

## Controle de Alterações

28 de abril de 2004 – emissão inicial

04 de junho de 2004 – Resumo das principais alterações:

- Esclarecida que a impureza admissível se refere a cascas e paus de origem do café
- Alterada a definição da embalagem a ser coletada (peso)
- Correções ortográficas gerais

02 de setembro de 2004 – Resumo das principais alterações em função dos procedimentos de uniformização junto aos Laboratórios Credenciados do PQC:

- Item 3.2.1 e 3.2.4 – Detalhados os métodos de ensaios para qualidade global e atributos da Ficha Técnica.
- Item 3.2.3 – Inserida forma de verificação da Pureza para associados
- Item 3.2.4 – Retiradas características não presentes na ficha técnica

14 de setembro de 2004 – Resumo das principais alterações em função dos procedimentos de uniformização junto aos Laboratórios Credenciados do PQC (continuação):

- Item 3.2.1 – Revisadas as definições de aroma, sabor, corpo.
- Item 3.2.4 – Revisadas as especificações de torração e moagem.

30 de novembro de 2004 – Resumo das principais alterações em função dos procedimentos de uniformização junto aos Grupos de Análise Credenciados do PQC, procedimentos adotados na coleta de amostras e uniformização dos termos de comunicação externa:

- Item 2.2.2 – correção dos limites de ponto de torra
- Itens 3.2.1 a 3.2.4 – Incluída possibilidade de envio de amostras dos produtos à Gerenciadora ou Grupos de Análise na Certificação inicial e retirado detalhamento do método de análise da qualidade global.
- Item 3.2.4 – Corrigidos erros nas especificações de moagem, esclarecidas as faixas de especificação de torração e inserida a metodologia de teste para comprovação de cafés 100% arábica.
- Item 4.3 – trocado o termo Selo por Certificação.
- Geral: mudança do termo "Selo da Qualidade" para "Símbolo da Qualidade" e "Perfil de Sabor" para "Símbolo da Rotulagem das Características do Café".

13 de dezembro de 2004 – Resumo das principais alterações em função da reunião com Certificadoras do PQC.

- Geral: mudança do termo Grupo de Análise para Grupo de Avaliação
- Item 4.4 – inclusão da orientação ao auditor para verificar se no blendagem o produto final possui no máximo 20% de PVA ou 360 defeitos.
- Item 4.10 – esclarecimento para aplicação do requisito (somente nos casos de risco de contaminação).
- Item 5.7 – adicionada recomendação de constar na embalagem o site [www.cafeesaude.com.br](http://www.cafeesaude.com.br).

28 de janeiro de 2005 – Resumo das principais alterações em função da reunião com Grupos de Avaliação (Laboratórios) do PQC.

- Item 1 – inserida obrigação de a empresa estar sem pendências com o Programa do Selo de Pureza
- Item 2.2.2 – alterados os limites de torração
- Item 2.2.6 – acrescentada a resolução SAA-7 de 11/03/2004 como referência legal e alterado nome de prova de xícara para prova dos atributos sensoriais e qualidade global
- Item 3.2.1 – mudanças na definição do tipo de teste e respectivos métodos, acrescentada tabela

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

de relação entre tipo de café e bebida

- Item 3.2.3 – retirada a referência ao teste para identificação histológica e inserida a referência à metodologia de identificação de impurezas utilizada no Programa do Selo de Pureza ABIC
- Item 3.2.4 – mudanças nas tabelas de torração e especificações de moagem. Inclusão da possibilidade do uso de colorímetros para avaliação do ponto de torra.
- Itens 4.3 e 4.4 – inclusão da orientação ao auditor para verificar se na blendagem o produto final possui no máximo 20% de PVA e 360 defeitos (não mais “ou”)
- Item 4.6 – inclusão de possibilidade de teste granulométrico, em adição ou substituição ao teste visual.

10 de março de 2005 – Resumo das principais alterações em função da reunião mantida com Sr. Almir, Sr. Nathan, Sr. Alexandre e Sra. Monica para análise crítica do PQC.

- Item 2.2.7 – inserida restrição ao uso de termos denominativos de cafés de alta qualidade, tais como, premium, especial, gourmet e superior nas embalagens de cafés Certificados no PQC com nota inferior a 6,50 pontos

30 de abril de 2005 – As alterações se encontram sublinhadas. Resumo das principais alterações em função da solicitação de correção da norma por parte de associados (por meio da Certificadora).

- Item 5.10 – mudança da recomendação de retenção de amostras do produto por prazo maior que a validade do produto para prazo igual à validade do produto, em local separado do ambiente de produção.
- Item 3.2.1 – mudança na classificação da Bebida dos cafés do tipo Predominante Conillon e arábica (sem bebida perceptível do fundo arábica) e 100% Conillon, para “Conillon” (anteriormente classificados como Característico Conillon).
- Item 3.2.4 – inclusão da nota global mínima para dispensa da realização da Identificação histológica (exame microscópio e identificação).

10 de novembro de 2005 – Resumo das principais alterações

- Item 2.2.5 – alteração da Resolução que estabelece regras para o café torrado e moído. A portaria 377, de 26/04/1999, da ANVISA, foi revogada.
- Item 2.2.6 – alteração da Resolução que estabelece regras para o café torrado e moído. A portaria 377, de 26/04/1999, da ANVISA, foi revogada.
- Item 3.1 – Exclusão da exigência de atendimento ao critério Percentual da Quantidade de Grãos PVA na Amostra.
- Item 3.2.2 – Exclusão do item - teste para verificação do percentual da quantidade de grãos de PVA (pretos, verdes e ardidos) na amostra.
- Item 3.2.1 – Inclusão da bebida Conillon no subitem Terminologia e Padrões de Aroma e Sabor.

14 de fevereiro de 2006 – Resumo das principais alterações

- Itens 1, 2.1.1, 3.1 – Inclusão de informação sobre a segmentação do PQC.
- Item 3.2.1 – Definição da nota global de qualidade para uso do Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet.

24 de março de 2006 – Resumo das principais alterações

- Item 2.1.1 – Inclusão da definição de produto para segmentação tradicional, superior, gourmet.
- Item 2.2.1 – Inclusão do aspecto recomendável para produto tradicional, superior, gourmet.
- Item 2.2.4 – Inclusão das características sensoriais e qualidade global para produto tradicional, superior, gourmet.
- Item 2.2.7 – Adequação do veto para uso dos termos Premium, Especial, Superior e Gourmet.
- Item 3.2.1 – Definição da nota global de qualidade para uso do Símbolo da Qualidade ABIC Superior.

19 de junho de 2006 – Resumo das principais alterações

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

- Item 3.2.1 – inclusão dos tipos de bebida admissíveis para cafés Gourmet.

01 de dezembro de 2006 – Resumo das principais alterações

- Item 3.2.1 – orientação para preparação feita de acordo com a instrução da embalagem do produto, podendo ser por percolação ou expresso.
- Item 4.4 – alteração da redação, de forma a explicitar que a realização do teste de blendagem a cada troca de blend é suficiente para atender ao requisito.
- Item 4.7 – inclusão da obrigatoriedade de alteração do número do lote a cada torra na embalagem do produto acabado.

21 de março de 2007 – Resumo das principais alterações

- Item 2.2.5 – alterada a palavra "Portaria" por "Resolução".
- Item 3.2.1 – alterado o tipo de bebida para cafés classificados como Gourmet.
- Item 3.2.1 – inserido prazo para empresas que possuem cafés classificados como Gourmet com tipo de bebida dura adequarem o produto à bebida mole.
- Item 3.2.1 – alteradas as definições de aroma, sabor e corpo.
- Item 3.2.3 – inserida citação do colorímetro Neuhaus e tabela de equivalência das metodologias de análise de torração Agtron e Neuhaus.

20 de junho de 2007 – Resumo das principais alterações

- Item 2.2.6 – alterada a Resolução SAA-37 para SAA-28, de 01/06/07.

11 de dezembro de 2007 – Resumo das principais alterações

- Item 3.2.1 – alteração nas definições de Aroma e Sabor.
- Item 4.7 – alteração do critério para inclusão do número do lote no produto acabado a cada processo de torra.

08 de outubro de 2008 – Resumo das principais alterações

- Item 3.2.1 – inclusão da definição de bebida apenas mole e previsão de preparo para cafés em sachê ou Nespresso.

23 de junho de 2009 – Resumo das principais alterações – As alterações encontram-se sublinhadas.

- Itens 3.2.3 e 4.5 – exclusão da citação do aparelho Neuhaus, indicando a possibilidade de utilização de instrumento similar ao Agtron para detecção eletrônica de cores.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## 1. Resumo

Esta norma estabelece requisitos técnicos para a concessão do Símbolo da Qualidade ABIC do Programa da Qualidade do Café ABIC (PQC). Ela foi elaborada pela equipe técnica da ABIC e aprovada pela Comissão Permanente da Qualidade da ABIC e Comitê Gestor da ABIC.

Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a revisão inicial. As empresas participantes do Programa da Qualidade do Café ABIC terão um prazo definido pela Comissão Permanente da Qualidade ABIC e Comitê Gestor para se adequarem aos eventuais novos requisitos técnicos definidos.

O Símbolo da Qualidade ABIC do Programa da Qualidade do Café ABIC será concedido para organizações que demonstrarem que:

- a) seu produto tem a qualidade mínima exigida, conforme segmentação do PQC
- b) seu produto está de acordo com as especificações da ficha técnica emitida pela própria empresa,
- c) seu produto mantém o padrão ao longo do tempo,
- d) seu processo produtivo tenha condições de manter a qualidade de forma consistente.

Para isso será exigido das organizações:

- a) prova da qualidade do produto final (ver capítulo 3)
- b) parâmetros mínimos de controle da produção (ver capítulo 4)
- c) não estar com pendência com o Programa do Selo de Pureza

Adicionalmente, em caráter não mandatório, existem sugestões (não obrigatórias) relativas ao processo produtivo (ver capítulo 5) que podem ser consideradas pelo fabricante como fatores de aumento de sua competitividade e melhoria de seu processo.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## **2. Introdução**

### **2.1. Condições Gerais**

#### **2.1.1. Definição do Produto**

Cafés com Qualidade Recomendável Geral, torrados em grão ou torrados e moídos, são aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados (combinados) com robusta/conillon, que atendam aos requisitos de qualidade global e aspecto (ver 2.2.4 e 2.1.1.1), conforme segmentação do PQC.

##### **2.1.1.1. Cafés Tradicionais**

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Tradicional ABIC são aqueles constituídos de cafés arábica, robusta/conillon ou blendados, que atendam aos requisitos característicos e de qualidade global da bebida, conforme 2.2.

##### **2.1.1.2. Cafés Superiores**

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Superior ABIC são aqueles constituídos de cafés arábica ou blendados com café robusta/conillon, que atendam aos requisitos característicos e de qualidade global da bebida, conforme 2.2.

##### **2.1.1.3. Cafés Gourmet**

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Gourmet ABIC são aqueles constituídos de café 100% arábica de origem única ou blendados, que atendam aos requisitos característicos e de qualidade global da bebida, conforme 2.2.

#### **2.1.2. Abrangência dos requisitos**

Esta norma especifica requisitos que devem ser aplicados para a organização que executa as operações de armazenamento de matéria-prima, torrefação, ensilagem, moagem e acondicionamento em embalagens individuais e/ou coletivas e sua armazenagem.

## **2.2. Características do Produto**

### **2.2.1. Aspecto**

Cafés com Qualidade Recomendável Geral são aqueles constituídos por grãos de café de tipos variáveis e quantidade de defeitos variáveis conforme segmentação do PQC.

#### **2.2.1.1. Cafés Tradicionais**

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Tradicional ABIC são aqueles constituídos por grãos de café tipo 8 COB ou melhores, com máximo de 20% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos, admitindo-se a utilização de grãos de safras passadas de cafés verde claros com qualquer bebida. Recomenda-se evitar a presença de grãos pretos-verdes ou fermentados.

#### **2.2.1.2. Cafés Superiores**

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Superior ABIC são aqueles constituídos por grãos de café tipo 6 COB ou melhores, com máximo de 10% em peso de grãos

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

com defeitos pretos, verdes e ardidos, admitindo-se a utilização de grãos de safras passadas de de cafés verde claros com qualquer bebida. Recomenda-se evitar a presença de grãos pretos-verdes ou fermentados.

### 2.2.1.3. Cafés Gourmet

Cafés com qualidade recomendável para uso do Símbolo da Qualidade Gourmet ABIC são aqueles constituídos por grãos de café arábica tipo 2 a tipo 4 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ardidos, preto verdes e fermentados.

### 2.2.2. Características físicas

Cafés com Qualidade Recomendável Geral, torrados em grão ou torrados e moídos, devem ter como recomendação o ponto de torra variando entre 45 e 75 pontos no Disco Agron, ou equivalente, correspondendo ao intervalo Moderadamente Escuro a Moderadamente Claro.

Cafés com Qualidade Recomendável Geral não devem apresentar alteração ou adulteração por qualquer forma ou meio, inclusive pela adição de corantes ou outros produtos que modifiquem a sua especificação, cujo emprego é vedado, não se admitindo sob qualquer forma a adição de cafés esgotados (borra de solúvel, borra de infusão de café torrado e moído).

### 2.2.3. Características químicas

Umidade, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, em g/100g	Máximo 5,0%
Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	Máximo 1,0%
Cafeína, em g/100g	Mínimo 0,7%
Cafeína para o produto descafeinado, em g/100g	Máximo 0,1%
Extrato Aquoso, em g/100g	Mínimo 25,0%
Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g	Mínimo 20,0%
Extrato Etéreo, em g/100g	Mínimo 8,0%

### 2.2.4. Características sensoriais recomendáveis e qualidade global da bebida

Característica	Tradicional	Superior	Gourmet
Aroma	Fraco a Moderado	Característico	Característico, marcante e intenso
Acidez	Baixa	Baixa a moderada	Baixa a alta
Amargor	Fraco a moderadamente intenso	Moderado	Típico
Sabor	Razoavelmente Característico	Característico e equilibrado	Característico, equilibrado e limpo
Sabor estranho	Moderado	Livres de sabor fermentado, mofado e de terra	Livres de sabor estranho
Adstringência	Moderada	Baixa	Nenhuma
Corpo	Pouco encorpado a encorpado	Razoavelmente encorpado	Encorpado, redondo e suave
Qualidade global	Regular a ligeiramente bom	Razoavelmente bom a bom	Muito bom a excelente

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

### **2.2.5. Características Biológicas**

Em conformidade com Resolução 277, de 23 de setembro de 2005.

### **2.2.6. Legislação adicional relativa ao produto**

Deve obedecer às seguintes regulamentações:

- a) Resolução 277/05, de 23 de setembro de 2005.
- b) Resolução SAA-28, de 01/06/07, acrescida da SAA-07 de 11/03/2004 da SAAESP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global.
- c) Instrução Normativa No. 08 do Ministério da Agricultura.

### **2.2.7. Embalagem e Rótulo**

Deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagens (Resolução RDC 259 de 20/09/2002).

Adicionalmente, os Cafés com Qualidade Recomendável devem ser embalados em embalagens apropriadas, como por exemplo tipo almofada ou a vácuo ou com atmosfera inerte ou com válvula aromática ou sólida/hermética. Venda a granel é permitida com o uso de outros tipos de embalagens, desde que com prazo de validade inferior a 40 dias após a torração.

O PQC veta o uso dos termos "Premium", "Especial", "Superior" nas embalagens de Cafés Certificados que possuam nota de qualidade global inferior a 6,00 pontos e do termo "Gourmet" nas embalagens para cafés com nota de qualidade global inferior a 7,3 pontos.

### **2.2.8. Características Macroscópicas**

Deve obedecer à legislação vigente.

### **2.2.9. Características Microscópicas**

Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g.

### **2.2.10. Características Microbiológicas**

Deve obedecer à legislação vigente.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

### **3. Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Produto**

#### **3.1. Resumo**

Para que os Cafés sejam considerados de acordo com esta norma (Qualidade Recomendável), estes devem estar de acordo com os seguintes critérios:

- Estar conforme às especificações de Pureza, por meio do teste de Microscopia (3.2.2);
- Estar conforme às especificações em relação à Ficha Técnica (3.2.3);
- Estar conforme às especificações da qualidade global (3.2.1), conforme segmentação do PQC.

#### **3.2. Testes a serem realizados no produto**

##### **3.2.1. Característica: Qualidade Global da Bebida**

- Tipo de teste: Análise Sensorial de Atributos do Café conforme Ficha Técnica do PQC e Qualidade Global (QG), realizada por equipe selecionada e treinada, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global, segundo método descrito na observação.
- Limites especificados:
  - QG  $\geq 4,5$  e  $< 6,0$  (Qualidade Global igual ou superior a 4,5 pontos e inferior a 6,0 pontos), para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC
  - QG  $\geq 6,0$  e  $< 7,3$  (Qualidade Global igual ou superior a 6,0 pontos e inferior a 7,3 pontos), para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC Superior.
  - QG  $\geq 7,3$  (Qualidade Global igual ou superior a 7,3 pontos), para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet
- Tamanho da amostra: número de pacotes fechados conforme regulamento.
- Forma e local da coleta da amostra: Para a primeira avaliação, a amostra será entregue ao auditor pela empresa ou enviada para a Gerenciadora ou Grupos de Avaliação (Laboratórios). A partir da certificação, para fins de manutenção, as amostras serão coletadas no mercado por auditor externo.
- Frequência mínima: duas vezes ao ano.

Observação - Detalhamento do Tipo de Teste:

- Preparação: de acordo com a orientação da embalagem do produto: Percolação (uso de filtro de papel), Expresso (Máquina Café Expresso), Sachê ou Nespresso.

Café torrado e moído preparado por percolação com o uso de filtro de papel, usando-se a proporção de 50g de pó de café para 0,5 litro de água mineral à 92°C.

- Qualidade Global da Bebida: é a percepção conjunta dos aromas da bebida e de seu grau de intensidade, sendo que quanto mais aromático, melhor a qualidade do café; dos sabores característicos de cada bebida do café; de um amargor típico mas não o resultante de torra excessiva e carbonização acentuada do pó; da presença não preponderante do gosto de grãos defeituosos; da inexistência do gosto característico de grãos fermentados, podres ou preto-verdes, tudo se traduzindo numa sensação agradável durante e após a degustação.
- Método:

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	



## Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

- a bebida preparada é retirada da garrafa térmica e servida na xícara padrão para cada um dos julgadores, no momento da análise;
  - na avaliação sensorial, a amostra é sempre comparada com uma amostra de referência selecionada, podendo ser utilizada mais do que uma amostra de referência, de forma a identificar um intervalo de variação. A referência é servida e preparada da mesma forma que a amostra analisada e deve ser identificada com "referência" (R);
  - cada julgador examina primeiramente a amostra identificada como (R) e em seguida as amostras codificadas na ordem em que foram apresentadas;
  - é realizada a análise sensorial dos atributos, avaliando-se Tipo de Café (espécie), bebida, aroma, sabor (característico de cada bebida), corpo e a qualidade global do café. A qualidade global do café é avaliada usando-se a escala sensorial de 0 a 10 pontos.
- Terminologia e Padrões
    - **Aroma:** o aroma do café, na análise do PQC, é avaliado segundo aromas característicos de cada tipo de bebida do café – rio, dura e mole. Aroma é a percepção olfativa causada pelos gases liberados do café torrado e moído, após preparação da infusão, conforme os compostos aromáticos que são inalados pelo nariz. O aroma pode ser Suave e Intenso, conforme a definição de cada bebida – rio, mole ou dura. Por aroma Intenso se entende aquele quando a percepção dos voláteis lembra fortemente e inequivocamente o odor característico da bebida do café, podendo ser nozes, caramelo, chocolate, pão torrado para a bebida mole e dura, medicinal para a bebida rio, e podendo ser cereal e madeira para a bebida robusta. Por aroma Suave se entende aquele quando a percepção dos voláteis lembra menos intensamente o odor característico da bebida do café, isto é, quando a percepção não é facilmente identificável, exigindo mais atenção do julgador, prova repetida e nova comparação com a referência e / ou quando há a presença de odores estranhos (queimado, cinzas, resina, etc) provenientes de defeitos dos grãos de café ou de torração inadequada.
    - **Sabor:** o sabor do café, na análise do PQC, deve ser avaliado segundo o sabor característico de cada bebida do café – more, dura ou rio. É a sensação causada pelos compostos químicos da bebida do café quando introduzida na boca. O sabor pode ser Suave a Intenso. Por sabor Intenso se entende aquele quando a percepção da bebida é inequívoca e a sensação é imediata e completa, sendo típico e característico do tipo de bebida do café em análise. Pode lembrar caramelo, chocolate, nozes, pão torrado quando para bebida mole e dura, e lembrar ao gosto típico rio (medicinal) quando o café descrito tiver esta bebida, e cereal ou madeira para bebida robusta. Por sabor Suave se entende aquele quando a percepção da bebida é menos intensa, embora identificável como característica daquele tipo de bebida em análise e/ou quando há a presença de sabores estranhos (terra, borracha queimada, excesso de amargor, etc) proveniente de defeitos dos grãos de café ou de torração inadequada.
    - **Corpo:** é a percepção táctil de oleosidade, viscosidade na boca. Pode ser Leve a Encorpado. Café Encorpado é aquele quando a sensação táctil é imediata, forte, intensa, perceptível sem contestações. Café Leve é aquele quando a sensação táctil é mais tênue, podendo ser rala e aguada.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

- **Tipo de Café:** é a participação de cada gosto peculiar de cada tipo de café no sabor final da bebida. Não exprime necessariamente o porcentual físico de cada tipo de café na bebida e sim o gosto predominante. Caso o café possua gosto predominantemente arábica e um fundo de gosto de conillon, este será caracterizado como predominantemente arábica. Caso o café possua gosto predominantemente conillon e um fundo de arábica, este será considerado predominantemente conillon. Para atestar o produto 100% arábica, além do teste sensorial, deverá ser realizado teste de identificação histológica para comprovar a Tipo de Café.

- **Bebida:**

Tipo de Café	Bebida
– 100% arábica	Rio, Dura ou Mole*
– Predominante arábica e conillon	Rio, Dura ou Mole*
– Predominante conillon e arábica (com bebida perceptível do fundo arábica)	Rio, Dura ou Mole*
– Predominante conillon e arábica (sem bebida perceptível do fundo arábica)	Conillon
– 100% Conillon	Conillon

\* Inclui bebida apenas mole, aquela com adstringência delicada, aspereza suave.

Cafés classificados como Gourmet somente são admitidos com bebidas finas, ou seja, bebida mole.

Em casos de cafés classificados como Gourmet com tipo de bebida dura (característica admitida até a revisão 14 desta Norma), as empresas terão um prazo até Novembro de 2008 para adequarem o tipo de bebida para mole.

### 3.2.2. Característica: Microscopia

- Tipo de teste: Teste para determinação de impurezas, conforme metodologia aprovada pelo Programa do Selo de Pureza ABIC.
- Limites especificados: de acordo com 2.2.9.
- Tamanho da amostra: número de pacotes fechados conforme regulamento.
- Forma e local da coleta da amostra: Para a primeira avaliação, a amostra será entregue ao auditor pela empresa ou enviada para a Gerenciadora ou Grupos de Avaliação (Laboratórios). A partir da certificação, para fins de manutenção, as amostras serão coletadas no mercado por auditor externo.
- Frequência mínima: duas vezes ao ano.

Observação: este teste é idêntico ao teste relativo à pureza do Café, já em vigor pela ABIC. Para empresas já associadas, a verificação será feita por meio de checagem junto ao Banco de Dados da ABIC sobre o Certificado de Pureza.

### 3.2.3. Característica: Conformidade em relação aos requisitos da Ficha Técnica

- Tipo de teste: Análise Sensorial de atributos mais "sensor de paladar" relativos à Ficha Técnica (Tipo de Café, sabor, bebida, moagem, aroma, corpo, torração).
- Limites especificados: Conforme Ficha Padrão ABIC, preenchidas pelo próprio torrador/empresa.
- Tamanho da amostra: número de pacotes fechados conforme regulamento.
- Forma e local da coleta da amostra: Para a primeira avaliação, a amostra será entregue ao auditor pela empresa ou enviada para a Gerenciadora ou Grupos de Avaliação

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos

(Laboratórios). A partir da certificação, para fins de manutenção, as amostras serão coletadas no mercado por auditor externo.

- Freqüência mínima: duas vezes ao ano.

Observação - Detalhamento do Tipo de Teste (ver 3.2.1, mais explicações a seguir):

- Torração: Classificação determinada por meio do Sistema Agtron / Roast Classification Color Disk ou por instrumento similar de detecção eletrônica de cores, colorímetro, que dê resultado equivalente.

Ficha Técnica – Torração	No. Disco Agtron	Classificação
Não Recomendável	25	Muito escura
	35	Escura
Escura	45	Moderadamente Escura
Média	55	Média
	65	Média Clara
Clara	75	Moderadamente Clara
Não Recomendável	85	Clara
	95	Muito Clara

- Moagem: Classificação com base na percentagem de retenção em peneiras granulométricas n<sup>os</sup> 12, 16, 20, 30 e fundo, em equipamento específico com agitação por 10 minutos e reostato na posição 5, ou similar.

Moagem	% de retenção			Tolerância p/ o % que passa da Peneira 30	
	Peneiras 12 e 16	Peneiras 20 e 30	Fundo	Mínimo	Máximo
Grossa	33%	55%	12%	9%	15%
Média	07%	73%	20%	16%	24%
Fina	00%	70%	30%	25%	40%

- Comprovação de Cafés 100% Arábica (somente para cafés com Nota de Qualidade Global inferior a 7): para a comprovação de cafés 100% arábica aplica-se a Identificação histológica (exame microscópico e identificação) segundo Peace, D.Mc.C.& Gardiner, M.(1990), Schulze, A.E. (1985), Winton, AL.&Winton, K.B.(1939), Gassner, G.(1989).

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## **4. Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Processo**

Os requisitos a seguir devem ser obrigatoriamente atendidos pela empresa que deseja obter o Símbolo da Qualidade ABIC. A equipe auditora procurará evidências de que os requisitos são atendidos.

Os itens com asterisco (\*(R)) necessitam, além da avaliação por meio de observação, de comprovação documental por meio de registros.

### **4.1. Áreas Externas e Infra-Estrutura da Planta Industrial**

- Existem áreas de guarda de lixo externas apropriadas, isoladas e exclusivas?
- \*(R) O abastecimento de água potável possui apropriado sistema de distribuição, armazenamento, proteção contra a contaminação e controle anual da potabilidade por meio de laudos de laboratórios externos ou internos (aspectos físico-químicos e microbiológicos)?  
Nota: é obrigatório o teste, mesmo que a empresa utilize água do serviço público de fornecimento de água. Para estes casos, a empresa deve colher a amostra no ponto de uso (por exemplo, entrada do torrador e portanto após o sistema de armazenamento) e não na entrada de água das instalações (antes da entrada na caixa d'água).

### **4.2. Vestiários e Banheiros**

- Os vestiários, sanitários e banheiros são adequados, convenientemente situados, de forma a garantir a eliminação higiênica das águas residuais? Não são guardados alimentos e bebidas nos armários? Não ocorre a presença de animais?
- Os vestiários, sanitários e banheiros são bem iluminados, ventilados e limpos, sem comunicação direta com as áreas onde os produtos são manipulados, e com portas de sistema de fechamento automático (no caso de localização interna à área de manipulação)?
- Os lavabos são devidamente equipados com sabonete líquido ou detergente e estão colocados de forma que o pessoal tenha que passar junto a eles antes de voltar para as áreas de manipulação, com meios convenientes para secagem das mãos (toalha de papel não reciclada ou jato de ar)?

### **4.3. Processo de Compra e Armazenamento do Café – Requisitos Específicos**

- \*(R) Existem registros de que a empresa conhece o índice de PVA (classificação) dos lotes de cafés recebidos? Registros documentados devem ser mantidos pelo prazo mínimo de um ano. São aceitáveis pelo Programa registros de inspeção realizada pela empresa, termo de fechamento e/ou laudo de classificação externo. Frequência mínima de inspeção: cada lote comprado.  
Nota: Caso a empresa compre o café blendado, o café destinado à marca que pretende a Certificação não pode ter mais que 360 defeitos e 20% de PVA.
- O armazenamento de ingredientes ou insumos é feito sobre estrados em bom estado ou diretamente sobre o piso isento de umidade, desde que isso não comprometa a sua qualidade?
- As matérias-primas são armazenadas, no mínimo, a 45 cm distantes das paredes para permitir acesso às instalações, limpeza, melhor arejamento e espaço para controle de pragas?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

- \*(R) Há registros e identificação dos lotes de café armazenados, de forma a que seja possível, a qualquer momento, identificar e acessar a nota fiscal ou outro documento de origem e seus dados relevantes, como por exemplo % de PVA?.
- Estrados, caixas e materiais danificados são retirados da área de armazenamento de café?

#### **4.4. Processo de Blendagem – Requisitos Específicos**

- \*(R) atividade de controle de qualidade, no mínimo, igual descrito abaixo:  
Característica: Padrão do Blend e Sensoriais
  - Tipo de teste: Prova de xícara conforme consumo.
  - Limites especificados: conforme definição interna da organização.
  - Tamanho e frequência da amostra: pelo menos uma amostra, uma vez por dia de produção ou a cada mudança de blend, com os devidos registros mantidos de forma organizada com retenção mínima de um ano.
  - Registros: devem indicar a data de realização da prova, resultado e nome da pessoa que fez o teste.

Nota: O auditor vai procurar evidência de que os blends são previamente aprovados antes da liberação para produção. Caso o café já seja comprado blendado, esta análise deve ser feita no ato da compra (logo antes ou logo depois). O auditor deve procurar evidências de que o blend resultante tenha no máximo 20% de PVA e 360 defeitos.

#### **4.5. Processo de Torração – Requisitos Específicos**

- \*(R) A empresa faz retirada de amostras da batelada e inspeção visual registrada do ponto de torra, utilizando amostra padrão própria ou Disco Agtron, no mínimo conforme abaixo:  
Característica: Ponto de Torra
  - Tipo de teste: comparação visual
  - Limites especificados: Disco Agtron ou instrumento similar de detecção eletrônica de cores, colorímetro, que dê resultado equivalente; ou amostra de referência da própria organização.
  - Tamanho, forma e local da coleta da amostra: após a torração, por meio da análise de pequena amostra de grãos torrados.
  - Frequência: o teste deverá ser feito pelo menos uma vez a cada 24 horas de produção por produto/marca, com registros indicando os lotes verificados, com retenção mínima de um ano.

#### **4.6. Processo de Moagem – Requisitos Específicos**

- \*(R) Existe inspeção visual e/ou teste granulométrico do café moído após a moagem? São registrados pelo menos uma vez ao dia e sendo estes registros retidos por pelo menos um ano? Os registros devem identificar o funcionário que realizou a inspeção, a marca, data da inspeção e resultado.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

#### **4.7. Processo de Embalagem e Expedição – Requisitos Específicos**

- São utilizados rótulos ou embalagens onde conste o peso, denominação de café torrado, data ou prazo de validade e ausência de glúten?
- As máquinas de empacotamento e mesas de empacotar são liberadas somente após limpeza e higienização?
- \*(R) São utilizadas balanças verificadas legalmente? Registro aceitável é o Selo Oficial nas Balanças e laudo em papel do órgão verificador.
- O prazo de validade é indicado na menor unidade de venda do produto?
- A embalagem do produto acabado tem respectivo número de lote, alterado a cada processo de torração (lote torrado)?
- Estrados, caixas e materiais danificados são retirados da área de armazenamento?
- Os produtos acabados são armazenados sobre estrados, no mínimo, a 45 cm distantes das paredes para permitir acesso às instalações, limpeza, melhor arejamento e espaço para controle de pragas?
- Existem locais de armazenamento, em setores separados ou claramente identificados, com a exclusiva finalidade de dispor produtos devolvidos ou com algum problema para os quais se verifique não conformidade, até que se estabeleça seu destino final?

#### **4.8. Processo ou Área Responsável por Controle de Pragas**

- Os praguicidas, solventes ou outras substâncias tóxicas que possam representar risco para a saúde são etiquetados adequadamente com rótulo, no qual se informe sobre a toxicidade e emprego e armazenados em salas separadas ou armários, com chave, especialmente destinados a esta finalidade? (isso não se aplica para solventes usados em impressoras).
- É proibido o uso de veneno contra ratos em áreas internas, dando preferência ao uso de ratoeiras com iscas ou armadilhas físicas?

#### **4.9. Processo ou Área Responsável pelo Controle de Pessoal, Exames Médicos, Saúde e Segurança e Meio Ambiente**

- \*(R) Os funcionários que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho ou quando existam razões clínicas ou epidemiológicas, fazem pelo menos dois dos seguintes exames médicos: hemograma, coprocultura, copoparasitológico e VDRL?
- Existe evidência de não emprego de mão de obra infantil no ambiente industrial (exigência não inclui trabalhos executados nas áreas administrativas ou escritórios)?
- A empresa possui licença ambiental ou possui, no mínimo, um protocolo de solicitação de licença ambiental junto ao órgão governamental competente.

#### **4.10. Requisitos Gerais auditáveis nos processos de compra, armazenamento, blendagem, torração, moagem, embalagem e expedição**

- É restrita a presença dos seguintes materiais na área: plantas ornamentais ou similares, bebidas, alimentos? Existem barreiras físicas para o acesso de animais e insetos (no mínimo, áreas com telas que evitem passagem de insetos)?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## **Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos**

- A iluminação artificial suspensa está protegida contra rompimentos, nos casos em que o produto ou matéria-prima estão expostos no processo e existe risco de contaminação?
- Os equipamentos e utensílios utilizados, que entram em contato com o café, são compostos por materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores?
- As áreas possuem limpeza regular e adequada do chão, estruturas de apoio e paredes? Os pisos são limpos e secos, sem evidência de restos de produtos, vazamento de sacos ou respingos?
- Os recipientes para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo menos uma vez por dia?
- Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?
- Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?
- Nenhuma pessoa portadora de ferimentos ou afecções cutâneas manipula produtos ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine sua reincorporação por determinação profissional? As pessoas que trabalham na área mantêm as mãos lavadas de maneira freqüente? As pessoas em serviço utilizam equipamentos de proteção individual, calçados adequados e com cabelos cobertos por bonés ou outro dispositivo?
- Todas as pessoas na área apresentam a ausência de adornos como anéis, pulseiras e similares durante a manipulação? Cigarros, lápis e outros objetos não são colocados atrás das orelhas? São utilizados tampões de ouvido, quando houver, atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço para evitar que caiam sobre os produtos?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## **5. Requisitos Recomendáveis (não obrigatórios) Auditáveis Relativos ao Processo**

Os requisitos a seguir são sugestões não mandatórias para a garantia da qualidade do produto final. A equipe auditora procurará evidências de que os requisitos são atendidos, porém o não atendimento não causará impedimento para a recomendação da concessão do Símbolo da Qualidade ABIC.

### **5.1. Áreas Externas e Infra-Estrutura da Planta Industrial**

- As vias de trânsito interno que se encontram dentro do seu perímetro de ação, possuem superfície compacta e/ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza?
- Os fluxos de atividades foram concebidos de forma a permitir uma limpeza fácil e adequada, e que facilite a devida inspeção de higiene do produto, evitando também contaminação cruzada?
- As áreas externas, estacionamentos, acessos e pátios foram feitos de forma a evitar poeira?
- As calçadas apresentam pelo menos um (1) metro de largura contornando os prédios, são desobstruídas, e com declive adequado para escoamento de água?
- Caso haja de histórico de inundações na região, existem barreiras ou sistemas de drenagem para evitar a contaminação do produto?
- Caso haja fontes externas de poluição críticas, as áreas de produção ou armazenamento são isoladas?
- No caso de ocorrência de poeira e areia são feitas contramedidas apropriadas para evitar a contaminação do produto?
- As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área industrial são permanentemente limpos, sem amontoamento de entulho ou sucata?
- Os resíduos são isolados das pragas, retirados das áreas de manipulação de produtos e de outras áreas de trabalho, todas as vezes que seja necessário e pelo menos uma vez por dia?
- A área de armazenamento de resíduos é limpa?
- Existem barreiras físicas ao acesso de animais domésticos?

### **5.2. Vestiários e Banheiros**

- Os vestiários, sanitários e banheiros possuem avisos afixados a respeito dos métodos corretos para lavar as mãos depois de usar as áreas acima citadas?
- As instalações para a lavagem das mãos nas dependências de fabricação, possuem as mesmas condições básicas das instalações dentro de vestiários ou banheiros?
- Os lixos dos banheiros são fechados?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

### **5.3. Processo de Compra e Armazenamento do Café – Requisitos Específicos**

- Existem procedimentos que garantam a não aceitação de matérias-primas fora da conformidade que contenha parasitas, microorganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis, pelos procedimentos normais e/ou preparação ou elaboração?
- Os lotes são inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de fabricação?
- Os lotes possuem armazenamento adequado que evite deterioração, contaminação e redução de perdas ao mínimo, evitando-se cobertura da matéria-prima por plásticos ou outros materiais?
- O pessoal é qualificado para a atividade de armazenamento e transporte?
- Todas as matérias-primas possuem códigos de identificação individual ou por lotes?
- As matérias-primas são armazenadas de forma a não receber luz solar direta?
- A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feito por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?

### **5.4. Processo de Blendagem – Requisitos Específicos**

- A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feito por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?
- Na formulação do blend, ocorre o preenchimento de registro ou quadro após a análise do café, com uso de medidas compatíveis (kg ou sacos)?
- O pessoal é qualificado para realização da atividade de despejo do café no balão de liga, misturador ou elevador de café cru?
- Existe detector de metais ou outro dispositivo para evitar possíveis elementos estranhos?
- Existem manuais de operação da fase de blendagem (combinação)?

### **5.5. Processo de Torração – Requisitos Específicos**

- A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feito por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?
- O pessoal é qualificado para a atividade de torração?
- A empresa possui manuais de operação da fase de torração?
- Existem padrões de operação (tempo e temperatura) e seu respectivo cumprimento?
- São utilizados utensílios de metal preferencialmente?
- É utilizado detector de metais na fase de transferência do café torrado para evitar possíveis elementos estranhos?
- Existe acompanhamento formal e registrado da quebra de produção?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

## **5.6. Processo de Moagem – Requisitos Específicos**

- A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feito por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?
- O pessoal é qualificado para a atividade de moagem e armazenamento do café moído?
- Existem manuais de operação da fase de moagem e armazenamento do café moído?
- São feitas inspeções visuais das condições do moinho antes da operação (verificação as peneiras quanto a furos)?
- Existem padrões de operação e seu respectivo cumprimento de acordo com o manual do fabricante dos equipamentos?
- Existem procedimentos de limpeza das peneiras visando limpeza e higiene?

## **5.7. Processo de Embalagem e Expedição – Requisitos Específicos**

- A movimentação de material deste processo para o processo seguinte é feito por meio de documentação devidamente aprovada e passível de rastreamento?
- O pessoal é qualificado para a atividade de empacotamento, armazenamento e expedição?
- Existem manuais de operação da fase de empacotamento?
- São utilizadas balanças calibradas e ajustadas? (registros de calibração executados por entidades externas).
- É realizada a conferência do peso indicado na embalagem e o peso programado na balança?
- Todos os produtos finais possuem códigos de identificação individual ou por lotes?
- Na fase de enfardamento, ocorre a pesagem do fardo e conferência do peso total?
- Existem padrões de operação e seu respectivo cumprimento de acordo com o manual do fabricante dos equipamentos?
- Os produtos são armazenados de forma a não receber luz solar direta?
- São efetuados controles de qualidade final para garantir a não ocorrência de danos na embalagem?
- Ocorre inspeção da qualidade da impressão nos requisitos de legibilidade, aderência e correção das embalagens? Existe a indicação do site [www.cafeesaude.com.br](http://www.cafeesaude.com.br) na embalagem?

## **5.8. Processo ou Área Responsável por Controle de Pragas**

- Existe um programa eficaz e contínuo de controle às pragas?
- Os estabelecimentos e as áreas circundantes são inspecionadas periodicamente de forma a diminuir os riscos de contaminação?
- Existe presença de supervisão técnica direta qualificada p/ uso agentes químicos e/ou biológicos que podem trazer riscos p/ saúde, nos casos onde estes riscos originarem-se dos resíduos retidos no produto?
- O uso de praguicidas somente é permitido nos casos nos quais não for possível aplicar com eficácia outras medidas de precaução?
- Existe proteção adequada dos produtos, equipamentos e utensílios contra a contaminação antes da aplicação de praguicidas?
- Após a aplicação dos praguicidas, eventuais contaminações nos equipamentos ou produtos são corrigidas?
- O pessoal que aplica os praguicidas é orientado quanto à sua própria proteção? (máscaras, luvas, vestuário, etc)

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

- Os sistemas de telas nas janelas e outras aberturas, instalação de eletrocutores estrategicamente localizados, antecâmaras de proteção ou cortinas de ar, lâmpadas de cor amarela etc, são instalados de forma a evitar insetos, onde aplicável?
- São utilizados inseticidas de baixa toxicidade em áreas internas, restaurantes, armazéns e escritórios?
- São controlados os estrados e pallets para detecção de infestações e uso de fosfina ou brometo de metila fora da fábrica para correção (proibido uso de pentaclorofenato de sódio)?
- São isolados os lotes de matérias-primas (grão verde) onde foram detectadas infestações? Posteriormente são tomadas de ações?

### 5.9. Processo ou Área Responsável pelo Controle de Pessoal, Exames Médicos, Saúde e Segurança e Meio Ambiente

- A empresa possui cartilhas ou manuais contemplando o assunto higiene?
- A empresa possui listas de treinamento?
- A empresa possui manuais de treinamento?
- Existe instrução aos funcionários para comunicar a chefia no caso de problemas em sua condição de saúde? A empresa incentiva funcionários das áreas de manipulação a trabalharem sem bigodes e barba ou, nestes casos, com proteção adequada?
- É efetuado o processo de integração onde conste uma palestra sobre saúde e segurança no trabalho?
- Existe PPRA atualizado? Existe garantia de que o PPRA reflita a realidade da operação e sua constante atualização?
- Existe um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, em bom estado de funcionamento?
- É adequada a disposição dos resíduos do processo produtivo?
- Existe monitoramento e controle sobre as emissões atmosféricas?
- Há certificado de aprovação em auditoria de terceira parte, dentro da validade (Sistema de Gestão Ambiental)?
- Os fornecedores são informados sobre a filosofia da organização quanto ao uso de mão-de-obra infantil? É solicitado aos fornecedores que sigam tal filosofia?

### 5.10. Processo ou Área Responsável pela Gestão da Qualidade

- Existe uma função de Garantia e Controle de Qualidade, com recursos adequados?
- Há posicionamento dentro do organograma da empresa de forma a que esta função seja isenta e livre de influências na função de medir a qualidade de matérias-primas e produtos e liberar o produto final?
- Existe uma metodologia de inspeção e controle de qualidade em todo o processo na forma de procedimentos e registros?
- Existe uma metodologia para controle interno de todos os documentos e arquivamento de registros importantes para a qualidade da operação?
- Há laboratório com metodologias analíticas reconhecidas e aprovadas, para assegurar produtos com qualidade para o consumidor?
- Há registros de resultados de análise e do processo legíveis e guardados para posterior consulta em caso de anormalidade?
- As amostras dos lotes de produção são guardadas (na embalagem de consumo), em local específico fora do ambiente de produção, por um período igual ao prazo de validade?
- O responsável técnico tem qualificação e conhecimento de metodologia adequada para avaliação dos riscos de contaminação dos produtos nas diversas etapas de produção?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	

- Existe um Manual de Boas Práticas atualizado (com uso do APPCC), incluindo na extensão necessária todos os requisitos desta norma?
- São definidos a periodicidade e os métodos adequados para a limpeza de equipamentos de produção?
- Há certificado de aprovação em auditoria de terceira parte, dentro da validade? (Sistema de Gestão da Qualidade)

### **5.11. Requisitos Gerais auditáveis nos processos de compra, armazenamento, blendagem, torração, moagem, embalagem e expedição**

- A iluminação natural e/ou artificial possibilita a realização das tarefas de forma adequada e não compromete a higiene dos produtos?
- Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de produtos?
- Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?
- Os equipamentos estão em bom estado de conservação e funcionamento?
- Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos, são marcados com a indicação do seu uso e não podem ser usados para produtos comestíveis?
- Os locais e instalações são adequados para limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos de trabalho?
- O sistema de manutenção previne a deterioração de áreas ou instalações que possam afetar as boas práticas de fabricação?
- Os agentes de limpeza são aplicados de tal forma que não contaminem a superfície dos equipamentos e/ou produtos?
- Os resíduos de agentes de limpeza são eliminados de forma a prevenir contato com o produto?
- Os implementos que possuem cerdas frouxas ou desgastadas são descartados e substituídos?
- Existem avisos que indiquem a obrigação de se lavar as mãos e controle adequado para garantir o cumprimento destas exigências?
- Os funcionários envolvidos na produção possuem roupas sem bolsos, acima da cintura e sem botões? No caso de necessidade de bolsos, estes estão na parte interna dos uniformes?
- A empresa toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação dos produtos como comer, mascar chicletes ou palitos de dentes, fumar, cuspir, introduzir os dedos nas orelhas, nariz e boca, ou outras práticas anti-higiênicas?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
19	23-06-2009	