

Produção Integrada de Caju – PICaju
Lista de Verificação para Auditoria - Empacotadoras

Identificação

Empacotadora: _____
Endereço: _____
E-mail: _____
Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro da Empacotadora no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data: _____

Questionamento	Requisito	Sim	Não	Parcial	Comentários
1. Instalações					
1.1. As frutas embaladas são armazenadas em locais separados das frutas colhidas?	Obrigatório				
1.2. Existem registros no caderno de pós-colheita da limpeza realizada nos equipamentos, caixas e câmaras frias?	Obrigatório				
2. Rastreabilidade					
2.1. As caixas são identificadas antes de entrarem na empacotadora?	Obrigatório				
2.2. As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?	Obrigatório				
2.4. As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?	Obrigatório				
2.5. A análise de resíduos de agrotóxicos é realizada?	Obrigatório				

Questionamento	Requisito	Sim	Não	Parcial	Comentários
2.6. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e armazenadas separadamente na câmara fria?	Obrigatório				
2.7. As frutas de produção integrada são classificadas e embaladas separadamente dos outros sistemas de produção?	Obrigatório				
2.8. Os processos de pré-classificação, classificação e embalagem permitem manter a identidade da procedência da fruta?	Obrigatório				
2.9. A identificação dos paletes ou caixas permitem saber a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.10. Os paletes são formados de caixas provenientes de um mesmo pomar?	Obrigatório				
2.11. Existem registros no caderno de pós-colheita do acompanhamento da qualidade da fruta armazenada em atmosfera controlada?	Obrigatório				
3. Classificação e Embalagem					
3.1. Existe um profissional treinado de acordo com o regulamento técnico específico para a cultura do cajueiro.	Obrigatório				
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita de laudos de avaliações realizadas nos diferentes lotes embalados diariamente?	Obrigatório				
3.3. As frutas embaladas estão de acordo com o estabelecido nas normas específicas de classificação?	Obrigatório				

Questionamento	Requisito	Sim	Não	Parcial	Comentários
4. Agrotóxicos					
4.1. Os tratamentos realizados na fruta no momento da recepção são os definidos nas normas e estão adequadamente registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				
4.2. Os tratamentos utilizados na água da máquina de classificação e embalagem são os definidos nas normas e estão adequadamente registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				

Observações:

Local e Data: _____, ____ / ____ / ____.

Assinatura do Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura do Técnico Responsável pela Visita - OAC