

6. Envasadora e Empacotadora Sob Contrato.

REQUISITOS TÉCNICOS

ÁREA FÍSICA

- Imóvel sem comunicação direta com outra empresa ou residência;
- Área física em bom estado de conservação, higiene e limpeza, apropriada para as atividades a serem desenvolvidas, contendo avisos relativos à proibição de fumar, em todos os locais da empresa, de forma visível, conforme determina o parágrafo 3º do artigo 2º da Lei Estadual 13.541, de 07/05/09;
 - Áreas de armazenagem e envase adequadamente separadas entre si e das demais dependências do estabelecimento, dispendo de piso, paredes e teto de material lavável e livre de ranhuras que possam acumular sujidades; mobiliário de material lavável; instalações elétricas em boas condições e luminárias protegidas contra queda; janelas teladas ou lacradas, respeitando a necessidade de ventilação adequada do ambiente; equipamentos de combate a incêndio dentro da validade e adequadamente distribuídos; avisos sobre a proibição de comer e beber; termohigrômetros calibrados e planilhas para registro dos valores de momento, mínimos e máximos de temperatura e umidade, em duas tomadas diárias, se pertinente;
 - Área de armazenagem do produto a granel e/ou do material de embalagem com áreas delimitadas e identificadas para: Recebimento, Quarentena, Produtos Aprovados e Produtos Não Conformes;
 - Área específica para envase, com separação entre as diversas linhas e equipamentos, recipientes e utensílios utilizados no processo de envase identificados e em perfeito estado de limpeza e conservação;
 - Área de armazenagem do produto envasado com áreas delimitadas e identificadas para: Quarentena, Produtos Aprovados, Produtos Não Conformes e Expedição;
 - Sala de Controle de Qualidade com área de retém;
 - Sanitários sem ligação direta com as áreas que contenham produtos de interesse da saúde, adequadamente identificados, dotados de dispensadores de papel toalha, sabonete líquido, lixeira com tampa acionada por pedal e ralos protegidos por tela milimétrica ou tampa escamoteável (abre e fecha).

VEÍCULOS

- Os veículos próprios a serem inspecionados deverão estar em boas condições de higiene, dispondo de compartimento de carga isolado do condutor, com revestimento lavável e sem orifícios que acumulem sujidades. Caso os produtos a serem transportados necessitem de controle de temperatura e umidade, deverá ser instalado no veículo instrumento para esse controle, com planilha para registro dos valores de momento, mínimos e máximos, a cada entrega.

DOCUMENTAÇÃO

- Licença de Funcionamento Sanitária e Autorização de Funcionamento de Empresa - AFE, se possuir;
- Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO;
- Programas de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA;
- Comprovante de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB);
- Comprovante de Desinsetização da empresa e dos veículos próprios utilizados no transporte de produtos;
- Comprovante da Limpeza das Caixas d'água;
- Plano de Gerenciamento de Resíduos
- Comprovante de Manutenção dos Aparelhos de Ar Condicionado;
- Certificado de Regularidade Técnica do Responsável Técnico (RT), emitido pelo Conselho de Classe, e documentação relativa ao Vínculo Empregatício deste, no qual conste carga horária de trabalho;
- Contratos de Terceirização de Prestação de Serviços, com empresas qualificadas e regularizadas junto aos órgãos competentes;
- Licenças Sanitárias e Autorização de Funcionamento das empresas terceirizadas (transportadora, entre outras);
- Documentação do veículo (RENAVAM) no caso de transporte próprio;
- Certificados de Calibração dos termohigrômetros utilizados pela empresa;
- Relação de Clientes com as respectivas Licenças Sanitárias e Autorizações de Funcionamento;
- Contrato de Prestação de Serviços firmados com as empresas fabricantes dos produtos a serem envasados/empacotados;
- Ordens de Produção;

- Validação do processo de envase e de limpeza dos equipamentos ou controles operacionais necessários para garantir o cumprimento dos requisitos preestabelecidos ou especificados;
- Qualificação e Manutenção dos equipamentos utilizados no envase/empacotamento;
- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão para as atividades desenvolvidas, de acordo com a legislação específica, sobretudo relativos às atividades de Elaboração, Revisão e Controle dos Documentos de Qualidade; Treinamento de Funcionários; Qualificação de Clientes; Avaliação de Sistema da Qualidade; Recebimento e Inspeção; Controle de Qualidade; Envase; Limpeza de Equipamentos; Armazenamento das Mercadorias; Expedição; Transporte das Mercadorias; Tratamento e Destinação Final dos Produtos Não-Conformes; Rastreabilidade; Gerenciamento das Reclamações de Clientes; Ação Preventiva e Corretiva; Controle da Temperatura e Umidade Ambiental, bem como Calibração dos instrumentos utilizados para tal atividade, entre outros.

