

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

Regras Gerais sobre a auditoria e uso da Lista de Verificação:

- O auditor pode fornecer orientações/dicas à empresa sobre “como fazer” durante a auditoria, se necessário.
- Todos os itens devem ser avaliados (Obrigatórios e Não Obrigatórios).
- Para cada requisito deve ser dada uma nota de 1 a 5, onde:
 - 1: Não atende ao requisito (nenhuma prática relacionada ao requisito está implementada)
 - 2: Atende parcialmente ao requisito (existe alguma prática relacionada ao requisito implementada, mas não está completa)
 - 3: Atende ao requisito, mas são necessárias melhorias (as exigências mínimas do requisito são atendidas, ou pelo menos grande parte delas)
 - 4: Atende completamente ao requisito (as exigências do requisito são atendidas de forma completa)
 - 5: Supera a exigência do requisito (as exigências do requisito são atendidas e superadas, representando a melhor prática existente)Para situações em que o requisito não se aplica, classificar como NA.
- O auditor pode definir um roteiro próprio.
- A coleta das informações do item 11 é obrigatória. Caso a empresa não apresente qualquer um dos documentos indicados no item 11, o auditor deve somente anotar que determinado documento não foi fornecido ou a empresa não o possui, dependendo da situação. Esse item não gera não-conformidades ou oportunidades de melhoria e não altera a nota final da empresa. Caso a empresa forneça a informação, o auditor deve anotar o número do documento, data de expedição e prazo de validade, quando aplicáveis.
- Consolidar a pontuação de cada Requisito no Painel de Notas.
- Relatar as não-conformidades (NC) formalmente para todos os requisitos obrigatórios com pontuação 1 ou 2.
- Relatar os itens de melhoria (MEL) formalmente para todos os requisitos obrigatórios com pontuação 3.
- Deve ser feito o relato formal dos itens de melhoria (MEL) para todos os requisitos não obrigatórios com pontuação 1, 2 ou 3.
- Para todas as declarações de não-conformidade (NC), indicar a forma como a certificadora irá evidenciar a eficácia da ação corretiva (por exemplo, envio da documentação, envio das fotos do local, envio de listas de treinamento, nova visita de acompanhamento in loco), bem como o prazo que a empresa tem para a ação de acompanhamento.
- A certificação somente poderá ser concedida se todas as médias da pontuação obrigatória forem iguais ou superiores a 3,0 e se não houver não-conformidades nos itens obrigatórios (todos os itens obrigatórios devem ter nota maior ou igual a 3,0).
- Escrever a conclusão e assinar o relatório.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

- Pedir assinatura do Responsável da empresa. Somente entregar cópia do relatório (pág. 33 em diante)

Após a auditoria, o auditor deve:

- Recolher a versão atualizada do regulamento do PQC rubricado em todas as páginas, assinado, carimbado e datado na página final e enviar para a Gerenciadora. A versão atualizada encontra-se no endereço da web: <http://abic.com.br/certificacao/qualidade/norma-e-regulamento/>

Nome do Auditor:	Data da Avaliação:
Empresa:	Marcas em Produção:

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

1. VERIFICAÇÃO DAS ÁREAS EXTERNAS E INFRA-ESTRUTURA DA PLANTA INDUSTRIAL (OBRIGATÓRIO)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
1.1	Existem áreas de guarda de lixo externas apropriadas, isoladas e exclusivas?							
1.2	<p>*@ O abastecimento de água potável possui apropriado sistema de distribuição, armazenamento, proteção contra a contaminação e controle anual da potabilidade por meio de laudos de laboratórios externos ou internos (aspectos físico-químicos e microbiológicos)?</p> <p>Nota: é obrigatório o teste, mesmo que a empresa utilize água do serviço público de fornecimento de água. Para estes casos, a empresa deve colher a amostra no ponto de uso (por exemplo, entrada do torrador e portanto após o sistema de armazenamento) e não na entrada de água das instalações (antes da entrada na caixa d'água).</p>							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	02
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média do Requisito 1 – Áreas Externas e Infra-Estrutura	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

1. VERIFICAÇÃO DAS ÁREAS EXTERNAS E INFRA-ESTRUTURA DA PLANTA INDUSTRIAL (NÃO OBRIGATÓRIO)

Nº	Item						N A	Observações
		1	2	3	4	5		
1.1	As vias de trânsito interno que se encontram dentro do seu perímetro de ação, possuem superfície compacta e/ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza?							
1.2	Os fluxos de atividades foram concebidos de forma a permitir uma limpeza fácil e adequada, e que facilite a devida inspeção de higiene do produto, evitando também contaminação cruzada?							
1.3	As áreas externas, estacionamentos, acessos e pátios foram feitos de forma a evitar poeira?							
1.4	As calçadas apresentam pelo menos um (1) metro de largura contornando os prédios, são desobstruídas, e com declive adequado para escoamento de água?							
1.5	Caso haja de histórico de inundações na região, existem barreiras ou sistemas de drenagem para evitar a contaminação do produto?							
1.6	Caso haja fontes externas de poluição críticas, as áreas de produção ou armazenamento são isoladas?							
1.7	No caso de ocorrência de poeira e areia são feitas contramedidas apropriadas para evitar a contaminação do produto?							
1.8	As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial são permanentemente limpos, sem amontoamento de entulho ou sucata?							
1.9	Os resíduos são isolados das pragas, retirados das áreas de manipulação de produtos e de outras áreas de trabalho, todas as vezes que seja necessário e pelo menos uma vez por dia?							
1.10	A área de armazenamento de resíduos é limpa?							
1.11	Existem barreiras físicas ao acesso de animais domésticos?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	11
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Infra-Estrutura e Áreas Externas	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

2. VERIFICAÇÃO DOS VESTIÁRIOS E BANHEIROS (OBRIGATÓRIO)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
2.1	Os vestiários, sanitários e banheiros são adequados, convenientemente situados, de forma a garantir a eliminação higiênica das águas residuais? Não são guardados alimentos e bebidas nos armários? Não ocorre a presença de animais?							
2.2	Os vestiários, sanitários e banheiros são bem iluminados, ventilados e limpos, sem comunicação direta com as áreas onde os produtos são manipulados, e com portas de sistema de fechamento automático (no caso de localização interna à área de manipulação)?							
2.3	Os lavabos são devidamente equipados com sabonete líquido ou detergente e estão colocados de forma que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para as áreas de manipulação, com meios convenientes para secagem das mãos (toalha de papel não reciclada ou jato de ar)? --- Caso os lavabos não se encontrem fisicamente situados entre os banheiros e as áreas de produção, verificar por meio de entrevistas se o pessoal utiliza os lavabos. ---							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	03
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média do Requisito 2 – Vestiários e Banheiros	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

2. VERIFICAÇÃO DOS VESTIÁRIOS E BANHEIROS (NÃO OBRIGATÓRIO)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
2.1	Os vestiários, sanitários e banheiros possuem avisos afixados a respeito dos métodos corretos para lavar as mãos depois de usar as áreas acima citadas?							
2.2	As instalações para a lavagem das mãos nas dependências de fabricação, possuem as mesmas condições básicas das instalações dentro de vestiários ou banheiros?							
2.3	Os lixos dos banheiros são fechados?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	03
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Banheiros e Vestiários	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

3. PROCESSO DE COMPRA E ARMAZENAMENTO DO CAFÉ – REQUISITOS ESPECÍFICOS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item						N A	Observações
		1	2	3	4	5		
3.1	<p>*(R) Existem registros de que a empresa conhece o índice de PVA (classificação) dos lotes de cafés recebidos? Não é necessário que o auditor avalie se o café comprado tem índice aceitável, somente se a empresa conhece o índice do café adquirido.</p> <p>Registros documentados devem ser mantidos pelo prazo mínimo de um ano. São aceitáveis pelo Programa registros de inspeção realizada pela empresa, termo de fechamento e/ou laudo de classificação externo (por exemplo, especificação do governo em caso de leilão de café)</p> <p>Frequência mínima: cada lote comprado.</p> <p>Se possível, registrar as seguintes informações: o Tipo de Café (arábica, conillon...), Bebida (rio, dura...), Quantidade de defeito (classificação cob).</p>							
3.2	O armazenamento de ingredientes ou insumos é feito sobre estrados em bom estado ou diretamente sobre o piso isento de umidade, desde que isso não comprometa a sua qualidade?							
3.3	<p>As matérias-primas são armazenadas, no mínimo, a 50 cm distantes das paredes para permitir acesso às instalações, limpeza, melhor arejamento e espaço para controle de pragas?</p> <p>*Ressalvadas exigências adicionais de outros órgãos locais, como por exemplo, exigências das prefeituras locais ou corpo de bombeiros.</p>							
3.4	*(R) Há registros e identificação dos lotes de café armazenados, de forma a que seja possível, a qualquer momento, identificar e acessar a nota fiscal ou outro documento de origem e seus dados relevantes, como por exemplo % de PVA?							
3.5	Estrados, caixas e materiais danificados são retirados da área de armazenamento de café?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	05
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos 3 – Compra e Armazenamento Café	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

3. PROCESSO DE COMPRA E ARMAZENAMENTO DO CAFÉ – REQUISITOS GERAIS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
3.6	É restrita a presença dos seguintes materiais na área: plantas ornamentais ou similares, bebidas, alimentos? Existem barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos)?							
3.7	A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimentos?							
3.8	Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, são compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores?							
3.9	As áreas possuem limpeza regular e adequada do chão, estruturas de apoio e paredes? Os pisos são limpos e secos, sem evidência de restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos?							
3.10	Os recipientes para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia?							
3.11	Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?							
3.12	Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?							
3.13	Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas manipula produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional? As pessoas que trabalham na área mantêm as mãos lavadas de maneira freqüente? As pessoas em serviço utilizam equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo?							
3.14	Todas as pessoas na área apresentam a ausência de adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação? Cigarros, lápis e outros objetos não são colocados atrás das orelhas? São utilizados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço para evitar que caiam sobre os produtos?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	09
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Compra e Armazenamento Café	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

3. PROCESSO DE COMPRA E ARMAZENAMENTO DO CAFÉ – REQUISITOS ESPECÍFICOS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
3.1	Existem procedimentos que garantam a não aceitação de matérias-primas fora da conformidade que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, pelos procedimentos normais e/ou preparação ou elaboração? Observação: checar neste item se a empresa possui algum parâmetro ou procedimento para % de aceite de nível de grãos brocados no momento da compra da matéria prima.							
3.2	Os lotes são inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de fabricação?							
3.3	Os lotes possuem armazenamento adequado que evite deterioração, contaminação e redução de perdas ao mínimo, evitando-se cobertura da matéria-prima por plásticos ou outros materiais?							
3.4	O pessoal é qualificado para a atividade de armazenamento e transporte?							
3.5	Todas as matérias-primas possuem códigos de identificação individual ou por lotes?							
3.6	As matérias-primas são armazenadas de forma a não receber luz solar direta?							
3.7	A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feita por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	07
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Compra e Armazenamento Café	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

3. PROCESSO DE COMPRA E ARMAZENAMENTO DO CAFÉ – REQUISITOS GERAIS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
3.8	A iluminação natural e/ou artificial possibilita a realização das tarefas de forma adequada e não compromete a higiene dos produtos?							
3.9	Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação?							
3.10	Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?							
3.11	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento?							
3.12	Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos, são marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis?							
3.13	Os locais e instalações são adequados para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho?							
3.14	O sistema de manutenção previne a deterioração de áreas ou instalações que possam afetar as boas práticas de fabricação?							
3.15	Os agentes de limpeza são aplicados de tal forma que não contaminem a superfície dos equipamentos e/ou produtos?							
3.16	Os resíduos de agentes de limpeza são eliminados de forma a prevenir contato com o produto?							
3.17	Os implementos que possuem cerdas frouxas ou desgastadas são descartados e substituídos?							
3.18	Existem avisos que indiquem a obrigação de se lavar as mãos e controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências?							
3.19	Os funcionários envolvidos na produção possuem roupas sem bolsos, acima da cintura e sem botões? No caso de necessidade de bolsos, estes estão na parte interna dos uniformes?							
3.20	A empresa toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação dos produtos como comer, mascar chicletes ou palitos de dentes, fumar, cuspir, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, ou outras práticas anti-higiênicas?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	13
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Compra e Armazenamento Café	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

4. PROCESSO DE BLENDAGEM – REQUISITOS ESPECÍFICOS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
4.1	<p>*(R) atividade de controle de qualidade, no mínimo, igual descrito abaixo:</p> <p>Característica: Padrão do Blend e Sensoriais</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de teste: Prova de xícara conforme consumo. • Limites especificados: conforme definição interna da organização. • Tamanho e frequência da amostra: pelo menos uma amostra, uma vez por dia de produção ou a cada mudança de blend, com os devidos registros mantidos de forma organizada com retenção mínima de um ano. • Registros: devem indicar a data de realização da prova, resultado e nome da pessoa que fez o teste. <p>Nota: Procurar evidência de que os blends são previamente aprovados antes da liberação para produção. Caso o café já seja comprado blendado, esta análise deve ser feita no ato da compra (logo antes ou logo depois).</p> <p>Procurar evidências de que o blend resultante tenha no máximo 20% de PVA e 360 defeitos, porém essa é somente uma recomendação, dado que a qualidade da bebida será avaliada pelos Grupos de Avaliação.</p>							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	01
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Blendagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

4. PROCESSO DE BLENDAGEM – REQUISITOS GERAIS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
4.2	É restrita a presença dos seguintes materiais na área: plantas ornamentais ou similares, bebidas, alimentos? Existem barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos)?							
4.3	A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimentos nos casos em que o produto ou matéria-prima estão expostos no processo e existe risco de contaminação?							
4.4	Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, são compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores?							
4.5	As áreas possuem limpeza regular e adequada do chão, estruturas de apoio e paredes? Os pisos são limpos e secos, sem evidência de restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos?							
4.6	Os recipientes para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia?							
4.7	Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?							
4.8	Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?							
4.9	Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas manipula produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional? As pessoas que trabalham na área mantêm as mãos lavadas de maneira freqüente? As pessoas em serviço utilizam equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo?							
4.10	Todas as pessoas na área apresentam a ausência de adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação? Cigarros, lápis e outros objetos não são colocados atrás das orelhas? São utilizados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço para evitar que caiam sobre os produtos?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	09
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Blendagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

4. PROCESSO DE BLENDAGEM – REQUISITOS ESPECÍFICOS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
4.1	A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feito por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?							
4.2	Na formulação do blend, ocorre o preenchimento de registro ou quadro após a análise do café, com uso de medidas compatíveis (kg ou sacos)?							
4.3	O pessoal é qualificado para realização da atividade de despejo do café no balão de liga, misturador ou elevador de café cru?							
4.4	Existe detector de metais ou outro dispositivo para evitar possíveis elementos estranhos?							
4.5	Existem manuais de operação da fase de blendagem (combinação)?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	05
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Blendagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

4. PROCESSO DE BLENDAGEM – REQUISITOS GERAIS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
4.6	A iluminação natural e/ou artificial possibilita a realização das tarefas de forma adequada e não comprometer a higiene dos produtos?							
4.7	Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação?							
4.8	Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?							
4.9	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento?							
4.10	Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos, são marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis?							
4.11	Os locais e instalações são adequados para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho?							
4.12	O sistema de manutenção previne a deterioração de áreas ou instalações que possam afetar as boas práticas de fabricação?							
4.13	Os agentes de limpeza são aplicados de tal forma que não contaminem a superfície dos equipamentos e/ou produtos?							
4.14	Os resíduos de agentes de limpeza são eliminados de forma a prevenir contato com o produto?							
4.15	Os implementos que possuem cerdas frouxas ou desgastadas são descartados e substituídos?							
4.16	Existem avisos que indiquem a obrigação de se lavar as mãos e controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências?							
4.17	Os funcionários envolvidos na produção possuem roupas sem bolsos, acima da cintura e sem botões? No caso de necessidade de bolsos, estes estão na parte interna dos uniformes?							
4.18	A empresa toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação dos produtos como comer, mascar chicletes ou palitos de dentes, fumar, cuspir, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, ou outras práticas anti-higiênicas?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	13
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Blendagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

5. PROCESSO DE TORRAÇÃO – REQUISITOS ESPECÍFICOS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
5.1	<p>*(R) A empresa faz retirada de amostras da batelada e inspeção visual registrada do ponto de torra, utilizando amostra padrão própria ou Disco Agron, no mínimo conforme abaixo:</p> <p>Característica: Ponto de Torra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de teste: comparação visual • Limites especificados: Disco Agron ou instrumento similar de detecção eletrônica de cores, colorímetro, que dê resultado equivalente; ou amostra de referência da própria organização. • Tamanho, forma e local da coleta da amostra: após a torração, por meio da análise de pequena amostra de grãos torrados. • Frequência: o teste deverá ser feito pelo menos uma vez a cada 24 horas de produção por produto/marca, com registros indicando os lotes verificados, com retenção mínima de um ano. <p>Atenção para o controle no processo. A experiência do PQC tem mostrado que a mesma empresa, apesar de comprar o mesmo café e fazer o mesmo blend, por falta de controle no processo produtivo, faz cafés com qualidade muito variável. O mesmo vale para a moagem.</p> <p>Atenção para o controle de lotes feito pela empresa. O lote não é somente a blendagem feita (lote de matéria-prima), mas deve também possibilitar rastrear o processo. Por exemplo, existem empresas que numeram o lote pela compra ou pelo blend – assim vários dias de produção (onde ocorrem variações) acabam tendo o mesmo número de lote, o que está errado.</p>							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	01
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Torração	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

5. PROCESSO DE TORRAÇÃO – REQUISITOS GERAIS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
5.2	É restrita a presença dos seguintes materiais na área: plantas ornamentais ou similares, bebidas, alimentos? Existem barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos)?							
5.3	A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimentos nos casos em que o produto ou matéria-prima estão expostos no processo e existe risco de contaminação?							
5.4	Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, são compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores?							
5.5	As áreas possuem limpeza regular e adequada do chão, estruturas de apoio e paredes? Os pisos são limpos e secos, sem evidência de restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos?							
5.6	Os recipientes para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia?							
5.7	Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?							
5.8	Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?							
5.9	Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas manipula produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional? As pessoas que trabalham na área mantêm as mãos lavadas de maneira freqüente? As pessoas em serviço utilizam equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo?							
5.10	Todas as pessoas na área apresentam a ausência de adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação? Cigarros, lápis e outros objetos não são colocados atrás das orelhas? São utilizados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço para evitar que caiam sobre os produtos?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	09
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Torração	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

5. PROCESSO DE TORRAÇÃO – REQUISITOS ESPECÍFICOS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
5.1	A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feita por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?							
5.2	O pessoal é qualificado para a atividade de torração?							
5.3	A empresa possui manuais de operação da fase de torração?							
5.4	Existem padrões de operação (tempo e temperatura) e seu respectivo cumprimento?							
5.5	São utilizados utensílios de metal preferencialmente?							
5.6	É utilizado detector de metais ou outro meio na fase de transferência do café torrado para evitar possíveis elementos estranhos?							
5.7	Existe acompanhamento formal e registrado da quebra de produção?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	07
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Torração	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

5. PROCESSO DE TORRAÇÃO – REQUISITOS GERAIS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
5.8	A iluminação natural e/ou artificial possibilita a realização das tarefas de forma adequada e não comprometer a higiene dos produtos?							
5.9	Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação?							
5.10	Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?							
5.11	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento?							
5.12	Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos, são marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis?							
5.13	Os locais e instalações são adequados para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho?							
5.14	O sistema de manutenção previne a deterioração de áreas ou instalações que possam afetar as boas práticas de fabricação?							
5.15	Os agentes de limpeza são aplicados de tal forma que não contaminem a superfície dos equipamentos e/ou produtos?							
5.16	Os resíduos de agentes de limpeza são eliminados de forma a prevenir contato com o produto?							
5.17	Os implementos que possuem cerdas frouxas ou desgastadas são descartados e substituídos?							
5.18	Existem avisos que indiquem a obrigação de se lavar as mãos e controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências?							
5.19	Os funcionários envolvidos na produção possuem roupas sem bolsos, acima da cintura e sem botões? No caso de necessidade de bolsos, estes estão na parte interna dos uniformes?							
5.20	A empresa toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação dos produtos como comer, mascar chicletes ou palitos de dentes, fumar, cuspir, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, ou outras práticas anti-higiênicas?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	13
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Torração	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

6. PROCESSO DE MOAGEM – REQUISITOS ESPECÍFICOS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
6.1	<p>*(R) Existe inspeção visual ou teste granulométrico do café moído após a moagem? São registrados pelo menos uma vez ao dia e sendo estes registros retidos por pelo menos um ano? Os registros devem identificar o funcionário que realizou a inspeção, a marca, data da inspeção e resultado.</p> <p>Normalmente o teste usado é o teste de peneira, onde uma quantidade de padrão de café (por exemplo 100g) é colocada num conjunto de peneiras e o padrão é definido como o peso retido em cada conjunto de peneiras. Veja aqui se a empresa conhece a Norma do PQC para a granulometria.</p> <p>Em caso de utilização de moinho de rolo, não há necessidade de registro dos testes diariamente, mas sim semanalmente. Adicionalmente, a empresa deve monitorar diariamente o processo através do teste de volume do café, ou teste similar.</p> <p>Atenção para o controle no processo. A experiência do PQC tem mostrado que a mesma empresa, apesar de comprar o mesmo café e fazer o mesmo blend, por falta de controle no processo produtivo, faz cafés com qualidade muito variável. O mesmo vale para a torração.</p> <p>Atenção para o controle de lotes feito pela empresa. O lote não é somente a blendagem feita (lote de matéria-prima), mas deve também possibilitar rastrear o processo. Por exemplo, existem empresas que numeram o lote pela compra ou pelo blend – assim vários dias de produção (onde ocorrem variações) acabam tendo o mesmo número de lote, o que está errado.</p>							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	01
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Moagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

6. PROCESSO DE MOAGEM – REQUISITOS GERAIS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
6.2	É restrita a presença dos seguintes materiais na área: plantas ornamentais ou similares, bebidas, alimentos? Existem barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos)?							
6.3	A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimentos nos casos em que o produto ou matéria-prima estão expostos no processo e existe risco de contaminação?							
6.4	Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, são compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores?							
6.5	As áreas possuem limpeza regular e adequada do chão, estruturas de apoio e paredes? Os pisos são limpos e secos, sem evidência de restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos?							
6.6	Os recipientes para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia?							
6.7	Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?							
6.8	Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?							
6.9	Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas manipula produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional? As pessoas que trabalham na área mantêm as mãos lavadas de maneira freqüente? As pessoas em serviço utilizam equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo?							
6.10	Todas as pessoas na área apresentam a ausência de adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação? Cigarros, lápis e outros objetos não são colocados atrás das orelhas? São utilizados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço para evitar que caiam sobre os produtos?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	09
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Moagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

6. PROCESSO DE MOAGEM – REQUISITOS ESPECÍFICOS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
6.1	A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feita por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?							
6.2	O pessoal é qualificado para a atividade de moagem e armazenamento do café moído?							
6.3	Existem manuais de operação da fase de moagem e armazenamento do café moído?							
6.4	São feitas inspeções visuais das condições do moinho antes da operação (verificação das peneiras quanto a furos)?							
6.5	Existem padrões de operação e seu respectivo cumprimento de acordo com o manual do fabricante dos equipamentos?							
6.6	Existem procedimentos de limpeza das peneiras visando limpeza e higiene?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	06
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Moagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

6. PROCESSO DE MOAGEM – REQUISITOS GERAIS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
6.7	A iluminação natural e/ou artificial possibilita a realização das tarefas de forma adequada e não comprometer a higiene dos produtos?							
6.8	Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação?							
6.9	Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?							
6.10	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento?							
6.11	Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos, são marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis?							
6.12	Os locais e instalações são adequados para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho?							
6.13	O sistema de manutenção previne a deterioração de áreas ou instalações que possam afetar as boas práticas de fabricação?							
6.14	Os agentes de limpeza são aplicados de tal forma que não contaminem a superfície dos equipamentos e/ou produtos?							
6.15	Os resíduos de agentes de limpeza são eliminados de forma a prevenir contato com o produto?							
6.16	Os implementos que possuem cerdas frouxas ou desgastadas são descartados e substituídos?							
6.17	Existem avisos que indiquem a obrigação de se lavar as mãos e controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências?							
6.18	Os funcionários envolvidos na produção possuem roupas sem bolsos, acima da cintura e sem botões? No caso de necessidade de bolsos, estes estão na parte interna dos uniformes?							
6.19	A empresa toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação dos produtos como comer, mascar chicletes ou palitos de dentes, fumar, cuspir, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, ou outras práticas anti-higiênicas?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	13
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Moagem	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

7. PROCESSO DE EMBALAGEM E EXPEDIÇÃO – REQUISITOS ESPECÍFICOS (OBRIGATÓRIOS)

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
7.1	São utilizados rótulos ou embalagens onde conste o peso, denominação de café torrado, data ou prazo de validade e ausência de glúten?							
7.2	As máquinas de empacotamento e mesas de empacotar são liberadas somente após limpeza e higienização?							
7.3	*(R) São utilizadas balanças verificadas legalmente? Registro aceitável é o Selo Oficial nas Balanças e laudo em papel do órgão verificador.							
7.4	O prazo de validade é indicado na menor unidade de venda do produto?							
7.5	A embalagem do produto acabado tem respectivo número de lote, ou data de fabricação e validade alteradas a cada processo de torração (lote torrado)?							
7.6	Estrados, caixas e materiais danificados são retirados da área de armazenamento?							
7.7	Os produtos acabados são armazenados sobre estrados, no mínimo, a 50 cm distantes das paredes para permitir acesso às instalações, limpeza, melhor arejamento e espaço para controle de pragas? *Ressalvadas exigências adicionais de outros órgãos locais, como por exemplo, exigências das prefeituras locais ou corpo de bombeiros.							
7.8	Existem locais de armazenamento, em setores separados ou claramente identificados, com a exclusiva finalidade de dispor produtos devolvidos ou com algum problema para os quais se verifique não conformidade, até que se estabeleça seu destino final?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	08
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Embalagem e Expedição	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

7. PROCESSO DE EMBALAGEM E EXPEDIÇÃO – REQUISITOS GERAIS (OBRIGATÓRIOS)

	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
7.9	É restrita a presença dos seguintes materiais na área: plantas ornamentais ou similares, bebidas, alimentos? Existem barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos)?							
7.10	A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimentos nos casos em que o produto ou matéria-prima estão expostos no processo e existe risco de contaminação?							
7.11	Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, são compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores?							
7.12	As áreas possuem limpeza regular e adequada do chão, estruturas de apoio e paredes? Os pisos são limpos e secos, sem evidência de restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos?							
7.13	Os recipientes para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia?							
7.14	Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?							
7.15	Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?							
7.16	Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas manipula produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional? As pessoas que trabalham na área mantêm as mãos lavadas de maneira freqüente? As pessoas em serviço utilizam equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo?							
7.17	Todas as pessoas na área apresentam a ausência de adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação? Cigarros, lápis e outros objetos não são colocados atrás das orelhas? São utilizados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço para evitar que caiam sobre os produtos?							
7.18	Os produtos pertencentes ao escopo de certificação e que possuem o símbolo do Programa estampado em sua embalagem, estampam o símbolo correspondente à categoria certificada? O perfil de sabor, se impresso na embalagem, corresponde ao perfil certificado do produto? Foram verificados produtos da empresa não pertencentes ao escopo contendo símbolo do programa na embalagem?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	09
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Embalagem e Expedição	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

7. PROCESSO DE EMBALAGEM E EXPEDIÇÃO – REQUISITOS ESPECÍFICOS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item							Observações
		1	2	3	4	5	N A	
7.1	A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feita por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?							
7.2	O pessoal é qualificado para a atividade de empacotamento, armazenamento e expedição?							
7.3	Existem manuais de operação da fase de empacotamento?							
7.4	São utilizadas balanças calibradas e ajustadas? (registros de calibração executados por entidades externas).							
7.5	É realizada a conferência do peso indicado na embalagem e o peso programado na balança?							
7.6	Todos os produtos finais possuem códigos de identificação individual ou por lotes?							
7.7	Na fase de enfardamento, ocorre a pesagem do fardo e conferência do peso total?							
7.8	Existem padrões de operação e seu respectivo cumprimento de acordo com o manual do fabricante dos equipamentos?							
7.9	Os produtos são armazenados de forma a não receber luz solar direta?							
7.10	São efetuados controles de qualidade final para garantir a não ocorrência de danos na embalagem?							
7.11	Ocorre inspeção da qualidade da impressão nos requisitos de legibilidade, aderência e correção das embalagens? Existe a indicação do site www.abic.com.br na embalagem?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	11
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Embalagem e Expedição	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

7. PROCESSO DE EMBALAGEM E EXPEDIÇÃO – REQUISITOS GERAIS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
7.12	A iluminação natural e/ou artificial possibilita a realização das tarefas de forma adequada e não comprometer a higiene dos produtos?							
7.13	Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação?							
7.14	Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?							
7.15	Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento?							
7.16	Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos, são marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis?							
7.17	Os locais e instalações são adequados para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho?							
7.18	O sistema de manutenção previne a deterioração de áreas ou instalações que possam afetar as boas práticas de fabricação?							
7.19	Os agentes de limpeza são aplicados de tal forma que não contaminem a superfície dos equipamentos e/ou produtos?							
7.20	Os resíduos de agentes de limpeza são eliminados de forma a prevenir contato com o produto?							
7.21	Os implementos que possuem cerdas frouxas ou desgastadas são descartados e substituídos?							
7.22	Existem avisos que indiquem a obrigação de se lavar as mãos e controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências?							
7.23	Os funcionários envolvidos na produção possuem roupas sem bolsos, acima da cintura e sem botões? No caso de necessidade de bolsos, estes estão na parte interna dos uniformes?							
7.24	A empresa toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação dos produtos como comer, mascar chicletes ou palitos de dentes, fumar, cuspir, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, ou outras práticas anti-higiênicas?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	13
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Embalagem e Expedição	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

8. PROCESSO OU ÁREA RESPONSÁVEL POR CONTROLE DE PRAGAS (esta verificação deve ser feita por meio de entrevista com o responsável e, se necessário, nova visita às instalações) **(OBRIGATÓRIOS)**

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
8.1	Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde são etiquetados adequadamente com rótulo, no qual se informe sobre a toxicidade e emprego e armazenados em salas separadas ou armários, com chave, especialmente destinados a esta finalidade? (isso não se aplica para solventes usados em impressoras).							
8.2	É proibido o uso de veneno contra ratos em áreas internas, dando preferência ao uso de ratoeiras com iscas ou armadilhas físicas?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	02
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Controle de Pragas	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

8. PROCESSO OU ÁREA RESPONSÁVEL POR CONTROLE DE PRAGAS (esta verificação deve ser feita por meio de entrevista com o responsável e, se necessário, nova visita às instalações) **(NÃO OBRIGATÓRIOS)**

Nº	Item	1	2	3	4	5	N A	Observações
8.1	Existe um programa eficaz e contínuo de controle às pragas?							
8.2	Os estabelecimentos e as áreas circundantes são inspecionados periodicamente de forma a diminuir os riscos de contaminação?							
8.3	Existe presença de supervisão técnica direta qualificada p/ uso agentes químicos e/ou biológicos que podem trazer riscos p/ saúde, nos casos onde estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto?							
8.4	O uso de praguicidas somente é permitido nos casos nos quais não for possível aplicar com eficácia outras medidas de precaução?							
8.5	Existe proteção adequada dos produtos, equipamentos e utensílios contra a contaminação antes da aplicação de praguicidas?							
8.6	Após a aplicação dos praguicidas, eventuais contaminações nos equipamentos ou produtos são corrigidas?							
8.7	O pessoal que aplica os praguicidas é orientado quanto à sua própria proteção? (máscaras, luvas, vestuário, etc)							
8.8	Os sistemas de telas nas janelas e outras aberturas, instalação de eletrocutores estrategicamente localizados, antecâmaras de proteção ou cortinas de ar, lâmpadas de cor amarela etc, são instalados de forma a evitar insetos, onde aplicável?							
8.9	São utilizados inseticidas de baixa toxicidade em áreas internas, restaurantes, armazéns e escritórios?							
8.10	São controlados os estrados e pallets para detecção de infestações e uso de fosfina ou brometo de metila fora da fábrica para correção (proibido uso de pentaclorofenato de sódio)?							
8.11	São isolados os lotes de matérias-primas (grão verde) onde foram detectadas infestações? Posteriormente são tomadas de ações?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	11
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Controle de Pragas	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

9. PROCESSO OU ÁREA RESPONSÁVEL PELO CONTROLE DE PESSOAL, EXAMES MÉDICOS, SAÚDE E SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE (esta verificação deve ser feita por meio de entrevista com o responsável e, se necessário, nova visita às instalações) **(OBRIGATÓRIOS)**

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
9.1	<u>* (R) Os funcionários que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho devem ser submetidos a exames médicos caso existam razões clínicas ou epidemiológicas para tal submissão e/ou de acordo com o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) da empresa e/ou critério do médico do trabalho coordenador do PCMSO da empresa. Registros devem ser mantidos para comprovar que esta análise médica tenha sido realizada. Na falta desses registros de análise médica, os funcionários que mantêm contato com os produtos devem fazer periodicamente pelo menos dois dos seguintes exames médicos: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL. Colaboradores e visitantes com suspeita ou sintomas de doenças infectocontagiosas não devem ter contato com os produtos ou equipamentos e embalagens que tenham contato direto com o produto.</u>							
9.2	Existe evidência de não emprego de mão de obra infantil no ambiente industrial (exigência não inclui trabalhos executados nas áreas administrativas ou escritórios)?							
9.3	A empresa possui licença ambiental ou possui, no mínimo, um protocolo de solicitação de licença ambiental junto ao órgão governamental competente.							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	03
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Controle Pessoal, RH, Exames Médicos, SSO e Ambiente	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

9. PROCESSO OU ÁREA RESPONSÁVEL PELO CONTROLE DE PESSOAL, EXAMES MÉDICOS, SAÚDE E SEGURANÇA e MEIO AMBIENTE (esta verificação deve ser feita por meio de entrevista com o responsável e, se necessário, nova visita às instalações) **(NÃO OBRIGATÓRIOS)**

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
9.1	A empresa possui cartilhas ou manuais contemplando o assunto higiene?							
9.2	A empresa possui listas de treinamento?							
9.3	A empresa possui manuais de treinamento?							
9.4	Existe instrução aos funcionários para comunicar a chefia no caso de problemas em sua condição de saúde? A empresa incentiva funcionários das áreas de manipulação a trabalharem sem bigodes e barba ou, nestes casos, com proteção adequada?							
9.5	É efetuado o processo de integração onde conste uma palestra sobre saúde e segurança no trabalho?							
9.6	Existe PPRA atualizado? Existe garantia de que o PPRA reflita a realidade da operação e sua constante atualização?							
9.7	Existe um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, em bom estado de funcionamento?							
9.8	É adequada a disposição dos resíduos do processo produtivo?							
9.9	Existe monitoramento e controle sobre as emissões atmosféricas?							
9.10	Há certificado de aprovação em auditoria de terceira parte, dentro da validade (Sistema de Gestão Ambiental)?							
9.11	Os fornecedores são informados sobre a filosofia da organização quanto ao uso de mão-de-obra infantil? É solicitado aos fornecedores que sigam tal filosofia?							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	11
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Específicos – Controle de Pessoal, Exames Médicos, SSO e Ambiente	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

REQUISITOS SOMENTE RECOMENDADOS (NÃO OBRIGATÓRIOS)

10. PROCESSO OU ÁREA RESPONSÁVEL PELA GESTÃO DA QUALIDADE OU CONTROLE DA QUALIDADE OU DIREÇÃO
(esta verificação deve ser feita por meio de entrevista com o responsável e, se necessário, nova visita às instalações) **(NÃO OBRIGATÓRIOS)**

Nº	Ítem	1	2	3	4	5	N A	Observações
10.1	Existe uma função de Garantia e Controle de Qualidade, com recursos adequados?							
10.2	Há posicionamento dentro do organograma da empresa de forma a que esta função seja isenta e livre de influências na função de medir a qualidade de matérias-primas e produtos e liberar o produto final?							
10.3	Existe uma metodologia de inspeção e controle de qualidade em todo o processo na forma de procedimentos e registros?							
10.4	Existe uma metodologia para controle interno de todos os documentos e arquivamento de registros importantes para a qualidade da operação?							
10.5	Há laboratório com metodologias analíticas reconhecidas e aprovadas, para assegurar produtos com qualidade para o consumidor?							
10.6	Há registros de resultados de análise e do processo legíveis e guardados para posterior consulta em caso de anormalidade?							
10.7	As amostras dos lotes de produção são guardadas (na embalagem de consumo), em local específico fora do ambiente de produção, por um período igual ao prazo de validade?							
10.8	O responsável técnico tem qualificação e conhecimento de metodologia adequada para avaliação dos riscos de contaminação dos produtos nas diversas etapas de produção?							
10.9	Existe um Manual de Boas Práticas atualizado (com uso do APPCC), incluindo na extensão necessária todos os requisitos desta norma?							
10.10	São definidos a periodicidade e os métodos adequados para a limpeza de equipamentos de produção?							
10.11	Há certificado de aprovação em auditoria de terceira parte, dentro da validade? (Sistema de Gestão da Qualidade)							

Número de requisitos aplicáveis (<i>se houver algum requisito não aplicável, deve ser subtraído do número ao lado</i>)	11
Total de Pontos Obtidos	
Nota Média dos Requisitos Gerais – Gestão e Controle da Qualidade	

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

11. DOCUMENTAÇÃO EXTRA (essa validação deve ser feita através de documentos apresentados pela empresa)

11.1. Alvará de Funcionamento:

11.2. Alvará Sanitário:

11.3. Licença Ambiental:

11.4. Outros documentos apresentados pela empresa (Preenchimento não obrigatório):

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

***Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação
de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor***

RELATÓRIO DE AUDITORIA	
EMPRESA:	
ENDEREÇO:	
MARCA(S) AUDITADA(S):	
CONCLUSÃO:	
ESTE RELATÓRIO POSSUI _____ PÁGINAS	
CERTIFICADORA:	DATA DA AUDITORIA:
NOME / ASSINATURA DA EQUIPE AUDITORA:	
NOME / ASSINATURA DA EMPRESA E DATA (declaro que os serviços foram executados e estou ciente do conteúdo deste relatório, inclusive painel final de pontuação e lista de não-conformidades e melhorias)	

Atenção. Caso a auditoria tenha verificado somente parte da instalação industrial, não esquecer de inserir observação na Lista de Verificação, Relatório e Atestado de Conformidade.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

PAINEL DE NOTAS – PONTUAÇÃO FINAL

No.	Requisito	Pontuação Obrigatória (médias)		Pontuação Recomendada – Não obrigatório (médias)		Pontuação Final (média das médias)
		Específica	Geral	Específica	Geral	
1	Infra-Estrutura e Áreas Externas					
2	Banheiros e Vestiários					
3	Compra e Armazenamento do Café					
4	Blendagem					
5	Torração					
6	Moagem					
7	Embalagem e Expedição					
8	Controle de Pragas					
9	RH, DP, Ex. Médicos, SSO e Ambiente					
10	Gestão da Qualidade					
	<u>Média Geral</u>					

- Utilizar uma casa decimal após a vírgula (exemplo: usar 3,4 e não usar 3,42)

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

LISTA DE NÃO-CONFORMIDADES E MELHORIAS (folha ___ / ___)

nc	mel	Requisito	Descrição	Forma de Acompanhamento	Prazo

- Nc.... não conformidade (requisitos obrigatórios com pontuação 1 ou 2) – relato formal obrigatório
- Mel.... itens de melhoria (requisitos obrigatórios com pontuação 3 e requisitos não obrigatórios com pontuação 1, 2 ou 3) – relato formal obrigatório
- Descrição: declaração de não-conformidade ou oportunidade de melhoria
- Forma de acompanhamento: para as declarações de não-conformidade, indicar a forma como a Certificadora irá evidenciar a eficácia da ação corretiva (envio de documentação, envio de fotos do local, envio de listas de treinamento, nova visita de acompanhamento in loco, ou outras formas definidas pela Certificadora)
- Prazo: data final (prazo máximo) definida pela Certificadora para a ação de acompanhamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

LISTA DE NÃO-CONFORMIDADES E MELHORIAS (folha ___ / ___)

nc	mel	Requisito	Descrição	Forma de Acompanhamento	Prazo

- Nc.... não conformidade (requisitos obrigatórios com pontuação 1 ou 2) – relato formal obrigatório
- Mel.... itens de melhoria (requisitos obrigatórios com pontuação 3 e requisitos não obrigatórios com pontuação 1, 2 ou 3) – relato formal obrigatório
- Descrição: declaração de não-conformidade ou oportunidade de melhoria
- Forma de acompanhamento: para as declarações de não-conformidade, indicar a forma como a Certificadora irá evidenciar a eficácia da ação corretiva (envio de documentação, envio de fotos do local, envio de listas de treinamento, nova visita de acompanhamento in loco, ou outras formas definidas pela Certificadora)
- Prazo: data final (prazo máximo) definida pela Certificadora para a ação de acompanhamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

LISTA DE NÃO-CONFORMIDADES E MELHORIAS (folha ___ / ___)

nc	mel	Requisito	Descrição	Forma de Acompanhamento	Prazo

- Nc.... não conformidade (requisitos obrigatórios com pontuação 1 ou 2) – relato formal obrigatório
- Mel.... itens de melhoria (requisitos obrigatórios com pontuação 3 e requisitos não obrigatórios com pontuação 1, 2 ou 3) – relato formal obrigatório
- Descrição: declaração de não-conformidade ou oportunidade de melhoria
- Forma de acompanhamento: para as declarações de não-conformidade, indicar a forma como a Certificadora irá evidenciar a eficácia da ação corretiva (envio de documentação, envio de fotos do local, envio de listas de treinamento, nova visita de acompanhamento in loco, ou outras formas definidas pela Certificadora)
- Prazo: data final (prazo máximo) definida pela Certificadora para a ação de acompanhamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

LISTA DE NÃO-CONFORMIDADES E MELHORIAS (folha ___ / ___)

nc	mel	Requisito	Descrição	Forma de Acompanhamento	Prazo

- Nc.... não conformidade (requisitos obrigatórios com pontuação 1 ou 2) – relato formal obrigatório
- Mel.... itens de melhoria (requisitos obrigatórios com pontuação 3 e requisitos não obrigatórios com pontuação 1, 2 ou 3) – relato formal obrigatório
- Descrição: declaração de não-conformidade ou oportunidade de melhoria
- Forma de acompanhamento: para as declarações de não-conformidade, indicar a forma como a Certificadora irá evidenciar a eficácia da ação corretiva (envio de documentação, envio de fotos do local, envio de listas de treinamento, nova visita de acompanhamento in loco, ou outras formas definidas pela Certificadora)
- Prazo: data final (prazo máximo) definida pela Certificadora para a ação de acompanhamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	

Lista de Verificação – Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos - Uso Exclusivo do Auditor

LISTA DE NÃO-CONFORMIDADES E MELHORIAS (folha ___ / ___)

nc	mel	Requisito	Descrição	Forma de Acompanhamento	Prazo

- Nc.... não conformidade (requisitos obrigatórios com pontuação 1 ou 2) – relato formal obrigatório
- Mel.... itens de melhoria (requisitos obrigatórios com pontuação 3 e requisitos não obrigatórios com pontuação 1, 2 ou 3) – relato formal obrigatório
- Descrição: declaração de não-conformidade ou oportunidade de melhoria
- Forma de acompanhamento: para as declarações de não-conformidade, indicar a forma como a Certificadora irá evidenciar a eficácia da ação corretiva (envio de documentação, envio de fotos do local, envio de listas de treinamento, nova visita de acompanhamento in loco, ou outras formas definidas pela Certificadora)
- Prazo: data final (prazo máximo) definida pela Certificadora para a ação de acompanhamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
20	26.06.2018	