



## Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

### SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO E COOPERATIVISMO

#### INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 2, DE 22 DE FEVEREIRO DE 2005

O SECRETÁRIO DE APOIO RURAL E COOPERATIVISMO, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o inciso III, do art. 11, do Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, tendo em vista o disposto no art. 3º, inciso I, e art. 4º, da Instrução Normativa Ministerial nº 20, de 27 de setembro de 2001, e o que consta do Processo nº 21000.013443/2004-72, resolve:

Art. 1º Aprovar as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada Figo - NTEPIFigo, conforme consta do Anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

MARCIO ANTONIO PORTOCARRERO

#### ANEXO

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE FIGO - NTEPIFigo			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRICÇÃO
<b>1. CAPACITAÇÃO</b>				
1.1. Práticas agrícolas	1. Capacitar e treinar o (s) produtor (es) ou responsável (is) pela propriedade no manejo dos pomares de figo, conduzidos com o Sistema de Produção Integrada, principalmente em: a) operação e regulação de equipamentos e maquinários de aplicação de agroquímicos; b) identificação, avaliação e controle de pragas; c) irrigação; d) manejo do pomar (poda de formação, poda de produção e desbrota); e) nutrição e adubação.			
1.2. Profissional	1. Área de produção atendida por técnico responsável com atribuições definidas pelas normativas do Conselho Regional de Arquitetura e Agronomia (CREA).			
1.3. Organização de produtores		1. Capacitar em organização associativa e gerenciamento da PIFigo.		
1.4. Comercialização		1. Capacitar em comercialização e marketing.		
1.5. Beneficiamento e segurança alimentar	1. Capacitar e treinar em operações de beneficiamento, armazenamento e segurança do alimento, conforme a PIFigo.			
1.6. Segurança no trabalho	1. Capacitar e treinar de acordo com as recomendações sobre Segurança e Saúde no Trabalho e Prevenção de Acidentes, conforme legislação vigente.			
1.7. Educação ambiental	1. Capacitar e treinar em conservação e manejo de solo, água e proteção ambiental.			
<b>2. ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES</b>				
2.1. Sistema de organização e integração dos produtores		1. Vinculação do produtor a uma entidade de classe, associação ou outra envolvida em PIFigo.		
2.2. Definição do tamanho da propriedade	1. Considera-se pequena propriedade aquela que possui área igual ou menor que 10ha com pomares.			
<b>3. RECURSOS NATURAIS</b>				
3.1. Planejamento ambiental	1. Planejar as áreas de culturas, de disposição de resíduos ou lixo e os caminhos, de modo a evitar a erosão e contaminação ambiental.	1. Observar as recomendações técnicas sobre Análise de Riscos Ambientais. 2. Manter áreas com vegetação para o abrigo de organismos benéficos com um mínimo de 1% da área da PIFigo. 3. Manter barreiras vegetais nas divisas, para evitar a deriva na aplicação de agroquímicos de áreas vizinhas.	1. Aplicar ou escoar pelo solo agroquímicos em áreas não agricultáveis em torno do pomar, principalmente áreas com vegetação natural de preservação permanente.	1. Aplicar iscas tóxicas com produtos agroquímicos registrados, de acordo com a legislação vigente, nas áreas com vegetação natural e/ou quebra-vento, para controle de moscas-das-frutas 2. Manter pomares em terrenos de declives superiores a 8%, desde que com a adequada proteção contra a erosão.
3.2. Monitoramento Ambiental		1. Controlar a qualidade da água para irrigação e pulverização. 2. Monitorar a fertilidade do solo - aspectos físicos, químicos e biológicos.		
<b>4. MATERIAL PROPAGATIVO</b>				
4.1. Mudanças e Estacas	1. Material vegetativo; utilizar materiais saudáveis, adaptados à região, de acordo com a legislação vigente.	1. Utilizar material de propriedade com origem reconhecida e recomendada pela PIFigo. 2. Evitar o contato da estaca de plantio com o solo, colocando-as sobre lonas, para evitar a contaminação do material propagativo com patógenos do solo ( <i>Heterodera fici</i> ).	1. Utilizar mudas filhotes, pois são agentes disseminadores de nematóides e doenças de solo.	
<b>5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES</b>				
5.1. Definição e Identificação de parcela	1. Parcela é a unidade de produção que apresenta o mesmo responsável, a mesma variedade e mesma época de poda, e submetida aos mesmos manejos e tratamentos culturais preconizados pela PIFigo. 2. Manter a identificação visual das parcelas.	1. Fazer a localização georreferenciada da parcela.	1. Mudar ou eliminar a parcela sem comunicar ao Organismo de Avaliação e Conformidade (OAC).	
5.2. Localização	1. Implantar pomares numa mesma área somente após o intervalo de dois anos. 2. Observar as condições fitossanitárias, aptidão edafoclimática e compatibilidade aos requisitos da cultura.	1. Fazer levantamento pedológico da área de implantação. 2. Não plantar em solos rasos que sejam facilmente encharcáveis.	1. Plantio da figueira, em desacordo com a legislação vigente.	1. Áreas com declividades superiores a 8%, desde que adotadas medidas de proteção do solo e prevenção contra erosão.
5.3. Cultivar	1. Utilizar uma cultivar por parcela, conforme requisitos do PIFigo.			
5.4. Sistema de plantio		1. Observar os fatores de densidade de plantio, compatibilidade com requisitos de controle de pragas, produtividade e qualidade do produto. 2. Fazer a aplicação de corretivos do solo. 3. Instalar sistema de quebra-ventos para minimizar a ação dos ventos fortes e pragas. 4. Utilizar cobertura morta para proteger contra a perda de umidade e infestação de ervas invasoras.	1. Plantar na mesma cova (replantio), sem antes promover a desinfecção do solo.	

<b>6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS</b>				
6.1. Fertilização	1. Realizar análises completas do solo, a cada dois anos, em parcelas uniformes. 2. Aplicar corretivos e fertilizantes atendendo às recomendações oficiais.	1. Realizar anualmente a análise foliar. 2. Em pomares a serem implantados, proceder à calagem quando necessária, pelo menos dois meses antes do plantio. 3. Prover o fornecimento de nutrientes para as plantas preferencialmente através do solo. 4. Realizar o fracionamento da fertilização com nitrogênio e o acompanhamento do nível de nitrogênio na planta, mediante recomendação técnica. 5. Utilizar adubação orgânica, quando viável, levando em consideração a adição de nutrientes e os riscos de contaminação desses produtos.	1. Proceder à aplicação de produtos com substâncias tóxicas, especialmente metais pesados, que provoquem riscos de contaminação do solo. 2. Colocar em risco os lençóis subterrâneos por contaminação química, especialmente por nitratos. 3. Circular e manejar esterco cru dentro da parcela, após o início da frutificação, por provocar contaminação biológica. 4. Realizar a aplicação de composto de lixo urbano (lixão) e lodo de esgoto. 5. Aplicar nutrientes sem a comprovada necessidade. 6. Utilizar adubos foliares em misturas incompatíveis com os produtos fitossanitários. 7. Armazenar fertilizantes químicos ou orgânicos em áreas de classificação, seleção e armazenagem.	1. Utilizar compostagem com restos de origem industrial, quando justificada a necessidade e levando-se em consideração a adição de nutrientes e controle dos riscos de contaminação química e biológica.
<b>7. MANEJO DO SOLO</b>				
7.1. Manejo e Conservação do solo	1. Adotar técnicas da agricultura conservacionista.	1. Manter o solo coberto a maior parte do tempo, com cobertura viva ou morta. 2. Realizar o manejo integrado de plantas invasoras nas entrelinhas, mantendo a cobertura morta na projeção da copa das plantas. 3. Promover a existência de inimigos naturais, mantendo refúgios de plantas diversas e, quando eliminar o mato entrelinhas, fazê-lo em linhas alternadas.		
7.2. Controle de plantas invasoras	1. Utilizar herbicidas, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente. 2. Minimizar uso de herbicida para evitar resíduo. 3. Proceder ao registro das aplicações em cadernos de campo.	1. Manter preferencialmente a cobertura morta vegetal em toda a área, favorecendo a estabilidade ecológica, a umidade do solo e minimizando o uso de herbicidas. 2. Dar preferência à utilização de métodos mecânicos e culturais no controle de plantas invasoras. 3. Quando utilizar herbicida, aplicar preferencialmente na projeção da copa e no período chuvoso. 4. Evitar uso de enxadas para capina junto à copa das plantas, pois pode provocar ferimentos e o surgimento de podridões radiculares.	1. Armazenar herbicidas em áreas de classificação, seleção e armazenagem de frutas. 2. Uso de grades para capina mecânica nas entrelinhas do pomar. 3. Utilizar recursos humanos sem as devidas capacitações e proteções.	1. Utilizar herbicidas com ação de pós-emergência, no máximo duas vezes por ano, somente como complemento a métodos culturais.
<b>8. IRRIGAÇÃO</b>				
8.1. Cultivo irrigado	1. Usar irrigação apenas quando houver necessidade.	1. Realizar irrigação de acordo com o tipo de solo e sistema de irrigação. 2. Instalar instrumentos para medição da precipitação pluviométrica e, no mínimo, um termômetro de máxima e mínima por propriedade.	1. Utilizar água para irrigação que não atenda aos padrões técnicos do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA).	
<b>9. MANEJO DA PARTE AÉREA</b>				
9.1. Poda e condução	1. Realizar podas de formação e condução com objetivo de formar uma estrutura de sustentação para a obtenção de plantas compactas. 2. Realizar a poda anual de frutificação e limpeza, para eliminação dos ramos que frutificaram no ano anterior, e destruição dos ramos praguejados e restos de colheita.	1. Realizar as operações de poda verde, desbrota e desnetamento. 2. Destinar o material podado para fora da área de produção, promovendo sua trituração e compostagem, para evitar a disseminação de pragas e doenças.	1. Manter no pomar os ramos retirados na poda.	
9.2. Indução da maturação	1. Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente, somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.		1. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação.	

9.3. Quebra de dormência	1. Utilizar produtos químicos registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente, somente quando não puder ser substituído por outras práticas de manejo.			
<b>10. PROTEÇÃO INTEGRADA DA CULTURA</b>				
10.1. Controle de pragas	1. Utilizar as técnicas preconizadas no Manejo Integrado de Pragas (MIP). 2. Priorizar o uso de métodos naturais, biológicos e biotecnológicos. 3. A incidência de pragas deve ser regularmente avaliada e registrada, conforme sistema de produção. 4. Fazer diariamente a limpeza do pomar e áreas de beneficiamento de frutos com coleta e destruição dos frutos não comercializados.	1. Implantar infra-estrutura necessária ao monitoramento das condições agroclimáticas para o controle preventivo de pragas. 2. Atender as normas preconizadas pelo Manejo Integrado de Pragas (MIP) e padrões PIFigo. 3. Instalar armadilhas para o controle de moscas do figo e broca do ponteiro, em proporção com o nível de infestação e tamanho da propriedade. 4. Promover com as áreas vizinhas ao pomar a limpeza total de frutos caídos ou maduros.	1. Utilizar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. 2. Deixar figos ou outros frutos caídos ou em fase de apodrecimento na área da propriedade.	
10.2. Produtos Fitossanitários	1. Utilizar produtos fitossanitários registrados, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente. 2. Elaborar grade de produtos fitossanitários, tendo em conta a eficiência e seletividade dos produtos, riscos de desenvolvimento de resistência, persistência, toxicidade, resíduos em frutos e impactos ao meio ambiente.	1. Utilizar sistemas adequados de amostragem e diagnóstico para tomada de decisões em função dos níveis mínimos de intervenção. 2. Utilizar as informações geradas em Estações de Avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com produtos fitossanitários. 3. Alternar ingredientes ativos e princípios de ação (de contato e sistêmicos) no controle de pragas e doenças para evitar a resistência.	1. Aplicar produtos fitossanitários sem o devido registro, conforme legislação vigente. 2. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica. 3. Fazer a mistura de ingredientes ativos.	1. Utilizar produtos fitossanitários de uso restrito, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente, somente quando for justificada a necessidade. 2. Proceder a tratamentos direcionados, especificamente aos locais onde as populações de pragas e doenças provocam danos e, as doses de aplicação devem obedecer às recomendações técnicas agrônomicas.



10.3. Equipamentos de aplicação de produtos fitossanitários	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceder à manutenção e regulagem periódicas dos equipamentos de pulverização, utilizando métodos e técnicas recomendadas pelo fabricante.</li> <li>2. Manter no caderno de campo o registro de aplicação de produtos, manutenção e calibragem dos equipamentos.</li> <li>3. Os operadores devem ser treinados e ter instrução mínima e utilizar Equipamento de Proteção Individual (EPI), conforme o Manual de Normas de Medicina e Segurança do Trabalho e Prevenção de Acidentes com Produtos Fitossanitários.</li> </ol>			
10.4. Preparo e aplicação de Produtos Fitossanitários	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Executar pulverizações exclusivamente em áreas de risco de epidemias e/ou quando atingir níveis críticos de infestação e infecção.</li> <li>2. Obedecer às recomendações técnicas sobre manipulação de produtos fitossanitários, conforme legislação vigente.</li> <li>3. Preparar e manipular os produtos fitossanitários em locais específicos e construídos para esta finalidade.</li> <li>4. Proceder aos registros das aplicações de produtos fitossanitários em cadernos de campo.</li> <li>5. Utilizar todo o resíduo de produto na forma de pulverização sobre as plantas, evitando seu derrame sobre o solo e em mananciais de água.</li> <li>6. Usar água limpa no preparo dos produtos fitossanitários.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aplicar produtos fitossanitários sem o devido registro, conforme legislação vigente.</li> <li>2. Proceder à manipulação e aplicação de produtos fitossanitários na presença de animais, crianças e pessoas não vinculadas ao trabalho e que ponham em risco a saúde humana e o meio ambiente.</li> <li>3. Empregar recursos humanos sem a devida capacitação técnica.</li> <li>4. Preparar e depositar restos de produtos fitossanitários e lavar equipamentos fora do local específico para esta finalidade, como em fontes de água, riachos e lagos.</li> </ol>	
10.5. Armazenamento e embalagens de Produtos Fitossanitários	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Armazenar produtos fitossanitários em local adequado.</li> <li>2. Manter registro sistemático da movimentação de estoque de produtos fitossanitários para fins do processo de rastreabilidade.</li> <li>3. Fazer a tripla lavagem, conforme o tipo de embalagem.</li> <li>4. Perfurar as embalagens rígidas laváveis e acondicionar as embalagens não laváveis em sacolas plásticas apropriadas.</li> <li>5. Encaminhar para postos ou centrais de recolhimento para posterior destruição ou reciclagem, conforme a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organizar centros regionais para o recolhimento e reciclagem de embalagens para o seu devido tratamento em conjunto com setores envolvidos, governos estaduais e municipais, agricultura, sobretudo, em regiões de mananciais.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Armazenar produtos fitossanitários em áreas de classificação, seleção e armazenagem de frutos.</li> <li>2. Reutilizar e abandonar embalagens e restos de materiais e produtos fitossanitários em áreas de agricultura, sobretudo em regiões de mananciais de água.</li> <li>3. Armazenar e utilizar fora de local próprio produtos fitossanitários sem obedecer às normas de segurança, conforme Manual de Prevenção de Acidentes com Agrotóxicos e de Armazenamento de Produtos Fitossanitários.</li> </ol>	
<b>11. COLHEITA E PÓS-COLHEITA</b>				
11.1. Ponto de Colheita		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Estabelecer o ponto de colheita para cada mercado de destino, com amostragem representativa, utilizando métodos contidos no Manual do PIFigo.</li> <li>2. Aferir os instrumentos utilizados para avaliação do ponto de colheita.</li> </ol>		
11.2. Operações de colheita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar mão-de-obra treinada com vestimenta adequada e limpa, cabelos presos, unhas cortadas e mãos limpas.</li> <li>2. Depositar a fruta em contentor identificado, limpo e adequado à sua recepção.</li> <li>3. Depositar os contentores em superfície limpa, protegendo as frutas de contaminação.</li> <li>4. Registrar dia e período da colheita.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar contentores exclusivos para colheita.</li> <li>2. Estabelecer programa para limpeza.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar no mesmo contentor frutas íntegras e não íntegras.</li> </ol>	
11.3. Higiene na colheita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ter Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de limpeza, higiene de utensílios e equipamentos de colheita, documentados e atualizados.</li> <li>2. Ter instalações para higiene pessoal adequadas e em número suficiente.</li> <li>3. Disponibilizar instalações sanitárias e de lavagem de mãos até no máximo de 500 metros do local de trabalho.</li> <li>4. Utilizar contentores com superfície de material inerte, não absorvente e higienizável.</li> <li>5. Alças e componentes estruturais do contentor devem ser limpos.</li> <li>6. Os contentores devem permitir identificação.</li> </ol>			
11.4. Operações pós-colheita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ter Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para armazenamento, limpeza e higiene dos contentores, documentados e atualizados.</li> </ol>			
11.5. Identificação dos lotes de colheita	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar os lotes com data e período da colheita, variedade, nome da propriedade, número da parcela e o responsável pela colheita.</li> </ol>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manter ou processar frutas da PIFigo, em conjunto com as de outro sistema de produção ou outros produtos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nos casos em que a unidade de beneficiamento atenda a uma unidade de produção, os lotes devem ser identificados pela data da colheita.</li> </ol>
11.6. Transporte até a unidade de beneficiamento.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Os veículos de transporte devem acomodar os contentores em superfície limpa.</li> <li>2. Contentores transportados em veículos abertos devem ser protegidos.</li> </ol>			<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Transportar frutas da PIFigo em conjunto com as de outro sistema de produção ou outras frutas, desde que devidamente identificados, separados e assegurados os procedimentos contra riscos de contaminação.</li> </ol>
11.7. Recepção na unidade de beneficiamento	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Garantir a rastreabilidade.</li> <li>2. Estabelecer Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para limpeza da área de recepção.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar os lotes, registrar hora de chegada e origem das frutas.</li> <li>2. Tomar amostra de cada lote para avaliação da qualidade do produto.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Não ter um destino adequado para as frutas sem qualificação comercial.</li> <li>2. Manter as frutas rejeitadas por vários períodos na unidade de beneficiamento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Manter frutas da PIFigo em conjunto com as de outro sistema de produção ou outras frutas, desde que devidamente identificados, separados e assegurados os procedimentos contra riscos de contaminação.</li> </ol>
11.8. Seleção, classificação, embalagem e rotulagem.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proceder à seleção e classificação do figo, conforme Padrões Oficiais de Classificação do Figo.</li> <li>2. Identificar na caixa de embalagem PIFigo: variedade, peso, data, produtor, parcela, lote e exportador, conforme normas técnicas legais de rotulagem e embalagem.</li> <li>3. Ter POP para higiene de operadores e equipamentos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Paletização da carga.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Processar frutas da PIFigo em conjunto com as de outros sistemas de produção ou outras frutas.</li> </ol>	

11.9. Descarte	1. Manter frutas descartadas ou lixo em recipiente fechado, removendo-os diariamente do local de trabalho. 2. Limpar os recipientes para armazenamento de lixo, assim como a área de armazenamento. 3. Estabelecer POP para recipientes e área de armazenamento de lixo.			
11.10. Pesagem	1. Realizar procedimento de pesagem de caixas com frutas em equipamentos aferidos pelo Instituto de Peso e Medidas (IPEM).			
11.11. Expedição, transporte e armazenamento	1. Obedecer a POP de expedição, transporte e armazenamento, específicas do PIFigo, conforme seus requisitos de qualidade. 2. Manter o registro de expedição e destino dos lotes. 3. Garantir rastreabilidade. 4. Realizar o transporte em veículos e equipamentos apropriados e higiênicos, conforme requisitos da cultura.	1. Armazenar os paletes em câmara fria, em temperatura e umidade relativa adequada para garantir a conservação do produto.		1. Transportar e armazenar frutas da PIFigo com as de outros sistemas de produção, desde que devidamente separadas e identificadas. 2. Transporte da fruta em veículos abertos com proteção adequada.
<b>12. ANÁLISE DE RESÍDUOS</b>				
12.1. Amostragem para análise de resíduos em frutas	1. As coletas de amostras serão realizadas ao acaso, devendo-se atingir um mínimo de 10% do total das parcelas de cada produtor ou de grupos de pequenos produtores. 2. Coletar as amostras para análise de resíduos, seguindo o manual de Coleta de Amostras para Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Vegetais.	1. Amostras adicionais serão coletadas se ocorrer tratamento fitossanitário diferente na produção ou que sofrerem algum tratamento químico diferenciado após a colheita. 2. Seguir um período de rodízio de amostragem para garantir que todas as parcelas sejam analisadas em um determinado período de tempo.		
12.2. Análise de resíduos	1. As amostras coletadas serão testadas pelo método multirresíduos para os produtos das famílias pertencentes aos organofosforados, carbamatos e ditiocarbamatos. 2. Dispor de registros com o resultado das análises e da qualificação dos laboratórios que as executaram. 3. As certificadoras utilizarão laboratórios credenciados pelo INMETRO. 4. Elaborar um plano de ação com medidas corretivas quando o Limite Máximo de Resíduos (LMR) for excedido.		1. Comercializar frutas com resíduos acima do permitido pela legislação vigente ou produzidas com produtos fitossanitários não registrados e/ou proibidos.	
<b>13. PROCESSOS DE EMPACOTADORAS</b>				
13.1. Edifício e instalações	1. Ter construção sólida e com condições sanitárias adequadas. 2. Impedir a entrada e o alojamento de animais insetos, roedores e/ou pragas. 3. Ter piso de material resistente ao trânsito, impermeável, lavável e antiderrapante. 4. Ter paredes revestidas de material impermeável e lavável. 5. Ter teto que impeça o acúmulo de sujeira. 6. Ter janelas e outras aberturas construídas de maneira a evitar o acúmulo de sujeira, e as que se comunicam com o exterior devem ser providas de proteção antipragas. 7. Ter instalações separadas para outras finalidades sem acesso direto com a área de beneficiamento. 8. Dispor de abastecimento de água potável com adequado sistema de distribuição e proteção contra contaminação. 9. Dispor de sistema de eliminação de efluentes e águas residuárias. 10. Ter instalações adequadas para lavagem e secagem higiênicas das mãos. 11. Ter iluminação que possibilite a realização do trabalho sem comprometer a segurança e higiene da fruta. 12. Ter instalações elétricas protegidas. 13. Ter ventilação adequada.		1. Manter na unidade de beneficiamento qualquer agrotóxico que não seja pertinente ao uso.	
13.2. Câmaras Frias	1. Proceder à prévia higiene das câmaras frigoríficas com produtos aprovados para a indústria agroalimentar.	1. Manter programa de manutenção do sistema de refrigeração.		
13.3. Higiene	1. Disponibilizar para os trabalhadores da Empacotadora/ Unidade de Beneficiamento instalações sanitárias limpas, próximas de suas áreas de trabalho. 2. Os trabalhadores devem cumprir as instruções sobre higiene durante o manuseio dos produtos frescos.	1. Implementar o Sistema de Análise de Perigos de Pontos Críticos e Controle (APPCC) na Empacotadora/ Unidade de Beneficiamento.		
<b>14. SISTEMA DE RASTREABILIDADE, CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA</b>				
14.1. Rastreabilidade	1. Registrar em cadernos de campo dados da parcela e na Empacotadora/Unidade de Beneficiamento dados de pós-colheita, e demais dados necessários à adequada gestão da PIFigo, conforme estabelecido em POP, para fins de rastreabilidade de todas as etapas: no campo até a colheita, no transporte do campo até a Empacotadora/Unidade de Beneficiamento e na Empacotadora/Unidade de Beneficiamento da recepção à expedição. 3. Manter os registros atualizados e com fidelidade de todas as etapas por um período de 2 anos.	1. Instituir mecanismos de identificação da origem do produto, como códigos de barra e etiquetas coloridas.		
<b>14.2. Auditorias</b>				
14.2.1. Interna	1. O produtor deverá realizar uma auditoria interna de campo e na Empacotadora/Unidade de Beneficiamento, no mínimo, uma vez ao ano. 2. Documentar, registrar e aplicar as ações corretivas.			
14.2.2. Externa	1. Permitir auditoria no pomar, no mínimo, uma vez no período da colheita. 2. Permitir uma auditoria na Empacotadora/Unidade de Beneficiamento. 3. Disponibilizar a documentação pertinente.			
14.3. Serviço de Atendimento ao Cliente	1. Disponibilizar documento para registro das consultas do cliente relacionadas ao cumprimento desta norma. 2. Dispor de um procedimento que assegure que as consultas sejam adequadamente registradas, analisadas e tratadas. 3. Fazer o registro das ações tomadas.			
<b>15. ASSISTÊNCIA TÉCNICA</b>				
	1. Utilizar mão-de-obra treinada para exercer diferentes atividades dentro dos requisitos da PIFigo. 2. Manter assistência técnica, conforme requisitos específicos da PIFigo.	1. Realizar cursos de capacitação no manejo da cultura e após a colheita anualmente.	1. Ter responsável técnico não credenciado pelo CREA.	