

**PRODUÇÃO INTEGRADA DE MANGA**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AUDITORIA NA EMPACOTADORA**

| SEÇÃO     | ITEM DE VERIFICAÇÃO   | REQUISITOS     | SIM | NÃO | EM TERMOS | OBSERVAÇÃO |
|-----------|---|----------------|-----|-----|-----------|------------|
| <b>1.</b> | <b>CAPACITAÇÃO</b>  |                |     |     |           |            |
| 1.1       | O produtor ou responsável pela empacotadora participou de capacitação em manejo no Sistema PIF?   | 1.1            |     |     |           |            |
| 1.2       | O responsável pela empacotadora participou de capacitação no Sistema PIF?   | 1.4            |     |     |           |            |
| 1.3       | Os trabalhadores da empacotadora participaram de capacitação em segurança, higiene e prevenção de acidentes?  | 1.4            |     |     |           |            |
| 1.4       | O trabalhador participou de capacitação em utilização de EPI?   | 1.5            |     |     |           |            |
| 1.5       | Existe na unidade de produção um funcionário treinado em Primeiros Socorros?  | 1.5            |     |     |           |            |
| 1.6       | Todos os trabalhadores envolvidos no manuseio das frutas receberam orientação básica sobre higiene relativamente a limpeza das vestimentas, mãos, cortes na pele e sobre limitações para fumar, comer e beber apenas em áreas permitidas? | 1.5.<br>1.4.   |     |     |           |            |
| 1.7       | Todos os subcontratados e visitantes são informados acerca dos pontos mais relevantes das normas de higiene a observar?   | 1.5            |     |     |           |            |
| <b>2.</b> | <b>RECURSOS NATURAIS</b>  |                |     |     |           |            |
| 2.1       | A qualidade da água utilizada na empacotadora é controlada em relação aos metais pesados, sais, nitratos e contaminação biológica?  | 3.5            |     |     |           |            |
| 2.2       | O empacotador compreende e sabe avaliar o impacto que a sua atividade têm sobre o meio ambiente?  | 1.6 3.1<br>3.2 |     |     |           |            |
| <b>3.</b> | <b>VESTUÁRIO E EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO</b>  |                |     |     |           |            |
| 3.1       | Todos os trabalhadores (incluindo subcontratados) estão equipados com vestuário protetor (EPI) adequado de acordo com as instruções dos rótulos dos produtos manuseados?  | 10.4           |     |     |           |            |
| 3.2       | O vestuário de proteção é limpo após a sua utilização?  | 10.4           |     |     |           |            |
| 3.3       | Os trabalhadores estão utilizando de forma correta o vestuário e equipamento de proteção?   | 10.4           |     |     |           |            |
| 3.4       | O vestuário e o equipamento de proteção são guardados em local separado dos agroquímicos?   | 10.4           |     |     |           |            |
| 3.5       | O produtor adota procedimentos adequados para tratar possíveis contaminações de um operador?  | 10.4           |     |     |           |            |
| <b>4.</b> | <b>HIGIENE</b>  |                |     |     |           |            |
| 4.1       | Foram implementadas normas de higiene no acondicionamento do  | 13.1           |     |     |           |            |

|           |   |                 |  |  |  |  |
|-----------|---|-----------------|--|--|--|--|
|           | produto?  |                 |  |  |  |  |
| 4.2       | Os trabalhadores têm acesso a instalações sanitárias limpas no local de trabalho?   | 13.1            |  |  |  |  |
| 4.3       | Os trabalhadores receberam instruções sobre higiene antes de manusear produtos frescos?   | 13.1            |  |  |  |  |
| 4.4       | Os trabalhadores aplicam as instruções sobre higiene durante o manuseio e acondicionamento do produto?  | 13.1            |  |  |  |  |
| <b>5.</b> | <b>RECEPÇÃO NA EMPACOTADORA</b>   |                 |  |  |  |  |
| 5.1       | Os lotes ao entrarem na empacotadora estão devidamente identificados?   | 13.1            |  |  |  |  |
| 5.2       | As frutas da PIF, quando mantidas em conjunto com as de outros sistemas, estão devidamente identificadas, separadas e os procedimentos contra riscos de contaminação estão assegurados? | 13.1            |  |  |  |  |
| <b>6.</b> | <b>LAVAGEM</b>  |                 |  |  |  |  |
| 6.1       | A água usada para lavagem é potável?  | 13.2.1          |  |  |  |  |
| 6.2       | A água usada para lavagem foi analisada por um laboratório que participa de programa de qualidade?  | 13.2.1          |  |  |  |  |
| 6.3       | Se a água utilizada para lavagem do produto for reutilizada, esta é filtrada e monitorada quanto ao pH e concentração de desinfetante?  | 13.2.1          |  |  |  |  |
| 6.4       | As frutas PIF e de outros sistemas de produção são manipuladas separadamente?   | 13.2.1          |  |  |  |  |
| <b>7.</b> | <b>SELEÇÃO E CLASSIFICAÇÃO</b>  |                 |  |  |  |  |
| 7.1       | A seleção dos frutos é realizada de forma adequada?   | 13.2            |  |  |  |  |
| 7.2       | A classificação das frutas é realizada de acordo com as exigências do mercado importador ou com a Norma do Programa Brasileiro de Qualidade?  | 13.2            |  |  |  |  |
| <b>8.</b> | <b>TRATAMENTOS PÓS-COLHEITA</b>   |                 |  |  |  |  |
| 8.1       | As instalações e os equipamentos utilizados para os tratamentos hidrotérmicos são adequados?  | 13.2.3          |  |  |  |  |
| 8.2       | São observadas todas as instruções dos rótulos dos produtos utilizados em pós-colheita?   | 13.2.3          |  |  |  |  |
| 8.3       | Os produtos químicos e ceras utilizados são registrados no país?  | 13.2.3 e 13.2.4 |  |  |  |  |
| 8.4       | Existe lista atualizada de produtos químicos e ceras registrados para manga em tratamentos pós-colheita?  | 13.2.4          |  |  |  |  |
| 8.5       | Essa lista leva em conta alterações na grade de agroquímicos?   | 13.2.4          |  |  |  |  |
| 8.6       | Foram registradas todas as aplicações pós-colheita de agrotóxicos, produtos químicos e ceras, incluindo a identificação do lote tratado no caderno de pós-colheita?                     | 13.2.4          |  |  |  |  |
| 8.7       | Foram registrados os nomes do responsável e do aplicador dos tratamentos pós-colheita?  | 13              |  |  |  |  |

|           |  |         |  |  |  |
|-----------|--|---------|--|--|--|
| <b>9.</b> | <b>EMBALAGEM</b>   |         |  |  |  |
| 9.1       | A identificação do produto nas embalagens esta de acordo com a Norma de Rotulagem vigente?   | 13.2.6  |  |  |  |
| 9.2       | As embalagens e acessórios estão isolados da área de manuseio da fruta?  | 13.2.6  |  |  |  |
| <b>10</b> | <b>PRÉ-RESFRIAMENTO E ESTOCAGEM</b>  |         |  |  |  |
| 10.1      | As mangas são adequadamente pré-resfriadas e estocadas em temperatura e umidade relativa adequada à sua conservação?   | 13.2.7  |  |  |  |
| 10.2      | O pré-resfriamento e a estocagem de frutas da PIF com as de outro sistema são realizados de forma separada?  | 13.2.7  |  |  |  |
| <b>11</b> | <b>EXPEDIÇÃO, TRANSPORTE E LOGÍSTICA</b>   |         |  |  |  |
| 11.1.     | Para os mercados que exigem a refrigeração dos frutos, a cadeia do frio é mantida?   | 13.2.8  |  |  |  |
| 11.2      | A temperatura e umidade relativa de transporte são apropriadas à variedade?  | 13.2.8  |  |  |  |
| 11.3      | Há registros de expedição e destino dos lotes? São rastreáveis?  | 13.2.8  |  |  |  |
| 11.4      | Quando se utiliza contêiners, estes só contêm frutas PIF   | 13.2.9  |  |  |  |
| 11.5      | No caso de transporte conjunto de frutas da pif com as de outros sistemas há a devida identificação, separação e estão assegurados os procedimentos contra riscos de contaminação? | 13.2.9  |  |  |  |
| 11.6      | São utilizados absorvedores de etileno no contêiners marítimos ?   | 13.2.9  |  |  |  |
| <b>12</b> | <b>SANIFICAÇÃO</b>   |         |  |  |  |
| 12.1.     | É realizado a limpeza e sanificação das instalações, equipamentos e unidades de transporte das frutas?   | 13.2.10 |  |  |  |
| 12..2.    | São utilizados nesta limpeza e sanificação somente produtos registrados?   | 13.2.10 |  |  |  |
| <b>13</b> | <b>INSTALAÇÕES DA UNIDADE DE PRODUÇÃO PARA O ACONDICIONAMENTO E/OU ARMAZENAMENTO DO PRODUTO</b>  |         |  |  |  |
| 13.1      | Os pisos permitem uma drenagem adequada?   | 13.2.11 |  |  |  |
| 13.2      | A limpeza e manutenção das instalações e dos equipamentos são feitas de forma a evitar contaminações?  | 13.2.11 |  |  |  |
| 13.3      | Os produtos rejeitados e os descartados são armazenados em locais indicados, limpos e desinfetados periodicamente?   | 13.2.11 |  |  |  |
| 13.4      | Os produtos de limpeza, lubrificantes, etc, são guardados em local específico e separados das frutas e dos materiais usados para manusear os produtos?                             | 13.2.11 |  |  |  |
| 13.5      | Os produtos de limpeza, lubrificantes, etc, que possam entrar em contacto com a fruta foram aprovados para o uso na indústria de alimentos e as doses aplicadas são as corretas?   | 13.2.11 |  |  |  |
| 13.6      | São usadas lâmpadas inquebráveis ou com tampa de proteção sobre as áreas onde as frutas são classificadas, pesadas e armazenadas?  | 13.2.11 |  |  |  |

|                                |  |              |  |  |  |  |
|--------------------------------|--|--------------|--|--|--|--|
| 13.7                           | É restringida a entrada de animais domésticos nas instalações?   | 13.2.11      |  |  |  |  |
| <b>14.</b>                     | <b>SISTEMAS DE RASTREABILIDADE E CADERNOS DE PÓS COLHEITA</b>  |              |  |  |  |  |
| <b>14.1</b>                    | <b>Gestão da empacotadora</b>  |              |  |  |  |  |
| 14.1.1                         | É possível manter a rastreabilidade do produto até a unidade de produção em que foi cultivado, ou fazer o percurso inverso, partindo da unidade de produção? | 14.          |  |  |  |  |
| 14.1.2                         | Existe um caderno de pós-colheita para registro de todas as operações realizadas ?   | 14.1         |  |  |  |  |
| <b>14.2</b>                    | <b>Manutenção de Registros e Auto-Avaliação Interna</b>  |              |  |  |  |  |
| 14.2.1                         | Todos os registros solicitados durante a inspeção estão acessíveis e são mantidos durante pelo menos 2 anos?   | 14.1         |  |  |  |  |
| 14.2.2                         | O empacotador realiza pelo menos uma auditoria interna por ano para assegurar-se do cumprimento da norma técnica específica?                                 | 14.2         |  |  |  |  |
| 14.2.3                         | Foram tomadas ações corretivas efetivas como consequência da auditoria interna?  | 14.2         |  |  |  |  |
| <b>15</b>                      | <b>ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS</b>   |              |  |  |  |  |
| 15.1                           | O produtor e/ou empacotador realiza periodicamente amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas da PIF - Manga?                         | 12.1<br>12.2 |  |  |  |  |
| 15.2                           | O produtor e/ou empacotador mantém os resultados das análises em arquivo?  | 12.1<br>12.1 |  |  |  |  |
| 15.3.                          | O laboratório onde são efetuados os testes de resíduos é credenciado pelo MAPA?  | 12.1<br>12.2 |  |  |  |  |
| 15.4.                          | Existe um plano de ação para o caso do Limite Máximo de Resíduos ser excedido?   |              |  |  |  |  |
| <b>16. ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b> |  |              |  |  |  |  |
| <b>16.1</b>                    | <b>A empacotadora é assistida por um Engenheiro Agrônomo registrado no CREA?</b>   | <b>15</b>    |  |  |  |  |
| <b>16.2</b>                    | <b>Ele tem treinamento na PIF?</b>   | <b>15</b>    |  |  |  |  |