

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

**Identificação**

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

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
<b>1. Instalações</b>			
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?			
<b>2. Rastreabilidade</b>			
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?			

<b>Questionamentos</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>Comentários</b>
<b>Rastreabilidade (cont.)</b>			
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?			
<b>3. Classificação e Embalagem</b>			
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?			
<b>4. Tratamento Pós-Colheita</b>			
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
<b>5. Análise de resíduos</b>			
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