

Produção Integrada de Melão – PI-Me
Lista de Verificação para Auditoria de Empacotadoras

Identificação

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

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
1. Instalações			
1.1. As frutas embaladas são armazenadas em locais separados das frutas colhidas?			
1.2. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte) e os equipamentos são adequados e bem dimensionados?			
1.3. As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de pré-resfriamento e transporte, banheiros) e os equipamentos estão limpos e sanitizados?			
1.4. Existem registros no caderno de pós-colheita das limpezas e sanitizações?			
2. Rastreabilidade			
2.1. Os lotes que vêm em carroções são identificados antes de entrarem na empacotadora?			
2.2. A identificação nos carroções apresenta todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?			
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora, registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?			

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
Rastreabilidade (cont.)			
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?			
2.5. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outras de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e armazenadas separadamente na câmara fria?			
2.6. As frutas de produção integrada são classificadas e embaladas separadamente dos outros sistemas de produção?			
2.7. O processo de classificação, embalagem, resfriamento e armazenagem permitem manter a identidade da procedência da fruta?			
2.8. A identificação dos “pallet’s” e caixas permitem saber a procedência da fruta?			
2.9. Existem registros, no caderno de pós-colheita, do acompanhamento da qualidade da fruta?			
3. Classificação e Embalagem			
3.1. Existe um profissional, credenciado pelo treinamento de acordo com os requisitos específicos da PIME?			
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita de laudos de avaliações realizadas nos diferentes lotes embalados diariamente?			
3.3. As frutas embaladas estão em conformidade com o estabelecido previamente para a classificação dos mesmos?			
4. Tratamento Pós-Colheita			
4.1. Os tratamentos fitossanitários realizados na fruta seguem as exigências requeridas pelo mercado importador?			
4.2. Existem registros destes procedimentos?			

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
5. Análise de resíduos			
5.1. São realizadas amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas da PIF-Melão pós-colheita?			
5.2. Existem laudos de resultados de análises de resíduos que comprovam a sua realização periódica?			

Observações:

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

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura Técnico Responsável pela Visita - OAC