

PRODUÇÃO INTEGRADA DE GOIABA

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA AUDITORIA

Seção	Item de Verificação	Em Conformidade	Não Conformidade	Observações
1 – Capacitação				
	Os documentos relativos à participação do produtor, ou dos responsáveis pela produção e dos trabalhadores em atividades de capacitação estão arquivados e disponíveis?			
1.1	Práticas agrícolas			
	O produtor ou o responsável pela produção participa regularmente de treinamentos sobre o manejo de pomares de goiaba conduzido no sistema de P.I.?			
1.2	Operação com máquinas e equipamentos			
	O produtor ou o responsável pela produção e os operadores participam regularmente de treinamentos sobre operação, regulagem e manejo de máquinas e equipamentos?			
1.3	Organização de produtores			
1.4	Comercialização			
1.5	Processo de empacotadora e segurança alimentar			
	O responsável pela empacotadora participa regularmente de treinamentos em processos de empacotadora, especialmente quanto à higiene pessoal e do ambiente e segurança alimentar?			
1.6	Segurança no trabalho			
	O produtor ou o responsável pela produção participa regularmente de treinamentos em segurança e saúde no trabalho, especialmente na prevenção de acidentes com agrotóxicos?			

1.7	Educação ambiental			
1.7.1	O produtor ou o responsável pela produção participa regularmente de treinamentos em conservação do solo e da água?			
1.7.2	O produtor ou o responsável pela produção e os trabalhadores que manipulam e aplicam agrotóxicos participam regularmente de treinamentos em armazenamento, manipulação e aplicação de agrotóxicos?			
1.7.3				
1.7.4				
2 - Organização dos produtores				
2.1	Específico para pequenos produtores para usufruírem os benefícios de que trata o item 12.1 das NTE de goiaba e item 5.3.3 da portaria nº 144 do INMETRO			
	O produtor se enquadra no conceito de pequeno produtor?			
3 - Recursos naturais				
3.1	Preservação dos inimigos naturais			
	O produtor adota medida para proteger ou estimular as populações de sirfídeos e de <i>Neorileya</i> sp?			
3.2	Área de compensação ecológica			
3.3	Infra-estrutura ecológica			
	Existe na propriedade a infra-estrutura ecológica?			
3.4	Opções ecológicas para aumentar a diversidade biológica			
	O produtor adota duas das cinco medidas para aumentar a diversidade biológica?			
3.5	Preservação do entorno do pomar			
	O produtor mantém uma faixa permanentemente recoberta com vegetação natural em torno do pomar?			
3.6	Processos de monitoramento ambiental			
3.6.1	A qualidade da água utilizada na propriedade é regularmente monitorada?			
3.6.2	As características químicas do solo são regularmente			

	monitoradas?			
3.7	Tratamentos de resíduos			
	A unidade de produção, a empacotadora e o seu entorno estão isentos de entulhos, lixos e de outros resíduos imprestáveis?			
4 – Material propagativo				
4.1	Sementes e mudas			
4.2	Produção de mudas			
5 - Implantação de pomares e definição de parcelas				
5.1	Definição de parcelas			
5.1.1	As parcelas estão devidamente identificadas?			
5.1.2	As parcelas atendem às especificações do item 5.1 da NTE de goiaba?			
5.2	Localização			
5.3	Mudas			
5.4	Porta-enxertos			
5.5	Cultivares			
	A parcela é constituída de uma única variedade?			
5.6	Sistema de plantio			
	As plantas receberam poda de formação adequada?			
6 – Nutrição de plantas				
6.1	Diagnósticos das necessidades de adubação			
6.1.1	A última análise química do solo foi feita a menos de 2 anos?			
6.1.2	As análises foliares, são feitas anualmente em cada parcela?			
6.1.3	Existe um plano de adubação anual?			
6.1.4	O resto da poda é mantido no pomar?			
6.2	Fertilização de plantas			
6.2.1	A dose de N não excede 2,5 kg/ton de fruta prevista para			

	serem colhidas?			
6.2.2	São adotadas medidas para evitar perdas de nutrientes por lixiviação e erosão?			
6.3	Armazenamento de fertilizantes			
6.3.1	Os fertilizantes químicos são armazenados adequadamente, conforme especificações do item 6.3 da NTE de Goiaba?			
6.3.2	Os adubos orgânicos são armazenados e manuseados de forma a reduzir os riscos de contaminação ambiental?			
6.3.3	Existe um registro atualizado da movimentação de fertilizantes químicos?			
7 - Manejo do solo				
7.1	Manejo do solo			
	O produtor segue um plano de conservação de solo?			
7.2	Manejo da cobertura do solo			
7.2.1	São adotadas medidas de manejo integrado das plantas invasoras no interior e no entorno do pomar?			
7.2.2	A entrelinha do pomar é mantida permanentemente vegetada?			
7.2.3	No manejo das plantas invasoras não são utilizados equipamentos ou ferramentas que exponham o solo?			
7.3	Uso de herbicidas			
7.3.1	Não são utilizados herbicidas pré-emergentes?			
7.3.2	As aplicações de herbicidas, quando feitas, estão registradas no Caderno de Campo?			
7.3.3	Não foram feitas aplicações de herbicidas após o início do estágio 5?			
7.3.4	Os aplicadores de herbicidas dispõem de EPI adequado para a operação?			
7.4	Manejo do subsolo			
8 – Irrigação				
8.1	Sistema de irrigação			

	O sistema de irrigação utilizada minimiza o uso de água e de energia?			
8.2	Monitoração da irrigação			
	O produtor adota um sistema adequado (balanço hídrico ou tensiômetro) para determinação das necessidades de irrigação?			
8.3	Qualidade da água			
	É realizada regularmente a análise química e biológica da água?			
9 - Manejo da parte aérea				
9.1	Poda de formação			
9.2	Poda de produção			
	O pomar é podado no sistema de poda total?			
9.3	Desbrota dos ramos			
	É feita a desbrota dos ramos em excessos?			
9.4	Técnicas de raleio			
10 - Proteção Integrada da planta				
10.1	Lista de medidas de proteção das plantas			
	Existe uma lista de medidas de proteção de plantas atualizada?			
10.2	Grade de agroquímicos			
	Existe na propriedade uma cópia atualizada da Grade de Agroquímicos da Cultura de Goiaba?			
10.3	Controle de pragas			
10.3.1	São adotadas técnicas do MIP para avaliação da necessidade do emprego de medidas de controle?			
10.3.2	O produtor ou o responsável pela produção ou pelo monitoramento de pragas participa de cursos de atualização em MIP realizadas na região?			
10.3.3	As fichas do levantamento do MIP são mantidas em arquivo?			

10.3.4	Sempre que possível são usados produtos biológicos para o controle de pragas?			
10.3.5	Os frutos são ensacados no máximo no início do estágio 5?			
10.4	Pesticidas de síntese			
10.4.1	Os receituários agronômicos referentes a toda aplicações de agroquímicos são mantidos em arquivo?			
10.4.2	Nas aplicações de agroquímicos são observadas as disposições da lista de proteção das plantas?			
10.4.3	O período de carência e de reentrada na lavoura após a aplicação de agrotóxicos são observados?			
10.4.4	A quantidade de cobre metálico utilizada no ciclo não excede 10 quilo por hectare?			
10.5	Equipamentos de aplicação de agroquímicos			
10.5.1	Os equipamentos de aplicação de agrotóxicos estão aparentemente em boas condições de uso?			
10.5.2	Os equipamentos de aplicação de agrotóxicos são revisados por empresa tecnicamente habilitada e, a cada quatro anos?			
10.5.3	Os operadores dispõem de EPI adequado para cada tipo de aplicação de agrotóxicos?			
10.5.4	Após a sua utilização, os EPI são limpos e armazenados adequadamente?			
10.5.5	A descarga da calda excedente e da lavagem dos pulverizadores é feita em local livre de risco de contaminação de água?			
10.6	Preparo e aplicação de agroquímicos			
10.6.1	O preparo da calda de agrotóxicos é feito em local que não oferece riscos de contaminação do operador e do meio ambiente?			
10.6.2	Existem instrumentos adequados para medição das doses de agrotóxicos a serem utilizados?			

10.6.3	No local de preparo da calda de agrotóxicos existe água corrente para lavagem de possível contaminação acidental?			
10.7	Armazenamento e embalagem de agrotóxicos			
10.7.1	Existe um registro da movimentação de estoques de agrotóxicos?			
10.7.2	As embalagens vazias de agrotóxicos líquidos são submetidas a tríplex lavagem?			
10.7.3	As embalagens plásticas rígidas vazias de agrotóxicos são inutilizadas?			
10.7.4	As embalagens vazias de papel e plásticos são adequadamente armazenados até o envio para um posto de recolhimento ou centro de destruição?			
10.7.5	As embalagens vazias são entregues em Posto de Recolhimento ou Centro de Destruição e Reciclagem?			
11 - Colheita e Pós-colheita				
11.1	Higiene na colheita			
11.1.1	Foram implementadas normas de higiene para a colheita?			
11.1.2	Os colhedores estão adequadamente vestidos para a operação?			
11.1.3	Os colhedores estão adequadamente informados e conscientizado da importância das medidas de higiene na colheita?			
11.1.4	Os trabalhadores dispõem de equipamentos para lavagem das mãos e instalações sanitárias limpas, próximo ao local de trabalho?			
11.2	Ponto de colheita			
11.3	Contentores para colheita			
11.3.1	Os contentores e outros recipientes são exclusivamente usados para produtos colhidos?			
11.3.2	Os contentores e outros recipientes utilizados nas colheitas são lavados periodicamente de forma a assegurar a sua			

	limpeza?			
11.4	Técnicas de colheita			
	Os contentores são depositados em superfície limpa que impeça o seu contacto com o solo e protege as frutas de contaminação por poeira, insetos e pragas?			
11.5	Identificação dos contentores			
	Os contentores de colheita são devidamente identificados de modo a assegurar a rastreabilidade da fruta?			
11.6	Transporte até a empacotadora			
	As frutas são transportadas exclusivamente em contentores apropriados e nunca a granel?			
12 – Análise de resíduos				
12.1	Amostragem para análise de resíduos em frutas na lavoura			
12.1.1	Exclusivamente para pequenos produtores			
	O produtor participa de um grupo de pequenos produtores para usufruir os benefícios previstos no item 12.1 da NTE de goiaba?			
12.1.2	O produtor dispõe de um procedimento padrão de emergência para destruição de frutas apresentando resíduos tóxicos acima dos limites permitidos pela legislação?			
12.2	Amostragem para análise de resíduos em frutas na empacotadora			
	A empacotadora dispõe de um procedimento padrão de emergência para destruição de frutas apresentando resíduos tóxicos acima dos limites permitidos pela legislação?			
13 - Instalações e Processos de Empacotadoras				
13.1	Edifício e Instalações			
	As instalações na empacotadora são mantidas limpas e higienizadas?			
13.2	Áreas operacionais			

13.2.1	O acesso à área de manuseio da fruta é restrito?			
13.2.2	Os materiais e produtos de limpeza são armazenados em locais próprios?			
13.3	Unidades de beneficiamento móveis			
13.4	Higiene na empacotadora			
13.4.1	As instalações sanitárias e os lavatórios são mantidos limpos?			
13.4.2	Os trabalhadores da área de manuseio da fruta são devidamente treinados e observam procedimentos de higiene pessoal?			
13.5	Recepção da fruta na empacotadora			
13.5.1	Todo o recebimento da fruta na empacotadora está devidamente identificada e registrada no Caderno de Pós-colheita?			
13.5.2	A empacotadora dispõe de um procedimento padrão que defina o destino adequado para as frutas sem qualificação comercial?			
13.6	Retirada dos saquinhos			
	O saquinho de proteção é retirado na área de recepção?			
13.7	Lavagem			
	Para o caso de ser feita a lavagem das frutas, a água utilizada para esta finalidade é potável?			
13.8	Tratamento pós-colheita			
	Para o caso de haver tratamento pós-colheita, os produtos utilizados estão devidamente registrados no MAPA?			
13.9	Seleção e classificação			
	As frutas são submetidas a um processo de seleção e classificação antes de serem embaladas?			
13.10	Embalagem e rotulagem			
13.10.1	O material de embalagem é armazenado em local protegido de pó e outros contaminantes?			

13.10.2	A embalagem é constituída de frutas proveniente de um mesmo lote?			
13.11	Paletização			
	No caso das embalagens serem paletizadas, os paletes são montados exclusivamente com frutas PIF?			
13.12	Armazenamento, expedição e transporte			
	São adotados procedimentos operacionais padronizados de expedição, transporte e armazenamento (quando for o caso) para fruta PIF?			
13.13	Descarte de frutas e do lixo			
13.13.1	As frutas descartadas e o lixo da empacotadora são mantidos em recipientes fechados?			
13.13.2	As frutas descartadas e o lixo da empacotadora são removidos diariamente do local de trabalho?			
13.14	Logística			
	Os registros do caderno de campo e do caderno de pós-colheita são coerentes com a identificação da embalagem da fruta?			
13.15	Caderno de Pós-colheita			
13.15.1	Todas as operações realizadas na empacotadora são registradas no caderno de pós-colheita?			
13.15.2	A expedição e o destino dos lotes são registrados no caderno de pós-colheita, de modo a assegurar a rastreabilidade do produto?			
14 - Sistemas de rastreabilidade, Caderno de Campo e Caderno de Pós-colheita				
14.1	Rastreabilidade no campo e na empacotadora			
	Os registros do Caderno de Campo e do Caderno de Pós-colheita são aparentemente fidedignos?			
14.2	Caderno de Campo			
	Existe um caderno de campo específico para cada parcela do pomar?			

14.3	Caderno de Pós-colheita			
	Existe um Caderno de Pós-colheita para cada lote formado?			
14.4	Auditoria externa de campo			
	Foi enviado para o OAC o cronograma anual de produção?			
14.5	Auditoria externa de pós-colheita			
14.6	Auditoria interna			
14.6.1	O produtor fez uma auditoria interna no campo e na empacotadora nos últimos 12 meses?			
14.6.2	Esta auditoria interna está devidamente documentada?			
14.6.3	Foram adotadas ações corretivas para sanar as eventuais não conformidades encontradas na auditoria interna?			
14.7	Serviço de atendimento ao cliente			
	Existe documento para o registro das consultas dos clientes relacionado ao cumprimento desta NTE?			
15 - Assistência técnica				
	O proprietário conta com assistência técnica prestada por engenheiro agrônomo e devidamente capacitado no sistema de Produção Integrada de Goiaba?			
16 - Saúde, Segurança e Bem-estar dos trabalhadores				
	Os procedimentos a serem adotados em casos de acidentes com agrotóxicos estão afixados em local de fácil acesso para os trabalhadores que manuseiam e aplicam estes produtos?			
	Todos os trabalhadores possuem registro em carteira ou contrato de parceria?			