



UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia
Departamento de Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal
VPS-3206 Inspeção Sanitária dos Produtos de Origem Animal
Profa. Simone de Carvalho Balian



QUESTIONÁRIO ORIENTATIVO PARA VISITA TÉCNICA
Indústria de processamento de Pescado - DAMM Prod. Alim. Ltda

1. Em acordo com o RIISPOA vigente – Decreto 9.013/2017, em qual classificação a empresa se enquadra?
2. Qual o órgão fiscalizador dos processos produtivos da empresa? Qual a sua periodicidade?
3. Considerando o órgão oficial que normatiza e fiscaliza a empresa, o que deve ser inspecionado/fiscalizado? Com qual propósito?
4. O que significa PAC – Programa de Autocontrole? Existe na empresa? Do que é composto?
5. Existe uma hierarquia técnica na empresa, para controle da qualidade e Segurança dos Alimentos nos processos produtivos? Tem médico-veterinário? O que ele faz?
6. O fluxo de manipulação/produção, é realizado de forma linear, ordenado e sem cruzamento, com local de recebimento de matérias primas, pré-preparo (área suja) isolada da área de preparo por barreira física ou técnica?
7. O que é necessário inspecionar, controlar e exigir no momento do recebimento de matérias primas? Quem faz esse controle?
8. A empresa tem sistema APPCC implementado? Quais são os pontos críticos de controle? Existem registros que evidenciam tais controles?
9. Como é feita a higienização na empresa? Que equipamentos e utensílios são utilizados? Como avaliar se um equipamento/setor/máquina está realmente limpa?
10. Eu, na posição de médico(a)-veterinário(a) seria relevante para essa empresa ou outras indústrias de alimentos? O que eu posso oferecer como profissional que justificaria a empresa me contratar?
11. Observe todos os demais aspectos, detalhes, estruturas, equipamentos, processos que julgar importantes/relevantes, posteriormente podemos discutir com o grupo.
