

## CHECKLIST PARA VERIFICAÇÃO DE CONFORMIDADE - SELO ARTE

**1 Possui registro no serviço de inspeção oficial e memorial descritivo do (s) produtos que almejam obter selo ARTE?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não possui os documentos
- 2 – Possui os documentos pertinentes

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Memorial descritivo dos produtos devidamente aprovados  
Certificado ou declaração de registro do estabelecimento

**2 As matérias-primas de origem animal são oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada e/ou possuem origem determinada?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Matérias-primas oriundas de outras propriedades, sem controle de origem
- 2 – Matérias-primas oriundas de outras propriedades, com origem determinada
- 3 – Matérias-primas exclusivamente oriundas da propriedade onde a unidade de processamento está localizada

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Registro de entrada de matéria-prima  
Inventário animal, quando houver  
Nota fiscal

**3 As técnicas e os utensílios adotados que influenciam ou determinam a qualidade e a natureza do produto final são predominantemente manuais em qualquer fase do processo produtivo?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não adota técnicas e utensílios predominantemente manuais
- 2 – Mais do que 25% dos procedimentos são manuais
- 3 – Mais do que 50% dos procedimentos são manuais
- 4 – Mais do que 75% dos procedimentos são manuais
- 5 – Adota em todas (100%) as etapa do fluxograma técnicas e utensílios manuais

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Verificação in loco do processo tecnológico adotado, que deverá ser predominantemente manual, sendo permitido o emprego de utensílios e equipamentos para os casos onde houver necessidade visando a segurança e/ou as manutenção das características sensoriais, conforme memorial descrito dos alimentos produzidos

#### **4 O processo produtivo adota boas práticas na fabricação de produtos artesanais com o propósito de garantir a produção de alimentos seguros ao consumidor?**

##### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não tem manual de BPF descrito nem implementa ações
- 2 – Tem manual descrito mas não implementa ações
- 3 – Não tem manual descrito mas implementa ações
- 4 – Tem manual completo de BPF mas não implementa por completo
- 5 – Tem manual completo de BPF e implementa todas as ações

##### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Manual de boas práticas de fabricação

Planilhas de controle de boas práticas de fabricação (mínimo: programa de limpeza e desinfecção, higiene e hábitos higiênicos e saúde dos manipuladores, controle integrado de pragas, análises laboratoriais, manutenção das instalações e equipamentos, controle de potabilidade da água e seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens)

#### **5 Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas na fabricação?**

##### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – não possuem certificado
- 2 – alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico
- 3 – todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico

##### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)

#### **6 As unidades de produção de matéria-prima e as unidades de origem determinada adotam boas práticas agropecuárias (BPA) na produção artesanal?**

##### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não tem manual descrito de BPA nem implementa ações
- 2 – Tem manual descrito mas não implementa ações
- 3 – Não tem manual descrito mas implementa ações
- 4 – Tem manual completo de BPA mas não implementa por completo
- 5 – Tem manual completo de BPA e implementa todas as ações

##### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Manual de boas práticas agropecuárias (manejo sanitário; manejo alimentar e armazenamento de alimentos; qualidade da água; refrigeração e estocagem da matéria-prima; higiene pessoal e saúde dos trabalhadores; higiene de superfícies, equipamentos e instalações; controle integrado de pragas; capacitação dos trabalhadores; adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção; manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes; uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários; controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários; adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal

Verificação in loco, quando julgado necessário

## **7 Todos os manipuladores possuem certificado de boas práticas agropecuárias?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – não possuem certificados
- 2 – alguns manipuladores possuem certificado apropriado e periódico
- 3 – todos os manipuladores possuem treinamento apropriado e periódico

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Certificado de capacitação (recomendado a cada 2 anos)

## **8 O uso de ingredientes industrializados é restrito ao mínimo necessário?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica
- 2 – Utiliza ingredientes industrializados com função tecnológica, porém, abaixo do permitido na legislação
- 3 – Não utiliza ingredientes industrializados

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Memorial descritivo do produto  
Planilhas de controle de produção  
Verificação dos produtos em estoque

## **9 Corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos são utilizados?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos
- 2 – Não utiliza corantes, aromatizantes e outros aditivos industrializados considerados cosméticos (vedada a utilização)

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Memorial descritivo do produto  
Planilhas de controle de produção  
Verificação dos produtos em estoque  
Verificação do processo produtivo, quando julgado necessário

## **10 Os manipuladores detém, individualmente, domínio de todas as etapas do processo produtivo?**

### **NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Os manipuladores não detém o domínio de todo o processo produtivo, individualmente
- 2 – Os manipuladores detém parcialmente o domínio do processo produtivo
- 3 – Todos os manipuladores detém o domínio total do processo produtivo

### **FONTES DE VERIFICAÇÃO**

Memorial descritivo do produto  
Planilhas de controle de produção  
Verificação in loco da produção

**11 Os produtos regulamentados (com RTIQ) estão devidamente aprovados, de forma a atender a legislação federal e estadual?**

**NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não possui aprovação
- 2 – Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção, porém, não atende a legislação ou ausência de parâmetros físico-químicos, microbiológicos
- 3 – Possui a aprovação e atende a legislação

**FONTES DE VERIFICAÇÃO**

- Memorial descritivo do produto
- Legislação
- Norma Interna Regulamentadora
- Aprovação do Serviço Veterinário Oficial
- Verificação dos produtos em estoque

**12 Os produtos não regulamentados (sem RTIQ) estão devidamente aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial do Estado, conforme estabelecido pelo Departamento Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal?**

**NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não possui aprovação
- 2 – Possui aprovação do Serviço Oficial de Inspeção Estadual

**FONTES DE VERIFICAÇÃO**

- Memorial descritivo do produto
- Aprovação do Serviço Veterinário Oficial Estadual
- Processo previsto no Procedimento Operacional Padronizado de Rotulagem

**13 O produto final de fabrico é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade específicas e o seu processo produtivo?**

**NÍVEIS DE AVANÇO**

- 1 – Não é considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade
- 2 – É considerado como artesanal pelas suas características de identidade e qualidade

**FONTES DE VERIFICAÇÃO**

- Reconhecido com base nos itens anteriores

**Parecer do médico veterinário do serviço de inspeção responsável pela aplicação do checklist (favorável ou desfavorável):**

---

---

---

---

**Nome, data, CRMV, carimbo e assinatura**