|  |  |
| --- | --- |
| CHECK LIST PÓS-REGISTRO | |
| Estabelecimento: | Município: |
| Cód. registro SIM COINTER: | Data: |
| Nº Termo de Fiscalização: | Nº RNC: |

Legenda: **C** – Conforme; **CR** – Com restrições; **NC** – Não conforme; **NA** – Não se aplica.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REQUISITO** | **LEGENDA** | **OBSERVAÇÃO** |
| **ÁREA EXTERNA, PÁTIO** |  |  |
| Organização. Ausência de entulho, materiais em desuso, lixo, etc. |  |  |
| Ausência de animais (ou vestígios) ao redor do estabelecimento ou existência de delimitação adequada. |  |  |
| Controle de Pragas |  |  |
| **RECEPÇÃO / ÁREA DE PRODUÇÃO / EXPEDIÇÃO** |  |  |
| Barreira sanitária |  |  |
| Iluminação/energia |  |  |
| Ventilação/climatização |  |  |
| Cobertura e forro |  |  |
| Paredes |  |  |
| Piso |  |  |
| Portas e batentes / fechamento automático |  |  |
| Janelas, óculos e telas milimétricas |  |  |
| Mesas e bancadas |  |  |
| Pia para higienização de mãos |  |  |
| Local para depósito de utensílios |  |  |
| Equipamentos |  |  |
| Utensílios |  |  |
| Local para recepção/armazenamento de matéria-prima |  |  |
| Local para armazenamento de produtos finalizados |  |  |
| Instalações de frio |  |  |
| Mangueiras mantidas em suporte próprio quando não estão em uso |  |  |
| Presença de identificação em todos os setores/áreas |  |  |
| Ausência de equipamentos e/ou utensílios que não são pertinentes a nenhuma etapa do processamento |  |  |
| Procedimentos |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REQUISITO** | **LEGENDA** | **OBSERVAÇÃO** |
| **HIGIENE PESSOAL E OPERACIONAL** |  |  |
| Funcionários sem adornos, com unhas curtas e sem esmalte/base |  |  |
| Os homens que usam barba/bigode fazem uso adequado de máscara descartável |  |  |
| Uniformes adequados em quantidade suficiente e em boas condições de conservação |  |  |
| Processamento |  |  |
| Armazenamento |  |  |
| Limpeza de utensílios e equipamentos |  |  |
| **DEPENDÊNCIAS AUXILIARES** |  |  |
| Armazenamento - ingredientes e/ou insumos |  |  |
| Armazenamento - embalagens e/ou rótulos |  |  |
| Armazenamento - materiais de limpeza |  |  |
| Local para higienização e depósito de caixas - área externa/transporte |  |  |
| Dependências sanitárias |  |  |
| Vestiários |  |  |
| **TRANSPORTE** |  |  |
| Veículos e utensílios em bom estado de conservação e limpeza |  |  |
| **PLANILHAS DE AUTOCONTROLES**  teor de cloro residual livre na água nos dias de produção (TODOS)  limpeza do reservatório de água (TODOS)  controle integrado de pragas e vetores (TODOS)  controle de temperatura - armazenamento de matéria-prima  controle de temperatura - processamento  controle de temperatura - armazenamento de produtos  controle de temperatura - transporte (produto refrigerado/congelado)  registro atualizado dos fornecedores de matéria-prima (TODOS)  cadastro do produtor junto aos órgão oficial de defesa sanitária animal  planilhas descritas no Manual BPF preenchidas |  |  |
| **MAPAS DE CONTROLE**  (recepção de matéria-prima, produção e expedição de produtos) |  |  |
| **CRONOGRAMA DE ADEQUAÇÕES**  Adequações a serem realizadas estão sendo cumpridas dentro do prazo estipulado |  |  |
| **MANUAL BPF**  Disponível para consulta, implementado e vigente |  |  |

|  |
| --- |
| **OBSERVAÇÕES:** |

|  |
| --- |
| **Responsável pelo estabelecimento ou acompanhou vistoria:** |
| **Assinatura:** |

|  |
| --- |
| **Ponto Focal do Município:** |
| **Assinatura:** |

|  |
| --- |
| **Méd. Veterinário SIM COINTER:** |
| **Assinatura:** |