

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

PROTOCOLO DE INSPEÇÃO - ENTREPÓSITO DE PESCADO - Versão para impressão

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

9.1	ÁREAS EXTERNAS	Avaliação
9.1.1	Delimitação do estabelecimento (cercas, portões) e vias de circulação interna (pavimento asfáltico, paviés, etc.).	
9.1.2	Higiene e organização da área externa. - PA 6	
Observações		
9.2	PA 11 - SANITÁRIOS	Avaliação
9.2.1	Conservação e manutenção das instalações sanitárias.	
9.2.2	Higiene e abastecimento dos sanitários.	
9.2.3	Quantidade de aparelhos sanitários disponíveis.	
9.2.4	Cartazes com orientações para lavagem das mãos.	
Observações		
9.3	PA 11 - VESTIÁRIOS	Avaliação
9.3.1	Conservação e manutenção das instalações de vestiário.	
9.3.2	Higiene dos vestiários	
9.3.3	Conservação e quantidade de armários individuais para funcionários.	
9.3.4	Presença ou indícios de alimentos dentro dos vestiários.	
Observações		

9.4	PA 11 - BEBEDOUROS	Avaliação
9.4.1	Localização e quantidade de bebedouros.	
9.4.2	Água potável em temperatura adequada para consumo.	
9.4.3	Conservação, higiene e manutenção dos bebedouros.	
Observações		
9.5	PA 11 - REFEITÓRIO	Avaliação
9.5.1	Manutenção e conservação das instalações	
9.5.2	Condições de higiene	
Observações		
9.6	PA 11 - LAVANDERIA	Avaliação
9.6.1	Manutenção e conservação das instalações	
9.6.2	Condições de higiene	
9.6.3	Fluxo de processo evita contaminação cruzada.	
Observações		
9.7	PA 11 - ÁREA DE DESCANSO	Avaliação
9.7.1	Manutenção e conservação de instalações de descanso dos funcionários	
9.7.2	Condições de higiene da área de descanso	
9.7.3	Quantidade suficiente de assentos para funcionários.	
Observações		
9.8	PA 11 - BARREIRA SANITÁRIA	Avaliação
9.8.1	Manutenção e higiene da barreira sanitária.	
9.8.2	Presença de cartazes com orientações higiene.	
9.8.3	Conduta dos funcionários na barreira sanitária.	
9.8.4	Abastecimento da barreira sanitária.	
9.8.5	Manutenção de barreira de insetos voadores na porta de acesso.	
Observações		

9.9	ÁREA DE RECEBIMENTO	Avaliação
9.9.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
9.9.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios - PA 6	
9.9.3	Controle de temperatura de recebimento do pescado - PA 2	
9.9.4	Análise sensorial e prova de cocção - PA 8	
9.9.5	Coleta de amostra para análise físico-química (quando aplicável). - PA 13	
9.9.6	Procedimento de lavagem - PA 8	
9.9.7	Fluxo de processo entre área de recebimento e área limpa de manipulação (óculo) - PA 8	
Observações		
9.10	CÂMARA DE ESPERA	Avaliação
9.10.1	Manutenção e conservação das caixas e recipientes com gelo - PA 9	
9.10.2	Higiene das caixas e recipientes com gelo - PA 6	
9.10.3	Quantidade de gelo nas caixas de acondicionamento e temperatura do pescado. - PA 8 / PA 2	
9.10.4	organização das caixas sem contato direto com o piso. - PA 8	
Observações		
9.11	CÂMARA ESTOQUE DE MATÉRIA PRIMA CONGELADA	Avaliação
9.11.1	Manutenção e higiene das instalações - PA 6 / PA 9	
9.11.2	Controle de temperatura - PA 2	
9.11.3	Identificação e organização da matéria prima - PA 5	
Observações		
9.12	CÂMARA ESTOQUE DE MATÉRIA PRIMA RESFRIADA	Avaliação
9.12.1	Manutenção e higiene das instalações - PA 6 / PA 9	
9.12.2	Controle de temperatura - PA 2	
9.12.3	Identificação e organização da matéria prima - PA 5	
Observações		
9.13	PA 1 - PRODUÇÃO DE GELO	Avaliação
9.13.1	Manutenção e conservação Das instalações equipamentos e utensílios.	
9.13.2	Higiene dos equipamentos e utensílios	
9.13.3	Qualidade do gelo utilizado.	
9.13.4	Volume suficiente de gelo produzido	
Observações		

9.14	PA 8 - MANIPULAÇÃO	Avaliação
9.14.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.14.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	
9.14.3	Procedimento de evisceração e descamação.	
9.14.4	Controle da temperatura do pescado e reposição de gelo.	
9.14.5	Disponibilidade de água hiperclorada corrente (5ppm).	
Observações		
9.15	PA 8 - FILETAGEM	Avaliação
9.15.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.15.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	
9.15.3	Procedimento de filetagem	
9.15.4	Disponibilidade de água hiperclorada corrente (5ppm).	
Observações		
9.16	PA 8 - POSTEJAMENTO	Avaliação
9.16.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.16.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	
9.16.3	Procedimento de postejamento	
Observações		
9.17	PA 8 - CLASSIFICAÇÃO/TOALETE CAMARÃO	Avaliação
9.17.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.17.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	
9.17.3	Procedimento e fluxo de processo	
Observações		
9.18	PRODUÇÃO DE DERIVADOS	Avaliação
9.18.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
9.18.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios - PA 6	
9.18.3	Procedimento e fluxo de processo - PA 14	
Observações		

9.19	PRODUÇÃO DE CMS	Avaliação
9.19.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
9.19.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios - PA 6	
9.19.3	Temperatura da sala de CMS - PA 2	
Observações		
9.20	SALA DE PRÉ COZIMENTO	Avaliação
9.20.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
9.20.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios - PA 6	
9.20.3	Procedimento e fluxo de processo - PA 14	
Observações		
9.21	PA 8 - DESCASQUE	Avaliação
9.21.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.21.2	Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	
9.21.3	Procedimento e fluxo de processo	
Observações		
9.22	PA 7 - EMBALAGEM DE PRODUTOS COZIDOS	Avaliação
9.22.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.22.2	Higiene, fluxo de processo e pessoas.	
9.22.3	Armazenagem de embalagem primária	
Observações		
9.23	PA 8 - ESTERILIZADORES	Avaliação
9.23.1	Temperatura e renovação constante da água dos esterilizadores.	
9.23.2	Utilização dos esterilizadores de instrumentos pelos funcionários.	
9.23.3	Localização dos esterilizadores.	
Observações		
9.24	CÂMARA DE RESFRIADO	Avaliação
9.24.1	Manutenção e higiene das instalações - PA 6 / PA 9	
9.24.2	Controle de temperatura (-0,5 a -2°C) - PA 2	
9.24.3	Organização dos produtos - PA 5	
Observações		

9.25	CÂMARA DE ESTOQUE DE PRODUTOS ACABADOS RESFRIADOS	Avaliação
9.25.1	Manutenção e higiene das instalações - PA 6 / PA 9	
9.25.2	Controle de temperatura - PA 2	
9.25.3	Organização dos produtos - PA 5	
Observações		
9.26	TÚNEL DE CONGELAMENTO	Avaliação
9.26.1	Manutenção e higiene das instalações - PA 6 / PA 9	
9.26.2	Controle de temperatura - PA 2	
9.26.3	Organização dos produtos - PA 5	
9.26.4	Tempo de permanência do produtos no túnel de congelamento - PA 8	
Observações		
9.27	PA 8 - GLACIAMENTO	Avaliação
9.27.1	Conservação e higiene dos tanques de glaciamento ou sistema de nebulização.	
9.27.2	Procedimento de glaciamento	
9.27.3	Controle de peso antes e depois do processo de glaciamento.	
9.27.4	Qualidade da água e gelo utilizado	
Observações		
9.28	PA 7 - EMBALAGEM PRIMÁRIA	Avaliação
9.28.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.28.2	Higiene, fluxo de processo e pessoas.	
9.28.3	Armazenagem de embalagem primária	
Observações		
9.29	CÂMARA DE ESTOQUE CONGELADO	Avaliação
9.29.1	Manutenção e higiene das instalações - PA 6 / PA 9	
9.29.2	Controle de temperatura - PA 2	
9.29.3	Organização dos produtos - PA 5	
Observações		

9.30	PA 7 - SALA DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA	Avaliação
9.30.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.30.2	Higiene, fluxo de processo e pessoas, local de armazenamento de embalagem secundária.	
Observações		
9.31	EXPEDIÇÃO	Avaliação
9.31.1	Higiene dos veículos de transporte e equipamentos de frio em funcionamento (controle de temperatura, umidade, de acordo com a natureza do produto a ser transportado) - PA 6	
9.31.2	Acúmulo de produtos na área de expedição por tempo além do estritamente necessário .	
9.31.3	Re-inspeção de produto antes da expedição (integridade das embalagens, máximo empilhamento, etc.).	
9.31.4	Portas de expedição mantidas fechadas quando não em uso. - PA 12	
Observações		
9.32	PA 14 - ROTULAGEM	Avaliação
9.32.1	Uso de rótulo aprovado pelo sie.	
9.32.2	Rótulo utilizado compatível com o produto embalado.	
9.32.3	Data informada no rótulo condizente com a data de produção do produto.	
9.32.4	Armazenamento e manipulação dos rótulos de forma higiênica.	
Observações		
9.33	PA 10 - SALA DE RESÍDUOS	Avaliação
9.33.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios.	
9.33.2	Condições de higiene e adequado fluxo de processo e pessoas.	
9.33.3	Frequência de recolhimento ou destinação adequada do resíduo.	
Observações		
9.34	SALA DE LAVAGEM DE CAIXAS E UTENSÍLIOS	Avaliação
9.34.1	Manutenção e conservação de instalações, equipamentos e utensílios. - PA 9	
9.34.2	Condições de higiene e adequado procedimento de lavagem - PA 6	
9.34.3	contaminação cruzada entre caixas sujas e caixas limpas - PA 6	
Observações		

9.35	DEPÓSITO DE CAIXAS E UTENSÍLIOS HIGIENIZADOS	Avaliação
9.35.1	Manutenção e conservação das instalações - PA 9	
9.35.2	Condições de higiene - PA 6	
Observações		
9.36	PA 7 - DEPÓSITO DE INGREDIENTES	Avaliação
9.36.1	Manutenção e conservação das instalações	
9.36.2	Condições de higiene	
Observações		
9.37	PA 7 - DEPÓSITO DE EMBALAGEMS	Avaliação
9.37.1	Manutenção e conservação das instalações	
9.37.2	Condições de higiene	
Observações		
9.38	PA 7 - DEPÓSITO DE PRODUTOS E MATERIAL DE LIMPEZA	Avaliação
9.38.1	Manutenção e conservação das instalações	
9.38.2	Condições de higiene	
Observações		
9.39	PA 7 - ALMOXARIFADO	Avaliação
9.39.1	Manutenção e conservação das instalações	
9.39.2	Condições de higiene	
Observações		
9.40	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)	Avaliação
9.40.1	Manual de Boas Práticas escrito, implantado e compatível com as operações e instalações da empresa.	
9.40.2	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		

9.41	PA 1 - SEGURANÇA DA ÁGUA DE ABASTECIMENTO	Avaliação
9.41.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando segurança da água de abastecimento.	
9.41.2	Verificação diária do cloro residual livre e pH - frequência e pontos de coleta.	
9.41.3	sistema de cloração da água - homogeneização do cloro, tempo de contato Cloro/água e alarme sonoro (quando necessário).	
9.41.4	Frequência de análise físico-química e microbiológica de água.	
9.41.5	Limpeza e sanitização de reservatório de água (caixa de água).	
9.41.6	Toda água utilizada na manipulação de alimentos é potável.	
Observações		
9.42	PA 6 - CONDIÇÕES DE HIGIENE DAS SUPERFÍCIES DE CONTATO COM O ALIMENTO	Avaliação
9.42.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando as condições e higiene das superfícies de contato com o alimento.	
9.42.2	Avaliação dos procedimentos de limpeza e sanitização pré-operacionais e operacionais.	
9.42.3	Monitoramento das condições de conservação das superfícies de contato com o alimento.	
Observações		
9.43	PA 6 - PREVENÇÃO CONTRA A CONTAMINAÇÃO CRUZADA	Avaliação
9.43.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando prevenção contra a contaminação cruzada.	
9.43.2	Circulação de funcionários entre áreas sujas e áreas limpas.	
9.43.3	Avaliação do fluxo de processo.	
9.43.4	Condições sanitárias de equipamentos e utensílios utilizados.	
9.43.5	Higiene das caixas plásticas usadas como recipientes de produtos comestíveis.	
9.43.6	Identificação e uso exclusivo de recipientes para acondicionamento de produtos não comestíveis e resíduos.	
9.43.7	Armazenamento de caixas plásticas limpas e sujas.	
Observações		
9.44	PA 3 - HIGIENE DOS EMPREGADOS	Avaliação
9.44.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando higiene dos empregados.	
9.44.2	Instruções aos funcionários sobre manipulação higiênica dos alimentos e higiene pessoal.	
9.44.3	Hábitos de higiene dos funcionários como a lavagem das mãos e botas.	
9.44.4	Higiene dos uniformes e acessórios.	
9.44.5	Conduta pessoal dos funcionários nas áreas de manipulação de alimentos.	
9.44.6	Procedimento de lavagem dos uniformes.	
Observações		
9.45	PA 7 - PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES E ADULTERANTES DE ALIMENTOS	Avaliação
9.45.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento.	
9.45.2	Verificação do recebimento de matéria prima, ingredientes e material de embalagem registrada.	
9.45.3	Procedimento de armazenamento de embalagens.	
9.45.4	Procedimento de armazenamento de ingrediente.	
Observações		

9.46	PA 7 - IDENTIFICAÇÃO E ESTOCAGEM DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E DE AGENTES TÓXICOS	Avaliação
9.46.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando identificação e estocagem adequadas de substâncias químicas e de agentes tóxicos	
9.46.2	Verificação de registro e uso autorizado dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados	
9.46.3	Armazenamento dos produtos para limpeza e desinfecção utilizados.	
9.46.4	Armazenamento de produtos químicos utilizados para controle de pragas com acesso restrito.	
Observações		
9.47	PA 3 - SAÚDE DOS EMPREGADOS	Avaliação
9.47.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando a saúde dos empregados.	
9.47.2	Atestados de saúde ocupacional dos operários que manipulam alimentos.	
9.47.3	Afastamentos dos empregados com lesões abertas e enfermos de atividades que entrem em contato com alimentos direta ou indiretamente.	
Observações		
9.48	PA 12 - CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	Avaliação
9.48.1	Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) descrito e implantado contemplando o controle integrado de pragas.	
9.48.2	Verificação das armadilhas, iscas e barreiras contra pragas.	
9.48.3	Avaliação de condições favoráveis a pragas no ambiente externo.	
9.48.4	Verificação de aberturas desprotegidas da área de produção que se comunique com a área externa.	
9.48.5	Verificação de pragas e sinais indicativos de pragas no ambiente interno.	
9.48.6	Verificação das iscas conforme previsto no programa.	
9.48.7	Verificação da autorização de uso do órgão competente, instruções de uso e informações de emergência dos produtos químicos utilizados.	
9.48.8	Treinamento da pessoa responsável pela aplicação dos produtos químicos.	
Observações		
9.49	REGISTROS	Avaliação
9.49.1	Período de manutenção, organização e integridade de registros de execução e monitoramento.	
9.49.2	Compatibilidade entre o registro de monitoramento do PPHO feito pela empresa e os achados da inspeção do SIE.	
9.49.3	Registro de não conformidades do PPHO e as respectivas ações adotadas.	
9.49.4	Avaliação das ações de correção adotadas pela empresa.(ação imediata)	
9.49.5	Avaliação das ações corretivas adotadas pela empresa.(elimina causa)	
9.49.6	Identificação de lotes de produção e rastreabilidade	
Observações		

Nome do Inspetor e Assinatura: _____

Data de Verificação: ____/____/____