CLIENTE		AUDITORIA		
RAZÃO SOCIAL		☐ INICIAL ☐ MANUTENÇÃO		
CACHAÇA(S)				
MUNICÍPIO				
EQUIPE AUDITORA			DATA	
AUDITOR LÍDER		MASP/REG.PROF. Nº		
1º AUDITOR		MASP/REG.PROF. Nº		
ESPECIALISTA		MASP/REG.PROF. Nº		
Normas adotadas <i>Portaria Inmetro 276/2009, IN13/2005 e IN 27/2008 do MAPA.</i>				
REUNIÃO DE ABERTURA				
OBJETIVO DA AUDITORIA				
DINÂMICA DA AUDITORIA				
OBS.: Nas auditorias, anotar neste formulário, um (1) para itens cumpridos (Conforme), zero (0) para itens não cumpridos ou cumpridos parcialmente (não conforme) e OM para Oportunidade de Melhoria. Para os itens com anotação zero registrar, no Relatório de Auditoria, a situação atual. Exigibilidade de cumprimento: 100%.				
1. MATÉRIA PRIMA				
Item	Norma	Critério de Cumprimento	Avaliação	Evidência Objetiva
1.1	A ocupação do solo deve estar identificada através de mapas ou croquis.	Existência de mapa ou croqui da propriedade.		
1.2	Devem ser realizadas práticas de conservação de solo e água.	Constatação da ocorrência de medidas de conservação de solo e água.		
2. TRATOS CULTURAIS				
2.1	Devem ser realizadas técnicas adequadas no manejo do mato.	Entrevista. Obs: Caso seja realizada apenas roçagem o item deve ser considerado conforme.		
2.2	Os agrotóxicos utilizados na lavoura de cana devem ser adquiridos mediante receituário agrônomo e devem ser registrados para a cultura da cana.	Verificação de Nota Fiscal e da lista de agrotóxicos registrados para a cultura da cana no MAPA.		
2.3	Os fertilizantes utilizados na lavoura de cana devem ser aprovados pela legislação vigente do país.	Verificação de Nota Fiscal ou embalagem do produto (Complemento do Decreto 4954/2004, artigo 8º).		
2.4	A utilização de EPI é obrigatória na aplicação de agrotóxicos.	Constatação da existência de EPI. Entrevista com o aplicador.		
2.5	Aplicações de agrotóxicos devem ser registradas por área, quantidade, data e aplicador.	Verificação dos registros.		
2.6	Os agrotóxicos devem ser armazenados com segurança.	Local coberto, para uso exclusivo, com dimensões mínimas necessárias, piso impermeável, identificado, arejado, trancado, afastado de residências e fontes de água.		
2.7	As embalagens vazias de agrotóxicos devem ser guardadas de forma segura.	Comprovação da triplíce lavagem, inutilização da embalagem e armazenamento em local seguro. Admite-se que seja o mesmo local dos agrotóxicos, devidamente separado e identificado.		
2.8	As embalagens vazias de agrotóxicos devem ser devolvidas.	Comprovação de devolução através de Nota Fiscal carimbada pelo recebedor das embalagens ou recibos de devolução.		
2.9	Calagem e/ou adubação devem ser feitas segundo recomendação técnica, devendo ser registradas por área, quantidade e data de aplicação.	Verificação de Recomendação emitida por Técnico em Agropecuária ou Engenheiro Agrônomo ou Laudo laboratorial com recomendação ou parecer técnico. Constatação dos registros.		
2.10	Em alambiques que possuam fornecedores de cana de açúcar, os itens de 2.1 a 3.3 devem ser verificados nos mesmos.	Verificação na totalidade dos fornecedores de cana de açúcar dos itens 2.1 a 3.3.		
3. COLHEITA				
3.1	A colheita deve ser realizada sem queima.	Verificação física ou entrevista.		
3.2	A cana deve ser colhida com teor de açúcar acima de 16º Brix.	Verificação de registros e entrevista.		

Identificação

Abertura da auditoria

Matéria prima

Tratos culturais

Colheita

3.3	Os trabalhadores devem utilizar EPI durante a colheita da cana.	Entrevista e verificação da presença de bota, perneiras, camisa de manga comprida, luvas, óculos, boné ou chapéu.		
4. MOAGEM				
4.1	Os colmos devem ser limpos (palha e ponta) antes da moagem.	Verificação física ou entrevista.		
4.2	A cana deve ser estocada em área limpa, sem superfície contaminante.	Verificação física ou entrevista.		
4.3	O local destinado à moagem deve ser coberto e com piso de superfície lisa, antiderrapante, de modo a proporcionar condições seguras de trabalho.	Verificação física.		
4.4	Não é permitida a utilização de moendas com tração animal.	Verificação física.		
4.5	A cana deve ser moída no máximo 24 h após a colheita.	Registros ou entrevista.		
4.6	Deve ser realizada a limpeza das moendas, filtros, decantadores e tubulações.	Entrevista, registros ou procedimento operacional e verificação física.		
4.7	As moendas devem receber manutenção adequada, de modo que, durante a moagem da cana, não ocorra contaminação do caldo com óleo, ou graxa de lubrificação, ou ferrugem.	Registro de manutenção e verificação física.		
4.8	Os trabalhadores devem utilizar EPI durante a moagem.	O solicitante deve fornecer, gratuitamente, EPI adequados ao risco e em perfeito estado de conservação e funcionamento, obrigar o uso e adotar Equipamento de Proteção Coletiva (EPC), quando aplicável.		
4.9	Após a moagem o caldo deve ser filtrado e decantado para a separação de impurezas (terra, bagacilho, torrões...).	Verificação da presença de filtro e decantador.		
4.10	O decantador deve ser de aço inox ou aço carbono.	Verificação física.		
5. FERMENTAÇÃO				
5.1	A área de fermentação deve ter ventilação e iluminação adequados, com piso impermeável e aberturas teladas (ou dornas protegidas por telas).	Verificação física.		
5.2	A área de fermentação deve ser limpa com água ou com vapor d'água e estar livre de materiais, equipamentos e produtos estranhos ao processo. O processo de limpeza deve ser registrado.	As dornas devem ser espaçadas e mantidas limpas, para garantir adequada manutenção e higienização. Devem ser mantidos registros ou procedimentos de higienização.		
5.3	Se aplicável, a adição de fubá de milho, farelo de arroz ou de soja ao mosto deve ser controlada e registrada.	Entrevista e verificação de registros.		
5.4	Os produtos adicionados devem ter grau alimentício, ser limpos e livres de resíduos, inseticidas, ou outros agentes tóxicos.	Entrevista e verificação de notas fiscais ou declaração de produção própria.		
5.5	Se aplicável, a adição de sulfato de amônia, fosfatos, ácido sulfúrico, antibiótico e antiespumantes/dispersante de grau alimentício ao mosto deve ser controlada e registrada.	Entrevista, verificação de registros e notas fiscais.		
5.6	É vedada a utilização de uréia para a correção do mosto.	Entrevista.		
5.7	Devem ser realizadas análises de potabilidade da água utilizada na diluição do caldo, sendo anualmente a microbiológica e a cada 3 anos físico-química.	Ausência de coliformes fecais e totais em 100 mL (Portaria nº 518/2004 do Ministério da Saúde) Verificação do laudo de potabilidade da água, as Análises Microbiológicas laudo anual e Físico-Químicas a cada 3 anos.		

Moagem

F

5.8	As dornas de fermentação devem ser de aço inoxidável, aço carbono ou polipropileno.	Verificação física. Observações: As dornas de aço carbono podem ser revestidas em resina epoxídica. Dornas de polipropileno podem ser usadas, desde que seja apresentado laudo técnico que ateste que o material está de acordo com os itens de migração total para os alimentos enquadrados no tipo V, vide Resolução nº 105/1999 da ANVISA. Para o uso de polipropileno pigmentado deve ser apresentado também laudo técnico demonstrando que o material está de acordo com o item de migração específica de metais para alimentos enquadrados no tipo V, conforme Resolução nº 105/1999 da ANVISA.			Fermentação
5.9	As dornas devem ser mantidas e limpas, para garantir adequada manutenção e higienização. Devem ser mantidos os procedimentos de higienização.	Verificação física, entrevista e verificação de registros ou procedimento operacional.			
5.10	O formato das dornas deve permitir adequada manutenção e higienização.	Verificação física.			
5.11	Deve ser mantido controle documentado do processo fermentativo com relação ao tempo gasto, sólidos solúveis (brix) e à temperatura (temperatura entre 28 a 33°C).	Registros da evolução do processo de fermentação.			
5.12	A fermentação deve ser realizada em um período de 12 a 24 horas.	Registros ou entrevista.			
5.13	O vinho deve ser transportado por tubulações, livre de depressões.	Constatação da existência de tubulações para o transporte do vinho e da ausência de depressões entre a sala de fermentação e a área de destilação.			
6. DESTILAÇÃO					
6.1	Os equipamentos de destilação devem ser de cobre e/ou de aço inoxidável e específicos para a produção de cachaça.	Verificação física.			Destilação
6.2	Deve ser feita a separação da cabeça e da cauda. Recomenda-se a separação de 10% em ambos os casos.	Verificação física ou entrevista.			
6.3	A pressão, temperatura e graduação alcoólica, quando aplicável, devem ser controladas por meio de instrumentos de medição adequados.	Verificação física. A não aplicabilidade de qualquer um destes parâmetros deve ser tecnicamente justificada e documentada.			
6.4	É proibido o descarte da cabeça e da cauda em curso d'água, rios, açudes e lagoas.	Entrevista ou verificação física (presença de destilador contínuo, por exemplo).			
6.5	O vinhoto deve ser armazenado em reservatório impermeabilizado, não podendo ser descartado em cursos d'água, rios, açudes, lagoas ou outros locais que possam contaminar o meio ambiente.	Verificar a existência de reservatório impermeabilizado (lona plástica, manta asfáltica, argila compactada ou concreto). O vinhoto pode ser utilizado na fertirrigação, na alimentação animal, ou como composto orgânico. Podendo destinar o mosto a tanque tipo pipa para posterior distribuição/destinação".			
6.6	Não pode ser adicionada nenhuma substância que modifique as características naturais do destilado.	Entrevista ou registros.			
6.7	Deve ser mantido registro do teor alcoólico e da acidez ao final de cada destilação, ou diariamente, em caso de destilação contínua.	Verificação de registros.			
7. ARMAZENAMENTO					
7.1	A área de armazenamento deve possuir espaço suficiente, paredes de alvenaria, piso impermeável, ser coberta e arejada.	Verificação física.			Armazenamento
7.2	O produto acabado deve ser estocado em recipientes apropriados de madeira, aço inoxidável, polipropileno ou aço carbono revestido com resina epoxídica. É proibido o uso de bombonas ou outros recipientes plásticos para estocagem da cachaça, com exceção do polipropileno.	Verificação física. Para recipientes de polipropileno deve ser apresentado laudo técnico que ateste que o material está de acordo com os itens de migração total para os alimentos enquadrados no tipo V, da Resolução nº 105/1999 da ANVISA. Para recipientes de polipropileno pigmentado deve se apresentado também laudo técnico atestando que o material está de acordo com o item de migração específica de metais para os alimentos enquadrados no tipo V, da Resolução nº 105/1999 da ANVISA.			
7.3	A cachaça que não atender os padrões de análise química definidos no item 9.6 deve ser identificada e estocada em área separada para análise do Responsável Técnico.	Verificação da análise laboratorial.			

7.4	Caso o responsável técnico opte pelo descarte da cachaça do item 7.3, este deve ser realizado de forma segura, não colocando em risco a saúde humana ou contaminando o Meio Ambiente.	Entrevista ou verificação física.		
8. ENVELHECIMENTO				
8.1	A cachaça deve ser envelhecida em tonéis de madeira, com capacidade de até 700 L, lacrados pelo MAPA, por um período mínimo de 12 meses.	Verificação física.		
8.2	É vedada a realização de qualquer tratamento durante o envelhecimento.	Entrevista ou registros.		
8.3	A correção da graduação alcoólica só poderá ser realizada através da adição de destilado alcoólico simples de cana-de-açúcar ou de Aguardente de Cana, ou de Cachaça envelhecidos pelo mesmo período da categoria (cachaça envelhecida, premium ou extra premium) ou de água potável.	Entrevista ou registros.		
9. ENVASE				
9.1	A seção de envase e lavagem deve ser constituída de parede de alvenaria, azulejada no mínimo até 2 m, pintada com tinta branca lavável, teto de material impermeável, liso e branco, e piso impermeável com inclinação para o escoamento de água, ventilado e iluminado.	Verificação física.		
9.2	Nas áreas de manipulação do produto, todas as estruturas e acessórios elevados deverão estar instalados de maneira que evitem a contaminação direta ou indireta da bebida e do material de envase, por intermédio da condensação ou do gotejamento, e que não dificultem as operações de limpeza.	Verificação física.		
9.3	A cachaça deve ser envasada em recipientes de louça, vidro, PET ou cerâmica, com cápsula de vedação e em condições que excluam a contaminação da cachaça. Devendo ser armazenados em condições higienicas-sanitárias, em locais adequados.	Entrevista ou registros. Embalagens PET são permitidas conforme disposto na Resolução nº 105/1999 da ANVISA.		
9.4	No intervalo de utilização do recipiente destinado ao armazenamento ou envelhecimento de cachaça ou aguardente de cana, água potável poderá ser utilizada para a sua conservação.	Entrevista, verificação de laudo de potabilidade da água e verificação física.		
9.5	As embalagens ou recipientes não devem ter sido anteriormente utilizados para nenhuma finalidade que possa causar a contaminação do produto, salvo se estas embalagens tiverem sido empregadas anteriormente para o armazenamento de outras bebidas. Sempre que seja possível, as embalagens ou recipientes deverão ser inspecionados imediatamente antes do uso, com o objetivo de que se assegure o seu bom estado, e, se necessário, limpos e desinfetados; quando lavados devem ser secos antes do envase.	Entrevista e verificação física.		
9.6	Devem ser realizadas as seguintes análises: grau alcoólico, acidez volátil, ésteres totais, aldeídos totais, soma de furfural e hidroximetilfurfural, soma dos alcoóis isobutílico, isoamílico e n-propílico, álcool metílico, carbamato de etila, acroleína, álcool sec-butílico, álcool n-butílico, cobre, chumbo e Arsênio.	Laudo de análises de grau alcoólico, cobre máximo, acidez volátil (expresso em ácido acético), ésteres totais (expresso em acetato de etila), aldeídos (expresso em aldeído acético), furfural, alcoóis superiores, soma dos componentes secundários, metanol (álcool metílico), carbamato de etila, chumbo, arsênio, acroleína (2-propenal), álcool sec-butílico (2-butanol), álcool n-butílico (1-butanol), açúcares (expressos em sacarose), açúcares (expressos em sacarose) para cachaça adoçada. O laudo deve, também, conter identificação do lote que originou a amostra.		

Envelhecimento

Envase

9.7	As condições de envase devem ser tais que impeçam a contaminação da cachaça.	Verificação física.		
9.8	O teor alcoólico deve estar entre 38 e 48%.	Verificação do boletim de análise laboratorial.		
9.9	Deve haver responsável técnico.	Profissional formalmente vinculado ao solicitante, com conhecimento em segurança alimentar e processo produtivo de cachaça, comprovado documentalmente, com experiência mínima de um ano na área, estando legalmente habilitado e devidamente registrado no respectivo órgão de classe profissional, com formação e experiências compatíveis. Verificar o Certificado de registro no conselho específico.		
10. RASTREABILIDADE				
10.1	Devem ser mantidos registros atualizados de armazenamento.	Verificação de registro de armazenamento.		
10.2	Devem ser mantidos registros atualizados de envelhecimento.	Verificação de registro de envelhecimento.		
10.3	Devem ser mantidos registros atualizados de envase.	Verificação de registro de envase.		
10.4	Devem ser mantidos registros de ensaios por lote dos produtos certificados permitindo a sua correlação.	Verificação de registro de ensaios, por lote, em conformidade com o item 9.6.		
10.5	Devem ser mantidos registros atualizados de comercialização, lançar o número dos lotes na nota fiscal.	Verificação de registros de comercialização e notas fiscais.		
11. USO DE MARCAS, SÍMBOLOS DE ACREDITAÇÃO E DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO DO INMETRO				
11.1	As marcas do Inmetro e os selos de identificação não devem ser usados em produtos, suas embalagens e em serviços, certificados ou não, fazendo menção a certificação do sistema de gestão da qualidade, bem como em qualquer lugar que possa dar vazão de uma interpretação incorreta, induzindo o consumidor ao erro.	Verificação visual.		
11.2	As marcas do Inmetro e os selos de identificação não devem ser usados quando perder a condição de produto certificado, incluindo casos de suspensão ou cancelamentos.	Verificação visual.		
11.3	As marcas do Inmetro e os selos de identificação não devem ser usados em muros, outdoors, letreiros, fachadas, placas, veículos, uniformes, cartões de visita e carimbos do estabelecimento.	Verificação visual.		
12. INSTALAÇÕES E HIGIENE				
12.1	Não deve haver animais na área de produção.	Entrevista ou verificação física.		
12.2	Tanques e reservatórios devem ser mantidos cobertos e limpos assim como linhas, mangueiras e outros.	Verificação física.		
12.3	Deve haver, na área industrial, instalações para alimentação dos funcionários.	Verificação da existência, na área industrial, de instalações para alimentação dos funcionários. A área deve ser coberta e mantida limpa, contendo pelo menos mesa, cadeira, local para aquecer o alimento, pia e lixeira.		
12.4	Deve haver instalação sanitária para uso dos trabalhadores.	Verificação da existência de instalações sanitárias em número adequado ao número de funcionários, mantidas limpas e contendo, pelo menos: sabonete líquido, toalhas de papel com porta-toalhas e lixeira. Verificar, por meio de entrevista, se os funcionários foram informados da obrigatoriedade de lavar as mãos após o uso do sanitário e se foram treinados na forma correta de fazê-lo.		
13. RESPONSABILIDADE SOCIAL				
13.1	Os empregados devem estar em situação trabalhista regularizada.	Comprovação do Registro em carteira de trabalho ou cumprimento da Lei 11718/2008 (contrato temporário) e/ou contratos formais (arrendamento, parcerias, comodatos, anuência, etc.).		

Rastreabilidade

Uso de marcas, símbolos de acreditação e dos selos de identificação do INMETRO

Instalações e higiene

13.2	Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e Proteção Coletiva (EPC) se aplicável, devem ser fornecidos gratuitamente, estar em perfeito estado de conservação e o trabalhador deve ser obrigado a utilizá-los.	Verificação do estado de conservação dos EPI e, se aplicável, dos EPC. Entrevista com os trabalhadores.		
13.3	Máquinas de cortar, picar, triturar, moer, desfibrar e similares devem possuir dispositivos de proteção que impossibilitem contato do operador ou demais pessoas com suas partes móveis.	Verificação da conformidade dos dispositivos de proteção dos equipamentos com o - subitem 31.12.11 da NR 31, aprovada pela Portaria nº 86 de 2005 do MTE.		
13.4	É vedada a utilização de mão-de-obra infantil ou adolescente em qualquer fase do processo da cadeia produtiva da cachaça, desde o plantio da cana-de-açúcar até a embalagem final do produto acabado.	Constatação da inexistência de trabalho infantil ou adolescente, através de entrevista e visualmente.		
13.5	Não é permitida a exploração de trabalhador em condição análoga à de escravo, quer submetendo-o a trabalhos forçados ou a jornada exaustiva, quer sujeitando-o a condições degradantes de trabalho.	Verificação física e entrevista.		
13.6	Operadores de caldeira devem ser treinados.	Comprovação da existência de certificado de conclusão, ou lista de presença do treinamento ou declaração de conclusão.		
13.7	Deve ser feita manutenção periódica na caldeira.	Entrevista ou registros.		
13.8	Os aplicadores de agrotóxicos devem ser treinados.	Verificação de certificado de conclusão, ou lista de presença do treinamento ou declaração de conclusão.		
13.9	Não é permitido o uso de fumo de qualquer natureza nas dependências da cachaçaria e em demais locais que possam causar risco.	Verificação física da ausência de fumantes e da presença de sinalização coibindo fumar nas dependências da cachaçaria.		
14. TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES				
14.1	Política de tratamento das reclamações que evidencie que o alambique adote os seguintes preceitos: valorize e trate as reclamações apresentadas por seus clientes; conhece e compromete-se a cumprir e sujeitar-se as penalidades em lei; estimular e analisar os resultados, bem como tomar as providências devidas, em função das reclamações recebidas; definir responsabilidades quanto ao tratamento de reclamações; compromete-se a responder ao Inmetro qualquer reclamação que o mesmo tenha recebido e no prazo por ele estabelecido.	Verificação Documental e Entrevista.		
14.2	Tenha uma pessoa ou equipe formalmente designadas com liberdade para o devido tratamento das reclamações, tendo conhecimento sobre: regulamento e normas aplicáveis ao produto; noções sobre as leis de proteção do consumidor; noções de relacionamento interpessoal; políticas e procedimentos para tratamentos de reclamações.	Verificação Documental e Entrevista.		
14.3	Quando aplicável, disponibilizar instalações individuais e de fácil acesso pelos clientes que desejam formular reclamações, bem como placas indicativas e cartazes afixados estimulando as reclamações e informando sobre como e onde reclamar.	Verificação física.		
14.4	Procedimento para tratamento das reclamações, que deve conter um formulário simples de registro de reclamação pelo cliente, bem como rastreamento, investigação, resposta, solução e fechamento da reclamação.	Verificação documental, física e entrevista.		

Responsabilidade social

Tratamento de reclamações

14.5	Estatística e mapa que permita visualizar com facilidade as situações (exemplo: em análise, progresso, situação atual, etc...) quantidade de reclamações e tempo médio de resolução das reclamações oriundas dos últimos 18 meses.	Verificação documental, física e entrevista.			Responsabilidade ambiental	
15. RESPONSABILIDADE AMBIENTAL						
15.1	É obrigatória a outorga de água ou protocolo.	Existência de outorga ou protocolo dentro do prazo de validade.				
15.2	A cachaçaria deve atender à Legislação Ambiental.	Verificação de documentação atualizada: Licença Ambiental (produtores com capacidade instalada superior a 2000 L/dia) ou licença prévia (capacidade instalada de 800 a 2000L/dia.) ou autorização de funcionamento: 300 a 800 litros/dia. Abaixo de 300 litros/dia - Não passível de licenciamento ou autorização.				
15.3	Não é permitido o uso de madeira nativa nas fomalhas ou caldeiras, exceto quando autorizado pelo IBAMA ou outro órgão ambiental competente.	Verificação física. As exceções devem ser comprovadas pela apresentação de nota fiscal e devida autorização pelo IBAMA ou outro órgão ambiental competente.				
15.4	O descarte de produto, sub-produto(bagaço, vinhoto, vinho, águas residuais, outros ou embalagens) deve ser controlado e não deve provocar risco de contaminação do meio ambiente.	Verificação física, ou registros ou entrevista.				
15.5	O bagaço da cana deve ser utilizado como adubo, cobertura morta, ou fonte de energia.	Verificação física ou entrevista.				
OUTRAS OBSERVAÇÕES						
NÃO CONFORMIDADES E OPORTUNIDADES DE MELHORIA						
ITEM	NÃO CONFORMIDADE OU OPORTUNIDADE DE MELHORIA	EVIDÊNCIA OBJETIVA				
CONCLUSÃO DOS AUDITORES/PRAZOS ACORDADOS						
<i>A equipe auditora/inspetora não tem poder decisório sobre a certificação, ela apenas a recomenda ou não. A decisão final é da Gerência de Certificação após avaliar os documentos da auditoria</i>						
O responsável pela unidade produtiva confirma estar ciente da avaliação e concorda em implantar as ações corretivas ou as melhorias no prazo estipulado em comum acordo com os auditores						
ENCERRAMENTO						
ASSINATURAS						
	NOME			ASSINATURA		
Auditor Líder						
1º Auditor						
Especialista						