

LISTA DE VERIFICAÇÃO DE LAVOURAS DE MORANGO

Auditado: _____ Processo: _____

Auditor: _____ Data: _____

	REQUISITOS	SIM	NÃO	N/A	COMENTÁRIOS / EVIDÊNCIAS OBJETIVAS
1	CAPACITAÇÃO				
1.1	Os produtores ou responsáveis técnicos são capacitados tecnicamente e se mantém atualizados nos procedimentos da Produção Integrada de Morango?				
1.5	Os produtores ou responsáveis técnicos possuem capacitação técnica em segurança humana?				
1.6	Os produtores ou responsáveis técnicos possuem capacitação em conservação e manejo de solo e água e proteção ambiental?				
3	RECURSOS NATURAIS				
3.1	As atividades do sistema produtivo são organizadas respeitando suas funções ecológicas de forma a promover o desenvolvimento sustentável, mediante a execução, controle e avaliação de planos dirigidos à prevenção e/ou correção de problemas ambientais?				
4	MATERIAL PROPAGATIVO				
4.1	As mudas utilizadas são oriundas de viveiros fiscalizados? No caso de produção de mudas próprias, as matrizes são adquiridas de laboratórios registrados no MAPA?				
5	IMPLANTAÇÃO DO CULTIVO				
5.1	Existe um sistema de identificação visual de referência para cada parcela?				
5.6	É utilizado sistema de canteiros e cobertura do solo com filme plástico?				

	REQUISITOS	SIM	NÃO	N/A	COMENTÁRIOS / EVIDÊNCIAS OBJETIVAS
6.	NUTRIÇÃO DE PLANTAS				
6.1	No caso de produção no solo, a correção e adubação são feitas mediante análise do solo e conforme recomendação do responsável técnico? No caso de produção em substrato, as quantidades de nutrientes são equilibradas, respeitando os níveis de salinização, fitotoxidez e deficiências nutricionais conforme requisitos da cultura e recomendação do responsável técnico?				
7	MANEJO E CONSERVAÇÃO DO SOLO E DO SUBSTRATO				
7.1	Os canteiros são orientados no sentido transversal ao do maior declive?				
7.3	São realizadas análises químicas, físicas e biológicas do substrato?				
8.	IRRIGAÇÃO				
8.1	O produtor utiliza sistema que priorize a eficiência no uso da água, otimizando os recursos hídricos de acordo com a outorga e legislação vigente? A lâmina d'água é aplicada em função de requisitos técnicos? (É aceito o cálculo de lâmina d'água por métodos tradicionais, até que os produtores tenham acesso a equipamentos e métodos mais precisos)				
8.2	É feita uma análise anual da qualidade da água? (pH e coliformes)				
9.	MANEJO DA PARTE AÉREA				
9.1	São eliminadas as folhas doentes e senescentes, estolões, flores e frutos danificados e todos os restos de plantas podadas dentro da área de cultivo, retirando da área de influência do cultivo?				
10	PROTEÇÃO INTEGRADA DA PLANTA				
10.1	Utiliza as técnicas preconizadas no MIP? Prioriza o uso de métodos naturais, físicos e biológicos? Avalia e registra por meio de monitoramento, seguindo recomendações técnicas, a incidência de pragas?				
10.2	Usa os agroquímicos registrados para a cultura, mediante receituário agrônomo, conforme legislação vigente?				
10.3	Procede a manutenção anual e a calibração dos equipamentos para pulverização? Os operadores utilizam equipamentos, utensílios, trajes e demais requisitos de proteção, conforme o manual de normas de medicina e segurança do trabalho?				
10.4	São obedecidas as recomendações técnicas sobre manipulação de produtos e operação de equipamentos, conforme legislação vigente? Existe um local apropriado para o preparo, manipulação e armazenamento de agrotóxicos conforme a legislação vigente?				
10.5	É feita a tríplex lavagem conforme o tipo de embalagem e, após a inutilização e armazenamento transitório em local próprio e seguro, é encaminhada aos Centros de Recolhimento de Embalagens Vazias de Agrotóxicos, com a obtenção do respectivo comprovante?				

	REQUISITOS	SIM	NÃO	N/A	COMENTÁRIOS / EVIDÊNCIAS OBJETIVAS
11	COLHEITA E PÓS-COLHEITA				
11.1	A fruta é colhida de forma cuidadosa, evitando danos mecânicos, bem como exposição ao sol e a chuva das frutas colhidas?				
11.2	O produtor utiliza caixas plásticas limpas e higienizadas diariamente? As caixas são utilizadas exclusivamente para a colheita de morango? As caixas são armazenadas em locais limpos e sem riscos de contaminação biológica e química?				
11.3	O produtor procede a limpeza e higienização dos equipamentos e locais de trabalho? Mantém o ambiente limpo e organizado? Disponibiliza instalações sanitárias e de lavagem de mãos aos trabalhadores a uma distância próxima do local de trabalho?				
11.4	O produtor utiliza sistema que permita a rastreabilidade até a parcela?				
11.5	O produtor obedece as técnicas de transporte com vistas à preservação dos fatores de qualidade e higiene da fruta?				
12	ANÁLISE DE RESÍDUOS				
12.1	Permite a coleta de amostras de frutas para análise de resíduos?				
14	SISTEMA DE RASTREABILIDADE, CADERNOS DE CAMPO E DE PÓS-COLHEITA				
14.1	Existe caderno de campo corretamente preenchido e atualizado com os dados sobre o manejo da fruta? Os cadernos de campo são preservados por no mínimo dois anos?				
14.2	É utilizado de sistema de identificação, para assegurar a rastreabilidade dos processos adotados até a parcela?				
15	ASSISTÊNCIA TÉCNICA				
15.1	Existe assistência técnica com treinamento PIMO? O responsável técnico realiza pelo menos uma visita ao mês nas lavouras?				
16	TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES				
16.1	O solicitante dispõe de uma sistemática para o registro das reclamações e as ações tomadas?				
16.2	São feitos registros de cada uma das reclamações apresentadas e tratadas?				