

Produção Integrada de Uvas Finas de Mesa – PI-Uva 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: _____

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? Existem registros no caderno de pós-colheita das limpezas e sanitizações?			
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?			

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, treinado de acordo com os requisitos específicos da PI-Uva?			
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. Análise de Resíduos			
4.1. São realizadas amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas da PI-Uva pós-colheita?			

Observações:

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

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura Técnico Responsável pela Visita - OAC