

Produção Integrada de Caqui- PIC

CADERNO DE PÓS-COLHEITA



Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo

Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – CATI

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

PRODUÇÃO INTEGRADA DE CAQUI

CADERNO DE PÓS-COLHEITA

Identificação

Nome do produtor/empacotadora: _____

Endereço: _____

Telefone: ()_____ Fax: ()_____

e-mail: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

Número de registro do produtor no CNPE: _____

Data: _____

Responsável Técnico:

Nome: _____

Endereço: _____

Telefone: ()_____ Fax: ()_____

e-mail: _____

Município: _____ Estado: _____ CEP: _____

CREA nº: _____

Data: _____

**CONTROLE DE LIMPEZA E SANITIZAÇÃO REALIZADA NA
EMPACOTADORA E CÂMARAS**

Local/ equipamento	Data	Produto	Dosagem	Forma de aplicação	Responsável (assinatura)

CONTROLE NA RECEPÇÃO

Identificação	Data de recebimento			
Produtor/Parcela:				
variedade				
quantidade				
Análise de defeitos (%)				
amassado				
manchado				
estrias				
cicatriz do botão floral				
dano superficial cicatrizado				
fenda da base (descolamento de cálice)				
deformado				
cochonilha				
podridão				
dano profundo				
Sobremaduro (passado)				
Imaturo (verde)				
outros danos				
Análise de maturação				
Cor de casca				
Observações:				
assinatura				

Obs.: Dos frutos da PIF que chegarem na empacotadora, diariamente, deverá ser coletada uma amostra por parcela. Cada amostra deverá ter 50 frutos, no mínimo.

MONITORAMENTO DE CÂMARA DE ARMAZENAMENTO

MAPA DA FRUTA ARMAZENADA

AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS

Data	Instrumento	Referência	Leitura	Responsável	Observações

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAQUI PARA EXPEDIÇÃO

Data da análise: _____ / _____ / _____

Destino do produto: _____

Identificação				
Empacotadora				
Marca				
Variedade				
Lote				
Data da embalagem				
Peso líquido (kg)				
Análise de qualidade				
Extra				
Cat. I				
Cat. II				
Cat. III				
Análise de defeitos (%)				
amassado				
manchado				
estrias				
cicatriz do botão floral				
dano superficial cicatrizado				
fenda da base (descolamento de cálice)				
deformado				
cochonilha				
podridão				
dano profundo				
Sobremaduro (passado)				
imaturo (verde)				
outros defeitos				
Total de defeitos (%)				
Análise de maturação				
Cor de casca				
Embalagem				
Caixas paletizadas (S/N)				
Aprovação (S/N)				
Comentários e resumo da classificação:				
Local:	Data: / /	Assinatura:		

PLANO DE MANUTENÇÃO DE EQUIPAMENTOS DA EMPACOTADORA

EQUIPAMENTO	ANO:												OBSERVAÇÕES	RESPONSÁVEL (assinatura)
	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D		

MONITORAMENTO DO PROCESSO DE DESTANIZAÇÃO

Identificação do produto (caqui)	quantidade	Tipo de processo/ produto	Dose de produto	Temperatura (°C)	Umidade relativa (%)	Tempo do processo			Responsável (assinatura)
						Inicio (data/horário)	Final (data/horário)	Tempo total (horas)	

Outras observações:

ANOTAÇÕES/OBSERVAÇÕES:

Técnico responsável/Proprietário: _____ Assinatura: _____

Técnico responsável/Proprietário: _____ Assinatura: _____
Técnico da OAC: _____ Assinatura: _____

Data: _____

Visitas de Inspeção

Informações de Uso do Organismo de Avaliação da Conformidade

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

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

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

Produção Integrada de Caqui – PI – Caqui

Lista de Verificação para Auditoria Inicial – Campo

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 t/ha)				
3. Condução pomar				
4. Proteção dos trabalhadores conforme as Normas Reguladoras Rurais (NRR)?				
5. Destinação das águas de forma que não atinja diretamente os mananciais				
6. Preparo de 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 agrotóxicos registrados para a cultura de caqui no Brasil?				
2. Utiliza somente produtos registrados?				
3. Controla e respeita a carência dos agrotóxicos utilizados?				
4. Quais os equipamentos de proteção individual utilizados pelo pessoal da produção?				
5. Os contentores e demais utensílios utilizados na colheita são limpos e higienizados?				
6. Registra a aplicação de fertilizantes, herbicidas, inseticidas, acaricidas, fungicidas e outros?				

Local e Data: _____, ____ / ____ / ____

Proprietário ou Responsável Técnico

Técnico Responsável pela visita

Produção Integrada de Caqui – PI – Caqui

Lista de Verificação de Acompanhamento – Campo

Identificação:

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

Questionamentos	Requisito	Notas			Comentários
		S	N	P	
1. Capacitação					
1.1 O produtor ou responsável técnico tem capacitação em práticas agrícolas da cultura de caqui?	Obrigatório				
1.2 Existe programa de capacitação para os funcionários em segurança e saúde no trabalho?	Obrigatório				
1.3 O responsável técnico tem capacitação em manejo e conservação do solo e água e proteção ambiental?	Obrigatório				
2. Organização					
2.1 O produtor participa de alguma organização que promove a implantação da PIF?	Obrigatório				
3. Recursos Naturais					
3.1 Ha planejamento ambiental respeitando as funções ecológicas de forma a promover o desenvolvimento sustentável visando prevenir e/ou corrigir problemas ambientais (solo, água, planta e homem)?	Obrigatório				
4. Implantação de Pomares					
4.1 A área utilizada passou por período superior a dois anos sem a cultura de caqui?	Obrigatório				
4.2 A parcela utilizada possui em toda a sua extensão apenas uma variedade?	Obrigatório				
4.3 Foram realizadas análises físico-químicas antes do preparo do solo ou da implantação do pomar?	Obrigatório				
5. Fertilização					
5.1 A aplicação de fertilizantes é baseada em função das exigências da cultura e em análise de rotina dos níveis de nutrientes no solo ?	Obrigatório				
5.2 Os agroquímicos utilizados na fertilização possuem registros?	Obrigatório				
6. Manejo do Solo					
6.1 Realiza o manejo integrado de plantas invasoras, mantendo sempre a cobertura verde nas entrelinhas?	Obrigatório				
6.2 Os herbicidas utilizados no pomar, possuem registro?	Obrigatório				
7. Irrigação					
7.1 A quantidade de água de irrigação é administrada em função dos dados climáticos, capacidade de retenção do solo e da demanda da cultura?	Obrigatório				
7.2 A água atende aos padrões técnicos de irrigação?	Obrigatório				
8. Proteção Integrada de Planta					

Continua...

Continuação

Questionamentos	Requisito	Notas			Comentários
		S	N	P	
8.1 Realiza monitoramento de pragas e doenças para tomada de decisão do controle químico?	Obrigatório				
8.2 Os agrotóxicos utilizados na cultura são registrados e usados mediante receituário agronômico?	Obrigatório				
8.3 Destina adequadamente os restos e as embalagens de agrotóxicos?	Obrigatório				
8.4 Ha locais específicos contruídos com a finalidade de preparo e manipulação de agroquímicos?	Obrigatório				
8.5 Os agroquímicos são armazenados em locais apropriados e protegidos contra acidentes segundo legislação vigente?	Obrigatório				
8.6 Os equipamentos de aplicação de agrotóxicos passam por calibragem e manutenção periódicas?	Obrigatório				
8.7 Os operadores de equipamentos de aplicação de agroquímicos utilizam equipamentos de proteção individual (EPI)?	Obrigatório				
9. Colheita					
9.1 As técnicas de colheita adequadas à cultura estão sendo devidamente empregadas?	Obrigatório				
9.2 Os frutos são acondicionados em caixas limpas e desinfetadas e que não causam danos aos mesmos?	Obrigatório				
10. Sistema de Rastreabilidade e Caderno de Campo					
10.1 As caixas de colheita são devidamente identificadas permitindo a rastreabilidade dos frutos conforme as normas da PIF?	Obrigatório				
10.2 O caderno de campo está corretamente preenchido e atualizado?	Obrigatório				

S=sim, N=não e P=parcial

OBSERVAÇÕES:

Local e Data: _____, ____ / ____ / ____

Proprietário ou Responsável Técnico

Técnico Responsável pela Visita - OAC

Produção Integrada de caqui – PI – Caqui

Lista de Verificação para Auditoria de Empacotadoras

Identificação:

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

Questionamentos	Requisito	Notas			Comentários
		S	N	P	
1. Instalações	Obrigatório				
1.1 As frutas embaladas são armazenadas em locais separados das frutas colhidas?	Obrigatório				
1.2 As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de destanização e transporte) e os equipamentos são adequados e bem dimensionados?	Obrigatório				
1.3 As instalações (empacotadora, câmara fria, estrutura de destanização e transporte) e os equipamentos estão limpos e sanitizados?	Obrigatório				
1.4 Existem registros no caderno de pós-colheita das limpezas e sanitizações?	Obrigatório				
2. Rastreabilidade					
2.1 Os lotes de contentores são identificados antes de entrarem na empacotadora?	Obrigatório				
2.2 As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.3 São realizadas amostragens das frutas que entram diariamente na empacotadora, registrando no caderno de pós-colheita o controle da recepção?	Obrigatório				
2.4 As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?	Obrigatório				
2.5 As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outras de outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e armazenadas separadamente na câmara fria?	Obrigatório				
2.6 As frutas de produção integrada são classificadas e embaladas separadamente dos outros sistemas de produção?	Obrigatório				
2.7 O processo de classificação, embalagem, destanização e armazenagem permite manter a identidade da procedência da fruta?	Obrigatório				
2.8 A identificação das caixas permite saber a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.9 Existem registros, no caderno de pós-colheita, do acompanhamento da qualidade da fruta?	Obrigatório				

3	Classificação e Embalagem					
3.1	Existe um profissional, credenciado treinado de acordo com os requisitos específicos da PI – Caqui?	Obrigatório				

Continua

Continuação

Questionamentos	Requisito	Notas			Comentários
		S	N	P	
3.3 As frutas embaladas estão em conformidade com estabelecido previamente para a classificação das mesmas?	Obrigatório				
4. Análise de resíduos					
4.1 São realizadas periodicamente amostragens para análise de resíduos, conforme as normas técnicas da PI – Caqui Pós-Colheita?	Obrigatório				

S=sim, N=não e P=parcial

OBSERVAÇÕES:

Local e Data: _____, _____ / _____ / _____

Proprietário ou Responsável Técnico

Técnico Responsável pela Visita - OAC