de embalagem, ingredientes, artigos de processo, produto em processo, etc.

1.3.8.- Faz-se rotação dos ingredientes, produtos e materiais de embalagem, usando a política PEPS (Primeiras Entradas Primeiras Saídas)?

Confirmação visual/verbal. Cumprimento total (5 pontos): Todos os materiais são usados seguindo as políticas PEPS (Primeiras Entradas Primeiras Saídas) para assegurar que os produtos são usados na ordem correta, como são recebidos e dentro de sua vida de prateleira estabelecida (isto não se aplica a produto que esteja sob tratamentos de maturação, ou quando a rotação se rege pela inspeção de qualidade inicial). A rotação de materiais de embalagem pode ser afetada pelas forças do mercado. **Ter uma política de pedidos “em cima da hora” e portanto contar com volumes muito limitados para estoque, é aceitável se existe como evidência uma reposição nas PEPS; por exemplo: o auditor pode ver que raramente se mantém um estoque. A política de pedidos “em cima da hora” não substitui a necessidade de etiquetar materiais como se estabelece na pergunta 1.3.7.**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de que os produtos, materiais de embalagem, ingredientes, artigos de processo, produtos em processo, etc., não são rotados usando a política das PEPS.
- Os materiais de embalagem não são rotados usando as políticas das PEPS.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de que os produtos, materiais de embalagem, ingredientes, artigos de processo, produtos em processo, etc., não são rotados usando a política das PEPS.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Existem falhas sistemáticas, para usar as políticas das PEPS em produtos, materiais de embalagem, ingredientes, artigos de processo, produtos em processo, etc.

[Retornar à página índice](#)

Práticas Operacionais

1.4.1.- O fluxo do processo, a arrumação das instalações, o controle dos empregados, o controle dos utensílios, o uso de veículos internos asseguram que os produtos terminados (processados) não são contaminados por matéria prima (produto sem processar)?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Esta pergunta somente está nas Auditorias de Processamento. A matéria prima não deve ter contacto com o produto processado, especialmente o qual foi lavado, cortado ou tratado termicamente. Deve haver suficiente espaço e separação para ajudar a evitar a contaminação cruzada. Os empregados que manejam os produtos crus (in natura) não devem manejar os produtos processados sem primeiro assegurar-se de que eles estejam livres de contaminantes que provenham do produto cru. Isto deve incluir lavado de mãos, troca de luvas, etc., mas pode incluir troca de nova vestimenta. Idealmente os empregados devem dedicar-se ao manejo de matéria prima ou produto processado, mas não a ambos em um mesmo turno. Não deve permitir-se que os utensílios, implementos de limpeza, veículos internos, etc., sejam vetores de contaminação cruzada; idealmente deve-se prover equipamento específico codificado para matéria prima e produto terminado. Se isto falhar, deve fazer uma desinfecção de equipamentos usados. Os lavados antimicrobianos (comumente encontrados na operação de corte em fresco) não são eliminadores de micróbios com respeito aos produtos, mas podem reduzir a carga microbiana quando são mantidos apropriadamente.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Existe um evento único/isolado de contaminação cruzada por empregados/utensílios/veículos internos.
- Situações menores no processo aonde os materiais processados chegam a ficar na mesma área da matéria prima, mas não há nenhum tipo de contato entre dos produtos, isto é, não há risco potencial de contaminação cruzada.
- **Algumas situações potenciais de espaço onde o fluxo de processo força a colocar produto terminado e matéria prima com muita aproximação.**

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosos eventos de contaminação cruzada por empregados/utensílios.
- Eventos sérios no fluxo do processo onde a matéria prima pode potencialmente causar uma contaminação cruzada nos produtos terminados.
- **Numerosas situações de espaço, onde o fluxo do processo força a colocar produto terminado e matéria prima com muita aproximação.**

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Incidências/eventos sistemáticos de contaminação cruzada por empregados e/ou utensílios.
- O fluxo do processo leva a contaminação cruzada de produto cru e o produto terminado.

1.4.2.- Todas as áreas de materiais expostos (produto, material de embalagem, etc.) estão protegidas contra a contaminação superior por exemplo escadas, motores, condensação, lubrificantes, andaimes, etc.?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os tetos e/ou qualquer adorno colocado acima das linhas e o armazém estão livres de condensação ou poeira. As escadas ou caminhos para transitar (corredores) em cima de produto exposto ou materiais de embalagem,

devem ter proteção para os pés, de pelo menos 3 polegadas (8 centímetros) de altura e estar cobertos de maneira que proteja o produto que está nas partes mais baixas.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de possível contaminação superior.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosas evidências de possível contaminação superior.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não foram instalados dispositivos protetores para eliminar uma possível contaminação.
- Existem condensações/águas que continuamente estão gotejando na linha de processo, produto ou material de embalagem.
- **Qualquer observação de contaminação direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem (exceto condensações). Neste caso a pontuação se reverte à pergunta 1.3.5.**

1.4.3.- As áreas de embalagem e/ou processo estão completamente fechadas?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): As áreas de produção/embalagem devem ser todas dentro das instalações, isto é, devem ser áreas fechadas (paredes e tetos) com portas fechadas ou com proteção contra pragas. Algumas de cortinas de tiras, cortinas de ar, portas de correr, etc. **As portas podem ser sólidas, de redes finas ou de qualquer outro material a prova de pragas. Os materiais de paredes a prova de pó e pragas se requerem para operações de processamento.** As áreas de produção/embalagem devem ser também separadas fisicamente das áreas de armazenamento. Em alguns casos uma barreira física entre as áreas de produção/embalagem e as áreas de armazenamento poderia ser requerida – dependendo do tipo de produto baixo fabricação e dos artigos armazenados. Por exemplo: os papelões não devem ser armazenados em uma área de processo de corte de produto em fresco. Outro exemplo seria armazenar matéria prima próximo de onde se armazena o produto terminado de corte em fresco.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- As áreas de produção/embalagem não estão suficientemente separadas das áreas de armazenamento. Não há ameaça de contaminação do produto ou embalagem.
- Caso único de uma porta permanentemente aberta que não tenha tela ou com uma cortina de ar.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- As áreas de produção/embalagem não estão suficientemente separadas das áreas de armazenamento. Existe uma ameaça para o produto ou embalagem.
- Numerosos eventos de portas permanentemente abertas que não tenham tela ou cortina de ar.
- **Uma ou mais paredes abertas (que não são à prova de pó ou pragas); mas com teto e piso apropriados.**

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se existe uma das seguintes situações:

- As áreas de embalagem/produção estão no exterior ou o edifício tem lados abertos.
- As áreas de produção/embalagem não estão suficientemente separadas das áreas de armazenamento. Existe um contaminador que representa uma ameaça séria para a inocuidade do produto ou embalagem.

- Não existe teto (seja com ou sem paredes).

1.4.4.- O reprocesso e/ou a re-embalagem são manejados corretamente?

Confirmação verbal/visual. Cumprimento total (10 pontos): Reprocessamento inclui o produto que chega diretamente do final da linha ou onde seja possível, produto que tenha sido devolvido pelo cliente (mas ainda tem boa qualidade). As possibilidades de reprocesso variarão de produto a produto. As áreas de reprocessamento em câmaras frias, devem levar em consideração todas as BPM requeridas. Na câmara fria onde a re-embalagem é um evento diário rotineiro, deve-se usar então um formato de auditoria de embalagem. Todo o reprocessamento deve ser manejado corretamente:

- O material de embalagem é aberto com facas limpas.
- O ideal é que os empregados que esvaziam as embalagens lavem as mãos, e se é política da companhia utilizar luvas limpas, os mesmos devem seguir as normas de BPM da companhia para higienização das mãos.
- A área de reprocessamento está separada da linha principal de produção.
- O produto é re-coletado em um recipiente designado claramente, antes do retorno à linha de processo; o ideal é que este passe novamente pelo processo de lavagem.
- O exterior da embalagem não deve tocar o produto reprocessado no momento em que está se esvaziando.
- Os detalhes do seguimento do produto devem ser transferidos corretamente.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Não se segue um dos pontos mencionados acima.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Não se seguem dois dos pontos mencionados acima.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não se seguem três ou mais pontos mencionados acima.

1.4.5.- As matérias primas são examinadas antes de serem usadas?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os ingredientes/produtos crus são examinados por danos, infestação de insetos ou roedores, putrefação ou deterioração, abuso de temperatura, evidências de golpes, por exemplo: selos rasgados, resíduos visíveis, etc. antes de usar-se. (Os produtos descaroçados e os que têm as folhas externas removidas, também se qualificam como inspecionados – por exemplo: alface). A inspeção visual das esteiras transportadoras é aceitável.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Uma matéria prima não é examinada antes do uso.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas matérias primas não estão sendo examinadas antes do seu uso.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Nenhuma matéria prima é examinada antes do seu uso.

1.4.6.- Os produtos acabados (papelão e unidades de embalagem) estão marcados com a data de produção?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todos os produtos estão etiquetados e identificados apropriadamente, constando o número do lote e/ou informação do código da data. Em caso de produto a granel, a codificação deve ser identificada na caixa ou etiqueta RPC (do inglês - *Remote Procedure Call*, Procedimento Remoto de Chamada); nas sacolas, cestas ou outras pré-embalagens, o código deve ser posto tanto no pacote como nas caixas.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de produto que não tem informação do código da data ou o lote, de forma exata ou legível.
- Eventos únicos/isolados de códigos de pacotes unitários que não correspondem aos códigos das caixas.
- Sacolas que não foram codificadas, mas existem caixas que estão codificadas, sempre e quando a companhia maneje principalmente produto a granel, ao contrário da pré-embalagem (por exemplo: sacolas).

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de produto que não tem a informação do código da data ou lote, de forma exata ou legível.
- Numerosos eventos de códigos de pacotes unitários que não correspondem aos códigos nas caixas.
- Numerosos eventos de sacolas que não foram codificadas, mas existem caixas que estão codificadas, sempre e quando a companhia maneje principalmente produto a granel, ao contrário da pré-embalagem (por exemplo: sacolas).
- **Somente os estrados estão codificados.**

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe codificação de lote, seja em sacolas, pré-embalagem ou caixas, na maioria das linhas.

1.4.7.- Foram implementados métodos para controlar materiais estranhos (por exemplo: detectores de metais, armadilhas de metais, inspeção visual, etc.)? Onde sejam relevantes, estes sistemas são testados periodicamente para assegurar sua operação apropriada?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Existem métodos de controle de material estranho. A detecção de problemas referentes a material estranho deve ser registrada juntamente com as ações corretivas relevantes (pode ser registrada no Formulário de Incidentes Esporádicos) ver Seção 2.4 das perguntas. Onde seja necessário devem-se fazer testes nos sistemas de controle de materiais estranhos, para garantir seu funcionamento apropriado. A frequência e os tipos de testes são estabelecidos num programa escrito, a frequência é estabelecida pelo pessoal da SQ (Segurança de Qualidade) e devidamente documentada. O controle de materiais estranhos inclui detectores, armadilhas, revisão visual, seleção, filtros e magnetos. Também se deve verificar que os sistemas/mecanismos de rejeição sejam testados, por exemplo: tempo de rejeição de braço, sistema de alarme, etc. A inspeção visual contínua é aceita para produto inteiro. Os detectores de metais devem ser usados para produtos que foram cortados/fatiados usando-se máquina de corte automático, por exemplo, um fatiador ou triturador. **Pelo menos as peças ferrosas, não ferrosas, aço inoxidável (normalmente 316 peças teste) devem ser usados para testar os detectores de metais – outras peças teste de metais específicos devem ser consideradas, se o equipamento da planta for fabricado com outros materiais. As peças teste devem ser colocadas o mais próximo possível do centro da abertura; cobrir as peças teste com o produto é o método ideal.** Se for possível, o

auditor deve fazer com que o auditado verifique a sensibilidade dos detectores de metais enquanto realiza sua ronda pelas instalações.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

OSU Detectores de metal para processamento de alimentos,
<http://osuextra.okstate.edu/pdfs/FAPC-105web.pdf>

Capacitação de Safeline, <http://www.metaldetection.com/subtwo46.htm>

Artigo da revista de Inocuidade Alimentar,
<http://www.foodsafety magazine.com/issues/0304/feat0304-2.htm>

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Evento único de uma linha de processo/embalagem em operação, que não tenha um método de controle de material estranho, se existem mais de duas linhas processo/embalagem na operação.
- Eventos únicos/isolados de falhas para seguir a frequência estabelecida de teste dos dispositivos.
- Eventos únicos/isolados do uso incorreto da metodologia de teste.
- Evento único de um detector que falha numa verificação, ou não funciona corretamente.
- Não usar uma das peças de teste requeridas (detecção de metal).

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Eventos isolados de linhas processo/embalagem em operação, que não tenham um método de controle de material estranho, se existem mais de três linhas de processo/embalagem em operação.
- Numerosos eventos de falhas para seguir a frequência estabelecida de teste dos dispositivos.
- Numerosos eventos do uso incorreto da metodologia de teste.
- Mais de um evento de um detector que falha numa verificação, ou não funciona corretamente.
- Não usar duas das peças testes requeridas (detecção de metal).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem métodos de controle de materiais estranhos no local (produto cortado).
- Não existe um programa estabelecido que especifique a frequência dos testes dos dispositivos.
- Não existem metodologias de testes estabelecidas.
- Os detectores não estão operando adequadamente.
- Não usar três das peças testes requeridas (detecção de metal).

1.4.8.- Na instalação existem tiras de papel, equipamentos de teste ou dispositivos de medição para verificar as concentrações dos desinfetantes utilizados (nas estações de imersão, água de lavagem de produto, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): A concentração dos desinfetantes antimicrobianos (de produto e para limpeza) deve ser revisada regularmente e documentada. As soluções demasiadamente diluídas serão ineficazes, enquanto que as concentradas em demasia podem causar danos aos empregados ou ao produto. Quando seja necessário, o pH das soluções também deve ser revisado. Os métodos incluem plásticos medidores, tiras de papel, titulação, métodos de comparação de cor, por exemplo: medidores de comparação de

cor, etc. Todas as soluções próprias para testes devem estar dentro do prazo de validade e armazenadas corretamente (especialmente os materiais sensíveis à luz e à temperatura).

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de um método que não está sendo usado corretamente.
- Eventos únicos/isolados de produtos químicos verificadores vencidos e em uso.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de métodos que não estão sendo usados corretamente.
- Numerosos eventos de produtos químicos verificadores vencidos e em uso.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- As concentrações dos desinfetantes não são monitoradas.

1.4.9.- Existem estações de lavatórios de mãos adequadas em número e localização (especialmente com respeito ao monitoramento da disciplina nos mesmos)?

Confirmação visual. **Cumprimento total (10 pontos):** Nas **Auditorias de Processo**, as estações de lavatórios de mãos devem estar localizadas num lugar visível para se poder monitorar as práticas de utilização (dedução menor se a lavagem de mãos não é visível) – isto normalmente significa que as estações de lavagem de mãos se localizam na entrada das áreas de produção. Nas **Auditorias de Embalagem**, as estações de lavagem de mãos estão localizadas aonde se necessite, por exemplo, estações de lavagem de mãos em banheiros (o ideal é que as estações de lavagem de mãos estejam localizadas de forma bem visível para que se possa observar a disciplina no uso das mesmas). Devem prover-se de estações suficientes para assegurar o fluxo eficiente dos empregados; o correto é haver no mínimo 1 estação de lavagem de mãos para cada 10 pessoas. As operações sem o uso das mãos são um ótimo sistema para os estabelecimentos de alimentos. Toalha de papel descartável ou secadores de ar quente devem ser usados (os secadores de ar quente não devem ser localizados dentro das áreas de produção, já que criam aerossóis). Deve se manter uma quantidade adequada de sabão sem essência (não perfumado) e toalhas de papel.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Somente cerca de 50% das estações de lavatórios de mãos necessárias estão presentes.
- Em Auditorias de Processo, as estações de lavatórios de mãos não estão localizadas em áreas visíveis aonde a prática de lavagem de mãos dos empregados possa ser monitorada.
- Usar toalha de tecido de algodão reutilizável ou toalhas de rolo.
- Uma estação única/isolada de uso de sabão com essência (perfumado).

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Somente cerca de 25% das estações de lavatórios de mãos necessárias estão presentes.
- Numerosas evidências ou uso sistemático de sabão com essência (perfumado).

No cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- As estações de lavatórios de mãos são inadequadas tanto em número como em localização (menos de 25% das estações de lavatórios de mãos necessárias estão presentes).
- Não se usa sabão.

1.4.10.- Existem banheiros adequados em número e localização e contêm os insumos apropriados (por exemplo, papel higiênico, toalhas descartáveis para secar as mãos, sabão, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os banheiros (mictórios inodoros) são adequados em número e localização:

- Os banheiros devem ser localizados a uma distância razoável das estações de trabalho dos empregados.
- Os banheiros devem estar disponíveis para homens e mulheres.
- **Deve existir um banheiro para cada 15 empregados (os banheiros devem estar disponíveis para os empregados).**
- Cada banheiro individual deve ter condições seguras de fechamento da porta pelo lado de dentro.
 - Cada instalação de banheiro deve ser mantida bem iluminada e ventilada pelo ar exterior.
- No cômodo do banheiro, o piso e as paredes deverão ser herméticos à água. As paredes laterais deverão ser herméticas à água e estar a uma altura de pelo menos cinco polegadas (13 centímetros).
- Os pisos, paredes, tetos, distribuição e portas de todos os cômodos dos banheiros devem ser fabricados de algum material que possa ser limpo facilmente.
- As portas devem ser construídas para que não abram para dentro das áreas aonde o alimento é exposto à contaminação aérea, quer dizer: em áreas de processamento e embalagem. Uma solução alternativa poderia ser as portas duplas ou um sistema de fluxo de ar positivo. Nas antigas operações, aonde as portas dos banheiros foram projetadas para abrir para as áreas de produção, isto é, os banheiros não estão localizados em áreas de descanso ou de escritórios, as portas devem manter-se fechadas, exceto quando estejam sendo usadas, sendo ideal, por exemplo, o uso de portas com mola.
- Os cômodos de descanso devem estar adequadamente abastecidos com sabão sem essência, toalhas de papel descartável e papel higiênico. Os problemas com a falta de sabão, com sabão incorreto ou com as toalhas de papel devem ser avaliados na pergunta anterior sobre as estações de lavatórios de mãos.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Um dos critérios mencionados acima é descumprido.
- Somente 50% dos banheiros requisitados foram construídos.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Dois dos critérios acima mencionados são descumpridos.
- Somente 25% dos banheiros requisitados foram construídos.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Estão providos apenas 25% dos banheiros requisitados.
- Existe uma falha na provisão das instalações de banheiros suficientes ou adequados.
- Três dos critérios mencionados acima são descumpridos.

1.4.11.- Existe água quente disponível nos lavatórios de mãos?

Confirmação sensorial. Cumprimento total (5 pontos): A água quente é mais efetiva na lavagem das mãos, porque facilita a remoção da gordura e poeira das mesmas, estimulando ainda o uso entre os empregados. Para facilitar os procedimentos próprios da lavagem de mãos, todas as

estações devem ter água quente (acima de 100°F, 38°C) disponível para seu uso. Deve-se ter cuidado para assegurar que as temperaturas da água para lavatório de mãos não estejam muito quentes quando forem utilizadas torneiras com misturas pré-estabelecidas de água fria e quente.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Uma estação única/isolada de lavatório de mãos sem água quente disponível ou com a água demasiado quente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de estações de lavatórios de mãos sem água quente disponível ou com a água demasiado quente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe água quente disponível nas estações de lavatórios de mãos ou a água é muito quente.

1.4.12.- Existem estações secundárias para desinfecção de mãos (por exemplo, imersão de mãos, dispensadores de gel e/ou aspersão de álcool) adequadas em número e localização? E são mantidas em forma apropriada?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Em áreas de processamento, embalagem e re embalagem o uso de estação de desinfecção de mãos é a última atividade que um empregado desenvolve antes de tomar sua posição na linha do processo. Uma segunda desinfecção é requerida pelas operações de corte em fresco e para operações de produto que se lavará e ficará pronto para consumo (por exemplo: tomates) que tenham uma pele/casca comestível. Uma segunda desinfecção de mãos (estações de imersão, gel ou borrifadores) não substitui os requisitos normais de lavado de mãos (falta de atributos surfactantes). As estações secundárias de desinfecção de mãos devem ser convenientemente localizadas em zonas de tráfico, mas não devem ser obstrutoras. As estações de imersão (se forem usadas) devem conter um desinfetante de grau alimentício aprovado pelo USDA, a uma determinada concentração – produtos químicos comuns são iodo (20-25 ppm), cloro (150-200 ppm de cloro total) e quaternário de amônia (150-200 ppm). As estações de desinfecção de mãos devem ser monitoradas regularmente (deve-se ter registros das verificações da concentração antimicrobiana) para assegurar sua efetividade, assim como registrar as ações corretivas (por exemplo: composição da solução e adições antimicrobianas). As estações de gel e borrifadores de mãos deveram estar bem abastecidas. Ver a [tabela de aplicabilidade](#).

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Evento(s) únicos/isolados de estações secundárias de desinfecção de mãos que não estão disponíveis ou estão vazias.
- Evento(s) únicos/isolados de estações de imersão que contenham soluções de baixa concentração.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de estações de desinfecção secundária de mãos que não estão disponíveis ou estão vazias.
- Numerosos eventos de estações de imersão que contenham soluções de baixa concentração.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Não existem estações de desinfecção secundária de mãos onde são necessárias ou estão vazias.
- Todas as estações de imersão de mãos verificadas se encontram com uma baixa concentração de soluções.

1.4.13. Existem estações para imersão de pés e sapatos (pedilúvios) adequados em número e localização? E são mantidas em forma apropriada?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Esta pergunta somente é apresentada em Auditoria de Processamento. As estações de botas -pedilúvios - tapetes para desinfetar sapatos devem ser colocadas nas áreas de processo quando se cruza de uma área de contaminação potencial para uma zona “limpa”, por exemplo: do lado de fora para a zona de embalagem, do armazenamento de matéria prima para a área de embalagem, dos banheiros para dentro do processo, etc. A desinfecção dos pés (sapatos) deve ser feita com desinfetantes de grau alimentício aprovados pelo USDA, a uma determinada concentração – produtos químicos comuns são iodo (20-25 ppm), cloro (150-200 ppm de cloro total) e quaternário de amônia (150-200 ppm). A desinfecção dos pés deve ser monitorada regularmente (deve-se ter registros das verificações da concentração antimicrobiana) para assegurar sua efetividade, assim como registrar as ações corretivas (por exemplo: concentração da solução e adições antimicrobianas). As estações de pedilúvio não são requeridas em embalagem, mas podem ser consideradas como um controle adicional. Os empregados devem usá-las quando entrar nas áreas de processo. [Ver a tabela de aplicabilidade.](#)

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Evento único/isolado de pedilúvios que não estão no lugar.
- Evento único/isolado de baixa concentração de desinfetante nos pedilúvios.
- **Evento único/isolado de empregados que não usam as estações de desinfecção dos pés.**

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de pedilúvios que não estão no lugar.
- Numerosos eventos de baixa concentração de desinfetantes nos pedilúvios.
- **Numerosos eventos de empregados que não usam os pedilúvios.**

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem estações de pedilúvios onde são necessárias.
- Todas as estações de pedilúvios verificadas se encontram com baixa concentração de soluções.
- **Todos os empregados evitam usar as estações de pedilúvio.**

1.4.14.- Os contentores de um só uso são utilizados somente para seu propósito, de tal forma que se previna a contaminação cruzada?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os contentores de uso único são usados somente para o propósito estabelecido (uso de contato com o produto, não para reter porcas de parafusos, malhas, lixos ou outros artigos diversos) e não devem ser reutilizados. A reutilização de caixas nas operações de re-embalagem de tomate, cítricos, etc., deve ser permitida somente se houver medidas no local para re-inspecionar os contentores, rotação do PEPS e existência de procedimentos de transferência às caixas corretas. Os contentores de plástico reutilizáveis, devem ser tratados como contentores de uso único e somente devem ser utilizados para o produto. Se um contentor de uso único for usado para qualquer outra razão

que não seja a do armazenamento e a distribuição do alimento, deve ser claramente diferenciado como tal, por exemplo: ser pintado de outra cor e etiquetado.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evento único/isolado de um contentor de uso único utilizado para outros propósitos.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Eventos isolados de contentores de uso único, utilizados para outros propósitos.

Não cumprimento (0 – pontuação) se:

- Má utilização sistemática de contentores de uso único, para outros propósitos.

1.4.15.- Os contentores reutilizáveis estão claramente designados para um propósito específico (lixo, matéria prima, produto acabado, reprocessamento, etc.) de tal forma que se previna contaminação cruzada?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os contentores reutilizáveis devem ser etiquetados ou codificados com cores, para que possam ser facilmente identificados dentro de suas finalidades específicas. **Se o contentor de lixo for o único reutilizável no local e tiver um objetivo específico e único, de tal forma que não possa ser confundido e usado para outro fim, a pontuação não deve ser diminuída.**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de um contentor reutilizável não etiquetado, ou codificado com cores.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de contentores reutilizáveis não etiquetados ou codificados com cores.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os contentores reutilizáveis são usados para múltiplos propósitos sem que tenham sido etiquetados ou codificados com cores.

1.4.16.- Os aparelhos de medição estão funcionando corretamente?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos). Todas as peças dos equipamentos de medição estão funcionando apropriadamente, e quando é necessário estão calibradas. Os dispositivos incluem balanças, termômetros, medidores do pH, etc. O auditor deve testar alguns equipamentos (ou solicitar ao auditado que o faça) para verificar a calibração dos equipamentos, especialmente se o auditor suspeitar que os mesmos possam estar com defeito ou que o auditado está inseguro quanto ao estado da calibração. Os exemplos poderiam incluir uma marcação das peças calibradas para as balanças, soluções tampão para testes de pH, etc.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Encontra-se um evento único/isolado de uma peça de equipamento que não funciona adequadamente ou está fora de calibração.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Encontram-se numerosas peças de equipamentos que não funcionam adequadamente ou estão fora de calibração.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Constatou-se que todo o equipamento revisado não está funcionando apropriadamente ou está fora de calibração.

[Retornar à página índice](#)

Práticas dos Empregados

1.5.1.- Os empregados lavam e desinfetam as mãos antes de começar a trabalhar, depois de usar o banheiro, após os recessos e quando possam estar contaminadas?

Confirmação verbal e visual. Cumprimento total (15 pontos): O cumprimento da obrigação dos empregados de lavar as mãos e seguir os procedimentos de desinfecção deve ser avaliado. Observe se os empregados lavam as mãos todo dia antes de começar a trabalhar, depois de utilizar os banheiros e depois dos recessos. A aplicabilidade da desinfecção das mãos está ligada à pergunta sobre desinfecção secundária de mãos na Seção 1.4. Espera-se que os auditores observem a disciplina da lavagem de mãos – nas operações onde as estações de lavatórios não estejam visíveis, isto significa observar os movimentos dos empregados depois dos recessos (se estão usando as estações de banheiros e lavatórios de mãos), se existe evidência de que o sabão e as toalhas descartáveis estão sendo usados. A lavagem de mãos é uma parte crítica do programa de inocuidade para os fornecedores de alimentos – isto deve ser enfatizado ao auditado.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Um programa de lavagem de mãos “Mãos Seguras”, <http://www.hi-tm.com/Documents/Handwash-FL99.html>

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Evento único/isolado de um empregado que não cumpre as políticas de lavagem de mãos.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosas evidências de empregados que não cumprem as políticas de lavagem de mãos.

No cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Existe uma falha sistemática ou a maioria dos empregados não cumpre as políticas de lavagem de mãos.

1.5.2.- Os empregados com chagas, feridas abertas ou que apresentem sintomas de enfermidades causadas por alimentos, são excluídos de operações que requerem contato direto com o produto?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os empregados que tenham queimaduras expostas, chagas, feridas infetadas expostas, **enfermidades causadas por alimentos** ou qualquer outra fonte de contaminação microbiana anormal, não devem ser permitidos no trabalho em contato com o alimento, embalagem ou superfícies que estejam em contato com alimento. **Deve requerer-se que os empregados notifiquem os seus supervisores, sempre que tiverem alguns sintomas relacionados.** Todas as feridas devem ser cobertas com um curativo não poroso como o látex ou luvas de plástico. O ideal é que se estimule o uso de faixas curativas de cor azul (preferencialmente aquelas que incorporam uma faixa de metal azul para ajudar a ser descobertas).

Deficiência menor se:

- Não existe deficiência menor para esta pergunta.

Deficiência maior se:

- Não existe deficiência maior para esta pergunta.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Um ou mais empregados com feridas expostas e infetadas, demonstram sintomas de enfermidade causada por alimento ou qualquer outra fonte de contaminação microbiana anormal, que representa risco e estão trabalhando em contacto com alimento, embalagem ou superfícies de contato com alimento.

1.5.3.- Os empregados estão usando redes, toucas ou protetores de cabelo similares para a cabeça e para a barba?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os empregados (incluindo o pessoal da manutenção e visitantes) devem usar redes para o cabelo e barba (ou protetores similares para pelo). Para os propósitos desta auditoria, as redes para o cabelo (ou protetores similares para pelo) não são necessárias em operações com produtos de pele/casca não comestível e/ou produtos que requeiram cozimento antes de seu consumo, por exemplo: operações com batatas inteiras, cebolas, abacates e melão (porém, um protetor de qualquer tipo para pelo seria o ideal).

As pessoas que manejam produtos “prontos para comer”, por exemplo: cebolinhas, drupas, ameixa, tomates, etc., devem usar malhas para o cabelo (ou protetores similares para pelo). Os bonés são permitidos em embalagens, mas devem estar limpos e de forma que a franja do cabelo esteja protegida. Os prendedores e presilhas, não devem ser usados fora das redes para o cabelo. O cabelo longo deve ser preso para trás por razões de segurança, usando uma faixa de algum tipo (não usar broches de metal, nem alfinetes). Os protetores de pelo, bonés, redes, gorros, devem: a) deter a queda do cabelo sobre o produto e b) prevenir que os empregados toquem seus cabelos e depois o produto. [Ver a tabela de aplicabilidade.](#)

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de pessoal que não usa redes no cabelo (ou protetores similares para pelo) ou na barba (quando se aplique), ou não está usando-as adequadamente.
- Eventos únicos/isolados de pessoal usando broches ou prendedores fora das redes para o cabelo.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de pessoal que não usa redes no cabelo (ou protetores similares para pelo) ou de barba (quando se aplique), ou não está usando-as adequadamente.
- Numerosos eventos de pessoal usando prendedores para o cabelo ou presilhas fora das redes para o cabelo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A prática de usar redes para o cabelo (ou protetores similares para pelo) e/ou barba não está sendo cumprida na operação onde é requerida.
- Não existem redes disponíveis para o cabelo e/ou barba, para os empregados.

1.5.4.- O uso de jóias limita-se a uma aliança matrimonial?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Os empregados não usam jóias (brincos, gargantilhas, pulseiras, anéis com pedras) ou relógios, nas instalações; o anel matrimonial simples é a exceção.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de pessoal observado usando jóias ou relógios.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de pessoal observado usando jóias ou relógios.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A maior parte do pessoal usa jóias e relógios, não existem políticas de uso de jóias e/ou as políticas existem mas, não são consideradas.

1.5.5.- Os empregados estão usando a vestimenta necessária para a operação (por exemplo: batas, aventais, mangas e luvas)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Estão estabelecidas políticas de vestimenta. As políticas devem considerar o risco potencial de contaminação cruzada e de materiais estranhos. A vestimenta protetora adequada se requer para os empregados que manejam produto processado e produto lavado para embalagem (depois do passo de lavagem) e que está potencialmente pronto para comer. **Para as processadoras, a roupa deve ser lavada numa lavanderia interna ou por uma lavanderia contratada. Para as embalagens, o ideal é que o pessoal não leve as vestimentas para lavar em casa; mas se isto é permitido, o auditado deve ter regras de BPM sobre como se deve limpar esta vestimenta.** Se as mangas chegam a estar em contato com o produto lavado e pronto para comer, devem ser usadas capas protetoras para mangas. A política de uso de luvas deve ser clara para os empregados – os auditores estabelecem a política antes de tomar decisões sobre a pontuação e registram esta política no relatório de auditoria. As luvas não devem substituir os requisitos de lavagem de mãos. A vestimenta manchada ou rasgada deve ser substituída quando for necessário. **Ver a [tabela de aplicabilidade](#).**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Observam-se eventos únicos/isolados de que não se realiza o anterior e/ou as políticas da empresa.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Observam-se numerosos eventos de que não se realiza o anterior e/ou as políticas da empresa.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não foi estabelecida uma política de vestimenta.
- Existe um descumprimento sistemático do anterior e/ou das políticas da companhia.

1.5.6.- Os empregados tiram as batas, aventais, mangas e luvas quando estão no descanso, antes de usar as instalações sanitárias, no final de cada turno e antes de ir para casa?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os empregados tiram a vestimenta exterior protetora, por exemplo: aventais, batas, mangas e luvas, quando deixam a área de trabalho (quando vão ao banheiro, áreas de descanso, ao exterior, recessos para fumar, etc.).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Observam-se eventos únicos/isolados de desconsideração ao anterior.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Observam-se numerosos eventos de desconsideração ao anterior.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Existe um descumprimento sistemático ao anterior.

1.5.7.- Há uma área designada para que os empregados deixem as batas, aventais, mangas e luvas quando estão em descanso ou antes de usar o banheiro?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Existe uma área designada para que os empregados deixem sua vestimenta protetora exterior, por exemplo: aventais, batas, mangas e luvas. Observa-se que os empregados usam a área designada quando deixam as áreas de trabalho (quando vão ao banheiro, às áreas de descanso, ao exterior, etc.). Os empregados não devem deixar sua vestimenta exterior no piso, mesas de trabalho, equipamentos ou materiais de embalagem. A área designada não deve estar dentro das instalações de banheiros ou qualquer outra área que possa ser um risco para a vestimenta. A vestimenta não deve ser deixada em contato com o produto, materiais de embalagem ou qualquer superfície em contato com alimento.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Observam-se eventos únicos/isolados de descumprimento ao anterior.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Observam-se numerosos eventos de descumprimento ao anterior.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem áreas designadas para que os empregados deixem aventais, mangas e luvas quando estão em no horário de descanso.
- Existe uma área designada; porém nenhum empregado a utiliza.
- Observa-se qualquer um dos artigos da vestimenta mencionados, localizado no piso.

1.5.8.- Fumar, comer, mascar e beber estão limitados às áreas determinadas?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Fumar, mastigar tabaco, mascar chiclete e comer está permitido em áreas designadas, longe das áreas de produção e armazenamento. Próximo à linha somente é permitido consumir água sobre condições controladas, aonde o consumo de água não afeta o produto. **O ideal é a instalação de fontes de água, mas é permitido o uso de água em garrafas de plástico transparente, com tampas de rosca (não sendo garrafas do tipo esportivo, com tampa auto ejetável, nas quais a tampa necessita de ser manipulada depois do consumo (contaminação cruzada)).** Verifique se não existem estes vasilhames nas áreas de trabalho e procure em lugares fora do alcance da visão. **Se as áreas de consumo de alimento estão designadas dentro das áreas de produção ou de manutenção, deve se considerar a contaminação cruzada, a lavagem de mãos e outras BPM.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Observam-se evidências únicas/isoladas de não cumprimento da norma anterior (incluindo evidências de fumo, comida, uso de garrafas com tampa auto ejetável, goma de mascar, armazenamento impróprio de comida para o horário de recesso, vasilhames de bebidas no interior).

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Observam-se numerosas evidências de não cumprimento da norma anterior (incluindo evidências de fumo, comida, uso de garrafa com tampa auto ejetável, goma de mascar,

armazenamento impróprio de comida para o horário de recesso, vasilhames de bebidas no interior).

- Não existe uma área designada para fumar (a menos que o lugar tenha políticas de proibição do fumo).

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Consumo sistemático de alimentos e bebidas fora das áreas designadas.
- Armazenamento sem temperatura controlada para a comida no recesso.
- Evidência sistemática de fumo fora das áreas designadas.
- Evidência sistemática de mastigação de tabaco nas áreas de produção e armazenamento.
- Descumprimento sistemático dos critérios anteriores.

1.5.9.- Todos os artigos dos bolsos superiores das blusas ou camisas são removidos?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): As observações demonstram que não existem coisas armazenadas nos bolsos superiores das camisas, blusas e batas dos empregados. O ideal é que os bolsos superiores devem estar fechados ou não devem existir. Lembre-se também de revisar o pessoal da manutenção na área de produção. Existe uma exceção especial quanto ao crachá identificador de segurança, no entanto este deve estar preso à pessoa de forma segura.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Evento único/isolado em que se observam coisas no bolso superior da camisa, blusa ou bata.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos nos quais se observam coisas no bolso superior da camisa, blusa ou bata.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Uso sistemático de camisas, blusas ou batas com bolsos superiores.

[Retornar à página índice](#)

Equipamentos

1.6.1.- Os equipamentos e as superfícies que mantêm contato com os alimentos, estão livres de descamação da pintura, corrosão, óxido e outros materiais anti-higiênicos (por exemplo, fita, papelão, cordas, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): O equipamento de processamento e embalagem e equipamento de suporte auxiliar estão livres de escamas de pintura e outros materiais anti-higiênicos, por exemplo, fita, arames, papelão, etc. As superfícies que estão em contato com os alimentos estão livres de corrosão. As superfícies são mantidas em boas condições.

21 CFR 110.3 g Definição. As superfícies de contato com alimento são aquelas que têm contato com alimento para uso humano, as superfícies nas quais se drenam os alimentos, ou que mantêm contato com estes normalmente, durante o curso da operação. "As superfícies de contato com alimento" incluem utensílios e equipamentos usados nas referidas superfícies.

- Deficiência menor (10 pontos) se:
- Evidências únicas/isoladas de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico que não representa uma ameaça de contaminação do produto ou embalagem.

Deficiência maior (5 pontos) se:

Evidências únicas/isoladas de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico que podem representar uma ameaça de contaminação do produto ou da embalagem.

Numerosas evidências de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico que não apresentam uma ameaça de contaminação do produto ou embalagem.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- A inspeção demonstra numerosas áreas de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico que podem representar uma ameaça de contaminação do produto ou embalagem.
- **Qualquer contaminação sistemática direta grave do produto, ingredientes ou materiais de embalagem, se reverte à pergunta 1.3.5 como Falha Automática.**

1.6.2.- As superfícies que não têm contato com alimentos, estão livres de escamas de pintura, corrosão, óxido e outros materiais anti-higiênicos (por exemplo, fita, cordas, papelão, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): As superfícies que não estão em contato com alimentos devem estar livres de qualquer fonte potencial de contaminação tal como escamas de pintura, corrosão, óxido e outros materiais anti-higiênicos, por exemplo, fita, arame, papelão, etc. A superfície deve ser feita de material liso que possa ser limpo e desinfetado facilmente.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico, por exemplo, fita.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosas evidências de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico, por exemplo, fita.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Evidência sistemática de escamas de pintura, óxido ou outro material anti-higiênico, por exemplo, fita.
- **Qualquer contaminação sistemática direta grave do produto, ingredientes ou materiais de embalagem, se reverte à pergunta 1.3.5 como Falha Automática.**

1.6.3.- O desenho dos equipamentos e as condições nas quais se encontram (por exemplo, superfícies lisas, uniões de soldadura suavizadas, materiais atóxicos) facilitam sua limpeza e manutenção?

Confirmação visual. **Cumprimento total (15 pontos):** Os equipamentos devem ser feitos de materiais apropriados, que possam ser limpos facilmente (não porosos, atóxicos) e ser mantidos numa condição aceitável. O equipamento deve ser projetado para permitir o acesso a todas as áreas e não deverá ter áreas que acumulem resíduos que não possam ser limpos facilmente. Não deve ter contato de metal com metal que resulte em sobras e portanto em uma contaminação potencial de metal. Não deve ter soldas volumosas que acumulem resíduos que sejam difíceis de limpar. O equipamento deve estar montado acima do piso, deixando pelo menos 6 polegadas (15 centímetros) para permitir a limpeza.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de soldas exageradas, superfícies rugosas, ou equipamentos projetados rudimentarmente, de tal forma que acumulem resíduos.
- Evidências únicas/isoladas de áreas complicadas para alcançar e onde a limpeza é difícil.
- Evidências únicas/isoladas de materiais impróprios, por exemplo, construção com material poroso.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosas evidências de soldas volumosas, superfícies rugosas, ou equipamentos projetados rudimentarmente de tal forma que acumulem resíduos.
- Numerosas evidências de áreas complicadas para alcançar e onde a limpeza é difícil.
- Numerosas evidências de materiais impróprios, por exemplo, construção com material poroso.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- As condições e/ou projeto dos equipamentos não permite a limpeza efetiva sob condições normais.
- Prova sistemática de um projeto de instalação deficiente fazendo com que o equipamento torne-se difícil de limpar.
- Existência sistemática de más soldaduras, superfícies rugosas, equipamentos projetados tão precariamente que acumulam resíduos.

1.6.4.- Existem termômetros presentes em todos os quartos frios e congeladores?

Confirmação visual. **Cumprimento total (5 pontos):** Devem ser instalados termômetros independentes ou registros de temperatura em todos os quartos frios e congeladores. Não se aplica, se não usarem resfriamento e/ou congeladores. **Os sensores devem estar separados dos medidores de termostato, pois existe sempre a possibilidade do sistema de termostato**

deixar de funcionar e/ou as medições estarem incorretas (normalmente sensores múltiplos, portanto existe um grau de construção de redundância).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas da falta de termômetros no resfriamento e/ou congeladores.
- **Somente existem os sensores de termostatos.**

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências da falta de termômetros no resfriamento e/ou congeladores.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- No há termômetros instalados no resfriamento e/ou congeladores.

1.6.5.- Os termômetros não são de vidro nem de mercúrio?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os termômetros não devem ser de vidro, nem de mercúrio e devem estar protegidos para prevenir a contaminação do produto ou a embalagem, caso se quebrem.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Evidência de eventos únicos/isolados (3 ou menos) de termômetros de vidro não protegidos.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Evento único de um termômetro de vidro/mercúrio não protegido.
- Numerosas (mais de 3) evidências observadas de termômetro sem proteção para o vidro/mercúrio.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

Mais de um evento de termômetros de vidro/mercúrio não protegidos.

Um só evento de vidro ou um termômetro de vidro/mercúrio quebrado.

Qualquer observação de contaminação direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem – se reverte à pergunta 1.3.5, Falha Automática.

[Retornar à página índice](#)

Limpeza dos Equipamentos

1.7.1.- As superfícies que têm contato com alimentos estão limpas?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Todas as superfícies dos equipamentos que tenham contato com o produto devem ser mantidas em condições de limpeza para prevenir a contaminação cruzada. Se as linhas estão sendo utilizadas, averiguar as superfícies das mesmas. Os resíduos aparentam ser recentes, ou antigos? **O auditor deve pontuar claramente qualquer problema ao auditado.**

21 CFR 110.3 g Definição. As superfícies de contato com o alimento são aquelas que têm contato com alimento para uso humano e as superfícies nas quais os alimentos são drenados ou estão próximas às superfícies que mantêm contato com o alimento. Tais ocorrências devem estar ligadas ordinariamente ao curso normal da operação. “As superfícies de contato com alimento” incluem também os utensílios e equipamentos relacionados com as referidas superfícies.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de superfícies em contato com o alimento, que não estão limpas.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosos eventos de superfícies em contato com o alimento, que não estão limpas.
- Alguns equipamentos não são limpos depois de encerrada a tarefa de produção, por exemplo: depois do turno final.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Observações sistemáticas de superfícies em contacto com o alimento, que não estão limpas.
- O equipamento não é limpo depois do encerramento da produção realizada em cada expediente, por exemplo: depois do final do turno.

1.7.2.- As superfícies dos equipamentos que não têm contato com alimentos estão limpas?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todas as superfícies dos equipamentos que não estão em contato com alimentos devem ser mantidas em condição de limpeza, para prevenir a potencial contaminação cruzada. Se a planta estiver em funcionamento, revisar as superfícies. Os resíduos aparentam ser recentes, ou antigos? **O auditor deve pontuar claramente qualquer problema ao auditado.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos isolados/únicos de superfícies sujas que não estão em contato com o produto.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de superfícies sujas que não estão em contato com o produto.
- Alguns equipamentos não são limpos após o termino da produção, por exemplo depois do final do turno.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Observações sistemáticas de superfícies sujas que não estão em contato como os alimentos.

- Os equipamentos não são limpos depois de encerrada a produção e o expediente, por exemplo, após o final do turno.

1.7.3.- Os artigos para colocar temporariamente ou armazenar o produto (barris, caixas, cestas, etc.) estão limpos?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os contentores, caixas, funis, barris, cestas, etc., usados para o armazenamento do produto ou ingredientes devem ser mantidos limpos. O armazenamento destes artigos deve garantir que os mesmos permaneçam limpos e sem contaminação, por exemplo, cobertos.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de contentores de armazenamento de produto, sujos (não existe contaminação direta do produto).
- Eventos únicos/isolados de contentores de armazenamento de produto limpos, mas que estão armazenados numa área onde possam contaminar-se e depois ser usados, por exemplo, um barril de centrífuga armazenado embaixo de uma linha superior de produção, sem a adequada proteção.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de contentores de armazenamento de produto, sujos (não existe contaminação direta do produto).
- Numerosos eventos de contentores de armazenamento de produto, limpos, mas estão armazenados numa área onde podem contaminar-se e depois ser usados, por exemplo, um barril de centrífuga armazenado embaixo de uma linha superior de produção, sem a adequada proteção.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática na limpeza dos contentores de armazenamento de produto.
- Não existe programa de limpeza para os contentores.
- Falta sistemática de controle com respeito ao armazenamento dos contentores onde serão armazenados os produtos limpos.

1.7.4.- Os alimentos e o material de embalagem são protegidos durante a limpeza?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os produtos, ingredientes e materiais de embalagem devem ser protegidos ou removidos das áreas durante a limpeza. As operações de limpeza devem ser realizadas de tal forma que previnam a contaminação provocada por excessivos respingos de água à alta pressão ou por mangueiras de ar. A limpeza não deve contaminar o equipamento que já está limpo.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de atividades de limpeza que têm o potencial para "re-contaminar" equipamentos previamente limpos, por exemplo, limpeza de pisos depois da desinfecção dos equipamentos e observar que ocorrem respingos. Os produtos, ingredientes e materiais de embalagem estão protegidos.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Evento único de atividades que tenham o potencial para contaminar os alimentos e/ou materiais de embalagem. Os produtos, ingredientes ou material de embalagem não estão protegidos adequadamente. Isto inclui respingos e a falta de seleção na linha de

produção. O auditor deve ter o cuidado de verificar se ocorreu contaminação (consulte os textos de não cumprimento).

- Numerosos eventos de atividades de limpeza que têm o potencial para "recontaminar" equipamento previamente limpos, por exemplo, limpeza de pisos depois de desinfetar o equipamento e observar que ocorrem respingos. Os produtos, ingredientes e materiais estão protegidos.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Qualquer observação de contaminação direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem que adultera o produto com produtos químicos para a limpeza ou contamina o produto com os respingos. **O auditor deve observar e ver se o auditado aplica ações corretivas (sem incitação). Se não se aplicam ações e a contaminação é severa, por exemplo, não é somente água, e sim um produto químico e água, então o auditor deve considerar o uso da opção de adulteração 1.3.5 e avaliar como uma Falha Automática.**

1.7.5.- Os equipamentos de refrigeração estão limpos e livres de gelo velho e sujo das unidades de resfriamento e das bobinas?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todas as bobinas de resfriamento e congeladores devem estar limpos. Não deve existir acumulação de poeira, fungos ou outra contaminação aérea (uma boa lanterna é útil). Não aplicável se não existir unidades de refrigeração no local. Não deve haver acumulação de gelo manchado/sujo.

Deficiência menor (3 pontos) se:

Evidências únicas/isoladas de bobinas sujas.

Evidências únicas/isoladas de acumulação de gelo nas bobinas, que aparenta ser velha (suja ou manchada).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosas evidências de bobinas sujas.
- **Numerosas evidências de acumulação de gelo nas bobinas, que aparenta ser velha (suja ou colorida).**

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Todas as bobinas observadas estão sujas.
- **Há acumulação de gelo em todas as bobinas, que aparenta ser velha (suja ou manchada).**
- **Qualquer observação de contaminação direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem – se reverte à pergunta 1.3.5.**

1.7.6.- Os ventiladores e os tetos em frente a eles, estão livres de poeira e depósitos negros em excesso?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todos os protetores dos ventiladores estão limpos. Não existe acumulação de poeira ou outros materiais nas grades dos ventiladores. Verifique o teto que está em frente à unidade de resfriamento para revisar a presença de depósitos negros e sinais de problemas na limpeza. Revise e veja se há evidência de sujeira da unidade de resfriamento sobre o piso ou produto/material de embalagem que esteja armazenado próximo ao resfriamento.

Deficiência menor (3 pontos):

- Eventos únicos/isolados de protetores de ventiladores que não estão limpos e/ou evidência de problemas nos tetos e tubulações que estão em frente às unidades de resfriamento. Os ventiladores não estão localizados em cima de produto, ingredientes ou embalagens descobertas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de protetores de ventiladores que não estão limpos e/ou evidência de problemas nos tetos e tubulações que estão em frente às unidades de resfriamento. Os ventiladores não estão localizados em cima de produto, ingredientes ou embalagens descobertas.
- Um evento simples aonde se observa sujeira da unidade de resfriamento no produto acabado e/ou materiais de embalagem; mas não existe contaminação de materiais alimentícios ou materiais de embalagem em contacto com os alimentos.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha consistente na limpeza das grades dos ventiladores, tetos e tubulações em frente às unidades de ventilação.
- Mais de um incidente aonde a sujeira da unidade de resfriamento se observa sobre produto acabado e/ou embalagem, mas não existe contaminação de materiais alimentícios ou embalagens em contato com o alimento.
- Qualquer evidência de resíduos que se observa na unidade de resfriamento, contaminando diretamente materiais alimentícios ou embalagens, em contato com alimentos. **O auditor deve considerar se isto é uma adulteração e se aplica a pergunta 1.3.5 e avalia como Falha Automática.**

1.7.7.- Os equipamentos não utilizados diariamente, são armazenados limpos e as superfícies de contato com alimentos estão protegidas e/ou tais superfícies estão incluídas de alguma forma no programa de limpeza, ainda que não estejam sendo utilizadas?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todo equipamento que não se usa diariamente deve ser armazenado limpo, e as superfícies que estarão em contato com o alimento devem estar protegidas. Não se aplica, se todo o equipamento estiver em uso. Permite-se exceção se o equipamento fizer parte do programa de limpeza, ainda que não esteja em uso. O equipamento armazenado deve ser limpo e mantido em boas condições.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de equipamentos limpos que não se usam diariamente sendo armazenados com as superfícies de contato com os alimentos sem proteção e o equipamento não é parte do programa rotineiro de limpeza.
- Evento único/isolado de equipamento sendo armazenado em condições de sujeira.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de equipamentos limpos que não se usam diariamente, sendo armazenados com as superfícies de contato com o alimento sem proteção e o equipamento não é parte do programa rotineiro de limpeza.
- Numerosos eventos de equipamentos sendo armazenados em condições de sujeira.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Todo o equipamento limpo que não se usa diariamente, sendo armazenado com as superfícies de contato com o alimento sem proteção e o equipamento não é parte do programa rotineiro de limpeza.
- Todo o equipamento armazenado que se observa, foi guardado em condições de sujeira.

1.7.8.- Os utensílios, as mangueiras e outros artigos que não estão sendo utilizados, são armazenados limpos e de forma que se evite sua contaminação?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Todos os utensílios, mangueiras e outros artigos que não estão sendo usados estão armazenados limpos e de alguma forma que se previna contra a contaminação (por cima do piso, em áreas designadas, etc.).

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de artigos que não estão em uso, armazenados de forma inadequada. Existe um pequeno potencial de perigo para o produto, ingredientes ou materiais de embalagem.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de artigos que não estão em uso, armazenados inadequadamente. Existe um pequeno potencial de perigo para o produto, ingredientes ou materiais de embalagem.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Qualquer artigo que não esteja em uso, armazenado de forma que possa contaminar o produto, ingredientes ou materiais de embalagem.

1.7.9.- Os excessos de lubrificante e graxa são removidos dos equipamentos?

Confirmação visual. Cumprimento Total (5 pontos): O excesso de lubrificantes e graxas é removido dos equipamentos e não se observam vazamentos ou gotejamentos. Aonde existem motores instalados acima de zonas de produto, devem se colocar bandejas de proteção e aonde se necessite, usar mangueiras sobre o piso como meio de drenagem. Os equipamentos de guias, correntes e roldanas por cima das linhas, são áreas potenciais, onde o excesso de graxa poderia ser um problema. Deve-se dar atenção especial às áreas aonde os lubrificantes e as graxas podem se derramar sobre o produto e superfícies de contato com o mesmo. A lubrificação deve ser freqüente e usando-se pequenas quantidades de lubrificante, o oposto a grandes quantidades de lubrificante, usadas de forma não freqüente. Deve-se usar lubrificante de grau alimentício aonde se necessite (ver as perguntas em 1.1), mas os materiais grau alimentício são somente para contacto incidental e devem ser tomadas todas as precauções, para prevenir que estes contaminem o produto e as superfícies de contacto com o mesmo.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de excesso de lubrificantes ou graxas nos equipamentos (sem perigo para o produto).
- Eventos únicos/isolados de motores, eixos, bombas, etc., desprotegidos.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de excesso de lubrificantes ou graxas nos equipamentos (sem perigo para o produto).
- Numerosos eventos de motores, eixos, bombas, etc., desprotegidos.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- **Observações de contaminação séria direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem com um material grau alimentício – o auditor deve considerar Retornar à pergunta 1.3.5, Falha Automática.**
- **Qualquer observação de contaminação direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem com um material grau não alimentício – o auditor deve Retornar à pergunta 1.3.5, Falha Automática.**
- Falha sistemática na proteção de bombas, motores, eixos, etc.

[Retornar à página índice](#)

Limpeza Geral

1.8.1.- Os vazamentos são limpos imediatamente?

Confirmação verbal e visual. Cumprimento total (10 pontos): Para prevenir crescimento microbiano e a atração de pragas, reduzir a contaminação cruzada e manter um meio ambiente saudável, todos os vazamentos devem ser limpos imediatamente. Os auditores devem verificar as quinas, atrás de estantes e prateleiras, embaixo das máquinas, etc., buscando resíduos velhos.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de limpeza de vazamento inadequado, que não representa um risco para o produto e os materiais.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de problemas de limpeza relacionados aos vazamentos.
- Eventos únicos/isolados de vazamentos que representem um risco potencial de contaminação para o produto, materiais e/ou superfícies de contacto com o produto.
- Eventos únicos/isolados de vazamentos que representam crescimento de fungos ou odores desagradáveis, ou seja, que não foram limpos por algum tempo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Numerosos eventos de vazamentos que representam crescimento de fungos ou odores desagradáveis, ou seja, que não foram limpos por algum tempo.
- Numerosos eventos de vazamentos que podem levar à contaminação potencial e real do produto e/ou materiais.

1.8.2.- Os detritos e o lixo são removidos freqüentemente, das áreas de embalagem e armazenamento?

Confirmação verbal e visual. Cumprimento total (5 pontos): As práticas de limpeza incluem a freqüente remoção do lixo e os detritos de todas as áreas, para assegurar que se mantenham níveis aceitáveis de limpeza e se previna a atração de pragas. Os contentores de lixo estão incluídos num programa regular de limpeza, com o propósito de evitar o desenvolvimento de odores, moscas, crescimento bacteriano, etc.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de problemas de remoção de detritos/lixo, os quais não são ameaças para o produto, material e/ou equipamentos.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de problemas de remoção de detritos/lixo, os quais não são ameaças para o produto, material e/ou equipamentos.
- **Um só evento em que os detritos tenham odor desagradável, atraindo moscas (a menos que sejam instalações para cogumelos ou cebolas) e/ou se apresenta crescimento de fungos.**
-

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falhas em manter as áreas das instalações livres de detritos e lixo.
- **Numerosos eventos onde os detritos tenham odor desagradável, atraindo moscas (a menos que sejam instalações para cogumelos ou cebolas) e/ou se apresenta crescimento de fungos.**

1.8.3.- Os drenos dos pisos, estão limpos, livres de maus odores e mantidos em boas condições?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos):

Os drenos do piso das instalações, incluindo os cobertos e canais internos estão limpos, e livres de putrefação/materiais velhos.

- Todos os drenos do piso estão livres de maus odores.
- Não existe refluxo ou excessiva água estagnada nos drenos do piso.
- Os drenos nas plantas processadoras, setores de embalagens com passagens para lavatórios, e resfriamentos com alta umidade, devem ser limpos diariamente. A limpeza diária dos drenos também deve ocorrer em setores de resfriamento que usam sistema de aspiração com água, aspiradores com ar, injetores de gelo e umidificadores, onde as áreas de armazenamento estão sempre molhadas e/ou úmidas e também em qualquer resfriamento, que, mesmo não tendo esses tipos de equipamentos, armazene o produto a umidades altas.
- Os drenos devem ter paredes e pisos lisos, que permitam o fluxo livre da água, sem acumular resíduos e que também facilitem a limpeza.

Se for necessário, peça que as cobertas dos drenos do piso sejam removidas aonde seja possível. Use uma lanterna para iluminar o fundo dos drenos profundos.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de drenos do piso de uma instalação, que estão falhando em um dos requisitos mencionados acima.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de drenos do piso de uma instalação, que não estão mantidos sob condições sanitárias aceitáveis.
- Numerosos eventos de drenos do piso de uma instalação, que estão falhando em um dos requisitos mencionados acima.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para manter os drenos do piso de uma instalação em boas condições de limpeza.

1.8.4.- As áreas de níveis superiores estão limpas, incluindo tubulação, dutos, ventiladores, etc.?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (10 pontos): As práticas de desinfecção incluem a limpeza programada de tubulações, dutos, suportes e estruturas de tetos (por exemplo, vigas, etc). Os dutos, estruturas de suporte e tubulações estão livres de poeira excessiva e teias de aranha. A acumulação de fungo/mofo e gelo é mantida no menor nível possível. Não há áreas escuras ou áreas manchadas (arruinadas pela água). Buscar manchas e outros problemas com respeito ao uso de tetos falsos.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de qualquer situação mencionada anteriormente.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- A limpeza da tubulação superior, de dutos, tetos, estruturas de suporte de tetos, etc., não está considerada dentro do programa de desinfecção.

Numerosos eventos de qualquer situação mencionada anteriormente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para limpar qualquer estrutura superior.

1.8.5.- As cortinas plásticas estão em boas condições e se mantêm limpas e instaladas de forma que as pontas não toquem o solo?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todas as cortinas de tiras plásticas das instalações estão limpas, livres de fungos/mofo e coloração negra, livres de odores, etc. As tiras rasgadas são substituídas quando estão danificadas. As tiras das cortinas devem ser instaladas de tal forma que os extremos estejam justamente acima do solo (previnem a contaminação e também os problemas de segurança com as monta-cargas). **As pontas das cortinas não devem tocar produtos alimentícios expostos, quando estes passem através delas – este problema pode ser avaliado sob a [pergunta](#) genérica acerca dos materiais expostos na Seção 1.4 (1.4.2 nos formatos de Auditoria de processamento e 1.4.1 em todos os demais formatos).** A opacidade das cortinas normalmente é mais um assunto de segurança pessoal do que de inocuidade.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de manutenção imprópria das cortinas de tiras plásticas.
- Cortinas de tiras plásticas montadas de forma que tocam o solo.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de manutenção inapropriada de cortinas de tiras plásticas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para manter as cortinas de tiras em boas condições.

1.8.6.- Existem equipamentos de segurança para a equipe de limpeza?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Provê-se de equipamentos de segurança (Equipamento de Proteção Individual (EPI), o pessoal da desinfecção. O equipamento de segurança provido deve cumprir todos os requisitos dos agentes de limpeza usados, como demonstram as etiquetas dos produtos químicos. O armazenamento de equipamentos de segurança está feito de forma organizada e separado do armazenamento de alimentos e materiais de embalagens para prevenir a contaminação. O equipamento de segurança é armazenado longe da roupa pessoal. O referido equipamento deve ser armazenado seguramente para prevenir o uso não autorizado. O equipamento de segurança está em boas condições.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de equipamento de segurança armazenado incorretamente.
- Eventos únicos/isolados nos quais os equipamentos de segurança aparentam não ter sido limpos antes do seu armazenamento.
- Eventos únicos/isolados nos quais os equipamentos de segurança não estão em bom estado.
- Eventos únicos/isolados de uma peça do equipamento de segurança requerido, que não está sendo fornecido aos empregados.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de equipamento de segurança armazenado incorretamente.

- Numerosos eventos nos quais os equipamentos de segurança aparentam não ter sido limpos antes do seu armazenamento.
- Numerosos eventos nos quais os equipamentos de segurança estão em mau estado.
- Numerosos eventos de uma peça do equipamento de segurança requerido, que não está sendo entregue aos empregados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha Sistemática para prover os equipamentos de segurança corretos, para os empregados envolvidos.
- Os equipamentos de segurança são mantidos de forma imprópria, ou estão comprometidos de alguma forma.

1.8.7.- O equipamento de limpeza está disponível e armazenado de forma apropriada?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): O equipamento de limpeza deve ser armazenado longe dos alimentos e áreas de operação, numa área designada para o seu armazenamento. O equipamento é armazenado para prevenir que não chegue a ser uma fonte de contaminação cruzada do produto, materiais, equipamento de embalagem, e, em geral, para a operação completa. **As vassouras, esfregões, etc., devem ser armazenados sem tocar o piso, para evitar que se contaminem com qualquer vazamento acidental e prevenir para que não sejam áreas de refúgio de pragas.** O acesso ao equipamento de desinfecção deve ser restrito aos empregados capacitados. Deve existir um abastecimento adequado do equipamento de limpeza (de acordo com os procedimentos empregados). O equipamento usado para diferentes tipos de limpeza não deve ser armazenado tocando entre si (ver a pergunta seguinte).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de situações mencionadas acima.
- Eventos únicos/isolados de equipamentos de limpeza que são mantidos em áreas aonde possam representar um risco potencial de contaminação de produto, materiais ou equipamentos.
- Eventos únicos/isolados de materiais de limpeza que não estão disponíveis temporariamente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de situações mencionadas acima.
- Numerosos eventos de equipamentos de limpeza que foram armazenados de forma que podem representar um risco para o produto, materiais ou equipamentos.
- Numerosos materiais de limpeza que não estão disponíveis.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falhas sistemáticas para armazenar adequadamente o equipamento de limpeza.
- Pouca disponibilidade de materiais de limpeza.

1.8.8.- Os equipamentos de limpeza são identificados para prevenir casos de contaminação cruzada, por exemplo: equipamentos para produção, manutenção, exteriores, banheiros, etc.?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): O equipamento de limpeza deve ser de “áreas específicas”. Sua codificação deve prevenir a contaminação cruzada. O mais importante é a separação de escovas, esfregões, etc., de banheiros, exteriores, manutenção e produção. A codificação deve ser clara para todos os empregados (por exemplo, uso de sinalização). Se usarem alergênicos, um equipamento codificado separado para a administração de alergênicos

deve ser considerado. Algumas vezes existe a necessidade de separar equipamento dentro de uma área de produção, por exemplo, equipamento que se usa para os pisos, contra equipamento que se usa na maquinaria.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de codificação não aplicada corretamente.
- Eventos únicos/isolados de materiais não codificados.
- Não há sinalização ou políticas que demonstrem as normas de codificação para os empregados.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos em que as cores não estão aplicadas apropriadamente.
- Numerosos eventos de materiais não codificados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- O equipamento de limpeza não está codificado (ou não de maneira diferente).
- O equipamento de limpeza está codificado, mas o código não está implementado.

1.8.9.- Os utensílios usados para a limpeza e desinfecção são todos apropriados para a finalidade designada (Não são de fibras metálicas, nem escovas de cerdas metálicas)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Evita-se o uso de fibras de aço, quando se limpa o equipamento. Os utensílios de limpeza usados são fabricados para prevenir a contaminação potencial do produto (por exemplo, sem cerdas ocas, sem cerdas de metal, etc.). O ideal é o uso de cerdas de plástico em cores.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uso de materiais de limpeza inadequados.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de uso de materiais de limpeza inadequados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não cumprimento sistemático do item anterior.
- O equipamento de limpeza não é apropriado para a tarefa, e é muito provável que provoque contaminação.

1.8.10.- Os banheiros e os lavatórios de mãos estão limpos?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Os banheiros e estações de lavatórios de mãos são mantidos em boas condições sanitárias:

- Os banheiros têm drenos instalados que permitem que os dejetos saiam e estão dispostos de forma apropriada.
- As instalações de banheiros (incluindo os lavatórios de mãos) estão em boas condições de operação e limpos.
- Não existem odores desagradáveis sensíveis.
- Não há papel higiênico sujo sobre o piso ou em cestos de lixo.
- Há cestos de lixo disponíveis para as toalhas de papel usadas na secagem das mãos.
- Os lavatórios de mãos estão corretamente conectados ao sistema de drenagem.
- As estações de lavatórios de mãos estão limpas e desobstruídas.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de desconformidade com os requisitos acima mencionados.
- Eventos únicos/isolados de papel higiênico usado que está nos cestos de lixo.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosos eventos de discordância com os requisitos acima mencionados.
- Observação sistemática de papel higiênico usado que se encontra nos cestos de lixo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha para manter as áreas adequadamente.
- Um só evento de papel higiênico sujo atirado sobre o piso do banheiro.

1.8.11.- Os armários , o refeitório, incluindo forno de microondas e refrigeradores estão limpos? Não existem alimentos apodrecidos ou fora da data de validade?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As inspeções demonstram que os armários dos empregados e o refeitório são mantidos em boas condições higiênicas. As práticas sanitárias incluem a limpeza periódica destas áreas; por exemplo: o interior do forno de microondas, dentro e atrás dos refrigeradores, atrás e em cima de todas as máquinas expositoras, sobre a parte superior dos armários, para assegurar que são mantidos níveis aceitáveis de desinfecção, para prevenir e evitar a atração de pragas que possam afetar o produto. Os alimentos sensíveis à temperatura, devem ser mantidos resfriados, ou em caixas resfriáveis e não à temperatura ambiente; **por exemplo: nas mesas de descanso, em sacolas de supermercado, ou em microondas**, aonde as bactérias possam se desenvolver e causar intoxicação por alimentos. Os artigos das máquinas expositoras deverão ter os códigos dentro da data de validade. As máquinas expositoras devem estar visivelmente limpas por dentro e também, manter a temperatura correta.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados do encontro de alguma das situações mencionadas acima.
- Eventos únicos/isolados de problemas de limpeza nos armários dos empregados e/ou áreas dos refeitórios.
- Eventos únicos/isolados de produto sem código nas máquinas expositoras.
- Eventos únicos/isolados de alimentos armazenados a uma temperatura equivocada.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos das situações mencionadas acima.
- Numerosos eventos de problemas de limpeza nos armários dos empregados e/ou refeitórios.
- Numerosos eventos de produto sem código nas máquinas expositoras.
- Numerosos eventos de alimentos armazenados a uma temperatura equivocada.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha para manter apropriadamente as áreas do refeitório e/ou armários dos empregados.
- Fungo/deterioração visível nos artigos expostos nas máquinas expositoras.
- As áreas de armazenamento de alimento do pessoal não estão desinfetadas.

1.8.12.- A oficina de manutenção está organizada (por exemplo: equipamentos e reposições armazenadas de forma limpa e ordenada)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): a inspeção das instalações demonstra que a oficina de manutenção permanece limpa e organizada. As práticas de desinfecção incluem a

limpeza periódica desta área para evitar o refúgio de pragas que possam contaminar o produto, materiais ou equipamentos. A oficina deve empregar a política de “limpar antes de sair”, com respeito a lixadeiras metálicas e às farpas geradas quando se trabalha com metais. As oficinas não devem estar localizadas próximas ou dentro das áreas de produção, armazenamento de produto e materiais, para evitar contaminação com material estranho. **As oficinas que tenham pequenas áreas de descanso devem seguir todas as regras usuais de BPM, para prevenir a contaminação cruzada. Isto é, uma área separada, longe dos equipamentos, das ferramentas e da maquinaria com a qual se trabalha, deve realizar-se a lavagem das mãos depois do descanso e não contrariar a política de vidro da instalação – qualquer problema com a área de descanso será avaliado negativamente na pergunta sobre as áreas de descanso.**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de problemas de limpeza na oficina de manutenção.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de problemas de limpeza na oficina de manutenção.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha para manter a oficina de manutenção em condições de limpeza.
- A oficina se localiza em áreas de produção/armazenamento e existe um grande potencial de contaminação cruzada.

1.8.13.- Os veículos de transporte interno estão limpos e sendo usados de forma higiênica (por exemplo: monta-cargas, carregadores, guindastes, escovas de pisos, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos) se:

- Os veículos de transporte interno (monta-cargas, carregadores, veículos de tipos similares, trenós, limpadores de piso, etc.) usados para transportar alimentos, estão em bom estado, limpos e livres de odores, livres da evidência de roedores e de insetos.
- Estabelece-se um programa de desinfecção dos veículos de transporte interno, para assegurar níveis apropriados de limpeza.
- Os veículos de transporte interno não devem servir de “áreas de descanso” móveis, isto é, não se devem armazenar alimentos, nem bebidas nos veículos.
- As escovas de pisos devem ser mantidas em boas condições e ser limpas, para prevenir a contaminação cruzada. Aonde sejam relevantes, as escovas e acessórios da limpadora de piso, poderão necessitar de substituição ou limpeza, quando forem deslocadas de uma área de risco a outra.
- Os patins de garfo (ou veículos de tipos similares) usados nas áreas de armazenamento de gelo devem estar limpos e não ser um vetor de contaminação cruzada. **O ideal é que o patim usado para o armazenamento de gelo seja exclusivo para a área na qual o mesmo é armazenado.**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados, de problemas mencionados acima.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de problemas mencionados acima.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática nas condições de manutenção, limpeza e higiene dos veículos de transporte.
- Eventos múltiplos de casos onde há falha na manutenção e nas condições de higiene dos veículos de transporte, podendo levar a uma contaminação potencial do produto.

1.8.14.- Os caminhões de carga estão limpos e em boas condições?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os caminhões e/ou reboques usados para transportar alimentos e material de embalagem estão em bom estado, limpos e livres de odores, livres de roedores e insetos. Esta pergunta não é aplicável se não existir caminhões nas plataformas das instalações quando a Auditoria esteja sendo realizada. Os caminhões devem estar corretamente projetados para a classe de produto que transportam.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de manutenção inadequada de caminhões de embarque.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de caminhões de embarque que não são mantidos sob condições higiênicas aceitáveis.
- Um só evento de caminhões de embarque numa condição higiênica inaceitável, que possa contaminar o produto.

Não cumprimento (0 sem pontuação) se:

- Falha sistemática para manter os caminhões de embarque em condições limpas e higiênicas.
- Múltiplos eventos de casos onde há falha para manter os caminhões de embarque em condições higiênicas, podendo levar a uma contaminação potencial do produto.
- **Qualquer observação de contaminação direta do produto, ingredientes ou materiais de embalagem (exceto condensações). Neste caso, a pontuação se reverte à pergunta 1.3.5.**

[Retornar à página índice](#)

Edifícios e Terrenos

1.9.1.- Todas as lâmpadas da área de produção, armazenamento de produto e de material de embalagem, assim como da oficina de manutenção, estão limpas e protegidas?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Todos os vidros das lâmpadas nas instalações, que possam contaminar o produto acabado, matéria prima, equipamentos ou material de embalagem, devem ser cobertos para proteger o produto de contaminação em caso de um rompimento. Isto inclui, mas não está limitado a artigos tais como, lanternas, luzes de emergência, luzes de caminhões de carga (lâmpadas de plataformas de embarque), luzes de mata-moscas eletrônicos, luzes de monta-cargas, etc. Podem ser necessários terminais fechados nas lâmpadas de tubo. Devem se tomar precauções para prevenir a contaminação por vidro em caso de um rompimento. As janelas e monitores dos computadores em áreas de embalagem devem ser cobertos com uma película plástica para prevenir estilhaços. As coberturas das luzes devem estar limpas por dentro, livres de algas, insetos e poeira excessiva.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de vidro desprotegido numa área que poderia potencialmente contaminar o produto acabado, matéria prima, equipamentos de processo/embalagem ou materiais de embalagem.
- Observa-se que faltam os terminais fechados nas lâmpadas de tubo.
- Eventos únicos/isolados de lâmpadas com coberturas sujas.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosos eventos de vidro desprotegido, numa área que poderia potencialmente contaminar o produto acabado, matéria prima, equipamentos de processo/embalagem ou materiais de embalagem.
- Numerosos eventos de lâmpadas com coberturas sujas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A maioria das lâmpadas não está protegida.
- Mais de um evento de lâmpadas quebradas, encontrado na instalação.

1.9.2.- Qualquer contaminação potencial de metal, vidro, plástico, etc., foi eliminada ou controlada na planta. ?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Não se observam problemas com objetos de metal, vidro ou plástico (excluindo as situações relacionadas às perguntas específicas já mencionadas nesta Auditoria). Esta pergunta está formulada para permitir que o auditor informe ao auditado os potenciais contaminadores de material estranho, que não estão cobertos por outras perguntas mais específicas na Auditoria. Os exemplos incluem: tachinhas em quadros de sinalização dentro das instalações, o uso de navalhas conjugadas no lugar de navalhas de uma peça, situações de plásticos rompidos, sacolas reutilizáveis rasgadas, artigos de vidro não controlados, tais como xícaras de café, telas de computadores, lente de relógios, outros tipos de lentes, vidros das janelas da oficina, etc., encontrados em áreas de produção. Os focos com lentes inquebráveis também são aceitáveis, sem necessidade de mais proteção. Os auditores devem tomar precauções para não trazer artigos de vidro às instalações durante as inspeções. Se um artigo de vidro não pode ser substituído imediatamente ou se for necessário um vidro, por exemplo, num medidor de alta pressão, poderá ser considerado o uso de um registro de vidro; veja pergunta na Seção 2.1.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Observam-se eventos únicos/isolados de material estranho com potencial de contaminação.
- Observam-se eventos únicos/isolados de vidro nas áreas de produção/armazenamento, mas não foram anotados nos registros de vidro.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Observam-se numerosos eventos de material estranho com potencial de contaminação.
- Observam-se numerosos eventos de vidro nas áreas de produção/armazenamento, mas não foram anotados nos registros de vidro.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falhas sistemáticas no controle de objetos estranhos com potencial risco de contaminação no local.
- **Qualquer evento de contaminação direta de produto com material estranho como vidro, metal ou plástico, constitui um perigo para a saúde e é visto como uma adulteração. Retornar à pergunta 1.3.5.**

1.9.3.- Na planta foi eliminado o uso de artigos ou superfícies de madeira?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos) se:

- As ferramentas, contentores de armazenamento, mesas, escadas, plataformas, cabos de vassouras/rodos, cabos de utensílios, etc., não devem ter partes de madeira.
- Os estrados de madeira podem ser aceitáveis, porém não devem estar fragmentados, e devem estar limpos e secos. Os estrados de madeira não devem nunca tocar o produto diretamente.
- Os recipientes de madeira para batatas, cebolas e outros produtos que requeiram cozimento (ou algum outro processo) antes de ser consumidos ou tenham uma casca não comestível, são permitidos sempre e quando não estejam fragmentados e estejam limpos e em boas condições. São preferíveis os recipientes de plástico.
- As bandejas de madeira para crescimento de fungos são permitidas nas operações de fungos, desde que estejam limpas e não fragmentadas. Os fungos destinados para o consumo não devem estar em contato com as mesmas.
- As “Instalações molhadas ou de alta umidade” não devem ser construídas com paredes ou tetos de madeira.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de equipamentos com partes de madeira, usados nas instalações.
- O uso de recipientes de madeira (que não estão fragmentados, estão limpos e em boas condições gerais) para produtos potencialmente prontos para o consumo, como maçãs, drupas, etc.
- Eventos únicos/isolados de artigos estruturais, por exemplo, paredes ou pisos de madeira, construídos nas instalações “úmidas”.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de equipamentos com partes de madeira usados nas instalações.
- Eventos únicos/isolados de produto em contato direto com superfícies de madeira, por exemplo, superfícies de mesas; (excluem-se os recipientes de madeira para matéria prima).
- Numerosos eventos de artigos estruturais, por exemplo: paredes e pisos de madeira, construídos nas instalações “úmidas”.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Numerosos eventos de produto em contacto direto com superfícies de madeira, por exemplo: superfícies de mesas; (excluem-se os recipientes de madeira para matéria prima).
- Maioria de artigos estruturais, por exemplo, paredes e pisos de madeira, construídos em instalações “úmidas”.

1.9.4.- A iluminação, nas áreas de embalagem e armazenamento, é adequada?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Deve ter iluminação adequada em todas as áreas aonde ocorrem operações de inspeção ou sejam feitas inspeções. Isto inclui áreas de produção, armazenamento, lavatórios de mãos, armários, manutenção e quartos de descanso. A iluminação deve ser suficientemente forte para permitir aos empregados enxergar claramente e para que possam realizar seu trabalho sem nenhuma obstrução. A cor da luz deve ser tal, que não esconda sujeira, desgastes, etc.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma área que tem iluminação, mas não é suficientemente forte. Isto poderia derivar de focos queimados ou faltantes, espaços impróprios entre as lâmpadas, ou potência em watts insuficiente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de áreas que têm iluminação mas não suficientemente forte. Isto poderia derivar de focos queimados ou faltantes, espaços impróprios entre as lâmpadas, ou potência em watts insuficiente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Qualquer área crítica que não tenha iluminação, por exemplo: áreas onde se realiza o processamento, resfriamento, áreas de embarque, armazenamento de embalagem ou matéria prima.

1.9.5.- A ventilação é adequada para remover poeira, vapor e odores?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): As instalações devem ter um bom sistema de ventilação, que minimize os odores e vapores (incluindo vapor e fumaças nocivas), em áreas onde possam contaminar (adulterar) produto, ingredientes ou materiais de embalagem. Não deve existir poeira ou condensação em áreas que possam contaminar produto, equipamentos de processo ou materiais de embalagem. O equipamento de ventilação é mantido para promover um intercâmbio adequado de ar. O ideal é que a pressão positiva de ar seja empregada em operações de processo e onde se considere útil.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados do encontro de problemas sobre o mencionado anteriormente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos do encontro de problemas sobre o mencionado anteriormente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- **Contaminação direta nos produtos alimentícios, equipamentos de processamento de alimentos ou materiais de embalagem por poeira ou condensação. O auditor considerará reverter à pergunta 1.3.5, - Falha Automática por adulteração.**

- Numerosos eventos de contaminação potencial de produto por poeira, condensação e/ou adulteração agravada por odores.

1.9.6.- As superfícies dos pisos estão em boas condições, sem água estagnada, sem rachaduras que possam acumular resíduos e são fáceis de limpar?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): A superfície dos pisos nas instalações, deve ser apropriada para o tipo de operação que será feita. O piso deverá ser construído de tal forma que possa ser adequadamente limpo e mantido em bom estado. Os pisos devem ser lisos, sem fendas ou aberturas. As fendas não deverão conter resíduos. Verifique a ruptura do concreto (sobretudo, as partes expostas, onde o piso esteja sujeito a concentrações de diferentes produtos químicos, por exemplo, perto de linhas de lavagem, armazenamento de produtos químicos, etc.). Avalie as áreas nas quais o concreto esteja quebrado e veja se existe água ou resíduos. Os pisos não devem ter áreas baixas que permitam a formação de poças. Dispense atenção especial às áreas que tenham muito tráfego de monta-cargas.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de piso que não é mantido em boas condições de limpeza ou que demonstram estar em mau estado.
- Eventos únicos /isolados de água estagnada.
- Eventos únicos/isolados do encontro de situações mencionadas acima.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de piso que não é mantido em boas condições de limpeza ou que demonstra estar em mau estado, por exemplo, onde as fendas são profundas e contêm resíduos.
- Numerosos eventos de pisos com água estagnada.
- Numerosos eventos do encontro das situações mencionadas acima.
- Qualquer evento onde uma condição do piso demonstra ameaça de inocuidade por contaminação potencial, por exemplo: contaminação cruzada potencial, ou seja, água respingando sobre produto exposto e/ou material de embalagem.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para manter os pisos em bom estado e em condições de limpeza.
- Falha sistemática para prevenir a estagnação de água.
- **Contaminação direta de produto, materiais de embalagem dos alimentos ou equipamento de processo de alimentos, devido à falta de manutenção ou desinfecção dos pisos. O auditor deve considerar reverter à pergunta 1.3.5, - Falha Automática por adulteração.**

1.9.7.- Existem ralos nos pisos onde eles são necessários para a drenagem e limpeza?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os drenos devem ser construídos de tal forma que comprovem drenagem adequada em todas as áreas onde os pisos estão sujeitos a inundações ou onde as operações normais liberam ou descartam água ou outro resíduo líquido no piso. Os drenos devem fluir das áreas de processamento às áreas de matéria prima, para evitar a contaminação nas plantas processadoras.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma área que tem número insuficiente de drenos.
- Eventos únicos/isolados de uma área que tem os drenos obstruídos ou com refluxo.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de áreas que têm número insuficiente de drenos.
- Numerosos eventos de áreas que têm os drenos bloqueados ou com refluxo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Uma área completa sem drenos.
- **Os drenos estão conectados e com refluxos e provam uma condição que pode contaminar o produto, equipamento ou materiais de embalagem. O auditor deve considerar reverter à pergunta 1.3.5 se o produto/embalagem apresentar sinais de contaminação sistemática.**

1.9.8.- As portas para o exterior são à prova de pragas?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todas as portas para o exterior devem estar projetadas e apropriadamente enquadradas, para prevenir o ingresso de roedores e insetos à instalação. As portas não devem ter espaços livres maiores do que 1/8 de polegada (3 mm). Se as portas têm telas, as malhas não devem ser maiores que 1/8 de polegada (3 mm). Os espaços freqüentemente estão na parte baixa das portas e também na parte superior das portas de rodo. As cortinas de ar são aceitáveis, se estiverem operando adequadamente. As portas do pessoal para o exterior devem ser colocadas de forma que se fechem adequadamente. A norma consiste em que, se é possível ver a luz do dia através dos espaços, é necessário mais investigação.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma porta que tem espaços maiores do que 1/8 de polegada (3 mm).
- Evidências únicas/isoladas de portas de pessoal que não fecham adequadamente e têm um tamanho impróprio de malha (onde se usam telas).
- Eventos únicos/isolados de uma cortina de ar que não opera adequadamente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de portas que têm espaços maiores que 1/8 de polegada (3 mm).
- Numerosos eventos de portas de pessoal que não fecham adequadamente e têm um tamanho impróprio de malha (onde se usam telas).
- Numerosos eventos de cortinas de ar que não operam adequadamente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Observações sistemáticas de portas que têm espaços maiores que 1/8 de polegada (3 mm).
- Observações sistemáticas de portas de pessoal que não fecham adequadamente e têm tamanho de malha impróprio (onde se usam telas).
- Observações sistemáticas de cortinas de ar que não operam adequadamente.

1.9.9.- As portas e os andaimes com proteção estão equipados para que os caminhões de carga fechem completamente? (Aonde foram instaladas plataformas para portas).

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): **Para os armazéns frios, refrigeradores e embalagens, esta pergunta somente se aplica se a instalação estiver equipada com portas de plataformas elevadas, niveladores e armazenadores intermediários. Esta pergunta deve ser avaliada para processadoras que manejam artigos à temperatura controlada. Em uma Auditoria de processamento, onde os artigos não estão à temperatura controlada, esta pergunta somente se avalia se estão instaladas as portas de plataformas elevadas, niveladores e armazenadores**

intermediários. Os amortecedores das zonas de embarque devem estar em boas condições. A parte traseira dos caminhões deve fechar adequadamente nas áreas de embarque, com a finalidade de evitar a entrada de pragas e manter o controle da temperatura na área de embarque e no caminhão. O lacre das portas das plataformas assegura que o produto não esteja exposto às condições ambientais e isso ajuda a prevenir a entrada de pragas.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de zonas de embarque mantidas precariamente.
- Instalação processadora que produz artigos à temperatura controlada e que não usa um sistema de armazenamento intermediário de plataforma (ou sistema de administração de temperatura equivalente). Existem contramedidas no local.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de zonas de embarque mantidas precariamente.
- Instalação processadora que produz artigos à temperatura controlada e que não usa um sistema de armazenamento intermediário de plataformas (ou sistema de administração de temperatura equivalente). Existem contramedidas limitadas no local.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Todas as zonas de embarque inspecionadas estavam mantidas precariamente.
- Instalação processadora que produz artigos à temperatura controlada e que não usa um sistema de armazenamento intermediário de plataformas (ou sistema de administração de temperatura equivalente). Não existem contramedidas no local.

1.9.10.- Os andaimes niveladores e de cargas (onde estão instaladas plataformas para portas) são mantidos em boas condições, livres de restos de produto e à prova de pragas?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): **Esta pergunta somente se avalia onde existam portas de plataformas elevadas.** Os niveladores das plataformas estão limpos, livres de pragas e em bom estado. Os resíduos de produto podem atrair pragas à área. O auditor deve inspecionar sob as placas quando percorra o exterior da instalação. As juntas ao redor dos niveladores de plataformas devem se ajustar firmemente para prevenir a entrada de pragas – não deve haver espaços.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de plataformas e niveladores de embarque mantidos inadequadamente.
- Evento único/isolado de um nivelador de plataforma não aprovado contra a entrada de pragas, por exemplo, vedado com lacre de borracha.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de plataformas e niveladores de embarque mantidos inadequadamente.
- Numerosos eventos de niveladores de plataforma não aprovados contra a entrada de pragas, por exemplo, vedados com lacre se borracha.

Não cumprimento (0 sem pontuação) se:

- Observações sistemáticas de plataformas e niveladores de embarque mantidos inadequadamente.

1.9.11.- As paredes externas estão livres de buracos para evitar pragas? A tubulação, ventilações, dutos de ar, estão projetados de tal forma que evitem a entrada de pragas, por exemplo: mediante o uso de uma tela?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As paredes exteriores devem estar livres de buracos e fendas profundas que possam servir como refúgio de pragas. Todas as tubulações nas paredes externas devem ter coberturas, telas para proteger as junções, etc., para prevenir que os roedores e outras pragas entrem na instalação. As ventilações e os dutos de ar também devem estar protegidos, para prevenir a entrada de pragas. Quaisquer telas nas paredes externas e buracos para tubulações, etc., devem ter malhas com orifícios menores que 1/8 de polegada (3 mm , para prevenir a entrada de insetos).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma parede externa que tem buracos ou fendas profundas e pode albergar/permitir a entrada de pragas.
- Eventos únicos/isolados de paredes externas que têm tubulação e ventilações desprotegidas ou malhas com orifícios maiores que 1/8 polegada (3 mm).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de paredes externas que têm buracos ou fendas profundas e podem albergar/permitir a entrada de pragas.
- Numerosos eventos de paredes externas que têm tubulação e ventilações desprotegidas, ou malhas com orifícios maiores que 1/8 de polegada (3 mm).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não se faz manutenção nas paredes externas.
- Fendas profundas e buracos ao longo das paredes da instalação.
- As ventilações, tubulação e malhas não estão projetadas para manter as pragas fora da instalação.

1.9.12.- As paredes internas e os tetos estão livres dos buracos e fendas que propiciam o abrigo de insetos e ainda **dificultam a limpeza?**

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As paredes internas devem ser mantidas livres de buracos e grandes fendas que possam refugiar insetos e outras pragas. Os estrados e monta-cargas causam danos notórios às paredes, especialmente o isolante colocado nas câmaras frias. As paredes danificadas são difíceis de limpar e a espuma exposta ou o isolante de poliestireno podem ser um risco como matéria estranha. O isolamento exposto pode ser uma área de refúgio de contaminação – com calor e água, se converte num território ideal para o crescimento de micróbios.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de encontro dos problemas mencionados anteriormente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de encontros dos problemas mencionados anteriormente.

Não cumprimento (0 –sem pontuação) se:

As paredes não se mantêm em condições aceitáveis.

1.9.13.- Os objetos pessoais dos empregados não estão sendo guardados em áreas de produção e armazenamento de papelão?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os empregados devem ter uma área designada para o armazenamento de coisas pessoais tais como: casacos, sapatos, bolsas, etc. Os armários são recomendáveis. As áreas designadas para os artigos pessoais dos empregados devem estar suficientemente longe das áreas de armazenamento de matéria prima, ou produto acabado, materiais de embalagem, equipamentos e linhas de processamento, para prevenir a contaminação e evitar riscos de bioterrorismo.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de objetos pessoais, refeições, etc., encontrados nas áreas de produção e armazenamento.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de objetos pessoais, refeições, etc., encontrados nas áreas de produção e armazenamento.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para prevenir que os objetos pessoais, refeições, etc., sejam levados às áreas de produção e armazenamento.

1.9.14.- Nas paredes internas da instalação, mantém-se um perímetro de 18 polegadas, com acessos adequados a estes espaços entre a parede e o produto, para permitir inspeções e limpeza?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todas as áreas de armazenamento devem manter uma distância de 18 polegadas (46 cm) entre os artigos armazenados e todas as paredes, isto é, espaço suficiente para o acesso e inspeção. Este espaço é necessário para prevenir o refúgio de pragas, permitir o monitoramento adequado de suas atividades (espaço de inspeção) e para que os empregados possam desenvolver suas funções de limpeza. Se os senhores têm acesso e podem fazer as inspeções, então o espaço é adequado. As áreas de empilhamento não são requeridas para conformar estes requisitos. O auditado deve assegurar-se da presença de rotas de acesso próprio e seguro, para verificar os perímetros das paredes e pisos.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma área que não mantém o perímetro de inspeção requerido e/ou desembaraçado.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de áreas que não mantêm o perímetro de inspeção requerido e/ou desembaraçado, isto é, inacessível para inspeção.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para manter os perímetros de inspeção requisitados ou desembaraçados.

1.9.15.- A área externa imediata à instalação encontra-se livre de lixo, ervas daninhas ou água estagnada?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os terrenos da instalação devem ser mantidos em condições de limpeza e ordenados para prevenir contra a atração de insetos, roedores e outras pragas. Deve dar-se manutenção contra ervas daninhas e pasto, visando evitar o esconderijo de pragas. Não deve existir excesso de água estagnada e/ou com odores

fétidos. Se existe uma área designada para fumantes no exterior, então deve existir um depósito para jogar as pontas de cigarro. Estas não devem ser encontradas no solo. Os estacionamentos de automóveis devem estar livres de lixo, pontas de cigarro, etc., especialmente se os trabalhadores estão usando seus carros nas horas de recesso. Quando localize uma área conveniente para fumantes, os auditados devem considerar a necessidade de lavar as mãos antes de retornar ao local de trabalho.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma área mantida nos terrenos de forma inadequada.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de áreas mantidas nos terrenos de forma inadequada.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não se dá manutenção aos terrenos.

1.9.16.- Estão sendo implementadas medidas de controle nos estrados, armazenamento de equipamentos, pneus, etc.,(por exemplo, sem lodo, empilhados para prevenir albergue de pragas e separadas do perímetro dos edifícios)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): O armazenamento do equipamento nas áreas externas é aceito sempre que seja feito de forma que possa prevenir o surgimento de pragas. Os tubos devem ter os extremos tampados. O equipamento sobre os estrados não deve ter contato direto com a poeira. Todos os artigos armazenados devem estar a pelo menos 4 polegadas (10 cm) acima do solo. O equipamento deve estar empilhado de forma ordenada. Os níveis de empilhamento devem ser revisados regularmente, para evitar o acúmulo de equipamentos obsoletos. O armazenamento de equipamentos no exterior deve ser revisado como uma parte do programa de controle de pragas, buscando evidência de refúgio de roedores. Os equipamentos, pneus, estrados de armazenamento, etc., devem estar longe dos perímetros do edifício.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de equipamentos armazenados de forma inadequada.
- Armazenamento excessivo de equipamento velho e obsoleto.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de armazenamento impróprio dos equipamentos.
- O armazenamento de equipamento externo não é revisado como parte do programa de controle de pragas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem previsões para manter o equipamento livre de refúgio de pragas.
- Evidência de infestação de pragas, por exemplo: contaminação fecal múltipla, ninhos e pragas vivas.

1.9.17.- Os estrados sujos e quebrados são inspecionados para ser separados e substituídos?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os estrados devem ser mantidos limpos, em condições intactas, livres de fungos, pragas, ou qualquer evidência de pragas, resíduos de alimentos, odores desagradáveis, vazamento de produtos químicos, etc. Os estrados lavados devem secar-se antes de seu uso. Os estrados quebrados e/ou sujos devem ser separados

para sua limpeza, reparação ou retorno. Não se devem utilizar estrados quebrados ou sujos. Os auditores devem procurar os estrados quebrados nas instalações, especialmente nas áreas de armazenamento. Os auditores devem buscar evidência de separação de estrados, perguntando onde são armazenados os que estão quebrados, para inspecionar.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de estrados quebrados ou sujos e em uso para produtos crus ou embalados.
- Eventos únicos/isolados de estrados quebrados ou sujos armazenados junto com estrados em boas condições.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de estrados quebrados ou sujos e em uso para produtos crus ou embalados.
- Numerosos eventos de estrados quebrados ou sujos, armazenados junto com estrados em boas condições.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falhas sistemáticas para separar os estrados sujos ou quebrados, daqueles que estão em boas condições.

1.9.18.- A área ao redor dos recipientes de lixo e caminhão recoletor de detritos está limpa?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): A área ao redor dos caminhões de lixo/recoletores deve ser mantida em condições de limpeza. Não deve existir nenhum vazamento no piso, água estagnada/infiltração de líquido em volta dos caminhões de lixo/recoletores e nenhum odor ou sujeira. Os caminhões de lixo/recoletores devem ser limpos regularmente.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Existe uma pequena quantidade de resíduos em volta do recoletor.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Existe uma grande quantidade de resíduos ao redor do recoletor.
- Um forte odor ao redor dos caminhões de lixo/recoletores.
- Vazamento de líquido visível, proveniente do recoletor.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Evidência de lixo velho e vazamentos ao redor das áreas dos caminhões de lixo/recoletores, indicando que os mesmos não são limpos quando ocorrem.
- Evidência de insetos ou outras pragas ao redor dos caminhões de lixo/recoletores.

1.9.19.- As latas de lixo e/ou recipientes no exterior da planta são mantidos abertos ou fechados?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todos os lixeiros e recipientes de resíduos devem se manter tampados para prevenir a atração de insetos, roedores e outras pragas. Telas finas para tampar são aceitáveis. Mesmo que os lixeiros e recipientes não estejam sendo usados, devem manter-se tampados. Os lixeiros que são usados somente para resíduos secos (não alimentícios), por exemplo: papel, papelão, etc., estão isentos.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- O lixeiro tem tampa, mas não está sendo usada.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Em caso de operações com múltiplos lixeiros, a maioria tem tampa e está tampada, mas faltam tampas em alguns.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- No caso de operações com múltiplos lixeiros, uma minoria tem tampas e está tampada, mas a maioria não tem tampas.
- Depósitos de resíduos sem tampas.

1.9.20.- As tubulação de água estão todas protegidas contra refluxo?

Confirmação verbal e visual. Cumprimento total (5 pontos): A instalação deve estar adequada com proteção contra refluxo para a água entrante (não importa qual seja a fonte). As tubulações de água individuais devem estar adequadas, com proteção contra refluxo onde seja necessário, por exemplo: mangueiras, entradas para tanques, etc. O auditor deve buscar por válvulas de registro, buracos de ar e também procurar por tubulação entrante que esteja em baixo dos tanques de lavagem. A água que regressa ao sistema principal de água pode contaminar a água limpa.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de uma pequena linha de água entrante que não está protegida de alguma forma, por exemplo: um tubo de mangueira, falta de buraco de ar para a entrada de um tanque de despejo.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de pequenas linhas de água entrantes que não estão protegidas de alguma forma, por exemplo: um tubo de mangueira, falta de buraco de ar na entrada de um tanque de despejo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os encarregados das instalações não sabem se existe proteção contra o refluxo.
- Os encarregados das instalações não podem demonstrar evidência de proteção contra o refluxo.
- Não existe proteção contra o refluxo para as redes primárias.

[Retornar à página índice](#)

Seção 2 - Documentos Requeridos para Inocuidade

Arquivos Gerais Requisitados

2.1.1.- Existe um sistema documentado que indique como funciona o esquema de rastreabilidade de produtos da companhia, de tal forma que se permita rastrear para frente e para trás caso se apresente um incidente potencial de recuperação de produto?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Um documento escrito deve estar disponível para revisão, seja como parte do programa de recuperação, ou como um documento separado, que demonstre o sistema de rastreio na instalação. Pode ser uma explicação em texto ou um diagrama de fluxo. O sistema deve ser capaz de demonstrar que pode rastrear para trás até os fornecedores dos materiais e que também pode rastrear para frente e indicar quais clientes receberam os produtos. Isto geralmente se consegue mediante a codificação de materiais através de um processo, e o registro destes códigos de lote em diferentes pontos do processo. Deve haver evidência do sistema de rastreio, quando se faça o percurso pela instalação e também quando se revise a documentação. O sistema de rastreio escrito deve concordar com o sistema de produção que está sendo usado nas instalações. Os registros de identificadores de embalagem são requeridos para alguns produtos onde as recuperações de material de embalagem possam ocorrer, por exemplo: embalagem para atmosferas modificadas, garrafas de suco, etc. O registro dos identificadores de material de embalagem não é requisitado para embalagem que não é normalmente a causa de uma recuperação, por exemplo: caixas de papelão. Os auditados de resfriamento, armazéns em frio e armazenamento e distribuição que operam para seus clientes, capacitados por terceiros, podem ter seu próprio sistema de rastreio, ou ter adotado o de seus clientes. Enquanto qualquer rota é aceitável, se o sistema de rastreio de cada cliente é usado, então o auditor verificará cada sistema de rastreio individual no local. As operações para resfriamento, armazéns e armazenamento e distribuição devem ter um sistema que possa rastrear desde os lotes que saem, até os lotes que entram, através do seu processo.

O sistema de rastreio deve cumprir os requisitos de “um passo atrás, um passo adiante”, tal como os requisitos da FDA. Qualquer requerimento nacional, local ou de países importadores, deve ser seguido.

<http://www.fda.gov/OHRMS/DOCKETS/98fr/04-26929.htm>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtac23.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/ffregui4.html>

<http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsbtac12.html>

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados nos quais o sistema de rastreio escrito não reflete o que se passa na produção.
- Eventos únicos/isolados de problemas de falta de clareza na explicação do rastreio (no texto ou diagrama de fluxo).
- Omite-se o rastreio dos materiais de embalagem (onde a embalagem está algumas vezes sujeita a um problema de recuperação, por exemplo: embalagem para atmosferas modificadas, garrafas de suco, etc.)

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos nos quais o sistema de rastreio escrito não reflete o que se passa na produção.
- Numerosos eventos de problemas de falta de clareza na explicação do rastreio (no texto ou diagrama de fluxo).
- Eventos únicos/isolados de elementos incorretos ou faltantes do sistema de rastreio, que limitem ou parem a eficiência deste para trás ou para frente, no processo de produção. Por exemplo: não registrar que códigos de lotes irão a qual consumidor, requerendo assim, que todos os consumidores sejam contatados em caso de uma recuperação.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática de que o sistema de rastreio escrito reflete o que passa na produção.
- Numerosos eventos de elementos incorretos ou faltantes no sistema de rastreio, que limitem ou parem a eficiência deste para trás ou para frente, diante do processo de produção. Por exemplo: não registrar que códigos de lotes irão a qual consumidor, requerendo assim, que todos os consumidores sejam contatados em caso de uma recuperação.
- Eventos únicos/isolados de elementos incorretos ou faltantes no sistema de rastreio, que limitem ou parem a eficiência do mesmo para trás ou para frente, no processo de produção. Por exemplo: não registrar que códigos de lotes irão a qual consumidor, requerendo assim, que todos os consumidores sejam contatados em caso de uma recuperação. No processo de produção não são controlados os lotes de materiais que foram processados num determinado dia.
- Não existe um sistema de rastreio escrito.

2.1.2.- Existe um programa de recuperação de produto documentado, que inclua: procedimentos, lista dos membros da equipe de recuperação e seus dados detalhados, listas de contatos externos, explicação dos diferentes tipos (classes) de recuperações de produto?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Um programa de recuperação do produto, escrito e atualizado, deve estar disponível para revisão. A documentação deve incluir procedimentos básicos e responsabilidades, lista atual dos contatos das instalações com os suplentes e números de telefones para horário extraordinário. As listas de contatos de clientes e fornecedores também devem ser incluídas, ainda que estas possam ser vistas como confidenciais; (se assim for, essas listas devem pelo menos ser referidas no programa de recuperação). As listas devem ser revisadas regularmente. Uma explicação das classes de recuperação (Classe I, II, III nos Estados Unidos) deve estar no referido programa. O ideal é que possuam os números de contato dos advogados e especialistas dos meios de publicidade, (para dar a informação de recuperação aos vários tipos de imprensa), dos funcionários reguladores locais, por exemplo: as comissões estaduais e de segurança do cidadão são uma boa idéia; (mas, são opcionais e não devem causar uma diminuição na pontuação se não constarem). Os auditados de resfriamento, armazéns em frio e armazenamento e distribuição que operam para seus clientes capacitados por terceiros, podem não ter detalhes de contato de fornecedores e clientes, mas devem ter os detalhes de seus clientes como parte de seu programa de recuperação. As câmaras frias, armazéns em frio, armazenamento e distribuição, têm a opção de criar seu próprio programa de recuperação, ou usar aquele provido por seus clientes. Se usar a segunda opção, então o auditor deve verificar cada programa de recuperação individual no local.

Endereços potencialmente úteis na Internet.-

Política de recuperação da FDA, <http://vm.cfsan.fda.gov/~lrd/recall2.html>

Normas de recuperação de ORA, http://www.fda.gov/ora/compliance_ref/recalls/ggp_recall.htm

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Um elemento do programa escrito de recuperação não existe ou está obsoleto.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Dois ou mais elementos do programa escrito de recuperação não existem ou estão obsoletos.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A instalação não tem um programa de recuperação.

2.1.3.- A prova do procedimento de recuperação é realizada e documentada anualmente (incluindo o rastreio para trás)? Pode a companhia identificar para onde se enviou o produto afetado?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Pelo menos uma simulação do procedimento de recuperação deve ser realizada anualmente. A documentação deve indicar a data e a hora em que a simulação de recuperação começou, o produto escolhido, o local, a quantidade de produto produzido, as identificações dos lotes afetados (códigos da data, códigos de lote, etc.), a quantidade e o percentual localizados. A documentação da simulação deve incluir cópias dos documentos que dão suporte ao seguimento, desde o lote de produto acabado afetado, até as saídas de produção afetadas e, portanto, mostrando se outros lotes foram afetados e que outros clientes poderiam ter recebido os lotes afetados. Devem ser feitas verificações para assegurar que existam os detalhes de contato dos clientes afetados. A documentação também deve incluir qualquer “lição aprendida” do processo. **A documentação deve estabelecer “Simulação de recuperação”, especialmente o documento que demonstra o local, para que em datas posteriores, ninguém se confunda diante do que foi uma simulação ou uma recuperação real.** Os auditores devem se recordar de que a simulação de rastreio e as recuperações variam consideravelmente, dependendo do local selecionado. A recuperação deve se completar em duas horas, com 100% do produto selecionado localizado. As recuperações simuladas devem explicar que o produto, em algumas situações, foi retirado e desprezado. Não se espera que os auditados chamem ou contatem nenhum fornecedor ou cliente, quando for feita a recuperação simulada. Se houver uma recuperação real que tenha ocorrido no ano anterior, esta pode ser usada para cobrir os requisitos para esta pergunta, mas, os detalhes da documentação observados acima, devem estar no local.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Três ou menos elementos da recuperação simulada estão em falta.
- 5%, ou menos, do produto, não foram localizados.
- Poucas faltas de informação foram notadas na lógica de rastreio da documentação.
- Não se registraram as “lições aprendidas” no exercício simulado de recuperação (se houve alguma).
- O tempo total para completar a simulação de recuperação levou mais de 2 e menos de 3 horas.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Quatro ou mais elementos da recuperação simulada estão em falta.
- Mais de 5% do produto não foram localizados.

- Falta de documentação que comprove como o rastreio e os sistemas de recuperação identificaram todos os artigos e clientes afetados.
- O tempo total para completar a simulação de recuperação levou mais de 3 horas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A simulação de recuperação não foi desenvolvida numa base anual.
- A simulação de recuperação foi iniciada, mas não pôde ser completada.

2.1.4.- Existem procedimentos escritos para manejar inspeções regulamentares?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Os procedimentos estão escritos para que os empregados os sigam quando as agências reguladoras inspecionam as instalações. As agências reguladoras poderiam ser FDA, USDA, OSHA, Departamento de Saúde, etc., e organizações estatais de regulamentação. Os procedimentos devem incluir pelo menos regras para acompanhar durante as inspeções, protocolo de amostragem, isto é, duplicar amostras e protocolo de tomada de fotografias. As políticas devem ser comunicadas ao pessoal chave incluindo os recepcionistas. **As políticas de inspeção não devem contrariar as leis de bioterrorismo e restringir o acesso a documentos que sejam cobertos por estas leis.**

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Um dos elementos da política mencionados anteriormente está em falta.
- Os recepcionistas não foram informados apropriadamente, ou seja, por escrito.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Dois dos elementos da política mencionados anteriormente estão em falta.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não se tem um procedimento escrito disponível para revisão sobre o manejo de inspeções regulamentares.

2.1.5.- Existe uma política escrita para o manejo do vidro?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos). Deve existir uma política escrita para o vidro e deve estabelecer:

- Onde o vidro é proibido e onde é permitido.
- Um informe completo com respeito ao vidro e aos lugares permitidos.
- Se alguns artigos de vidro são permitidos, deve existir um registro de vidro. Note que os registros de vidro devem somente enumerar os artigos que não podem ser substituídos por material menos perigoso. Não se deve abusar do registro de vidro mediante a permissão destes artigos no local, porque normalmente são tidos como de pouco risco nas BPM, por exemplo: permitir garrafas de vidro dentro das áreas de produção. Os artigos de vidro e o seu devido registro, devem ser verificados numa base rotineira, para assegurar que não estão danificados/quebrados, etc.
- Um procedimento de ruptura de vidro que inclua os registros do que sucedeu, registros do que sucede ao produto potencialmente afetado, registro das ações preventivas futuras e, especialmente, onde se registrou com detalhe o incidente, por exemplo, no formato NUOCA (Ocorrência Não Usual de Ações Corretivas).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Políticas carentes de um elemento mencionado anteriormente.

- Eventos únicos/isolados onde os detalhes de ruptura de vidro não foram registrados adequadamente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Políticas carentes de mais de um elemento mencionado anteriormente.
- Numerosos eventos nos quais os detalhes de rompimento de vidro não foram registrados adequadamente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem políticas.
- Houve rompimento de vidro, mas não se têm registros.

2.1.6.- Existe um procedimento por escrito para manejar produtos retidos ou rejeitados?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos). Existe um procedimento documentado, que explica como se deve manejar o produto que foi rejeitado ou colocado em espera. O procedimento deve incluir detalhes de como os lotes de produto afetado são separados dos outros lotes, em termos de sistemas de etiquetagem e outras separações físicas.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Omite-se somente uma parte do procedimento.
- Eventos únicos/isolados do procedimento não estão sendo aplicados nas áreas de produção e armazenamento.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- O procedimento carece de mais de uma parte; mas existem os POP's.
- Numerosos eventos do procedimento não estão sendo aplicados nas áreas de produção e armazenamento.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- O procedimento não foi criado.
- O procedimento criado não é similar ao que está sendo aplicado nas áreas de produção e armazenamento.

[Retornar à página índice](#)

Produtos Químicos

2.2.1.- Existem cópias de todas as Folhas Técnicas de Segurança (detergentes, desinfetantes, pesticidas, etc.) sempre acessíveis e com índices claros?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): As FTS (Folhas Técnicas de Segurança) estão disponíveis para todos os produtos químicos (para controle de pragas, limpeza, manutenção, especialmente daqueles que são usados na linha) e desinfetantes químicos, etc. usados nas instalações. Selecione uma amostra de pelo menos três produtos químicos enquanto realiza seu percurso pela planta, para confrontá-los com o arquivo de FTS. As FTS estão acessíveis todo o tempo e armazenadas nos departamentos apropriados. O sistema de arquivo está organizado, para um rápido acesso à informação.

Endereços potencialmente úteis na Internet.-

Etiqueta CDMS/Informação de FTS, <http://www.cdms.net/manuf/manuf.asp>

Base de dados de FTS, <http://www.msdssearch.com/DBLinksN.htm>

Deficiência menor (10 pontos) se:

- As FTS estão disponíveis, mas o sistema de arquivos não está organizado; por exemplo: tabulações, índices, etc., não estão numa forma que se permita acessá-los facilmente.
- Eventos únicos/isolados de FTS faltantes para um produto químico que está sendo usado atualmente.
- Acesso limitado às FTS para os empregados que estão usando os produtos químicos.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosos eventos de FTS faltantes para um produto químico que está sendo usado atualmente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem FTS no arquivo.
- O uso de um produto químico que não é aprovado e nem regulamentado para o uso nas áreas de alimentos.

2.2.2.- Existem cópias das etiquetas das espécies de produtos químicos usados, onde a etiqueta inteira não está acessível, imediatamente, (exemplos: produtos químicos para roedores, desinfetantes, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As etiquetas devem estar disponíveis para cada espécie de produto químico (pesticidas, de limpeza e produtos químicos desinfetantes, etc.) que é esvaziado de seus recipientes originais. Por exemplo: sebos para roedores, produtos químicos de limpeza, pacotes de sabão líquido, soluções de imersão de mãos, etc. As etiquetas de espécie são importantes, pois se por alguma razão existir a necessidade de encontrar uma etiqueta de um concentrado esvaziado/diluído, isto pode ser feito com rapidez. As etiquetas de espécie devem ser mantidas em arquivos e/ou ser mostradas numa área acessível na planta, por exemplo: presas nas mangueiras da tubulação. Não aplicável se todos os produtos químicos são usados com a presença da etiqueta completa do recipiente.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de etiquetas de espécie, faltantes para um produto químico que foi esvaziado e que está em uso atualmente.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de etiquetas de espécie, faltantes para produtos químicos que foram esvaziados e que estão em uso atualmente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não se usam etiquetas de espécie para produtos químicos esvaziados e que estão em uso.

2.2.3.- Existe um registro de inventário e/ou do uso de produtos químicos?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos) : Os formatos de uso de produtos químicos e/ou os inventários de produtos químicos devem estar arquivados. Os produtos químicos dentro do alcance desta pergunta estão limitados a limpadores e desinfetantes, isto é, produtos químicos de limpeza e produtos químicos de contato com alimento , tais como, cloro para lavabos, hidro-resfriadores, etc. O inventário deve levar em conta a chegada de novos sortimentos. **A frequência mínima para verificações de inventário deve ser mensal.**

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados da falta de formatos de uso de produtos químicos e/ou inventários.
- Eventos únicos/isolados de omissões ou erros nos formatos de uso de produtos químicos e/ou inventários.
- Eventos únicos/isolados de novos sortimentos de materiais que não são levados em conta.
- Eventos únicos/isolados de que não foi mantida a frequência mínima de inventário (se não se utilizam formatos de uso).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de falta de formatos de uso de produtos químicos e/ou inventários.
- Numerosos eventos de omissões ou erros nos formatos de uso dos produtos químicos e/ou inventários.
- Numerosos eventos de novos sortimentos de materiais que não são levados em conta.
- Numerosos eventos de que não foi mantida a frequência mínima de inventário (se não se utilizam formatos de uso).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem formatos de uso/inventários de produtos químicos em arquivo.

[Retornar à página índice](#)

Controle de Pragas

2.3.1.- Existe um programa de controle de pragas que inclua cópia do contrato com a companhia exterminadora (se utilizar uma), licença como controlador de pragas (se utilizam sebeiros) e documentos de seguro?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): Deve existir um programa de controle de pragas documentado no local. Se for realizado internamente, o operador de controle de pragas ou alguém em posição equivalente deve ter licença (se manejar produtos químicos) – lembre-se de que a capacitação e a licença da pessoa devem incluir o manejo de pragas urbanas. Se o serviço for contratado, a companhia de controle de pragas deve ter licença, estar segurada e o contrato deve estar documentado (citando o alcance, tipos de pragas e frequência das visitas). Quando a legislação de licença não se aplique, por exemplo: em certos países, deve haver evidência de capacitação contínua. Os auditores devem revisar as datas de expiração da documentação aonde seja necessário.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Um documento não está no devido lugar ou não está atualizado.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Dois documentos não estão nos devidos lugares ou não estão atualizados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Mais de dois documentos não estão nos devidos lugares ou não estão atualizados.

2.3.2.- Existe um desenho esquemático que demonstre a localização numerada das armadilhas e/ou estações de sebo, tanto dentro como fora da planta?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Um desenho ou mapa das armadilhas está em arquivos, é atual, e detalha as armadilhas internas e externas. Todos os dispositivos (por exemplo: armadilhas, estações de sebos, tábuas gomadas, unidades de mata-moscas elétricos) devem estar numerados e identificados claramente no mapa. Os números devem coincidir com os que estão realmente nas instalações. O ideal é que o mapa esteja fechado, considerando que a colocação poderia variar com o tempo.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- O mapa de localizações não distingue entre os diferentes tipos de dispositivos.
- Eventos únicos/isolados de uma armadilha que não está no mapa.
- Eventos únicos/isolados de que a numeração das armadilhas está incorreta.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de armadilhas que faltam no mapa.
- Numerosos eventos de que a numeração das armadilhas está incorreta.

Não cumprimento (0 –sem pontuação) se:

- Não existe mapa.
- A maioria das armadilhas não está incluída no mapa.

2.3.3.- Existem relatórios de serviços para o programa de controle de pragas nos quais se detalham os registros das inspeções, das aplicações e ações corretivas (se forem encontrados incidentes) (do contratado e/ou internos)?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os relatórios de serviço da companhia contratada para o controle de pragas devem estar disponíveis para revisão, se o serviço é contratado externamente. Os registros das inspeções internas devem estar disponíveis para revisão se for feita por pessoal da planta. Os registros devem incluir os serviços realizados, data dos serviços, produtos químicos usados (incluindo o número do registro do EPA, se for ao EUA), caráter da atividade e ações corretivas. Revise a coincidência da assinatura do operador de controle de pragas nos formatos de serviços, com as das licenças/certificados nos arquivos. Os registros devem mostrar quando se trocam as lâmpadas das unidades mata-moscas. Quando o contratado para o controle de pragas tenha deixado detalhes de um problema ou uma recomendação para o cliente, por exemplo: um orifício muito grande na parte inferior de uma porta, o cliente deve revisar este problema e se empenhar para que sejam realizadas as ações corretivas onde sejam relevantes. **As etiquetas de espécies e FTS para os produtos químicos usados se avaliam na Seção 2.2.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de informação/registros incompletos ou faltantes, por exemplo: atividade de pragas, substituições de armadilhas, etc.
- Eventos únicos/isolados onde as ações dos contratados para o controle de pragas não são realizadas mas estão completadas.
- Eventos únicos/isolados da falta de registro dos detalhes do uso de produtos químicos.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de informação/registros incompletos ou faltantes, por exemplo: atividade de pragas, substituição de armadilhas, etc.
- Numerosos eventos onde as ações dos contratantes de controle de pragas não são realizadas e estão completadas.
- Numerosos eventos da falta de registro dos detalhes do uso de produtos químicos.

Não cumprimento (0 –sem pontuação) se:

- Não há relatórios de serviços.
- Falha sistemática para manter os relatórios de serviços, incluindo, a falta de anotação do uso de produtos químicos.

[Retornar à página índice](#)

Auto-Inspeção

2.4.1.- Existem registros de queixas e devoluções de produto por parte dos clientes e compradores devido a problemas relacionados à inocuidade de alimentos, junto com as respostas da companhia, incluindo ações corretivas?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): A companhia tem um sistema para o trato das queixas dos clientes (compradores e/ou consumidores), o que inclui (onde aplica):

- Data/hora da queixa/devolução,
- Quem realizou a queixa,
- Informação de contato,
- Descrição do produto,
- Onde foi comprado o produto,
- Quantidade do produto,
- Código/Data do produto,
- Natureza da queixa,
- Ações corretivas,
- Ações corretivas tomadas para prevenir a recorrência.

O ideal, é que queixas sobre materiais estranhos incluam fotografias do problema encontrado. **Há outros exemplos de problemas que podem ser vistos como potencialmente relacionados com a inocuidade, tais como adulteração, doenças e, em alguns casos, decadência do produto.** Onde existam muitas queixas (por exemplo, mais de 100 em um ano), se espera um grau de análise e revisão. Se a oficina corporativa/departamento de vendas maneja as queixas, deve existir um relatório geral para comunicá-las ao pessoal superior, indicando os tipos de queixas e as frequências. Quando o auditado diz que não recebeu queixas/devolução, de todas as formas o auditor deve verificar se existe um sistema no local, para manejar queixas.

Esta pergunta somente é relevante nas Auditorias de resfriamento e armazenamento em frio, de armazenamento e distribuição e nas que a companhia vende produtos. Não se aplica se atua como uma operação de armazenamento de terceiros.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões e dados incorretos nos registros incluindo as ações corretivas.
- Mais de 100 queixas/devoluções recebidas, mas não foram realizadas análises de tendências ou revisões.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de omissões e dados incorretos nos registros, incluindo as ações corretivas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros de queixas/devoluções e respostas (quando ocorrem queixas).

A companhia não tem um sistema para manejar queixas/devoluções

2.4.2.- Há registros de inspeções regulamentares e/ou inspeções contratadas, incluindo respostas da companhia e as ações corretivas empregadas, se houve alguma?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os registros de inspeções prévias estão em arquivo e se há resposta a qualquer deficiência notada (data de resposta, ação empregada e assinatura). As inspeções incluem regulamentos (federal e estaduais), de terceiros (incluindo a última Auditoria da PrimusLabs.com). **Solicita-se aos auditores não revisar os registros de visitas de segunda parte, pois algumas vezes incluem informação confidencial de qualidade e desenvolvimento do produto.** Esta pergunta não se aplica se não houve inspeções de terceira parte durante o ano anterior e nunca se realizou uma Auditoria da PrimusLabs.com anteriormente. A evidência de ações corretivas é importante, dadas às implicações legais nas quais incorre uma companhia que foi advertida sobre um problema e não aplicou ações corretivas, havendo posteriormente um incidente sério que poderia ter sido evitado.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de ações corretivas que não foram registradas.
- Falta somente um relatório de inspeção de Auditoria referente ao ano anterior.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de ações corretivas que não foram registradas.
- Mais de um relatório de inspeção de Auditoria durante o ano anterior.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros de inspeções prévias e ações corretivas aplicadas, ainda que tenham sido feitas inspeções no ano anterior.

2.4.3.- Existem POP's e registros para as atividades de monitoramento de processo necessárias (por exemplo: pH, temperatura da água, desinfetantes, detector de metais, etiquetagem, processos de calefação, etc.) que demonstrem os resultados do monitoramento e se for necessário registros das ações corretivas?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): **Formulários apropriados para todas as atividades que são monitoradas e os processos usados. Estes podem ser combinadas num só formulário ou em vários. Os registros devem mostrar ações corretivas quando o processo está fora dos limites estabelecidos. Observe que a lavagem de produto, a detecção de metal, etc., são particularmente detalhados na seção APPCC. Posteriormente, também há novas perguntas nesta auditoria que cobrem os controles antimicrobianos – estes são avaliados, mas não fazem parte da pontuação total da auditoria para o primeiro ano.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros e detalhes das ações corretivas.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros e detalhes das ações corretivas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falhas para manter os registros apropriadamente.

2.4.4.- Há registros de monitoramento das estações de imersão de mãos e sapatos?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): A companhia deve ter um forma para avaliar a concentração das soluções das estações de imersão de mãos e/ou sapatos (onde seja apropriado, ver [tabela de aplicabilidade](#)). O formulário de registro deve incluir a meta de concentração do desinfetante (ppm) e a frequência da verificação. **As cifras registradas devem coincidir com o tipo e a graduação do sistema de prova usado.** Será incluído como omissão o registro de uma concentração fora das especificações e não exista registro das ações corretivas. As imersões dos pés são requeridas para corte em fresco (veja 1.4.15). Se a operação de embalagem ou de uma área seca da planta processadora elege ter estações de desinfecção de pés, deverão se manter os registros do monitoramento requeridos (as estações de pedilúvios não controladas são um perigo).

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.
- Eventos únicos/isolados de estações de imersão omitidas nos formulários.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.
- Numerosos eventos de estações de imersão omitidas nos formatos.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.4.5.- Há registros da inspeção pré-operacional diária?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os departamentos onde se manejam alimentos são inspecionados diariamente, antes do início das operações. Isto deve ser uma revisão de início, de todos os problemas potenciais, diferente da repetição do preenchimento de registro de desinfecção diária. Deve incluir:

- Exame dos equipamentos para verificar a limpeza.
- Limpeza geral das áreas de armazenamento e produção.
- Verificação de que a linha de produção está pronta para operar de forma segura.
- O pessoal está cumprindo com os requisitos de BPM.
- Ações corretivas em caso de não cumprimento.

Basicamente é uma revisão rápida de último minuto, para assegurar que tudo está bem e a produção pode começar. O uso dos dispositivos bio-luminescentes, quer dizer, dos equipamentos de medição de ATP, é algo que o auditor deve registrar nos comentários, e, se são usados, devem ser verificados, para assegurar que os resultados e ações corretivas estão sendo registrados corretamente.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.
- Persistente repetição de ações corretivas sem solução num longo prazo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.4.6.- Existem registros de calibração de medidores de pH, de ORP, termômetros e outros dispositivos de medição que estão relacionados com a inocuidade do produto?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): O equipamento para o monitoramento de processos relacionados à inocuidade de alimentos (manual e automático), por exemplo: termômetros, detectores de metais, medidores de ORP, medidores de fluxo e de pH, são calibrados regularmente, para garantir uma operação correta e exata. Os requisitos legais, recomendações dos fabricantes, melhores práticas e a experiência de fluxo de equipamentos, ajudam a determinar a frequência das revisões. Lembre-se de que em ambas as calibrações, internas e externas, ou seja, internas, quando a própria companhia revisa o equipamento, contra provas externas, onde o equipamento é enviado a uma companhia externa especializada, ou vem à empresa e verifica o equipamento no local, a evidência das calibrações inclui registros, faturas e/ou etiquetas nas máquinas.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.
- Eventos únicos/isolados de peças/jogos de equipamentos omitidos do esquema.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.
- Numerosos eventos de peças/jogos de equipamentos omitidos do esquema.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.4.7.- Há um programa para inspeções periódicas da planta/BPM e mantêm-se registros das mesmas detalhando ações corretivas?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Deve existir um programa para inspeções internas (auto-inspeções) periódicas. As inspeções devem incluir:

- Frequência de inspeções. A frequência depende do tipo e tamanho da operação, a critério do auditor. As plantas processadoras devem ter ao menos frequência mensal. As embalagens, câmaras frias e operações de armazenamento devem ter como ideal, uma frequência mensal e, no mínimo, uma frequência trimestral.
- Método de zoneamento, de lista de verificação, etc., todos são aceitáveis.
- Quem conduziu a inspeção.
- Documentos encontrados.
- Registros de ações corretivas (incluída a data de término).

As Auditorias internas (diagnósticos internos) são uma parte essencial do programa de inocuidade da instalação.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de seguimento de ações corretivas não registradas.
- Eventos únicos/isolados de registros incompletos ou faltantes.
- Eventos únicos/isolados de áreas/situações faltantes no programa de inspeção.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de seguimento de ações corretivas não registrados.
- Numerosos eventos de registros incompletos ou faltantes.
- A frequência da inspeção não é adequada com respeito ao tipo de companhia e ao número de situações que requerem monitoramento.
- Numerosos eventos de áreas/situações faltantes no programa de inspeção.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

Falha sistemática para manter registros.

2.4.8.- Existem registros de inspeção das entradas de matérias primas (materiais de embalagem e produtos)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os produtos entrantes devem ser inspecionados por problemas visíveis, por exemplo: deterioração, materiais estranhos (contaminação), odor desagradável, danos e situações de etiquetagem e qualquer outra situação relacionada com a bio-segurança. Os registros de material de embalagem podem ser considerados como exceção, por exemplo: como incidentes de desvios e registrados como situações inusuais; esta é uma prática aceitável onde os problemas são escassos. Os dados de inspeção para produtos não são requeridos se são “produtos próprios”, por exemplo: estão embalando produto cultivado internamente.

Esta pergunta só é relevante nas Auditorias de câmaras frias e armazenamento em frio, armazenamento e distribuição, onde a companhia vende produto. Não é aplicável se atua como uma operação de armazenamento de terceira parte

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.4.9.- A planta possui cartas de garantia dos fornecedores e/ou certificações de Auditorias de terceiros, relevantes?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): **O auditor deve manter em arquivo, certificados de Auditorias de terceira parte ou cartas de garantia dos produtos de embalagem, matéria prima, ajudas de processo e outros ingredientes que sejam comprados. As cartas de garantia devem indicar que os materiais providos cumpram com cada uma e todas as normas legais, guias de melhores práticas e especificações acordadas.** As cartas de garantia de produtos não são requeridas se a embalagem for própria, por exemplo: produto cultivado internamente; porém, ainda vale a pena observar os certificados de Auditorias. Dedique atenção especial às cartas de garantia/certificados para produtos importados.

Esta pergunta só é relevante nas Auditorias de câmaras frias e armazenamento em frio, armazenamento e distribuição, onde a companhia vende produto. Não se aplica se atua como uma operação de armazenamento de terceira parte.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (5 pontos) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.4.10.- Há registros de inspeção dos caminhões que entram com matéria prima, quanto à presença de roedores e insetos, limpeza, buracos e controle da temperatura?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Devem existir registros escritos (formatos separados dos recibos de carga, etc.) da inspeção de caminhões (também conhecidos como, caminhões de carga aberta, caminhões de carga fechada). O pessoal designado deve ser responsável pela inspeção dos veículos entrantes e verificar/documentar o seguinte:

- O interior está limpo, livre de odores, livre de pragas e em boas condições, ou seja, livre de danos.
- Os veículos refrigerados cumprem com as temperaturas especificadas para os produtos contidos neles.
- **Existem registros de recusas e onde sejam relevantes as ações corretivas.**

Não se aplica se usarem plataformas. Os certificados de limpeza de caminhões são aceitos para a pergunta da Seção de desinfecção, mas, também são necessários para cada carga de caminhões contratados, e, com uma frequência regular, para os caminhões internos. Junto com o certificado, os caminhões devem ter a limpeza revisada. Os caminhões que fornecem material de embalagem devem registrar-se como exceção ou num formato de monitoramento de rotina.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.4.11.- Existem relatórios dos incidentes diários, algumas vezes chamados Aviso de Incidentes Inusuais e Registro de Ações Corretivas?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): A companhia tem um formulário ou relatório detalhando os desvios, incidentes, falhas de processo, ocorrências inusuais, etc., por exemplo, objetos estranhos, vazamentos de produtos químicos, materiais de embalagem rejeitados, etc. Isto deve ter ações corretivas quando seja relevante. Este registro ajuda a evitar o excesso de

formulários para os eventos que não ocorrem com muita frequência. Normalmente é chamado NUOCA (por sua sigla em inglês, Registro de eventos inusuais de ações corretivas). É útil considerar o registro de aspectos que possam ou não afetar a produção temporariamente, por exemplo, falta de energia, drenos obstruídos, danos por clima, terremotos, etc., porque, se mais tarde houver problemas com o produto, estes eventos poderiam ser significantes.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter os registros.

2.4.12.- Existe registros de monitoramento da temperatura do produto terminado para produtos sensíveis à temperatura?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): **Somente para as Auditorias de Processamento.** Deve existir registros que demonstrem as temperaturas finais do produto depois de processado e/ou antes de despachar, para o produto sensível à temperatura. Os registros devem demonstrar que o produto não se embarca a sobre temperatura a menos que o requiera o comprador.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter os registros.

[Retornar à página índice](#)

Manutenção e Desinfecção

2.5.1.- Na planta existe um programa/cronograma de manutenção preventiva?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Deve ser mantido um programa formal de manutenção preventiva. O programa de manutenção deve conter inspeções rotineiras, lubrificações, substituição de peças, etc., nas frequências adequadas (semanalmente, mensalmente, etc.). Devem existir registros de que a manutenção preventiva foi completada. Todos os registros são mantidos em arquivo e são organizados de uma forma fácil de encontrar (se incluem sistemas de bases de dados). Em operações complexas (por exemplo: processadoras de suco), o auditor também pode selecionar peças específicas de equipamentos e verificar os programas de manutenção planejados e os registros de terminos para as peças selecionadas.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de registros incompletos.
- Eventos únicos/isolados de peças de equipamentos que não são incluídos nos programas.
- Requer pequenas melhoras no arquivo ou organização dos registros.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de registros incompletos.
- Numerosos eventos de peças de equipamentos que não são incluídas nos programas.
- Os arquivos não são encontrados facilmente e há uma prática deficiente de classificação.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe programa.
- Falha sistemática para manter registros.

2.5.2.- Há registros de trabalho de manutenção ou ordens de serviço e estão assinados indicando o trabalho finalizado?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Deve existir um formato para ordens de serviço de manutenção/repares, ordens de serviço e de trabalho realizado. Este formato pode incluir: data/hora, equipamento selecionado/área, razões para o serviço requisitado, quem o solicita, quem está sendo informado, Observações: assinatura e data do término do reparo. Os formatos são mantidos em arquivo e podem ser obtidos facilmente.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de registros incompletos.
- Requerem-se pequenas melhoras no arquivo ou organização dos registros.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de registros incompletos.
- Os arquivos não podem ser obtidos facilmente e existe uma prática deficiente de classificação.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem formatos em arquivo.
- Falha sistemática para manter registros.

2.5.3.- Há um procedimento (que inclua registros de conclusão) para assegurar que o equipamento seja limpo e desinfetado após a conclusão da manutenção?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): A companhia mantém registros de todos os trabalhos de manutenção assinados pelo empregado designado, confirmando que o equipamento foi desinfetado depois da conclusão do trabalho de manutenção e antes de ser usado outra vez. Se o equipamento foi reparado na área de produção (ou tenha sido transferido para a área de manutenção), a área ao redor do equipamento que recebeu manutenção recentemente, também deve ser desinfetada (devem ser mantidos os registros desta desinfecção).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

2.5.4.- Existe um cronograma de limpeza (Programa Mestre de Desinfecção) que demonstre o que deve ser limpo, onde e a freqüência com que se deva realizar?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): A companhia deve ter um programa mestre de desinfecção que cubra a área completa das instalações, incluindo os equipamentos. O programa deve estabelecer o que será limpo e quando (freqüência). As áreas devem incluir onde é aplicável: no processamento, embalagem, armazenamento de produto, armazenamento em seco, áreas de resíduos, banheiros e áreas de descanso. Dentro desta lista devem constar detalhes como os pisos, paredes, cobertas das lâmpadas, tubulação, tetos, equipamentos, peças e superfícies dos equipamentos. Os programas que não são freqüentes, ou seja, os semanais e os mais esporádicos, são usualmente criados por várias razões, por exemplo: limpam-se as áreas e equipamentos que não se usam diariamente, com o uso de uma técnica/química de limpeza diferente da que se utiliza diariamente e/ou porque se faz uma limpeza “mais profunda” do equipamento. Lembre-se de que toda a limpeza mencionada no programa deve estar contida em algum lugar dos procedimentos de limpeza e também nos registros de desinfecção. O programa deve ser mantido em arquivo e de uma forma que se localize facilmente. O programa mestre de desinfecção deve incluir o que será limpo e quando; quer dizer:

- Listas das áreas, equipamentos, etc.
- A freqüência de limpeza (diária, semanal, mensal, trimestral, anual, etc.).

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Estojo de Ferramentas da Universidade de Purdue,
http://www.cfs.purdue.edu/RHIT/foodsafety/Checklists_Cleaning.htm

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou omissões nos planos, ou seja, áreas/equipamentos que não foram incluídos e/ou não se estabeleceram suas frequências.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de erros ou omissões nos planos, ou seja, áreas/equipamentos que não foram incluídos e/ou não se estabeleceram suas frequências.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há programas.
- Os programas existem, mas não refletem o que ocorre na realidade

2.5.5.- Há procedimentos escritos (POP's) para a limpeza da instalação e de todos os equipamentos?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Devem existir procedimentos escritos de desinfecção/limpeza para todos os equipamentos e áreas. Estes também são chamados de Procedimentos de Operação Padrão de Desinfecção (POP's e SSOP - Sanitation Standard Operating Procedures, sua sigla em inglês). Os procedimentos devem coincidir com as operações registradas no programa mestre de limpeza (2.5.4). Estes procedimentos devem incluir:

- Frequência;
- Precauções de segurança (etiquetas de saída, segurança do pessoal com respeito a produtos químicos, etc.);
- Procedimentos detalhados da limpeza/desinfecção (especialmente com respeito ao enxágüe de produtos químicos e o uso de desinfetantes finais);
- Produtos Químicos (nome, diluição e requisitos da temperatura da água) e utensílios usados;
- Pessoa responsável;
- Instruções especiais com respeito à limpeza;
- Formulários que necessitam de preenchimento.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Faltam dois dos requisitos mencionados acima.
- Eventos únicos/isolados de procedimentos omitidos para uma peça do equipamento ou área da instalação.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Faltam três ou mais requisitos mencionados acima.
- Numerosos eventos de procedimentos omitidos para uma peça do equipamento ou área da instalação.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não foram desenvolvidos procedimentos escritos.
- Os procedimentos existem, mas não refletem o que ocorre na realidade.

2.5.6.- Existem registros de desinfecção que demonstrem que tipo de limpeza foi realizado, quando e por quem?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): A companhia tem registros de desinfecção que cobrem a área completa das instalações e equipamentos. Os formulários são mantidos em

arquivo e de forma que sejam facilmente encontrados. Os formatos devem ser verificados de forma cruzada com o programa mestre de desinfecção (2.5.4). Os registros de limpeza não freqüente devem ser revisados. Os formulários devem incluir:

- Data;
- Listas de áreas/equipamentos que foram limpos;
- Responsabilidade individual e assinatura de cada tarefa realizada.
- Qualquer desvio referente aos POP's.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de registros incompletos, divergências dentro do programa mestre de desinfecção ou outras omissões.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de registros incompletos, divergências dentro do programa mestre de desinfecção ou outras omissões.
- Faltam registros de limpeza não freqüente.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há formulários de desinfecção.
- Os registros de desinfecção existem, mas não refletem o que está ocorrendo na realidade.

2.5.7.- Há registros que indiquem que os drenos dos pisos são limpos regularmente, (diariamente em áreas úmidas e de produção de artigo fresco pré-cortado)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Existem registros que indicam que os drenos dos pisos são limpos diariamente, em áreas de embalagem úmida e em áreas de processamento de corte em fresco. Os drenos das áreas de armazenamento úmido devem ser limpos diariamente. Os auditores devem usar seu critério quando auditarem instalações em seco, mas a freqüência mínima de limpeza dos drenos deve ser semanal.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de registros incompletos ou omissões.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- O programa ou formulário de desinfecção não indica que os pisos e os drenos são limpos; mas, as condições sanitárias dos pisos e drenos são revisadas diariamente na inspeção pré-operacional.
- Numerosos eventos de registros incompletos ou omissões.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe evidência escrita (programa ou registros) de que os drenos sejam limpos.

2.5.8.- Há registros que demonstrem a realização do serviço e a limpeza nas unidades de resfriamento pelo menos anualmente, ou mais freqüentemente se for necessário?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os registros devem estar disponíveis, para comprovar que a manutenção e a limpeza das unidades de resfriamento são feitas regularmente. Estes registros devem incluir: registros de desinfecção interna, de manutenção e/ou registros/faturas de contratados.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de omissões ou dados incorretos nos registros.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de omissões ou dados incorretos nos registros.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros.
- Falha para manter registros.

[Retornar à página índice](#)

Pessoal

2.6.1.- Há uma lista dos membros do comitê de inocuidade e existem registros das suas reuniões, que incluam os temas abrangidos e a lista de assistência?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Deve haver um comitê de inocuidade ativo, responsável pela manutenção estratégica e desenvolvimento do plano de operações. Se a operação tem um plano APPCC, sua equipe poderia também cuidar dos problemas de inocuidade. Esta pergunta não se aplica para companhias familiares pequenas (menos de 20 pessoas em tempo integral). A companhia deve manter formulários e minutas/atas das reuniões relacionadas com temas de inocuidade. Estas reuniões devem ser dedicadas a este tema, ou podem ser parte de outra reunião regular, por exemplo: uma reunião de produção, uma reunião de APPCC, etc. As reuniões devem ocorrer pelo menos trimestralmente.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros e omissões nas formas de reuniões, por exemplo, não registrar quem assistiu à reunião.
- Eventos únicos/isolados de reuniões não realizadas com a frequência mínima especificada.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de erros e omissões nos formulários de reuniões, por exemplo, não registrar quem assistiu à reunião.
- Numerosos eventos de reuniões não realizadas com a frequência mínima especificada.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- O comitê de inocuidade alimentar não foi criado.
- A companhia não tem formulários ou reuniões de inocuidade.

2.6.2.- Existem registros de treinamento em inocuidade de alimentos (BPM) para novos empregados, que incluam os temas abrangidos e a lista de assistência?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): A companhia mantém registros de treinamento de orientação de BPM (para novos contratados) com os temas abrangidos, nome do instrutor, materiais usados e entregues aos novos contratados. Os materiais a ser entregues aos novos contratados depois do treinamento, devem estar no idioma adequado e cobrir regras chaves de BPM, incluindo regras sobre lavagem de mãos, comida/bebida, fumo, regras de vestimentas específicas, etc. **O treinamento de inocuidade deve ser dado a todos os empregados que trabalham nas áreas de produção e armazenamento; isto inclui empregados temporários e empregados subcontratados.**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros e omissões nos registros.
- Até três pontos faltantes na lista dos requisitos de BPM.
- Os materiais de treinamento e lista de BPM não estão nos idiomas adequados.
- O treinamento ocorreu, mas, após o mesmo, não foram entregues os materiais adequados ao participante.
- Eventos únicos/isolados de empregados que não foram treinados.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de erros e omissões nos registros.

- Mais de três pontos faltantes na lista de requisitos de BPM (ou a lista de BPM não existe).
- Numerosos eventos de empregados que não foram treinados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registros de treinamentos ou os empregados não estão sendo treinados.
- Falha para manter os registros.

2.6.3.- Há registro das sessões de **treinamento contínuo dos empregados, referente à inocuidade de alimentos, com os temas cobertos e os assistentes?**

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): O auditado deve ter registros de capacitação educacional contínua de inocuidade, tendo definidos claramente na documentação: os temas cobertos, os instrutores e o material usado/fornecido. Devem existir os registros de empregados que assistam a cada sessão. O treinamento de inocuidade poderá ser parte de outros eventos de treinamento, por exemplo, parte de treinamento ocupacional. **Algum tipo de treinamento de inocuidade para empregados deve ocorrer pelo menos trimestralmente, mas o ideal é mensalmente. Promovem-se sessões de treinamento anuais para repassar os conhecimentos de inocuidade, mas não substituem o treinamento contínuo mais freqüente, a menos que se trate de uma instalação de temporada curta, por exemplo, menos de três meses de duração. A capacitação contínua poderia focar-se em áreas chaves, por exemplo: lavagem de mãos, comida e bebida, etc., Talvez, também, a explicação para problemas encontrados em Auditorias recentes internas e externas, por exemplo: o uso de redes para barba, problemas com jóias, etc.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de registros que têm erros ou informação incompleta, por exemplo, falta de um dos itens seguintes: temas de capacitação, instrutores, ou informação sobre os materiais.
- O treinamento ocorreu, mas em poucas ocasiões não foram feitos os registros de assistência completos e/ou nem todo o pessoal foi informado.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de registros que contêm erros ou informação incompleta, por exemplo, falta de um dos itens seguintes: temas de capacitação, instrutores, ou informação sobre os materiais.
- O treinamento ocorreu, mas, em muitas ocasiões, não foram realizados registros de assistência completos.
- Alguns temas chave, por exemplo: a lavagem das mãos, foram omitidos do treinamento.
- **Somente ocorreu um treinamento de repasse anual e a operação ocorre por mais de 3 meses ao ano.**

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha para manter registros.
- Não existem registros.
- Muitos dos temas importantes foram omitidos do programa de capacitação, por exemplo: lavagem de mãos, normas para comer/beber, políticas de jóias, etc.

2.6.4.- Há um procedimento de ação em caso de descumprimento ou indisciplina dos empregados? (Permite-se Confirmação Verbal).

Confirmação verbal. Cumprimento total (3 pontos): O auditado deve ter um registro do não cumprimento dos empregados e as ações corretivas detalhadas. Os registros dos auditados poderiam ser vistos como confidenciais e, portanto, se deve designar como confirmação verbal. Poderia ser um sistema de escalas, o qual inclui ações disciplinares verbais e escritas. Poderá apresentar-se o caso de demissão por conduta imprópria.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Existe a opção para avaliar pequenas faltas, mas no momento, não se apresenta um bom exemplo.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- O sistema disciplinar não é usado para as violações de BPM.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros ou não existe um sistema disciplinar.

[Retornar à página índice](#)

Provas Microbiológicas

Endereços potencialmente úteis na Internet.-

Informação de enfermidades de CDC, <http://www.cdc.gov/ncidod/dbmd/diseaseinfo/#E>

O livro dos micróbios nocivos de FDA, <http://www.cfsan.fda.gov~mow/intro.html>

Normas da água potável da EPA, <http://www.epa.gov/safewater/mcl.html#mcls>

Centro de informação da qualidade da água da USDA, <http://www.nal.usda.gov/wqic/>

2.7.1.- Há registros de análises microbiológicas dos equipamentos?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Devem existir registros de provas microbiológicas feitas no equipamento, com esponjas, para as instalações de produção e armazenamento, que tenham passos de lavagem ou estão envolvidas com o armazenamento à alta umidade. Estas provas devem estar projetadas para avaliar o processo de desinfecção dos equipamentos. As instalações que requerem provas com esponjas são as que produzem artigos (ou armazém no caso de resfriamento) que são consumidos crus (sem cozimento) e com casca ou peles não comestíveis.

Esta pergunta não se aplica a produtos que requerem cozimento e/ou têm casca ou peles não comestíveis, por exemplo: batatas, cebolas, etc., ainda que se promova a realização de provas em qualquer tipo de operação. A frequência das provas deve estar relacionada à avaliação do risco da produção envolvida. Por exemplo, uma instalação de corte em fresco deve considerar provas semanais; onde os produtos são de baixo risco, por exemplo, as maçãs, o ideal é que sejam verificadas mensalmente. Ao escolher onde realizar as provas, deve-se fazer a avaliação das peças principais dos equipamentos que possam necessitar da passagem de uma esponja, baseada nas situações de risco observadas, por exemplo: drenagens, problemas de condensação, etc. Se forem detectados resultados fora da especificação, devem-se registrar os detalhes completos das ações corretivas. O auditor deve registrar as modalidades de prova realizadas e a frequência das mesmas. Ver a [tabela de aplicabilidade](#).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de provas que não estão sendo realizadas nos equipamentos e, quando acontecem, estão com a frequência incorreta.
- Eventos únicos/isolados de um registro ou registros que demonstrem contagem alta, mas não existe documentação das ações corretivas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de equipamentos não considerados no programa das provas, e frequência incorreta.
- Numerosos registros que demonstram contagem alta, mas não existe documentação das ações corretivas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros de provas microbiológicas nos equipamentos.

2.7.2.- Há registros de análises microbiológicas do ambiente?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Devem existir registros de provas microbiológicas das instalações, feitas com esponjas, para as instalações de produção e armazenamento que requerem os passos de lavagem, embalagem e armazenamento à alta umidade. Estas provas devem estar projetadas para avaliar o processo de desinfecção das instalações. As instalações de produção que requerem provas, são as que produzem artigos (o armazém no caso do resfriamento) que são consumidos crus (sem cozimento) e com casca ou

pele comestível. Esta pergunta não se aplica a produtos que requerem cozimento e/ou têm casca ou peles não comestíveis, por exemplo: batatas, cebolas, etc., ainda que se promova a realização de provas em qualquer tipo de operação. A frequência das provas deve estar relacionada à avaliação do risco da produção envolvida. Por exemplo, uma instalação de corte em fresco deve considerar provas semanais; onde os produtos são de baixo risco, por exemplo, as maçãs, o ideal é que sejam verificadas mensalmente. Ao escolher onde realizar as provas, deve-se fazer a avaliação das peças principais dos equipamentos que possam necessitar da passagem de uma esponja, baseada nas situações de risco observadas, por exemplo: drenagens, problemas de condensação, etc. Se forem detectados resultados fora da especificação, devem-se registrar os detalhes completos das ações corretivas. O auditor deve registrar as modalidades de prova realizadas e a frequência das mesmas. Ver a [tabela de aplicabilidade](#).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de provas que não estão sendo realizadas nas instalações e, quando acontecem, estão com a frequência incorreta.
- Eventos únicos/isolados de um registro ou registros que demonstrem contagem alta, mas não existe documentação das ações corretivas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de provas nas instalações, mas que não estão sendo realizadas com a frequência correta, ou as provas são esporádicas e estão fora do cronograma.
- Numerosos registros que demonstram contagem alta, mas não existe documentação das ações corretivas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros de provas microbiológicas na instalação.

2.7.3.- Existe uma análise microbiológica anual da água usada na planta (amostra colhida no local)?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Deve existir pelo menos uma prova microbiológica anual da água potável usada na instalação. A amostra da água deve ser colhida no local da operação (por pessoal interno ou pela companhia de água local). As amostras da água colhidas do local se referem a da tubulação do local, tanques de retenção, etc. As amostras da água municipal são uma boa informação/referência, mas, se não existe amostra colhida no local, então se deve marcar como Deficiência menor. Os resultados das provas das amostras de água devem cumprir com as especificações microbiológicas de US EPA - água para beber. Ver <http://www.epa.gov/safewater/mcl.html#mcls> . Se forem detectados resultados fora das especificações, devem se registrar os detalhes completos das ações corretivas.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Somente estão disponíveis os resultados de prova da Companhia de água municipal.
- **A última prova foi realizada há mais de um ano, mas em menos de 18 meses.**

Deficiência maior (3 pontos) se:

- **A última prova foi realizada há mais de um ano, mas, a menos de 24 meses.**
- Está registrada uma única contagem alta, mas falta a documentação das ações corretivas.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Não estão disponíveis os resultados das provas microbiológicas.
- A última prova foi realizada há mais de 24 meses.
- Está registrada mais de uma contagem alta, mas falta a documentação das ações corretivas.

2.7.4.- Há pelo menos uma análise microbiológica anual do gelo feito na companhia, ou com uma carta de garantia de fornecedores externos?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Deve haver ao menos uma prova microbiológica anual do gelo usado nas instalações se o gelo é produzido “internamente” na companhia. A amostra do gelo deve ser tomada da operação (seja internamente ou pela companhia de água local). As amostras de gelo recolhidas no local, incluem tubulação, tanques de retenção, equipamentos para fazer gelo e armazém de gelo, etc. Os resultados das provas das amostras dos mesmos, devem cumprir com as especificações microbiológicas de água para beber da US EPA <http://www.epa.gov/safewater/mcl.html#mcls> . Se forem detectados resultados fora da especificação, devem-se registrar os detalhes completos das ações corretivas. Para o gelo obtido de fonte externa, deve haver uma carta de garantia (seja escrita como uma carta anual de garantia ou uma carta de garantia contínua), que ao menos estabeleça que o gelo cumpra com toda a legislação relevante (potabilidade, inocuidade, etc.). Se um fornecedor de gelo proporciona uma prova microbiológica recente do gelo produzido, isto também é aceitável.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Para o fornecedor de gelo interno ou externo, a última das provas microbiológicas do gelo foi realizada há mais de um ano, e a menos de 18 meses.
- Carta de garantia (para gelo provido externamente) que tenha mais de 1 ano, e menos de 18 meses (a menos que seja uma carta de garantia contínua) (e não haja prova relevante).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Para o fornecedor de gelo interno ou externo, a última das provas microbiológicas de gelo foi realizada há mais de 1 ano, mas, a menos de 24 meses.
- Carta de garantia (para gelo provido externamente) que tenha mais de 1 ano, mas menos de 24 meses (a menos que seja uma carta de garantia contínua) (e não haja prova relevante).
- Está registrada apenas uma contagem alta, mas falta a documentação das ações corretivas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Usa-se gelo de uma fonte externa mas não existe carta de garantia (e não há prova microbiológica do gelo).
- Para o fornecedor de gelo interno ou externo, a última prova microbiológica de gelo foi realizada há mais de 24 meses.
- Está registrada mais de uma contagem alta, mas falta a documentação das ações corretivas.

[Retornar à página índice](#)

Armazenamento e Distribuição a Temperaturas Controladas

2.8.1.- Há registros de temperatura dos quartos de embalagem ou processamento (se está refrigerado)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Devem existir registros de temperatura ou impressões dos registros de termômetros. Não aplicável se o quarto de embalagem ou processo não está refrigerado. A situação de usar sensores independentes, separados dos sistemas e medidores de termostato é tratada em [1.6.4.](#)

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou registros incompletos, incluindo as ações corretivas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de erros ou registros incompletos, incluindo as ações corretivas.

Não cumprimento (0 sem pontuação) se:

- Não existe registro de temperaturas em arquivos (e o quarto de processo está refrigerado).

2.8.2.- Há registros de temperatura dos quartos de armazenamento?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Devem existir registros de temperatura, ou impressões dos registros de termômetros em arquivo. Não se aplica, se não houve armazenamento nos quartos frios no local, ou se os produtos se mantêm sob controle de temperatura ambiental alta, por exemplo: tomates, bananas, etc. O uso de sensores independentes, separados dos sistemas e medidores de termostato é tratado em [1.6.4.](#)

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou registros incompletos, incluindo as ações corretivas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de erros ou registros incompletos, incluindo as ações corretivas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe registro de temperaturas em arquivo (e o quarto de armazenamento está refrigerado).

2.8.3.- Há registros de verificação de temperatura dos caminhões de distribuição, que indiquem que estes foram resfriados antes do embarque?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os lotes refrigerados não devem ser carregados em caminhões que não foram pré-resfriados antes de começar a carregar. Os registros de verificações das temperaturas dos caminhões (antes de carregar), devem estar disponíveis para inspeção. **Como a temperatura se afeta pela temperatura do ar da plataforma (o qual pode ser morno na plataforma aberta, ou frio na plataforma fechada à temperatura controlada), a avaliação deve focar-se no isolamento do caminhão – se aceita uma prova sensorial; mas, é preferível uma prova de sensor, por exemplo, um sensor infravermelho de superfície.** Se forem observados problemas de temperatura, deve-se considerar a verificação dos valores preestabelecidos no termostato. Devem se registrar as ações corretivas quando se

observem resultados fora das especificações. Não se aplica, se os produtos não estão controlados em trânsito a baixas temperaturas, por exemplo, cebolas. Promovem-se os registros de temperatura e hora, especialmente para reboques em viagens longas, mas não devem fazer parte de baixa na pontuação, já que a decisão de usar registros de temperatura e hora, é tomada freqüentemente pelos compradores e não pelos auditados.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros, registros incompletos ou que não existem (incluindo a falta de ações corretivas).

Deficiência maior (1 ponto) se.

- Numerosos eventos de erros, registros incompletos ou que não existem (incluindo a falta de ações corretivas).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros de temperatura em arquivo.

2.8.4.- Há registros da condição sanitária dos caminhões de distribuição (limpeza, condições do baú, odores, etc.)?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Devem existir registros das condições sanitárias dos veículos de embarque, detalhando a limpeza e/ou mau odor. As ações corretivas devem ser detalhadas. Isto pode ser indicado no recibo de embarque. Os certificados de limpeza dos caminhões são aceitos para a pergunta na Seção de desinfecção, mas isto deve se realizar para cada caminhão contratado e com freqüência regular para os veículos próprios. Mesmo com os certificados, deve-se revisar a limpeza dos veículos.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros, registros incompletos ou faltantes.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de erros, registros incompletos ou faltantes.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros das condições sanitárias, em arquivo.

[Retornar à la página índice](#)

Seção 3 – Bio Segurança

A Seção de Bio Segurança da auditoria se avalia automaticamente, como uma porcentagem separada da pontuação total de inocuidade no sistema de relatórios de Auditoria. Alguns compradores solicitam que a porcentagem de inocuidade e Bio segurança se combinem, para mostrar uma só pontuação de Auditoria.

Endereços potencialmente úteis na Internet.-

Guia FDA, <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/secguid6.html>

Guia de Bio Segurança de PMA, http://www.pma.com/Template.cfm?Section=Food_Security2&CONTENTID=3413&TEMPLATE=/ContentManagement/ContentDisplay.cfm

Portal de inocuidade e terrorismo da FDA, <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsterr.html>

Guia de Bio Segurança da FSIS,

http://www.fsis.usda.gov/Food_Security_&Emergency_Preparedness/Security_Guidelines/index.asp

Segurança da Instalação

3.1.1.- As áreas externas e os pontos de entrada vulneráveis (exemplo: áreas que não estão fechadas permanentemente com cadeados), estão rodeadas por cercas de segurança?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As instalações devem estar rodeadas por uma cerca contínua de segurança onde haja armazenamento externo e/ou pontos de entrada vulneráveis (que não são mantidos com chave). A cerca deve estar construída para afastar intrusos, por exemplo: a altura (pode ser de 6 pés -1.80 metros - ou mais), o calibre do cabo deve ser grosso e na parte superior devem existir arames de puas. As instalações podem ser de paredes de tijolos no perímetro, e, na parte superior, ter arames farpados ou alguma outra separação.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de observações de cerca danificada.
- Eventos únicos/isolados de áreas externas da instalação expostas pela falta de cercas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Existe cerca, mas não é uma cerca de segurança apropriada, por exemplo, não tem altura suficiente para prevenir entrada indesejada.
- Numerosos eventos de observações de cerca danificada.
- Numerosos eventos de áreas externas da instalação expostas pela falta de cerca.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe cerca no perímetro.

3.1.2.- O acesso às instalações é controlado com cartões, fechaduras , alarmes ou outros dispositivos?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (10 pontos): As instalações devem ter sistemas de segurança implementados, para prevenir e deter intrusos e também alertar os empregados da presença de estranhos. Isto inclui: cartões eletrônicos, chaves, código de acesso, cartões perfurados, biométricos como leitores de impressões, outras tecnologias e a combinação de

diferentes sistemas. Os sistemas de segurança devem ser usados corretamente e como parte da disciplina das instalações. **As instalações devem estar seguras quando não estejam em uso, por exemplo: à noite, quando não haja turno. Também se deve considerar a segurança das áreas da instalação, quando estas não estejam em uso continuamente e possam ocorrer entradas não detectadas, por exemplo, um armazém externo de material de embalagem que não seja visitado freqüentemente. Os auditores não devem marcar Deficiências em áreas de trânsito que não são mantidas seguras, por exemplo, que não estejam seguras durante o dia, quando estão em operação.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de portas de entrada não controladas adequadamente por um sistema de segurança, por exemplo, cadeado, sensor de alarme.
- **Eventos únicos/isolados de áreas que não são seguras durante o dia e não são visitadas freqüentemente pelos empregados.**

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de portas de entrada não controladas adequadamente por um sistema de segurança, por exemplo, cadeado, sensor de alarme.
- **Numerosos eventos de áreas que não são seguras durante o dia e não são visitadas freqüentemente pelos empregados.**
- Não existe sistema para controlar os cartões eletrônicos e/ou números de combinação das fechaduras.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem cadeados nas portas.
- Existem sistemas de cartões eletrônicos e/ou fechaduras de combinação, mas não estão funcionando e não existem outros sistemas de segurança.

3.1.3.- As áreas de armazenamento de produtos entrantes, por exemplo: (frutas, vegetais, etc.), são protegidas dentro do perímetro de segurança?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): **Os artigos alimentícios devem ser armazenados dentro da instalação ou sob medidas de segurança, por exemplo: numa área cercada (observe que este é um critério de cumprimento diferente, de acordo com as perguntas em 1.3). Armazena-se fora, com medidas de segurança e protegidos contra adulteração e potencial contaminação, por exemplo: armazenar longe da cerca e também assegurar que os materiais estão protegidos de contaminação, por exemplo, com coberturas.**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- **Eventos únicos/isolados de produto que está armazenado sob medidas de segurança, mas não está com cobertura, (portanto exposto à contaminação).**
- **O produto é armazenado sob medidas de segurança, mas próximo à cerca perimetral (portanto, sujeito à contaminação potencial vinda de fora do perímetro da cerca).**

Deficiência maior (1 ponto) se:

- **Numerosos eventos de produto que está armazenado sob medidas de segurança, mas não está protegido, por exemplo: com uma coberta (portanto, exposto à contaminação). A maioria do produto é armazenada sob medidas de segurança, mas em algumas ocasiões, um pouco do produto é armazenado temporariamente fora das áreas seguras.**

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- O produto é armazenado rotineiramente fora das áreas seguras de armazenamento.

3.1.4.- Os produtos químicos tais como cloro, ácido cítrico, fungicidas e produtos para desinfecção, são armazenados dentro de áreas seguras com acesso controlado?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todos os materiais químicos são armazenados dentro das instalações ou numa área segura, com acesso restrito, isto é, usualmente um armazenamento de produtos químicos com acesso restrito ao pessoal específico da companhia. Os materiais químicos incluem desinfetantes, produtos químicos usados na lavagem do produto, etc. Os recipientes vazios também devem ser armazenados de forma segura, até que sejam recoletados ou dispostos de forma adequada. A pergunta 1.1.2 também verifica o armazenamento de produtos químicos, porém, com uma perspectiva de inocuidade.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de produtos químicos armazenados inadequadamente.
- Eventos únicos/isolados de controles de segurança deficientes, com respeito ao acesso restrito aos armazéns de produtos químicos.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de produtos químicos armazenados inadequadamente.
- Numerosos eventos de controles de segurança deficientes, com respeito ao acesso restrito aos armazéns de produtos químicos.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existe acesso designado para a área de armazenamento de produtos químicos.
- Não há restrições para o acesso ao armazém de produtos químicos.

3.1.5.- O material de embalagem (papelão, plástico para embalar, cestas, etc.) está armazenado em áreas seguras, por exemplo, dentro do perímetro assegurado?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os materiais de embalagem devem ser armazenados dentro das instalações ou sob medidas de segurança, por exemplo, uma área cercada (observe que este é um critério de cumprimento diferenciado das perguntas em 1.3). Se forem armazenadas no exterior com medidas de segurança deve ter uma proteção contra adulteração e contaminação potencial, por exemplo, armazenar longe das cercas e também assegurar que os materiais estejam protegidos da contaminação, por exemplo, com cobertas.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de material de embalagem que é armazenado dentro de uma área segura, mas não está protegido, por exemplo, com uma cobertura (portanto exposto à contaminação).
- O material de embalagem é armazenado sob medidas de segurança, mas próximo do perímetro da cerca (portanto com o potencial de que um contaminador seja aplicado de fora para dentro do perímetro da cerca).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de material de embalagem que é armazenado dentro de uma área segura, mas não está protegido, por exemplo: com uma coberta (portanto, exposto à contaminação).

- A maioria do material de embalagem é armazenada dentro das instalações o sob medidas de segurança, mas ocasionalmente existem armazéns temporários de embalagem fora das áreas seguras.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- A embalagem é armazenada rotineiramente fora das áreas seguras de armazenamento.

[Retornar à página índice](#)

Segurança dos Empregados

3.2.1.- Os antecedentes de todo o pessoal, com especial atenção aos empregados que têm acesso às áreas sensíveis e/ou controles de processos sensíveis, são revisados?

Confirmação verbal. Cumprimento total (5 pontos): Há revisão dos números de seguro social, detalhes do INSS, entrevistas, referências de trabalhos anteriores, etc. As leis de privacidade poderiam limitar o grau de investigação que uma companhia possa realizar e também limitar a quantidade de documentos que pode ser vista pelo auditor; portanto, se aceita a Confirmação verbal. Os registros de histórico criminal são ideais; se existem, devem ser registrados no comentário da Auditoria; se não existem, não é justificativa para marcar Deficiência.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de empregados que não tiveram verificações básicas de antecedentes (seguro social, INSS, etc.).
- As posições de supervisores/gerentes não foram revisadas com respeito aos trabalhos anteriores.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de empregados que não tiveram verificações básicas de antecedentes (seguro social, INSS, etc.).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não são feitas revisões dos antecedentes do pessoal.

3.2.2.- Evita-se que os artigos pessoais dos empregados sejam guardados em áreas de produção ou de armazenamento de produto?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os empregados devem ter uma área designada para armazenar artigos pessoais, como casacos, sapatos, bolsas, etc. Os armários são recomendáveis. As áreas separadas para os artigos pessoais dos empregados devem estar suficientemente longe da matéria prima ou produto acabado, materiais de embalagem, equipamento de processo ou linhas de processo, para prevenir a contaminação e evitar riscos de segurança do alimento. Por favor, observe que esta pergunta é a mesma encontrada na Seção [1.9.13](#) – como esta pergunta existe na Seção de inocuidade e bio segurança, deve ser avaliada da mesma forma em ambas as seções (isto não significa avaliar o mesmo ponto em dobro).

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de pertences, refeições, encontrados nas áreas de produção e/ou armazenamento.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de pertences, refeições, encontrados nas áreas de produção e/ou armazenamento.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para prevenir a entrada de pertences, refeições, nas áreas de produção.

3.2.3.- São emitidos Crachás de identificação não-reproduzíveis para os empregados?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os empregados devem ter identificações pessoais que os relacionem à companhia. As identificações devem ter o número do empregado, fotografia e cargo na organização. Os cartões de verificação com fotografia são aceitáveis. Os crachás que são usados por fora da roupa devem estar presos firmemente para não representar um risco à inocuidade. Também é aceitável guardá-los com a própria pessoa, isto é, para que o cartão possa ser mostrado se for requisitado (se for guardado no bolso, etc., se requisita a desinfecção das mãos após mostrá-lo, antes de voltar a manejar produto). O controle das identificações, especialmente com respeito aos empregados que deixam à operação, deve ser mantido. Todos os empregados devem ter identificações, incluindo a administração e os trabalhadores de agências contratadas. Os trabalhadores de agências contratadas poderão ter identificações da agência (as que se verificam na chegada). Não se espera que as companhias que tenham menos de 20 empregados tenham um sistema de identificação.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- As identificações foram emitidas para todo o pessoal, mas não incluem fotografia.
- Eventos únicos/isolados de empregados que não têm crachás de identificação.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de empregados que não têm crachás de identificação.
- Falta de controle sobre os cartões de identificação quando o pessoal deixa a operação.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- O pessoal não tem cartões de identificação.

3.2.4.- É requerido aos visitantes (incluindo contratados) que também usem cartões de identificação?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Todos os visitantes incluindo os contratados, devem ter cartões de identificação que sejam válidos somente para o tempo que estejam no local. Os cartões de identificação devem ser recolhidos quando os visitantes deixarem o local. A emissão de cartões e sua devolução devem ser registradas, por exemplo, no registro do livro de visitantes. O ideal é que cada cartão tenha um número único e este número é registrado no livro de visitantes. **Se os crachás forem usados por fora da roupa, devem estar presos firmemente, para não representar um risco à inocuidade. Também é aceitável guardá-los com a própria pessoa, para que os mesmos possam ser mostrados se forem requisitados (se guardados nos bolsos, etc., será requerida a desinfecção das mãos depois de mostrá-los e antes de voltarem a manejar produto).**

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de visitantes e contratados para os quais não foram providenciados crachás de identificação da companhia.
- Eventos únicos/isolados de emissões e devoluções de crachás que não foram registradas, (por exemplo: como parte do processo de registro e do livro de visitantes).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de visitantes e contratados para os quais não foram providenciados crachás de identificação da companhia.
- Numerosos eventos de emissões e devoluções de crachás que não foram registradas, (por exemplo, como parte do processo de registro e do livro de visitantes).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Para visitantes (e contratados) não foram providenciados crachás de identificação.

3.2.5.- É requerido aos visitantes, (incluindo os contratados) , que assinem um livro de visitas ao entrar e sair da planta?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As instalações devem ter um livro de registro no qual os visitantes e subcontratados devem assinar a entrada e saída (incluindo data, hora, razão da visita, pessoa a quem visita e nome da companhia de onde vêm). Seja por períodos curtos, ou longos, os contratados devem estar cobertos e também devem cobrir os procedimentos de segurança do local. Caso um contratante tenha que freqüentar o local por um longo de tempo, o auditado pode outorgar-lhe um cartão de identificação permanente. Deve-se dispensar atenção especial àqueles visitantes que não tenham de se apresentar nos escritórios da recepção ou entrada principal, por exemplo, os empregados contratados para manutenção.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de visitantes e contratados que não registraram sua entrada.
- Eventos únicos/isolados de visitantes e contratados que não registraram sua saída.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de visitantes e contratados que não registraram sua entrada.
- Numerosos eventos de visitantes e contratados que não registraram sua saída.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- O livro de registro de entradas e saídas de visitante-contratados não é usado ou não existe.

[Retornar à página índice](#)

Segurança no Transporte

3.3.1.- Os caminhões lacrados e/ou fechados com cadeados para as cargas entrantes (excluindo caminhões de carroceria aberta) são utilizados pela companhia?

Confirmação verbal. Cumprimento total (3 pontos): Para os caminhões que entram, ou seja, para as entregas de matéria prima, (produtos, material de embalagem, etc.) o auditado deve ter lacres e/ou cadeados para manter a segurança. Se forem usados lacres, os números dos mesmos devem ser registrados. É difícil pedir lacres aos fornecedores de materiais se o auditado não adquire cargas completas de material. Os caminhões de carroceria aberta, não podem ser lacrados ou segurados, portanto se marca como N/A.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de caminhões que entram na instalação sem estar lacrados e/ou segurados.
- Eventos únicos/isolados de números de lacres que não são registrados (quando se usam lacres).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de caminhões que entram na instalação sem estar lacrados e/ou segurados.
- Numerosos eventos de números de lacres que não são registrados (quando se usam lacres).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os caminhões entrantes não têm lacres.
- Os números dos lacres não são registrados (quando se usam lacres).

3.3.2.- A companhia usa caminhões lacrados e/ou fechados com cadeados para as cargas que saem?

Confirmação verbal. Cumprimento total (3 pontos): Os caminhões que saem (embarques) com produto acabado, devem ter lacres e/ou cadeados para manter a segurança. Se usarem lacres, os números dos mesmos devem ser registrados. É difícil usar lacres se os caminhões fazem múltiplas entregas. Quando o auditado não tem poder de decisão na escolha da companhia de transporte, ou seja, são os compradores que fazem à reserva dos caminhões, e não o auditado, pode não ser possível para este, cumprir com a política de uso de lacres ou envio de carga fechada – nestes casos a pergunta deve qualificar-se como N/A.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Evidências únicas/isoladas de caminhões que saem da instalação e que não estão lacrados e/ou segurados.
- Evidências únicas/isoladas de números de lacres não registrados (quando se usam lacres).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de caminhões que não usam lacres.
- Numerosos eventos de números de lacres não registrados.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os caminhões entrantes não têm lacres.
- Os números dos lacres não são registrados (quando são usados).

[Retornar à página índice](#)

Segurança da Fonte de Água

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Segurança da água do EPA, <http://cfpub.epa.gov/safewater/watersecurity/index.cfm>

3.4.1.- As fontes de água potável e não potável estão identificadas?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): As linhas de água devem ser claramente identificadas, se a água for usada para qualquer processo particular e há mais de uma fonte ou tipo de água no local. As diferentes fontes de água ou os tipos de água, poderiam ser usados na produção, e não para o combate a um incêndio, por exemplo. O objetivo é assegurar que qualquer pessoa possa saber qual a fonte de água ou que tipo de água se encontra em cada tubo, ou sai de alguma torneira. Exemplos de métodos usados incluem tubos com códigos de cores, tubos etiquetados, sinalização das torneiras, etc. Onde existe somente um tipo de fonte de água usado no local, esta pergunta deve ser avaliada como N/A.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de tubos de água, torneira, etc., que não indicam o estado de potabilidade, onde haja mais de uma fonte/tipo de água usado no local.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de tubos de água, torneiras, etc., que não indicam o estado de potabilidade, onde haja mais de uma fonte/tipo de água usado no local.

Não cumprimento (0 - sem pontuação) se:

- Em nenhum tubo de água, torneira, etc., consta o estado de potabilidade onde há mais de uma fonte/tipo de água usado no local.

3.4.2.- As válvulas e conexões têm evidências de adulterações?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Onde seja apropriado (por exemplo, na fonte de entrada da água) devem ser colocadas válvulas com sistemas que evidenciem qualquer adulteração. Por exemplo, a entrada principal da válvula de água pode ser segurada com uma corrente que evidencie adulteração (fita de ligação) que tenha que ser quebrada se a válvula for aberta ou fechada.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Dispositivos de Segurança de Válvulas EPA,
<http://www.epa.gov/safewater/watersecurity/guide/valvelockoutdevices.html>

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de válvulas de entrada de água que não estão adequadas com os sistemas evidentes de adulteração.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de válvulas de entrada de água que não estão adequadas com sistemas evidentes de adulteração.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Nenhuma das válvulas de entrada de água está adequada com os sistemas evidentes de adulteração.

3.4.3.- O acesso é restrito nas áreas específicas dos sistemas de água, por exemplo, nos sistemas de prevenção contra refluxo, sistemas de injeção de desinfetantes que vão na água das linhas principais?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): As áreas onde os sistemas de água são ajustados, injetam desinfetantes ou são controlados de alguma outra forma, devem ser protegidas contra adulteração. Por exemplo, a caixa de controle das caldas antimicrobiológicas em direção à tubulação deve ser acessível somente a empregados específicos, por exemplo, com uso de códigos de acesso à caixa de controle segurada. A prevenção contra refluxo poderia ser equipada com um sistema evidente de adulteração, assim como na pergunta anterior.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de acesso não restrito aos sistemas sensíveis de água.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de acesso não restrito aos sistemas sensíveis de água.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

Não existem restrições para o acesso aos sistemas sensíveis de água.

[Retornar à página índice](#)

Sistemas de Bio Segurança

3.5.1.- A companhia mantém políticas de segurança, baseadas nos riscos associados à operação?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): A companhia deve ter uma política de Bio Segurança documentada, que defina os controles de segurança da operação. Estes devem incluir políticas que envolvam o pessoal, visitantes, contratantes, receptores de matéria prima (produto e material de embalagem), caminhões (entrantes e saíntes), etc., ou seja, qualquer risco de Bio Segurança relevante. **Poderá haver também um requisito para assegurar que os fornecedores tenham programas apropriados de Bio Segurança. O sistema de Administração de Riscos Operacionais, documentado, (ORM, em sua sigla em inglês) é aceitável, se demonstra que são identificados os controles que foram implementados para os riscos de Bio Segurança .**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou omissões nas políticas de Bio Segurança.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de erros ou omissões nas políticas de Bio Segurança.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- As políticas de Bio Segurança não foram documentadas.

3.5.2.- O pessoal submete-se a treinamentos sobre assuntos de segurança de alimentos e mantêm-se os registros da capacitação?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os empregados devem atender tanto aos treinamentos externos, como internos, sobre requisitos de Bio Segurança. Devem ser mantidos registros (que incluam os temas e a assistência). A capacitação poderia incluir revisão da matéria prima, segurança nas instalações, manejo dos visitantes, etc. A capacitação também pode incluir uma avaliação formal de Administração de Riscos Operacionais. **Todos os empregados devem ser capacitados, mas, o aprofundamento e o nível podem variar, dependendo do cargo do empregado na companhia auditada.**

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados, de erros e omissões dos temas de capacitação em Bio Segurança
- Eventos únicos/isolados, de erros e omissões dos temas de capacitação em Bio Segurança.
- Eventos únicos/isolados, de empregados que não estão capacitados com respeito à Bio Segurança.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de erros e omissões dos temas de capacitação em Bio Segurança.
- Numerosos eventos de erros ou omissões nos registros de assistência na capacitação em Bio Segurança.
- Numerosos eventos de empregados que não estão capacitados com respeito à Bio Segurança.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os empregados não são capacitados com respeito aos requisitos de Bio Segurança.

- Não existem registros de capacitação em Bio Segurança.

3.5.3.- Existem registros do pessoal que tem acesso a áreas sensíveis da planta, por exemplo, uma lista do pessoal que tem as chaves de acesso ao armazenamento de produtos químicos?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Para poder controlar as pessoas com acesso autorizado às áreas críticas e para se ter informação sobre o paradeiro das chaves, deve-se manter um formato documentado. Por exemplo, os armazéns de produtos químicos devem ter acesso restrito – é necessário um formulário para quem tem acesso a esta área. Em muitos casos, este será uma lista das pessoas responsáveis pelas chaves; assim sendo, algumas operações poderiam usar códigos de acesso, leitoras de mãos e outras tecnologias. Deve-se dispensar atenção especial aos empregados que são removidos ou deixam seus cargos dentro da companhia, por exemplo, os códigos de acesso devem ser alterados, as chaves devem ser devolvidas e os registros deverão ser atualizados. O auditor pode testar o sistema, por exemplo, perguntando para ver as chaves de algum responsável.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou omissões nos formulários que demonstram quem tem acesso às áreas sensíveis.
- Eventos únicos/isolados de empregados que devem ter acesso às áreas restritas e não são capazes de comprovar que têm autorização para este acesso, por exemplo, a chave foi perdida.
- Eventos únicos/isolados de empregados que não devem ter acesso às áreas restritas, mas têm acesso através de uma chave que não deveriam possuir e conhecem o código de acesso de segurança.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de erros ou omissões nas planilhas que demonstram quem tem acesso às áreas sensíveis.
- Numerosos eventos de empregados que devem ter acesso às áreas restritas e não são capazes de comprovar que têm a devida permissão, por exemplo, a chave foi perdida.
- Numerosos eventos de empregados que não devem ter acesso às áreas restritas, mas o têm, porque possuem uma chave que não deveriam possuir e conhecem o código de acesso de segurança.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem planilhas que demonstrem quem tem acesso às áreas críticas.
- Os códigos de acesso para as áreas restritas foram descobertos publicamente de alguma forma.

3.5.4.- A companhia implantou um sistema documentado, para manter a segurança dos documentos e bases de dados relacionados ao programa de inocuidade de alimentos, (incluindo suportes de segurança para sistemas computadorizados)?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): A documentação de inocuidade, por exemplo, os POP's, registros, incluindo resultados de análises, rastreamento, etc., devem ser armazenados de forma que os ladrões sejam detidos e se previna a adulteração, quando não estejam em uso. Por exemplo: o sistema poderia proteger todos os manuais e formulários de registro durante a noite, na área de Segurança de Qualidade, quando a operação não está acontecendo. Poderia também haver regras para armazenar os registros num quarto de arquivo seguro. Quando se usam sistemas computadorizados, os registros dos POP's, etc.,

também devem ser armazenados sob medidas rígidas de segurança, incluindo as proteções contra a violação de senhas. Os registros e documentos computadorizados também devem ser “garantidos” de alguma forma, por exemplo, armazenando-os em dois locais diferentes, para que, em caso de falhas ou danos no sistema, os dados não sejam destruídos.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de documentos e registros impressos armazenados de forma insegura.
- Eventos únicos/isolados de documentos e registros computadorizados armazenados de forma insegura.
- Documentos e registros computadorizados mantidos de forma insegura.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de documentos e registros impressos, armazenados de forma insegura.
- Numerosos eventos de documentos e registros computadorizados armazenados de forma insegura.

Não cumprimento (0 sem pontuação) se:

- Os documentos e registros impressos são armazenados de forma insegura.
- Os documentos e registros computadorizados são armazenados de forma insegura.

3.5.5.- Há um registro de inventário e/ou de uso de produtos químicos?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): Os registros de uso de produtos químicos e/ou inventários de produtos químicos devem ser arquivados. Os produtos químicos dentro do seguimento desta pergunta se limitam a limpadores e desinfetantes, ou seja, produtos químicos de desinfecção e de contato com alimento, tais como cloro para sistema de água, "hidro-câmaras frias", etc. O inventário deve levar em consideração a chegada de novas entradas de produtos. **A frequência mínima para verificação do inventário deve ser mensal.** Isto se repete na pergunta [2.2.3.](#)

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de registros de uso de produtos químicos e/ou inventários faltantes.
- Eventos únicos/isolados de omissões ou erros nos registros de uso e/ou inventários.
- Eventos únicos/isolados de novas entradas de produtos não registradas.
- Eventos únicos/isolados nos quais não se mantém a frequência mínima do inventário (se não se utilizam registros de uso).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de registros de uso de produtos químicos e/ou inventários faltantes.
- Numerosos eventos de omissões ou erros nos registros de uso e/ou inventários.
- Numerosos eventos de novas entradas de produtos não registradas.
- Numerosos eventos nos quais a frequência mínima de inventário não se mantém (se não se utilizam registros de uso).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem registros de uso de produtos químicos/inventários em arquivos.

[Retornar à página índice](#)

Seção 4 – Perguntas Diversas

Estas perguntas devem ser respondidas com: Sim, Não ou N/A., sem interferir nas pontuações obtidas na Inocuidade ou Bio Segurança.

Empregando Menores de Idade

4.1.1.- Evita-se o emprego de menores (crianças), com idade inferior à idade mínima legal no âmbito nacional e/ou estadual?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): Não se deve contratar empregados de menor idade. Se empregar menores, devem cumprir as leis federais e estaduais em termos de tipos e horas de trabalho desenvolvidas. O auditado deve ter um conhecimento profundo dos requisitos locais. Os auditados devem também seguir a Norma da Companhia seguradora da Instalação. O auditor deve registrar a idade mínima que a companhia emprega. **O auditor pode ver as políticas documentadas, requisitos da companhia seguradora, etc., e não deve pedir a informação ao pessoal. Isto poderia significar que o auditor tenha que aceitar uma Confirmação verbal (o auditor deve registrar isto nos seus comentários).**

4.1.2.- Se emprega menores, os registros de seus horários de trabalho cumprem com as leis Nacionais e/ou Estaduais (entradas e saídas conforme o horário escolar)?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): Se o auditado emprega menor, então as horas de trabalho devem estar abaixo do máximo permitido pelo Estado. O auditado deve manter registros que provem que estas horas não estão excedendo. Se não se emprega menores, esta pergunta deve ser avaliada como N/A (com explicação).

4.1.3.- Se emprega menores, é proibida a estes a realização de certos trabalhos que estão restritos por lei?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): Se o auditado empregar menores, o trabalho realizado deve se orientar pelos requisitos do Estado. Os menores estão habitualmente restritos a trabalhos rápidos e em condições de segurança. Se menores não são empregados, esta pergunta deve ser avaliada com N/A (com explicação).

[Retornar à página índice](#)

Alergênicos

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Norma de Inspeção de FDA ORA:
http://www.fda.gov/ora/inspect_ref/igs/Allergy_Inspection_Guide.htm

4.2.1.- O manejo ou armazenamento de alergênicos na planta não apresentam riscos? Se sim, então complete a Seção de Alergênicos (perguntas seguintes).

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim). Se o processo de produção inclui o manejo de materiais que contenham alergênicos, devem se completar as perguntas seguintes. Os alergênicos que são preocupação chave (conhecidos como os 8 maiores) são: Trigo, Ovos, Leite, Soja, Crustáceos (mariscos de concha), Amendoins, Nozes e Peixes. Outros ingredientes sensíveis que necessitam de mais investigação são os Sulfitos e o Corante Artificial FDC Número 5. Se não existe manejo de alergênicos no local, marque esta pergunta como “Não”, estabeleça uma explicação e o restante das perguntas sobre alergênicos deve ser marcado como N/A (com um enunciado de referência a esta pergunta, por exemplo, N/A. Ver pergunta 5.2.1.). **Esta pergunta não está projetada para cobrir artigos que contenham alergênicos encontrados em máquinas expositoras de alimentos, nos lugares de descanso, refeições do pessoal, etc.; é obrigação dos auditados alertar os seus empregados sobre riscos potenciais, especialmente quando se faz o treinamento de lavagem das mãos.**

4.2.2.- Há controles de armazenamento adequados (separação, identificação, etc.) para assegurar que os alergênicos não estão contaminando outras matérias primas?

confirmação visual. Cumprimento total (Sim): Os materiais alergênicos e os que contenham alergênicos, devem ser armazenados de forma que se evite a contaminação cruzada com outros materiais. As áreas separadas são ideais e os alergênicos nunca devem ser armazenados em cima de outros materiais. Os alergênicos devem ser etiquetados normalmente (rotação e código de lote), mas também devem ser identificados como alergênicos.

4.2.3.- Há uma linha de produção dedicada ou uma limpeza adequada e procedimentos de produção para prevenir contaminação cruzada por alergênicos?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): As instalações devem manter linhas de produção separadas para ingredientes que contenham alergênicos. Se não forem usadas linhas separadas de produção, devem se manter procedimentos escritos para prevenir uma contaminação cruzada com alergênicos. Estes procedimentos poderiam incluir ordens específicas para produtos que contêm alergênicos e POP's para desinfecções especiais entre partidas de produção de alergênicos e não alergênicos. **Alguns equipamentos de análises de alergênicos (quando estão disponíveis para o tipo de alergênico), também são usados para verificar a desinfecção depois que um alergênico foi usado em um produto.**

4.2.4.- Os utensílios e os recipientes de produto em processo são identificados para prevenir a contaminação cruzada por alergênicos?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): Os utensílios como pás, espátulas, facas etc., devem ser codificados, para diferenciá-los dos artigos associados com produtos que contenham alergênicos e os que não contenham. Os equipamentos de desinfecção, por exemplo, toalhas de limpeza, rodos, escovas, etc., também devem ser codificados e separados do equipamento destinado ao uso em produtos/processos contendo alergênicos e os que não contenham. Os contentores de produtos devem ser codificados de forma similar, ou seja, um

jogo de contentores separado para produto que contém alergênicos; isto inclui os contentores usados para reprocessamento.

4.2.5.- O manejo do reprocessamento leva em consideração os aspectos associados com produtos que contenham alergênicos?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): O reprocessamento de produtos que contenham alergênicos necessita de ser controlado numa forma muito estrita. O reprocessamento de produtos alergênicos deve ser claramente etiquetado e deve ser armazenado de forma separada do reprocessamento de não-alergênicos, matéria prima e produto. O reprocessamento de produtos que contenham alergênicos, somente deve ser feito quando se embala/processa um produto que contenha o mesmo alergênico. As partes externas dos pacotes de condimentos que contêm alergênicos, serão um risco para o alimento, por exemplo, a alface romana que estava roçando num pacote de condimento, somente poderá ser usada para produto que contenha o alergênico. Deve-se manter a rastreabilidade igualmente para todo o reprocessamento, o que significa que o uso desses materiais deve ser registrado apropriadamente.

4.2.6.- O pessoal está capacitado com respeito aos riscos por alergênicos e aos controles para evitar contaminação cruzada por este motivo (incluindo a lavagem das mãos entre partidas de produção)?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): O pessoal deve conhecer o que é um alergênico, os efeitos dos alergênicos sobre as pessoas que sofrem de alergia, os alergênicos que realmente são manejados no local e os controles mantidos na instalação para prevenir a contaminação cruzada. A capacitação deve incluir práticas pessoais, tais como lavagem de mãos, mudança de roupa protetora e as luvas, etc., quando exista deslocamento ao redor da área de produção. Os operadores chave, como o pessoal do almoxarifado, da produção, os desenhistas de etiquetas, etc., devem receber capacitação específica. A capacitação deve ser documentada.

4.2.7.- Todos os produtos manufaturados na planta são etiquetados corretamente com relação aos alergênicos?

Confirmação visual e verbal. Cumprimento total (Sim): Os produtos que contenham alergênicos devem mostrar claramente na etiqueta aqueles que estão associados ao produto. Se o alergênico forma parte dos pacotes de condimentos incluídos, esses também devem ser indicados na etiqueta principal do produto. Se numa operação se está trabalhando com produtos que contenham alergênicos e que serão usados como ingredientes por um fabricante posterior, a documentação que acompanha o produto deve dar ênfase ao conteúdo alergênico. O correto é que a sacola e a caixa indiquem que o produto contém alergênico. Se trabalhar com produtos que não contenham alergênicos em locais onde se usam alergênicos, a administração deve considerar a probabilidade de contaminação cruzada e se existem controles satisfatórios para prevenir a dita contaminação. Se existem dúvidas sobre a adequação destes controles (BPM), a administração deve considerar o uso da cláusula “Pode conter” (ou uma similar) sobre produtos que contenham alergênicos; (este é o último recurso e não deve substituir as BPM). A etiquetagem deve basear-se nas leis nacionais e locais.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

FDA FALCP 2004, <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/algact.html>

[Retornar à página índice](#)

Seção 5 - Novas Perguntas (Não é parte da porcentagem total de inocuidade)

Estas perguntas serão respondidas como Cumprimento total, Deficiência menor, Deficiência maior ou Não cumprimento. Estas perguntas não afetam as pontuações de Inocuidade ou Bio Segurança na Auditoria v.05.06, mas seguramente, serão incluídas nas próximas versões da Auditoria, como parte da Seção de Inocuidade onde serão qualificadas.

5.1.1.- O pessoal mantém as unhas limpas e cortadas e se não usam luvas, estas estão livres de esmalte?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): As unhas podem alojar sujeira e resíduos, devendo portanto, estar sempre limpas e curtas. Os esmaltes para unhas e unhas postiças somente são aceitos se usarem luvas que estejam em bom estado. O uso de escovas para unhas poderia ajudar na limpeza das mesmas, porém, todo o cuidado deve ser dispensado para assegurar que estas escovas sejam mantidas limpas e substituídas regularmente, ou poderão converte-se num vetor de contaminação cruzada.

Endereço potencialmente útil na Internet.-

Código alimentício, <http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/fc05-2.pdf> (Seção 2-302.11)

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de sujeira e/ou unhas longas.
- Eventos únicos/isolados nos quais o empregado usa esmalte nas unhas (sem luvas, ou com as mesmas em mau estado).
- Eventos únicos/isolados nos quais o empregado usa unhas postiças (sem luvas, ou com as mesmas em mau estado).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de sujeira e/ou unhas longas.
- Numerosos eventos nos quais os empregados usam esmalte nas unhas (sem luvas, ou com as mesmas em mau estado).
- Numerosos eventos nos quais os empregados usam unhas postiças (sem luvas, ou com as mesmas em mau estado).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para assegurar que as unhas estejam curtas e limpas.
- Falha sistemática para assegurar que não se use esmalte nas unhas e nem unhas postiças (sem luvas, ou com as mesmas em mau estado).

5.1.2.- As áreas de produção encontram-se limpas e em bom estado?

Confirmação visual. Cumprimento total (15 pontos): As áreas de produção devem ser mantidas limpas e desinfetadas. Os auditores devem verificar nas quinas e nas paredes (veja para cima, para baixo e ao redor). Esta pergunta está formulada para capturar qualquer problema de higiene que não esteja coberto por aspectos específicos observados em outras perguntas. Esta pergunta é paralela à 1.3.6 sobre a higiene na área de armazenamento. Os auditores devem registrar cuidadosamente que áreas estão sujas, quando se qualifique Deficiência nesta pergunta. Esta pergunta não está incluída nas auditorias de Armazenamento e Distribuição ou nas de Câmaras Frias e Resfriamento.

Deficiência menor (10 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de pisos, paredes, estantes ou outras áreas que estão sujas.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de pisos, paredes, estantes ou outras áreas que estão sujas.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- As áreas de produção estão muito sujas – não há evidência de que se realiza limpeza.

5.1.3.- As ferramentas utilizadas nas áreas de produção ou de armazenamento são mantidas limpas, desinfetadas e livres de corrosão?

Confirmação visual. Cumprimento total (3 pontos): As ferramentas usadas para reparar equipamentos nas áreas de produção e armazenamento devem estar limpas, livres de corrosão e em bom estado de funcionamento, ou seja, aptas para o uso adequado. Deve-se dispensar atenção especial àquelas ferramentas que são guardadas em caixas dentro das áreas de produção, ferramentas nas áreas de manutenção e que estejam prontas para ser levadas às áreas de produção, ou sejam usadas na área de manutenção e estejam colocadas sobre equipamento que será levado às áreas de produção e armazenamento. Algumas vezes a oficina de manutenção poderá ter ferramentas que são usadas exclusivamente em caminhões externos ou equipamentos da fazenda; o auditor deve evitar avaliar estes tipos de ferramentas.

Deficiência menor (2 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de ferramentas sujas e/ou corroídas usadas em equipamentos de contato com alimento.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de ferramentas sujas e/ou corroídas usadas em equipamentos de contacto com alimento.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para assegurar que as ferramentas estejam limpas e/ou livres de corrosão.

5.1.4.- A companhia tem Procedimentos de Operação Padrão (POP's) escritos, que definam instruções específicas do trabalho requerido para assegurar a inocuidade do alimento e as Boas Práticas de Manufatura?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Deve haver Procedimentos de Operação Padrão (POP's) escritos, que cubram os temas de BPM que incluam, por exemplo, recepção de produto, controles de temperatura, controle de pragas, treinamento de inocuidade, embarques, controle de materiais estranhos, etc. Os POP's devem mostrar o que se faz, como se faz, a frequência, quem faz, que registros se requerem e os procedimentos das ações corretivas para quando haja problemas. Os auditores devem tratar e avaliar assuntos específicos dos POP's sob as perguntas específicas existentes, por exemplo, a pergunta de manejo de materiais rejeitados 2.1.6. Use esta pergunta para avaliar Deficiência nos POP's faltantes, se uma pergunta específica que cobre algum item em particular não fizer parte da Auditoria. O ideal é se fazer um índice de POP's e formulários associados de registro destes POP's.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de POP's com erros ou omissões na informação.
- Eventos únicos/isolados de POP's importantes omitidos.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de POP's com erros ou omissões na informação.
- Numerosos eventos de POP's importantes omitidos.

Não cumprimento (0 sem pontuação) se:

- A maioria dos POP's não foi escrita adequadamente.
- Falta a maioria dos POP's

5.1.5.- Os POP's estão disponíveis para pessoal relevante e se mantém uma cópia no arquivo principal (Manual de POP's)?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os POP's devem estar disponíveis para todos os usuários, bem como para qualquer outra parte interessada. Uma cópia mestra de todos os POP's e formulários de registro devem ser confrontados para criar um Manual de POP's, algumas vezes chamado Manual de Qualidade. Os POP's devem ser usados pelos empregados relevantes, por exemplo, empregados da Segurança de Qualidade, desinfecção, etc. Os POP's podem ser usados para treinamento e como referência. O número de cópias de POP's depende do tamanho da companhia e dos tipos de processos envolvidos. No caso de POP's eletrônicos, deve-se permitir o acesso a todos os empregados relevantes, porém, deve haver controles no local para prevenir a edição não autorizada.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de alguns POP's que não estão disponíveis para os empregados relevantes.
- Eventos únicos/isolados de POP's e formulários de registro, omitidos do arquivo mestre de POP's (Manual de POP's).

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de POP's que não estão disponíveis para os empregados relevantes.
- Numerosos eventos de POP's e formulários de registro, omitidos do arquivo mestre de POP's (Manual de POP's).

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Os POP's não estão acessíveis aos empregados relevantes.
- Não se criou o arquivo mestre (Manual de POP's), que contenha os POP's e formulários dos registros que são usados.

5.1.6.- Existem POP's específicos para a mudança e análise dos sistemas de água e produção de gelo, exemplo: túneis de lavagem, túneis de gelo, túneis de hidro-resfriamento, máquinas fabricantes de gelo e injetores de gelo, etc.?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os sistemas de gelo e água devem ter POP's específicos que descrevem o processo de mudança da água, realização e registro de provas para a capacidade dos desinfetantes (incluindo parâmetros, frequência de análise, metodologia e requisitos de ações corretivas). O ideal é que haja documentação que valide a frequência de mudança da água e a frequência de análise da água. Esta pergunta não é anexada nas auditorias de Armazém e Distribuição.

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou omissões nos POP's para mudança de água e análise relativos aos sistemas de água e gelo.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de erros ou omissões nos POP's para mudança de água e análise relativos aos sistemas de água e gelo.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não existem POP's para mudança de água e análise relativos aos sistemas de água e gelo.

5.1.7.- Há registros que demonstram provas para a capacidade dos desinfetantes (com ações corretivas) utilizados na água e no gelo, antes de iniciar operações e durante o expediente de produção?

Confirmação visual. Cumprimento total (10 pontos): Os sistemas de água de lavagem e produção de gelo que usam agentes antimicrobianos, devem ter registros que demonstrem que a concentração das soluções está dentro dos parâmetros estabelecidos. Os sistemas de água reciclada devem ser verificados mediante a medição de “residuais”, ao contrário de totais, por exemplo, análise para cloro livre (ou ORP), no lugar de cloro total.

Endereços potencialmente úteis na Internet.-

UC Davis, <http://ucce.ucdavis.edu/files/datastore/234-406.pdf>

UC Davis, <http://ucce.ucdavis.edu/files/filelibrary/5359/3843.pdf>

UC Davis, <http://ucce.ucdavis.edu/files/filelibrary/5453/4369.pdf>

UC Davis, http://ucce.ucdavis.edu/freeform/UC_GAPs/documents/Water_Disinfection1890.pdf

Deficiência menor (7 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de erros ou omissões nos registros.
- Eventos únicos/isolados de registros de cloro total ao invés do cloro livre ou ORP (sigla em inglês – Potenciação de Oxidação e Redução) que teriam sido mais convenientes, por exemplo, em sistemas de água reciclada clorada.
- Eventos únicos/isolados de estabelecimento de parâmetros incorretos.

Deficiência maior (3 pontos) se:

- Numerosos eventos de erros ou omissões nos registros.
- Numerosos eventos de registros de cloro total quando cloro livre ou ORP teriam sido mais convenientes, por exemplo, em sistemas de água reciclada clorada.
- Numerosos eventos de estabelecimento de parâmetros incorretos.

Não cumprimento (0 pontos) se:

- Não se registram as análises de água/gelo e mudança da água.
- Erros sistemáticos e omissões nos registros.
- Houve o registro do cloro total em todos os pontos do sistema, quando cloro livre ou ORP teriam sido mais convenientes, por exemplo, em sistemas de água reciclada clorada.
- Não foram estabelecidos parâmetros para a água.

5.1.8.- Há um programa para inspeções periódicas dos registros do programa de inocuidade, por exemplo: registros de controle de pragas, controle de temperaturas, de desinfecção, de manutenção, etc.?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): Os sistemas de registro para temas relacionados com inocuidade devem ser auditados numa base rotineira, para assegurar que estão sendo completados adequadamente, por exemplo: usa-se o formulário correto, as frequências corretas, se registram os resultados corretamente, se registram as ações corretivas, etc. Esta pergunta se enfoca na verificação da própria documentação de autodiagnóstico do auditado; sendo feito corretamente, isto deve ajudar o auditado a manter seus sistemas e também ajudar em qualquer Auditoria externa ou investigações. A frequência ideal para Auditorias é a mensal, ou pelo menos, a cada trimestre.

As Auto-auditorias (autodiagnósticos) são partes chave do programa de inocuidade das instalações.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados de ações corretivas/de seguimento não registradas.
- Eventos únicos/isolados de registros incompletos ou faltantes.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de ações corretivas/de seguimento não registradas.
- Numerosos eventos de registros incompletos ou faltantes.
- A frequência de inspeção não é a adequada ao tipo de negócio e ao número de problemas que requerem monitoramento.
- Faltam algumas áreas/aspectos no programa de inspeção.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Falha sistemática para manter os registros.

5.1.9.- Existe um programa de treinamento documentado para o pessoal da limpeza, com registros dos treinamentos que incluam detalhes referentes às boas práticas e uso dos produtos químicos?

Confirmação visual. Cumprimento total (5 pontos): O treinamento de desinfecção deve assegurar que os empregados entendam a importância da correta desinfecção, como usar os produtos químicos de limpeza e como entender os Procedimentos de Operação Padrão de Desinfecção. O ideal é que o treinamento também inclua problemas de segurança dos trabalhadores, por exemplo: uso de Equipamentos de Proteção Individual, prevenção de acidentes, o que fazer em caso de algum acidente, procedimentos para evitar riscos com eletricidade durante a limpeza, etc. O treinamento registrado deve ocorrer pelo menos numa base trimestral – os auditores não devem qualificar Deficiências por problemas de frequência nesta versão da Auditoria.

Deficiência menor (3 pontos) se:

- Eventos únicos/isolados, de formatos que contêm erros ou informação incompleta, por exemplo: falta-lhes algo do seguinte: tema de capacitação, capacitador ou material de informação.
- O treinamento ocorreu, mas em poucas ocasiões não foram feitos registros completos da assistência e/ou nem de todo o pessoal.

Deficiência maior (1 ponto) se:

- Numerosos eventos de formatos que contêm erros ou informação incompleta, por exemplo: falta-lhes algo do seguinte: tema de capacitação, capacitador ou material de informação.
- O treinamento ocorreu, mas em muitas ocasiões não foram feitos os registros completos de assistência.

Não cumprimento (0 – sem pontuação) se:

- Não há registro ou não ocorreu o treinamento.
- Falha para manter os registros.

[Retornar à página índice](#)

ANEXOS**Auditorias de Instalações da PrimusLabs.com Tabela Guia de Aplicabilidade**

Esta tabela é somente para guia. As situações podem variar dependendo dos processos, produto e o uso intencionado. **Rev. 6 Set 05**

	Auditoria/Produto	Instalação Micro	Equipamentos Micro	Redes para cabelo/barba	Avental	Estações de desinfecção de mãos	Estações de desinfecção de pés	Exemplo de Produto agrícola
1	Auditoria de Processo (Pronto para consumo)	S	S	S	S	S	S	Salada cortada fresca
2	Auditoria de Processo (Requer cozimento)	S	S	S	S	S		Amora azul congelada para processamento posterior
3	Auditoria de Embalagem (Lavado e potencialmente pronto para consumo)	S	S	S	S 1)	S		Tomates inteiros lavados
4	Auditoria de Embalagem (Lavado, requer cozimento e/ou tem 2) ("cascas" não comestíveis)	N	N	N	N	N		Batatas inteiras lavadas
5	Auditoria de embalagem (Não lavado e pronto para consumo)	N	N	S	N	S		Amora azul fresca/ervas
6	Auditoria de embalagem (Não lavado /requer cozimento e/ou tem 1) ("cascas" não comestíveis).	N	N	N	N	N		Couve de Bruxelas, Cebolas
7	Auditorias de câmaras frias e armazenamento em frio (com tubos de resfriamento e injeção de gelo)	S	S	N 4)				Brócolis embalados no campo
8	Auditorias de armazenamento em frio e distribuição	S 3)						

Notas

Na embalagem que lava produto o requerimento de aventais é uma "obrigação" depois do passo de lavado, mas o ideal deve ser através de toda a operação. Casca não comestível. Uma superfície externa de uma fruta ou hortaliça que não se consome e freqüentemente é removida antes do consumo. Aplica, se as áreas de armazenamento forem usadas para armazenar "produto úmido" ou como armazenamento de alta umidade. Pode usar Não se Aplica, exceto quando ocorre reembalagem de emergência para produtos potencialmente prontos para consumo.

[Retornar à página índice](#)