

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

## PROTOCOLO DE INSPEÇÃO 4 - ABATE DE AVES - Versão para impressão

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

4.1	ÁREAS EXTERNAS	Avaliação
4.1.1	Delimitação do estabelecimento (cercas, portões) e das vias de circulação.	
4.1.2	Higiene da área externa. - PA 6	
4.1.3	Estado de conservação da caldeira e produção de vapor suficiente para as atividades. - PA 9	
4.1.4	Local da caldeira, do depósito de lenha e reservatório de água	
4.1.5	Operador de Caldeira capacitado.	
Observações:		
4.2	PA 11 - SANITÁRIOS	Avaliação
4.2.1	Conservação e manutenção das instalações sanitárias.	
4.2.2	Higiene e abastecimento dos sanitários.	
4.2.3	Quantidade de aparelhos sanitários disponíveis.	
4.2.4	Cartazes com orientações para lavagem das mãos.	
Observações:		
4.3	PA 11 - VESTIÁRIOS	Avaliação
4.3.1	Conservação e manutenção das instalações de vestiário.	
4.3.2	Higiene dos vestiários	
4.3.3	Conservação e quantidade de armários individuais para funcionários.	
4.3.4	Presença ou indícios de alimentos dentro dos vestiários.	
Observações:		

4.4	PA 11 - BEBEDOUROS	Avaliação
4.4.1	Bebedouros disponíveis nos locais adequados e em quantidade suficiente.	
4.4.2	Bebedouros estão abastecidos com água potável.	
4.4.3	Os bebedouros estão em bom estado de conservação e manutenção.	
Observações:		
4.5	PLATAFORMA DE RECEPÇÃO DE AVES E ANEXOS	Avaliação
4.5.1	Manutenção e higiene das instalações da plataforma de recepção de aves. - PA 6 / PA 9	
4.5.2	Tamanho da área de espera com cobertura e ventilação.	
4.5.3	Local de armazenamento das caixas de transporte e estrados limpos. - PA 6	
4.5.4	Manutenção das Instalações para limpeza e desinfecção de veículos transportadores de animais e de caixas de transporte - PA 9	
4.5.5	Manutenção das instalações, equipamentos e utensílios da sala de necropsia. - PA 9	
Observações:		
4.6	PA 11 - BARREIRA SANITÁRIA	Avaliação
4.6.1	Manutenção e higiene da barreira sanitária.	
4.6.2	Presença de cartazes com orientações de higiene.	
4.6.3	Conduta dos funcionários na barreira sanitária.	
4.6.4	Abastecimento da barreira sanitária.	
Observações:		
4.7	SALA DE MATANÇA	Avaliação
4.7.1	Manutenção das instalações da sala de matança. - PA 9	
4.7.2	Higiene na sala de matança durante a atividade. - PA 6	
4.7.3	Escoamento de água residual do piso. - PA 10	
4.7.4	Higiene e conservação dos equipamentos e utensílios da sala de matança - PA 6	
Observações:		
4.8	PA 8 - ESTERILIZADORES	Avaliação
4.8.1	Temperatura e renovação constante da água dos esterilizadores.	
4.8.2	Utilização dos esterilizadores de instrumentos pelos funcionários.	
4.8.3	Localização dos esterilizadores.	
Observações:		

4.9	PA 8 - INSENSIBILIZAÇÃO	Avaliação
4.9.1	Procedimento de pendura das aves e separação para abate emergencial.	
4.9.2	Método de insensibilização.	
4.9.3	Regulagem do equipamento de insensibilização e o monitoramento da eficácia da insensibilização.	
4.9.4	método de abate emergencial. (Aves com menos de 3kg PV - método de deslocamento cervical)	
Observações:		
4.10	ÁREA DE SANGRIA	Avaliação
4.10.1	Procedimento de sangria.	
4.10.2	Tempo de Sangria (mínimo 3 minutos).	
Observações:		
4.11	PA 8 - ESCALDAGEM E DEPENAGEM	Avaliação
4.11.1	Conservação e higiene do tanque de escaldagem.	
4.11.2	Temperatura da água do tanque de escaldagem e tempo de imersão.	
4.11.3	Procedimento de depenagem	
4.11.4	Eficiência do sistema de ventilação na exaustão dos vapores de água liberados no processo.	
4.11.5	Escaldagem dos pés e cabeça e a retirada da cutícula do pé.	
Observações:		
4.12	PA 8 - EVISCERAÇÃO	Avaliação
4.12.1	lavagem das carcaças depois da depenagem e antes da evisceração.	
4.12.2	Remoção da cloaca.	
4.12.3	Abertura do abdômen e eventração (exposição das vísceras).	
4.12.4	Remoção dos pulmões.	
4.12.7	Lavagem final das carcaças interna e externamente.	
Observações:		

4.13	LINHAS DE INSPEÇÃO	Avaliação
4.13.1	Conduta e procedimentos dos funcionários nas linhas de inspeção	
4.13.2	Uso dos recipientes destinados ao transporte de produtos comestíveis e daqueles destinados a produtos não comestíveis.	
4.13.3	Uso dos quadros marcadores ou planilhas de causas de rejeições de carcaças/vísceras e das planilhas diárias.	
4.13.4	Os exames na linha de inspeção Linha "A" (exame interno).	
4.13.5	Os exames na linha de inspeção "B" (exame das vísceras).	
4.13.6	Os exames na linha de inspeção "C" (exame externo).	
4.13.7	Ponto de Inspeção de pés e cabeça na seção de escaldagem e depenagem. (Aplicável quando pés e cabeça forem removidos antes das linhas de inspeção oficiais).	
4.13.8	Sistema de marcação sistemática de Lotes	
4.13.9	Sistema de marcação de peças destinadas ao DIF	
Observações:		
4.14	ÁREA DE INSPEÇÃO FINAL	Avaliação
4.14.1	Espaço, localização, equipamentos e utensílios da área destinada ao DIF.	
4.14.2	Recipientes identificados para o pré-resfriamento das carcaças e miúdos liberados pelo DIF.	
4.14.3	Recipientes identificados para acomodar carcaças e miúdos condenados	
4.14.4	Custódia e destinação de carcaças e miúdos condenados.	
Observações:		
4.15	PRÉ-RESFRIAMENTO	Avaliação
4.15.1	A água (inclusive o gelo) utilizada no processo de pré-resfriamento. - PA 1	
4.15.2	Monitoramento de temperatura e tempo de permanência no sistema de resfriamento por imersão. - PA 2	
4.15.3	Frequência de renovação de água e o esvaziamento total para limpeza dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim.	
4.15.4	Temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento (< 7°C). (Carcaças destinadas ao congelamento imediato tolerável 10°C) - PA 2	
Observações:		
4.16	MIÚDOS, PÉS, CABEÇA E PESCOÇO	Avaliação
4.16.1	Pré-resfriamento de pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis.	
4.16.2	Higiene e fluxo de processo da seção de processamento de miúdos.	
4.16.3	Preparo para o consumo dos miúdos (moela, coração e fígado).	
4.16.4	Pré-resfriamento de miúdos.	
Observações:		

4.17	GOTEJAMENTO	Avaliação
4.17.1	procedimento de suspensão/pendura das carcaças para o gotejamento.	
4.17.2	Eficiência da calha de gotejamento.	
4.17.3	Tempo de gotejamento (3 minutos no mínimo).	
4.17.4	Monitoramento do índice de absorção pelo método de controle interno.	
4.17.5	Coleta de amostra e análise de resultados do DRIP TEST.	
Observações:		
4.18	PA 7 - CLASSIFICAÇÃO E EMBALAGEM	Avaliação
4.18.1	Manutenção e higiene das instalações, equipamentos e utensílios.	
4.18.2	Embalagem de miúdos e partes das carcaças.	
4.18.3	Armazenamento e manipulação de embalagem primária.	
4.18.4	Local e procedimento de embalagem secundária.	
Observações:		
4.19	SEÇÃO DE CORTES DA CARÇAÇA	Avaliação
4.19.1	Manutenção e higiene das instalações, equipamentos e utensílios.	
4.19.2	Higienização de utensílios (ex. facas) durante o uso.	
4.19.3	Temperatura ambiente da seção de cortes (<12 C).	
4.19.4	Temperatura das carnes durante a manipulação (< 7°C).	
Observações:		
4.20	PA 10 - SALA DE RESÍDUOS DE ABATE	Avaliação
4.20.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
4.20.2	Higiene e adequado fluxo de processo e pessoas.	
4.20.3	Frequência de recolhimento ou destinação do resíduo.	
Observações:		
4.21	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)	Avaliação
4.21.1	Manual de Boas Práticas escrito, implantado e compatível com as operações e instalações da empresa.	
4.21.2	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:		

4.22	PA 1 - SEGURANÇA DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Avaliação
4.22.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando segurança da água de abastecimento.	
4.22.2	Verificação diária do cloro residual livre e pH - frequência e pontos de coleta.	
4.22.3	sistema de cloração da água - homogeneização do cloro, tempo de contato Cloro/água e alarme sonoro (quando necessário).	
4.22.4	Frequência de análise físico-química e microbiológica de água.	
4.22.5	Limpeza e sanitização de reservatório de água ( caixa de água).	
4.22.6	Toda água utilizada na manipulação de alimentos é potável.	
Observações:		
4.23	PA 6 - CONDIÇÕES E HIGIENE DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO	Avaliação
4.23.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando as condições e higiene das superfícies de contato com o alimento.	
4.23.2	Avaliação dos procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais e operacionais.	
4.23.3	monitoramento das condições de conservação das superfícies de contato com o alimento.	
Observações:		
4.24	PA 6 - PREVENÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO CRUZADA	Avaliação
4.24.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando prevenção contra a contaminação cruzada.	
4.24.2	Circulação de funcionários entre áreas sujas e áreas limpas.	
4.24.3	Avaliação do fluxo de processo.	
4.24.4	Condições sanitárias de equipamentos e utensílios utilizados.	
4.24.5	Higiene das caixas plásticas usadas como recipientes de produtos comestíveis.	
4.24.6	Identificação e uso exclusivo de recipientes para acondicionamento de produtos não comestíveis e resíduos.	
4.24.7	Armazenamento de caixas plásticas limpas e sujas.	
Observações:		
4.25	PA 3 - HIGIENE DOS EMPREGADOS	Avaliação
4.25.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando higiene dos empregados.	
4.25.2	Instruções aos funcionários sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.	
4.25.3	Hábitos de higiene dos funcionários como a lavagem das mãos e botas.	
4.25.4	Higiene dos uniformes e acessórios.	
4.25.5	Conduta pessoal dos funcionários nas áreas de manipulação de alimentos.	
4.25.6	Procedimento de lavagem dos uniformes.	
Observações:		

4.26	PA 6 - PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES E ADULTERANTES DO ALIMENTO	Avaliação
4.26.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento.	
4.26.2	Verificação do recebimento de matéria prima, ingredientes e material de embalagem registrada.	
4.26.3	Procedimento de armazenamento de embalagens.	
4.26.4	Procedimento de armazenamento de ingrediente.	
Observações:		
4.27	PA 7 - IDENTIFICAÇÃO E ESTOCAGEM ADEQUADAS DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E DE AGENTES TÓXICOS	Avaliação
4.27.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando identificação e estocagem adequadas de substâncias químicas e de agentes tóxicos	
4.27.2	Verificação de registro e uso autorizado dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados	
4.27.3	Armazenamento dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados.	
4.27.4	Armazenamento de produtos químicos utilizados para controle de pragas com acesso restrito.	
Observações:		
4.28	PA 3 - SAÚDE DOS EMPREGADOS	Avaliação
4.28.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando a saúde dos empregados.	
4.28.2	Atestados de saúde ocupacional dos operários que manipulam alimentos.	
4.28.3	Afastamentos dos empregados com lesões abertas e enfermos de atividades que entrem em contato com alimentos direta ou indiretamente.	
Observações:		
4.29	PA 12 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Avaliação
4.29.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando o controle integrado de pragas.	
4.29.2	Verificação das armadilhas, iscas e barreiras contra pragas.	
4.29.3	Avaliação de condições favoráveis a pragas no ambiente externo.	
4.29.4	Verificação de aberturas desprotegidas da área de produção que se comunique com a área externa.	
4.29.5	Verificação de pragas e sinais indicativos de pragas no ambiente interno.	
4.29.6	Verificação das iscas conforme previsto no programa.	
4.29.7	Verificação da autorização de uso do órgão competente, instruções de uso e informações de emergência dos produtos químicos utilizados.	
4.29.8	Treinamento da pessoa responsável pela aplicação dos produtos químicos.	
Observações:		

4.30	REGISTROS	Avaliação
4.30.1	Período de manutenção, organização e integridade de registros de execução e monitoramento.	
4.30.2	Compatibilidade entre o registro de monitoramento do PPHO feito pela empresa e os achados da inspeção do SIE.	
4.30.3	Registro de não conformidades do PPHO e as respectivas ações adotadas.	
4.30.4	Avaliação das ações de correção adotadas pela empresa.	
4.30.5	Avaliação das ações corretivas adotadas pela empresa.	
Observações:		
4.31	CÂMARA DE RESFRIAMENTO	Avaliação
4.31.1	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
4.31.2	Organização das carcaças embaladas na câmara de resfriamento. - PA 5	
4.31.3	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6 / PA 9	
4.31.4	Manutenção da temperatura sem sinais de condensação ou poças de água. - PA 9	
Observações:		
4.32	TÚNEL DE CONGELAMENTO	Avaliação
4.32.1	Verificação da temperatura do túnel de congelamento. - PA 2	
4.32.2	Manutenção da temperatura sem sinais de condensação, excesso de gelo, neve ou poças de água. - PA 9	
4.32.4	Organização de produtos no túnel de congelamento. - PA 5	
4.32.5	Período de permanência dos produtos no túnel de congelamento.	
Observações:		
4.33	CÂMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS EMBALADOS RESFRIADOS	Avaliação
4.33.1	Verificação da temperatura na câmara. - PA 2	
4.33.2	Organização dos produtos na câmara. - PA 5	
4.33.3	Limite de empilhamento máximo de caixas. - PA 5	
4.33.4	Organização e Controle de estoque.	
Observações:		
4.34	CÂMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS EMBALADOS CONGELADOS	Avaliação
4.34.1	Verificação da temperatura na câmara. - PA 2	
4.34.2	Organização dos produtos na câmara. - PA 5	
4.34.3	Limite de empilhamento máximo de caixas. - PA 5	
4.34.4	Organização e Controle de estoque.	
Observações:		

4.35	EXPEDIÇÃO	Avaliação
4.35.1	Higiene e equipamentos de frio em funcionamento (controle de temperatura e, se necessário, umidade) dos veículos de transporte. - PA 6 / PA 16	
4.35.2	Acúmulo de produtos na área de expedição por tempo além do estritamente necessário .	
4.35.3	Re-inspeção de produto antes da expedição (integridade das embalagens, máximo empilhamento, etc.).	
4.35.4	Portas de expedição mantidas fechadas quando não em uso. - PA 12	
4.35.5	Verificação de temperatura na área de expedição. - PA 2	
Observações:		
4.36	PA 14 - ROTULAGEM	Avaliação
4.36.1	Uso de rótulo aprovado pelo sie.	
4.36.2	Rótulo utilizado compatível com o produto embalado.	
4.36.3	Data informada no rótulo condizente com a data de produção do produto.	
4.36.4	Armazenamento e manipulação dos rótulos de forma higiênica.	
Observações:		
4.37	PA 17 - BEM ESTAR ANIMAL	Avaliação
4.37.1	Local de espera dos caminhões carregados com aves.	
4.37.2	Manuseio das caixas com aves no desembarque.	
4.37.3	A quantidade de aves por caixa de transporte.	
4.37.4	Conservação e manutenção das caixas de transporte de aves.	
4.37.5	Tempo de espera das aves (< 2 horas).	
4.37.6	Período de Jejum.	
4.37.7	Método de insensibilização corretamente aplicado.	
4.37.8	Tempo entre insensibilização e sangria (<12 segundos)	
Observações:		

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

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