

# 4 LISTA DE VERIFICAÇÃO DO SISTEMA PIUP - ESTABELECIMENTO VINÍCOLA

Samar Velho da Silveira

| Áreas temáticas   | Conforme | Não conforme | Não se aplica |
|---|----------|--------------|---------------|
| <b>1. Capacitação</b>   |          |              |               |
| 1.1 Processos de envase, acondicionamento e segurança do alimento   |          |              |               |
| Os técnicos envolvidos na atividade de processamento receberam treinamento em segurança do alimento, conforme o Manual Técnico da PIUP  |          |              |               |
| 1.2 Segurança no trabalho   |          |              |               |
| Os trabalhadores e técnicos receberam capacitação em Segurança e Saúde no Trabalho e Prevenção de Acidentes, conforme legislação brasileira vigente   |          |              |               |
| 1.3 Educação ambiental  |          |              |               |
| O(s) produtor(es) ou responsável pela atividade ou técnico responsável receberam capacitação em planejamento ambiental, conservação e manejo da água, reciclagem de embalagens e proteção ambiental |          |              |               |
| <b>2. Organização dos trabalhadores</b>   |          |              |               |
| 2.1 Avaliação de riscos   |          |              |               |
| Há registros documentados dos treinamentos fornecidos aos operadores sobre saúde e segurança no trabalho  |          |              |               |
| Foi realizada e documentada uma avaliação semestral dos riscos da atividade produtiva relacionada à segurança dos alimentos, saúde e bem estar dos trabalhadores e meio ambiente                    |          |              |               |
| Foram registradas as não conformidades e estabelecidas ações corretivas   |          |              |               |
| 2.2 Instalações, equipamentos e procedimentos no caso de acidente   |          |              |               |
| Os funcionários utilizam EPIs adequados   |          |              |               |
| Há caixa de primeiros socorros próximo ao local de trabalho   |          |              |               |
| Foram afixados os procedimentos para o caso de acidentes ou emergências num raio inferior a dez metros do local de trabalho   |          |              |               |
| Foram afixados sinais de aviso de perigo potencial nas portas de acesso ao local de armazenamento de produtos químicos  |          |              |               |
| As instalações de higiene sanitárias estão de acordo com a legislação brasileira vigente  |          |              |               |
| As luminárias estão protegidas contra quebra e explosão   |          |              |               |
| 2.3 Bem-estar dos trabalhadores   |          |              |               |

| Áreas temáticas   | Conforme | Não conforme | Não se aplica |
|---|----------|--------------|---------------|
| Foi designado um membro responsável pelos assuntos relativos à saúde, segurança e bem-estar laboral   |          |              |               |
| Existem alojamentos em condições habitáveis para os trabalhadores que residem na vinícola, de acordo com a legislação brasileira vigente  |          |              |               |
| <b>2.4 Segurança do visitante</b>   |          |              |               |
| Os visitantes e subcontratados são informados das normas de segurança pessoal por meio da fixação de cartazes e placas indicativas  |          |              |               |
| <b>3. Recursos naturais</b>   |          |              |               |
| <b>3.1 Processos de monitoramento ambiental</b>   |          |              |               |
| A água utilizada para processos de higiene pessoal, de equipamentos e de instalações é analisada semestralmente quanto aos parâmetros microbiológicos, pelo menos coliformes totais e coliformes termotolerantes, e físico-químicas, pelo menos pH, turbidez, dureza e cloro residual |          |              |               |
| São tomadas medidas corretivas quando os laudos das análises microbiológica e físico-química apresentam não conformidades   |          |              |               |
| <b>4. Edificação e instalações</b>  |          |              |               |
| <b>4.1 Critérios técnicos</b>   |          |              |               |
| A edificação e suas instalações estão de acordo com a legislação brasileira vigente e os critérios descritos no Manual Técnico da PIUP  |          |              |               |
| O uso de recipientes de madeira é feito apenas nos casos de envelhecimento ou amadurecimento  |          |              |               |
| As madeiras utilizadas em portas, janelas e outras estruturas são tratadas e pintadas com produto apropriado, de forma que sejam laváveis e impermeáveis  |          |              |               |
| As madeiras utilizadas em portas, janelas e outras estruturas não apresentam fontes de contaminação   |          |              |               |
| <b>4.2 Higienização</b>   |          |              |               |
| A higienização do estabelecimento vinícola é realizada de acordo com as Boas Práticas de Elaboração (BPE), constantes no Manual Técnico da PIUP   |          |              |               |
| As instalações de higiene sanitárias estão de acordo com a legislação brasileira vigente  |          |              |               |

| Áreas temáticas  | Conforme | Não conforme | Não se aplica |
|--|----------|--------------|---------------|
| 4.3 Controle de pragas e vetores   |          |              |               |
| É efetuado o controle de pragas e vetores nas instalações  |          |              |               |
| <b>5. Transporte</b>   |          |              |               |
| 5.1 Condições do transporte  |          |              |               |
| No caso do transporte de uva a granel, a distância do vinhedo até a vinícola não ultrapassa 50 km  |          |              |               |
| O veículo de transporte contém exclusivamente uvas produzidas no Sistema PIUP  |          |              |               |
| <b>6. Recepção e processamento</b>   |          |              |               |
| 6.1 Planejamento   |          |              |               |
| Há um planejamento da entrega da uva de modo a reduzir o tempo de espera na recepção   |          |              |               |
| 6.2 Recebimento das uvas e início do processamento das mesmas  |          |              |               |
| No recebimento, as uvas são avaliadas quanto ao grau de maturação e sanidade   |          |              |               |
| Após a chegada das uvas à vinícola, é realizado, imediatamente, o desengace/ esmagamento das mesmas, ou elas permanecem em câmara fria   |          |              |               |
| A acidez volátil do mosto não ultrapassa 5,0 mEq/L no início do processamento  |          |              |               |
| São realizadas correções do mosto e uso de insumos enológicos autorizadas pelo MAPA  |          |              |               |
| 6.3 Vinificação  |          |              |               |
| É elaborada uma ficha de registro padrão para cada lote de produto, com as práticas enológicas efetuadas de acordo com a legislação brasileira vigente, a qual é assinada pelo responsável técnico da vinícola/empresa |          |              |               |
| Os tanques são identificados com lotes exclusivos da PIUP, com uva 100% oriunda desse sistema e cujo caderno de campo contém registro da auditoria em pré-colheita   |          |              |               |
| Para o envazamento, são utilizadas embalagens novas de vidro, "tetra pak" ou "bag in box"  |          |              |               |
| 6.4 Etapas do processo de elaboração   |          |              |               |
| São utilizados somente métodos de processamento permitidos pela legislação brasileira vigente para evitar os processos de degradação das uvas e do mosto   |          |              |               |

| Áreas temáticas   | Conforme | Não conforme | Não se aplica |
|---|----------|--------------|---------------|
| <b>7. Sistema de rastreabilidade e auditoria</b>  |          |              |               |
| <b>7.1 Rastreabilidade</b>  |          |              |               |
| É utilizado um sistema de identificação que assegure a rastreabilidade  |          |              |               |
| Foi instituído o Caderno do Estabelecimento Vinícola para o registro de dados sobre o processamento industrial e envasamento  |          |              |               |
| É mantido registro de dados atualizado e com fidelidade, por um período mínimo de quatro anos   |          |              |               |
| As fichas de registro do caderno do estabelecimento vinícola são preenchidas por pessoa com treinamento em PIUP, sob a supervisão do responsável técnico da empresa                 |          |              |               |
| Terminada a elaboração, os vinhos e sucos são analisados – tipo e número de análises – de acordo com Manual Técnico da PIUP   |          |              |               |
| Todo o insumo enológico em contato com o suco e/ou vinho tem seu lote identificado no Caderno do Estabelecimento Vinícola   |          |              |               |
| Nas fichas do Caderno do Estabelecimento Vinícola constam os dados necessários das fichas de registro de campo, de forma a permitir a conexão entre as duas etapas                  |          |              |               |
| É mantida uma via dos registros impressa e assinada pelo responsável técnico, para fins de auditoria  |          |              |               |
| <b>7.2 Abrangência da rastreabilidade</b>   |          |              |               |
| Tem-se a rastreabilidade até o lote de comercialização  |          |              |               |
| <b>7.3 Auditoria externa</b>  |          |              |               |
| Na vinícola, são permitidas uma auditoria no início do processamento e outra na fase de pré-engarrafamento  |          |              |               |
| <b>7.4 Avaliação de manutenção</b>  |          |              |               |
| Após a concessão do Certificado de Conformidade, é realizada uma auditoria na fase de pré-engarrafamento  |          |              |               |
| <b>8. Prevenção para perigos químicos, físicos e biológicos</b>   |          |              |               |
| <b>8.1 Amostragem para análise de resíduos</b>  |          |              |               |
| É realizada coleta de amostra representativa dos produtos elaborados para análise de resíduos em laboratórios credenciados pelo MAPA, de acordo com a legislação brasileira vigente |          |              |               |

| Áreas temáticas   | Conforme | Não conforme | Não se aplica |
|---|----------|--------------|---------------|
| 8.2 Análise de resíduos   |          |              |               |
| As amostras são analisadas para os princípios ativos dos agrotóxicos constantes na legislação brasileira vigente              |          |              |               |
| 8.3 Plano de gerenciamento de resíduos  |          |              |               |
| Há um plano de gerenciamento de resíduos de efluentes registrado junto ao órgão ambiental competente                          |          |              |               |
| 8.4 Plano de controle integrado de vetores e pragas   |          |              |               |
| O plano de controle integrado de vetores e pragas está sendo executado  |          |              |               |
| 8.5 Plano de prevenção  |          |              |               |
| Existe um plano de prevenção para perigos físicos, químicos e biológicos de acordo com a legislação brasileira vigente        |          |              |               |
| <b>9. Assistência técnica e mão de obra</b>   |          |              |               |
| 9.1 Responsável Técnico   |          |              |               |
| A vinícola tem responsável técnico credenciado no Conselho de Classe autorizado pelo MAPA                                     |          |              |               |
| O responsável técnico se habilitou nos cursos de formação da PIUP, de acordo com a ementa constante no Manual Técnico da PIUP |          |              |               |
| 9.2 Trabalhadores   |          |              |               |
| Utiliza-se mão de obra treinada em PIUP, pelo menos os supervisores, para exercer as atividades na vinícola                   |          |              |               |
| Os treinamentos para os trabalhadores são registrados   |          |              |               |
| <b>10. Estado de saúde</b>  |          |              |               |
| 10.1 Programa de controle de saúde  |          |              |               |
| Existe um Programa Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), com o objetivo de promoção e preservação da saúde dos funcionários    |          |              |               |
| Há um funcionário responsável por realizar o registro de funcionários com doenças contagiosas                                 |          |              |               |

# 5 PLANO DE AMOSTRAGEM PARA REALIZAÇÃO DA ANÁLISE DE RESÍDUOS

Samar Velho da Silveira  
Flávio Bello Fialho