

**Produção Integrada de Mamão - PI-Mamão**  
**Lista de Verificação para Auditorias de Empacotadoras**

**Identificação**

<b>Nº de Registro no CNPE:</b>	
Empresa:	
Localização:	
Município:	Estado:
E-mail:	
Telefone:	Fax
Responsável Técnico:	CREA Nº
Data:	Horário:

Questionamentos	Requisitos	Sim	Não	Parcial	Comentário
<b>1. Instalações</b>					
1.1. As frutas da produção integrada são mantidas separadas daquelas provenientes de outros sistemas de produção, antes e durante o seu processamento?	Obrigatório				
1.2. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos são mantidos limpos e sanitizados?	Obrigatório				
1.3. Existem registros das limpezas e sanitizações?	Obrigatório				
<b>2. Rastreabilidade</b>					
2.1. Os contentores são identificados antes de entrarem na empacotadora?	Obrigatório				
2.2. As etiquetas e romaneios apresentam as informações necessárias sobre a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora e são mantidos os registros destas informações?	Obrigatório				
2.4. As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com a de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?	Obrigatório				
2.5. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com a de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas na câmara fria?	Obrigatório				
2.6. As frutas de produção integrada são classificadas e embaladas	Obrigatório				

separadamente dos outros sistemas de produção?					
2.7. O processo de classificação, tratamento pós-colheita, resfriamento, embalagem e armazenamento permitem manter a identidade da procedência da fruta?	Obrigatório				
2.8. A identificação das caixas, após a embalagem, permite saber a procedência da fruta?	Obrigatório				
<b>3. Classificação e Embalagem</b>					
3.1. Existe um profissional, credenciado pelo CREA, treinado de acordo com os requisitos específicos da Produção Integrada de Mamão?	Obrigatório				
3.2. As frutas embaladas estão em conformidade com o estabelecido nas normas específicas de classificação (Normas para Padronização de Mamão)?	Obrigatório				
<b>4. Agroquímicos</b>					
4.1. Os tratamentos fitossanitários e adicionais realizados nas frutas seguem as exigências definidas nas normas e estão adequadamente registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				
<b>5. Análise de Resíduos</b>					
5.1. São realizadas periodicamente amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas do PIF pós-colheita?	Obrigatório				
5.2. Existem arquivos dos resultados de análises de resíduos que comprovam a sua realização periódica?	Obrigatório				
<b>6. Mão-de-obra</b>					
6.1. Todo o pessoal empregado nas diferentes atividades da empacotadora, tem seus direitos trabalhistas assegurados, conforme as Leis Trabalhistas?	Obrigatório				
6.2. Todo o pessoal empregado nas diferentes atividades da empacotadora esta adequadamente treinados para as funções que exercem?	Obrigatório				

Local e Data: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Proprietário ou Responsável Técnico

\_\_\_\_\_  
Técnico Responsável pela Visita - OAC