|  |  |
| --- | --- |
| LOGO DO MUNICÍPIO | MUNICÍPIO DE XXXXXXXXXX – RS  SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PLANILHA DE LIBERAÇÃO DE ABATE** | | | | | | | | |
| **ESTABELECIMENTO** | | **Frígorífico Boi Gordo** | | | **SIM** | **0000** | **DATA** | **00/00/0000** |
| **X** | **PRÉ-OPERACIONAL** | |  | **OPERACIONAL** | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL** | | | | | |
| **MANHÃ** \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_\_min **TARDE** \_\_\_\_\_ h \_\_\_\_\_\_min | | | | | |
|  | | **HORA** | **RESULTADO** | **Nº DA NC\*** | **AVALIADOR** |
| **1** | Registro está completo e íntegro? |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **2** | Registro de acordo com verificação? |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **3** | As ações corretivas foram adequadas? |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **4** | Um novo monitoramento foi realizado? |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **VERIFICAÇÃO *IN LOCO*** | | | | | |
|  | **SEÇÕES AVALIADAS** |  |  |  |  |
| **5** | Vestiários |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **6** | Banheiro |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **7** | Barreira Sanitária/Lavagem de EPIs |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **8** | Abate área limpa |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **9** | Abate área suja |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **10** | Sala miúdos e carne de cabeça |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **11** | Bucharia limpa |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **12** | Câmaras frias |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **13** | Lavagem de caixas/caixas limpas |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **14** | Sala de lavagem de roldanas/roldanas limpas |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **15** | Sala desossa – abatedouro |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **16** | Sala de manipulação – abatedouro |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **17** | Câmara fria armazenamento de cortes |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **18** | Sala de embalagem |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **19** | Sala de produção de embutidos |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **20** | Sala de condimentos |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **21** | Sala de cura |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| 22 | Defumadores |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **23** | Sala de cozimento |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **24** | Setor de embalagens |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **25** | Expedição |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **26** | Sala de material de limpeza |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **27** | Bucharia suja |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **28** | Setor de resíduos |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **29** | Sala de casco e chifres |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **30** | Sala de couro |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **31** | Box de insensibilização |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **32** | Currais e pocilgas |  | ( ) C ( ) NC ( ) NA ( ) NO |  |  |
| **33** | **Temperatura do Higienizador** |  |  | ( ) C ( ) NC |  |
| **34** | **Cloro Residual** |  |  | ( ) C ( ) NC |  |
| **35** | **Pressão da pistola / Insensibilizador** |  |  | ( ) C ( ) NC |  |
| **HORA DE LIBERAÇÃO DAS ATIVIDADES:** abate 06h30 / desossa 07h05 | | | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MÉDICO VETERINÁRIO**  **(ASSINATURA E CARIMBO)** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Fulano de Tal  SIM - Médico Veterinário  CRMV-RS 00000 | | |
| **ESTABELECIMENTO\***  **(RESPONSÁVEL / RT/ CQ)**  **\*Caso necessário** | **Monitor** | **Data** | **00/00/0000** |

\* Quando não conforme, numerar a não conformidade e descrever, com ação fiscal e corretiva no verso. Legenda C=conforme, NC=não conforme, NA=não se aplica, NO=não observado, RT=responsável técnico, CQ=controle de qualidade.