**ANEXO 06**

**Lista de verificação para emissão de Certificado de Registro no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SIM/POA)**

Avaliações: Utiliza-se os critérios de CONFORME (C), NÃO CONFORME (NC), NÃO SE APLICA (NA)

Aceitável no mínimo 70% dos itens ATENDIDOS

**Estabelecimento: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Proprietário: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Responsável pela Inspeção: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Data:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Localização**  | **C** | **NC** | **NA** |
| 1 | A área externa da fábrica livre do acúmulo de materiais desativados ou sucatas  |  |  |  |
| 2 | Os arredores com gramados, asfaltados, recobertos com brita ou qualquer outro material protetor.  |  |  |  |
| 3 | O local afastado de pocilgas, granjas, currais ou outras fontes de poluição ou contaminação ambiental.  |  |  |  |
| 4 | Pátios pavimentados para evitar a formação de poeira ou barro |  |  |  |
|  | **Situações e Condições Estruturais** | **C** | **NC** | **NA** |
| 5 | Isolamento da agroindústria com telas, alambrados ou similares |  |  |  |
| 6 | Pé direito com altura mínima recomendada de 3,00 metros |  |  |  |
| 7 | Forro de fácil lavagem e higienização, resistente a umidade e vapores e construído de modo a evitar sujidade. |  |  |  |
| 8 | Piso de superfície antiderrapante, impermeável, compacta, resistente a corrosão e abrasão, de fácil higienização.  |  |  |  |
| 9 | Pisos com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas e as canaletas com fundo côncavo |  |  |  |
| 10 | Paredes revestidas por material impermeável, liso de fácil higienização |  |  |  |
| 11 | Paredes e forro preferencialmente de cor clara, tinta lavável e não descamável. |  |  |  |
| 12 | Os ângulos entre as paredes e piso arredondados |  |  |  |
| 13 | Portas metálicas, sendo as externas dotadas de telas milimétricas |  |  |  |
| 14 | Portas com sistema de fechamento automático |  |  |  |
| 15 | Portas providas com pedilúvio ou tapete desinfetante |  |  |  |
| 16 | Janelas e demais aberturas dotadas de telas milimétricas  |  |  |  |
| 17 | Janelas metálicas |  |  |  |
| 18 | Janelas com parapeitos chanfrados para não acumular água e sujidades |  |  |  |
| 19 | Instalações com tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contaminação cruzada. |  |  |  |
| 20 | Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados, com piso e paredes impermeabilizados. |  |  |  |
| 21 | Sanitários para funcionários independentes por sexo, bem conservados. Em número suficiente conforme a quantidade de funcionários |  |  |  |
| 22 | Sanitários com lavatórios dotados de sabão líquido, inodoro e toalhas descartáveis para higienização das mãos. |  |  |  |
| 23 | Sanitários com portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.  |  |  |  |
| 24 | Vasos sanitários com tampo e papel higiênico e cestos a ele destinados com tampas e acionamento a pedal.  |  |  |  |
| 25 | Existência de lavatórios exclusivos para lavagem de mãos nas áreas de produção.  |  |  |  |
| 26 | Sala de defumação com entrada isolada do interior da agroindústria, com alimentação externa dos defumadores e com depósito de lenha localizado na parte externa |  |  |  |
|  | **Ventilação e Iluminação** | **C** | **NC** | **NA** |
| 27 | Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores. |  |  |  |
| 28 | Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado. |  |  |  |
| 29 | Iluminação natural ou artificial adequada á atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas e bem conservadas. |  |  |  |
|  | **Abastecimento de água potável** | **C** | **NC** | **NA** |
| 30 | Água de abastecimento oriundo da rede pública ou de sistema com potabilidade atestada; encanamento em estado satisfatório, sem infiltrações ou interconexões. |  |  |  |
| 31 | Reservatórios de água bem posicionados, dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações. |  |  |  |
|  | **Equipamentos e Utensílios** | **C** | **NC** | **NA** |
| 32 | Equipamento em número suficiente, de modo adequado, em bom estado de conservação e limpeza. |  |  |  |
| 33 | Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, em material inoxidável. |  |  |  |
| 34 | Equipamentos de refrigeração em número suficiente, bem conservados e higienizados, conferindo temperatura adequada. |  |  |  |
| 35 | Utensílios de material apropriado, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação, sendo armazenados em local protegido de contaminação. |  |  |  |
| 36 | Existência de água quente corrente. |  |  |  |
|  | **Limpeza e desinfecção** | **C** | **NC** | **NA** |
| 37 | Procedimento de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente, equipamentos e utensílios. |  |  |  |
| 38 | Armazenagem de produtos de limpeza em local adequado e isolado dos gêneros alimentícios. |  |  |  |
| 39 | Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo órgão competente. |  |  |  |
| 40 | Agroindústria, equipamentos e utensílios corretamente higienização no final do dia de produção |  |  |  |
| 41 | Pedilúvio para higienização de botas |  |  |  |
| 42 | Controle de roedores e insetos. |  |  |  |
|  | **Matérias-primas**  | **C** | **NC** | **NA** |
| 43 | Matérias-primas de procedência conhecida, com embalagem e rotulagem adequadas. |  |  |  |
| 44 | Alimentos com características físicas e sensoriais próprias, sem apresentar alterações. |  |  |  |
| 45 | Produtos mantidos sob temperatura apropriada, de acordo com as características particulares de conservação  |  |  |  |
| 46 | Armazenagem dos produtos em locais próprios, livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie, sendo os produtos secos estocados afastados do piso e das paredes. |  |  |  |
| 47 | Controle da validade dos produtos |  |  |  |
|  | **Produto finalizado** | **C** | **NC** | **NA** |
| 48 | Embalagem adequada |  |  |  |
| 49 | Identificação dos produtos com rótulo contendo todas as especificações obrigatórias |  |  |  |
| 50 | Armazenamento dos produtos prontos em local e temperaturas adequadas |  |  |  |
|  | **Manipulação dos alimentos** | **C** | **NC** | **NA** |
| 51 | Operação realizada de forma higiênica. |  |  |  |
| 52 | Proteção dos alimentos contra ação de insetos, poeira e do contato direto do consumidor. |  |  |  |
| 53 | Ausência de materiais estranhos ou em desuso na área de manipulação ou depósito de alimentos. |  |  |  |
|  | **Manipuladores de Alimentos** | **C** | **NC** | **NA** |
| 54 | Corretamente uniformizados e asseio pessoal |  |  |  |
| 55 | Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para manipuladores de alimentos. |  |  |  |
| 56 | Mãos sem adornos, lavadas e higienizadas corretamente, unhas curtas sem esmaltes e limpas |  |  |  |
| 57 | Uniformes Limpos e adequados ( roupas claras, máscara, gorro e luvas), calçados fechados, resistentes e limpos. |  |  |  |
|  | **Fluxo de Produção** | **C** | **NC** | **NA** |
| 58 | Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de manipulação (área limpa) por barreira física. |  |  |  |
| 59 | Controle de circulação e acesso de pessoal nas áreas de produção. |  |  |  |
| 60 | Fluxo ordenado sem cruzamento entre processos de pré-preparo, manipulação e distribuição. |  |  |  |
| 61 | Risco de contaminação cruzada. |  |  |  |
|  | **Destino de Resíduos** | **C** | **NC** | **NA** |
| 62 | Lixo acondicionado em coletores dotados de tampa, dentro de sacos plásticos apropriados |  |  |  |
| 63 | Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento. |  |  |  |
|  | **Local e Segurança do Trabalho** | **C** | **NC** | **NA** |
| 64 | Presença de Pessoas estranhas. |  |  |  |
| 65 | Conduta adequada na manipulação de utensílios cortantes. |  |  |  |
| 66 | Utilização de calçados antiderrapantes. |  |  |  |
| 67 | Má postura ao levantar peso. |  |  |  |
| 68 | Organização para o desempenho do trabalho |  |  |  |
|  | **Documentação** | **C** | **NC** | **NA** |
| 69 | Responsável técnico homologado pelo CRMV-PR |  |  |  |
| 70 | Licença sanitária atualizada |  |  |  |
| 71 | Alvará de Funcionamento atualizado |  |  |  |
| 72 | Manual de Boas Práticas de Manipulação |  |  |  |
|  | **Anotações gerais:** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| LOCAL:  |  |  | DATA: |  |  |
| RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃONome e assinatura do responsável |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| RESPONSÁVEL PELO ESTABELECIMENTO Nome e assinatura do responsável  |  |  |  |

3. Após o registro processual e documental dos estabelecimentos e respectiva aprovação, o SIM/POA deve emitir O CERTIFICADO DE REGISTRO (juntamente com o certificado), e preencher a FICHA DE CADASTRO DO ESTABELECIMENTO e enviar ao consórcio CID CENTRO para que seja realizado o registro e inclusão no sistema eletrônico e-SISBI.

DD/MM/AAAA

|  |
| --- |
| **CERTIFICADO DE REGISTRO nº 00X** |

|  |
| --- |
| O SIM/POA do município de xxxxx-PR, conforme protocolo nº \_\_\_\_\_\_\_\_**(ou se for o caso, NÃO INFORMADO)** concede REGISTRO DO ESTABELECIMENTO para a empresa: |
|  |
| **Razão Social** |
| XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX |
|  |
| **Nome Fantasia** |
| XXXXXXXXXXXXXXX |
|  |
| **CNPJ/CPF** |
| 00.000.000/0001-00 |
|  |
| **Localização** |
| Xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx | **Área utilizada**: 00,00m² ou ha |
|  |
| **Atividades** |
| Informar TODAS conforme descrição do cartão CNPJ |
| 1012-1/03 - Frigorífico - abate de suínos. |
|  |
|  |
| **Produtos registrados** |
|  |
|  |
|  |
| **Horário de funcionamento** |
| Comercial |
| Segunda à sábado das 08h às 12h, 13h às 18h. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Data de emissão** | **Inscrição Municipal** |
| 28/04/2017 | xxxx |

|  |
| --- |
| **OBSERVAÇÕES** |
| 1- O PRESENTE REGISTRO FICA SUJEITO A AUDITORIA ANUAL. |
| 2- SERÁ EXIGIDA A RENOVAÇÃO DO REGISTRO SEMPRE QUE OCORREREM MUDANÇAS DE CLASSIFICAÇÃO, DE CARACTERÍSTICAS DO ESTABELECIMENTO OU TRANSFERÊNCIA DE TITULARIDADE. |
| 3- EM CASOS DE AMPLIAÇÕES E REFORMAS DA ESTRUTURA É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO E APROVAÇÃO DA PLANTA ANTES DO INÍCIO DAS ATIVIDADES, SOB PENALIDADES CABÍVEIS DE SUSPENSÃO E CASSAÇÃO DO REGISTRO. |
| 4- EM CASO DE ALTERAÇÕES, TAIS COMO: RAZÃO SOCIAL, RESPONSABILIDADE TÉCNICA, MUDANÇA DE ATIVIDADES, SUSPENSÃO E ENCERRAMENTO DE ATIVIDADES, ENTRE OUTRAS, O RESPONSÁVEL LEGAL FICA OBRIGADO A COMUNICAR O SERVIÇO DE INSPEÇÃO IMEDIATAMENTE. |
| 5- DIANTE DO NÃO CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS IMPOSTAS, O ESTABELECIMENTO FICA SUJEITO A APLICAÇÃO DAS PENALIDADES CABÍVEIS, CONFORME O CASO. |