

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

## PROTOCOLO DE INSPEÇÃO - ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS - Versão para impressão

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

5.1	ÁREAS EXTERNAS	Avaliação
5.1.1	Delimitação do estabelecimento (cercas, portões) e vias de circulação interna (pavimento asfáltico, paviés, etc.).	
5.1.2	Higiene e organização da área externa. - PA 6	
Observações		
5.2	PA 11 - SANITÁRIOS	Avaliação
5.2.1	Conservação e manutenção das instalações sanitárias.	
5.2.2	Higiene e abastecimento dos sanitários.	
5.2.3	Quantidade de aparelhos sanitários disponíveis.	
5.2.4	Cartazes com orientações para lavagem das mãos.	
Observações		
5.3	PA 11 - VESTIÁRIOS	Avaliação
5.3.1	Conservação e manutenção das instalações de vestiário.	
5.3.2	Higiene dos vestiários	
5.3.3	Conservação e quantidade de armários individuais para funcionários.	
5.3.4	Presença ou indícios de alimentos dentro dos vestiários.	
Observações		

5.4 PA 11 - BEBEDOUROS		Avaliação
5.4.1	Localização e quantidade de bebedouros.	
5.4.2	Água potável em temperatura adequada para consumo.	
5.4.3	Conservação, higiene e manutenção dos bebedouros.	
Observações		
5.5 PA 11 - ÁREA DE DESCANSO		Avaliação
5.5.1	Manutenção e conservação de instalações de descanso dos funcionários	
5.5.2	Condições de higiene da área de descanso	
5.5.3	Quantidade suficiente de assentos para funcionários.	
Observações		
5.6 PA 11 - BARREIRA SANITÁRIA		Avaliação
5.6.1	Manutenção e higiene da barreira sanitária.	
5.6.2	Presença de cartazes com orientações higiene.	
5.6.3	Conduta dos funcionários na barreira sanitária.	
5.6.4	Abastecimento da barreira sanitária.	
5.6.5	Manutenção de barreira de insetos voadores e pragas rastejantes na porta de acesso.	
Observações		
5.7 PA 11 - REFEITÓRIO		Avaliação
5.7.1	Manutenção e conservação das instalações	
5.7.2	Condições de higiene	
Observações		
5.8 PA 11 - LAVANDERIA		Avaliação
5.8.1	Manutenção e conservação das instalações	
5.8.2	Condições de higiene	
5.8.3	Fluxo de processo evita contaminação cruzada.	
Observações		

5.9	PA 7 - DEPÓSITO DE INGREDIENTES	Avaliação
5.9.1	Manutenção e conservação das instalações	
5.9.2	Condições de higiene	
5.9.3	Organização	
Observações		
5.10	PA 7 - DEPÓSITO DE EMBALAGEMS	Avaliação
5.10.1	Manutenção e conservação das instalações	
5.10.2	Condições de higiene	
Observações		
5.11	PA 7 - DEPÓSITO DE PRODUTOS E MATERIAL DE LIMPEZA	Avaliação
5.11.1	Manutenção e conservação das instalações	
5.11.2	Condições de higiene	
5.11.3	Organização	
Observações		
5.12	PA 7 - ALMOXARIFADO	Avaliação
5.12.1	Manutenção e conservação das instalações	
5.12.2	Condições de higiene	
Observações		
5.13	SALA DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E UTENSÍLIOS	Avaliação
5.13.1	Manutenção e conservação das instalações - PA 9	
5.13.2	Condições de higiene - PA 6	
Observações		
5.14	DEPÓSITO DE CAIXAS E UTENSÍLIOS HIGIENIZADOS	Avaliação
5.14.1	Manutenção e conservação das instalações - PA 9	
5.14.2	Condições de higiene - PA 6	
Observações		

5.15	CÂMARA DE ESTOQUE DE MATÉRIA PRIMA RESFRIADA	Avaliação
5.15.1	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6	
5.15.2	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
Observações		
5.16	CÂMARA DE ESTOQUE DE MATÉRIA PRIMA CONGELADAS	Avaliação
5.16.1	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6	
5.16.2	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
Observações		
5.17	PA 8 - ESTERILIZADORES	Avaliação
5.17.1	Temperatura da água dos esterilizadores.	
5.17.2	Renovação da água nos esterilizadores	
5.17.3	Utilização dos esterilizadores de instrumentos pelos funcionários.	
5.17.4	Localização dos esterilizadores.	
Observações		
5.18	AREA DE PRODUÇÃO (GERAL)	Avaliação
5.18.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
5.18.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios e fluxo de processo e pessoas. - PA 6	
5.18.3	Proteção de janelas e aberturas para área externa (telas, bloqueio de incidência direta de sol sobre produtos). Ventilação e Iluminação adequadas - PA 4 / PA 5	
Observações		
5.19	CÂMARA DE DESCONGELAMENTO	Avaliação
5.19.1	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6	
5.19.2	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
Observações		
5.20	DESOSSA E FRACIONAMENTO	Avaliação
5.20.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
5.20.2	Higiene de instalações, utensílios e equipamentos. - PA 6	
5.20.3	Frequência troca das facas para higienização durante o uso. - PA 8	
5.20.4	Avaliação da temperatura da sala de desossa. (<16°C). - PA 2	
5.20.5	Temperatura dos produtos cárneos durante manipulação. (<7 C). - PA 2	
Observações		

5.21	CÂMARA DE CARNES RESFRIADAS	Avaliação
5.21.1	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6	
5.21.2	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
Observações		
5.22	CÂMARA DE MASSA	Avaliação
5.22.1	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6	
5.22.2	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
Observações		
5.23	SALA DE COZIMENTO	Avaliação
5.23.1	Higiene e conservação de equipamentos, utensílios e instalações na sala de cozimento. - PA 6	
5.23.2	controle de temperatura de funcionamento - PA 2	
Observações		
5.24	CÂMARA DE RESFRIAMENTO PARA PRODUTOS COZIDOS	Avaliação
5.24.1	Condição de manutenção e higiene das instalações da câmara. - PA 6	
5.24.2	Verificação de temperatura da Câmara. - PA 2	
Observações		
5.25	EMBUTIDOS	Avaliação
5.25.1	Higiene e conservação de instalações e utensílios da sala de preparo de tripas/envoltórios - PA 6 / PA 9	
5.25.2	Higiene e conservação de equipamentos, utensílios e instalações na área de elaboração de embutidos. PA 6 / PA 9	
5.25.3	Fluxo de processo na área de elaboração. - PA 14	
5.25.4	Local de descanso de massa para embutir - PA 14	
5.25.5	Temperatura ambiente da sala de elaboração de embutidos (<16°C). - PA 2	
Observações		
5.26	PA 7 - SALA DE CONDIMENTOS E ADITIVOS	Avaliação
5.26.1	Identificação de ingredientes na sala de condimentos e aditivos.	
5.26.2	Capacitação do funcionário no procedimento de condimentos e aditivos.	
5.26.3	Restrição de acesso a sala de condimentos e aditivos	
5.26.4	Calibração da balança de pesagem.	
5.26.5	Disponibilidade de formulação e registros de pesagem dos ingredientes	
Observações		

5.27	CÂMARA DE CURA	Avaliação
5.27.1	Temperatura da câmara de cura - PA 2	
5.27.2	Higiene e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6 / PA 9	
5.27.3	Tempo mínimo de cura. - PA 14	
5.27.4	Procedimento de salmoura. - PA 14	
5.27.5	Observar sinais de condensação e acúmulo de água no piso. - PA 9	
Observações		
5.28	FUMEIROS	Avaliação
5.28.1	Higiene e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6 / PA 9	
5.28.2	Remoção das cinzas ( aplicável no processo de defumação direta). - PA 10	
5.28.3	Tempo e processo de defumação adequado ao tipo de produto. - PA 14	
5.28.4	Controle de temperatura (quando processo de cozimento for simultâneo) - PA 2	
Observações		
5.29	ESTUFA	Avaliação
5.29.1	Higiene e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6 / PA 9	
5.29.2	Registro de temperatura - PA 2	
5.29.3	Tempo total de cozimento e temperatura mínima interna atingida ( aplicável para produtos cozidos) - PA 2	
Observações		
5.30	SALA DE MATURAÇÃO	Avaliação
5.30.1	Controle de temperatura e umidade - PA 2	
5.30.2	Higiene e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. PA 6	
Observações		
5.31	CÂMARA DE SALGA	Avaliação
5.31.1	Higiene e conservação das instalações de depósito de sal. (Comunicação indireta com Câmara de salga, prédio fora do bloco industrial) - PA 6 / PA 9	
5.31.2	Higiene e conservação das instalações, equipamentos e utensílios da Câmara de salga - PA 6 / PA 9	
5.31.3	Temperatura da Câmara de salga (entre 5°C a 10°C) - PA 2	
5.31.4	Disposição das pilhas de salga ( largura <2m e pouca altura). - PA 14	
5.31.5	Observar sinais de condensação e acúmulo de água no piso. - PA 9	
Observações		

5.32	CARNE MOÍDA	Avaliação
5.32.1	Temperatura ambiente (<10°C) da sala de processamento da carne moída - PA 2	
5.32.2	Temperatura do produto carne moída na saída do equipamento de moagem. - PA 2	
5.32.3	Higiene e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6 / PA 9	
Observações		
5.33	SALA DE FRITURA	Avaliação
5.33.1	Conservação e manutenção de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
5.33.2	Higiene instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6	
5.33.3	Sistema de ventilação eficiente - PA 5	
Observações		
5.34	SALA DE TRATAMENTO DE BANHA	Avaliação
5.34.1	Conservação e manutenção de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
5.34.2	Higiene instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6	
Observações		
5.35	ÁREA DE SECAGEM DO CHARQUE	Avaliação
5.35.1	Conservação e manutenção aa área, instalações e utensílios. - PA 9	
5.35.2	Higiene instalações, equipamentos e utensílios. - PA 6	
Observações		
5.36	PA 7 - SALA DE EMBALAGEM PRIMÁRIA	Avaliação
5.36.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
5.36.2	Higiene, fluxo de processo e pessoas, local de armazenamento de embalagem primária e secundária em locais distintos.	
5.36.3	Temperatura ambiente (<16°C).	
5.36.4	Sala de embalagem primária exclusiva para produtos cozidos/ maturados a temperatura ambiente.	
Observações		

5.37	PA 10 - SALA DE RESÍDUOS	Avaliação
5.37.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
5.37.2	Condições de higiene e adequado fluxo de processo e pessoas.	
5.37.3	Frequência de recolhimento ou destinação adequada do resíduo.	
Observações		
5.38	CÂMARA/TÚNEL DE CONGELAMENTO	Avaliação
5.38.1	Verificação da temperatura da câmara/túnel de congelamento. - PA 2	
5.38.2	Manutenção da temperatura sem sinais de condensação, excesso de gelo, neve ou poças de água. - PA 2	
5.38.3	Organização de produtos no túnel de congelamento. - PA 5	
5.38.4	Remoção de produtos no túnel de congelamento após o período de congelamento.	
Observações		
5.39	CÂMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS EMBALADOS RESFRIADOS	Avaliação
5.39.1	Verificação da temperatura na câmara de resfriados (0°C) - PA 2	
5.39.2	Organização dos produtos na câmara. - PA 5	
5.39.3	Limite de empilhamento máximo de caixas. - PA 5	
5.39.4	Organização e Controle de estoque.	
5.39.5	Observar sinais de condensação e acúmulo de água no piso. - PA 9	
Observações		
5.40	CÂMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS EMBALADOS CONGELADOS	Avaliação
5.40.1	Verificação da temperatura na câmara de congelados (-18°C) - PA 2	
5.40.2	Organização dos produtos na câmara. - PA 5	
5.40.3	Limite de empilhamento máximo de caixas. - PA 5	
5.40.4	Organização e Controle de estoque.	
5.40.5	Observar sinais de condensação e acúmulo de água no piso. - PA 9	
Observações		
5.41	SALA DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Avaliação
5.41.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
5.41.2	Higiene, fluxo de processo e pessoas, local de armazenamento de embalagem secundária. - PA 6 / PA 14	
5.41.3	Temperatura ambiente (<16 C). - PA 2	
Observações		



5.42	EXPEDIÇÃO	Avaliação
5.42.1	Higiene e equipamentos de frio em funcionamento (controle de temperatura, umidade, de acordo com a natureza do produto a ser transportado) dos veículos de transporte. - PA 2 / PA 6	
5.42.2	Acúmulo de produtos na área de expedição por tempo além do estritamente necessário .	
5.42.3	Re-inspeção de produto antes da expedição (integridade das embalagens, máximo empilhamento, etc.). E rastreabilidade. - PA 15	
5.42.4	Portas de expedição mantidas fechadas quando não em uso. - PA 12	
5.42.5	Verificação de temperatura na área de expedição. - PA 2	
Observações		
5.43	PA 14 - ROTULAGEM	Avaliação
5.43.1	Uso de rótulo aprovado pelo sie.	
5.43.2	Rótulo utilizado compatível com o produto embalado.	
5.43.3	Data informada no rótulo condizente com a data de produção do produto.	
5.43.4	Armazenamento e manipulação dos rótulos de forma higiênica.	
Observações		
5.44	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)	Avaliação
5.44.1	Manual de Boas Práticas escrito, implantado e compatível com as operações e instalações da empresa.	
5.44.2	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		
5.45	PA 1 - SEGURANÇA DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Avaliação
5.45.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando segurança da água de abastecimento. - PA 6	
5.45.2	Verificação diária do cloro residual livre e pH - frequência e pontos de coleta.	
5.45.3	sistema de cloração da água - homogeneização do cloro, tempo de contato Cloro/água e alarme sonoro (quando necessário).	
5.45.4	Frequência de análise físico-química e microbiológica de água.	
5.45.5	Limpeza e sanitização de reservatório de água (caixa de água). - PA 6	
5.45.6	Toda água utilizada na manipulação de alimentos é potável.	
Observações		
5.46	PA 6 - CONDIÇÕES DE HIGIENE DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO COM O ALIMENTO	Avaliação
5.46.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando as condições e higiene das superfícies de contato com o alimento.	
5.46.2	Avaliação dos procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais e operacionais.	
5.46.3	Monitoramento das condições de conservação das superfícies de contato com o alimento.	
Observações		

5.47	PA 6 - PREVENÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO CRUZADA	Avaliação
5.47.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando prevenção contra a contaminação cruzada.	
5.47.2	Circulação de funcionários entre áreas sujas e áreas limpas.	
5.47.3	Avaliação do fluxo de processo.	
5.47.4	Condições sanitárias de equipamentos e utensílios utilizados.	
5.47.5	Higiene das caixas plásticas usadas como recipientes de produtos comestíveis.	
5.47.6	Identificação e uso exclusivo de recipientes para acondicionamento de produtos não comestíveis e resíduos.	
5.47.7	Armazenamento de caixas plásticas limpas e sujas.	
Observações		
5.48	PA 3 - HIGIENE DOS EMPREGADOS	Avaliação
5.48.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando higiene dos empregados.	
5.48.2	Instruções aos funcionários sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.	
5.48.3	Hábitos de higiene dos funcionários como a lavagem das mãos e botas.	
5.48.4	Higiene dos uniformes e acessórios.	
5.48.5	Conduta pessoal dos funcionários nas áreas de manipulação de alimentos.	
5.48.6	Procedimento de lavagem dos uniformes.	
Observações		
5.49	PA 7 - PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES E ADULTERANTES DE ALIMENTOS	Avaliação
5.49.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento.	
5.49.2	Verificação do recebimento de matéria prima, ingredientes e material de embalagem registrada.	
5.49.3	Procedimento de armazenamento de embalagens.	
5.49.4	Procedimento de armazenamento de ingrediente.	
Observações		
5.50	PA 7 - IDENTIFICAÇÃO E ESTOCAGEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E DE AGENTES TÓXICOS	Avaliação
5.50.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando identificação e estocagem adequadas de substâncias químicas e de agentes tóxicos	
5.50.2	Verificação de registro e uso autorizado dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados	
5.50.3	Armazenamento dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados.	
5.50.4	Armazenamento de produtos químicos utilizados para controle de pragas com acesso restrito.	
Observações		

5.51	PA 3 - SAÚDE DOS EMPREGADOS	Avaliação
5.51.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando a saúde dos empregados.	
5.51.2	Atestados de saúde ocupacional dos operários que manipulam alimentos.	
5.51.3	Afastamentos dos empregados com lesões abertas e enfermos de atividades que entrem em contato com alimentos direta ou indiretamente.	
Observações		
5.52	PA 12 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Avaliação
5.52.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando o controle integrado de pragas.	
5.52.2	Verificação das armadilhas, iscas e barreiras contra pragas.	
5.52.3	Avaliação de condições favoráveis a pragas no ambiente externo.	
5.52.4	Verificação de aberturas desprotegidas da área de produção que se comunique com a área externa.	
5.52.5	Verificação de pragas e sinais indicativos de pragas no ambiente interno.	
5.52.6	Verificação das iscas conforme previsto no programa.	
5.52.7	Verificação da autorização de uso do órgão competente, instruções de uso e informações de emergência dos produtos químicos utilizados.	
5.52.8	Treinamento da pessoa responsável pela aplicação dos produtos químicos.	
Observações		
5.53	REGISTROS	Avaliação
5.53.1	Período de manutenção, organização e integridade de registros de execução e monitoramento.	
5.53.2	Compatibilidade entre o registro de monitoramento do PPHO feito pela empresa e os achados da inspeção do SIE.	
5.53.3	Registro de não conformidades do PPHO e as respectivas ações adotadas.	
5.53.4	Avaliação das ações de correção adotadas pela empresa.(ação imediata)	
5.53.5	Avaliação das ações corretivas adotadas pela empresa.(elimina causa)	
Observações		

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

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