

**Lista de Verificação V.5 - 19/07/2016**  
**Etapla Inicial - Protocolo de Campo**  
**Referência utilizada: GFSI Global Markets Programme**

FORNECEDOR/EMPRESA (CAMPO):

ESCOPO:

DATA DA AUDITORIA:

CIDADE/ESTADO:

AUDITOR:

ITEM	REQUISITO	CUMPRIMENTO	GRADE	COMENTÁRIOS	PESO
------	-----------	-------------	-------	-------------	------

**Bloco A - Elementos Relacionados com a Segurança Alimentar**

**MANUTENÇÃO DE REGISTROS** - Todos os registros relevantes das práticas agrícolas em relação à segurança alimentar devem ser mantidos.

<b>1</b>	Todos os registros exigidos estão atualizados e são mantidos por no mínimo 1 ano ou mais, dependendo da legislação nacional?	<p>* Registros relevantes de práticas agrícolas em relação à segurança alimentar devem ser arquivados durante no mínimo um ano, dependendo da legislação nacional.</p> <p>(Exceção: registros de no mínimo um período de produção é aceitável para a primeira avaliação)</p> <p>* Os registros devem estar atualizados e acessíveis.</p> <p>* Registros mantidos em formato eletrônico deverá ter backup.</p>			4
----------	--	---	--	--	---

**RASTREABILIDADE** - Um sistema de rastreabilidade deve ser implementado para identificar o produto em qualquer fase da produção/colheita e distribuição no âmbito das atividades.

<b>2</b>	Existem registros disponíveis para demonstrar a identificação do produto um passo atrás e um passo à frente?	<p>* Um sistema de rastreabilidade deve ser implantado.</p> <p>* Registros devem ser mantidos para traçar um passo antes e um passo depois na cadeia de abastecimento. Isto inclui rastreamento antes, onde as sementes, produtos químicos e fertilizantes foram adquiridos e para qual cliente/organização o produto foi enviado.</p>			4
----------	--	--	--	--	---

**ESPECIFICAÇÕES** - Os produtos devem estar em conformidade com as requisitos de segurança alimentar dos clientes, caso esteja previsto.

<b>3</b>	O produtor está ciente das especificações de segurança alimentar do cliente e o produtor pode demonstrar a conformidade com estas especificações?	O produtor deve estar familiarizado com as especificações sobre segurança alimentar (por exemplo, critérios microbiológicos, resíduos químicos permitidos e seus limites) estabelecidos pelo comprador ou, se for produto de exportação, requeridos pelo país de destino. O produtor tem escrito cópias do cliente, do país, e as especificações internacionais de segurança alimentar e está demonstrando conformidade com estas especificações.			4
----------	---	---	--	--	---

**Bloco B - Segurança Alimentar - Boas Práticas Agrícolas**

**HIGIENE PESSOAL** - Políticas e procedimentos devem ser implementados para assegurar a implementação efetiva do empregado e práticas de higiene do visitante.

4	Existe um procedimento de higiene que cubra todas as atividades realizadas na fazenda (agricultura, colheita, manuseio e transporte na fazenda, incluindo produtos empacotados e manuseados diretamente no campo, pomar ou estufa)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* O procedimento deve ter sido revisados nos últimos 12 meses (ou menos, se houve mudanças no processo).</li> <li>* O procedimento deve ter sido revisado e compilado por uma pessoa competente.</li> <li>* O procedimento deve refletir a produção atual e os processos de manuseio de culturas na fazenda.</li> <li>* Deverá haver evidência que o procedimento é realmente implementado rotineiramente.</li> </ul>			4
5	A fazenda tem política de higiene e saúde, e instruções numa forma que seja entendida pela linguagem local?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* A fazenda deve ter políticas e instruções de saúde, segurança e higiene documentadas. Elas devem ser de uma maneira que sejam facilmente compreensíveis para os trabalhadores (por exemplo, imagens e linguagem local).</li> <li>* Práticas agrônômicas devem abranger os processos como cultivo, colheita, transporte e embalagem.</li> <li>* As instruções de higiene devem especificar as medidas preventivas necessárias para evitar a contaminação microbiológica, química e física.</li> </ul>			2
6	Todos os subcontratados e visitantes estão cientes dos procedimentos de relevância de higiene pessoal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Informações de higiene pessoal para os subcontratados e visitantes devem estar disponíveis na fazenda.</li> <li>* Subcontratados e visitantes deverão ser informados das instruções relevantes sobre segurança e higiene pessoal.</li> </ul>			2
7	Todas as pessoas trabalhando estão treinadas no procedimento de higiene?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Registros de treinamento devem estar disponíveis abrangendo os requisitos de procedimento de higiene para todos os trabalhadores que estão na fazenda.</li> <li>* Materiais/conteúdo do treinamento devem estar disponíveis abrangendo os requisitos de procedimento de higiene e devem estar em linguagem acessível e/ou com instruções figurativas, se for o caso.</li> </ul>			4
8	Os trabalhadores têm acesso a banheiros limpos e facilidades para lavar as mãos próximo do local de trabalho (incluindo empacotamento e colheita)?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Todos os trabalhadores devem ter acesso a banheiros limpos nas proximidades do seu trabalho.</li> <li>* Todos os trabalhadores devem ter acesso a pias de higienização de mão nas proximidades do seu trabalho.</li> </ul>			4
9	Caixas de primeiros socorros estão disponíveis?	Kits de primeiros socorros devem estar presentes em todos os locais permanentes e nas proximidades do trabalho de campo.			2

10	As instruções de higiene e procedimentos para o manuseio da produção para evitar contaminação, estão implementados efetivamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Procedimentos de higiene devem ser implantados para evitar a contaminação de acordo com B 1.2.</li> <li>* Todos os produtos químicos, incluindo os agentes de limpeza e lubrificantes devem ser armazenados e utilizados para evitar a contaminação da produção.</li> <li>* Materiais para embalagens devem estar limpos e armazenados sob condições de higiene e protegidos de contaminação.</li> <li>* Pessoas que sofrem de doenças infecciosas, feridas abertas, devem ser incentivadas a relatar isto à gerência de modo que ações apropriadas sejam tomadas para proteger a segurança dos produtos, inclusive evitar o contato com os produtos.</li> <li>* Deverá haver evidência visual que os funcionários cumprem com os requisitos de procedimentos de higiene durante a colheita.</li> <li>* Se NAO houver atividade de colheita na fazenda no momento da auditoria, os funcionários devem estar cientes do Procedimento de Higiene e ter conhecimento de suas funções.</li> </ul>			4
----	--	--	--	--	---

**HISTÓRIA LOCAL E GERENCIAMENTO LOCAL** - Um sistema deve ser estabelecido para manter os registros de atividades agrícolas empreendidas para cada unidade de produção e registros devem estar disponíveis para demonstrar que os locais (locais adjacentes a fazenda) tem sido avaliados com relação ao potencial perigo de segurança alimentar antes de plantar.

11	Todos os registros estão disponíveis para demonstrar que os locais tem sido avaliados com relação ao potencial perigo de segurança alimentar antes de plantar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Deverá haver registros de históricos de plantações e fertilizantes/aplicações químicas há pelo menos 12 meses.</li> <li>* Estes registros devem ser revisados para identificar riscos potenciais à segurança dos alimentos antes do plantio.</li> </ul>			4
12	Um sistema está estabelecido para manter o registro de atividades agrícolas empreendido para cada unidade de produção?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Deverá haver uma descrição do método das atividades agronômicas para cada unidade de produção/colheita.</li> <li>* Os registros devem ser mantidos para cada unidade de produção/colheita.</li> <li>* Deverá haver uma pessoa responsável e capacitada para manter os registros de forma correta e oportuna.</li> <li>* O responsável pelos registros dará entrada no diário logo depois de completar as atividades agronômicas. Estes registros deverão incluir a data e o tipo de atividade agronômica, máquinas ou equipamentos utilizados, pessoas responsáveis.</li> </ul>			4
13	Onde perigos alimentícios tenham sido identificados, existem registros para demonstrar que eles tenham sido gerenciados efetivamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Os funcionários devem ser treinados sobre o que são os perigos de segurança alimentar e como administrá-los.</li> <li>* Deverá haver responsabilidades atribuídas para manter registros sobre os riscos de segurança alimentar e seu gerenciamento.</li> </ul>			4

**CONTROLE ANIMAL/CONTROLE DE PRAGAS** - As áreas devem ser propriamente gerenciadas e controles devem ser implementados para minimizar o risco de infestação animal (incluindo roedores, insetos, aves e outros animais). As instruções devem ser gerenciadas apropriadamente e controles devem estar implementados para minimizar o risco de infestação animal (incluindo roedores, insetos, aves e outros animais). NAO deve existir atividade animal que crie potencial risco a segurança alimentar na produção agrícola e áreas de armazenamento, classificação, manuseio e empacotamento.

14	Áreas são usadas para armazenamento, classificação, manuseio ou empacotamento da produção da colheita são protegidas de atividade animal para minimizar o risco?	* Pontos de entrada das construções utilizadas para armazenamento, triagem, manipulação ou acondicionamento de produtos colhidos devem estar identificadas. * Estes pontos de entrada devem estar protegidos contra a entrada de animais, sempre que possível.			4
15	Existe evidência que NAO há atividade animal repetida que crie um potencial risco a segurança alimentar na área de produção agrícola?	* NAO deverá haver nenhuma evidência visual de que existe atividade animal excessiva e evitável. * O produtor deverá demonstrar atividades que minimizam o impacto da atividade animal.			4
16	Existe evidência que NAO tem atividade animal excessiva que crie um risco potencial a segurança alimentar em áreas de armazenamento, classificação, manuseio e empacotamento?	* NAO deverá haver nenhuma evidência visual de que existe atividade animal excessiva e evitável. * O produtor deverá demonstrar atividades que minimizam o impacto da atividade animal.			4
17	Apropriadas medidas físicas estão implementadas para minimizar o impacto da atividade animal no campo?	* Medidas físicas devem ser implantadas para minimizar a atividade animal. * Os funcionários devem ser informados sobre as medidas em vigor para minimizar a atividade animal. * O produtor deverá demonstrar as medidas em vigor para minimizar o impacto da atividade animal no campo.			2
18	A fazenda e instalações estão livres de lixo e resíduos para evitar o estabelecimento de terreno fértil para animais e doenças?	* Deverá haver evidência visual de que a fazenda e as instalações são livres de lixo e resíduos. * Os funcionários devem estar conscientes dos perigos e saber para onde levar o lixo e os resíduos. * O produtor deverá demonstrar o(s) lugar(es) onde o lixo e os resíduos são coletados.			2
19	Mapas e registros detalhados são mantidos de inspeções de controle animal, e qualquer ação necessária tomada?	A instalação deve ter um mapa da estação de controle de pragas mostrando onde todas as armadilhas estão localizadas. A instalação deve ter registros de aplicação de todos os produtos químicos utilizados.			4

LIMPEZA E DESINFECÇÃO - A fazenda deve assegurar procedimentos apropriados para limpeza e desinfecção através de todos os estágios de produção.					
20	A documentação de procedimentos de limpeza e desinfecção estão implementados para assegurar a limpeza das instalações, incluindo áreas de armazenamento e manuseio de produtos, bem como o equipamento, utensílios e veículos?	<p>* Deverá haver documentados procedimentos de limpeza e desinfecção para garantir a limpeza das instalações, incluindo as áreas de armazenamento e manipulação, bem como equipamentos, utensílios e veículos.</p> <p>* Há evidência visual de que os procedimentos são implantados.</p> <p>* Os recipientes e ferramentas utilizados para a colheita devem estar limpos, conservados, protegidos de qualquer contaminação e NAO utilizados para outros fins.</p> <p>* Os veículos utilizados para transporte de produtos colhidos devem estar limpos e conservados.</p>			4
21	Os materiais de limpeza são apropriados para utilização nos equipamentos e armazenados separadamente para prevenir contaminação da produtos frescos?	<p>* Normas para armazenar materiais de limpeza para equipamentos devem estar em vigor.</p> <p>* Estas normas devem informar o armazenamento separado dos materiais de limpeza para evitar a contaminação de produtos frescos.</p>			2
USO DA ÁGUA - A qualidade da água deve ser adequada para sua intensão de uso.					
22	Existe evidência de que a água residual NAO tratada é usada para irrigação/fertirrigação ou mistura de defensivos agrícolas?	* NAO deve haver nenhuma evidência visual de que água de esgoto NAO tratado é utilizada para irrigação/fertirrigação.			4
23	Todos os equipamento utilizados são apropriados para irrigação, e NAO oferece nenhum risco a segurança alimentar?	<p>* O equipamento utilizado para irrigação NAO representa qualquer risco de contaminação.</p> <p>* A conservação e o uso dos equipamentos utilizados para irrigação NAO representam qualquer risco de contaminação.</p>			2
24	Os registros demonstram que a água utilizada para lavagem do produto final é potável?	* Se a água NAO for proveniente de abastecimento de rede municipal, deve ser testada e a análise documentada mostrando que a água atende aos requisitos de potabilidade local em termos de contaminação microbiológica.			4
25	Os registros demonstram que a água usada para misturar defensivos agrícolas NAO representam risco a segurança alimentar?	* A água deve ser proveniente de uma fonte que NAO apresente risco à segurança alimentar.			4
26	Os registros demonstram que o gelo ou a água utilizada no manuseio e acondicionamento do produto é potável?	<p>* Se a água NAO for proveniente de abastecimento de rede municipal, deve ser testada e a análise documentada mostrando que a água atende aos requisitos de potabilidade local em termos de contaminação microbiológica.</p> <p>* Se a água for de rede municipal, o produtor deve ser capaz de demonstrar a qualidade média da água do município.</p>			4
27	A água é analisada em uma frequência de acordo com os resultados da avaliação de risco?	<p>A água que entra em contato ou tem o possibilidade de entrar em contato com o produto na forma de água, vapor ou gelo foi testada pela qualidade pelo menos uma vez ao ano.</p> <p>Se o fornecedor está utilizando água da cidade, resultados de teste de água da cidade podem ser utilizados para atender às exigências.</p>			2

MATERIAL DE PROPAGAÇÃO - Registros devem demonstrar que o material de propagação NAO representa risco a segurança alimentar.					
28	São mantidos registros de aplicações dos defensivos agrícolas realizados durante o período de propagação de plantas, seja em materiais próprios de propagação em viveiros, ou em material de propagação comprado de um terceiro?	<p>* Registros devem estar disponíveis para o uso em períodos de propagação de planta (PPP) nos materiais de propagação.</p> <p>* No caso de materiais de propagação provenientes de um terceiro, registros do fornecedor devem estar disponíveis.</p>			2
USO DE FERTILIZANTE - Registros devem demonstrar que aplicações de fertilizantes orgânicos e inorgânicos NAO representam um risco de segurança alimentar e evitam contaminação do produto fresco.					
29	Todas as aplicações de fertilizantes tem referências, ambas orgânicas e inorgânicas, e foram registradas incluindo campo, pomar ou estufa? Esses registros incluem data, tipo de fertilizante ou nome comercial, quantidade, detalhes do operador e método de aplicação?	<p>* Todas as aplicações de fertilizantes orgânicos e inorgânicos devem ser registradas juntamente com o nome/referência do campo cultivado, pomar ou estufa.</p> <p>* Data da aplicação (dia/mês/ano), nome comercial, composição (N, P e K), taxa de aplicação (peso ou volume/ha), nome dos trabalhadores, devem ser registrados.</p> <p>* Recomendações para aplicações de fertilizantes (orgânico ou inorgânico) devem ser recomendadas por pessoas competentes e qualificadas.</p>			2
30	Os fertilizantes estão armazenados separadamente dos defensivos agrícolas?	* Fertilizantes orgânicos e inorgânicos devem ser armazenados separadamente dos pesticidas de forma que evite a contaminação cruzada.			2
31	Os fertilizantes orgânicos e inorgânicos são armazenados de forma apropriada e separadamente dos produtos colhidos, para reduzir o risco de contaminação do produto fresco, e do contato dos equipamentos com o alimento?	* Fertilizantes inorgânicos e orgânicos devem ser armazenados distantes dos equipamentos que entram em contato com os alimentos e separados dos produtos colhidos, de uma maneira que evite a contaminação cruzada.			4
32	Existe evidência objetiva que esgoto humano NAO tratado NAO esta em uso?	Esgoto humano NAO tratado NAO deve ser utilizado.			4
33	O uso de fertilizantes orgânicos (adubo orgânico) NAO põe em risco a segurança alimentar?	<p>* Fertilizantes orgânicos devem ser incorporados ao solo antes do plantio ou crescimento de culturas arbóreas e NAO aplicados durante o período vegetativo.</p> <p>* Quando NAO tratado, o intervalo entre a aplicação e a colheita deve ser de acordo com as regulamentações locais ou, se NAO disponíveis, deverá ser de 90 dias para culturas arbóreas e 120 dias para culturas de campo. Se o tratamento adequado pode ser evidenciado, NAO há restrições a aplicar.</p>			4

**PROTEÇÃO DA PLANTA** - Defensivos agrícolas devem ser utilizados de acordo com os regulamentos aplicáveis e sem comprometer a segurança alimentar do produto final.

34	Os produtores utilizam somente defensivos agrícolas que são registrados e/ou autorizados no país de uso para a cultura alvo, onde tal esquema de registro oficial existe e são operacionais?	<p>* Onde há um sistema de registro oficial existente e operacional e/ou processo de aprovação no país de uso, uma lista de produtos permitidos para a cultura alvo deve estar disponível.</p> <p>* A pessoa ou pessoas responsáveis pelo planejamento e supervisão das aplicações de produtos fitossanitários devem ser conscientes e ter acesso à lista de produtos permitidos.</p> <p>* Os registros devem indicar que os produtos fitossanitários utilizados são registrados e/ou permitidos no país de uso.</p>			4
35	Os produtores utilizam apenas produtos defensivos que são registrados e/ou autorizados no país de destino, ou para o qual existe é um limite máximo de resíduo (LMR) para o país de destino (se o país destino é conhecido)?	<p>* Onde há um sistema de registro oficial existente e operacional e/ou processo de aprovação no país de destino, uma lista de produtos permitidos e LMR para a cultura alvo deve estar disponível.</p> <p>* A pessoa ou pessoas responsáveis pelo planejamento e supervisão das aplicações de produtos fitossanitários devem ser conscientes e ter acesso a uma lista de produtos que podem ser aplicados na cultura alvo em consonância com os produtos permitidos e LMR do país de destino.</p> <p>* Os registros devem indicar que os produtos fitossanitários utilizados são registrados e/ou permitidos no país de destino, ou para os quais existe um LMR.</p>			4
36	O defensivo agrícola é aplicado apropriadamente no alvo de acordo as instruções do rótulo ou receita agrônômica?	<p>* A pessoa ou pessoas responsáveis pelo planejamento e supervisão das aplicações de produtos fitossanitários devem ser conscientes e ter acesso a recomendações de Boas Práticas Agrícolas (incluindo taxa de dose recomendada e intervalo de pré-colheita) para a cultura alvo no país de destino.</p> <p>* Os registros devem indicar que o produto fitossanitário utilizado é aplicado de acordo com as instruções do rótulo (ou recomendações de uso no país onde o produto é aplicado, se for diferente).</p>			4
37	Os registros de aplicações de defensivos agrícolas incluem o tipo de cultura e/ou variedade, local, data de aplicação, taxa de dose e quantidade aplicada, nome comercial do produto, ingrediente ativo, detalhes do aplicador e método de aplicação?	* Os registros de aplicações de produtos fitossanitários devem estar disponíveis e incluir: tipo de cultura e/ou variedade, localização, data de aplicação, dose, nome comercial do produto, princípio ativo e método de aplicação.			4
38	Os registros de aplicações de defensivos agrícolas incluem o intervalo pré-colheita e demonstra que os intervalos recomendados são observados?	<p>* Os registros devem incluir o intervalo de pré-colheita.</p> <p>* Este registros devem demonstrar que os intervalos de pré-colheita recomendados são observados.</p>			4
39	Os defensivos agrícolas são mantidos em local seguro e na sua embalagem original?	* Deve haver provas objetivas/visíveis de que os produtos fitossanitários são armazenados em um local seguro e em sua embalagem original e apta para sua finalidade.			2

**DEFENSIVOS AGRÍCOLAS** - Defensivos agrícolas devem ser utilizados de acordo com a regulamentação aplicável e sem comprometer a segurança alimentar do produto final

40	Uma lista atual é mantida dos defensivos agrícolas que são usados e aprovados para uso nas culturas existentes?	Está disponível uma lista, atualizada com todas as atualizações na legislação local e nacional, com os nomes comerciais (e substâncias ativas).			4
----	---	---	--	--	---

**COLHEITA** - Durante colheita, procedimentos devem ser implementados para assegurar conformidade com as exigências de segurança alimentar. Isto deve abranger as instalações, equipamentos, containers e material de empacotamento.

41	Os containers, equipamentos e utensílios utilizados para colheita são limpos, desinfetados/higienizados, mantidos e protegidos de contaminação?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Deverá haver evidência visual de que os materiais para colheita e equipamentos utilizados estão aptos para utilizar e limpos.</li> <li>* Registros devem ser mantidos na rotina de limpeza e sanitização dos materiais e equipamentos utilizados durante a colheita.</li> <li>* O sanitizante utilizado para higienizar deve ser adequado para a função e seguro para os alimentos.</li> <li>* Os equipamentos devem ser protegidos adequadamente de contaminantes, quando em uso e também quando armazenados durante a noite.</li> </ul>			4
42	Os containers são usados exclusivamente para produção?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Deverá haver evidência visual de que os recipientes de produção na fazenda NAO estão sendo utilizados para outros fins.</li> <li>* Recipientes de produção devem estar limpos e sem sinais de que foram utilizados para outros fins.</li> </ul>			4
43	Os produtos colhidos estão protegidos de contaminação?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* NAO deverá haver nenhuma evidência visual de contaminação desde a colheita até o despacho da fazenda.</li> <li>* Se recipientes com produtos colhidos forem colocados uns sobre os outros, NAO deverá haver risco de contaminação do solo.</li> <li>* O produto colhido deve ser coberto sempre que possível.</li> </ul>			2
44	Quando a produção é empacotada no campo, pontos de coleta/armazenamento/distribuição são mantidos em condições limpeza e higiene?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Pontos de coleta/armazenamento/distribuição devem estar identificados na fazenda durante a colheita.</li> <li>* Deverá haver evidência visual de que estas áreas são mantidas limpas.</li> <li>* Onde há armazenamento temporário na fazenda, medidas de controle para roedores e outros animais devem estar presentes.</li> </ul>			2
45	Quando a produção é empacotada no campo, o material de empacotamento está protegido contra contaminação?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Embalagens devem ser mantidas cobertas por todo o tempo.</li> <li>* Embalagens devem ser removidas do campo, pomar, estufa no período da noite, quando NAO estiverem em uso.</li> <li>* Onde as embalagens estiverem armazenadas na fazenda, medidas de controle para roedores e outros animais devem estar presentes.</li> </ul>			4



**ACONDICIONAMENTO** - Procedimentos efetivos de segurança alimentar devem ser implementados para reduzir o risco de contaminação do produto que cobre as operações de empacotamento no campo?

46	Existem práticas de higiene documentadas (sinaléticas, fotos) que abrangem as operações de manuseio pós-colheita?	<p>* Deve haver práticas de higiene atualizadas sobre contaminação física, química e microbiológica.</p> <p>* As práticas de higiene pessoal devem ser desenvolvidas por uma pessoa competente.</p> <p>* O cumprimento dos requisitos de higiene pessoal devem ser regularmente monitorados por uma pessoa competente.</p>			4
47	Os trabalhadores receberam treinamento de práticas de higiene?	<p>* Deverá haver evidência de que os trabalhadores foram treinados nos tópicos das práticas de higiene (datas de treinamentos, lista de participantes - para o auditor comparar com a lista do pessoal empregado nas operações de campo e das instalações).</p> <p>* O treinamento deve ser adaptado às circunstâncias, utilizando material por escrito (em linguagem compreendida no local) ou imagens.</p>			4
48	Existem indícios que essas práticas de higiene estão implementadas?	<p>* Deverá haver evidência visual de que os empregados estão implantando as práticas de higiene.</p>			4
49	Existem instruções visíveis para os trabalhadores, quanto a lavagem de mãos antes de retornar ao trabalho?	<p>* Sinais devem ser exibidos em locais adequados, onde são claramente visíveis pelos trabalhadores.</p> <p>* Os sinais devem ser de uma forma apropriada utilizando imagens ou linguagens que são entendidas no local.</p> <p>* Os sinais devem indicar que os trabalhadores devem ter as mãos limpas e que devem ser lavadas por todos os trabalhadores: 1) Ao entrarem em áreas de manipulação e processamento de alimentos 2) Após utilizarem o banheiro 3) Após utilizar um lenço 4) Após manusear mangueiras ou materiais contaminados 5) Após fumar, comer ou beber.</p>			2
50	Existem áreas designadas para fumar, comer, mascar e beber, segregadas dos produtos?	<p>* Deverá haver áreas designadas para fumar, comer e beber totalmente separadas das áreas de manipulação de produtos.</p> <p>* NAO deverá haver nenhuma evidência visual dos atos de fumar, comer, mascar ou beber nas áreas de manipulação de produtos.</p>			2
51	Os produtores utilizam somente biocidas, ceras e produtos s que são registrados e/ou permitidos no país do uso para a cultura e cumprem com os esquemas de registros oficiais?	<p>* No país de uso, se existe um sistema oficial de registro dessas substâncias, biocidas, ceras e produtos fitossanitários devem ser registrados ou autorizados para o uso na safra colhida onde são aplicados.</p> <p>* Documentação deve estar disponível para demonstrar que apenas produtos registrados no país foram aplicados (por exemplo, registros de aplicação para produtos pós-colheita).</p>			4

52	Os produtores utilizam somente biocidas, ceras e defensivos agrícolas que são registrados e/ou permitidos no país de destino (se o país de destino é conhecido)?	<p>* Deverá estar disponível uma lista de biocidas, ceras e produtos fitossanitários que são registrados/permitidos para o uso pós-colheita no país de destino final (onde os produtos/safra colhida serão comercializados, se conhecido).</p> <p>* A pessoa ou pessoas responsáveis pelo planejamento e supervisão das aplicações na pós-colheita devem ser conscientes e terem acesso a uma lista de produtos que podem ser aplicados na cultura alvo em consonância com os produtos permitidos LMRs no país de uso e no país de destino.</p> <p>* Documentação deve estar disponível para demonstrar que apenas produtos registrados/permitidos no país de destino foram aplicados (por exemplo, registros de aplicação para produtos pós-colheita).</p>			4
53	Os biocidas, ceras e defensivos agrícolas aplicados são apropriados para a cultura e são utilizados de acordo com as instruções do rótulo e receita agronômica?	<p>* Registros de tratamentos pós-colheita de biocidas, ceras e produtos fitossanitários devem indicar a cultura alvo pretendida e/ou pragas.</p> <p>* As aplicações devem ser apropriadas para o destino, conforme indicado no rótulo do produto/recomendações para o uso.</p>			4
54	Todas as instruções e/ou recomendações dos rótulos para produtos utilizados na pós-colheita são observados?	<p>* Instruções do rótulo/recomendações para o uso devem estar disponíveis em uma linguagem que é entendida no local e pela pessoa responsável pelo planejamento e supervisão da aplicação.</p> <p>* Documentação deve estar disponível para demonstrar que as instruções do rótulo/recomendações para o uso têm sido observadas (por exemplo, registros de aplicação para produtos pós-colheita).</p>			4
55	Os registros de aplicações de biocidas, ceras e defensivos agrícolas pós-colheita incluem a cultura, local, datas da aplicação, o tipo de tratamento, o número do lote, o nome comercial do produto e a quantidade aplicada/taxa de dose?	<p>* Estes registros devem estar disponíveis, até a data, e abrangendo os itens listados.</p> <p>* Estes registros devem ser feitos assim que forem praticados e pela pessoa que é tecnicamente responsável pela aplicação.</p>			4

Bloco C - Perigo para a Segurança Alimentar					
CONTROLE DE PERIGOS A SEGURANÇA ALIMENTAR - Medidas devem ser implementadas para atenuar os perigos para a segurança alimentar.					
56	O produtor identificou e listou os perigos específicos de segurança alimentar associados ao produto que está sendo produzido/fornecido?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Deverá haver uma lista disponível de riscos específicos de segurança alimentar pelo produtor.</li> <li>* Estes riscos devem ser específicos para o produto a ser fornecido.</li> <li>* Esta lista deve estar completa.</li> </ul>			4
57	O produtor implementou medidas de controle apropriadas para atenuar os perigos identificados?	<ul style="list-style-type: none"> <li>* O produtor deverá ter medidas de controle identificadas para minimizar os riscos identificados.</li> <li>* Estas medidas de controle devem estar implantadas</li> <li>* Deverá haver evidências que a implantação é eficaz.</li> </ul>			4
Bloco D - Itens adicionais					
MANEJO E CONSERVAÇÃO DO SOLO - Técnicas de manejos e conservação devem ser aplicados visando melhorar a qualidade do solo e consequentemente da produção, reduzindo-se a necessidade de uso de insumos agrícolas como fertilizantes, inseticidas, fungicidas e herbicidas e melhorando também a ciclagem e disponibilidade de nutrientes tornando o sistema mais sustentável.					
58	O produtor implementa medidas de controle de erosão no solo?	* O produtor deverá demonstrar que emprega medidas de controle para minimizar os efeitos de perda de solo por erosão, como cultivo em nível, cobertura do solo com palha, construção de terraços ou canais escoadores nos carreadores e/ou estradas, deverá haver evidências que da implantação dessas medidas.			2
59	O produtor realiza o preparo do solo com umidade adequada, ou seja, quando o solo está friável?	* O produtor deverá demonstrar que realiza o preparo do solo quando este está friável, a fim de evitar a deformação das estruturas físicas naturais do solo (agregados, torrões). O agricultor deve estar ciente das técnicas de detecção do ponto ideal friabilidade do solo, ou seja, momento em que o solo está com um teor de umidade tal que parte dele, sendo comprimida na mão, é facilmente moldada, mas que tão logo cessada essa força, a amostra é facilmente esboroadada, isto é, reduzida a pequenos fragmentos. Estas medidas de controle devem estar implantadas e bem definida conceitualmente para o agricultor, através de relatos e evidências que a implantação é eficaz.			2
60	O produtor realiza o plantio ou semeadura com o solo friável?	* O produtor deve evitar a semeadura em solo com excesso de umidade, visando evitar a processos de compactação e selamento dos poros e canais do solo. O selamento dos poros resulta em diminuição da infiltração de água no solo, assim, aumenta-se o escoamento superficial de água contribuindo para ocorrência de processos erosivos. Estas medidas de controle devem estar implantadas e bem definidas conceitualmente para o agricultor, através de relatos e evidências que a implantação é eficaz.			2

61	O produtor adota técnicas de rotação de culturas e utilização de plantas fixadoras de nitrogênio no solo?	* O sistema de rotação de culturas deve ser empregado, a fim de promover aumento da fertilidade do solo, controle de plantas daninhas, pragas e doenças, reduzindo-se assim o uso de defensivos agrícolas e adubos de origem inorgânica. Estas técnicas devem estar implantadas e bem definidas conceitualmente para o agricultor através de evidências que a implantação é eficaz, ex.: restos culturais visíveis ou então relato da relação de culturas utilizadas na rotação informado pelo próprio agricultor. Sucessões de culturas devem ser evitadas a fim de se quebrar ciclos de doenças e pragas.			2
<b>LEGALIDADE</b> - A empresa deve garantir o atendimento dos requisitos legais gerais no país.					
62	Ausência de trabalho infantil ou análogo ao escravo na empresa e em seus fornecedores (matérias primas, insumos e embalagens)	* A empresa deve garantir que NAO possui trabalho infantil ou escravo, e também NAO compra de fornecedores que possuem essa prática.			4
<b>CONTROLE BIOLÓGICO E COMPORTAMENTAL DE PRAGAS</b> - O manejo integrado de pragas (MIP) deve ser aplicado para reduzir os níveis de incidência de pragas visando melhorar a sanidade da produção, reduzindo-se a necessidade de uso de insumos agrícolas como inseticidas tornando-se o sistema mais sustentável.					
63	O produtor adota métodos de controle biológico através de liberação de inimigos naturais e uso de "inseticidas biológicos" (controle microbiano), catação manual, cultivo de plantas repelentes e armadilhas?	*O produtor deve utilizar métodos alternativos de controle de pragas através de parasitoides e hiperparasitoides (micro vespas, moscas entre outros), também é recomendável empregar uso de agentes entomopatogênicos para controle microbiano, Ex.: <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Beauveria bassiana</i> , <i>Metarhizium anisopliae</i> , entre outros. Catação manual das oviposições e das pragas presentes nas plantas, seguido de esmagamento. Deve-se empregar também o cultivo de plantas repelentes, em volta da horta ou dentro do canteiro, em fileiras ou em covas alternadas, ex.: coentro ( <i>Coriandrum sativum</i> ), tagetes ou cravo-de-defunto ( <i>Tagetes</i> sp.), hortelã ( <i>Mentha</i> spp.), calêndula ( <i>Calendula officinalis</i> ), mastruz ( <i>Chenopodium ambrosioides</i> ), artemisia ( <i>Artemisia</i> sp.) e arruda ( <i>Ruta graveolens</i> ) entre outros. Deve-se fazer uso também de armadilhas dos tipos adesiva, com isca atrativa ou feromônios, armadilhas de cor amarelada visando atrair a praga alvo ou até mesmo as luminosas. Estas técnicas devem estar implantadas e bem definidas conceitualmente para o agricultor, mostrando-se evidências que a implantação é eficaz, como relatos do agricultor e apresentação de notas fiscais de compra de produtos biológicos, contrato com empresa que preste este serviço de controle biológico.			4
<b>MANUTENÇÃO DA ÁGUA</b> - A qualidade da água de lavagem deve ser mantida, visando manter a segurança e qualidade do produto final. O uso da água deve ser eficiente e sustentável, através de fontes renováveis e técnicas de reutilização deste recurso.					

64	O processo de lavagem é realizado de forma segregada de acordo com o tipo de produto a ser lavado? É realizada a troca da água de lavagem quando há mudança do produto a ser processado?	* Deve-se utilizar tanques de lavagem segregados para cada tipo de produto ou então a água de lavagem deve ser trocada a cada mudança do tipo de produto a ser processado, reduzindo-se as chances de contaminação cruzada por resíduos de produtos fitossanitários provenientes do produto anteriormente lavado. Estas técnicas devem estar implantadas e bem divulgadas para os trabalhadores, através de manual de procedimentos disponível a todos. Deverá haver evidências que a implantação é eficaz, através de relatos do agricultor e dos funcionários além dos registros das trocas da água de lavagem constando data, hora e responsável pelas trocas.			2
65	No processo de lavagem os produtos que chegam do campo, geralmente hortaliças folhosas e que são agrupados em maços, são desagrupados para proceder a lavagem?	* Os produtos agrupados em maços e que passarão pelo processo de lavagem, devem ser desagrupados, permitindo que o espaço entre folhas ou talos sejam devidamente limpos e vistoriados, evitando-se a presença de impurezas como solo, restos culturais, insetos, pequenos roedores, cobras, caramujos, lesmas entre outros. Esta medida de controle deve estar bem implantada e divulgada para os trabalhadores, através de manual de procedimentos disponível a todos. Deverá haver evidências que a implantação é eficaz, através de relatos do agricultor e dos funcionários.			4
66	Em todo o processo de produção desde o campo até o processo de lavagem e expedição do produto o produtor adota métodos para reduzir o uso de água de fontes esgotáveis, utilizando-se fontes alternativas deste recurso?	* O produtor deve mostrar que realiza o monitoramento dos possíveis focos de perdas ou uso excessivo de água na propriedade. Ex.: perdas no sistema de irrigação, vazamentos no sistema de irrigação, no processo de lavagem do produto. Desperdícios excessivos de água podem ser evidenciados visualmente através de acúmulo e/ou escoamento superficial de água no campo. Deverá haver métodos alternativos de captação (cisternas, reservatórios) e reaproveitamento da água visando solucionar e/ou atenuar eventuais problemas de falta d'água.			2