



# Auditoria de Inocuidade de Alimentos

## Processo com HACCP v05.06

Auditor: \_\_\_\_\_ Auditoria Educacional (Sim ou Não): \_\_\_\_\_

Início da Auditoria: Data e Horário: \_\_\_\_\_ Término da Auditoria: Data e Horário: \_\_\_\_\_

Objetivo da Auditoria: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Produtos Embalados: \_\_\_\_\_

Nome da Empresa Empacotadora : \_\_\_\_\_

Endereço da Empresa : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

GPS: \_\_\_\_\_

Telefone da Empresa : \_\_\_\_\_ Fax da Empresa : \_\_\_\_\_

Nome do Contato : \_\_\_\_\_ Cargo do Contato \_\_\_\_\_

Correio Eletrônico do Contato: \_\_\_\_\_

Nome do Cliente: \_\_\_\_\_

Endereço do Cliente: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Telefone do Cliente: \_\_\_\_\_ Fax do Cliente: \_\_\_\_\_

Nome do Contato : \_\_\_\_\_ Cargo Contato: \_\_\_\_\_

Correio Eletrônico do Contato : \_\_\_\_\_

Comprador: \_\_\_\_\_

Nº Auditoria do Comprador, se for relevante, e Nº da Auditoria do Costco: \_\_\_\_\_

Endereço para Cobrança:                      Empacotadora                      Cliente                      Comprador

Comentários: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**PRIMUSLABS.COM**  
**AUDITORIA DE PROCESSO COM HACCP v05.06**

**BOAS PRÁTICAS DE MANUFATURA - SEÇÃO 1**

<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Inocuidade Geral	1.1.1	Existe uma pessoa designada como responsável pelo programa de inocuidade?	10	
Inocuidade Geral	1.1.2	Todos os produtos químicos (desinfetantes, detergentes, lubrificantes, etc.) estão armazenados de maneira segura, numa área de acesso controlado e etiquetados corretamente ?	15	
Inocuidade Geral	1.1.3	Os produtos químicos "grau alimentício" e "grau não alimentício" são manejados e armazenados de forma controlada?	5	
Inocuidade Geral	1.1.4	As placas de apoio às Boas Práticas de Manejo (BPM ou GMP) estão colocadas apropriadamente?	10	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Controle de Pragas	1.2.1	Os produtos e ingredientes estão livres de insetos, roedores, aves ou evidência de sua presença? QUALQUER DEFICIÊNCIA NESTAS PERGUNTAS RESULTA EM FALHA AUTOMÁTICA DA AUDITORA.	15	
Controle de Pragas	1.2.2	Os materiais de embalagem estão livres de insetos, roedores, aves ou evidência de sua presença? QUALQUER DEFICIÊNCIA NESTAS PERGUNTAS RESULTA EM FALHA AUTOMÁTICA DA AUDITORA.	15	
Controle de Pragas	1.2.3	A planta e as áreas de armazenamento estão livres de insetos, roedores, aves ou qualquer evidência de sua presença?	10	
Controle de Pragas	1.2.4	A área externa imediata à planta está livre da evidência de atividade de pragas?	5	
Controle de Pragas	1.2.5	Os dispositivos de Controle de Pragas (incluindo armadilhas de roedores e matamoscas elétricos) estão localizados longe de produtos expostos? Evita-se o uso de armadilhas com sebo envenenado dentro das instalações?	10	
Controle de Pragas	1.2.6	Os dispositivos para Controle de Pragas se mantêm limpos e intactos e são marcados para monitoramento (ou é escaneado o código de barras) regularmente?	5	
Controle de Pragas	1.2.7	Os dispositivos para o Controle de Pragas colocados no interior das instalações, no exterior e no perímetro do terreno, são adequados em número e localização?	5	

Controle de Pragas	1.2.8	Todos os dispositivos de Controle de Pragas estão identificados por um número ou outro tipo de código (exemplo: código de barras)?	5	
Controle de Pragas	1.2.9	Todos os dispositivos para Controle de Pragas estão adequadamente instalados e seguros?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.1	Os ingredientes, produtos e material de embalagem estão armazenados de maneira que se evite contaminação cruzada (isto inclui estrado do produto no qual se aplicou gelo sem a proteção apropriada, assim como qualquer incidente de contaminação com produtos alergênicos)?	15	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.2	As áreas do armazém estão completamente fechadas?	10	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.3	O uso das instalações está restrito ao armazenamento de produtos alimentícios?	5	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.4	Os materiais ou produtos rejeitados ou em espera, estão claramente identificados e separados de outros materiais?	10	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.5	Os produtos e ingredientes, incluindo gelo, estão dentro das tolerâncias de contaminação e adulteração aceitas? QUALQUER DEFICIÊNCIA NESTA PERGUNTA RESULTA EM FALHA AUTOMÁTICA DA AUDITORIA.	15	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.6	Todas as áreas de armazenamento, especialmente as estruturas das estantes, tetos, as beiradas das paredes e outras áreas de difícil acesso estão limpas?	10	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.7	Os materiais (produtos, ingredientes, embalagens, produto em processo, etc.) estão marcados adequadamente com códigos de rotação (datas de recepção, datas de elaboração, etc.)?	5	
Áreas de Armazenamento e Material de Embalagem	1.3.8	Se rotam os ingredientes, produtos e materiais de embalagem usando a política PEPS (Primeiras Entradas Primeiras Saídas)?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Práticas Operacionais	1.4.1	¿El flujo del proceso, el arreglo de las instalaciones, el control de los empleados, el control de utensilios y el uso de vehículos internos asegura que los productos terminados (procesados) no son contaminados por materia prima (producto sin procesar)?	15	

Práticas Operacionais	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.?	15	
Práticas Operacionais	1.4.3	As áreas de embalagem e/ou processo, estão completamente fechadas?	15	
Práticas Operacionais	1.4.4	Manejam-se corretamente o re-processamento e/ou re-embalagem?	10	
Práticas Operacionais	1.4.5	As matérias primas são examinadas antes de serem usadas?	5	
Práticas Operacionais	1.4.6	Os produtos acabados (caixas e unidades de embalagem) estão marcados com as datas de produção?	10	
Práticas Operacionais	1.4.7	Foram implantados métodos para Controlar materiais estranhos (por exemplo: detectores de metais, armadilhas de metais, inspeção visual, etc.)? Aonde seja relevante, são estes testados periodicamente para assegurar sua apropriada operação?	10	
Práticas Operacionais	1.4.8	As instalações mantêm tiras de papel, equipamentos de prova ou dispositivos de medição para verificar as concentrações dos desinfetantes utilizados (nas estações de imersão, água de lavagem de produtos, etc.)?	10	
Práticas Operacionais	1.4.9	Há estações de lavatórios de mãos, adequadas em número e localização (especialmente com respeito à facilidade em monitorar a disciplina da lavagem das mãos)?	10	
Práticas Operacionais	1.4.10	Existem banheiros adequados em número e localização e têm os insumos apropriados (por exemplo: papel higiênico, toalhas descartáveis para secar as mãos, sabão, etc.)?	15	
Práticas Operacionais	1.4.11	Existe água quente disponível nas estações de lavagem de mãos?	5	
Práticas Operacionais	1.4.12	Existem estações secundárias para higiene das mãos (por exemplo: imersão das mãos, aspersão de gel e/ou de álcool) adequadas em número e localização? As estações são mantidas de forma apropriada?	3	
Práticas Operacionais	1.4.13	Existem estações de imersões de pés (sapatos) adequadas em número e localização? Estas são mantidas de forma apropriada?	3	
Práticas Operacionais	1.4.14	Os contentores de um só uso são utilizados somente para seu propósito, de forma que se previna a contaminação cruzada?	5	
Práticas Operacionais	1.4.15	Os contentores reutilizáveis estão claramente designados para um propósito específico (lixo, matéria prima, produto acabado, re-processamento, etc.) de tal forma que se previna a contaminação cruzada?	5	
Práticas Operacionais	1.4.16	Os aparelhos de medição, estão funcionando corretamente?	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>

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?	15	
Práticas dos Empregados	1.5.2	Os empregados com chagas, feridas abertas ou que apresentam sintomas de enfermidades geradas por alimentos, são excluídos das operações que requerem contato direto com o produto?	10	
Práticas dos Empregados	1.5.3	Os empregados estão usando redes, toucas ou protetores de cabelos similares para a cabeça e para a barba?	5	
Práticas dos Empregados	1.5.4	Limita-se o uso de jóias a um anel de matrimônio?	3	
Práticas dos Empregados	1.5.5	Os empregados estão usando as vestimentas necessárias para a operação (por exemplo: batas, aventais, mangas e luvas)?	5	
Práticas dos Empregados	1.5.6	Os empregados tiram as batas, aventais, mangas e luvas, quando estão em repouso, antes de usar as instalações sanitárias e ao final do seu turno antes de ir à casa?	5	
Práticas dos Empregados	1.5.7	Existe uma área designada para que os empregados deixem as batas, aventais, mangas e luvas quando estejam repousando ou antes de usar o banheiro?	5	
Práticas dos Empregados	1.5.8	Fumar, comer, mascar e beber está limitado às áreas designadas?	10	
Práticas dos Empregados	1.5.9	São removidos todos os artigos dos bolsos superiores das blusas ou camisas?	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Equipamentos	1.6.1	As superfícies das instalações que mantêm contatos com os alimentos estão livres de escamas de pintura, corrosão, oxidação e outros materiais anti-higiênicos (por exemplo fita, cartões, cordas, etc.)?	15	
Equipamentos	1.6.2	As superfícies das instalações que <b>não</b> mantêm contatos com os alimentos estão livres de escamas de pintura, corrosão, oxidação e outros materiais anti-higiênicos (por exemplo fita, cartões, cordas, etc.)?	10	
Equipamentos	1.6.3	O projeto dos equipamentos e as condições nas quais se encontram (por exemplo: superfícies lisas, uniões de solda suavizadas, materiais atóxicos) facilitam sua limpeza e manutenção?	15	
Equipamentos	1.6.4	Existem termômetros presentes em todas as câmaras frias e congeladores?	5	
Equipamentos	1.6.5	Os termômetros não são de vidro nem de mercúrio?	10	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Limpeza dos Equipamentos	1.7.1	As superfícies dos equipamentos que mantêm contato com os alimentos estão limpas?	15	

Limpeza dos Equipamentos	1.7.2	As superfícies dos equipamentos que <b>não</b> mantêm contatos com os alimentos estão limpas?	10	
Limpeza dos Equipamentos	1.7.3	Os artigos (por exemplo: barris, cestas, recipientes, etc.) utilizados para colocar ou armazenar temporariamente os produtos, estão limpos?	10	
Limpeza dos Equipamentos	1.7.4	Os alimentos e os materiais de embalagens são protegidos durante a limpeza?	15	
Limpeza dos Equipamentos	1.7.5	As bobinas dos equipamentos de refrigeração estão limpas e livres de gelo velho e sujo das unidades de resfriamento?	5	
Limpeza dos Equipamentos	1.7.6	Os ventiladores e os telhados rentes a eles, estão livres de depósitos negros excessivos?	5	
Limpeza dos Equipamentos	1.7.7	Os equipamentos que não são utilizados diariamente, são armazenados limpos e com as superfícies de contato com alimentos, protegidas; e/ou estas superfícies estão incluídas de alguma maneira no programa de limpeza, ainda que não estejam sendo utilizadas?	10	
Limpeza dos Equipamentos	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?	10	
Limpeza dos Equipamentos	1.7.9	Remove-se dos equipamentos o excesso de lubrificante e graxa?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Limpeza Geral	1.8.1	Os vazamentos são limpos imediatamente?	10	
Limpeza Geral	1.8.2	Os dejetos e o lixo das áreas de embalagem e armazenamento são removidos freqüentemente?	5	
Limpeza Geral	1.8.3	Os ralos dos pisos, estão limpos, livres de odores e mantidos em boas condições?	10	
Limpeza Geral	1.8.4	As áreas dos níveis superiores, incluindo tubulação, dutos, ventiladores, etc. estão limpas?	5	
Limpeza Geral	1.8.5	As cortinas plásticas estão em boas condições, são mantidas limpas e instaladas de forma que as pontas não toquem o solo?	5	
Limpeza Geral	1.8.6	Existem equipamentos de segurança para o pessoal da limpeza?	3	
Limpeza Geral	1.8.7	Existem equipamentos de limpeza e estão armazenados de forma apropriada?	5	
Limpeza Geral	1.8.8	Identificam-se os equipamentos de limpeza para prevenir casos de contaminação cruzada, exemplo: equipamentos para produção, manutenção, exteriores, banheiros, etc.?	5	
Limpeza Geral	1.8.9	Todos os utensílios usados para a limpeza e desinfecção estão adequados aos propósitos a que foram designados? (Não podem ser de fibras metálicas nem escovas de cerdas metálicas).	5	
Limpeza Geral	1.8.10	Os banheiros e as instalações dos lavatórios de mãos estão limpos?	15	

Limpeza Geral	1.8.11	As instalações, incluindo armários e refeitórios, fornos de microondas e refrigeradores, estão limpas? Não existem alimentos deteriorados ou com data de validade vencida?	5	
Limpeza Geral	1.8.12	A oficina de manutenção está organizada, por exemplo: (os equipamentos, ferramentas e lanches, estão armazenados de modo limpo e bem ordenado)?	5	
Limpeza Geral	1.8.13	Os veículos de transporte interno (por exemplo: empilhadeiras, carregadores, guindastes, escovas de pisos, etc.) estão limpos e sendo usados de forma higiênica?	5	
Limpeza Geral	1.8.14	Os caminhões de carga estão limpos e em boas condições?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Edifícios e Terrenos	1.9.1	Todas as lâmpadas da área de produção, armazém de produtos e de materiais de embalagem, bem como a oficina de manutenção, estão limpas e protegidas?	15	
Edifícios e Terrenos	1.9.2	Foi eliminada ou controlada na planta, qualquer contaminação potencial de metal, vidro, plástico, etc.?	15	
Edifícios e Terrenos	1.9.3	Foi eliminado na planta o uso de artigos ou superfícies de madeira?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.4	Existe iluminação adequada nas áreas de embalagem e armazenamento?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.5	A ventilação para remover pó, vapor e odores é adequada?	3	
Edifícios e Terrenos	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?	10	
Edifícios e Terrenos	1.9.7	Existem ralos no piso, onde a drenagem e a limpeza são necessárias?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.8	As portas são à prova de pragas?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.9	As portas das plataformas de embarque estão equipadas com proteção para que os caminhões de carga sejam lacrados completamente?	3	
Edifícios e Terrenos	1.9.10	Os andaimes niveladores e as plataformas de embarque são mantidos em boas condições, livres de restos de produto e à prova de pragas?	3	
Edifícios e Terrenos	1.9.11	As paredes externas estão livres de buracos para evitar pragas? A tubulação e os dutos de ar estão projetados de forma que evitem a entrada de pragas, por exemplo mediante o uso de uma tela?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.12	As paredes internas e os tetos estão livres de buracos e rachaduras que sirvam de abrigo para insetos, além de facilitar a limpeza?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.13	Os pertences pessoais dos empregados não estão sendo guardados nas áreas de produção e armazém de caixas?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.14	Mantém-se um perímetro de 18" nas paredes internas da instalação, com acessos adequados a estes espaços entre a parede e o produto, para permitir inspeções e limpeza?	5	

Edifícios e Terrenos	1.9.15	A área externa imediata à instalação encontra-se livre de lixo, ervas daninhas ou água estagnada ?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.16	Estão sendo implementadas medidas de controle para o armazenamento de estrados, equipamentos, pneus, etc? (por exemplo: sem lama, ordenadas para prevenir abrigos de pragas, separadas do perímetro dos edifícios)?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.17	Inspecionam-se os estrados para separar e trocar os que estão sujos ou quebrados?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.18	A área ao redor dos contentores de lixo e do caminhão que transporta os dejetos está limpa?	3	
Edifícios e Terrenos	1.9.19	As latas de lixo e/ou contentores no exterior da planta são mantidos tampados ou fechados?	5	
Edifícios e Terrenos	1.9.20	Todas as encanações de água estão protegidas contra refluxo?	5	

## REQUISITOS DA DOCUMENTAÇÃO PARA INOCUIDADE - SEÇÃO 2

Categoria	#	Pergunta	Pontos Possíveis	Recomendação
Requisitos Gerais da Documentação	2.1.1	Existe um sistema documentado que indique como funciona o sistema de rastreabilidade de produtos da companhia, de tal forma que se permita rastrear à frente ou para trás, caso se apresente um incidente potencial de recuperação de produto?	10	
Requisitos Gerais da Documentação	2.1.2	Existe um programa documentado de recuperação de produto que inclua: procedimentos, as listas dos membros da equipe de recuperação e seus dados detalhados, listas de contatos externos, explicação dos diferentes tipos (classes) de recuperações de produto?	15	
Requisitos Gerais da Documentação	2.1.3	Realiza-se e documenta-se anualmente a prova do procedimento de recuperação (incluindo o rastreio para trás)? Pode a empresa identificar para onde foi enviado o produto afetado?	10	
Requisitos Gerais da Documentação	2.1.4	Existem procedimentos escritos para manejar inspeções regulamentares?	3	
Requisitos Gerais da Documentação	2.1.5	Existe uma política escrita para o manejo do vidro (incluindo o procedimento de vidro quebrado e quando seja necessário um registro de objetos de vidro)?	5	
Requisitos Gerais da Documentação	2.1.6	Existe um procedimento por escrito para manejar produtos retidos ou rejeitados?	10	
Categoria	#	Pergunta	Pontos Possíveis	Recomendação
Produtos Químicos	2.2.1	Existem cópias de todas as Folhas Técnicas de segurança (detergentes, desinfetantes, pesticidas, etc.) acessíveis todo o tempo e com índices claros?	15	

Produtos Químicos	2.2.2	Existem cópias das etiquetas de amostras para os produtos químicos usados, quando a etiqueta inteira não está acessível imediatamente (exemplo: químicos para roedores, produto desinfetante)?	5	
Produtos Químicos	2.2.3	Existe um registro do inventário e/ou de uso de produtos químicos?	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Controle de Pragas	2.3.1	Existe um programa de Controle de Pragas que inclua cópia do contrato com a empresa exterminadora (se usar uma), licença como controlador de pragas (se utilizam sebos) e documentos de seguro?	15	
Controle de Pragas	2.3.2	Existe um desenho esquemático que mostre a localização numerada das armadilhas e/ou estações de sebo tanto dentro como fora da planta?	10	
Controle de Pragas	2.3.3	Existem relatórios de serviço para o programa de Controle de Pragas nos quais estejam detalhados os registros das inspeções, das aplicações e as ações corretivas (se encontraram incidentes, do contratante e/ou internos)?	10	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Auto Inspeção	2.4.1	Onde o auditado vende produto a clientes, existem registros de queixas e devoluções de produtos por parte destes e dos compradores devido a problemas relacionados à inocuidade de alimentos, junto com as respostas da companhia, incluindo ações corretivas?	5	
Auto Inspeção	2.4.2	Existem registros de inspeções regulamentares e /ou inspeções contratadas, incluindo respostas da empresa e as ações corretivas tomadas, se houve alguma?	5	
Auto Inspeção	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 aquecimento, etc.) que demonstrem os resultados do monitoramento e sendo necessário, os registros das ações corretivas?	10	
Auto Inspeção	2.4.4	Existem registros de monitoramento das estações de imersões de mãos e sapatos?	3	
Auto Inspeção	2.4.5	Existem registros da inspeção pré-operacional diária?	5	
Auto Inspeção	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?	10	
Auto Inspeção	2.4.7	Existe um programa para inspeções periódicas da planta/BPM e se mantém registros das mesmas detalhando as ações corretivas?	10	
Auto Inspeção	2.4.8	Onde o auditado compra produto ou material de embalagem, existem registros de inspeção das entradas destas matérias primas?	5	
Auto Inspeção	2.4.9	Onde o auditado compra produto ou material de embalagem, existem na planta cartas de garantia dos fornecedores e/ou certificados de auditorias de terceiros relevantes?	15	

Auto Inspeção	2.4.10	Existem registros de inspeção dos caminhões que entram com matéria prima, quanto à presença de roedores e insetos, limpeza, buracos e controle de temperatura?	10	
Auto Inspeção	2.4.11	Existem relatórios de acidentes diários, algumas vezes chamados de Acidentes Ocasionais e Registro das Ações Corretivas?	5	
Auto Inspeção	2.4.12	Existem registros do monitoramento da temperatura para os produtos terminados sensíveis à temperatura?	10	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Manutenção e Higiene	2.5.1	Existe na planta um programa e calendário de manutenção preventiva?	10	
Manutenção e Higiene	2.5.2	Existem registros de manutenção ou ordens de trabalho e estão assinados indicando a finalização do serviço?	10	
Manutenção e Higiene	2.5.3	Existe um procedimento (que inclua registros de finalização) para assegurar que os equipamentos são limpos e desinfetados após a finalização do trabalho de manutenção?	5	
Manutenção e Higiene	2.5.4	Existe um calendário do programa de limpeza (Programa Mestre de Higiene) que mostra que coisas devem ser limpas, onde e com qual frequência devem se realizar?	10	
Manutenção e Higiene	2.5.5	Existem procedimentos escritos (POP's) para a limpeza da instalação e de todos os equipamentos?	10	
Manutenção e Higiene	2.5.6	Existem registros de limpeza que demonstrem que tipo de limpeza foi realizado, quando e por quem?	5	
Manutenção e Higiene	2.5.7	Existem registros que indiquem que os drenos dos pisos são limpos regularmente (no mínimo diariamente, em áreas úmidas e de produção de produto fresco pré-cortado)?	5	
Manutenção e Higiene	2.5.8	Existem registros que demonstram que se realiza o serviço de limpeza das unidades de resfriamento pelo menos anualmente ou mais frequentemente se for necessário?	10	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Pessoal	2.6.1	Existe uma lista dos membros do Comitê de Inocuidade e registram-se as reuniões de Inocuidade que incluem os temas cobertos e a lista de assistência?	5	
Pessoal	2.6.2	Existem registros de treinamento em inocuidade de alimentos (BPM) para novos empregados que incluam os temas cobertos e a lista de assistência?	5	
Pessoal	2.6.3	Existe registro das sessões de treinamento contínuo dos empregados, referente à inocuidade de alimentos, com os temas cobertos e os assistentes?	10	
Pessoal	2.6.4	Existe um procedimento de ação em caso de descumprimento ou indisciplina dos empregados? (Se permite confirmação verbal)	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Provas Microbiológicas	2.7.1	Existem registros de análises microbiológicas dos equipamentos?	5	
Provas Microbiológicas	2.7.2	Existem registros de análises microbiológicas do ambiente?	5	

Provas Microbiológicas	2.7.3	Existe uma análise microbiológica anual da água usada na planta (coletada no lugar)?	10	
Provas Microbiológicas	2.7.4	Existe pelo menos uma análise microbiológica anual do gelo, feita por uma empresa ou com uma carta de garantia dos fornecedores externos?	10	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Armazenamento, Controle da Temperatura e Distribuição	2.8.1	Existem registros de controle da temperatura do armazém de embalagem ou processamento (se for refrigerado)?	5	
Armazenamento, Controle da Temperatura e Distribuição	2.8.2	Existem registros de controle da temperatura das câmaras de armazenamento?	5	
Armazenamento, Controle da Temperatura e Distribuição	2.8.3	Existem registros de verificação de temperatura dos caminhões de distribuição que indiquem que estes foram resfriados antes do embarque?	5	
Armazenamento, Controle da Temperatura e Distribuição	2.8.4	Existem registros da condição sanitária dos caminhões de distribuição (limpeza, condições da caixa do carro reboque, odores, etc.)?	10	

### AUDITORIA DO PROGRAMA APPCC - SEÇÃO 3

<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.1	Existe uma equipe responsável pelo desenvolvimento, implantação e manutenção contínua do Programa APPCC e este é presidido pelo coordenador do Programa APPCC?	5	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.2	Existem na instalação registros de treinamentos formais em APPCC para todos os empregados (especialmente os operadores de PCC, supervisores e gerentes)?	3	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.3	Existe um mecanismo estabelecido para manter o treinamento APPCC atualizado conforme as mudanças feitas no programa?	3	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.4	São realizadas na planta auto auditorias do programa APPCC?	3	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.5	Existe uma pessoa ou grupo de pessoas responsáveis pelos registros dos PCC?	3	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.6	Os registros dos PCC, são mantidos de forma ordenada e recuperável?	3	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.7	Existem procedimentos de segurança para evitar a perda dos registros de PCC?	3	
Apoio Gerencial de APPCC	3.1.8	Os registros devem ser mantidos por pelo menos um ano (ou mais se for necessário pela lei ou manejo de longa vida nas prateleiras)?	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.1	Existe uma descrição do produto (para cada produto produzido)? Contém a descrição, a intenção de uso, os materiais e ingredientes e quem é o consumidor a quem estão dirigidos?	3	

Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.2	Existe um diagrama de fluxo do processo? Este diagrama de fluxo é suficientemente detalhado para descrever completamente o processo e os passos da fabricação do produto?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.3	Foram realizadas análises de riscos documentadas para os processos, que demonstrem os vários tipos de riscos e as severidades associadas?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.4	Foram desenvolvidos PCC's para controlar os riscos identificados na análise de riscos?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.5	Foram determinados os requisitos de monitoramento e frequências para cada PCC?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.6	Existe um plano de ação claro e detalhado, a ser seguido pelos operadores, se forem excedidos os limites? Foram descritas as atividades para ajustar o processo de retorno ao Controle e para separar produtos fora do cumprimento, se for necessário?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.7	Foram desenvolvidos formatos de registro para o monitoramento de cada PCC?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.8	Foram designadas responsabilidades específicas para o monitoramento, registro e manejo das ações corretivas de cada PCC?	5	
Revisão do Plano Escrito APPCC	3.2.9	Foram desenvolvidos planos de verificação e calendários para cada PCC?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.1	Os registros do plano APPCC estão no seu lugar, para realizar o monitoramento em tempo real de cada PCC?	5	
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.2	As atividades e frequências de monitoramento de cada PCC estão em cumprimento com o plano estabelecido?	5	
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.3	Os operadores de PCC entendem os princípios básicos de APPCC e o processo de monitoramento dos PCC's? (Entreviste os empregados para verificar).	5	
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.4	Os registros de monitoramento de PCC's se encontram livres do uso de corretores, texto escrito a lápis, ou com tinta removível? Utilizam-se registros computadorizados? Existe algum sistema que demonstre consertos nos registros de PCC's (histórico de informação) se foram feitas mudanças dos registros após o ingresso de dados iniciais?	3	
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.5	Os registros de monitoramento dos PCC's são assinados, ou são colocadas as rubricas dos operadores que realizam as verificações?	5	
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.6	As ações corretivas por escrito, são detalhadas quando ocorre uma falha a um PCC?	5	
Execução do Plano APPCC na Planta	3.3.7	Os registros de PCC's são revisados e assinados diariamente pelo supervisor de Controle de Qualidade e/ou gerência?	5	
<b>Categoría</b>	<b>#</b>	<b>Pregunta</b>	<b>Puntos Posibles</b>	<b>Recomendación</b>
Verificação do Plano APPCC	3.4.1	São revisadas e discutidas em reuniões de nível gerencial as informações de monitoramento e verificação do APPCC?	3	

Verificação do Plano APPCC	3.4.2	Foram realizadas auditorias independentes (exemplo: auditorias de terceiros) no programa APPCC da planta (pelo menos anualmente)?	5	
----------------------------	-------	---	---	--

### BIO SEGURANÇA - SEÇÃO 4

<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Segurança da Instalação	4.1.1	As áreas externas e os pontos de entrada vulneráveis (exemplo: áreas que não estão fechadas com cadeado permanentemente) estão rodeadas por cercas de segurança?	5	
Segurança da Instalação	4.1.2	É controlado o acesso às instalações com cartões, fechaduras, alarmes ou outros dispositivos?	10	
Segurança da Instalação	4.1.3	São seguras as áreas de armazém de produtos entrantes (exemplo: frutas, vegetais, etc.) dentro do perímetro de segurança?	5	
Segurança da Instalação	4.1.4	São armazenados produtos químicos como cloro, ácido cítrico, fungicidas e produtos para desinfecção, dentro das áreas de segurança e de acesso controlado?	5	
Segurança da Instalação	4.1.5	O material da embalagem (caixas, plásticos, cestas, etc.) estão armazenados em áreas seguras por exemplo: dentro do perímetro de segurança?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Segurança dos Empregados	4.2.1	São realizadas revisões dos antecedentes de todo o pessoal, com atenção especial para os empregados que têm acesso às áreas sensíveis e/ou controle de processos sensíveis?	5	
Segurança dos Empregados	4.2.2	Evita-se que os artigos pessoais dos empregados sejam guardados em áreas de produção ou de armazém de produto?	5	
Segurança dos Empregados	4.2.3	São emitidos crachás de identificação não reproduzíveis para os empregados?	5	
Segurança dos Empregados	4.2.4	Exige-se que os visitantes (incluindo contratantes) também usem crachás de identificação?	5	
Segurança dos Empregados	4.2.5	Exige-se que os visitantes (incluindo contratantes) assinem um livro de visitas ao entrar e sair da planta?	5	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Segurança do Transporte	4.3.1	A empresa utiliza caminhões lacrados ou fechados com cadeados para as cargas entrantes (excluindo caminhões com carroceria aberta)?	3	
Segurança do Transporte	4.3.2	A empresa usa caminhões lacrados ou fechados para as cargas que saem?	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Segurança da Fonte de Água	4.4.1	Estão identificadas as caixas de água potável e não potável?	3	
Segurança da Fonte de Água	4.4.2	Existem válvulas e conexões que evidenciam adulterações?	3	

Segurança da Fonte de Água	4.4.3	O acesso é restrito nas áreas específicas dos sistemas de água; exemplo: nos sistemas de prevenção contra refluxo, sistemas de injeção de desinfetantes, a água que vai às linhas principais?	3	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Sistemas de Bio Segurança	4.5.1	Na empresa existem políticas de segurança, baseadas nos riscos associados à operação?	10	
Sistemas de Bio Segurança	4.5.2	Ao pessoal é requerido treinamento em assuntos de segurança de alimentos e mantêm-se os registros de capacitação?	10	
Sistemas de Bio Segurança	4.5.3	Existem registros do pessoal que tem acesso às áreas sensíveis da planta, exemplo: lista do pessoal que tem as chaves para acessar as áreas como o armazém de produtos químicos?	3	
Sistemas de Bio Segurança	4.5.4	Foi implementado na empresa um sistema documentado para manter a segurança dos documentos e bases de dados relacionados ao programa de inocuidade de alimentos, (incluindo respaldo para os sistemas computadorizados)?	3	
Sistemas de Bio Segurança	4.5.5	Existe um registro de inventário e/ou de uso de produtos químicos?	3	

### PERGUNTAS DIVERSAS - SEÇÃO 5

<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Empregando Menores	5.1.1	Evita-se o emprego de menores (crianças) com idade inferior à idade mínima legal no âmbito nacional e/ou estadual?	0	
Empregando Menores	5.1.2	Se menores são empregados, os registros de seus horários de trabalho cumprem com as leis nacionais e/ou estaduais (entradas e saídas conforme o horário escolar)?	0	
Empregando Menores	5.1.3	Se menores são empregados, proibem que realizem certos trabalhos que sofrem restrições legais?	0	
<b>Categoria</b>	<b>#</b>	<b>Pergunta</b>	<b>Pontos Possíveis</b>	<b>Recomendação</b>
Alergênicos	5.2.1	Apresenta-se risco com alergênicos na planta? Se for assim, complete a seção de alergênicos. Se não, marque a seção de alergênicos como N/A.	0	
Alergênicos	5.2.2	Existem controles de armazenamento adequados (separação, identificação, etc.) para assegurar que os alergênicos não estejam contaminando outras matérias primas?	0	
Alergênicos	5.2.3	Existe uma linha de produção dedicada ou uma limpeza adequada a procedimentos de produção para prevenir contaminação cruzada por alergênicos?	0	
Alergênicos	5.2.4	São identificados os utensílios e os contentores de produto em processo, para prevenir a contaminação cruzada por alergênicos?	0	

Alergênicos	5.2.5	A revisão do manejo leva em consideração os aspectos associados com produtos que contenham alergênicos?	0	
Alergênicos	5.2.6	O pessoal está capacitado com relação aos riscos com alergênicos e com o seu manejo, para evitar contaminação cruzada por este motivo (incluindo a lavagem das mãos nos períodos de produção)?	0	
Alergênicos	5.2.7	São etiquetados corretamente com respeito aos alergênicos, todos os produtos manufaturados na planta?	0	

### NOVAS PERGUNTAS (NÃO FAZEM PARTE DA PORCENTAGEM GERAL DE INOCUIDADE)

Categoria	#	Pergunta	Pontos Possíveis	Recomendação
Práticas dos Empregados	6.1.1	O pessoal mantém as unhas limpas e cortadas e se não usa luvas, as unhas estão sem esmalte?	5	
Limpeza Geral	6.1.2	As áreas de produção se encontram limpas e em bom estado?	15	
Limpeza Geral	6.1.3	As ferramentas que são utilizadas nas áreas de produção ou de armazenamento são mantidas limpas, desinfetadas e livres de corrosão?	3	
Requisitos Gerais de Documentação	6.1.4	A empresa mantém Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) escritos que definem instruções específicas de trabalho requeridas para assegurar a inocuidade do alimento e as Boas Práticas de Manufatura?	5	
Requisitos Gerais de Documentação	6.1.5	Os POP's estão disponíveis para o pessoal relevante e se mantém uma cópia no arquivo principal (Manual de POP's)?	5	
Auto Inspeção	6.1.6	Existem POP's específicos para as mudanças e análises dos sistemas da água e produção do gelo, exemplo: túneis de lavagem, túneis hidro resfriados, máquinas fabricantes de gelo e injetores de gelo?	10	
Auto Inspeção	6.1.7	Existem registros que demonstrem provas para a capacidade dos desinfetantes (com ações corretivas) utilizados na água e no gelo, antes de iniciar operações e no decurso da produção?	10	
Auto Inspeção	6.1.8	Existe um programa para inspeções periódicas dos registros do programa de inocuidade, exemplo: Registros de Controle de Pragas, Registros de controle de Temperaturas, Registros de Desinfecção, Registros de Manutenção, etc.?	5	
Pessoal	6.1.9	Existe um programa de treinamento, documentado, para o pessoal da limpeza, com registros dos treinamentos que incluem detalhes referentes às boas práticas e ao uso de produtos químicos?	5	

Apoio Gerencial do APPCC	6.1.10	Foram criados os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), ou instruções de trabalho para os processos de monitoramento do PCC que incluem uma descrição de como realizar o monitoramento?	3	
--------------------------	--------	---	---	--