

Guia orientativo para elaboração do Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite – PQFL



Coordenação de Boas Práticas e Bem-Estar Animal – CBPA
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Brasília – Maio/2019

ÍNDICE

| | |
|--|-----------|
| 1. Contextualização | 4 |
| 2. Sobre o Guia | 6 |
| 3. Estruturação do Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite | 6 |
| 3.1. Identificação do estabelecimento | 6 |
| 3.2. Diagnóstico da situação atual | 7 |
| 3.2.1. Descrição do diagnóstico | 7 |
| 3.2.2 Execução do diagnóstico | 8 |
| 3.2.3. Categorização dos produtores diagnosticados | 8 |
| 3.3. Objetivos do plano | 9 |
| 3.3.1. Definição das ações a serem implementadas por categoria de fornecedor | 9 |
| 3.3.2. Avaliação das ações | 11 |
| 3.4. Auditorias internas | 11 |
| 3.5. Documentos comprobatórios | 12 |
| 4. Boas Práticas Agropecuárias – BPA | 12 |

1. CONTEXTUALIZAÇÃO:

O Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite - PQFL é uma ferramenta de controle elaborada pelo estabelecimento, laticínio ou cooperativa, sujeita à Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018.

Nele é definida a política do estabelecimento em relação aos seus fornecedores de leite, de agora em diante chamados “produtores”, para fins de melhor entendimento.

No PQFL deve estar definido os objetivos das intervenções a serem feitas junto aos produtores, os quais devem estar alinhados à missão e à visão do estabelecimento. Por exemplo, se a missão do estabelecimento for: “Oferecer ao mercado produtos de qualidade, que contribuam com a saúde e bem-estar de seus clientes...”, e a visão for: “Ser reconhecida como o produto de melhor qualidade do país/região/estado, etc....”, os objetivos, ações, metas e indicadores, constantes do plano, devem estar alinhados com as premissas de qualidade dos produtos, conforme definido pelo estabelecimento.

Ao contrário do que possa parecer, o PQFL não tem que ter, necessariamente, como objetivo, a melhoria da qualidade do leite, sendo essa uma consequência da execução e evolução do plano, sendo o plano o grande aliado do estabelecimento na consolidação de uma matriz robusta de mitigação de riscos quanto à qualidade da matéria-prima.

Dessa forma, é importante que o estabelecimento comprehenda que, mesmo com o plano em execução, o mesmo não está isento de responsabilidades referentes à qualidade de sua matéria-prima, podendo ser autuada em função de desvios.

Em função disso, é necessário que o estabelecimento adote ou mantenha medidas de vigilância a fim de minimizar riscos decorrentes de não conformidades.

É importante destacar que, conforme a IN 77/18, o MAPA fará o acompanhamento da execução dos PQFL, e não sua prévia aprovação. O PQFL é um documento que faz parte da gestão da qualidade, fazendo parte do autocontrole do estabelecimento, portanto, sua elaboração, implantação e execução é de total responsabilidade do estabelecimento.

O PQFL restringe-se unicamente aos fornecedores de leite, e deve ser entendido como um processo contínuo e evolutivo de controle, onde os esforços devem ser no sentido de qualificar o nível de qualidade dos fornecedores, melhorando-o se necessário, e reclassificando-o no intuito de aprimorá-lo, tendo como referência dados estatísticos de controle da matéria-prima, dos índices de produtividade, da rentabilidade, dentre outros parâmetros, além dos relatórios de auditorias realizadas.

O PQFL deverá ser elaborado para cada unidade industrial.

O estabelecimento que receber leite fluido a granel de uso industrial de outras empresas, deve garantir que o plano de qualificação do estabelecimento fornecedor esteja em conformidade e harmonizado com o seu PQFL.

2. SOBRE O GUIA:

O objetivo desse guia é oferecer uma orientação “básica” aos estabelecimentos, para elaboração de seus PQFL’s, sem, no entanto, restringi-los aos conceitos e preceitos aqui repassados.

O Guia está dividido em duas etapas, a primeira específica à elaboração/estruturação do PQFL, e a segunda referindo-se especificamente aos itens de Boas Práticas Agropecuárias - BPA, nos termos estabelecidos pela Instrução Normativa nº 77/18.

3. ESTRUTURAÇÃO DO PLANO DE QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES DE LEITE

3.1. Identificação do estabelecimento:

Nome (Razão social):

CNPJ:

Esfera de inspeção: ()SIM ()SIM/SISBI ()SIE ()SIE/SISBI ()SIF
UF de registro do estabelecimento no serviço de inspeção (especificar o registro por unidade fabril):

Nº de registro:

Endereço:

Endereço de correspondência:

Telefone:

E-mail:

Responsável (is) (pelo PQFL):

Volume de leite captado diretamente de produtores:

Empresas fornecedoras de leite fluido a granel de uso industrial (nome do estabelecimento, responsável, endereço, SIF, volume captado):

Localidades de atuação (região, UF, mesorregião, microrregião, Município):

Número de fornecedores (média e variação dos últimos 5 anos):

Obs: caso haja mais de uma unidade fabril, as descrições acima devem ser por cada unidade.

3.2. Diagnóstico da situação atual:

Todos os fornecedores de leite do estabelecimento, devem ser contemplados no diagnóstico para elaboração do PQFL.

No caso de fornecedores de leite fluido a granel de uso industrial, o PQFL do estabelecimento deve demonstrar que está alinhado com o PQFL do estabelecimento fornecedor.

Os dados e informações obtidas podem ser tão amplos quanto o estabelecimento definir, porém, devem contemplar minimamente: o perfil dos produtores quanto ao tipo de atividade desenvolvida na propriedade; nível tecnológico e adoção de tecnologias (refriador de imersão ou de expansão; ordenha manual ou mecânica; ordenhadeiras de balde ao pé ou canalizada; transferidor de leite; máquinas e equipamentos gerais; internet; aquecedor de água; cloradores; inseminação (IA ou IATF); planejamento forrageiro; silagem; pastoreio rotativo; ração; irrigação; controle leiteiro, confinamento; escolaridade; contratações de terceiros; número de pessoas envolvidas na atividade; estágio de BPA's; produção/produtividade; qualidade do leite; suporte de infraestrutura (suporte de energia elétrica e estradas); distribuição do rebanho segundo o padrão racial; área e distribuição das atividades na propriedade; receita do leite vs receita da propriedade; recebem assistência técnica (Emater, prefeitura, empresa, inspetoria de defesa, contratada); pontos positivos e pontos negativos; gerenciamento, produção/produtividade de leite; qualidade do leite (CCS e CPP).

Deverá estar claro no PQFL as seguintes informações

3.2.1. Descrição do diagnóstico:

3.2.1.1. A forma e ferramentas utilizadas para obtenção e compilação dos dados do diagnóstico.

3.2.1.2. Como ocorreu a abordagem dos produtores.

3.2.1.3. Etapas e cronograma do diagnóstico.

3.2.2. Execução do diagnóstico:

3.2.2.1. Informar o número de produtores avaliados por unidade fabril (caso o estabelecimento possua mais de uma unidade), por região, estado, mesorregião, microrregião e Município (se for o caso).

3.2.2.2. Identificar, quando for o caso, os técnicos envolvidos na coleta de dados.

3.2.2.3. Dados de identificação de todos os fornecedores (incluindo empresas fornecedoras de leite fluido a granel de uso industrial).

3.2.3. Categorização dos produtores diagnosticados:

De acordo com o diagnóstico realizado, os produtores devem ser categorizados ou classificados, por perfil, ou obedecendo a outro critério estabelecido pelo estabelecimento, desde que devidamente justificado, a fim de facilitar o melhor entendimento do estágio de cada grupo de produtores, além de tornar exequível a implementação das ações de melhoria que o estabelecimento vier a adotar para cada grupo.

Os critérios de categorização devem contemplar fatores que tornem cada grupo o mais homogêneo possível para os parâmetros a serem trabalhados/melhorados.

Por exemplo, mesmo que duas propriedades sejam muito diferentes em dimensões, ou divergentes quanto ao sistema de manejo (a pasto ou confinado), o fato dos produtores estarem no mesmo patamar de perfil para aceitação de novos conceitos, ou em estágios parecidos de engajamento às BPA's, torna mais apropriado que os dois produtores estejam no mesmo grupo.

O estabelecimento deve descrever quais são as categorias de produtores que contemplará no seu plano.

A justificativa para cada categoria deve se basear no diagnóstico realizado.

As alterações na categorização devem se basear em dados obtidos durante a execução do plano, ou em novo diagnóstico.

3.3. Objetivos do plano

Os objetivos do plano devem contemplar os resultados identificados durante o diagnóstico e ter aderência com a missão e visão do estabelecimento.

O estabelecimento deve descrever com clareza o patamar que espera alcançar com os seus produtores frente a sua missão e visão.

Nesse momento o estabelecimento deve expressar de forma clara o seu compromisso com os resultados do plano, indicando as medidas que adotará para cumprimento e atingimento dos resultados.

3.3.1. Definição das ações a serem implementadas por categoria de fornecedor:

Para cada categoria de produtores o estabelecimento deve definir:

3.3.1.1. As metas para cada objetivo, com os respectivos indicadores de gerenciamento, devidamente justificados, por grupo de produtores classificados:

I- As metas devem ser exequíveis e prever o passo a passo de atuação para atingimento dos resultados. Deve-se evitar metas ousadas demais, não condizentes com a realidade e com as dificuldades enfrentadas pelo setor.

II- Para cada meta, descrever o estágio inicial do parâmetro a ser melhorado (obtido na fase de diagnóstico).

III- As metas podem ser definidas conforme o perfil dos grupos de produtores. Pode-se definir níveis de implementação de BPA por período a ser trabalhado, o que permitirá acompanhar a evolução da implantação do plano.

IV- Indicar como será o monitoramento (se há softwares, planilhas, etc).

3.3.1.2. As ações a serem implementadas para o atingimento das metas estabelecidas em cada grupo de produtores:

I- Para cada ação deve ser descrita a metodologia a ser adotada e seus indicadores, com base no perfil dos fornecedores identificados

no diagnóstico. Não existe “fórmula” única, cada grupo pode exigir ações e/ou metodologias diferentes.

II- Para cada grupo ou propriedades identificadas como prioritárias, deve-se estabelecer a forma de atuação para que todos os produtores evoluam em uma mesma direção.

III- Estabelecer um cronograma de acordo com a estratégia planejada para resolução dos problemas levantados, incluindo um fluxo de atuação ao longo do tempo para a resolução pontual de problemas ao longo dos meses/anos.

Obs:

Experiências da equipe de gestão do MAPA, em mais de 500 projetos, demonstraram que, para problemas com a qualidade do leite, apenas instruir o produtor quanto aos procedimentos de limpeza de ordenha, não é suficiente para resolver o problema, quando existem outras falhas como: ausência de pesagem de leite; divisão inadequada de lotes de animais; planejamento forrageiro inadequado; deficiência no registro de paríções; falta de registo e análise financeira do negócio rural, entre outros.

A abordagem dos sistemas de produção deve ser ampla, compreendendo a gestão técnica e financeira de médio e longo prazo, corrigindo ao longo do tempo os fatores que interferem na qualidade final do leite, melhorando o sistema produtivo como um todo.

Para produtores estruturados, porém com problemas pontuais que estejam afetando a qualidade do leite, justifica-se uma ação também específica, sem, necessariamente, abranger todo o sistema.

3.3.1.3. Detalhamento da metodologia de cada ação e como será executada na prática.

3.3.1.4. Cronograma de execução de cada ação proposta. Esse cronograma deve ser atualizado anualmente.

Obs:

Os registros de execução das ações devem contemplar comprovação de que os produtores foram devidamente atendidos em cada ação.

O não atendimento aos produtores, com as ações propostas, fora dos

indicadores de gerenciamento predefinidos, deverá ser devidamente justificado.

3.3.2. Avaliação das ações:

O estabelecimento deve incluir no seu programa de auditorias internas, procedimentos para avaliação das ações executadas no âmbito do PQFL, que contemple:

- 3.3.2.1. Análise crítica dos resultados da execução das ações;
- 3.3.2.2. Ações corretivas ou medidas de melhorias, se for o caso;
- 3.3.2.3. Registros das ações corretivas.

3.4. Auditorias internas:

O estabelecimento deve incluir no seu PQFL procedimentos de auditorias internas, a serem realizadas anualmente, sob critérios definidos pelo estabelecimento, a fim de avaliar a execução do PQFL, realização de ajustes e reclassificação dos fornecedores.

As auditorias internas poderão ser objeto de auditorias oficiais do MAPA, por isso o procedimento de auditoria, seu cronograma e seus registros devem estar disponíveis para o caso o MAPA solicitar.

As auditorias internas são fundamentais para o processo. Através dessas avaliações, falhas são identificadas e corrigidas, gerando um ciclo de melhoria contínua.

A análise dos achados de auditoria deve ser feita com base nas metas traçadas para o período auditado, avaliando-se o que deu certo e o que deu errado, apontando assim o que será melhorado no próximo ciclo. Ressalta-se que o estabelecimento ou cooperativa é a responsável integral pela governança do processo, devendo apoderar-se das informações e buscar a melhoria da atividade.

Os documentos resultantes das auditorias internas devem ficar arquivados no estabelecimento por no mínimo 3 anos.

O relatório de auditoria interna consiste na análise das ações previstas do PQFL e atingimento dos objetivos, metas e o adequado monitoramento dos indicadores ao longo do período em avaliação.

O estabelecimento deve enviar anualmente, à DDR/SFA onde sua unidade fabril está registrada, o relatório de auditoria interna do seu PQFL.

3.5. Documentos comprobatórios

As ações desenvolvidas devem ser registradas em documentos auditáveis que deverão ficar arquivados por 12 meses. Nesses documentos é fundamental a rastreabilidade das informações e sua relação com as metas e atividades do projeto. Exemplo:

- Fichas de visitas aos produtores datadas e assinadas pelo técnico e pelo produtor.
- Relatórios gerenciais com cópias na propriedade e com o técnico, ou em sistema auditável.
- Registros em software/assinaturas digitais.

4. BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS – BPA:

Conforme art. 9º da IN 77/18, todos os itens referentes às boas práticas agropecuárias devem ser implementados no âmbito das ações a serem executadas, obedecendo a critérios e escalonamento baseados no diagnóstico e conforme cronograma estabelecido para cada grupo de produtores.

A não implementação de algum dos itens do art. 9º, deverá ser devidamente justificada e previamente aprovada pelo MAPA.

Segue abaixo detalhamentos sobre os itens de BPA mencionados:

4.1. Gestão da propriedade:

Para a sustentabilidade da cadeia do leite como um todo, propõe-se que o plano de qualificação de fornecedores promova o entendimento, por parte dos produtores, que sua atividade produtiva é um negócio, enfatizando a importância e o significado de cada processo padronizado, visando o engajamento dos proprietários e colaboradores à rotina do trabalho de forma organizada. O plano deve ter uma abordagem geral

da propriedade e de seus processos, como planejamento forrageiro, ajustes de recria, estrutura adequada etc.

Nesse sentido deve-se estimular o produtor a se comprometer a anotar eventos econômicos e zootécnicos ocorridos dentro da propriedade, sendo que para isso devem ser disponibilizados formulários/planilhas/sistemas. Os eventos econômicos e zootécnicos registrados na propriedade deverão ser compilados pelo técnico responsável para a obtenção dos índices e indicadores que nortearão a atuação técnica na propriedade. Os dados deverão permitir a mensuração dos indicadores zootécnicos ligados à qualidade do leite, eficiência produtiva do rebanho, desempenho da reprodução, eficiência no uso da terra, estruturação do rebanho, receitas, despesas, custo operacional efetivo, custo total, fluxo de caixa, margens entre outros.

A adoção das Boas Práticas Agropecuárias esbarra, com frequência, na percepção, por parte dos produtores, de que elas não são importantes, ou de que exercem baixo impacto no resultado final do sistema de produção; devendo o Plano de Qualificação dos Fornecedores ter como ponto de partida o estímulo à tomada de consciência e o desejo de mudar a realidade por parte dos produtores.

4.2. Gestão de insumos:

Na gestão de insumos, a organização é a principal função do controle de estoques, pois evita o acúmulo de produtos ou a falta deles. Garante também o controle financeiro e a distribuição melhor do espaço presente na fazenda.

O controle físico e financeiro de estoque tem como objetivo básico informar a quantidade disponível de cada item existente na fazenda, como fertilizantes, agroquímicos, medicamentos, carrapaticidas...; e quanto os insumos impactam no custo de produção da propriedade.

A implantação da gestão de insumos permite a racionalização da atividade de compras dos insumos. A programação de compras na propriedade agropecuária deve ser feita de acordo a programação de atividades que serão realizadas ao longo do ano pecuário ou ciclo de produção. Esta programação de atividades é fundamental para o manejo, aplicação de vacinas, vermífugos, reforma e implantação de pastagens e demais aspectos operacionais na propriedade. Ao

adotar esta prática, o empresário rural evitará desperdícios e compras desnecessárias. Também, caso tenha sua programação anual, poderá comprar os insumos com antecedência e conseguir melhores preços.

4.3. Manejo Sanitário:

O manejo sanitário deverá contemplar um programa de saúde do rebanho, tendo por objetivo manter todos os animais saudáveis e produtivos. Ele deve incluir práticas para o diagnóstico, prevenção, tratamento e controle de doenças relevantes, incluindo os parasitas internos e externos. É importante garantir uma abordagem coerente para a saúde do rebanho, para que todos os funcionários possam estar cientes e compreender o programa sanitário.

O programa deve englobar todos os aspectos da criação, manejo dos animais, ordenha, bem como outras práticas de gestão relevantes para a saúde animal. Isso pode incluir diagnóstico da doença, vacinação e medidas de controle que são exigidas pelas autoridades de saúde animal e pelas indústrias compradoras de leite.

Tratamentos profiláticos podem ser exigidos como medida de proteção, quando nenhuma estratégia alternativa viável existir.

Programas efetivos de saúde do rebanho devem ser desenvolvidos em consulta com profissionais devidamente qualificados, como médicos veterinários.

4.4. Manejo alimentar e armazenamento de alimentos:

O manejo alimentar deve prever o planejamento forrageiro e a aquisição de insumos de forma a manter um suprimento de nutrientes constante aos animais ao longo do ano. Sempre que possível deve-se adquirir alimentos de fornecedores com programa reconhecido de garantia da qualidade e garantir a rastreabilidade dos alimentos adquiridos. Deve-se também garantir um suprimento de água em quantidade e qualidade adequadas.

A fim de se manter a qualidade dos alimentos, os mesmos devem ser armazenados em locais adequados e separados de insumos que possam resultar em contaminação accidental; devendo-se descartar alimentos mofados.

A implantação de boas práticas agropecuárias inclui o gerenciamento de lotes de animais, adequando as quantidades de nutrientes fornecidas às exigências de cada categoria animal e fase de criação ou lactação.

4.5. Qualidade da água:

Objetivando o suprimento de água de boa qualidade para os animais e para a higienização dos equipamentos, devem ser estabelecidos procedimentos que visem a adequada proteção e captação das fontes naturais e higienização dos reservatórios.

Para a água destinada a higienização de equipamentos, procedimentos de cloração e monitoramento devem ser estabelecidos.

4.6. Higiene pessoal e saúde dos trabalhadores:

Os produtores de leite precisam considerar sua própria saúde e bem-estar, bem como os de seus familiares e funcionários. Nesse sentido, o programa de boas práticas agropecuárias deverá contemplar orientações aos envolvidos na atividade no que se refere a promoção da higiene pessoal, procedimentos padrão que garantam a segurança do alimento e procedimentos padrão que garantam a própria saúde durante a lida com os animais e manuseio de químicos e das instalações.

O plano deve contemplar verificações que garantam que os equipamentos agrícolas e de infraestrutura não coloquem em risco a saúde e a segurança dos funcionários e visitantes e que equipamentos de proteção individual, banheiros e pias devam estar disponíveis quando necessário. Exames médicos regulares devem ser realizados e deve-se também considerar a vacinação para funcionários e animais para a prevenção de zoonoses.

4.7. Controle integrado de pragas:

Espécies de pragas variam geograficamente e podem incluir animais nativos, roedores, pássaros e insetos. Medidas devem ser adotadas nas propriedades de forma a garantir o controle adequado de pragas em locais onde elas possam se reproduzir, introduzir doenças e/ou afetar a qualidade e segurança do leite.

Medidas de controle de pragas podem ser necessárias na área de ordenha, locais de estocagem de alimentos e nos abrigos dos animais.

4.8. Capacitação dos trabalhadores:

Deve-se prever treinamentos periódicos dos funcionários das propriedades para que esses realizem suas atividades de forma adequada. Considerar treinamentos dos trabalhadores quanto ao uso de equipamentos de proteção individual (EPI), técnicas de ordenha, manejo de bezerros, práticas de ordenha, uso racional de insumos, manejo racional dos animais, entre outros. Os treinamentos realizados devem ser registrados.

4.9. Manejo de ordenha e pós-ordenha:

Uma parte importante das boas práticas agropecuárias na produção leiteira é a consistência na aplicação diária dos procedimentos de ordenha, sendo que esses envolvem todos os aspectos do processo de obtenção do leite de animais com rapidez e eficácia, garantindo, ao mesmo tempo, a saúde dos animais e a qualidade do leite.

Nesse sentido, os fornecedores deverão ser qualificados quanto às práticas que garantam que a rotina de ordenha seja realizada em condições higiênicas, não lesione e evite a transmissão de doenças entre os animais, não introduza contaminantes no leite e que o leite seja manipulado adequadamente após a ordenha.

Os procedimentos de limpeza e sanitização dos equipamentos e higienização do úbere dos animais devem estar descritos e os trabalhadores serem qualificados para a realização dessas tarefas.

Atenção especial também deve ser dispensada ao manejo dos animais após a ordenha para se minimizar a probabilidade de infecção da glândula mamária.

4.10. Refrigeração e estocagem do leite:

Os procedimentos estipulados devem garantir que o leite seja refrigerado ou entregue para processamento o mais rápido possível. Tempos e temperaturas de resfriamento devem obedecer a limites estabelecidos

e o tanque de armazenamento deve ter capacidade proporcional ao volume de leite produzido.

A área de armazenamento deve ser limpa e livre de acúmulo de lixo, produtos ou substâncias químicas que não estejam em uso constante e de qualquer insumo para a alimentação animal, ter instalações para lavagem e secagem de mãos e ser de fácil limpeza.

O tanque de refrigeração deve ser capaz de manter o leite na temperatura requerida até a coleta, ser construído de material que não contamine o leite e ter manutenção regular.

Procedimentos de limpeza devem ser adotados para garantir que o tanque de refrigeração do leite esteja limpo antes do uso e higienizá-lo depois de cada coleta.

O acesso ao tanque de refrigeração deve ser mantido livre, sem obstruções ou dificuldade de passagem, sendo que o acesso à área de coleta de leite deve ser diferente da área de deslocamento de animais e livre de lama, barro e outros possíveis contaminantes.

4.11. Manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes:

A proposta de boas práticas agropecuárias na produção de leite visa a implementação de um sistema de produção sustentável.

Áreas de armazenamento de dejetos, tais como montes de esterco, depósitos de chorume e resíduos agrícolas devem ser instaladas de forma adequada, considerando seu impacto visual, presença de odores, risco de poluição e de proliferação de pragas.

Nutrientes e outros resíduos da produção podem ser recursos valiosos na propriedade, por isso a aplicação cuidadosa de fertilizantes e o manejo efetivo dos efluentes deve ser planejado para se garantir a sustentabilidade do sistema, reduzindo as emissões dos gases metano e óxido nitroso. Deve ser desenvolvido um plano de manejo de dejetos para identificar quando, onde e em que condições serão espalhados esterco, chorume e resíduos orgânicos.

Procedimentos específicos devem ser descritos para a especificação do descarte de leite, animais mortos, plásticos, produtos fitossanitários entre outros.

Com relação a este tópico, além das legislações locais e algumas legislações específicas, deve-se consultar a Lei 12.305/2011, que estabeleceu a Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Decreto 7.404/2010, que a regulamentou.

4.12. Uso racional e estocagem de produtos químicos, agentes tóxicos e medicamentos veterinários:

A utilização de agroquímicos e produtos de uso veterinário deve ser realizada de acordo com a recomendação técnica. Para tal, os trabalhadores deverão passar por programas de treinamento que evidenciem a importância do uso racional dos insumos e a correta forma de utilização.

A utilização de agroquímicos e de produtos de uso veterinário deve ser registrada, respeitando-se os períodos de carência para a utilização das áreas de forragem, dos alimentos para animais e do leite.

Outro aspecto importante a ser observado é a separação em área específica dos agroquímicos e dos produtos de uso veterinário, devendo tais áreas serem de acesso restrito aos trabalhadores habilitados para o uso desses produtos.

4.13. Manutenção preventiva e calibragem de equipamentos:

A manutenção preventiva (revisão periódica e sistêmica) visa aumentar a vida útil dos equipamentos, diminuindo quebras e indisponibilidade dos mesmos; além de garantir o adequado funcionamento, evitando assim acidentes de trabalho e o comprometimento da saúde dos animais, além de permitir a extração do leite de forma adequada. Desse modo, deve-se incluir no calendário anual de programações as recomendações de manutenção definidas pelos fabricantes dos diversos equipamentos utilizados na atividade.

A calibração dos equipamentos é essencial para o fornecimento de um produto de boa qualidade, pois falhas de funcionamento na ordenha podem resultar em lesões nos tetos das vacas, aumentando a incidência de mastites e falhas dos termostatos dos equipamentos de refrigeração podem resultar em preservação inadequada do leite. Dessa forma, a calibração dos equipamentos de ordenha e de refrigeração deve também ser incluída no calendário anual de manutenções programadas.

4.14. Adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal:

A fim de maximizar os resultados produtivos, o produtor deve adotar práticas que mantenham os animais livres de fome e de sede; livres de desconforto; livres de dor, lesões ou doença; livres para expressar os seus comportamentos normais e livres de medo e aflição.

Para a consecução dos objetivos supracitados o produtor e os demais colaboradores que atuam na propriedade deverão participar de capacitações continuadas de práticas relacionadas ao manejo racional de forma a implementar rotinas que garantam o bem-estar animal.

4.15. Adequação das instalações, equipamentos e utensílios para a produção de leite:

Os equipamentos agrícolas e de infraestrutura não devem colocar em risco a saúde e a segurança dos funcionários e visitantes, sendo que as instalações devem ser adequadas ao porte dos animais a serem manejados. Equipamentos de proteção individual, banheiros e pias devem estar disponíveis quando necessário.

Ao se projetar as instalações, o conceito da eficiência de uso deve ser priorizado. Muitas propriedades podem reduzir o consumo de água e energia através da manutenção adequada de equipamentos e infraestrutura ou implantação de pequenas alterações na rotina de trabalho.

4.16. Controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários:

A escolha de fornecedores é de suma importância para o fornecimento de insumos agrícolas e pecuários de qualidade. Antes de adquirir insumos para o sistema de produção o produtor deve avaliar se o fornecedor é idôneo e trabalha com produtos que atendem à legislação vigente.

OBS:

Anexo a este guia está uma planilha sugestiva com os principais tópicos a serem avaliados no que se refere à implantação das boas práticas

agropecuárias. Caso o estabelecimento opte pela utilização da mesma, deverá determinar quais tópicos são imprescindíveis na coluna “Tipo”. Tópicos imprescindíveis são aqueles sem os quais considera-se que a propriedade não possui boas práticas agropecuárias, independente de atender a todos os demais itens.



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

