



Divisão de Segurança de Produtos Alimentícios

**Critérios de Conformidade  
Para o Programa de Qualidade de Práticas Agrícolas  
do Commonwealth de Massachusetts  
e  
Inspeções de  
Regras de Segurança de Produtos Alimentícios do  
Lei de Modernização da Segurança Alimentar**

**Para a prevenção de surtos de origem alimentar na Commonwealth de Massachusetts.**

Última revisão: 10 de Maio de 2022  
Corresponde à Lista de Verificação CQP/mGAPs v7.2

Contato: Michael Botelho  
E-mail: [Michael.Botelho@Mass.gov](mailto:Michael.Botelho@Mass.gov)  
Telefone: (774) 419-1801



Departamento de Recursos Agrícolas de Massachusetts  
30 Riverside Drive, Suite 202  
Lakeville, MA 02347

## Índice

---

<b>Visão Geral do Programa</b> .....	iv
Introdução .....	iv
Base de Critérios .....	iv
Objetivo .....	iv
Escopo de Conformidade .....	iv
Chave de Anotação .....	iv
<b>Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios</b> .....	1
Plano(s) de Segurança Alimentar mGAPS .....	1
Rastreabilidade/Recall .....	1
Segurança da Fazenda .....	2
<b>Treinamento, Higiene do Trabalhador e Saúde</b> .....	2
Treinamento .....	2
Instalações Sanitárias .....	3
Higiene do Trabalhador .....	4
Saúde do Trabalhador.....	5
<b>Emendas de Solo</b> .....	6
Emendas de Solo Não Tratados .....	7
Compostagem .....	7
<b>Animais</b> .....	8
Vida Selvagem .....	8
Animais de Fazenda (na fazenda ou propriedades vizinhas adjacentes) .....	8
Animais Domésticos.....	9

<b>Água Agrícola.....</b>	<b>10</b>
Água Pré-Colheita.....	10
Água Pós-Colheita.....	10
Teste de Água.....	11
<b>Colheita e Pós-Colheita.....</b>	<b>12</b>
Práticas de Colheita.....	12
Recipientes de Colheita.....	12
Materiais de Empacotamento.....	13
Pós-colheita.....	14
Instalações/Controle de Pragas.....	14

## Visão geral do programa

### Introdução

A Divisão de Segurança de Produtos Alimentícios do *Departamento de Recursos Agrícolas de Massachusetts* (MDAR) desenvolveu um programa combinado de auditoria e inspeção de terceiros para o cultivo, colheita, embalagem e detenção de frutas e vegetais frescos na Commonwealth de Massachusetts. A missão deste programa é garantir o manuseio e a distribuição seguros de produtos frescos dentro da Commonwealth e preservar a saúde pública dos consumidores desses produtos.

### Base de Critérios

O Programa de Qualidade da Commonwealth/Segurança de Produtos Alimentícios *Boas Práticas Agrícolas de Massachusetts* (mGAPS) foi desenvolvido usando uma combinação de GAPs (pré-existentes, bem como a *Produce Safety Rule* (PSR) da *Lei de Modernização da Segurança Alimentar* (FSMA). Este programa é único no que diz respeito aos requisitos regulamentares ao abrigo da PSR terem sido integrados no programa de auditoria de terceiros da Qualidade do Commonwealth pré-existente, exigindo apenas uma (1) visita combinada para certificação de acesso ao mercado e uma inspeção de conformidade regulamentar. Massachusetts adotou a PSR como estatuto estadual, tornando os inspetores da MDAR a autoridade reguladora e os oficiais de conformidade da PSR dentro da Commonwealth. Por projeto e padrão, as fazendas que concluíram uma auditoria satisfatória de Qualidade da Commonwealth/mGAPs estão em conformidade com a Regra de Segurança de Produção.

### Propósito

O objetivo deste documento é comunicar aos produtores, compradores, grupos de defesa e outras partes interessadas os critérios necessários para a conformidade com o padrão de segurança de produção da Qualidade da Commonwealth/mGAPs, seja para as fazendas elegíveis para uma inspeção regulatória e/ou aquelas que exigem uma auditoria de acesso ao mercado. Os Critérios de Conformidade são combinados com a ferramenta de lista de verificação que será usada no campo pelos inspetores/auditores de segurança de produção. Cada item da lista de verificação é articulado e elaborado para fornecer uma compreensão aprofundada de como a fazenda pode cumprir cada requisito.

### Escopo de Conformidade

A conformidade sob o programa Qualidade da Commonwealth/mGAPs é baseada em duas (2) facetas principais: *Segurança de Produtos Alimentícios* e *Normas Ambientais*. A *Lista de Verificação de Segurança de Produtos* contém qualquer conteúdo especificamente relacionado ao PSR, bem como requisitos adicionais de segurança alimentar. Esta seção anota as melhores práticas da fazenda no que se refere a: Planejamento e Documentação de Segurança Alimentar, Treinamento do Trabalhador e Saúde e Higiene, Emendas do Solo, Vida Selvagem e Animais, Água Agrícola e Pós-Colheita e Práticas de Colheita/Pós-Colheita.

### Chave de Anotação

Certos itens ao longo da lista de verificação são anotados com símbolos e/ou letras. Estes símbolos ajudam a identificar certas atividades que são necessárias, bem como a documentação de apoio para algumas atividades. Os seguintes são como tal:

- §: Isso significa um item da lista de verificação que é um requisito como parte da Regra de Segurança de Produtos Alimentícios e está sempre emparelhado com um número de referência correspondente. Esses itens são requisitos listados como parte do PSR; os números de referência citam onde o

requisito pode ser encontrado. Todas as explorações elegíveis devem satisfazer este requisito como parte de uma inspeção regulamentar.

- W:** Isso indica a necessidade de um *procedimento operacional padrão por escrito* (SOP). Esses SOPs são provavelmente críticos para a capacidade da operação de implementar um programa eficaz de segurança alimentar e um procedimento escrito ajuda a garantir a consistência e servir como referência para todos os funcionários. Este símbolo também indica quando um documento de apoio por escrito é necessário para satisfazer um requisito (ou seja, sinalização).
- R:** Isto indica o requisito de um registro ou registro que precisaria de ser usado e atualizado de forma consistente, incluindo, mas não se limitando a, registros de formação e registros de limpeza. Os registros também incluem documentação, como resultados de testes de água.

# Lista de Verificação de Segurança Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
<b>1</b>	<b>Plano(s) de Segurança Alimentar mGAPS</b>		
1.0.1	Existe um plano de segurança alimentar em vigor com base nos requisitos de mGAPS e Produzir Regras de Segurança?	O plano escrito de segurança alimentar servirá como um guia para a operação identificar as atividades da fazenda e desenvolver SOPs formais de segurança alimentar relevantes para garantir a conformidade com o programa de auditoria de Qualidade da Commonwealth e a Regra de Segurança de Produção.	<b>W</b>
1.0.2	É identificado um Gerente de Segurança de Alimentos da Fazenda?	<b>§112.23:</b> A designação de um Gerente de Segurança Alimentar da Fazenda deve ser incluída no plano de segurança alimentar e explicitamente informada a todos os funcionários relevantes da fazenda.	<b>§</b>
1.0.3	O Gerente de Segurança Alimentar da Fazenda recebeu treinamento formal da Liga de Segurança de Produtos Alimentícios?	<b>§112.22(c):</b> O Gerente de Segurança de Alimentos Agrícolas deve ter participado e concluído o curso de Segurança de Produtos Alimentícios "Grower Training". Uma cópia do certificado deve ser apresentada como verificação do recebimento do treinamento formal.	<b>§ R</b>
1.0.4	O plano de segurança alimentar é revisado anualmente no mínimo?	Uma folha de rosto datada indicando a revisão mais recente do plano de segurança alimentar, bem como a listagem do revisor, serviria como verificação da revisão anual.	<b>R</b>
1.0.5	Existe um mapa da fazenda que identifique no mínimo: campos em cultivo, pilhas de compostagem, pecuária localizado na fazenda ou adjacente à fazenda, edifícios, armazenamento de pesticidas, sistemas sépticos, fontes de água, bombas, rede elétrica, pontos de retirada, distribuição de irrigação (gotejamento, sobrecarga) e banheiros?	O mapa da fazenda deve incluir os atributos relevantes listados no item da lista de verificação correspondente. O mapa em si pode assumir a forma de impressões do Google Map, mapas desenhados à mão, mapas NRCS, GIS, etc.	<b>R</b>
<b>1.1</b>	<b>Rastreabilidade/Recall</b>		
1.1.1	Existe um programa de recall?	Um programa escrito deve estar em vigor que descreva os SOPs formais da operação para a realização de exercícios de rastreamento e rastreamento direto no caso de um surto ou conhecimento de produto adulterado. O programa deve incluir informações de contato de emergência e orientações e instruções básicas sobre o que fazer no caso de um possível recall.	<b>W</b>
1.1.2	Um exercício de recall simulado foi realizado e documentado nos últimos 12 meses?	A operação deve apresentar uma cópia de um resumo de recall simulado datado. O resumo deve incluir o participante parceiro e detalhes sobre a eficácia do exercício, duração do exercício, etc.	<b>R</b>

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
1.1.3	O nome e o endereço da fazenda são exibidos em destaque em qualquer rotulagem de embalagem de alimentos ou no (s) ponto(s) de venda?	§112.6(b): Quando for necessário um rótulo de embalagem de alimentos, o nome e o endereço comercial completo da fazenda e onde o produto foi cultivado devem ser incluídos de forma proeminente e visível no rótulo da embalagem de alimentos. Quando um rótulo de embalagem de alimentos não é necessário ou presente, esta informação deve ser exibida de forma proeminente no (s) ponto(s) de compra em um rótulo, cartaz, placa, cartaz ou aviso em papel ou eletrônico. O endereço comercial completo inclui: o endereço ou caixa postal, cidade, estado e CEP.	§ W
<b>1.2</b>	<b>Segurança Agrícola</b>		
1.2.1	Existem medidas de segurança para mitigar atos maliciosos contra produtos, propriedades e pessoal?	As medidas de segurança são específicas para a operação, mas podem incluir cercas, sinalização, monitoramento de vídeo e folhas de entrada, entre outras atividades, conforme necessário.	
<b>2</b>	<b>Treinamento, Higiene do Trabalhador e Saúde</b>		
<b>2.0</b>	<b>Treinamento</b>		
2.0.1	Existe uma política de formação documentada em vigor, incluindo horários, apoio multilíngue e currículos de formação?	§112.22: O pessoal deve receber treinamento sobre princípios de higiene alimentar e segurança alimentar, a importância da saúde e higiene pessoal para todo o pessoal e visitantes, identificação e isolamento de produtos que possam estar contaminados, limpeza e higienização de equipamentos e edifícios/superfícies relevantes, inspeção de recipientes e equipamentos de colheita para garantir que eles não sejam uma fonte de contaminação e incidências de primeiros socorros e limpeza de sangue ou fluidos corporais. Tópicos de treinamento adicionais podem ser necessários, dependendo do escopo da operação. A formação deve ser adequada e apropriada à função do funcionário.	§ W
2.0.2	Os treinamentos foram concluídos e documentados?	§112.21, §112.30: A documentação para treinamento deve incluir data, tópicos abordados no treinamento, oficial de treinamento e nome e assinatura dos estagiários.	§ R
2.0.3	Os treinamentos são realizados mediante contratação e anualmente a partir de então ou conforme necessário?	§112.21: Os treinamentos devem ser realizados antes ou no início da temporada para todos os funcionários e pelo menos anualmente para funcionários de temporada completa ou que retornam. Se novos funcionários forem contratados após o treinamento inicial ou no meio da temporada, eles também devem ser treinados e esse treinamento documentado. Os funcionários também podem receber treinamentos de acompanhamento, conforme necessário.	§

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
2.0.4	A fazenda possui requisitos/instruções de higiene que são exibidos visivelmente para todos os trabalhadores e visitantes da fazenda e, se aplicável, publicados em outros idiomas falados na fazenda?	As instruções ou sinalização devem servir como um lembrete presente aos funcionários e como um recurso para visitantes ou outros indivíduos que podem não estar tão intimamente cientes dos SOPs formais da operação em relação à segurança alimentar.	W
2.0.5	Os parceiros contratados/de negócios e visitantes são mantidos nos mesmos padrões de segurança alimentar que o pessoal treinado da fazenda?	§112.33(a): Os parceiros externos e visitantes devem estar cientes das políticas e procedimentos para proteger os produtos cobertos e as superfícies de contato com alimentos contra contaminação e tomar todas as medidas razoavelmente necessárias para garantir que os visitantes cumpram tais políticas e procedimentos.	§
<b>2.1</b>	<b>Instalações Sanitárias</b>		
2.1.1	Todas as instalações sanitárias dos funcionários são mantidas regularmente e em condições limpas e sanitárias?	§112.129(b)(1)(2)(3): As instalações sanitárias devem ser mantidas para evitar a contaminação de produtos cobertos, superfícies de contato com alimentos e zonas de fluxo de produtos. Eles devem ser reparados e limpos com uma frequência suficiente para garantir a adequação do uso e regularmente fornecidos com papel higiênico. As instalações sanitárias também devem ser usadas adequadamente e de uma forma que não resulte na contaminação de produtos cobertos, superfícies de contato com alimentos, fontes de água superficiais, etc.	§
2.1.2	Existem registros que indicam quando as instalações e banheiros são limpos e estocados?	No mínimo, os registros de limpeza devem incluir data, hora, nome do indivíduo que atendeu às instalações sanitárias e o que foi feito. Se uma entidade contratada atender instalações sanitárias, esses registros ainda devem ser disponibilizados.	R
2.1.3	As instalações sanitárias foram concebidas de forma adequada e estão localizadas para um risco mínimo de contaminação?	§112.129(b)(1)(2)(c): As instalações sanitárias devem ser projetadas e localizadas para evitar a contaminação de produtos cobertos, superfícies de contato com alimentos e zonas de fluxo de produtos. Eles também devem ser diretamente acessíveis para manutenção.	§
2.1.4	As instalações sanitárias são de fácil acesso para funcionários e visitantes e de número adequado?	§112.129(a), §112.33(b): O pessoal deve dispor de instalações sanitárias adequadas e facilmente acessíveis, incluindo instalações sanitárias facilmente acessíveis às áreas de cultivo durante as atividades de colheita. A acessibilidade deve estar em conformidade com os requisitos da OSHA.	§
2.1.5	A sinalização requer lavagem das mãos?	A sinalização exigindo instruções de lavagem das mãos e lavagem das mãos deve estar visivelmente presente em todas as estações de lavagem das mãos (e em idiomas adicionais, se necessário).	W

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
2.1.6	Todas as instalações de lavagem das mãos estão equipadas com água potável, sabão e toalhas descartáveis? Existem recipientes adequados para o descarte de toalhas de uso único e outros resíduos apropriados?	<b>§112.130, §112.44(a)(4):</b> O pessoal deve dispor de instalações de lavagem das mãos adequadas e facilmente acessíveis, equipadas com sabão, água potável e toalhas de uso único (ou secadores de mãos elétricos). Esfregar as mãos com antisséptico não pode ser usado como substituto de água e sabão. Lixeiras adequadas devem estar presentes para evitar que toalhas de uso único e outros resíduos se tornem uma fonte de contaminação.	§
2.1.7	As instalações de lavagem das mãos estão localizadas diretamente adjacentes às instalações sanitárias ou a qualquer outra fonte potencial de contaminação?	Todas as instalações de lavagem das mãos devem estar diretamente adjacentes a qualquer instalação sanitária, seja dentro do banheiro ou fora de uma unidade sanitária potável, de modo a minimizar o tempo e o risco de contaminação entre o uso de tal instalação e a lavagem das mãos. Outros cenários em que as mãos podem se tornar uma fonte de contaminação, ou seja, zoológicos de animais de contato, também devem ter estações de lavagem das mãos adjacentes ou em proximidade adequada para evitar a contaminação cruzada.	
2.1.8	O pessoal da fazenda lava as mãos a qualquer momento em que suas mãos possam ser uma fonte de contaminação?	<b>§112.32(b)(3):</b> Os exemplos incluem: antes de iniciar o trabalho, antes de colocar luvas, depois de usar o vaso sanitário, ao retornar ao posto de trabalho após qualquer pausa ou outra ausência do posto de trabalho, assim que possível após tocar em animais ou resíduos de animais, ou em qualquer outro momento em que as mãos possam ter ficado expostas de uma maneira que seja razoavelmente provável que leve à contaminação de produtos ou superfícies de contato com alimentos.	§
<b>2.2</b>	<b>Higiene do Trabalhador</b>		
2.2.1	As roupas, calçados e equipamentos de proteção são mantidos de forma eficaz, adequados para seu uso e usados de forma a minimizar o risco de contaminação do produto?	<b>§112.32(a)(b)(1):</b> As roupas devem estar limpas para começar o dia quando aplicável, trocadas ao longo do dia ao se tornarem uma fonte potencial de contaminação e, em geral, usadas de forma a manter a limpeza e higiene pessoais.	§
2.2.2	Se forem usadas luvas no manuseio de produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos, existe uma política por escrito, e as luvas são mantidas intactas e em condições sanitárias ou substituídas quando se tornam uma fonte potencial de contaminação?	<b>§112.32(b)(4)</b> Se as luvas forem usadas na fazenda em qualquer capacidade, deve haver um SOP em vigor. As luvas devem ser mantidas e em condições íntegras e sanitárias ao manusear produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos; eles devem ser substituídos quando não for mais possível manter esses padrões.	§ W
2.2.3	As luvas, aventais ou outros equipamentos são removidos antes de usar os banheiros ou durante os intervalos?	<b>§112.32(a)(b)(1)</b> O equipamento ou a roupa de proteção devem ser removidos antes de usar as instalações sanitárias para minimizar o risco de contaminação, especialmente se o referido equipamento/roupa for usado direta ou diretamente adjacente às superfícies de contato com produtos ou alimentos.	§

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
2.2.4	Se as joias forem usadas durante o manuseio de produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos, existe uma política em vigor, e as joias são mantidas em condições sanitárias que impeçam que se tornem uma fonte potencial de contaminação?	<b>§112.32(b)(5)</b> O pessoal deve usar práticas higiênicas durante o serviço na medida necessária para se proteger contra tal contaminação. Se forem usadas jóias, é necessário remover ou cobrir jóias de mão que não possam ser adequadamente limpas e higienizadas durante os períodos em que os produtos cobertos são manipulados manualmente.	§
2.2.5	Existe uma política de cobertura ou contenção de cabelos em vigor e, em caso afirmativo, ela está sendo cumprida?	<b>§112.32(a):</b> O pessoal deve usar práticas higiênicas durante o serviço na medida necessária para se proteger contra tal contaminação. Cabelos e coberturas de cabelo devem ser usados de uma forma que esteja em conformidade com este ideal. Se uma política formal relativa a cabelos ou coberturas de cabelo estiver em vigor, certifique-se de que ela esteja sendo seguida.	§
2.2.6	Fumar, mastigar, comer, beber (exceto água), urinar, defecar ou cuspir são explicitamente proibidos em áreas de cultivo/embalagem/colheita/armazenamento?	<b>§112.32(b)(6)</b> Certifique-se de que fumar, mastigar e comer sejam feitos em áreas de descanso designadas para os funcionários e longe do fluxo do produto. Urinar e defecar só são permitidos em instalações sanitárias adequadas.	§
2.2.7	As áreas de descanso e áreas de acesso de visitantes estão localizadas longe das zonas de fluxo de produtos e armazenamento?	As áreas de ruptura devem ser especificamente designadas e localizadas longe das áreas de produção ou zonas de fluxo de produtos para reduzir o potencial de contaminação cruzada.	
2.2.8	A água potável está disponível para todos os funcionários de campo?	A disponibilidade de água potável para os funcionários de campo reduz a necessidade de o pessoal sair e reentrar repetidamente na área de produção, o que aumentaria o potencial de contaminação cruzada.	
2.2.9	Quando apropriado, as prateleiras/contêineres ou áreas de armazenamento designadas são fornecidos para pertences de funcionários, equipamentos de proteção e ferramentas, e estão localizados longe das zonas de fluxo de produtos?	<b>§112.123(b)(2)</b> Os pertences, equipamentos de proteção e ferramentas dos funcionários devem estar localizados de forma a reduzir a exposição a possíveis contaminações. Além disso, essas áreas designadas devem estar localizadas longe das zonas de fluxo de produtos ou produtos para evitar potencial contaminação cruzada.	§
<b>2.3</b>	<b>Saúde do Trabalhador</b>		
2.3.1	O pessoal com cortes, feridas ou lesões expostas é impedido de manusear o produto?	<b>§112.31:</b> Os funcionários devem ser excluídos de atividades que possam resultar em contaminação de produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos quando a pessoa demonstrar ter, ou parecer ter, uma condição de saúde aplicável. O pessoal deve notificar seu (s) supervisor(es) se tiver uma condição de saúde aplicável.	§

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
2.3.2	Existe uma política escrita de sangue e fluidos corporais e SOP em relação ao manuseio e limpeza de áreas contaminadas?	A política escrita servirá como um guia para o que fazer no caso de uma situação em que sangue ou fluidos corporais possam resultar na contaminação de produtos cobertos, superfícies de contato com alimentos ou outras fontes potenciais de contaminação. Consulte o Capítulo 3, Seção 1, Parte e. dos <i>Padrões para o Cultivo, Colheita, Embalagem e Retenção de Produtos para Consumo Humano: Orientação para a Indústria</i> .	W
2.3.3	Os kits de pronto-socorros atualizados são acessíveis a todo o pessoal (incluindo o pessoal de campo)?	Os kits de pronto- socorros devem estar disponíveis em todos os locais permanentes e para transporte quando necessário. Os kits devem ser atualizados e reabastecidos conforme necessário e apropriado para as atividades relevantes na fazenda.	
2.3.4	Os funcionários (incluindo o pessoal de campo) que apresentam sinais de doença são restritos ao contato direto com produtos, zonas de fluxo de produtos e superfícies de contato com alimentos?	<b>§112.31:</b> Os funcionários devem ser excluídos de atividades que possam resultar em contaminação de produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos quando a pessoa demonstrar ter, ou parecer ter, uma condição de saúde aplicável. O pessoal deve notificar seu (s) supervisor(es) se tiver uma condição de saúde aplicável.	§
2.3.5	Os registros são mantidos para funcionários que foram restringidos (devido a doença ou lesão) do contato direto com produtos, zonas de fluxo de produtos e superfícies de contato com alimentos?	Os registros devem indicar quando uma lesão ou doença grave (resultando na incapacidade de um funcionário de manusear diretamente produtos ou superfícies de contato com alimentos) ocorreu como uma forma de rastreamento em caso de surto. Não é necessário um registo específico de lesões e doenças, e tais casos podem ser incluídos num registo geral de ocorrências significativas e ações corretivas.	R
<b>3</b>	<b>Emendas do solo</b>		
3.0.1	O pessoal relevante da fazenda foi treinado no manuseio da BSAAO?	<b>§112.21(a)(b), §112.52:</b> O treinamento deve ser fornecido ao pessoal que lida com Emendas Biológicas do Solo de Origem Animal (EBSOA). Este treinamento inclui as rotas potenciais de contaminação cruzada, manuseio e higienização de utensílios, limitações e requisitos de equipamentos de proteção (como botas designadas para atividades de compostagem), lavagem das mãos e outros métodos implementados para minimizar o potencial de contaminação.	§
3.0.2	Existem registros que indicam o tipo e a hora de aplicação das emendas ao solo?	Os registros de aplicação para emendas de solo não tratado ajudam a verificar o cumprimento dos intervalos de aplicação 90/120 (detalhados no item <b>3.1.1</b> ). Os registros de aplicação para emendas de solos devidamente processados e tratados fornecem um método de rastreamento no caso de a alteração do solo ter sido contaminada após o tratamento ou a carta de conformidade de um fornecedor terceirizado ter sido inadimplente, resultando em um surto.	R

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
3.0.3	Existem SOPs para limpeza e sanitização de equipamentos que entram em contato com emendas de solo de origem animal?	<b>§112.52, §112.123(d)(2)(e)</b> Se o pessoal e/ou equipamento apresentarem a possibilidade de contaminação cruzada, etapas detalhadas de limpeza e higienização devem estar em vigor em relação a quaisquer ferramentas ou equipamentos usados para tratar, transportar, aplicar etc. ESBOA, e qualquer pessoal relevante deve ser devidamente treinado nessas atividades.	§
3.0.4	Se forem utilizadas emendas de solo adquiridas de terceiros, existe uma carta de garantia que garanta que os conteúdos e/ou processos não são uma fonte de possível contaminação microbiana?	<b>§112.60(b):</b> Para emendas de solo biológico tratado de origem animal (ESBOA) que são fornecidas por terceiros, é necessária documentação pelo menos uma vez por ano que certifique que a ESBOA foi devidamente tratada, manuseada, transportada e armazenada.	§ R
3.0.5	As emendas de solo são armazenadas adequadamente, longe dos locais de colheita, embalagem e armazenamento de produtos?	<b>§112.52:</b> As emendas ao solo (tratadas e não tratadas) devem ser manuseadas e armazenadas de maneira e local que não se tornem uma fonte potencial de contaminação para produtos cobertos, superfícies de contato com alimentos, áreas usadas para uma atividade coberta, fontes de água, sistemas de distribuição de água e outras emendas ao solo. Possíveis escoamentos de chuva ou outra fonte, poeira ou tráfego de veículos/pedestres devem ser levados em consideração.	§
3.0.6	Se resíduos humanos estiverem sendo usados, eles atendem aos regulamentos da EPA para biossólidos de 40 CFR parte 503?	<b>§112.53:</b> Para emendas de solo de resíduos humanos, você é obrigado a obter documentação uma vez por ano que certifique que os resíduos foram devidamente tratados de acordo com os regulamentos da EPA para biossólidos de 40 CFR parte 503.	§ R
<b>3.1</b>	<b>Emendas de Solo Não Tratadas</b>		
3.1.1	A aplicação de emendas de solo não tratadas usadas em áreas de produção de produtos hortifrutícolas é evitada dentro de duas (2) semanas após o plantio ou dentro de 120 dias após a colheita para produtos que têm contato direto com o solo (90 dias sem contato direto com o solo)?	<b>§112.51, §112.56(a):</b> Uma emenda de solo não tratada é qualquer emenda que não tenha sido processada até a conclusão para reduzir adequadamente microrganismos de importância para a saúde pública, incluindo esterco cru, resíduos vegetativos, etc. Os intervalos de aplicação para tais emendas devem estar em conformidade com as 90/120 janelas de aplicação. Os registros de aplicação devem mostrar aderência aos intervalos necessários e incluir datas de aplicação, tipo de alteração do solo e local de aplicação; o intervalo de pré-colheita deve corresponder à data de aplicação e aos registros de colheita para esses campos.	§ R
<b>3.2</b>	<b>Compostagem</b>		

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Crítérios de Conformidade	
3.2.1	O processo de compostagem na fazenda foi cientificamente validado (compostagem estática aerada, compostagem transformada, outros)?	<b>§112.54(b)(1)(2):</b> Métodos de compostagem cientificamente validados que seriam permitidos para um intervalo de aplicação de 0 dia incluem 1) <i>compostagem estática que mantém condições aeróbias (isto é, oxigenadas) a um mínimo de 131°F (55°C) por 3 dias consecutivos e é seguida por cura adequada</i> ; 2) <i>compostagem transformada que mantém condições aeróbicas a um mínimo de 131°F (55°C) por 15 dias (que não precisam ser consecutivos), com um mínimo de cinco voltas, e é seguida por cura adequada</i> . Métodos adicionais de tratamento e processamento adequado de emendas de solo e padrões microbianos para os referidos processos podem ser referenciados em peças PSR <b>§112.54(a)(b)</b> e <b>§112.55</b> , respectivamente.	§
3.2.2	Existem registros em vigor para monitorar a compostagem e os tempos de torneamento, as temperaturas do núcleo e outros indicadores são registrados rotineiramente?	<b>§112.60(b)(2)</b> Para uma alteração de solo biológico tratado de origem animal produzido na fazenda, a documentação de que os controles de processo (por exemplo, tempo, temperatura e torneamentos) são necessários para validar os processos e padrões microbianos aprovados para <b>3.2.1</b> .	§ R
<b>4</b>	<b>Animais</b>		
4.0.1	A atividade animal é monitorada rotineiramente?	<b>§112.83:</b> Um SOP deve ser desenvolvido para avaliar áreas relevantes quanto a evidências de contaminação potencial. Pessoal específico deve ser designado para conduzir o monitoramento, e eles devem ser devidamente treinados para esta tarefa.	§
<b>4.1</b>	<b>Vida selvagem</b>		
4.1.1	Existe um SOP adequado para a documentação e isolamento de áreas de produção e operações no caso de uma incursão significativa da vida selvagem?	<b>§112.83(b), §112.112:</b> No caso em que uma incursão de animais possa representar um risco significativo de contaminação, um SOP formal deve estar em vigor para identificar a área, isolar a área da colheita e registrar a incursão. Semelhante a <b>2.3.5</b> , não é necessário um log específico para incursões de animais, e tais instâncias podem ser incluídas em um log geral de ocorrências significativas e ações corretivas.	§ R
4.1.2	São implementadas medidas (cercas, armadilhas, etc.) para limitar e/ou excluir a vida selvagem de áreas onde existem danos às culturas resultantes?	No caso de uma incursão significativa na vida selvagem, quaisquer medidas devem ser apropriadas para minimizar o potencial de contaminação e cumprir quaisquer regulamentos locais, estaduais ou federais relacionados a animais e controle de animais. Per <b>§112.84</b> da PSR, não é autorizada a “tomada” de espécies ameaçadas ou em vias de extinção.	
<b>4.2</b>	<b>Animais de Fazenda (Na Fazenda ou Propriedades Vizinhas Adjacentes)</b>		

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Crítérios de Conformidade	
4.2.1	Todos os animais de fazenda/pecuários são restritos e localizados de forma a minimizar o risco de contaminação microbiana das áreas de produção/colheita, equipamentos, armazenamento e zonas de fluxo de produtos?	<b>§112.83(b), §112.134:</b> Se animais de fazenda ou pecuários estiverem presentes na fazenda, certifique-se de que sua (s) localização( leve (m) em consideração as áreas adjacentes de produção e as zonas de fluxo de produtos. Exemplos de medidas de proteção incluem a implementação de recursos para controlar o escoamento de resíduos animais (ou seja, valas, montes, bermas de desvio, faixas de amortecimento vegetativo ou estruturas de contenção de resíduos animais).	§
4.2.2	Os SOPs são desenvolvidos em relação aos animais de fazenda que trabalham, se utilizados na fazenda (lavagem das mãos, equipamentos separados, etc.)?	<b>§112.83(b)</b> Se animais de fazenda que trabalham forem usados na fazenda, deve haver SOPs formais em vigor que garantam a limpeza adequada da higiene pessoal, roupas/calçados de trabalhadores, ferramentas e equipamentos, incluindo troca de equipamentos, roupas ou calçados entre atividades de produtos/animais e limpeza de equipamentos. Além disso, se os animais de trabalho forem usados nos campos de produção, certifique-se de que seu uso e presença nos campos estejam em conformidade com o item <b>3.1.1</b> .	§
4.2.3	Os zoológicos de contato estão devidamente localizados e a sinalização afixada instrui os trabalhadores e visitantes a lavar as mãos depois de tocar nos animais?	<b>§112.33(b), §112.83(b)</b> Se a fazenda tiver um zoológico de contato, certifique-se de que o local leve em consideração as áreas adjacentes de produção de produtos e as zonas de fluxo de produtos. Deve haver uma consideração especial em educar e informar os visitantes sobre técnicas de saúde e higiene relevantes e adequadas em relação ao resto da operação e sinalização para apoiar esses requisitos. Uma estação de lavagem das mãos deve estar adequadamente perto de qualquer zoológico de contato ou animal de estimação.	§ W
4.2.4	O estrume dos zoológicos de contato é armazenado e manuseado de forma a minimizar o risco de contaminação microbiana?	<b>§112.52(a)(c), §112.134:</b> Vide itens <b>3.0.1, 3.0.2 e 3.0.5</b> .	§
<b>4.3</b>	<b>Animais Domésticos</b>		
4.3.1	Os animais de estimação são impedidos de crescer, colher, embalar e armazenar áreas e seus excrementos controlados para minimizar o risco de contaminação?	<b>§112.127, §112.134:</b> Os animais de estimação devem ser restritos de edifícios totalmente fechados onde haja fluxo de produtos (ou seja, lavagem, embalagem e armazenamento de produtos, material de embalagem ou caixas de colheita). Os animais de estimação também devem ser restritos da área de produção imediata. Um sistema deve estar em vigor para garantir adequadamente que quaisquer excrementos de animais sejam controlados e não uma fonte de contaminação. Cães de guarda ou de serviço devidamente treinados podem ser exceções em alguns casos.	§
4.3.2	Existe sinalização para comunicar a restrição de entrada de animais de estimação em áreas de cultivo, colheita e embalagem para visitantes e vizinhos da operação?	A sinalização é necessária para informar os outros sobre a política da operação sobre animais de estimação em zonas de fluxo de produtos. Quando relevante, a sinalização deve ditar as áreas onde os animais domésticos não são permitidos. Onde os animais são permitidos, a sinalização deve estipular regras e diretrizes para garantir que esses animais não representem um risco de contaminação.	W

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
<b>5</b>	<b>Água Agrícola</b>		
5.0.1	As avaliações de risco iniciais (pré-temporada) são realizadas e documentadas, levando em consideração o histórico da fonte de água, as características/estágio da cultura e o método de aplicação?	<b>§112.42, §112.50(b)(1)</b> No início de cada estação de crescimento, e pelo menos uma vez por ano, os sistemas de água agrícola devem ser inspecionados para identificar condições que sejam razoavelmente prováveis de introduzir perigos ou contaminantes em ou sobre produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos. Fatores que devem ser levados em consideração: tipo de fonte de água, capacidade de controlar a fonte de água, grau de proteção de cada fonte de água agrícola, uso de terras adjacentes e próximas e a probabilidade de um contaminante ser introduzido antes da água entrar no sistema de distribuição da operação. Um sistema de manejo de água deve estar em vigor refletindo os resultados das avaliações de risco.	§ R
<b>5.1</b>	<b>Água Pré-Colheita</b>		
5.1.1	A água utilizada para uso pré-colheita é igual ou inferior a 126 UFC por 100ml de E. coli genérica?	<b>§112.41, §112.44(b):</b> Os testes de água não devem exceder 126 UFC ou menos por 100 ml (E. coli genérica) para água pré-colheita/agrícola. A pré-colheita inclui, mas não se limita a atividades como: irrigação, pulverização e proteção contra geadas. Se a água agrícola atender a esse critério, qualquer alternativa e/ou tratamento deve estar em conformidade com as partes PSR <b>§ 112.43 e §112.45.</b>	§ R
<b>5.2</b>	<b>Água Pós-Colheita</b>		
5.2.1	A água e o gelo utilizados nas atividades de pós-colheita e lavagem das mãos são potáveis e livres de E. coli genérica?	<b>§112.44(a):</b> Qualquer água usada para atividades pós-colheita que entre em contato direto com produtos, superfícies de contato com alimentos ou seja usada para lavagem das mãos deve estar livre de E. coli genérica (0 UFC por 100 ml). Testes de água e/ou documentação devem estar presentes para validação. Se a água pós-colheita atender a esse critério, qualquer alternativa e/ou tratamento deve estar em conformidade com as partes PSR <b>§ 112.43 e §112.45.</b>	§ R
5.2.2	Se um método de imersão ou água recirculada for utilizado, existe um SOP de troca de água?	<b>§112.48(a)</b> Para tanques de imersão ou outra água recirculada, devem ser estabelecidos cronogramas de troca de água para manter sua segurança e qualidade sanitária adequada e minimizar o potencial de contaminação (por exemplo, riscos que podem ser introduzidos na água a partir do solo aderente ao produto coberto).	§

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
5.2.3	Dependendo do tipo de sistema de lavagem utilizado, a temperatura ou turbidez da água é monitorada?	<b>§112.48(b)(c)</b> A água deve ser monitorada visualmente quanto ao acúmulo de material orgânico e indicações de necessidade de mudança. Dependendo da mercadoria, a temperatura deve ser monitorada para evitar a infiltração de microrganismos.	§
5.2.4	Se o (s) desinfetante(s) for (em) usado (s) em água de enxágue/lavagem, eles são aprovados para uso em contato com alimentos e o uso é monitorado de forma adequada e	<b>§112.43:</b> O uso de agentes sanitizantes não é necessário, mas se esses agentes forem usados em atividades pós-colheita/lavagem, certifique-se de que o sanitizante seja aprovado para esse fim específico e que o uso reflita as instruções no rótulo do produto.	§ R
5.2.5	Os resíduos/água de lavagem/resfriamento são descartados de maneira a minimizar o risco de contaminação?	<b>§112.130(c), §112.133(b)(c)(d)</b> Resíduos/água de lavagem/resfriamento devem ser descarregados de forma a minimizar o risco de contaminação. A água de descarga não deve acumular no exterior e deve ser colocada de uma forma que não escorra para a área de produção ativa.	§
5.2.6	Se forem utilizados tanques de água, existem SOPs e registros sobre a frequência e o método de limpeza?	<b>§112.123(a)(d)(1)</b> Os tanques de água devem ser adequados para uso, mantidos e limpos/higienizados com a frequência razoavelmente necessária para proteger a água armazenada da contaminação. Deve haver registros correspondentes que indiquem quando, quem e como os tanques foram limpos e higienizados.	§ W R
<b>5.3</b>	<b>Teste de água</b>		
5.3.1	O laboratório de testes de água utilizado para os testes acima realiza a metodologia aprovada pela FDA para testes genéricos de <u>E. coli</u> consistentes com os requisitos da PSR?	<b>§112.151:</b> O (s) laboratório(s) deve (m) estar listado (s) na lista do Programa de Segurança de Produtos Alimentícios MDAR de instalações de teste de água aprovadas.	§
5.3.2	Todas as <u>fontes de água de superfície</u> , incluindo aquelas que não rotineiramente utilizado, testado (3) três vezes por ano de acordo com os requisitos do programa mGAPS?	As águas superficiais incluem lagoas, lagos, rios, riachos, etc. Esses testes devem ser espaçados entre a pré-temporada/início da temporada, meio da temporada e final da temporada para obter uma ampla amostra da qualidade da água. Se a água entra ou não em contato direto com a porção comestível da cultura, isso influenciará na frequência do teste.	R
5.3.3	Os resultados do teste da <u>fonte de água superficial</u> estão (por mapa da fazenda) e gravou?	<b>§112.50(b)(2)</b> O local onde a (s) amostra(s) de água foram coletadas deve ser identificado no mapa da fazenda. Os resultados do teste da fonte de água devem estar localizados centralmente e facilmente acessíveis para revisão.	§ R
5.3.4	São todas as <u>fontes de água subterrânea</u> , incluindo aquelas que não são rotineiramente utilizado, testado (2) duas vezes por ano de acordo com os requisitos do programa mGAPS?	Os testes de poço devem ser espaçados uniformemente para obter uma ampla amostra de qualidade da água. Se a água entra ou não em contato direto com a porção comestível da cultura, isso influenciará na frequência do teste. Se a água do poço estiver sendo usada para atividades pós-colheita, a frequência deve permanecer no mínimo duas vezes por ano.	R

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
5.3.5	Os resultados do <u>teste da fonte de água subterrânea</u> estão (por mapa da fazenda) e gravou?	<b>§112.50(b)(2):</b> O local onde a (s) amostra(s) de água foram coletadas deve ser identificado no mapa da fazenda. Os resultados do teste de fonte de água devem estar localizados centralmente e facilmente acessíveis para revisão.	§ R
5.3.6	Os resultados dos <u>testes de fontes de água municipais</u> estão devidamente identificados e registrados (relatórios municipais d e qualidade de água)?	<b>§112.46(a), §112.50(b)(7)</b> Para água municipal, o relatório/certificação adequado do município correspondente é necessário para a verificação da qualidade da água. Uma cópia deste relatório/certificação deve ser mantida com quaisquer testes adicionais de fontes de água superficial ou subterrânea. Embora não seja necessário, é considerado uma boa prática testar independentemente a água municipal para validação das descobertas do relatório. Se a água agrícola atender a esse critério, qualquer alternativa e/ou tratamento deve estar em conformidade com as partes PSR <b>§ 112.43 e §112.45.</b>	§ R
<b>Colheita e Pós-Colheita</b>			
<b>6.0</b>	<b>Práticas de Colheita</b>		
6.0.1	Existe uma política que indique que produtos visivelmente contaminados, adulterados, danificados ou deteriorados não são colhidos ou são abatidos?	<b>§112.112; §112.114:</b> Imediatamente antes e durante as atividades de colheita, todas as medidas razoáveis necessárias devem ser tomadas para identificar e não colher produtos que possam estar contaminados com um perigo conhecido ou razoavelmente previsível. "Produtos alimentícios caídos" também não deve ser distribuído.	§
6.0.2	Os produtos não cobertos são mantidos separados dos produtos cobertos?	<b>§112.111(a)</b> Mantenha os produtos "cobertos" separados dos produtos "não cobertos", exceto quando os produtos cobertos e excluídos forem colocados no mesmo recipiente para distribuição (como uma cesta CSA). As exceções incluem cenários em que produtos "não cobertos" são tratados e manuseados como produtos "cobertos".	§
6.0.3	Existe um SOP para limpar e higienizar as superfícies de contato com alimentos compartilhadas (culturas cobertas e não cobertas) entre os usos?	<b>§112.111(b)</b> Limpe e higienize adequadamente, conforme necessário, quaisquer superfícies de contato com alimentos que entrem em contato com produtos não cobertos antes de usar tais superfícies para atividades cobertas em produtos cobertos.	§
<b>6.1</b>	<b>Recipientes de Colheita</b>		
6.1.1	Os recipientes de colheita (incluindo caixas de madeira) são usados, armazenados e inspecionados adequadamente para minimizar o risco de contaminação?	<b>§112.123(a)(b)(c)(d)(1)</b> Os recipientes de colheita devem ser armazenados e mantidos para proteger os produtos cobertos de serem contaminados com perigos conhecidos e razoavelmente previsíveis e para evitar a atração e o abrigo de pragas.	§

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
6.1.2	As caixas e recipientes de colheita de campo são especificamente identificados e usados para esse fim?	<b>§112.123(a)</b> Os recipientes de colheita devem ser usados especificamente para esse fim, em um esforço para evitar qualquer potencial de contaminação cruzada (ou seja, usar as mesmas caixas para colheita, abates e transportar ferramentas de colheita sem limpeza e higienização entre os usos).	§
6.1.3	Existem SOPs indicando quando e como os recipientes/caixas de colheita são limpos e higienizados?	<b>§112.123(d)(1), §112.140:</b> Os recipientes de colheita devem ser limpos e higienizados adequadamente com a frequência razoavelmente necessária para proteger contra a contaminação. Fatores que afetariam a frequência de tais atividades incluem tipo de mercadoria, local de armazenamento de recipientes, incursão de animais, etc. Deve haver registros correspondentes que indiquem quando, quem e como as lixeiras foram limpas/higienizadas. Em vez de um registro específico, um SOP contendo as informações acima e um cronograma rigoroso de higienização podem ser usados em conjunto com uma lista de verificação diária do equipamento.	§
6.1.4	Se a colheita direta para a caixa for realizada, as caixas são novas e são mantidas longe do contato direto com o solo durante a colheita?	<b>§112.113, §112.116(a)(1)(2)</b> Se a embalagem em campo for conduzida, o material de embalagem não deve entrar em contato direto com o solo. A exposição ao solo representa um risco de contaminação cruzada, que pode ser espalhada se as caixas forem empilhadas ou armazenadas no mesmo local que os produtos lavados/embalados.	§
6.1.5	Os trabalhadores são treinados para identificar problemas com recipientes ou equipamentos de colheita e relatar tais problemas a um supervisor?	<b>§112.22(b)(3)</b> Os trabalhadores devem ser capazes de corrigir problemas com recipientes ou equipamentos de colheita ou relatar tais problemas a um supervisor ou outra parte responsável.	§
<b>6.2</b>	<b>Materiais de Embalagem</b>		
6.2.1	Os materiais de embalagem de alimentos/embalagens são aprovados para uso em contato com alimentos?	<b>§112.116(a)(b):</b> Se a embalagem de alimentos for construída a partir de um material considerado de uso único e não limpável ou facilmente higienizado (ou seja, papelão, caixas de cera, sacos plásticos), ele deve ser novo e não reutilizado. A embalagem e o material de embalagem também devem ser adequados e aprovados para uma superfície de contato com alimentos. Se o material de embalagem de alimentos for reutilizado, devem ser tomadas medidas adequadas para garantir que as superfícies de contato com alimentos estejam limpas, como o uso de um forro limpo.	§
6.2.2	Os produtos alimentícios são suscetíveis a <i>Clostridium botulinum</i> embalados de maneira a evitar esse perigo?	<b>§112.115:</b> Os produtos cobertos devem ser embalados de uma maneira que impeça a formação da toxina <i>Clostridium botulinum</i> se tal toxina for um perigo conhecido ou razoavelmente previsível (como para cogumelos).	§

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
6.2.3	As embalagens são mantidas e armazenadas de forma a minimizar o risco de contaminação?	<b>§112.123(b)(2)</b> A embalagem de alimentos e o armazenamento de materiais de embalagem devem ser localizados de forma a reduzir a possibilidade de exposição (ou seja, longe de correções de solo, animais domesticados ou incursões de pragas). Se a embalagem ou o material de embalagem parecerem estar adulterados ou em mau estado, devem ser descartados.	§
<b>6.3</b>	<b>Pós-Colheita</b>		
6.3.1	Existem SOPs e registros que indicam quando os equipamentos e veículos da sala de embalagem são inspecionados, limpos e higienizados?	<b>§112.123(d)(1)(2)(e), §112.140:</b> O equipamento da sala de embalagem deve ser inspecionado, mantido e limpo/higienizado com a frequência razoavelmente necessária para proteger contra contaminação. Deve haver registros correspondentes que indiquem quando, quem e como o equipamento foi limpo/higienizado. Exemplos de equipamentos de sala de embalagem que direta ou indiretamente entram em contato com a produção incluem: lavadoras de escovas, tanques de imersão, hidro-resfriadores, porta-paletes, empilhadeiras, etc. Em vez de registros separados para cada equipamento, os SOPs contendo as informações acima e cronogramas rigorosos de higienização podem ser usados em conjunto com uma lista de verificação diária do equipamento.	§ R
6.3.2	Os equipamentos, veículos e outras ferramentas utilizados nas operações de embalagem que entram em contato com os produtos estão em bom estado de conservação e não são uma fonte de contaminação?	<b>§112.123(a)(b)(1)(2)(c), §112.125:</b> Os equipamentos ou ferramentas que entram em contato com os produtos devem ser designados para esse fim, em boas condições de funcionamento e sanitárias, e armazenados de forma a minimizar o risco de contaminação. Os veículos usados para transportar produtos também devem ser adequadamente limpos e mantidos para esse fim.	§
6.3.3	Os instrumentos ou controles que são usados para medir, regular ou registrar temperaturas, pH, eficácia do desinfetante ou outras condições para controlar ou prevenir o crescimento de microrganismos são: precisos/precisos, mantidos adequadamente e adequados em número?	<b>§112.124:</b> Se tais instrumentos forem utilizados, a manutenção adequada é necessária para garantir sua eficácia e precisão das referidas ferramentas. Dependendo da escala da operação, garantir a disponibilidade da quantidade adequada de é fundamental para determinar medições eficazes em tempo hábil.	§
<b>6.4</b>	<b>Instalações/Controle de Pragas</b>		

# Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Crítérios de Conformidade	
6.4.1	O tamanho, a construção e o design do edifício (para cultivo interno, embalagem, armazenamento a frio, armazenamento a seco, etc.) são adequados para a prevenção da contaminação de produtos (incluindo drenos, tubos, pisos, paredes, utensílios e tetos)?	<b>§112.126:</b> O edifício deve ter espaço suficiente para que as atividades cobertas sejam conduzidas sem permitir a contaminação cruzada entre produtos ou superfícies de contato com alimentos e materiais de construção, superfícies de contato não alimentares ou roupas. A colocação de equipamentos e outros materiais na edificação deve permitir a manutenção e higienização. O projeto deve considerar a separação das operações para reduzir a potencial contaminação cruzada. Os edifícios devem ser construídos de forma a facilitar a manutenção das condições sanitárias. Janelas, portas e telhados de edifícios totalmente fechados devem ser construídos de forma a evitar vazamentos, entrada de sujeira, poeira, detritos e pragas. Consideração do potencial de contaminação de produtos e superfícies de contato com alimentos de pisos, paredes, tetos, luminárias, dutos, tubos, gotejamentos ou condensados. Devem ser tomadas medidas para facilitar a drenagem adequada para garantir que a água da piscina não fique parada por longos períodos.	§
6.4.2	As instalações e zonas de fluxo de produtos são mantidas em condições arrumadas e ordenadas?	<b>§112.132:</b> O transporte, armazenamento e descarte de lixo, lixo e resíduos devem ser realizados de forma a minimizar o potencial de ser um atrativo ou abrigo de pragas. Deve ser feito de forma a proteger contra a contaminação de produtos, superfícies de contato com alimentos, áreas usadas para uma atividade coberta ou fontes de água.	§
6.4.3	As áreas de oficina/manutenção localizadas em edifícios multiuso são claramente identificadas e protegidas quando possível e não são uma fonte de contaminação?	<b>§112.126(a)(1)</b> O potencial de contaminação deve ser reduzido por um projeto de construção eficaz, incluindo a separação de operações nas quais é provável que ocorra contaminação. As áreas de manutenção devem estar localizadas de forma a proteger os produtos da contaminação cruzada.	§
6.4.4	As luzes estão localizadas em zonas de fluxo de produtos protegidas ou à prova de estilhaçamento (incluindo luzes de insetos)?	As luzes à prova de estilhaçamento ou cobertas devem estar na área de embalagem, armazenamento a seco, refrigeradores e docas de carregamento. Equipamentos que tenham potenciais fontes de contaminação de vidros em caso de quebra devem ser levados em consideração.	
6.4.5	Os sistemas de esgoto e sépticos são localizados e mantidos de maneira a evitar a contaminação de produtos hortifrutícolas ou superfícies de contato com alimentos?	<b>§112.131:</b> O descarte de esgoto deve ser feito em um sistema adequado e mantido de maneira a evitar o potencial de contaminação cruzada; vazamentos e derramamentos devem ser tratados de maneira semelhante. Após qualquer evento significativo que possa impactar negativamente um sistema de esgoto/séptico, devem ser tomadas medidas apropriadas para garantir que o sistema continue a operar de uma forma que não contribua para a contaminação.	§

# Produzir Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Critérios de Conformidade	
6.4.6	Os resíduos orgânicos (pilhas de abate, restos da embalagem, etc.) são manuseados e localizados de maneira a reduzir as incursões de pragas e a contaminação cruzada?	<b>§112.132:</b> O armazenamento, transporte e descarte de abates/sucatas devem ser realizados de forma a minimizar o potencial de ser um atrativo ou abrigo de pragas. Também deve ser feito de forma a proteger contra a contaminação de produtos, superfícies de contato com alimentos, áreas usadas para atividades cobertas ou fontes de água.	§
6.4.7	Os terrenos ao ar livre, estacionamentos e perímetros do edifício são mantidos e livres de detritos, lixo, abrigo de pragas e adequadamente drenados?	As instalações externas devem estar livres de condições, incluindo, mas não se limitando a, equipamentos ou veículos ociosos por longos períodos de tempo, lixo, resíduos e grama alta ou ervas daninhas que possam fornecer abrigo ou atrativos para pragas.	
6.4.8	Existe um programa de controle de pragas em vigor e as medidas e práticas de controle implementadas são adequadas para controlar as populações de pragas-alvo?	<b>§112.128:</b> O programa de controle de pragas pode ser formal ou informal, dependendo da operação e evidência de incursões de pragas; especificação ou necessidade são caso a caso. Quando necessário, a operação deve tomar as medidas apropriadas para controlar e reduzir as populações de pragas, incluindo o aprisionamento adequado, a vedação de edifícios, a remoção de potenciais locais de abrigo de pragas, etc.	§
6.4.9	O programa de controle de pragas é gerenciado internamente e existe um SOP para avaliar e manter as medidas de controle necessárias?	Se o controle de pragas for gerenciado internamente, o programa deve ser operado pela gerência ou por pessoal especificamente treinado. Quando presentes, quaisquer armadilhas ou estações devem ser numeradas e marcadas com sinalização adequada para destacar sua localização. Essas estações de armadilhas/iscas também devem ser identificadas em um mapa.	