

## PRODUÇÃO INTEGRADA DE PÊSSEGO - NTEPIP

### Lista de Verificação para Auditorias de Empacotadoras de Pêssego

#### Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
Município: _____ Estado: _____ CEP: _____
e-mail: _____ Telefone: _____ Fax: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da visita: _____ Horário: _____

#### Responsável Técnico da Empacotadora

Nome: _____
Endereço: _____
Município: _____ Estado: _____ CEP: _____
e-mail: _____ Telefone: _____ Fax: _____
CREA nº: _____
Carteira de capacitação PIP: <input type="checkbox"/> SIM <input type="checkbox"/> NÃO
Data: _____

## Lista de Verificação para Auditorias de Empacotadoras de Pêssego

Item da Norma	Itens de verificação	Situação		Comentários
		Conforme	Não conforme	
<b>1.</b>	<b>CAPACITAÇÃO</b>			
1.4	Capacitação técnica dos colaboradores de acordo com os requisitos específicos da PIP.			
1.4	Capacitação técnica dos responsáveis em PIP em processos específicos para monitoramento de qualidade e segurança alimentar.			
1.5	Capacitação técnica dos colaboradores em segurança do trabalho e uso de equipamento de proteção individual (EPI).			
1.6	Capacitação técnica em proteção ambiental e em reciclagem de produtos.			
<b>3.</b>	<b>RECURSOS NATURAIS</b>			
3.1	Planejamento ambiental com planos dirigidos à preservação e a correção de problemas ambientais.			
<b>11.</b>	<b>COLHEITA E PÓS-COLHEITA</b>			
11.2	Identificação do produto conforme normas técnicas legais de rotulagem e embalagem com destaque para o sistema PIP.			
11.3	Obedecer as normas técnicas de armazenamento.			
<b>12.</b>	<b>ANÁLISE DE RESÍDUOS</b>			
12.1	Permitir coleta de amostras para análise de resíduos.			
<b>13.</b>	<b>PROCESSOS DE INDÚSTRIA OU EMPACOTADORA</b>			
13.1	As instalações (empacotadora, câmara fria, transporte, refeitórios e banheiros) e os equipamentos devem ser mantidos limpos e sanitizados, com manutenção dos registros das operações e produtos utilizados no caderno de pós-colheita.			
13.1	Proceder a classificação e embalagem das frutas de cada sistema de produção separadamente.			
13.1	Aferição periódica dos equipamentos.			
13.1	Correta classificação quanto calibre das frutas.			
13.2	Controle de doenças em pós-colheita conforme manuais PIP.			
<b>14.</b>	<b>SISTEMA DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA</b>			
14.1	As caixas de colheita devem estar identificadas antes de entrarem na empacotadora. As etiquetas e romaneios devem apresentar as informações necessárias sobre a procedência da fruta.			

14.1	Amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora com registros destas informações.			
14.1	Manutenção dos registros no caderno de pós-colheita do acompanhamento da qualidade da fruta armazenada e embalada.			
14.1	Manutenção da identidade (procedência da fruta) durante o transporte, na classificação, resfriamento, embalagem e armazenamento.			
14.1	A identificação do pallet (número do lote) deve permitir conhecer a procedência da fruta.			
14.2	Permite auditorias na empacotadora, na época de entrada das frutas (colheita), na embalagem e conservação.			
<b>15.</b>	<b>ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b>			
15.	Manutenção de assistência técnica com treinamento PIP, credenciada pelo CREA.			

Local e data: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Técnico Responsável da Empresa

\_\_\_\_\_  
Técnico da PIP