

Revisão dos Documentos para as Auditorias em Galpões de Beneficiamento da PrimusLabs.com

Rev 050612

Por gentileza, tenham disponíveis os seguintes documentos para a Auditoria; esta lista é apenas um guia e representa os requisitos mínimos para as Auditorias da PrimusLabs.com; certamente o Auditor observará a documentação do ano passado ou da Auditoria anterior. Esta será possivelmente a ordem que o Auditor tratará as diferentes seções da Auditoria.

O organograma da empresa e um diagrama do fluxo do processo auxiliarão o Auditor antes do início das auditorias em Galpões de Beneficiamento médios e grandes.

Lista de Documentos	Centro de Distribuição e Câmara Fria	Câmaras Frias	Galpão de Beneficiamento Sem HACCP	Galpão de Beneficiamento Com HACCP	Processamento Sem HACCP	Processamento Com HACCP
Programa de Rastreabilidade e Recuperação.	S	S	S	S	S	S
Simulação (Documentos que demonstrem a rastreabilidade).	S	S	S	S	S	S
Procedimentos de Inspeção Regulamentar.	S	S	S	S	S	S
Política do Vidro (Declaração e Procedimentos em caso de quebra e se é relevante o registro da mesma).	N	N	S	S	S	S
Folhas Técnicas de Segurança (incluir índice).	S	S	S	S	S	S
Etiquetas dos Produtos.	S	S	S	S	S	S
Inventário dos Químicos e Registro do Uso.	S	S	S	S	S	S
Contrato de Controle de Pragas.	S	S	S	S	S	S
Autorização Controle de Pragas.	S	S	S	S	S	S
Seguro do Controle de Pragas.	S	S	S	S	S	S
Mapa(s) da (s) Armadilha(s) do Controle de Pragas.	S	S	S	S	S	S
Registros de Visitas do Controle de Pragas (incluindo detalhes de aplicação e ações corretivas).	S	S	S	S	S	S
Devoluções de compradores, queixas e ações corretivas.	N	N	S	S	S	S
Queixas do consumidor e ações corretivas	S	S	S	S	S	S
Registros e ações corretivas em caso de inspeção regulamentar, auditorias de segundos e terceiros.	N	N	S	S	S	S
Registros do Controle de Processos (ex: temperatura da água, cloro, pH, etc).	N	N	S	S	S	S
Registro de desinfecção dos lavatórios de mãos (não requer utilização de gel desinfetante ou gotas automáticas).	N	N	S	S	S	S
Registro de desinfecção das estações de sapatos.	N	N	N	N	S	S
Registros das Inspeções Pré-operacionais diárias.	S	S	S	S	S	S
Registros de Calibragem de Equipamentos.	S	S	S	S	S	S
Registros de Inspeção das Boas Práticas de Manufatura (Internos).	S	S	S	S	S	S
Registro de Inspeção da Matéria Prima.	N	N	S	S	S	S
Especificações do Produto e Material de Embalagem.	N	N	S	S	S	S
Cartas de Garantia de Qualidade dos Fornecedores	N	N	S	S	S	S

Registros de Temperatura dos Veículos que Entram.	S	S	S	S	S	S
Registros de Desinfecção dos Veículos	S	S	S	S	S	S
Registros de Ocorrências Não Usuais e Ações Corretivas (NUOCA – sigla em inglês).	N	N	S	S	S	S
Controle de Temperatura dos Produtos.	N	N	S	S	S	S
Programa Preventivo de Manutenção.	S	S	S	S	S	S
Assinaturas de Término do Trabalho de Manutenção	S	S	S	S	S	S
Ordens de Manutenção	S	S	S	S	S	S
Registros/Procedimentos da Desinfecção dos Equipamentos após da Manutenção.	N	N	S	S	S	S
Programa Mestre de Limpeza.	S	S	S	S	S	S
Procedimentos de Limpeza.	S	S	S	S	S	S
Registros dos Procedimentos de Limpeza (Registros de Desinfecção).	S	S	S	S	S	S
Registros Operacionais de Limpeza dos Canais/Drenos/Esgotos.	S	S	S	S	S	S
Registros de Manutenção dos Equipamentos de Resfriamento.	S	S	S	S	S	S
Registro de Limpeza dos Equipamentos de Resfriamento.	S	S	S	S	S	S
Lista do Comitê de Inocuidade.	N	N	S	S	S	S
Registros das Reuniões de Segurança Alimentar.	N	N	S	S	S	S
Registro de Orientação do Pessoal sobre os Aspectos de Inocuidade	S	S	S	S	S	S
Registro de Capacitação do Pessoal sobre os Aspectos de Inocuidade.	S	S	S	S	S	S
Procedimento das Ações Disciplinares dos Empregados em Caso de Descumprimento.	S	S	S	S	S	S
Registro das Análises Microbiológicas dos Equipamentos.	N	S	S	S	S	S
Registro das Análises Microbiológicas dos Equipamentos com as Ações Corretivas Necessárias.	N	S	S	S	S	S
Registros de Provas Microbiológicas junto à Planta de Processamento.	S	S	S	S	S	S
Registro de Análises Microbiológicas junto à Planta de Processamento e as Ações Corretivas (quando forem necessárias).	S	S	S	S	S	S
Registros Microbiológicos do Produto	N	N	S	S	S	S
Registro de Ações Corretivas do Produto (quando for necessário).	N	N	S	S	S	S
Registro da Análise Microbiológica da Água.	S	S	S	S	S	S
Registro do Resulto da Análise Microbiológica do Gelo ou Carta de Garantia do Fornecedor.	N	S	S	S	S	S
Registro da Temperatura do Galpão de Embalagem/Processamento (se for refrigerado)	N	N	S	S	S	S
Registro da Temperatura do Ambiente (independente do uso de termômetros).	S	S	S	S	S	S
Registro da Temperatura do Veículo de Envio.	S	S	S	S	S	S
Registro de Limpeza/Desinfecção do Veículo de Envio.	S	S	S	S	S	S
Manifestos de Embarque.	S	S	S	S	S	S
Procedimentos para Manejar Produtos	N	N	S	S	S	S

em "Espera" e "Descartados".						
Registros e Certificados de Capacitações em HACCP.	N	N	N	S	N	S
Registro de Auto-Auditoria em HACCP.	N	N	N	S	N	S
Descrições do Produto.	N	N	N	S	N	S
Diagrama do Fluxo do Processo.	N	N	N	S	N	S
Análises de Risco (Quadro ou Narração) e Decisões CCP.	N	N	N	S	N	S
Diagrama de HACCP mostrando CCPs, Análises, Frequências, Ações Corretivas e Planos de Verificação.	N	N	N	S	N	S
Registro de Monitoramento dos CCPs (Pontos Críticos de Controle)	N	N	N	S	N	S
Desvio dos CCPs, Registro de Monitoramento.	N	N	N	S	N	S
Evidência de Discussões de HACCP em nível Gerencial.	N	N	N	S	N	S
Planos de Ações após verificação de desvio com o Plano HACCP.	N	N	N	S	N	S
Registros de Capacitação de Biossegurança dos Alimentos.	S	S	S	S	S	S
Manuais de Biossegurança dos Alimentos (Informações).	S	S	S	S	S	S
Registro dos Inventários ou Uso dos Produtos Químicos.	S	S	S	S	S	S
Resultado da Análise da Água, Produto e Material de Embalagem.	S	S	S	S	S	S
Registro do Número de Identificação do Caminhão.	S	S	S	S	S	S
Registros de "Menores de Idade", Horas trabalhadas e tipo de trabalho realizado (se empregaram menores)	S	S	S	S	S	S
Registros que Apóiam o Sistema de Etiquetagem de Origem.	N	N	S	S	S	S
Procedimentos e Registros de Desinfecção para Alergênicos (se foram usados)	S	S	S	S	S	S
Registro de Capacitação em Alergênicos (se foram usados).	S	S	S	S	S	S

Observações:

1. As Estações de desinfecção dos lavatórios de mãos são requeridas para Galpões de Beneficiamento que processam produtos lavados ou não e que estão prontos para o consumo. Estão incluídos: pimentão, maçã e frutas em geral. São isentos os produtos cujo cozimento é necessário, ou tenham casca não comestível.
2. Os registros das provas microbiológicas dos equipamentos são requeridos nas embalagens que lavam os produtos, na forma de inspeção dos produtos que são cozidos antes do consumo ou que têm cascas não comestíveis. Espera-se que as câmaras frias que usam gelo e HVCS (Hidro/Vazio) tenham também esses registros.
3. Os registros e provas microbiológicas da planta são exigidos para embalagens que lavam o produto, a forma como é executada a lavagem; existe exceção para os produtos que têm de ser cozidos antes do consumo ou que tenham uma casca comestível. Espera-se que os congeladores e os centros de distribuição que guardam o produto úmido e/ou produto armazenado com altas umidades, tenham esses registros.
4. Os registros das análises microbiológicas do produto são requeridos nas operações de embalagens que levam o produto que está parcialmente pronto para o consumo e para produtos que não são lavados, mas que são vistos como prontos para o consumo (ex. vagens, frutas, etc). Os produtos que não requerem os resultados das análises microbiológicas são aqueles que devem ser cozidos antes do consumo humano ou que tenham uma casca não comestível.