



MODELO DE CHECK LIST PARA VISITA DO MAPA

Revisão 02 de 25/09/2022

1. SOBRE A GRILLEBEER

ÁREAS DE ATUAÇÃO

Profissional da indústria de química fina, bebidas e alimentos desde 1984.

Responsabilidade Técnica junto aos órgãos fiscalizadores e normativos - CREA-RJ / CRQ III

Elaboração e revisão de Memoriais Descritivos, Manuais de Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Operacionais Padrões.

Gestão da manutenção.

Acompanhamento e gerenciamento da produção.

Eficiência energética.

Análises Termográficas.

Gerenciamento de projetos e aquisições.

Planos de gestão de ativos para operação e manutenção.

Autoavaliações em gestão de ativos.

Controles analíticos.

Instrumentação industrial e eletrotécnica.

Treinamentos e desenvolvimentos.

Integração de soluções através de parcerias técnicas.

Representação comercial.

Assessoria para modelagem e confecção de planos de negócios e projetos.

Serviços técnicos.

Migração caseiro-fábrica / caseiro-cigano / cigano-fábrica.

Modelagens de processos e problemas.



Docente dos cursos de extensão, técnico, qualificação e aperfeiçoamento profissional nas seguintes disciplinas: Instrumentação e controle, automação, eletrotécnica, tecnologia mecânica, controles analíticos e gerenciamento de projetos – SENAI, 2012 a 2015.

EXPERTISE PROFISSIONAL

Certificações internacionais

Certified Asset Management Assessor (C.A. M. A.) - WPIAM/ABRAMAN

Professional Energy Manager (PEM) - IEP

Programas nacionais

Multiplicador B - Sistema B Brasil

Membro e conselheiro fiscal da ABRAMAN (Associação Brasileira de Manutenção e Gestão de Ativos).

FORMAÇÕES ACADÊMICAS, EXTENSÕES E COMPLEMENTARES

Engenharia Elétrica - UVA

Tecnólogo Superior em Produção Cervejeira - UNICESUMAR

Pós-graduação em Gestão e Gerenciamento de Projetos - UFRJ

Maturidade em Gestão de Ativos, ABRAMAN - Associação Brasileira de Manutenção e Gestão de Ativos

Gestão ágil com SCRUM - Project4me

Termografia N1 - Tecnolass

FORMAÇÕES EM NEGÓCIOS CERVEJEIROS

Brewpub - planejamento e operação - Beer Business

Profissional Sommelier de Cervejas - ICB

Food Defense e Food Fraud, FIRJAN - SENAI

Boas Práticas de Fabricação para cervejarias - Instituto CERES



Programa PPHO - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - Alimentos Online

Chemistry of Beer - University of Oklahoma

Montagem de cervejaria e produção de cerveja artesanal - UoV Viçosa

Produtor de Cerveja - PRONATEC

VALORES E CRENÇAS

Valorização das habilidades, competências e interesses de clientes e parceiros como instrumentos de melhoria contínua dos processos e práticas cervejeiras

Transparência na divulgação das informações e características dos produtos, observância das leis e códigos de conduta onde atua e respeito aos compromissos assumidos.

Disseminação das boas práticas da cervejaria, em especial àquelas relacionadas com a higiene, segurança, meio ambiente e eficiência energética.

Submissão à legislação brasileira anticorrupção e conhecimento da responsabilidade administrativa e civil frente a casos de suborno ou qualquer vantagem indevida para iniciar ou manter um negócio, incluindo pagamentos facilitadores (propinas) e lavagem de dinheiro, não coadunando ou sendo tolerante, sob nenhuma hipótese, com estas práticas ilícitas.

2. REQUISITOS LEGAIS E NORMATIVOS PARA A CONFEÇÃO DE UM CHECKLIST

- ✓ Portaria MS nº 1 428 de 26 de novembro de 1993
- ✓ Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997
- ✓ Portaria MAPA Nº 368, 04 de setembro de 1997
- ✓ IN MAPA Nº 5 31 de março de 2000
- ✓ RDC ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002
- ✓ Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, art. 1º
- ✓ RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004
- ✓ RDC MAPA nº 218 de 29 de julho de 2005
- ✓ Resolução RDC nº 26, de 02 de junho 2015.
- ✓ PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº 5 DE 28 DE SETEMBRO DE 2017 ANEXO XX
- ✓ IN MAPA Nº 72 16 de novembro de 2018
- ✓ Decreto nº 9 902 de 08 de julho de 2019
- ✓ IN MAPA nº 65 2019 e IN nº 63 2020
- ✓ CGVB (Coordenação Geral de Vinhos e Bebidas) INFORMA nº 002 2020

3. MODELO DE CHECK LIST

MODELO DE CHECK LIST PREPARATÓRIO PARA VISITA DE INSPEÇÃO DO MAPA			
1. REQUISITOS LEGAIS, QUALIDADE E RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Memorial Descritivo (fluxo lógico de processo)			
- Programa de Boas Práticas de Fabricação – BPF			
- Procedimento Operacional Padrão - POP			
- Procedimentos para aquisição de produtos de limpeza e desinfecção (produtos autorizados pela Anvisa) - FISPQ			
- Procedimentos para aplicação de produtos de limpeza (sugidades orgânicas: detergentes alcalinos ou neutros; sugidades inorgânica: ácidos)			
- Procedimentos de análise/detecção de produtos químicos após lavagem (detergentes alcalinos: fenolftaleína; ácidos: metilorange)			
- Programa de Controle Integrado de Pragas – CIP			
- Projeto de Resfriamento - mosto e produtos nos tanques: projeto, processo e uso das substâncias anti-congelantes.			
- Manual dos equipamentos do sistema de resfriamento: trocadores de placas, sistemas de resfriamento, fermentadores, etc.			
- Procedimentos de operação, controle, inspeção e manutenção dos sistemas de resfriamento			
- Procedimentos de controle de qualidade de acordo com os parâmetros oficiais estabelecidos nos Padrões de Identidade e Qualidade - PIQs			
- Laudo de potabilidade da água			
- Controle de qualidade das matérias-primas e ingredientes dos fornecedores			
- Procedimentos para registros da produção e movimentação de estoque			
- Procedimentos para controle da rastreabilidade dos lotes dos produtos			
- Procedimentos para registro de produtos no SIPEAGRO			
- Procedimentos de treinamento e registros de treinamento da força de trabalho			

Documentos obrigatórios a disposição:

- ✓ CPF dos sócios da empresa ou representante legal do estabelecimento
- ✓ Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
- ✓ Contrato Social
- ✓ Alvará de funcionamento da empresa ou documento comprobatório de solicitação do alvará
- ✓ Anotação de Responsabilidade Técnica ou documento equivalente, expedido pelo conselho de
- ✓ Classe do Responsável Técnico
- ✓ Projeto: desenho em escala para visualização da localização e identificação das instalações, seções de elaboração, equipamentos, vias de trânsito interno, tubulações e outros meios utilizados para o transporte de matéria prima e produto, depósitos e pontos de água potável e para higienização e limpeza, sistema de escoamento e áreas de armazenamento de produtos acabados e devolutos
- ✓ Memorial descritivo das instalações e equipamentos
- ✓ Manual de Boas Prática
- ✓ Laudo de análise físico-químico e microbiológica da água que contemple: cor, turbidez, pH, coliformes totais e cloro residual, que ateste a potabilidade.

POPs Obrigatórios:

- ✓ Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- ✓ Controle da potabilidade da água
- ✓ Higiene e saúde dos manipuladores
- ✓ Manejo dos resíduos
- ✓ Manutenção preventiva e calibração de equipamentos
- ✓ Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- ✓ Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens
- ✓ Programa de recolhimento de alimentos



2. ASPECTOS GERAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Isenção de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes ambientais			
- Urbanização da área externa			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Vias de circulação e trânsito interno			
- Armazenamento de resíduos antes da destinação			
- Eliminação de efluentes e águas residuais			
- Armazenagem de produtos devolutos			
- Local exclusivo e restrito para substâncias perigosas			
- Local para guarda de produtos de higiene e limpeza			
- Vestimentas, EPIs e EPCs para a realização das atividades			
- Registrador/Log de temperatura em ambientes refrigerados			
- Correspondência com a Planta industrial e com o Memorial Descritivo de Instalações e Equipamentos			
- PPHO Água: água potável para manipulação e elaboração dos produtos			
- PPHO Água: depósito de água potável			
- PPHO Água: tubulações distintas para água potável e não potável			
- PPHO Água: controle da potabilidade			
- Plano de manutenção preventiva e inspeção de equipamentos e válvulas			
- Plano de calibração dos instrumentos de campo e laboratório			
- Plano de manutenção predial - estrutura, spda, coberturas, fossas, caixa d'água, cisterna etc.			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: localização			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: iluminação			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: ventilação			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos etc)			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: de ponto de água para as operações de limpeza			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: pias com dispositivos para lavagem e secagem das mãos			
- Vestiários, banheiros e outras dependências: placa de advertência para lavagem das mãos			

3. SETOR DE RECEBIMENTO DA MATÉRIA-PRIMA	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Fluxograma das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos etc)			
- controle e impedimento de acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Pias dotadas de dispositivos para lavagem e secagem das mãos			
- Placa de advertência para lavagem das mãos			
- Local de descarga da matéria-prima			
- Seleção e descarte			
- Ventilação e exaustão contra o acúmulo de gases durante a realização das operações de carga e descarga			

4. SETOR DEPÓSITO DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES, RECIPIENTES E RÓTULOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Meios de transporte			
- Local para armazenamento de matérias-primas e ingredientes em temperatura controlada			
- Local para aditivos			



5. SETOR DE MOAGEM	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Isolação física e proteção contra emissões fugitivas			
- Iluminação a prova de explosões			
- Captação e disposição dos resíduos sólidos			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Distribuição elétrica			

6. SETOR DE ELABORAÇÃO DO PRODUTO - BRASSAGEM, ADEGA E REFRIGERAÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Fluxograma das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Pias dotadas de dispositivos para lavagem e secagem das mãos			
- Placa de advertência para lavagem			

7. SETOR DE BARRIS SUJOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Fluxograma das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Procedimentos de higiene e desinfecção da área			
- Água potável para as operações			
- Controle do ingresso de materiais: embalagens, utensílios etc			
- Procedimento de inspeção dos recipientes limpos e disponibilização para lavagem e desinfecção			



8. SETOR DE LAVAGEM E ENXÁGUE DOS RECIPIENTES	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Fluxograma das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Procedimentos de higiene e desinfecção da área			
- Água potável para as operações			
- Chuveiro e lava-olhos de emergência			
- Equipamento de lavagem a quente: funcionalidade, segurança e procedimento			
- Equipamento de lavagem a frio: funcionalidade, segurança e procedimento			
- Reaproveitamento da água no processo de lavagem e enxágue dos recipientes			
- Material de constituição dos recipientes			
- Segurança dos recipientes quanto a riscos de transmissão de substâncias indesejáveis ao produto			
- Expressões gravadas em recipientes de acordo com os produtos a serem embalados			
- Controle do ingresso de materiais: embalagens, utensílios etc			
- Procedimento de inspeção dos recipientes após lavagem e enxágue			

9. SETOR DE BARRIS LIMPOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Fluxograma das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Procedimentos de higiene e desinfecção da área			
- Água potável para as operações			
- Controle do ingresso de materiais: embalagens, utensílios etc			
- Procedimento de inspeção dos recipientes limpos e disponibilização para uso			

10. SETOR DE ENVASE	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Fluxograma das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Chuveiro e lava-olhos de emergência			
- Equipamentos, recipientes e utensílios			
- Procedimentos de inspeção dos produtos pós envase			



11. SETOR DE ARMAZENAGEM DE PRODUTOS A GRANEL	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Material de constituição dos recipientes utilizados no acondicionamento dos produtos			
- Material de revestimento dos recipientes utilizados no acondicionamento			
- Recipientes numerados, com indicação da capacidade volumétrica e do produto			
- Procedimentos para registros da produção, por produto			

12. SETOR DE PRODUTO ENVASADO E EXPEDIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Ventilação e axaustão contra o acúmulo de gases durante a realização das operações de carga e descarga			

13. SETOR DE ESTABILIDADE DO PRODUTO	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Espaço para a realização das operações			
- Identificação dos produtos			
- Iluminação			
- Ventilação e refrigeração			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			
- Distribuição elétrica			

14. SETOR DE LABORATÓRIO E AVALIAÇÕES SENSORIAIS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Procedimentos de análises para liberação do produto ao consumidor			
- Espaço para a realização das operações			
- Identificação dos produtos			
- Iluminação			
- Ventilação e refrigeração			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Distribuição elétrica			
- Captação e escoamento dos líquidos (canaletas, ralos sifonados etc)			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			

15. SETOR ESTOQUE DE PRODUTOS QUÍMICOS	CONFORME	NÃO CONFORME	NÃO APLICA
- Separação física e identificação			
- Procedimentos de bloqueio e acesso ao setor			
- Espaço para a realização das operações			
- Identificação e FISPQ dos produtos			
- Iluminação			
- Ventilação			
- Chuveiro e lava-olhos de emergência			
- Ponto de água para as operações de limpeza			
- Distribuição elétrica			
- Controle e impedimento do acesso de roedores, insetos, aves e contaminantes ambientais			
- Piso			
- Paredes e teto			
- Portas, janelas e outras aberturas			

4. OUTROS REFERENCIAIS LEGAIS E NORMATIVOS

Associação Brasileira de Normas Técnicas. ABNT NBR ISO 9000

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. ABNT NBR ISO 22000

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Decreto nº 9.902, de 08 de julho de 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa nº65, de 10 de dezembro de 2019.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. ANEXO À NORMA INTERNA DIPOV Nº 01/2019 Padrão de Identidade e Qualidade.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa Nº 72, 16 de novembro de 2018

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Decreto nº 6.871, de 4 de junho de 2009.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa Nº 5, 31 de março de 2000

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Portaria nº 368, de 4 de setembro de 1997

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. ANVISA. RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria n. 326, de 30 de julho de 1997.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993.