

Relatório Auditoria Packing House FLV
Carrefour - Marca Própria v. 1.0 - 30.10.2017

Capítulo	Assunto	Nº	Critério	Resultado	Nível	Cumprimento	Observação
1. DOCUMENTAÇÃO / QUALIDADE	Documentação	1.1	Possui a última versão do caderno de especificações do produto com anexos e assinado por todas as partes?		Maior	O fornecedor deve mostrar a última versão do caderno de especificações, com os anexos atualizados, a política de qualidade e as fichas técnicas. O caderno de especificações deverá estar assinado por todas as partes requeridas: responsável pelo Packing House, Gerente de qualidade e Gestor do produto do Carrefour.	
		1.2	As fichas Técnicas dos produtos, correspondente aos requisitos do Carrefour especificando todas as informações necessárias, estão disponíveis e atualizadas?		Maior	A ficha técnica deve especificar: o aspecto visual, a categoria, o calibre, o peso, as condições de estocagem e de transporte, a embalagem, os critérios laboratoriais.	
		1.3	Existe um procedimento de aprovação do local de produção descrito e efetivo?		Maior	Verificar a existência de um procedimento para avaliação / aprovação de novos produtores.	
		1.4	Os produtos são controlados por amostragem e com base na origem?		Maior	Deve haver um procedimento documentado e implementado descrevendo os controles no recebimento dos produtos. Deve especificar o plano de amostragem, os critérios e os registros. O plano de amostragem deve considerar as origens dos produtos.	
		1.5	Existe um procedimento para identificar e destinar os produtos rejeitados?		Maior	Os produtos rejeitados durante a recepção devem ser identificados e segregados dos produtos aprovados para o Carrefour.	
		1.6	Existe um procedimento de rastreabilidade implementado?		Maior	O procedimento de rastreabilidade deve seguir as instruções documentadas da PariPassu, e ser conhecido por todos os funcionários envolvidos. Para os produtos que são climatizados em outro local (diferente do local da auditoria), e de lá são fornecidos diretamente ao Carrefour, o procedimento de rastreabilidade seguindo as instruções da PariPassu, poderá ficar sob responsabilidade da empresa que faz a climatização. Neste caso deverá haver, registros que comprovem que o produto climatizado não é expedido diretamente ao Carrefour pelo Packing House e no mínimo um procedimento interno de rastreabilidade deverá ser descrito e implementado.	

		1.7	Existe um procedimento de gestão de não conformidade implementado?		Maior	Existe um plano de gestão das não conformidades documentadas que prevê as ações preventivas/corretivas, as responsabilidades e os prazos.	
		1.8	Existe um procedimento para gestão de reclamações de clientes?		Maior	Deverá haver um plano de gestão de reclamações, enviadas pelo SAC do Carrefour.	
		1.9	Existe uma análise de risco (microbiológico, físico, químico ou um plano APPCC/HACCP) válida para todo o processo? Verificar se o risco de contaminação cruzada de alergênicos está sendo considerado no plano de HACCP ou Análise de Risco, conforme abordado na Política da Qualidade Marca Própria.		KO	Deve haver uma análise de risco relativa à segurança dos alimentos. Inclusive o risco de contaminação cruzada por alergênicos, como por exemplo o uso de luvas de látex. Um plano de ação (preventivo e corretivo) está previsto e implementado nos prazos. Existe risco de contaminação cruzada de alergênicos, de acordo com a análise de risco ou um plano HACCP?	
		1.10	Existe um procedimento de limpeza / higiene descrito e efetivo para as instalações?		Maior	Deve haver um procedimento de higiene documentado e implementado nas instalações e para os equipamentos. As regras de higiene estão de acordo com as legislações e as recomendações profissionais, por exemplo, as boas práticas.	
		1.11	Existe um procedimento de treinamento para os funcionários permanentes e temporários implementado?		Menor	Além do procedimento, o fornecedor deverá apresentar um plano de treinamento anual para todos os funcionários permanentes e temporários.	
2. RECEBIMENTO	Controle no recebimento	2.1	Os produtos são classificados de acordo com os padrões da Ficha Técnica e do CET do Carrefour? (Temperatura de entrega, qualidade visual, peso, coloração, maturidade, prazo de validade).		Maior	A triagem deve classificar os produtos de forma a seguir o padrão estabelecido pelo Carrefour. O fornecedor pode comprovar a realização dos controles com a apresentação de registros. (Ex: Calibre, defeitos...).	
		2.2	Os produtos são identificados antes do armazenamento e/ou entrada do produto no packing?		Menor	O processo de identificação dos produtos classificados deve ser efetuado antes do armazenamento e/ou entrada do produto no packing.	
3. CALIBRAÇÃO/ CLASSIFICAÇÃO	Instruções de processo	3.1	Os procedimentos e/ou instruções de trabalho estão disponíveis para os operadores?		Maior	Deve haver um documento detalhando as instruções para cada etapa do processo, facilmente acessível para todos os funcionários. O procedimento deverá estar implementado.	
	Classificação	3.2	No caso de uma classificação manual do produto, existe um procedimento para garantir uma calibração uniforme dos produtos e respeitar o padrão Carrefour?		Maior	Existe um procedimento que detalha como deve ser realizada a classificação dos produtos e a uniformização dos calibres nas bandejas.	
		3.3	No caso de uma classificação mecanizada, a máquina está ajustada para cada calibre de acordo com um procedimento de ajuste?		Maior	A máquina de classificação deve ser ajustada entre cada calibre conforme o procedimento. Essa verificação deve ser realizada por um funcionário treinado para esta função.	
	Limpeza da água	4.1	A qualidade da água é controlada no mínimo uma vez ao ano? (com base em análise de água potável)		Maior	Deve haver laudos de análises de água no mínimo 1 vez ao ano. As análises devem ser completas (físico, química e microbiologia).	
		4.2	A qualidade da água é controlada por um laboratório acreditado?		Menor	O laboratório que realizou as análises deve ser acreditado (ISO 17025).	

4. LIMPEZA DA ÁGUA		4.3	Existe um procedimento para implementar em caso de não conformidade na qualidade da água?		Menor	Em caso de laudo revelando uma inconformidade na qualidade da água, um procedimento de ação corretiva deverá ser implementado. Se já aconteceu, deverá haver registros.	
	Produtos Sanitizantes	4.4	Quando utilizados produtos sanitizantes (cloro, sulfato de alumínio, etc) na água de lavagem, os produtos utilizados são indicados para a finalidade e as aplicações são registradas?		Menor	Todos produtos sanitizantes (cloro, sulfato de alumínio, etc) utilizados na água de lavagem, deverão ser indicados para o uso pretendido e de grau alimentício. Todos os registros devem conter a data da aplicação, marca comercial do produto, local/lote de aplicação, dose, nome do responsável e assinatura do mesmo.	
5. RASTREABILIDADE	Definição de Lote	5.1	É definido um numero de lote no recebimento de todos os produtos. Esse número permite rastrear informações de cada etapa (recepção, limpeza, classificação, pesagem, embalagem, preparação e entrega).		Menor	Verificar se um numero de lote é criado para todos os produtos recebidos e permite rastrear informações de cada etapa.	
		5.2	Os produtos são identificados de forma adequada para garantir a rastreabilidade, desde da recepção da materia prima até o embarque do produto acabado?		Maior	Os produtos precisam ser identificados com as informações necessárias (ex:lote, nome do fornecedor, data de recebimento, quantidade) afim de garantir a rastreabilidade interna do processo. O fornecedor deverá vincular sua rastreabilidade interna com etiqueta de rastreabilidade da Paripassu, sendo obrigatorio a utilização da etiqueta no produto acabado. Para produtos que são climatizados em outro local (diferente do local da auditoria), e de lá são expedidos diretamente para o Carrefour, a identificação com etiquetas de rastreabilidade PariPassu poderá ficar sob responsabilidade da empresa que faz a climatização. Neste caso deverá haver registros que comprovem que o produto climatizado não é expedido diretamente ao Carrefour pelo Packing House e no mínimo todos os produtos dentro do packing e caixas deverão ser identificados de forma que permita saber a origem do produto.	
		5.3	O sistema de rastreabilidade PariPassu está sendo utilizado corretamente?		Maior	O sistema de rastreabilidade PariPassu deve ser corretamente preenchido, nos prazos adequados com as informações corretas. Verificar estas informações no sistema. Para os produtos que são climatizados em outro local (diferente do local da auditoria), e de lá são fornecidos diretamente ao Carrefour, a inserção das informações no sistema de rastreabilidade poderá ficar sob responsabilidade da empresa que faz a climatização, portanto, este requisito poderá ser considerado NA.	

	Rastreabilidade	5.4	É possível traçar a qualquer momento a volta do produto até a fazenda do produtor e o destino de entrega de cada lote?		KO	Realizar um teste de rastreabilidade com o sistema da PariPassu. Para os produtos que são climatizados em outro local (diferente do local da auditoria), e de lá são fornecidos diretamente ao Carrefour, o teste de rastreabilidade do sistema da PariPassu poderá ficar sob responsabilidade da empresa que faz a climatização. Neste caso deverá haver registros que comprovem que o produto climatizado não é expedido diretamente ao Carrefour pelo Packing House. O Packing deverá realizar no mínimo o teste do sistema interno de rastreabilidade. Caso ocorrer inconformidades no preenchimento do sistema Paripassu, o auditor deve verificar que a rastreabilidade é realizada com documentos fisicos de maneira apropriada: neste caso o requisito podera ser conforme mas com necessidade de relatar a o problema encontrado referente ao uso indevido do sistema Paripassu.	
	Recolhimento (recall)	5.5	Existe um procedimento de recolhimento (recall) documentado e efetivo?		Maior	O procedimento de retirada/recolhimento (recall) deve ser documentado, efetivo e de acordo com a RDC 24. Cada ação nesse assunto deve ser registrada. Se já aconteceu algum caso, registros da ocorrência devem ser apresentados. Para os produtos que são climatizados em outro local (diferente do local da auditoria), e de lá são fornecidos diretamente ao Carrefour, o procedimento de recolhimento poderá ficar sob responsabilidade da empresa que faz a climatização. Neste caso deverá haver registros que comprovem que o produto climatizado não é expedido diretamente ao Carrefour pelo Packing House, portanto, este requisito poderá ser considerado NA.	
6. ARMAZENAMENTO	Mapeamento da câmara Fria (FIFO/PEPS)	6.1	Todas as câmaras frias são limpas e desinfetadas de acordo com a frequência estabelecida na análise de risco?		Maior	As integralidades das câmaras frias devem seguir o plano de limpeza estabelecido levando-se em consideração uma análise de risco. Devem estar em condições de limpeza e higiene aceitáveis. Devem ser limpas e desinfetadas de acordo com a frequência mínima estabelecida na análise de risco. Aplicável para produtos higienizados e minimamente processados.	
		6.2	Existe um sistema que permita fácil mapeamento dos lotes nas câmaras frias?		Menor	Um sistema deve mapear a organização das câmaras frigorificas afim que o manejo dos lotes seja mais fácil. Esse sistema deverá estar claramente especificado nos procedimentos das operações. Deverá haver registros das entradas e saídas de cada produto.	
		6.3	Os lotes aprovados para Carrefour e de outras marcas são identificados e separados? O risco de contaminação cruzada é gerido corretamente?		Maior	Os produtos Carrefour devem ser segregados, e identificados em relação aos produtos não Carrefour. Não podem ocorrer contaminações cruzadas.	

6. ARMAZENAMENTO		6.4	O FIFO/PEPS é respeitado?		Maior	O FIFO (First In First Out) ou PEPS (Primeiro que Entra Primeiro que Sai) deve estar implementado. O sistema de manejo dos estoques deve ser eficiente.	
	Condição da Câmara fria	6.5	Existe um acompanhamento da câmara fria para assegurar que mantenham a temperatura?		Maior	A temperatura da câmara fria deve ser monitorada, pelo menos duas vezes ao dia. As verificações devem ser registradas.	
		6.6	Os outros parâmetros que terão um impacto sobre a qualidade dos produtos são seguidos levando-se em consideração a avaliação de risco? (Ex: Umidade, luz, circulação de ar, etileno...)		Menor	As condições de estocagem (por exemplo, umidade, luz, circulação de ar, etileno...) são abordadas na análise de risco e os parâmetros impactantes são definidos a fim de maximizar a estocagem dos produtos. Esses indicadores são regularmente monitorados e registrados. Aplicável para produtos higienizados e/ou minimamente processados.	
	Tempo de Armazenamento	6.7	O Packing House respeita o tempo máximo de armazenamento, de acordo com o Plano de Controle?		Maior	O período de armazenamento, não deve exceder o tempo máximo definido no Plano de Controle (produtos com e sem resfriamento).	
7. PROCESSO DE EMBALAGEM	Conformidade do Produto	7.1	Há um controle de qualidade de classificação do produto registrado com amostragem e frequência adequada?		Maior	Deve haver um procedimento para o controle de classificação documentado que especifica condições de amostragem (quantidade, frequência) adequadas. Esse controle deve ser registrado.	
		7.2	Há um controle de qualidade do peso de cada produto (embalado) com registro?		Menor	Para os produtos embalados, deve haver um procedimento para o controle de peso documentado adequado. A frequência e a amostragem de controle devem estar estabelecidas. Esse controle deve ser registrado.	
		7.3	Há um controle de qualidade visual contínuo?		Maior	Deve haver um procedimento para o controle de qualidade visual que especifica o método de amostragem. Esse controle é baseado em critérios da Ficha Técnica do Carrefour	
	Gestão de Corpo Estranho	7.4	Há uma gestão para corpo estranho durante o processo de embalagem, com registro?		KO	Deve haver um procedimento para o controle de corpo estranho que especifica o método de amostragem (quantidade, frequência). Esse controle deve ser registrado.	
	Processo de Pesagem	7.5	A balança é calibrada oficialmente no mínimo uma vez ao ano, com registros?		Menor	A balança deverá ser oficialmente calibrada no mínimo uma vez ao ano. Os laudos/certificados de calibração devem estar disponíveis.	
		7.6	Há uma verificação interna das balanças (pelo menos uma vez ao mês), com registros?		Maior	A balança deverá ser internamente verificada no mínimo uma vez ao mês. Esse controle deve ser registrado.	
		7.7	A embalagem em contato com os alimentos é de qualidade alimentar?		Maior	A embalagem primária (em contato com alimentos) deve ser de qualidade alimentar. Deve haver um laudo/comprovante para cada tipo de embalagem (material, fornecedor). Verificar Certificados de Grau alimentício.	

	Embalagem	7.8	O armazenamento das embalagens é adequado?		Menor	O local de armazenamento das embalagens deve estar limpo e seco e livre de risco de contaminação (livre de poeira e fezes de animais). O local deve ser organizado com identificação clara do destino das embalagens (nome do cliente).	
	Cadeia de Frio	7.9	Existe procedimento implementado para gerir a cadeia de frio dos produtos mais sensíveis (higienizados e mini processados)?		Maior	A gestão da cadeia de frio (dos produtos higienizados e minimamente processados) deve ser documentada e implementada para garantir o respeito da continuidade das condições térmicas de manipulação dos alimentos.	
8. TRANSPORTE	Condições do transporte	8.1	Existe um sistema para manter a temperatura entre 2 e 12°C no transporte dos produtos mais sensíveis (higienizados e minimamente processados)?		Maior	Antes de carregar, a temperatura do ambiente do caminhão deve ser entre 2 e 12°C.	
		8.2	Há um acompanhamento da higiene e das condições estruturais do caminhão, com registros, antes de carregar?		Maior	As condições higiênicas e estruturais de transporte deverão ser controladas e registradas pelo fornecedor. Antes de carregar, a situação estrutural e de limpeza do caminhão deve estar adequada. Verificar se as questões estruturais não colocam em risco a segurança alimentar.	
		9.1	As instalações são limpas, com existência de pias de lavagem de mãos, com sabão e papel, próximo da linha de embalagem?		Maior	As instalações do packing house devem estar limpas. Verificar a existência de uma pia de lavagem de mãos com torneiras não manuais e com sabão líquido, papel e próximos da linha de embalagem.	
		9.2	Existem procedimentos para fazer com que os funcionários respeitem as regras de higiene?		Menor	Deve haver procedimentos de higiene (regras de higiene e boas práticas para manipulação de alimentos) documentados, comunicados de forma eficiente e implementados.	
		9.3	Há uso de toucas?		Maior	Verificar se os funcionários estão utilizando toucas adequadamente. Todos os funcionários devem usar tocas dentro do packing.	

Higiene Pessoal	9.4	As boas práticas estão sendo respeitadas quanto à lavagem das mãos? O uso de luvas é respeitado de acordo com a avaliação de risco?		Maior	As boas práticas para higienização das mãos devem ser respeitadas. Se o uso de luva é obrigatório segundo a análise de risco, esta prática deverá ser respeitada. Não deverá haver evidências de funcionários sem luvas. (Atenção ao material da luva – análise de risco para alergênico)	
	9.5	Qualquer pessoa com ferimentos é incentivada a comunicar seu superior?		Maior	O colaborador deverá estar ciente dos procedimentos da empresa referente a ferimentos.	
	9.6	Ninguém come no local? Ninguém fuma no local?		Maior	As ações contrárias às regras de higiene são proibidas e não devem acontecer. Por exemplo, comer ou fumar no local de produção. Estas regras devem ser claramente divulgadas e implementadas.	
	9.7	O funcionário utiliza uniforme?		Maior	Um uniforme deve ser disponibilizado para os funcionários. O uniforme deve estar limpo e em bom estado de conservação.	
	9.8	Joias e objetos pessoais permanecem no vestiário e não são usados no local de trabalho?		Maior	Deve haver um lugar à disposição dos funcionários para deixar os objetos pessoais. A proibição do uso de objetos pessoais é claramente divulgada e respeitada.	
	9.9	Existe um plano de limpeza (local, frequência, responsabilidades e produtos utilizados)?		Maior	O Packing House deve ter um plano de limpeza para as instalações e equipamentos implementado. O plano define os locais considerados, a frequência de limpeza, os responsáveis, os procedimentos especificando os produtos e as precauções.	
	9.10	Os registros de limpeza estão de acordo com o plano de controle?		Menor	Os registros de limpeza devem ser corretamente e regularmente preenchidos. As informações correspondem aos requisitos estabelecidos no plano de limpeza.	
	9.11	As fichas técnicas dos produtos de higiene utilizados estão disponíveis no local?		Menor	Uma lista completa atualizada e as fichas técnicas de cada produto devem estar disponíveis.	

9. HIGIENE	Instalações e Equipamentos de Higiene	9.12	As instalações e equipamentos permitem produção e manipulação segura dos produtos fornecidos?		Maior	As instalações e equipamentos devem respeitar pelo menos as condições abaixo: - Infraestrutura (porta/teto/piso) em adequado estado de conservação e que permita fácil higienização; - Proteção contra corpos estranhos (luminária, janela, porta.). Produto in natura: - Se o packing não é totalmente fechado ou possui aberturas, deverá haver medidas físicas que impeçam a entrada de pássaros, insetos entre outros. Caso o fornecedor não tenha nenhuma medida física protetora para os pontos de entrada da instalação, este requisito poderá ser tratado como plano de progressão. Higienizados/Minimamente processados: - A instalação deverá ser obrigatoriamente fechada com uma estrutura sólida e que não permita comunicação com o meio externo ou com o ambiente de produtos in natura.	
		9.13	Locais para descanso são separados da área de processamento?		Menor	As instalações para o descanso dos funcionários atendem aos requisitos sociais e não devem ser fontes de riscos para a segurança dos alimentos. Verificar se nas áreas de trabalho e áreas externas das instalações existe presença sistemática de animais ou então sinais que comprovem sua presença. Em caso positivo medidas deverão ser implementadas para minimizar o risco.	
		9.14	Os trabalhadores têm acesso a locais específicos e em boas condições de higiene para realizar suas refeições? Há locais para lavagem de mãos?		Maior	Os trabalhadores devem ter locais específicos para fazer suas refeições. Este local deve estar em boas condições de higiene e ter pias para lavagem das mãos.	
		9.15	A área de trabalho é livre da presença de animais?		Maior	Verificar se nas áreas de trabalho e áreas externas das instalações existe presença sistemática de animais ou então sinais que comprovem sua presença. Em caso positivo medidas deverão ser implementadas para minimizar o risco.	
		9.16	Área de processamento é limpa?		Maior	Verificar se a área de processamento é mantida em bom estado de higiene e não apresenta riscos para a segurança dos alimentos. Verificar se o espaço de produção é livre de fonte de contaminação. Os elementos de risco, tais como: corpos estranhos e ferramentas desnecessárias, devem estar ausentes do ambiente de trabalho.	
		9.17	Paredes e pisos são lisos e fáceis de limpar?		Menor	As paredes e os pisos devem estar em bom estado de conservação e ser fáceis de limpar. (Verificar material de revestimento das paredes e pisos).	

		9.18	Há um plano de controle de pragas?		Maior	Deve existir um plano de controle de pragas. Após avaliação dos riscos, ações de controle devem ser implementadas e registradas. Verificar se a eficiência dos dispositivos de controle é regularmente verificada e ações corretivas em caso de desvio devem ser previstas.	
		9.19	Há armadilha para insetos (exemplo: lâmpada UV e armadilha de cola)?		Maior	Deve haver armadilhas para o controle de insetos.	
		9.20	Existe um local reservado para armazenar produtos e equipamentos de limpeza?		Menor	O armazenamento do equipamento de limpeza deverá ser segregado, com acesso restrito.	
	Manutenção dos equipamentos	9.21	Existe um procedimento de manutenção das máquinas?		Menor	O procedimento deve incluir a frequência com a qual a manutenção é realizada.	
		9.22	Os registros das manutenções estão disponíveis?		Menor	Verificar se os registros de manutenções das máquinas seguem o procedimento e cronograma estabelecido.	
		9.23	O lubrificante utilizado para a manutenção das máquinas é de qualidade alimentar?		Menor	Verificar a existência de um laudo/rotulagem comprovando a qualidade alimentar do lubrificante utilizado para manutenção das máquinas.	
10. ENTREGA	Conformidade do Produto	10.1	O packing house respeita o tempo máximo entre a chegada e a entrega do produto de acordo com a especificação do caderno?		Maior	O tempo entre a chegada e a entrega do produto para Carrefour deve estar de acordo com os limites descritos no caderno de especificações.	
		10.2	Há um controle de qualidade com registro da conformidade do produto, conforme o pedido feito pelo Carrefour?		KO	Na expedição dos produtos, um controle de qualidade é realizado e registrado para a liberação dos produtos. Deve ser verificado o funcionamento do código Paripassu e a utilização da embalagem correta (tudo isso por amostragem).	
11. ACOMPANHAMENTO DE RESÍDUOS DE	Análise de Resíduos	11.1	O fornecedor está associado ao programa RAMA/PariPassu? Em caso de não conformidade nas análises de resíduos de agrotóxicos o fornecedor possui um procedimento eficiente de tratamento da não conformidade, incluindo prazo de implementação da ação corretiva?		Maior	Deverão ser apresentados registros das análises já realizadas bem como os planos de ação para laudos insatisfatórios. Para os produtos que são climatizados em outro local (diferente do local da auditoria), e de lá são fornecidos diretamente ao Carrefour, as análises poderão ficar sob responsabilidade da empresa que faz a climatização. Neste caso deverá haver registros que comprovem que o produto climatizado não é expedido diretamente ao Carrefour pelo Packing House. Este requisito poderá ser considerado NA para o Packing House ou para Câmara de climatização dependendo de qual empresa faz a gestão das análises de resíduos dentro do RAMA.	

AGROTÓXICOS	Tratamento pós colheita	11.2	Quando realizado algum tratamento pós colheita (biocidas, maturadores fisiológicos, reguladores de crescimento, gás etileno, ceras, etc...), os produtos utilizados são indicados para a finalidade e as aplicações são registradas?		Menor	Todos os produtos pós colheita utilizados (biocidas, maturadores fisiológicos, reguladores de crescimento, gás etileno, ceras, etc...) deverão ser indicados para o uso pretendido e devidamente registrados no MAPA e/ou ANVISA. Se o uso do produto aplicado for regido pela Lei nº 7.802, de 11 de Julho de 1989 (agrotóxicos) deverá ser utilizado conforme indicação para a cultura. Todos os registros devem conter a data da aplicação, marca comercial do produto, local/lote de aplicação, dose, equipamento/implemento utilizado, nome do aplicador e assinatura do mesmo.	
12. MEIO AMBIENTE	Meio ambiente e análise de risco de desenvolvimento sustentável	12.1	Há uma análise de risco de desenvolvimento sustentável e meio ambiente em relação às atividades da empresa?		Recom	Existe uma avaliação de riscos relativos ao impacto da atividade sobre o meio ambiente.	
	Impacto sobre o cenário e os arredores do local	12.2	O ambiente externo está limpo?		Maior	Verificar a condição de limpeza do ambiente externo	
	Tratamento dos efluentes	12.3	Os efluentes gerados pelas atividades relacionadas com a produção são tratados através de algum sistema de tratamento.		Menor	Antes de serem liberados, os efluentes devem ser tratados através de algum sistema de tratamento.	
	Outro tratamento de resíduos	12.4	Os resíduos vegetais recebem um destino adequado de maneira a minimizar o impacto ambiental?		Menor	Os resíduos vegetais são segregados e transformados (ex.: compostagem). A utilização de compostagem deve seguir as regras para evitar contaminação do ambiente.	
		12.5	O papel, o plástico e a madeira são destinados à reciclagem?		Menor	Verificar se os produtos recicláveis são coletados de forma seletiva, segregados e reciclados por uma organização adequada e reconhecida. Caso não existe esse tipo de serviço no local, considerar NA.	
		12.6	O óleo, as baterias e os materiais de escritório são coletados e reciclados?		Recom	Os produtos com risco devem ser coletados, segregados e tratados por uma organização adequada e reconhecida.	
	Energia e Recursos hídricos	12.7	Cada câmara fria contém cortinas nas portas para reduzir a transferência de temperatura?		Menor	Verificar a existência de cortinas nas entradas das áreas climatizadas, incluindo câmaras e áreas de produção, quando aplicável.	
		12.8	Há ações tomadas para evitar o desperdício do uso da água?		Maior	O plano para o meio ambiente deve prever ações relativas à diminuição do desperdício dos recursos hídricos. Nesse objetivo, ações são implementadas para minimizar o uso da água (por exemplo manutenção do sistema hidráulico, filtros nas torneiras...).	
		12.9	Existem hidrômetros espalhados pela estação?		Recom	Existem medidores de água / hidrômetros distribuídos nos pontos onde há consumo de água. Um plano de controle prevê a revisão do consumo regularmente e ações são tomadas para otimizar o uso e evitar o desperdício.	
13. AUDITORIA	Respeito da Regulamentação	13.1	Uma auditoria interna (frequência mínima anual) é realizada utilizando a norma Carrefour?		Maior	Uma auditoria interna, planejada no mínimo anualmente, permite controlar o cumprimento de todos os requisitos da norma do Carrefour FLV Marca Própria. Essa auto avaliação deve ser documentada e registrada.	

INTERNA	Acompanhamento de não conformidades após auditoria interna	13.2	Há um processo de acompanhamento de não conformidades após cada auditoria interna?		Menor	Após cada auto avaliação, um plano de ação é elaborado e implementado com prazos. Todas as não conformidades devem ser tratadas e sua eficácia avaliada.	
14. SERVICOS TECNICOS	Aprovação dos produtores	14.1	O serviço técnico tem acesso a última versão do CET com anexos?		Maior	O serviço técnico tem acesso a última versão atualizada do caderno de especificação para cada produto. O serviço técnico deve comunicar os produtores sobre os requisitos do Carrefour.	
		14.2	Existe um procedimento de aprovação e avaliação dos produtores implementado?		Menor	Um procedimento documentado deve estar implementado para a aprovação e avaliação dos produtores.	
		14.3	Há uma lista de produtores selecionados para produzir para o Carrefour, atualizada a cada ano?		Maior	O serviço técnico deve apresentar uma lista de produtores aprovados pelo Carrefour. Essa lista é atualizada a cada ano. Todos os produtores fornecendo para Carrefour são registrados nessa lista.	
		14.4	Existe um procedimento para remover um agricultor da lista caso não cumpra os requisitos?		Menor	Deve haver um procedimento que avalie o desempenho dos produtores em relação aos produtos entregues.	
		14.5	O serviço técnico é capacitado para acompanhar os produtores?		Maior	O serviço técnico deve ser capacitado com experiência e/ou vivência nas culturas avaliadas. O serviço técnico deverá demonstrar domínio e conhecimento suficiente para realizar o monitoramento dos produtores.	
		14.6	O serviço técnico possui uma lista enviada pelo produtor constando todos defensivos utilizados para cada cultura, atualizada anualmente?		Maior	A lista com os produtos utilizados a cada ano pelo produtor deverá ser apresentada. O serviço técnico deverá revisar a lista para identificar se o produtor utiliza algum produto não autorizado.	
		14.7	O serviço técnico orienta os produtores sobre os defensivos que são permitidos pela legislação brasileira para cada cultura?		Maior	O serviço técnico deverá acompanhar os produtores sobre quais defensivos podem ser utilizados para a cultura produzida.	
		14.8	O serviço técnico realiza avaliação dos produtores com base em requisitos de especificação do produto e bom uso de agrotóxicos?		Maior	O serviço técnico deverá avaliar no mínimo anualmente os produtores, essa avaliação deve ser formalizada e as não conformidades registradas.	
		14.9	Em caso de alguma não conformidade verificada na avaliação anual dos produtores, é elaborado um plano de ação?		Maior	O serviço técnico deverá apresentar um plano de ação em andamento para qualquer não conformidade constatada durante a avaliação.	
	Acompanhamento dos produtores	14.10	Os produtores são incentivados pelo serviço técnico, para adoção de sistemas integrados de produção?		Recom	O serviço técnico deve incentivar os produtores na adoção de sistemas integrados de produção (ex.: respeitando o meio ambiente e reduzindo o uso de defensivos).	