

Caderno de Pós-colheita Produção Integrada de Coco - PI -Coco

IDENTIFICAÇÃO

Nome da Empresa / Produtor: _____

Endereço: _____

CEP: _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Município: _____ Estado: _____

Nº de Registro na PIF: _____

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____

Caixa Postal: _____ E-mail: _____

Telefone: _____ Fax: _____

CREA: _____

Data: ____/____/____



PLANILHA DE RECEPÇÃO

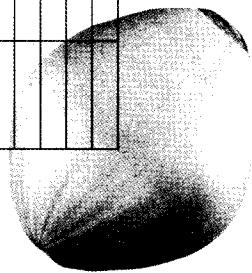
IDENTIFICAÇÃO						
Produtor/Empresa						
Lote/parcela						
Variedade						
Idade do fruto (meses)						
Volume de água (ml)						
Teor de gordura (%)						
SST (° Brix)						
Data						
Hora de chegada						
Nº de cachos						
Nº de frutos						
Nº da amostra						
ANÁLISE DE DEFEITOS (percentual)						
Dano mecânico						
Danos por insetos						
Deformação						
Doenças						
ANÁLISE DE QUALIDADE/CLASSIFICAÇÃO						
CLASSE						
Classe I						
Classe II						
RESPONSÁVEL						



PLANILHA DE CONTROLE DO FRUTO

VARIETADE

Data	Data de recebimento	Nº de caixas classific.	Tratamento na linha		Descarte (%)	Classificação			Destino	Responsável	
			Produto	Dose (g./ 100l)		I	II	Total			

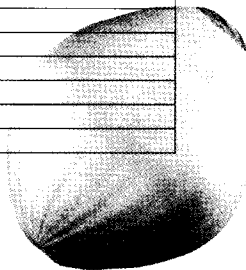


PLANILHA DE CONTROLE DE LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO REALIZADA NA EMPACOTADORA

Local	Data	Produto	Dose (g/100 l)	Forma de aplicação	Responsável

PLANILHA DE CONTROLE DA CALIBRAÇÃO OU AFERIMENTO DOS EQUIPAMENTOS (mercado externo)

Equipamento	Procedimento	Data	Responsável



VISITAS DE INSPEÇÃO (Auditorias)

Uso do Organismo de Avaliação da Conformidade - OAC

Observações _____ _____ _____ _____ _____ _____	Assinatura Carimbo Data
--	--

Observações _____ _____ _____ _____ _____ _____	Assinatura Carimbo Data
--	--

Observações _____ _____ _____ _____ _____ _____	Assinatura Carimbo Data
--	--

Observações _____ _____ _____ _____ _____ _____	Assinatura Carimbo Data
--	--

Lista de Verificação para Auditorias: Inicial - Campo Produção Integrada de Coco - PI -Coco

Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da Visita: _____ Horário: _____

Aspectos Gerais Analisados

ITENS AVALIADOS	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
1. Sanidade das plantas.				
2. Produtividade (Número de frutos /ha)				
3. Condução do coqueiral				
4. Material genético utilizado.				
5. Proteção dos trabalhadores conforme Normas Regulamentadoras Rurais (NRR)?				
6. Destinação das águas: de forma que não atinja diretamente os mananciais.				
7. Preparo da calda para tratamento.				

Entrevista com o Técnico Responsável – para avaliar nível tecnológico empregado no pomar

ITENS AVALIADOS	Conceito			Comentários
	Bom	Regular	Fraco	
1. Conhece a relação de defensivos aprovados para uso na cultura do coqueiro no Brasil?				
2. Controla e respeita a carência e tolerância dos defensivos utilizados?				
3. Utiliza somente produtos registrados?				
4. Quais os equipamentos de proteção usados pelo pessoal de produção?				
5. Registra a aplicação de fertilizantes, corretivos, herbicidas, inseticidas, acaricidas, fungicidas e outros				

Local e Data: _____, ____/____/____.

Assinatura do Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura do Técnico Responsável pela Visita – OAC

Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento – Campo Produção Integrada de Coco - PI -Coco

Identificação

Produtor/Empresa: _____
Endereço: _____
E-mail: _____ Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data da Visita: _____ Horário: _____

ITENS DE VERIFICAÇÃO	Avaliação	
	S	N
1. O responsável técnico tem experiência em práticas agrícolas para a cultura do coqueiro?		
2. Existe programa de capacitação para os funcionários em segurança e saúde do trabalho?		
3. O responsável técnico tem capacitação em manejo de solo, água e proteção ao meio ambiente?		
4. Caderno de campo corretamente preenchido e atualizado ?		
5. Quando necessário utiliza apenas agroquímicos registrados para a cultura do coqueiro?		
6. O produtor participa de alguma organização que participa da PIF?		
7. Conservação de áreas com vegetação natural para abrigo de organismos benéficos ?		
8. A área utilizada para plantio apresenta aptidão edafoclimática?		
9. O plantio apresenta homogeneidade suficiente de forma que as parcelas possam ser caracterizadas como pertencentes a apenas uma cultivar?		
10. Controla a qualidade da água para irrigação e pulverização?		
11. A fertilização das plantas é realizada de acordo com análises de solo e/ou tecido vegetal?		
12. Utiliza nas entrelinhas plantas melhoradoras de solo visando a melhoria das propriedades físicas e químicas do solo?		
13. Utiliza cobertura morta na zona de projeção da copa dos coqueiros como prática de conservação da umidade do solo?		
14. Utiliza herbicidas como prática de controle das plantas infestantes?		
15. O manejo da irrigação é realizado com base em metodologia de balanço hídrico e/ou tensiometria?		
16. Realiza periodicamente a uniformidade de aplicação assim como a quantidade e qualidade da água de irrigação?		
17. Utiliza periodicamente o monitoramento fitossanitário como base para tomada de decisão em relação ao controle químico?		
18. Observa a recomendação de eliminação dos viveiros e/ou áreas de plantio de coqueiros com sintomas de doenças letais e/ou desconhecidas?		
19. Os agroquímicos são armazenados em locais apropriados e protegidos contra acidentes segundo legislação vigente?		
20. Destinação adequada a resíduos e embalagens de agrotóxicos ?		



Continua

...Continuação

ITENS DE VERIFICAÇÃO	Avaliação	
	S	N
21. Os operadores de equipamentos de aplicação de agroquímicos utilizam equipamentos de proteção (EPI) ?		
22. Os equipamentos de aplicação de agroquímicos passam por calibragem e manutenção periódica?		
23. A idade dos frutos é considerada como base para a colheita de acordo com o mercado a que se destina?		
24. O caderno de campo pós colheita é devidamente preenchido?		

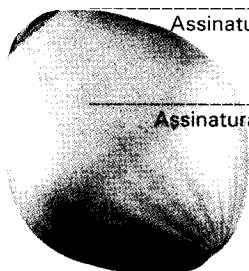
* Nas visitas anotar S = Sim; N = Não

Observações:

Local e Data: _____ / ____ / ____

Assinatura do Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura do Técnico Responsável pela Visita - OAC



Lista de Verificação para Auditoria - Empacotadoras Produção Integrada de Coco - PI -Coco

Identificação

Empacotadora: _____
Endereço: _____
E-mail: _____
Telefone: _____
Município: _____ Estado: _____
Nº de Registro da Empacotadora no CNPE: _____
Responsável Técnico: _____
Data: _____

Questionamento	Requisito	Sim	Não	Parcial	Comentários
1. Instalações					
1.1. Os frutos provenientes da produção integrada são armazenadas em locais separados daqueles originários de outros sistemas de produção ?	Obrigatório				
1.2. Existem registros no caderno de pós-colheita da limpeza realizada nos equipamentos, caixas e câmaras frias?	Obrigatório				
2. Rastreabilidade					
2.1. As caixas são identificadas antes de entrarem na empacotadora?	Obrigatório				
2.2. As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência do fruto?	Obrigatório				
2.3. São realizadas amostragens dos frutos que entram diariamente na empacotadora registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?	Obrigatório				
2.4. Os frutos de produção integrada que são transportados conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificados e separadas no veículo de transporte?	Obrigatório				

Continua...

...Continuação

Questionamento	Requisito	Sim	Não	Parcial	Comentários
2.5. 2.5. Realiza-se análise de resíduos de agrotóxicos na água de coco e/ou albúmen sólido?	Obrigatório				
2.6. Os frutos de produção integrada que são armazenados conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificados e armazenados separadamente na câmara fria?	Obrigatório				
2.7. Os frutos de produção integrada são classificados e embalados separadamente dos outros sistemas de produção?	Obrigatório				
2.8. Os processos de pré-classificação, classificação e embalagem permitem manter a identidade da procedência do fruto?	Obrigatório				
2.9. A identificação dos paletes ou caixas permitem saber a procedência dos frutos?	Obrigatório				
2.10. Os paletes são formados de caixas provenientes de um mesmo pomar?	Obrigatório				
2.11. Existem registros no caderno de pós-colheita do acompanhamento da qualidade dos frutos armazenados ?	Obrigatório				
3. Classificação e Embalagem					
3.1. Existe um profissional treinado de acordo com o regulamento técnico específico para a cultura do coqueiro?	Obrigatório				
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita de laudos de avaliações realizadas nos diferentes lotes embalados diariamente?	Obrigatório				
3.3. Os frutos embalados estão de acordo com o estabelecido nas normas específicas de classificação?	Obrigatório				
4. Agrotóxicos					
4.1. Os tratamentos realizados na fruta no momento da recepção são os definidos nas normas e estão adequadamente registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				

Continua...

...Continuação

Questionamento	Requisito	Sim	Não	Parcial	Comentários
4.2. Os tratamentos utilizados na embalagem são os definidos nas normas e estão adequadamente registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				

Observações: _____

Local e Data: _____, ____ / ____ / ____

Assinatura do Proprietário ou Responsável Técnico

Assinatura do Técnico Responsável pela Visita - OAC

