

**Lista de Verificação - Empacotadora**  
**Produção Integrada de Citros – PIC Brasil**  
(Elaborada a partir da Instrução Normativa Nº 42, DE 07 DE JULHO DE 2008)

Área Temática	Item	Nível	O item está em conformidade com a PIC:			
			S	N	NA	Comentários
<b>1. Capacitação</b>						
<b>1.1 Processos de empacotadoras e segurança alimentar</b>	Foram implementadas as boas práticas de fabricação e higiene?	Obrigatório				
	Os envolvidos na PIC foram capacitados em monitoramento da contaminação química, física e microbiológica das frutas, da água e do ambiente?	Recomendado				
<b>1.2 Segurança no Trabalho</b>	Os produtores e funcionários envolvidos na PIC foram capacitados em NR 31?	Obrigatório				
<b>1.3 Quadro de pessoal</b>	A empacotadora dispõe de uma lista completa e atualizada de todos os funcionários de acordo com a função exercida?	Recomendado				
<b>1.5 Educação Ambiental</b>	Os funcionários que desenvolvem atividades impactantes ao meio ambiente são treinados para minimizar os riscos de contaminação decorrentes de suas atividades?	Obrigatório				
<b>2. Saúde, Segurança e Bem-Estar dos Funcionários</b>						
<b>2.1 Uso de EPIs</b>	Nos casos previstos, a empacotadora fornece os EPIs aos seus funcionários para executar suas atividades de acordo com a legislação?	Obrigatório				
<b>2.2 Emergências</b>	Os funcionários que manuseiam agrotóxicos são treinados para tomar as providências cabíveis nos casos de acidentes com risco de contaminação? (NR 31 e primeiros socorros)	Obrigatório				
<b>2.3 Higiene Pessoal</b>	Os trabalhadores têm acesso a sanitários limpos, próximo às áreas onde trabalham?	Obrigatório				
<b>2.4 Exames periódicos</b>	Os funcionários são submetidos a exames médicos, sendo o tipo e a frequência baseados no Plano de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme a legislação vigente?	Obrigatório				
<b>2.5 Doenças contagiosas</b>	Os trabalhadores foram alertados sobre a necessidade de informar aos responsáveis, quando diagnosticados que são portadores de alguma doença que possa contagiar outras pessoas no ambiente de trabalho?	Recomendado				

Área Temática	Item	Nível	O item está em conformidade com a PIC:			
			S	N	NA	Comentários
2.6 Primeiros socorros	Em cada grupo de trabalho existe pelo menos um funcionário habilitado a prestar os primeiros-socorros em caso de acidentes?	Obrigatório				
	O funcionário treinado para prestar primeiros-socorros tem a sua disposição os materiais necessários (estojo de primeiros socorros) para executar essa atividade?	Obrigatório				
<b>3. Recursos Naturais e conservação do meio-ambiente</b>						
3.1 Destinação do lixo	O lixo gerado na empacotadora tem destinação adequada conforme legislação vigente ?	Recomendado				
<b>4. Uso de agrotóxicos nos frutos em pós-colheita</b>						
4.1 Agrotóxicos utilizados	Os agrotóxicos utilizados em pós-colheita são registrados para os citros no MAPA e recomendados para uso nos frutos, conforme a grade de agrotóxicos?	Obrigatório				
	Os funcionários que aplicam agrotóxicos em pós-colheita são capacitados para isso, ou seja, receberam treinamento em relação ao uso de EPI, à regulagem de equipamentos e aos riscos de contaminações?	Obrigatório				
	Os tratamentos pós-colheita com a utilização de agrotóxicos são realizados de forma adequada, principalmente em relação ao produto, dose, tempo de exposição e duração da calda?	Obrigatório				
	A aplicação de agrotóxicos em pós-colheita foi registrada no caderno de Pós-colheita, conforme as NTE PIC?	Obrigatório				
	A calda residual do uso de agrotóxicos na empacotadora tem a destinação adequada, conforme a legislação vigente?	Obrigatório				
<b>5. Análises de Resíduos de defensivos e qualidade dos frutos</b>						
5.1 Amostragem	É realizada amostragem anual de frutos na empacotadora (em 10% dos lotes), em conformidade com o Manual de Coleta de Amostras para Avaliação do Resíduo de Agrotóxicos em Vegetais - MAPA/DDIV/ABEAS 1998? A amostragem é registrada no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				
	São feitas análises em laboratórios credenciados pelo MAPA, em conformidade com o Programa Nacional de Monitoramento e Controle de Resíduos Químicos e Biológicos em Vegetais (PNCRV)?	Obrigatório				

Área Temática	Item	Nível	O item está em conformidade com a PIC:			
			S	N	NA	Comentários
5.2 Registros	O responsável técnico mantém um registro das análises de resíduos de agrotóxicos nos frutos, demonstrando que não ultrapassa o LMR permitido para nenhum dos ingredientes ativos utilizados?	Obrigatório				
5.3 Rastreabilidade	Nos casos em que os resultados das análises de resíduos de agrotóxicos apontem valores acima do LMR permitido para os frutos, há como rastrear e implementar as ações corretivas?	Obrigatório				
<b>6. Pós-colheita</b>						
<b>6.1 Transporte, recepção e armazenagem</b>	Os frutos são transportados em veículos e equipamentos higienizados e apropriados, conforme os requisitos técnicos?	Obrigatório				
	Os lotes são identificados e registrados quanto à procedência para manter a rastreabilidade?	Obrigatório				
	Foram implementadas as boas práticas de fabricação – BPF	Recomendado				
	Os frutos não são transportados nem armazenados numa mesma câmara em conjunto com os provenientes de outros sistemas de produção, ou outros produtos?	Recomendado				
	As embalagens com frutos produzidas na PIC não são mantidas sem identificação e sem adoção de procedimentos contra riscos de contaminação?	Proibido				
<b>7. Processamento na Empacotadora</b>						
<b>7.1 Técnicas de pós-colheita (empacotadoras/indústrias)</b>	Os lotes são identificados com relação a procedência e é feito um registro sistemático (manual e/ou informatizado) de todas as etapas dos processos adotados para ser possível realizar a rastreabilidade do produto?	Obrigatório				
	São coletadas amostras e realizadas análises quanto às características tecnológicas?	Obrigatório				
	São adotadas as BPF?	Obrigatório				
	Foi implementado o sistema de análise de perigo e pontos críticos de controle - APPCC no processo de pós-colheita	Recomendado				
	São utilizadas embalagens descartáveis e recicláveis?	Recomendado				
	Os descartes de frutos, embalagens e água de lavagem não são depositados em locais impróprios?	Proibido				

Área Temática	Item	Nível	O item está em conformidade com a PIC:			
			S	N	NA	Comentários
<b>7.2 Câmaras frigoríficas, equipamentos e ambiente de trabalho</b>	É realizada higienização periódica de câmaras frigoríficas, equipamentos e ambiente de trabalho?	Obrigatório				
	São utilizados somente produtos recomendados e registrados conforme legislação vigente?	Obrigatório				
	São seguidas as recomendações técnicas de manejo e armazenamento dos citros?	Obrigatório				
	Não são realizados processos de empacotadoras/indústrias e armazenamento de frutos da PIC, junto com as de outros sistemas de produção?	Proibido				
<b>7.3 Tratamentos físico, químico e biológico</b>	São usados somente produtos registrados e recomendados pela PIC, respeitando a dose e o intervalo de segurança recomendado, conforme legislação vigente? É realizado o registro sistemático (manual e/ou informatizado) em caderno de pós-colheita e industrialização?	Obrigatório				
	São adotados preferencialmente tratamentos físicos e biológicos?	Recomendado				
	São obedecidos os procedimentos e técnicas da APPCC?	Recomendado				
	Os níveis de resíduos são assegurados dentro dos limites máximos permitidos pela legislação vigente?	Recomendado				
	Não são armazenados produtos e embalagens vazias em local inadequado e os restos de produtos químicos e águas de lavagem de equipamentos não são depositados em locais que possam contaminar fontes de água, riachos e lagos?	Proibido				
	Não são utilizados desinfetantes que possam formar cloraminas ou outros compostos tóxicos na água de lavagem dos frutos?	Proibido				

Área Temática	Item	Nível	O item está em conformidade com a PIC:			
			S	N	NA	Comentários
<b>7.4 Lavagem</b>	Para a lavagem dos frutos são utilizados produtos neutros e específicos, ou sanitizantes recomendados e registrados, conforme legislação vigente?	Obrigatório				
	Foi comprovada a potabilidade da água?	Obrigatório				
	São utilizados tanques com bomba para agitação e circulação da água para facilitar a remoção de impurezas ou a reposição da água?	Recomendado				
	São determinadas periodicamente a concentração do sanitizante utilizado e a qualidade da água?	Recomendado				
	Os frutos produzidos em sistema de PIC não são lavados simultaneamente com frutos produzidas em outros sistemas?	Proibido				
	Não são utilizadas caixas ou reservatórios construídos com materiais proibidos pela legislação vigente, tais como o amianto?	Proibido				
	Não são utilizados produtos cosméticos de origem não-natural em pós-colheita?	Proibido				
<b>7.5 Classificação</b>	Os frutos são classificados de acordo com os padrões e exigências de mercado?	Obrigatório				
	Os frutos da PIC não são classificados ou embalados com frutos produzidos em outros sistemas?	Proibido				
<b>7.6 Embalagem e etiquetagem</b>	Os produtos da PIC são embalados e identificados seguindo as orientações da Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO/ 009 de 12-11-2002?	Obrigatório				
	São usadas embalagens limpas e essas são armazenadas em local protegido?	Obrigatório				
	São embalar somente frutos de mesma origem, cultivar e qualidade, identificando-os de forma a permitir a rastreabilidade?	Obrigatório				
	São utilizadas etiquetas com código de barras para agilizar todo processo?	Recomendado				
	As embalagens são adequadas para o processo de paletização?	Recomendado				
	Não são utilizadas caixas de madeira fabricadas com matéria prima oriunda de florestas nativas?	Proibido				
	Não são utilizadas embalagens que não proporcionem assepsia?	Proibido				

Área Temática	Item	Nível	O item está em conformidade com a PIC:			
			S	N	NA	Comentários
<b>7.7 Paletização</b>	Em paletes da PIC são utilizados somente produtos produzidos nesse sistema?	Obrigatório				
	Os paletes são tratados com métodos físicos?	Obrigatório				
	A paletização é feita de acordo com a Instrução Normativa Conjunta (SARC/ANVISA/INMETRO/ 009 de 12-11-2002), sendo que as dimensões externas permitem o empilhamento?	Recomendado				
	Não são utilizados paletes de madeira fabricados com matéria prima oriunda de florestas nativas?	Proibido				
<b>7.8 Logística</b>	O sistema de identificação utilizado assegura a rastreabilidade de processos adotados na geração do produto?	Obrigatório				
	São utilizados métodos, técnicas e processos de logística que assegurem a qualidade dos produtos da PIC?	Recomendado				
<b>8. Sistemas de Rastreabilidade e Caderno de Pós-Colheita</b>						
<b>8.1 Rastreabilidade</b>	o registro das atividades constantes no caderno de pós-colheita são informatizados?	Recomendado				
	Foram instituídos sistemas de códigos de barras, etiquetas ou outros sistemas que permitem a identificação confiável e segura dos lotes de frutos?	Recomendado				
	As anotações nas fichas e cadernos de pós-colheita não estão desatualizadas?	Proibido				
<b>8.2 Auditorias</b>	Foi realizada pelo menos uma auditoria anual na empacotadora, para os que aderiram a PIC e foram credenciados pelo organismo avaliador da conformidade-OAC?	Obrigatório				

S – sim; N – não; NA – não se aplica