

PrimusLabs.com

**Recomendações de Auditoria da Equipe
de Colheita**

(Para ser utilizado em conjunto com v04.11)

Recomendações para Auditoria da Equipe de Colheita

Este documento é somente para guia e de nenhuma forma troca qualquer Guia ou Legislação regulamentar. O documento de Recomendações para Auditoria da Equipe de Colheita detalha os requerimentos mínimos por meio de pequenos enunciados relacionados com as perguntas de auditoria. Não haverá variações na aplicação para processo(s), lugares, equipe e todos os produtos envolvidos na operação da colheita. PrimusLabs.com não assume responsabilidade pelo conteúdo deste documento, ou como um individuo decida aplicá-lo.

Este documento foi desenvolvido para permitir avaliar os riscos de segurança nas operações de colheita dos alimentos na sua operação. Seu propósito é ajudar a administração a identificar programas preventivos que devem ser implantados bem como identificar problemas que possam ocorrer atualmente. Utilizado em conjunto com nosso programa de auto-auditoria, <http://www.primuslabs.com/fs/self.html>, uma operação de colheita pode preparar-se para uma auditoria feita por terceiros.

As recomendações baseiam-se em:

Food Producers, Processors, Transporters, and Retailers: Food Security Preventive Measures Guidance <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/secguid.html>

Field Cored Lettuce “FC Lettuce” Best Practices
http://www.uffva.org/news/fccbest8_3a.pdf

CA Code of Regs, Title 8, Sec. 3457, Field Sanitation
<http://are.berkeley.edu/heat/sec3457.html>

Especificações e recomendações dos compradores.

As operações de colheita de campo fora dos Estados Unidos devem satisfazer as regulamentações e requerimentos do consumidor nesse país conforme o indicado acima.

Formato de Auditoria e Guias de Qualificação

O sistema de numeração neste guia está baseado no Documento de Auditoria de Equipe de Colheita v04.11 e é dividido em quatro categorias: Auto Inspeção, Higiene e Segurança do Empregado, Praticas de Colheita, e Segurança Alimentar.

Nesta auditoria, as perguntas são qualificadas como: total conformidade, inconformidade, ou não aplicável (quando se permite).

Atualmente existem quatro perguntas de severidade A (Perguntas de Falha Automática), as quais aparecem listadas no quadro abaixo. Se uma destas perguntas é respondida como não, a auditoria inteira falhará lançando uma qualificação zero. O relatório eletrônico mostrará cada pergunta não satisfeita, com suas recomendações correspondentes.

Atualmente existem nove perguntas que não serão qualificadas até a seguinte revisão da auditoria. Foi agregada “Nova pergunta” ao final da pergunta para que o leitor distinga quais as questões que não afetarão a qualificação global da auditoria. O propósito disto é preparar o auditado para tarefas avaliadas em datas posteriores.

A Seção de Segurança Alimentar é qualificada independentemente da qualificação global.

Perguntas de Falha Automática

| <i>Severidade</i> | <i>Categoria</i> | <i>Número da pergunta</i> | <i>Pergunta</i> | <i>Resposta Desejada</i> | <i>Possível Qualificação</i> | <i>Recomendação</i> |
|-------------------|-----------------------------------|---------------------------|---|--------------------------|------------------------------|---|
| A | Segurança e Higiene do Empregado. | 05 | Existem banheiros? Se NÃO, passe à pergunta 06 | Sim | 15 | Todos os empregados devem ter acesso a banheiros portáteis ou permanentes para prevenir contaminação do produto, material de embalagem, equipe e área de cultivo. |
| A | Segurança e Higiene do Empregado. | 06 | Existe evidência de contaminação fecal humana ou animal na área de cultivo? | Não | 15 | Não deve existir evidência de contaminação fecal humana ou animal na área da colheita, área do material de embalagem, área da equipe ou em qualquer outra área. |
| A | Segurança e Higiene do Empregado. | 07 | Existem instalações com lavatórios? Se NÃO, passe à pergunta 08 | Sim | 15 | Devem existir instalações como lava mãos que estejam funcionando (móveis ou fixos) para os empregados que estejam trabalhando na colheita. |
| A | Segurança e Higiene do Empregado. | 10 | É destruído todo o produto que entra em contato com sangue? | Sim | 20 | Todo produto que tenha contato com sangue deve ser destruído. |

Perguntas não qualificadas

| <i>Severidade</i> | <i>Categoria</i> | <i>Número da Pergunta</i> | <i>Pergunta</i> | <i>Resposta Desejada</i> | <i>Qualificação Possível</i> | <i>Recomendações</i> |
|-------------------|-----------------------------------|---------------------------|---|--------------------------|------------------------------|--|
| 0 | Segurança e Higiene do Empregado. | 05a | Os banheiros encontram-se localizados em uma área tal que se previna a contaminação das áreas de cultivo e as equipes de colheita? | Sim | 0 | Os sanitários devem estar em local apropriado para prevenir contaminação do produto, material de embalagem, equipamento e área de cultivo. |
| 0 | Segurança e Higiene do Empregado. | 05i | Existem registros de limpeza dos banheiros? | Sim | 0 | Os banheiros que tenham contêineres de coleta de dejetos na mesma instalação, devem ser esvaziados e receber esse serviço de forma regular para evitar o enchimento demorado. Os relatórios dos serviços realizados (sejam internos ou externos) devem estar disponíveis para sua revisão. |
| 0 | Segurança e Higiene do Empregado. | 07a | As instalações dos lavatórios estão a menos de 400 m ou a pelo menos cinco minutos de caminhada até onde os empregados de encontram trabalhando? | Sim | 0 | As instalações dos lavatórios devem localizar-se dentro dos primeiros 400 m. ou a pelo menos cinco minutos de caminhada, ou que prevaleçam as regulamentações nacionais e locais. |
| 0 | Segurança e Higiene do Empregado. | 07b | Os lavatórios estão localizados em local visível (ex.: fora dos banheiros) e facilmente acessível para os empregados? | Sim | 0 | Devem se verificar as instalações, porque estas deverão estar visíveis (por exemplo, situadas fora do banheiro) e facilmente acessíveis para os empregados. |
| 0 | Segurança e Higiene do Empregado. | 10a | Existem normas escritas disponíveis que requerem a destruição do produto que entra em contato com sangue? | Sim | 0 | Devem existir normas por escrito que são comunicadas aos trabalhadores da área de colheita, detalhando que todo produto que tenha contato com sangue deve ser destruído. |
| 0 | Práticas da Colheita. | 12c | Evitam-se que os materiais de embalagem utilizados na colheita estejam em contato direto com o solo ou com outro tipo de contaminação por manuseio? | Sim | 0 | O papelão ou outro material da embalagem usado na colheita, deve ser colocado com cobertura protetora e manuseado de forma que se elimine a contaminação do solo ou por manuseio. |
| 0 | Práticas da Colheita. | 12e | Se o material da embalagem é deixado no campo durante a noite, é protegido apropriadamente? | Sim | 0 | Todas as caixas coletoras, papelão e material de embalagem manuseados na colheita, devem ser armazenados em área protegida para reduzir o risco de contaminação e adulteração forçada que pode ocorrer quando o papelão é deixado à noite no campo |

| | | | | | | |
|---|-----------------------|-----|---|-----|---|---|
| 0 | Práticas da Colheita. | 15b | As ferramentas da colheita (facas, pinças, tesouras, etc.) não são levados aos sanitários ou utilizadas para outros propósitos além da colheita do produto? | Sim | 0 | Para prevenir a contaminação, as ferramentas da colheita (por exemplo, facas, anéis descaroçadores, pinças etc.) não devem ser levados para as áreas de descanso, aos banheiros ou usadas para outro propósito que não seja a colheita. |
| 0 | Práticas da Colheita. | 17c | Existem registros da limpeza, desinfecção e inspeção diária dos equipamentos da colheita? | Sim | 0 | Os equipamentos da colheita necessitam de limpeza, desinfecção e inspeção antes do uso diário. Deve haver registros atualizados e pessoas responsáveis. |

Sistema de Avaliação da Equipe de Colheita da PrimusLabs.com

| <i>Porcentagem (%)</i> | <i>Categoria</i> |
|------------------------|------------------|
| 95-100% | Superior |
| 85-94% | Excelente |
| 73-84% | Normal |
| 61-72% | Regular |
| <60% | Insatisfatória |

Recomendações

AUTO INSPECÇÃO

01 - Foram completadas auto inspeções para cada equipe de colheita?

Devem-se realizar inspeções frequentes para identificar problemas e/ou situações que requerem melhoras. Devem-se mostrar registros de ações corretivas e/ou (se são realizadas com uma frequência alta, ex. Semanal) ações de verificação na seguinte inspeção.

SEGURANÇA E HIGIENE DOS EMPREGADOS

02 Observam-se empregados com feridas abertas sem cobrir apropriadamente?

Não deve haver empregados na colheita com bolhas expostas, feridas infetadas, ou qualquer outra fonte de contaminação anormal. Todas as feridas devem ser cobertas com material que não seja poroso, como por exemplo luvas de látex ou plástico.

03 Existem empregados comendo em áreas de colheita?

Os alimentos e bebidas (que não sejam água), inclusive goma de mascar, devem estar restritos a áreas localizadas longe do lugar de produção, para prevenir contaminação de produto, material de embalagem, equipamentos e área do cultivo.

04 Existem empregados usando produto com tabaco em áreas de colheita?

Fumar ou mastigar tabaco deve ser restrito a áreas longe da produção para prevenir a contaminação de produto, material de embalagem, equipamentos e área cultivada. Não deverá existir evidência de cuspe. As pontas de cigarro devem dispor de local apropriado.

05 Existem banheiros? Se NÃO passe à pergunta 06.

Todos os empregados devem ter acesso aos banheiros portáteis ou permanentes, para prevenir contaminação de produto, material de embalagem, equipamentos e área de cultivo.

05a Os banheiros encontram-se localizados em uma área tal que se previna a contaminação das áreas de cultivo ou os equipamentos de colheita? Nova pergunta.

Os sanitários devem estar em lugar apropriado, para prevenir contaminação de produto, material de embalagem, equipamentos e área de cultivo.

05b Existem banheiros separados para homens e para mulheres quando há grupos de mais de cinco empregados?

Devem haver banheiros separados para homens e mulheres em grupos maiores de cinco empregados (ou o que prevaleça nas normas locais e nacionais)

05c Existe pelo menos um banheiro ou sanitário para cada grupo de vinte empregados?

Deve haver pelo menos um sanitário para cada vinte empregados (ou como estiver estabelecido nas normas locais e nacionais).

05d Os banheiros estão a menos de 400 m ou a cinco minutos de caminhada de onde se encontram trabalhando os empregados?

Os banheiros devem localizar-se dentro dos primeiros 400 m. (de forma que uma pessoa consiga fazer o percurso sem obstáculos nem traçados imaginários) caminhando até onde está a área da colheita (ou de acordo com as normas locais e nacionais)

05e Os banheiros têm letreiros ou apoios visuais com linguagem apropriada, para lembrar ao empregado que o mesmo deve lavar as mãos antes de regressar ao seu trabalho?

Os banheiros devem ter sinalizações ou ajudas visuais com linguagem apropriada para lembrar aos empregados que devem lavar as mãos antes de regressar ao trabalho. As sinalizações ou ajudas visuais devem estar localizadas em áreas chave onde os empregados possam ver.

05f Os banheiros estão construídos com materiais fáceis de limpar?

Os banheiros devem ser construídos com materiais fáceis de limpar e desinfetar.

05g Os materiais com os quais foram construídos os banheiros são de cor clara , para facilitar a avaliação da limpeza?

Os banheiros devem ser construídos com materiais de cor clara para que a avaliação da limpeza possa ser feita facilmente.

05h Os banheiros são mantidos limpos?

Os banheiros devem ser limpos e desinfetados de maneira regular. O papel sanitário sujo deve ser colocado na lata de lixo e não no piso.

05i Existem registros de limpeza dos banheiros? Nova pergunta

Os banheiros que têm caixa de coleta de lixo na mesma instalação, devem ser esvaziados e receber serviço de forma regular para evitar que se encham demasiado. Os relatórios dos serviços realizados (sejam internos ou externos) devem estar disponíveis.

05j As instalações sanitárias estão projetadas e mantidas para prevenir a contaminação no campo (ex. Sem brechas ou goteiras)?

As latas de lixo dos banheiros devem ser projetadas e mantidas de forma apropriada para prevenir contaminação no campo, produto, material da embalagem e equipamentos. As latas de lixo devem estar livres de vazamentos e/ou rachaduras e devem ser construídas com materiais que não se degradem ou decomponham.

05k Os depósitos dos sanitários são esvaziados apropriadamente?

Sendo usados banheiros que têm o mesmo modelo e coletor de dejetos (latrinas móveis), o lixo deve ser esvaziado e/ou bombeado de forma que se evite a contaminação do produto, material de embalagem, equipamentos e área de cultivo. O equipamento utilizado para o esvaziamento deve estar em perfeitas condições de funcionamento.

05l Existe papel higiênico nos banheiros?

O papel higiênico deve estar disponível em cada local onde haja um sanitário. O mesmo deve estar disposto de forma prática, mantido em rolos e não deve ser colocado no vaso ou no piso.

06 Existe evidência de contaminação fecal humana ou animal na área de cultivo?

Não deve haver evidência de contaminação fecal humana ou animal nas áreas da colheita, do material de embalagem, dos equipamentos ou de qualquer outra área.

07 Existem lavatórios para mãos? Se NÃO, passe à pergunta 08.

Devem haver construções com lavatórios para mãos, que estejam funcionando, (móveis ou fixos) disponíveis para os empregados que estão trabalhando na colheita.

07a As instalações de lavatórios de mãos estão a menos de 400m ou a cinco minutos de caminhada até onde os empregados se encontram trabalhando? Pergunta Nova

As instalações de lavatórios de mãos devem localizar-se dentro dos primeiros 400 metros ou a cinco minutos de caminhada, ou o que determinam as normas nacionais ou locais.

07b As instalações de lavatórios de mãos estão localizadas em lugar visível (ex.: fora dos banheiros) e facilmente acessível aos empregados? Pergunta Nova.

As instalações devem ser verificadas, pois devem estar visíveis (por exemplo, situadas fora dos banheiros) e facilmente acessíveis aos empregados.

07c Existe água fresca para lavagem das mãos em todas as instalações sanitárias?

Deve haver água fresca, sem mau cheiro e sem contaminação, disponível em todas as instalações dos lavatórios de mãos.

07d Existe sabão em todas as instalações sanitárias? Se NÃO, ir à pergunta 07f.

Todas as instalações dos lavatórios de mãos devem ter sabão antibactericida e inodoro. É preferível que se usem saboneteiras com sabão líquido em lugar do sabão de barra.

07e O sabão é sem essência e tem capacidades efervescentes?

O sabão deve ter propriedades antimicrobianas para ajudar no processo de lavagem das mãos.

07f Há toalhas descartáveis para enxugamento das mãos em todas as instalações dos lavatórios?

Para reduzir a expansão de germes, devem ser usadas toalhas descartáveis em todas as instalações de lavatórios de mãos.

07g Os lavatórios de mãos estão construídos apropriadamente e mantidos em bom estado (ex. que armazenando ou controlando a água dos lavatórios de mãos para evitar contaminação, os drenos não se encontram tampados, etc.)?

Os lavatórios de mãos não devem ter vazamentos. Devem ser construídos e mantidos apropriadamente para armazenar ou controlar a lavagem e o enxugamento, de forma que não possa causar contaminação de produto, material de empacotamento, equipamentos e área de cultivo.

07h Os empregados lavam as mãos antes de começar a trabalhar?

Para prevenir a contaminação do produto, material de empacotamento e equipamentos, os empregados devem lavar as mãos antes de começar a trabalhar. As unhas podem conter sujeiras, por tanto, devem ser limpas e curtas.

07i Os empregados lavam as mãos depois dos períodos de descanso?

Para prevenir a contaminação do produto, material de empacotamento e equipamentos, os empregados devem lavar as mãos depois dos descansos. As unhas podem conter sujeiras, por tanto, devem ser limpas e curtas.

07j Os empregados lavam suas mãos depois de usar as instalações sanitárias?

Para prevenir a contaminação do produto, material de empacotamento e equipamentos, os empregados devem lavar as mãos depois de usar o banheiro. As unhas podem conter sujeiras, por tanto, devem ser limpas e curtas.

07k É evidente que são feitas ações corretivas quando algum empregado não obedece às recomendações sobre a lavagem das mãos?

Deve ser evidente que os supervisores praticam ações corretivas quando os empregados não seguem as regras de lavagem de mãos, de acordo com o mencionado em 07h-07j.

08 Existe água fresca para consumo dos trabalhadores de campo? Se NÃO, vá à pergunta 09.

Só se provê água potável para consumo humano para os empregados no lugar de forma que se previna de desidratação.

08a Mantêm-se limpos os recipientes de água?

Os recipientes de água devem manter-se limpos, livres de resíduos e contaminação para assegurar que os empregados não adoeçam ao consumir água contaminada de recipientes que não estão limpos.

08b Existem copos descartáveis ou de uso individual para os empregados?

Para evitar contaminação entre si, não se deve compartilhar os copos usados para tomar água. Deve haver copos descartáveis ou bebedouro.

09 Existem caixas de primeiros socorros e se mantém o inventário adequado?

Deve existir uma caixa de primeiros socorros disponível no lugar de colheita, com o inventário adequado (por ex. luvas descartáveis, vendas, etc.) e acessível para os empregados (ou o que prevaleça nas normas locais ou nacionais).

10 Está sendo destruído todo o produto que entra em contato com sangue?

Todo produto que tenha contato com sangue deve ser destruído.

10a Existe uma norma escrita disponível que determina a destruição do produto que entra em contato com sangue? Nova pergunta

Deve existir uma norma por escrito, que é comunicada aos trabalhadores da área de colheita, onde se detalhe que todo produto que tenha contato com sangue deve ser destruído.

PRÁTICAS DE COLHEITA

11 Existe um armazém de papelão no local de colheita? Se NÃO, passe à pergunta 12

As áreas de armazenamento de papelão/recipientes devem ser seguras, limpas e mantidas de forma apropriada para reduzir contaminação por matéria estranha ou pragas.

11a O papelão é armazenado de maneira que se evite sua contaminação (ex. isolado de agro-químicos, coberto com plástico, sobre estrado, etc.)? Os recipientes (caixas plásticas recicláveis) devem ser armazenados longe de agro-químicos, desinfetantes, fertilizantes, etc. Todos os materiais de empacotamento devem ser armazenados sem

tocar o solo (por exemplo - em estantes e estrados. Os papelões e outros materiais de empacotamento devem ser protegidos durante o seu armazenamento para prevenir contaminação.

11b O armazém do papelão tem um programa de controle de roedores?

O armazém do papelão deve ter um programa de controle de pragas. As iscas com veneno não devem ser colocadas em áreas onde possa ocorrer contaminação ao papelão, recipientes, etc. O veneno em forma de semente ou de grão não pode ser utilizado.

11c O armazém do papelão ou outro tipo de recipientes, está sujeito a um programa de limpeza e/ou desinfecção?

Todas as áreas de armazenamento de papelão ou caixas plásticas devem estar limpas e bem ventiladas, protegidas de matéria estranha e sujeitas a um programa de limpeza e desinfecção.

12 O produto é embalado no campo? Se NÃO, passe à pergunta 13.
Não recomendado.

12a Os recipientes ou caixas para transportar produto, são utilizados somente para esse propósito?

Os recipientes que se pretendem usar para produtos não devem ser usados para qualquer outro propósito.

12b Os materiais de embalagem estão livres de evidência da atividade de pragas, materiais estranhos, químicos e são vistoriados antes de ser usados?

O papelão e outro material de embalagem deve estar livre de evidência da atividade de pragas, materiais estranhos e químicos e devem ser vistoriados antes do seu uso, por pessoal responsável. Se for encontrada contaminação devem se aplicar ações corretivas.

12c Evita-se que os materiais de embalagem utilizados na colheita estejam em contato direto com o solo ou outro tipo de contaminação por manejo?

O papelão e outro material de embalagem que se usa durante a colheita deve receber cobertura protetora e deve ser manipulado de forma que se elimine a contaminação do solo ou por manejo.

12d Existem ações corretivas quando se encontram papelões com adulterações (incluindo evidências mencionadas em 12b e 12c)?

Somente se deve utilizar papelão e recipientes que tenham uma condição apropriada para o uso. Devem se aplicar ações corretivas quando for encontrado material adulterado. A adulteração pode incluir, mas não está limitada à evidência de resíduos de pragas, cristal e contaminadores químicos.

12e Se o material de embalagem é deixado no campo durante a noite, está protegido apropriadamente?

Todos os recipientes, papelões e material de embalagem manejados na colheita devem ser

armazenados em área protegida, para reduzir o risco de contaminação e adulteração forçada que possa ocorrer se o papelão é deixado no campo durante a noite.

13 São usadas mesas, caixas, etc. para colher ou embalar o produto cultivado? Se NÃO, passe à pergunta 14.

Não recomendado.

13a As superfícies que têm contato com o produto permitem uma fácil limpeza e desinfecção?

As superfícies onde se embala o produto devem ser fabricadas com materiais apropriados para contato com o alimento, que possam ser limpas facilmente. Deve haver um esforço para eliminar as superfícies de madeira devido a sua natureza porosa.

13b As mesas ou outras superfícies de contato usadas para embalar estão sujeitas a um programa de limpeza e desinfecção? Se NÃO, ir à pergunta 14.

Deve haver evidência de que se tem um programa de limpeza no local, para mesas de embalagem, recipientes, etc.

13c Usa-se uma solução antimicrobiana (com cloro ou algum equivalente) para limpar as superfícies?

A capacidade dos desinfetantes (apropriados para a indústria dos alimentos) deve ser averiguada regularmente e documentada. Soluções que são muito fracas podem não ser efetivas, e muito fortes podem deixar resíduos.

14 São usados recipientes recicláveis para fazer alguma operação? Se NÃO, ir à pergunta 15.

Não recomendado.

14a Manejam-se recipientes recicláveis (ex. cestos, caixas plásticas, etc.) na operação de colheita? Se NÃO, passe à pergunta 15

Todos os recipientes recicláveis (baldes, caixas, etc) devem ser fabricados com materiais que são fáceis de lavar, por exemplo superfícies suaves que não têm marcas de pintura ou não se oxidam.

14b Todos os recipientes recicláveis estão sujeitos a um programa de limpeza e desinfecção? Se NÃO, ir à pergunta 15.

Deve haver evidência de que existe um programa de limpeza no local e todos os recipientes recicláveis estão sujeitos a esse programa estabelecido.

14c Usa-se uma solução antimicrobiana (com cloro ou algum equivalente) para limpar os recipientes recicláveis?

A força dos desinfetantes (aprovados para a indústria de alimentos) deve ser averiguada regularmente e guardada. Soluções que são muito fracas podem não ser efetivas, e muito fortes podem deixar resíduos.

15 Utilizam-se ferramentas (ex. facas, pinças, tesouras, descaroçador, etc.) durante a colheita? Se NÃO, passe à pergunta 16.

Não se recomenda.

15a As ferramentas usadas na colheita (facas, pinças, tesouras, etc.) são feitas de materiais não corrosivos e fáceis de limpar (ex. não madeira, tela ou couro)?

Para prevenir situações de contaminação por matéria estranha, as ferramentas usadas na colheita (por exemplo, facas, anéis descaroçadores, etc.) devem ser fabricados com materiais fáceis de limpar. As ferramentas não devem ter escamas, estar oxidadas, etc.

15b As ferramentas de colheita (facas, pinças, tesouras, etc.) não são levadas aos sanitários ou utilizadas para outros propósitos além de colher produto?

Para prevenir a contaminação, as ferramentas de colheita (por exemplo, facas, anéis descaroçadores, etc.) não devem ser levadas às áreas de descanso, banheiros ou usadas para outro propósito que não seja a colheita.

15c Exige-se que as ferramentas de colheita sejam limpas numa solução antimicrobiana (ex. solução com cloro ou equivalente) e revisa-se a concentração da solução apropriadamente?

As ferramentas de colheita precisam ser limpas com uma solução antimicrobiana (por exemplo, clorada ou equivalente, aprovada para a indústria de alimentos). A capacidade do desinfetante deve ser testada regularmente e ser documentada. Soluções muito suaves podem ser pouco efetivas, enquanto aquelas muito fortes podem deixar resíduos.

16 Utiliza-se maquinaria para realizar a colheita? Se NÃO, passe à pergunta 17.

Não recomendado

16a Todas as partes hidráulicas da maquinaria de colheita (incluindo tratores) têm protetores para conter vazamentos?

A contaminação trazida por áreas superiores, por materiais tais como fluido hidráulico, pode afetar o produto, material de empacotamento e outras partes do equipamento. Quando seja necessário (porque existem equipamentos em cima da linha que causem este problema) deve se colocar bandejas que recolham resíduos.

16b Utilizam-se somente lubrificantes graus alimentícios nas partes críticas da maquinaria de colheita que têm o potencial de contaminar o produto?

Para prevenir ou reduzir a contaminação do produto/material de embalagem, devem ser usados lubrificantes grau alimentício nos equipamentos (por exemplo: composto de contato incidental ou materiais H1) nas áreas críticas onde existe exposição de produto.

16c Encontra-se a maquinaria de colheita e os tratores sem nenhum objeto de vidro sem proteção (ex. espelhos, luzes, etc.)?

Todas as luzes de vidro que estejam na maquinaria de colheita (incluindo tratores) que podem contaminar o produto, material de empacotamento e recipientes reutilizáveis, devem ser protegidos para prevenir contaminação em caso de rompimento.

16d Protegem-se todas as plataformas em cima do produto, embalagens ou superfícies de contato (ex. faixas transportadoras) com placas protetoras para prevenir a contaminação do produto?

Devem-se tomar medidas para eliminar ou reduzir contaminação potencial ao colocar proteção (ladrilhos) nas áreas do equipamento que está acima do produto, superfícies de contato com o alimento e faixas transportadoras.

16e As superfícies de contato com o produto permitem uma fácil desinfecção?

As superfícies usadas para embalar, devem ser fabricadas com material grau alimentício, que possam ser limpas facilmente. Deve existir um esforço para eliminar as superfícies de madeira.

16f O equipamento de colheita é limpo com uma solução antimicrobiana (com cloro ou algum equivalente) depois de usado?

Depois do uso, o equipamento de colheita deve ser limpo com uma solução antimicrobiana apropriada (aprovada para uso alimentício).

16g Se o produto é lavado antes de embalar, a água é tratada com uma solução antimicrobiana (ex. Cloro ou algum equivalente)? A resposta é N/A se o produto não é lavado.

Se o produto é enxugado na maquinaria de colheita, a água deve ser tratada com uma solução antimicrobiana apropriada para o grau alimentício.

16h Revisa-se a solução antimicrobiana apropriadamente e mantêm-se os registros das revisões?

As soluções antimicrobianas devem ser devidamente averiguadas e registradas. Soluções muito fracas podem não ser efetivas, enquanto as muito fortes podem causar danos a empregados e ao produto.

17 O produto semiprocessado está na área de colheita (ex. descaroçado, cortado, etc)? Se NÃO, passe à pergunta 18.

Não recomendado.

17a Todas as superfícies de contato com o alimento na maquinaria são feitas de materiais grau alimentício ou aço inoxidável?

As superfícies dos equipamentos que estejam em contato com o alimento devem estar livres de marcas de pintura, corrosão, oxidação e outros materiais. As superfícies em contato com o alimento devem ser de materiais não tóxicos e não porosos. As superfícies devem ser mantidas em boas condições.

17b Limpa-se, desinfeta-se e revisa-se a maquinaria de colheita antes de começar a colher todos os dias? Se NÃO, passe à pergunta 17 d.

A maquinaria de colheita precisa ser limpa, desinfetada e vistoriada antes do uso diário.

17c Conta-se com registros da limpeza, desinfecção e inspeção diária da maquinaria de colheita? Nova pergunta

A maquinaria de colheita precisa ser limpa, desinfetada e inspecionada antes do uso diário. Deve ter registros atualizados e pessoal responsável.

17d Os empregados que estão em contato com o produto que está sendo colhido usam roupas de trabalho limpas (ex: toucas, luvas de plástico e avental)?

Devem se estabelecer normas para vestimenta de trabalho, considerando o risco de contaminação cruzada e riscos por matéria estranha.

17e Todos os empregados que vestem roupa de trabalho tiram-na ao sair durante o recesso ou quando vão ao banheiro e deixam-na em área segura e limpa?

A roupa de trabalho deve ser removida e mantida limpa e numa área segura durante os descansos ou quando usam os banheiros, para prevenir a contaminação.

17f Os empregados não estão usando objetos soltos acima da cintura (ex. jóias, etc)?

Não deve haver empregados usando objetos soltos acima da cintura (por ex. jóias, etc.).

17g Recolhem-se todas as ferramentas usadas para a colheita, e as limpam e desinfetam diariamente?

Todas as ferramentas da colheita devem ser recolhidas, desinfetadas e armazenadas apropriadamente depois do uso. Os empregados não devem levar as ferramentas a sua casa.

17h Fecham-se imediatamente todos os recipientes de produto a granel em sacolas plásticas depois da colheita, para evitar a contaminação do produto colhido?

Todos os recipientes de produto a granel devem ser fechados imediatamente depois da colheita, para evitar contaminação do produto colhido.

18 Os veículos utilizados para transportar o produto do campo às instalações, estão limitados exclusivamente a esta função e se mantêm em boas condições?

Os veículos usados para transportar produto devem estar limitados a esta função, em bom estado de conservação, limpos e livres de odores, livres de artigos pessoais e sem contaminação química e microbiológica. Se as cargas são cobertas, os cintos, cordas, etc, devem estar trabalhando em ordem, sem risco de contaminação.

19 Há um sistema para rastrear o produto no campo? Se NÃO, passe à pergunta 20.

Deve existir um sistema de rastreabilidade para assegurar que o produto possa ser acompanhado posteriormente desde cada área de cultivo. As informações devem incluir o agricultor, lote, variedade, etc.

19a Identifica-se o produto colhido (para cada unidade individual) apropriadamente com a data de colheita?

Para manter a rastreabilidade na cadeia de distribuição, o produto que se colha em vários tipos de materiais de empacotamento (papelão, malha, etc.) deve estar apropriadamente identificado com a data de colheita.

19b Identifica-se o produto colhido (para cada unidade individual) apropriadamente com o lugar de colheita (ex. do campo, lote, estufa)?

Para manter a rastreabilidade na cadeia de distribuição, o produto que se colhe em vários tipos de materiais de embalagem (papelão, malha, etc.) deve estar devidamente identificado com informação da área de produção.

20 Existem recipientes de lixo no campo para acolher embalagens de alimento, garrafas de refrigerantes, copos e toalhas de papel? Se NÃO, vá à pergunta 20 b.

Devem haver recipientes de lixo para receber os restos de alimentos e bebidas, copos e toalhas de papel.

20a Os depósitos de lixo estão construídos e mantidos de forma a evitar a contaminação do produto antes e depois da colheita (ex. tampados ou em sacolas, etc.)?

Os recipientes de lixo devem poder tampar-se, ter sacolas, etc. que os protejam de contaminação pré-colheita e pós-colheita do cultivo. As latas de lixo devem manter-se tampadas ou fechadas para evitar a atração de pragas. As sacolas são importantes para remover o lixo facilmente.

20b O lixo é eliminado de forma correta?

Os resíduos e o lixo devem ser removidos com uma frequência estabelecida para evitar que ocorra contaminação. As latas de lixo devem se manter tampadas ou fechados para prevenir a contaminação e a atração de pragas.

21 Há uma norma que exija que se descarte o produto que cai ao solo? (Não aplica para produtos como tubérculos, raízes, etc.

Deve existir uma norma documentada na qual se estabeleça que se o produto cair ao solo será descartado. Isto não aplica para cultivos de raízes ou tubérculos.

22 Existem adolescentes ou crianças pequenas na área de cultivo?

Não deve haver crianças ou adolescentes na área de trabalho.

23 Há animais domésticos na área de cultivo?

Não deve haver animais domésticos na área de produção tais como cachorros, gatos, cavalos, frangos, etc.

SEGURANÇA EM ALIMENTOS

24 Existe controle quanto ao acesso à área de colheita e equipamentos relacionados com esta?

Para reduzir o risco de adulteração forçada, o equipamento e área de cultivo (ou áreas que

ainda estão em produção), devem ter acesso limitado.

25 O pessoal da área (incluindo o chefe) foi instruído para relatar a entrada de pessoas não autorizadas?

Descobrimo-se que há entrada de pessoal sem autorização, o pessoal da colheita (membros e supervisores) deve relatar a situação.

26 A companhia tem documentos de segurança a respeito das normas de comida?

Deve existir e ser mantida a segurança na área de colheita por parte do pessoal da equipe.

27 O material de embalagem (papelão, películas plásticas, cápsulas, cestas para frutas, etc.) armazena-se em áreas seguras com acesso controlado?

Os materiais críticos que estejam no processo de colheita devem ser armazenados em áreas seguras e com acesso controlado para reduzir o potencial de adulteração forçada.

28 Controlam-se os materiais tais como desinfetantes ou materiais de embalagem (papelão, plásticos, cápsulas etc.) de forma que previnam a adulteração forçada, por ex. um caminhão que esteja perto do ponto de colheita?

Os materiais de embalagem (papelões, filmes de papel, cápsulas, cestas, vasos para frutas, etc.) devem ser armazenados em áreas seguras com acesso controlado para reduzir o potencial de adulteração forçada.

29 São solicitadas informações de antecedentes do pessoal da equipe?

Deve se realizar uma pesquisa de antecedentes do pessoal que trabalha na área de colheita (por ex. números de seguro social, referências de trabalho prévio, antecedentes criminais, etc.)

30 São mantidos longe da operação de colheita e do material da embalagem todos os pertences pessoais?

O pessoal deve atender a uma capacitação interna ou externa em relação a aspectos de bio-segurança.

31 É capacitado o pessoal de colheita em aspectos de bio segurança e se registra a capacitação?

Deve haver registros da participação nos cursos internos ou externos de aspectos de bio segurança.

32 Analisam-se as fontes de água à procura de contaminação?

As fontes de água devem ser analisadas periodicamente. As provas devem ser realizadas para ver se a água reúne os requisitos da EPA/ (ver: <http://www.epa.gov/safewater/mcl.html#mcls>). Se houver resultados fora da especificação, deverão ser registrados detalhes completos das ações corretivas

33 O material de embalagem está projetado de maneira que seja evidente quando exista alguma alteração?

O material de embalagem deve ser fabricado de forma que seja evidente quando exista uma adulteração forçada. Os sistemas usados poderão ser sacolas fechadas ou lacres de segurança nos baldes ou caixas.

34 Os veículos de transporte (caminhões, trailers, carroças, vagões, etc.) estão equipados com telefone celular, rádio em dois sentidos, GPS ou outro sistema de posicionamento?

Os veículos usados para transportar produto (caminhões, trailers, plataformas, etc.) devem ser vistoriados para avaliação de limpeza.