

Produção Integrada de Manga – PI-Manga

Lista de Verificação para Auditoria de Empacotadoras

Identificação

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

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) 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 de contentores são identificados antes de entrarem na empacotadora?			
2.2. As etiquetas apresentam 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?			
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?			

Questionamentos	Sim	Não	Comentários
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 paletes ou 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 e treinado de acordo com os requisitos específicos da PI-Manga?			
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 das mesmas?			
4. Tratamento Pós-Colheita			
4.1. Os tratamentos fitossanitários hidrotérmicos realizados na fruta seguem as exigências requeridas pelo mercado importador?			
4.2. Existem registros destes procedimentos?			
5. Análise de resíduos			
5.1. São realizadas amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas da PI-Manga pós-colheita?			
5.2. Existem laudos de resultados de análises de resíduos que comprovam a sua realização periódica?			

Observações:



Semi-Árido



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento



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

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura Técnico Responsável pela Visita - OAC