

Produção Integrada de Maçã – PIM

Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento - Campo

Empresa: _____
Localização: _____
Responsável Técnico: _____
Data: _____ Horário _____

Nota: Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados, no CICLO 2005/2006 e 2006/2007, na categoria “RECOMENDADAS”.

Item da Norma	Itens de Verificação	Avaliação		
		Critério	Sim	Não
1.	CAPACITAÇÃO			
1.1.1	O produtor ou responsável técnico foi treinado no manejo adequado dos pomares de macieira conduzido no sistema PIM ?	Obrigatória		
<u>1.1.2</u>	<u>Foi realizada capacitação interna dos trabalhadores com a devida comprovação ?</u>	Recomendada		
<u>1.1.3</u>	<u>Foi realizada capacitação sobre os requisitos quanto ao uso de agrotóxicos e os limites máximos de resíduos (LMR) permitidos nos países importadores ?</u>	Recomendada		
1.2.1	Foi dada capacitação técnica do produtor ou do responsável em organização associativa e gerenciamento da PIM?	Recomendada		
1.3.1	Foi dada capacitação técnica do produtor ou do responsável em comercialização e marketing ?	Recomendada		
1.4.1	Foi dada capacitação técnica do (s) produtor (es) ou responsável (eis) técnico (s) em práticas de profilaxia, controle de doenças e tratamento pós-colheita ?	Obrigatória		
<u>1.4.2</u>	<u>Os trabalhadores receberam treinamentos sobre higiene do ambiente, e higiene pessoal antes de manusear produtos frescos ?</u>	Recomendada		
<u>1.5.1</u>	<u>Foi dada capacitação técnica ao produtor (es) ou técnico (s) em segurança e saúde do trabalho, prevenção de acidentes com agrotóxicos de acordo com a legislação vigente (FUNDACENTRO/ MT ou CIPA-TR), regulamentadoras do trabalho e segurança ?</u>	Recomendada		
<u>1.6.1</u>	<u>Registra os treinamentos fornecidos aos trabalhadores sobre saúde e segurança no trabalho?</u>	Recomendada		
<u>1.6.2</u>	<u>Elabora uma avaliação de risco referente à higiene e segurança no trabalho e estabelece as ações corretivas?</u>	Recomendada		
<u>1.7.1</u>	<u>Dispõe de caixas de primeiros socorros e estabelece os procedimentos para o caso de acidentes ou emergências?</u>	Recomendada		
<u>1.8.1</u>	<u>É disponibilizado aos trabalhadores e exigido a utilização de vestuários de proteção de acordo com as instruções dos rótulos dos produtos manuseados?</u>	Recomendada		
<u>1.8.2</u>	<u>Limpa os vestuários de proteção após sua utilização, de acordo com os procedimentos de limpeza estabelecidos?</u>	Recomendada		
<u>1.8.3</u>	<u>Guardar os vestuários em local isolado e bem ventilado, separados dos agrotóxicos ?</u>	Recomendada		
<u>1.8.4</u>	<u>Dispõe de instalações e equipamentos para tratar possíveis contaminações dos operadores, bem como os procedimentos específicos de emergência e medidas de primeiros socorros?</u>	Recomendada		
<u>1.9.1</u>	<u>Foi designado um responsável (membro da gerência ou proprietário) pelos assuntos relativos à saúde, segurança e bem-estar laboral?</u>	Recomendada		

Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados , no Ciclo 2005/2006 na categoria “RECOMENDADA”

<u>1.9.2</u>	<u>Dispõe de alojamentos em condições habitáveis para os trabalhadores que residem nas propriedades agrícolas ?</u>	Recomendada		
<u>1.10.1</u>	<u>Os visitantes e subcontratados são conscientizados das normas de segurança pessoal ?</u>	Recomendada		
1.11.1	Foi dada capacitação técnica ao produtor ou ao responsável em conservação e manejo de solo, água e proteção ambiental, manuseio de agrotóxicos e no sistema de reciclagem de embalagens?	Obrigatório		
<u>1.11.2</u>	<u>Foi dada capacitação aos produtores sobre avaliações do impacto das práticas agrícolas sobre o ambiente bem como sua melhoria?</u>	Recomendada		
2.	ORGANIZAÇÃO DE PRODUTORES			
2.1.1	O produtor está vinculado a uma entidade de classe ou a uma associação envolvida com a PIM ?	Recomendada		
3.	RECURSOS NATURAIS			
3.1.1	Organiza a atividade do sistema produtivo de acordo com a região, respeitando suas funções ecológicas de forma a promover o desenvolvimento sustentável, no contexto da PIF?			
<u>3.1.2</u>	<u>Dispõe de um plano de gestão e monitoramento ambiental da propriedade?</u>	Recomendada		
<u>3.1.3</u>	<u>Executa as ações prioritárias do plano de gestão e monitoramento ambiental da propriedade?</u>	Recomendada		
<u>3.2.1</u>	<u>Realiza o controle da qualidade da água para irrigação e pulverização conforme especificado na legislação brasileira referente a qualidade e uso de corpos de água (CONAMA e legislações estaduais) e no guia da OMS ?</u>	Recomendada		
4.	MATERIAL PROPAGATIVO			
<u>4.1.1</u>	<u>Utiliza mudas fiscalizadas devidamente comprovadas ou com registro de procedência e certificado fitossanitário, conforme legislação vigente (nos pomares implantados a partir de 2004) ?</u>	Recomendada		
<u>4.1.2</u>	<u>Utiliza preferencialmente variedades resistentes ou tolerantes às pragas ?</u>	Recomendada		
5.	IMPLANTAÇÃO DE POMARES			
<u>5.2.1</u>	<u>Realiza avaliação dos riscos da atividade produtiva relacionada a: Segurança dos alimentos, saúde e bem estar dos trabalhadores e meio ambiente ?</u>	Recomendada		
<u>5.3.1</u>	<u>Quando é utilizadas plantas de porta-enxertos geneticamente modificadas, cumpre-se a legislação vigente no país e se dispõem dos registros e localização do material ?</u>	Recomendada		
<u>5.4.1</u>	<u>Quando é utilizadas plantas de cultivares geneticamente modificadas, cumpre-se a legislação vigente no país e se dispõem dos registros e localização do material ?</u>	Recomendada		
6.	NUTRIÇÃO DE PLANTAS			
6.1.1	Analisa o solo para quantificar o corretivo de acidez, o fósforo (P) e o potássio (K) a aplicar em pré-plantio ?	Obrigatório		
6.1.2	Analisa o solo de 0 a 20 cm e 20 a 40 cm de profundidade?	Recomendado		

Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados , no Cíelo 2005/2006 na categoria “RECOMENDADA”

6.1.3	<u>Procede a manutenção e aferição dos equipamentos para a aplicação de fertilizantes ?</u>	Recomendada		
6.1.4	<u>Mantém registros atualizados dos fertilizantes inorgânicos em uso ?</u>	Recomendada		
6.1.5	<u>Armazena os produtos em local coberto, limpo, seco e distante 25 metros de qualquer fonte de água ?</u>	Recomendada		
6.1.6	<u>Realiza controle de estoque de fertilizantes inorgânicos ?</u>	Recomendada		
6.1.7	<u>Foi realizada uma análise dos nutrientes NPK nos fertilizantes orgânicos aplicados ?</u>	Recomendada		
7.	MANEJO DO SOLO			
7.1.1	O controle de invasoras é realizado, quando necessário, na área de projeção da copa e o restante mantido com cobertura vegetal ?	Obrigatória		
7.2.1	Quando utilizado herbicidas pré-emergentes, é aplicado somente antes da floração e/ou após a colheita dos frutos?	Obrigatória		
7.2.2	É minimizado o uso de herbicidas durante o ciclo vegetativo para evitar resíduos e prevenir resistência ?	Recomendada		
7.3.1	<u>Foi definido práticas culturais que minimizem os riscos de erosão do solo ?</u>	Recomendada		
8.	IRRIGAÇÃO			
8.1.1	<u>No cultivo irrigado, no caso da utilização de águas residuais tratadas, elas estão de acordo com o especificado no guia da OMS, "Guidelines for the Safe Use of Wastewater and Excreta in Agriculture and Aquaculture" 1989 ?</u>	Recomendada		
8.1.2	Utilizar técnicas de irrigação localizada e fertirrigação, conforme requisitos da cultura ?	Recomendada		
8.1.3	<u>Utilizar águas residuais não tratadas?</u>	Recomendada		
9.	MANEJO DA PARTE AÉREA			
9.2.1	Procede à poda visando o equilíbrio entre a atividade vegetativa e a produção regular da macieira ?	Obrigatória		
9.3.1	Utiliza fitoreguladores de síntese registrados, mediante receituário técnico, conforme legislação vigente ?	Obrigatória		
9.3.2	Quando necessário, utilizar fitoreguladores de síntese para quebra de dormência e fixação de frutos ?	Recomendada		
9.4.1	Procede ao raleio para otimizar a adequação do peso e da qualidade dos frutos, conforme necessidades de cada cultivar ?	Obrigatória		
9.4.2	Mantém no máximo 140 frutos por metro quadrado de copa ?	Recomendada		
9.4.3	Deixa 1 a 2 frutos por inflorescência	Recomendada		
9.4.4	Deixa mais de três frutos por inflorescência?	Proibida		
9.5.5	É permitido mais de três frutos por inflorescência desde que o número de frutos por metro quadrado não supere 120 frutos.	Recomendada		
10.	PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA			
10.1.1	Utiliza técnicas preconizadas no manejo integrado de pragas (MIP) ?	Obrigatória		
10.1.2	Existe implantado infra-estrutura necessária ao	Recomendada		

Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados , no Cíelo 2005/2006 na categoria "RECOMENDADA"

	monitoramento das condições agroclimáticas para o manejo de pragas?			
<u>10.2.1</u>	<u>O operador encarregado dos tratamentos fitossanitários e o maquinário utilizado estão identificados nos registros?</u>	Recomendada		
<u>10.2.2</u>	<u>Quando a maçã é destinada a exportação, é obedecida as restrições quanto à utilização de agrotóxicos no país de destino?</u>	Recomendada		
10.2.3	Utiliza informações geradas em estações de avisos para orientar os procedimentos sobre tratamentos com agroquímicos?	Recomendada		
10.2.4	Utiliza os produtos fungicidas de ações específicas (IBEs), pirimidinas estrobilurinas benzimidazóis, quando estritamente necessário, respeitando o número máximo de aplicações?	Recomendado		
10.2.5	Usa agrotóxicos piretróides?	Proibida		
10.3.1	Procede à manutenção e uma inspeção anual dos equipamentos de aplicação de agrotóxicos no início do ciclo?	Obrigatório		
10.3.2	Os operadores utilizam os equipamentos, utensílios, trajes e os demais requisitos de proteção, conforme o manual de Normas da Medicina e Segurança do Trabalho ?	Obrigatória		
10.3.3	Os tratores utilizados na aplicação de agrotóxicos são dotados de cabina ?	Recomendado		
<u>10.4.1</u>	<u>Mantém os registros de todas as operações (agrotóxicos utilizados, substância ativa, dose, método de aplicação, operador) a data e local de aplicação, juntamente com o receituário agrônomo?</u>	Recomendada		
<u>10.4.2</u>	<u>É obedecido o intervalo de segurança/carência, indicados para o produto?</u>	Recomendada		
<u>10.4.3</u>	<u>Dispõe de utensílios de medição apropriados para cumprir com as indicações do rótulo?</u>	Recomendada		
<u>10.4.4</u>	<u>Prepara o volume de calda o suficiente de maneira a não haver sobras ?</u>	Recomendada		
<u>10.4.5</u>	<u>A calda que sobra do tratamento e as águas de lavagem dos depósitos e embalagens são eliminadas de acordo com a legislação nacional ou local ?</u>	Recomendada		
10.5.1	É realizada a “tríplice lavagem” ou “lavagem sobre pressão”, conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização e armazenamento transitório em local próprio e seguro são encaminhadas aos centros de destruição e reciclagem?	Obrigatória		
<u>10.5.2</u>	<u>A água de enxaguamento retorna ao depósito de aplicação da calda ?</u>	Recomendada		
10.5.3	Abandona embalagens e restos de materiais e agrotóxicos?	Proibida		
<u>10.6.1</u>	<u>Mantém registro sistemático da movimentação de estoque de produtos químicos?</u>	Recomendada		
<u>10.6.2</u>	<u>O local para armazenamento de agrotóxicos é usado somente para os produtos químicos devendo ser de estrutura firme, ventilado, iluminado, com acesso</u>	Recomendada		

Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados , no Cíelo 2005/2006 na categoria “RECOMENDADA”

	<u>restrito e preparado para conter derrames, infiltrações ou contaminações para o exterior?</u>			
<u>10.6.3</u>	<u>Os produtos obsoletos são armazenados em locais seguros e devidamente identificados com tal ou encaminhados às autoridades competentes?</u>	Recomendada		
<u>10.6.4</u>	<u>O local para armazenamento dos agrotóxicos foi construído com material resistente ao fogo?</u>	Recomendada		
<u>10.6.5</u>	<u>Reembalar agrotóxicos sem as informações completas da embalagem original?</u>	Recomendada		
11.	COLHEITA E PÓS-COLHEITA			
11.1	É observado os regulamentos técnicos específicos de ponto de colheita de cada cultivar de maçã, de acordo com o manual de treinamento da PIM, obedecendo as especificações do mercado de destino?	Obrigatória		
11.2.1	A fruta é colhida de forma cuidadosa?	Obrigatória		
11.2.2	Foi implementado o sistema de boas práticas agrícolas (BPA) ?	Obrigatória		
<u>11.3.1</u>	<u>Realiza e implementa anualmente uma avaliação de risco, devidamente documentada e atualizada, que abranja os aspectos de higiene na colheita e transporte do produto?</u>	Recomendada		
11.3.2	Estabelece e executa um programa de limpeza e desinfecção de utensílios, equipamentos utilizados na colheita e veículos no início de colheita?	Obrigatória		
<u>11.3.3</u>	<u>É disponibilizado instalações sanitárias e de lavagem de mãos a menos de 500 metros do local de trabalho?</u>	Recomendada		
11.4.1	Os contentores usados são limpos e sanitizados ?	Obrigatória		
11.4.2	Os contentores são usados exclusivamente para a colheita da maçã ?	Recomendada		
11.4.3	Utiliza materiais de proteção que não atendam as condições de higiene ou que possam provocar contaminação?	Proibida		
11.5.1	Nos contentores de colheita é adotado sistema que possibilite à identificação do local de procedência dos frutos com informações que permita a sua rastreabilidade?	Obrigatória		
<u>11.6.1</u>	<u>Realiza uma avaliação de riscos sobre higiene, atualizada anualmente e definir os procedimentos de controle ?</u>	Recomendada		
<u>11.6.2</u>	<u>Disponibiliza para os trabalhadores da empacotadora instalações sanitárias limpas, próximas de sua área de trabalho, mas sem que abram para essa área, a não ser que a porta se feche de forme automática ?</u>	Recomendada		
<u>11.6.3</u>	<u>Os trabalhadores devem cumprir as instruções sobre higiene durante o manuseio dos produtos frescos ?</u>	Recomendada		
<u>11.7.1</u>	<u>Utiliza fonte de água potável ou declarada como adequada pelas entidades competentes ?</u>	Recomendada		
<u>11.7.2</u>	<u>Se a água for reutilizada deve ser filtrada, desinfetada e monitorizada (com registros) quanto a pH e concentrações de desinfetantes ?</u>	Recomendada		
<u>11.7.3</u>	<u>Realiza uma análise de água no ponto de entrada do</u>	Recomendada		

Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados , no Cíelo 2005/2006 na categoria “RECOMENDADA”

	<u>equipamento no mínimo a cada 12 meses ?</u>			
<u>11.8.1</u>	<u>Utiliza insumos com uso autorizado para a cultura e aplicar conforme as especificações do rótulos ?</u>	Recomendada		
<u>11.8.2</u>	<u>Para a maçã destinada á exportação somente poderão ser utilizados produtos aceitos nos países de destino ?</u>	Recomendada		
<u>11.8.3</u>	<u>Registrar o uso de sanitizantes, agrotóxicos e outros insumos durante o período de pós-colheita informando o local de aplicação, data, tipo de tratamento, nome comercial do produto, Quantidade utilizada, nome do aplicador e justificativa de uso ?</u>	Recomendada		
12.	ANÁLISE DE RESÍDUOS			
<u>12.2.1</u>	<u>Dispõe de registros com o resultado das análises de resíduos e da qualificação dos laboratórios que as executaram ?</u>	Recomendada		
<u>12.2.2</u>	<u>As certificadoras utilizam laboratórios credenciados pelo Inmetro?</u>	Recomendada		
<u>12.2.3</u>	<u>Foi elaborado um plano de ação com medidas corretivas quando o limite máximo de resíduos (LMR) for excedido ?</u>	Recomendada		
12.2.4	É comercializado frutas com níveis de resíduos acima do permitido na legislação vigente?	Proibida		
13	PROCESSOS DE EMPACOTADORAS			
<u>13.1.1</u>	<u>Procede a prévia higienização das câmaras frigoríficas e equipamentos da empacotadora com produtos e doses aprovados na indústria agroalimentar, nas câmaras frigoríficas e equipamentos da empacotadora ?</u>	Recomendada		
<u>13.1.2</u>	<u>Utiliza nas instalações das câmaras frigoríficas e empacotadoras lâmpadas inquebráveis ou com tampa de proteção e restringir a entrada de animais domésticos?</u>	Recomendada		
<u>13.1.3</u>	<u>Elabora plano de gestão documentado e atualizado sobre resíduos, poluentes alternativos de reciclagem e reutilização gerados durante o processamento da fruta em pós-colheita?</u>	Recomendada		
<u>13.1.4</u>	<u>Implementa um plano de manutenção, operação e controle de equipamentos frigoríficos ?</u>	Recomendada		
14.	SISTEMA DE RASTREAMENTO E AUTITÓRIAS			
14.1.1	Foi instituído cadernos de campo para o registro de dados sobre o manejo da fruta desde a fase de campo até a colheita e demais dados necessários à adequada gestão da PIM ?	Obrigatória		
14.1.2	É mantido o registro de dados atualizado e com fidelidade por um período mínimo de dois anos, para fins de rastreamento de todas as etapas do processo?	Obrigatória		
14.1.3	Foi instituído sistema de código de barras?	Recomendada		
14.1.4	É utilizado etiquetas coloridas ou outros sistemas que permitam a rápida e única identificação de contentores de diferentes parcelas?	Recomendada		
<u>14.3.1</u>	<u>O produtor realiza uma auditoria interna de campo e</u>	Recomendada		

Os itens grafados em Negrito, Itálico e Sublinhado devem ser considerados , no Cíelo 2005/2006 na categoria “RECOMENDADA”

	<u>pós- colheita no mínimo uma vez ao ano?</u>			
<u>14.3.2</u>	<u>Foi documentada, registrada e aplicada as ações corretivas como consequência da auditoria interna?</u>	Recomendada		
14.4.1	Permite auditorias externas no pomar ?	Obrigatória		
14.4.2	Existe identificação visual ou sistema de referência para as parcelas e quadras nos pomares?	Obrigatória		
<u>14.6.1</u>	<u>Disponibiliza um documento para registro das reclamações relacionadas ao cumprimento desta norma ?</u>	Recomendada		
<u>14.6.2</u>	<u>Dispõe de um procedimento que assegure que as reclamações sejam adequadamente registradas, analisadas e tratadas, incluindo um registro das ações tomadas ?</u>	Recomendada		
15.	ASSISTÊNCIA TÉCNICA			
15.1	O produtor dispõe de assistência técnica treinada conforme requisitos específicos para a PIM ?	Obrigatória		
15.1	O responsável técnico realiza no mínimo uma visita mensal a propriedade durante o ciclo vegetativo?	Obrigatória		

Observações:

Local e Data: _____, _____ / _____ / _____

Assinatura proprietário ou responsável técnico

Assinatura técnico responsável pela visita