

Identificação	
Estabelecimento:	
Nº do SIE:	
Data:	
Nome do Inspetor:	

## PROTOCOLO DE INSPEÇÃO 2 - ABATE DE SUÍNOS - Versão para impressão

Avaliação: C - itens atendidos; NC - Itens não atendidos; NA - Itens não aplicáveis; NV - Itens não verificados

2.1	ÁREAS EXTERNAS	Avaliação
2.1.1	Delimitação do estabelecimento (cercas, portões) e das vias de circulação.	
2.1.2	Higiene da área externa. - PA 6	
2.1.3	Estado de conservação da caldeira e produção de vapor suficiente para as atividades. - PA 9	
2.1.4	Local da caldeira, do depósito de lenha e reservatório de água	
2.1.5	Operador de Caldeira capacitado.	
Observações:		
2.2	PA 11 - SANITÁRIOS	Avaliação
2.2.1	Conservação e manutenção das instalações sanitárias.	
2.2.2	Higiene e abastecimento dos sanitários.	
2.2.3	Quantidade de aparelhos sanitários disponíveis.	
2.2.4	Cartazes com orientações para lavagem das mãos.	
Observações:		
2.3	PA 11 - VESTIÁRIOS	Avaliação
2.3.1	Conservação e manutenção das instalações de vestiário.	
2.3.2	Higiene dos vestiários	
2.3.3	Conservação e quantidade de armários individuais para funcionários.	
2.3.4	Presença ou indícios de alimentos dentro dos vestiários.	
Observações:		

2.4	PA 11 - BEBEDOUROS	Avaliação
2.4.1	Localização e quantidade de bebedouros.	
2.4.2	Água potável em temperatura adequada para consumo.	
2.4.3	Conservação e manutenção dos bebedouros.	
Observações:		
2.5	POCILGAS E ANEXOS	Avaliação
2.5.1	Capacidade máxima de lotação das pocilgas. (1 m <sup>2</sup> / suíno)	
2.5.2	Manutenção das pocilgas.	
2.5.3	Manutenção e quantidade de bebedouros para animais.	
2.5.4	Higiene das pocilgas.	
2.5.5	Manutenção das Instalações para limpeza e desinfecção de veículos transportadores de animais.	
2.5.6	Manutenção e tamanho da pocilga de sequestro.	
Observações:		
2.6	CHUVEIRO ANTERIOR A INSENSIBILIZAÇÃO	Avaliação
2.6.1	Manutenção do chuveiro.	
2.6.2	Pressão da água do chuveiro de aspersão.	
Observações:		
2.7	PA 11 - BARREIRA SANITÁRIA	Avaliação
2.7.1	Manutenção e higiene da barreira sanitária.	
2.7.2	Presença de cartazes com orientações higiene.	
2.7.3	Conduta dos funcionários na barreira sanitária.	
2.7.4	Abastecimento da barreira sanitária.	
Observações:		
2.8	SALA DE MATANÇA	Avaliação
2.8.1	Manutenção das instalações da sala de matança. - PA 9	
2.8.2	Higiene na sala de matança durante a atividade. - PA 6	
2.8.3	Escoamento de água residual do piso. - PA 10	
2.8.4	Higiene e conservação dos equipamentos e utensílios da sala de matança - PA 6	
Observações:		

2.9	PA 8 - ESTERILIZADORES	Avaliação
2.9.1	Temperatura e renovação constante da água dos esterilizadores.	
2.9.2	Funcionamento dos esterilizadores de serra.	
2.9.3	Utilização dos esterilizadores de instrumentos pelos funcionários.	
2.9.4	Localização dos esterilizadores.	
Observações:		
2.10	BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO	Avaliação
2.10.1	Manutenção e higiene do box de insensibilização. - PA 9	
2.10.3	Regulagem do equipamento de insensibilização. - PA 16	
2.10.3	Método de insensibilização e avaliação da eficácia. - PA 8	
Observações:		
2.11	ÁREA DE SANGRIA	Avaliação
2.11.1	Procedimento de manejamento e içamento dos animais. - PA 8	
2.11.2	Procedimento de sangria. - PA 8	
2.11.3	O Tempo de Sangria. (mínimo 3 minutos). - PA 8	
2.11.4	Higiene e sanidade da coleta do sangue para uso em produtos comestíveis. - PA 6	
Observações:		
2.12	PA 8 - ESCALDAGEM E DEPILAÇÃO	Avaliação
2.12.1	Conservação e higiene do tanque de escaldagem.	
2.12.2	Temperatura da água (entre 62°C e 72°C) do tanque de escaldagem e tempo de imersão (2 - 5 min) .	
2.12.3	Manutenção e higiene da depiladeira mecanizada	
2.12.4	Chamuscamento e Toalete da depilação realizada de forma eficiente .	
2.12.5	Funcionamento do chuveiro de toalete (saída da área suja).	
Observações:		
2.13	PA 8 - EVISCERAÇÃO	Avaliação
2.13.1	Procedimento de oclusão do reto.	
2.13.2	Procedimento de evisceração.	
2.13.3	Encaminhamento de carcaças e vísceras contaminadas ao DIF.	
2.13.4	Procedimento de preparo das vísceras para inspeção. (remoção de cápsulas, membranas, gordura, etc.)	
2.13.5	Serragem simétrica da carcaça.	
Observações:		

2.14	INSPEÇÃO (CABEÇA/VÍSCERAS ABDOMINAIS/ FÍGADO/ VÍSCERAS TORÁCICAS/ CARÇAÇA/RINS)	Avaliação
2.14.1	Procedimentos de higiene pessoal e de utensílios/equipamentos nas linhas de inspeção.	
2.14.2	Uso dos carrinhos e recipientes destinados ao transporte de produtos comestíveis e daqueles destinados a produtos não comestíveis.	
2.14.3	Uso dos quadros marcadores ou planilhas de causas de rejeições de carcaças/vísceras e das planilhas diárias.	
2.14.4	Exames na linha de inspeção "A1" ( Inspeção de cabeça e nodos linfáticos da "papada" )	
2.14.5	Exames na linha de inspeção Linha "A" (Inspeção do útero).	
2.14.6	Exames na linha de inspeção "B" (Inspeção de intestinos, estômago, baço, pâncreas e bexiga)	
2.14.7	Exames na linha de inspeção "C" (Inspeção de coração e língua).	
2.14.8	Exames na linha de inspeção "D" (Inspeção de fígado e pulmão).	
2.14.9	Exames na linha de inspeção "E" (Inspeção de carcaça).	
2.14.10	Exames na linha de inspeção "F" ( Inspeção de rins).	
2.14.11	Exames na linha de inspeção "G" (Inspeção de cérebro).	
2.14.12	Eficiência do sistema de marcação para identificação de Lotes, carcaças e vísceras.	
2.14.13	Eficiência do sistema de marcação de peças destinadas ao DIF .	
Observações:		
2.15	DIF - DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL	Avaliação
2.15.1	Espaço, localização, equipamentos e utensílios da área destinada ao DIF.	
2.15.2	Manutenção e funcionamento dos dispositivos para a higienização de equipamentos e utensílios do DIF.	
2.15.3	Identificação e separação organizacional das carcaças sequestradas dentro da câmara.	
2.15.4	Controle do material sequestrado e condenado.	
2.15.5	Custódia e destinação de carcaças, partes e órgãos condenados.	
Observações:		
2.16	CARIMBAGEM, TOALETE E LAVAGEM DAS CARÇAÇAS	Avaliação
2.16.1	Procedimento de carimbagem para marcação das carcaças destinadas ao consumo.	
2.16.2	Marcação/sinalização das carcaças rejeitadas.	
2.16.3	Procedimento de Toalete da carcaça.	
2.16.4	Procedimento de lavagem de carcaças.	
Observações:		
2.17	SEÇÃO DE TRIPARIA	Avaliação
2.17.1	Manutenção e conservação das instalações, equipamentos e utensílios da tripária. - PA 9	
2.17.2	Fluxo de pessoas e processos e separação física de área limpa e área suja. - PA 6	
2.17.3	Condições de higiene na tripária. - PA 6	
Observações:		

2.18	SALA DE PREPARO DE MIÚDOS	Avaliação
2.18.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
2.18.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios e fluxo de processo e pessoas. - PA 6	
2.18.3	Risco de contaminação nas etapas de limpeza, lavagem e escoamento dos miúdos - PA 6	
Observações:		
2.19	SALA DE DESOSSA DA CABEÇA	Avaliação
2.19.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
2.19.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6	
2.19.3	Risco de contaminação na etapa de descarte da cabeça. - PA 6	
2.19.4	Avaliação da temperatura da sala de desossa da cabeça. (16 C). - PA 2	
Observações:		
2.20	SALA DE PÉS, RABOS E ORELHAS	Avaliação
2.20.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
2.20.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios e fluxo de processo e pessoas. - PA 6	
2.20.3	Risco de contaminação das etapas de escaldagem, toailete, depilação, lavagem e escoamento - PA 6	
Observações:		
2.21	SALA DE RESÍDUOS DE ABATE	Avaliação
2.21.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
2.21.2	Condições de higiene e adequado fluxo de processo e pessoas. - PA 6	
2.21.3	Frequência de recolhimento ou destinação adequada do resíduo. - PA 10	
Observações:		
2.22	SALA DE DESOSSA DE CARÇAÇA	Avaliação
2.22.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
2.22.2	Higiene de instalações, utensílios e equipamentos. - PA 6	
2.22.3	Frequência troca das facas para higienização durante o uso. - PA 8	
2.22.4	Avaliação da temperatura da sala de desossa. (<16°C) - PA 2	
Observações:		

2.23	PA 7 - SALA DE EMBALAGEM	Avaliação
2.23.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
2.23.2	Higiene, fluxo de processo e pessoas, local de armazenamento de embalagem primária e secundária em locais distintos.	
Observações:		
2.24	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)	Avaliação
2.24.1	Manual de Boas Práticas escrito, implantado e compatível com as operações e instalações da empresa.	
2.24.2	Programas de Análises Laboratoriais, Combate à Fraude Econômica, Recolhimento de Produtos (recall) e Calibração de Instrumentos devidamente implantados - PA 13 / PA 14 / PA 15 / PA 16	
Observações:		
2.25	PA 1 - SEGURANÇA DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Avaliação
2.25.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando segurança da água de abastecimento.	
2.25.2	Verificação diária do cloro residual livre e pH - frequência e pontos de coleta.	
2.25.3	sistema de cloração da água - homogeneização do cloro, tempo de contato Cloro/água e alarme sonoro (quando necessário).	
2.25.4	Frequência de análise físico-química e microbiológica de água.	
2.25.5	Limpeza e sanitização de reservatório de água ( caixa de água).	
2.25.6	Toda água utilizada na manipulação de alimentos é potável.	
Observações:		
2.26	PA 6 - CONDIÇÕES DE HIGIENE DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO COM O ALIMENTO	Avaliação
2.26.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando as condições e higiene das superfícies de contato com o alimento.	
2.26.2	Avaliação dos procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais e operacionais.	
2.26.3	monitoramento das condições de conservação das superfícies de contato com o alimento.	
Observações:		
2.27	PA 6 - PREVENÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO CRUZADA	Avaliação
2.27.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando prevenção contra a contaminação cruzada.	
2.27.2	Circulação de funcionários entre áreas sujas e áreas limpas.	
2.27.3	Avaliação do fluxo de processo.	
2.27.4	Condições sanitárias de equipamentos e utensílios utilizados.	
2.27.5	Higiene das caixas plásticas usadas como recipientes de produtos comestíveis.	
2.27.6	Identificação e uso exclusivo de recipientes para acondicionamento de produtos não comestíveis e resíduos.	
2.27.7	Armazenamento de caixas plásticas limpas e sujas.	
Observações:		

2.28	PA 3 - HIGIENE DOS EMPREGADOS	Avaliação
2.28.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando higiene dos empregados.	
2.28.2	Instruções aos funcionários sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.	
2.28.3	Hábitos de higiene dos funcionários como a lavagem das mãos e botas.	
2.28.4	Higiene dos uniformes e acessórios.	
2.28.5	Conduta pessoal dos funcionários nas áreas de manipulação de alimentos.	
2.28.6	Procedimento de lavagem dos uniformes.	
Observações:		
2.29	PA 6 - PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES E ADULTERANTES DE ALIMENTOS	Avaliação
2.29.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento.	
2.29.2	Verificação do recebimento de matéria prima, ingredientes e material de embalagem registrada.	
2.29.3	Procedimento de armazenamento de embalagens.	
2.29.4	Procedimento de armazenamento de ingrediente.	
Observações:		
2.30	PA 7 - IDENTIFICAÇÃO E ESTOCAGEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E DE AGENTES TÓXICOS	Avaliação
2.30.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando identificação e estocagem adequadas de substâncias químicas e de agentes tóxicos	
2.30.2	Verificação de registro e uso autorizado dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados	
2.30.3	Armazenamento dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados.	
2.30.4	Armazenamento de produtos químicos utilizados para controle de pragas com acesso restrito.	
Observações:		
2.31	PA 3 - SAÚDE DOS EMPREGADOS	Avaliação
2.31.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando a saúde dos empregados.	
2.31.2	Atestados de saúde ocupacional dos operários que manipulam alimentos.	
2.31.3	Afastamentos dos empregados com lesões abertas e enfermos de atividades que entrem em contato com alimentos direta ou indiretamente.	
Observações:		

2.32	PA 12 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Avaliação
2.32.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando o controle integrado de pragas.	
2.32.2	Verificação das armadilhas, iscas e barreiras contra pragas.	
2.32.3	Avaliação de condições favoráveis a pragas no ambiente externo.	
2.32.4	Verificação de aberturas desprotegidas da área de produção que se comunique com a área externa.	
2.32.5	Verificação de pragas e sinais indicativos de pragas no ambiente interno.	
2.32.6	Verificação das iscas conforme previsto no programa.	
2.32.7	Verificação da autorização de uso do órgão competente, instruções de uso e informações de emergência dos produtos químicos utilizados.	
2.32.8	Treinamento da pessoa responsável pela aplicação dos produtos químicos.	
Observações:		
2.33	REGISTROS	Avaliação
2.33.1	Período de manutenção, organização e integridade de registros de execução e monitoramento.	
2.33.2	Compatibilidade entre o registro de monitoramento do PPHO feito pela empresa e os achados da inspeção do SIE.	
2.33.3	Registro de não conformidades do PPHO e as respectivas ações adotadas.	
2.33.4	Avaliação das ações de correção adotadas pela empresa.	
2.33.5	Avaliação das ações corretivas adotadas pela empresa.	
Observações:		
2.34	CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE CARÇAÇAS	Avaliação
2.34.1	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
2.34.2	Espaçamento das carcaças na câmara (entre as carcaças e entre as carcaças e a parede). - PA 5	
2.34.3	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6 / PA 9	
2.34.4	Manutenção da temperatura sem sinais de condensação ou poças de água. - PA 9	
Observações:		
2.35	CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MIÚDOS	Avaliação
2.35.1	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
2.35.2	Acondicionamento dos miúdos na câmara de resfriamento. - PA 5	
2.35.3	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6 / PA 9	
2.35.4	Manutenção da temperatura sem sinais de condensação ou poças de água. - PA 9	
Observações:		

2.36	TÚNEL DE CONGELAMENTO	Avaliação
2.36.1	Verificação da temperatura do túnel de congelamento. - PA 2	
2.36.2	Manutenção da temperatura sem sinais de condensação, excesso de gelo, neve ou poças de água. - PA 9	
2.36.3	Organização de produtos no túnel de congelamento. - PA 5	
2.36.4	Remoção de produtos no túnel de congelamento após o período de congelamento.	
Observações:		
2.37	CÂMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS EMBALADOS RESFRIADOS	Avaliação
2.37.1	Verificação da temperatura na câmara. - PA 2	
2.37.2	Organização dos produtos na câmara de forma adequada . - PA 5	
2.37.3	Limite de empilhamento máximo de caixas. - PA 5	
2.37.4	Organização e Controle de estoque.	
Observações:		
2.38	CÂMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS EMBALADOS CONGELADOS	Avaliação
2.38.1	Verificação da temperatura na câmara. - PA 2	
2.38.2	Organização dos produtos na câmara de forma adequada . - PA 5	
2.38.3	Limite de empilhamento máximo de caixas. - PA 5	
2.38.4	Organização e Controle de estoque.	
Observações:		
2.39	EXPEDIÇÃO	Avaliação
2.39.1	Higiene e equipamentos de frio em funcionamento (controle de temperatura e, se necessário, umidade) dos veículos de transporte. - PA 6	
2.39.2	Acúmulo de produtos na área de expedição por tempo além do estritamente necessário .	
2.39.3	Re-inspeção de produto antes da expedição (integridade das embalagens, máximo empilhamento, contaminação de carcaças, etc).	
2.39.4	Portas de expedição mantidas fechadas quando não em uso.	
2.39.5	Verificação de temperatura na área de expedição. - PA 2	
Observações:		
2.40	PA 14 - ROTULAGEM	Avaliação
2.40.1	Uso de rótulo aprovado pelo sie.	
2.40.2	Rótulo utilizado compatível com o produto embalado.	
2.40.3	Data informada no rótulo condizente com a data de produção do produto.	
2.40.4	Armazenamento e manipulação dos rótulos de forma higiênica.	
Observações:		

2.41	PA 17 - BEM ESTAR ANIMAL	Avaliação
2.41.1	Procedimento de desembarque dos animais.	
2.41.2	Uso de uma rampa móvel que alcance a altura das carrocerias dos veículos de transporte no desembarque.	
2.41.3	Condução dos animais pelo manejador.	
2.41.4	Período de Jejum alimentar.	
2.41.5	Fornecimento de água durante o período de descanso e jejum alimentar.	
2.41.6	Não deve haver reagrupamento ou mistura de lotes em uma mesma pocilga.	
2.41.7	Método de insensibilização corretamente aplicado.	
2.41.8	O tempo entre insensibilização e sangria (máximo 30 segundos)	
Observações:		

Nome do Inspetor e Assinatura: \_\_\_\_\_

Data de Verificação: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_