CNI SENAI SEBRAE CNI SESI SESC NACIONAL senac SENAR ANVISA Embrapa

Boas Práticas Agropecuárias para Produção de Alimentos Seguros no Campo

Elaboração de Manual de Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira

Série Qualidade e Segurança dos Alimentos

Campo PAS

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA - CNI
CONSELHO NACIONAL DO SENAI

Armando de Queiroz Monteiro Neto
Diretor-Presidente

CONSELHO NACIONAL DO SESI

Jair Antonio Meneguelli
Presidente

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA

Cláudio Maierovitch P. Henriques
Diretor-Presidente

Ricardo Oliva
Diretor de Alimentos e Toxicologia

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO - CNC
CONSELHO NACIONAL DO SENAC
CONSELHO NACIONAL DO SESC

Antônio Oliveira Santos
Presidente

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA AGRICULTURA - CNA
CONSELHO NACIONAL DO SENAR

Antônio Ernesto Werna de Salvo
Presidente

EMBRAPA - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA

Sílvio Crestana
Diretor-Presidente

Tatiana Deane de Abreu Sá
Diretora-Executiva

Kepler Eudides Filho
Diretor-Executivo

José Geraldo Eugênio de França
Diretor-Executivo

SENAI – DEPARTAMENTO NACIONAL

José Manuel de Aguiar Martins
Diretor Geral

Regina Torres
Diretora de Operações

SEBRAE – NACIONAL

Paulo Tarciso Okamotto
Diretor-Presidente

Luiz Carlos Barboza
Diretor Técnico

César Acosta Rech
Diretor de Administração e Finanças

SESI - DEPARTAMENTO NACIONAL

Armando Queiroz Monteiro
Diretor-Nacional

Rui Lima do Nascimento
Diretor-Superintendente

José Treigger
Diretor de Operações

SENAC - DEPARTAMENTO NACIONAL

Sidney da Silva Cunha
Diretor Geral

SESC - DEPARTAMENTO NACIONAL

Marom Emile Abi-Abib
Diretor Geral

Álvaro de Mello Salmito
Diretor de Programas Sociais

Fernando Dysarz
Gerente de Esportes e Saúde

SENAR - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL

Antônio Ernesto Werna de Salvo
Presidente do Conselho Deliberativo

Geraldo Gontijo Ribeiro
Secretário-Executivo

Série Qualidade e Segurança dos Alimentos

Boas Práticas Agropecuárias para Produção de Alimentos Seguros no Campo

Elaboração de Manual de Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira

Embrapa Transferência de Tecnologia
Brasília, DF
2 0 0 5

© 2005. EMBRAPA – Sede
Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução em parte ou total deste material.

EMBRAPA - Sede
Parque Estação Biológica - PqEB s/nº Edifício Sede
Caixa Postal: 040315 CEP 70770-901 Brasília-DF
Tel.: (61) 3448-4522 Fax: (61) 3347-9668
Internet: www.embrapa.br/snt

FICHA CATALOGRÁFICA

PAS Campo.

Boas práticas agropecuárias para produção de alimentos seguros no campo: elaboração do manual de boas práticas agropecuárias na produção leiteira. – Brasília, DF : Embrapa Transferência de Tecnologia, 2005.

24 p. : il. – (Série Qualidade e segurança dos alimentos).

PAS Campo – Programa Alimentos Seguros, Setor Campo. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/EMBRAPA.

ISBN 85-7383-324-6

1. Higiene de alimento. 2. Sistema de produção. I. Programa Alimentos Seguros (PAS). II. Título. III. Série.

CDD 637.1028

Sumário

APRESENTAÇÃO 5

INTRODUÇÃO 7

ESTRUTURA A SER SEGUIDA PARA ELABORAÇÃO DO MANUAL 9

1. Identificação da propriedade 9

2. Objetivo 9

3. Campo de aplicação 10

4. Documentos de referência 10

5. Termos e símbolos 10

6. Responsabilidades 10

7. Descrição 11

7.1 Localização, instalações, qualidade da água, manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes 11

7.2 Equipamentos, utensílios, manutenção preventiva e calibração 12

7.3 Saúde, hábitos, higiene e capacitações dos trabalhadores 12

7.4 Higienização de instalações, equipamentos e utensílios 13

7.5 Manejo rebanho 13

7.6 Controle integrado de pragas 16

7.7 Controle de fornecedores e de qualidade 16

7.8 Estocagem de produtos químicos, agrotóxicos e medicamentos veterinários 17

8. Registros 17

9. Anexos 18

10. Registro das alterações ou revisões 18

ESCREVENDO O MANUAL DE BPA 19

APRESENTAÇÃO

A produção de alimentos para toda a população começa na propriedade rural. Para que a indústria possa produzir um alimento saudável (seguro), é necessário que receba uma matéria-prima com o mínimo de contaminação possível.

Por isso, a segurança e a qualidade dos alimentos produzidos dependem diretamente do comprometimento do produtor rural. Dependendo dos cuidados tomados na produção dos alimentos, haverá maior ou menor possibilidade de riscos à saúde do consumidor.

Além disso, os consumidores estão cada vez mais exigentes com a qualidade dos alimentos e preocupados com a própria saúde. Para que o produtor possa crescer na sua atividade, é importante seguir essa nova tendência, garantindo seu sucesso.

Para ajudar o produtor rural a produzir alimentos seguros para os consumidores, existe o Programa Alimentos Seguros – PAS. Ele orienta como aplicar as Boas Práticas Agropecuárias – BPA e os princípios do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC. As BPA e o sistema APPCC são ferramentas utilizadas para identificar e controlar os perigos em toda a cadeia produtiva dos alimentos.

Este conjunto de cartilhas, além de dar uma visão geral sobre o que são os perigos da cadeia agroalimentar do leite, auxilia os produtores a aplicarem as BPA e alguns dos princípios do Sistema APPCC, focando práticas ou procedimentos para o controle dos perigos na propriedade rural.

INTRODUÇÃO

O Manual de Boas Práticas Agropecuárias (MBPA) é um documento onde estão descritas as atividades que a propriedade realiza. A expectativa do PAS Campo é a de que este manual possa ser feito PARA o produtor e COM o produtor.

O Manual de Boas Práticas busca uma reprodução fiel da realidade da propriedade e deverá ser atualizado sempre que forem realizadas alterações em sua estrutura física ou operacional.

Após a implantação de Boas Práticas Agropecuárias (BPA), a PROPRIEDADE deve descrever as atividades feitas para atender aos requisitos exigidos pela legislação e os Procedimentos Operacionais (PO) relacionados.

Este manual técnico que será preparado pelo produtor rural conterá um conjunto de operações, passo a passo das tarefas do dia-a-dia da propriedade leiteira. Este conjunto de materiais serve, portanto, como instrumento para auxiliar a todos os produtores sobre os cuidados com a segurança do leite produzido, sem deixar de lado a manutenção e o sucesso nos seus negócios.

Para permitir o controle dos documentos, recomenda-se colocar, nas páginas, cabeçalho e rodapé, informações que identifiquem o documento, a revisão e os responsáveis pela elaboração. O cabeçalho deve constar em todas as páginas e o rodapé na primeira página.

Exemplo de cabeçalho e rodapé do manual BPA:

LOGOMARCA OU NOME DA PROPRIEDADE	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS	CÓD. MBPA REV.00 PÁG.____DE_____

Elaborado por:	Elaborado por:	Elaborado por:

A seguir, serão relacionados os itens que compõem o Procedimento Operacional.

Estrutura a Ser Seguida para Elaboração do Manual

FAZENDA PEROBAS	Manual de Boas Práticas Agropecuárias	CÓD. MBPA REV.00 PÁG. 1 DE 11

Sumário

Listar todos os tópicos abordados, para facilitar a consulta ao manual.

1. Identificação da propriedade

- Nome da Propriedade
- Nome da Empresa
- Número do cartão de produtor rural
- Endereço
- Ponto de referência
- Nome do proprietário
- Nome do Responsável pela Produção e Número do Documento de Identificação
- Horário de funcionamento
- Lista de Produtos/matérias-primas produzidas, com respectivos números de registro ou protocolo, quando aplicável.

2. Objetivo

Indicar de maneira objetiva e clara para que serve o Manual de Boas Práticas Agropecuárias – MBPA.

Exemplo:

O objetivo deste manual é descrever os procedimentos adotados na PROPRIEDADE PEROBAS para atender aos requisitos relativos às BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS (BPA), incluindo aspectos de higiene pessoal, projetos e instalações, limpeza e sanificação de equipamentos e utensílios, ordenha e pós-ordenha, manejo sanitário e alimentar, resfriamento e estocagem do leite.

Elaborado por:	Verificado por:	Aprovado por:
Priscilla Casa Grande	*Marlice da Luz*	*Marcio Marentinha*

3. Campo de aplicação

Descrever para quais áreas o Manual se aplica.

***Exemplo*:**

Este documento se aplica à área de produção leiteira da propriedade, incluindo currais, sala de ordenha, sala de leite e depósitos de ração.

4. Documentos de referência

Indicar uma lista de documentos que foram consultados para redigir o item, como portarias ministeriais, manuais, livros, entre outros.

Exemplo:

Instrução Normativa 51
Manual do equipamento de ordenha XPTO Modelo 2001

5. Termos e símbolos

Definir:

- termos ou expressões não comuns ou específicos do texto deste item
- abreviaturas do texto
- símbolos do texto

Exemplo:

Croqui: *é um desenho que representa a propriedade, indicando sua localização, direção dos ventos e as instalações principais*.

Portaria: *Lei publicada em Diários Oficiais que aborda as exigências dos Órgãos competentes em relação a parâmetros legais.*

Procedimentos: *regras fixas de como fazer uma análise, como cumprir determinada norma ou como agir em uma determinada situação.*

6. Responsabilidades

Definir as responsabilidades das pessoas envolvidas na implementação das Boas Práticas Agropecuárias. Não colocar nome das pessoas, e sim os cargos ou funções que elas ocupam.

Exemplo:

- O Gerente da propriedade é responsável por acompanhar e assegurar o cumprimento dos requisitos descritos neste manual;
- Todos os colaboradores e visitantes são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene descritos neste manual;
- O ordenhador é responsável por realizar a monitorização e controle da mastite.
- O supervisor de produção é responsável pelos treinamentos dos trabalhadores.

7. DESCRIÇÃO

A partir deste ponto, descrever o que se faz em cada item das BPA, de modo a garantir que o leite produzido na propriedade seja seguro e nutritivo para o consumidor.

7.1 Localização, instalações, qualidade da água, manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes.

Descrever:

- Local onde se localizam as instalações a que se referem o Manual. Neste exemplo, são os currais, a sala de ordenha, a sala de leite e os depósitos de ração.
- Condições das áreas vizinhas das instalações destinadas à produção leiteira.
- Vias de acesso à propriedade, exemplo: estradas.
- Iluminação utilizada na área externa.

Relatar:

- Condições ambientais, tais como ventilação, iluminação, temperatura, poluição sonora.
- Condições das instalações rurais.
- Área total construída (m^2), quantidade de prédios, distribuição (m^2) das áreas por setores.
- Características físicas de todas as instalações destinadas à produção, refrigeração e estocagem do leite produzido, tais como: teto, paredes, piso, ralos, canaletas, janelas, portas, lavatórios, instalações sanitárias e vestiários, área de armazenamento, sala de ordenha e área de refrigeração do leite.
- O tipo de iluminação das áreas de produção: sala de ordenha, refrigeração e estocagem.
- Se a iluminação artificial está sendo usada corretamente.
- O local onde as lâmpadas estão instaladas e se todas elas possuem sistema de segurança contra explosão e quedas acidentais.
- A intensidade da iluminação em cada área da produção.
- Presença de outros animais diferentes de bovinos na propriedade.

Quanto à água, relatar:

- Se existem na propriedade fontes de água potável, limpa e suas principais características.
- Número de reservatórios existentes, capacidade de cada um e as características principais.
- A periodicidade da lavagem dos reservatórios.
- Controle da potabilidade de água.
- Se for usada água não-potável, indicar a finalidade e uso e a identificação das tubulações.
- Riscos de inundações, enchentes ou erosão nas fontes de captação.

Quanto ao manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes, relatar:

- Qual é o sistema de eliminação de efluentes e águas residuais.
- Qual o destino dos resíduos da lavagem de currais, salas de ordenha e outras instalações.
- O que é feito com o esterco dos currais e instalações de ordenha.
- Tipo de depósito de lixo nas áreas de produção.
- A forma de retirada de lixo das áreas.
- O caminho percorrido pelo lixo para fora da área de produção.
- Se a propriedade dispõe de meios para armazenamento de lixo e materiais não-comestíveis, antes de sua eliminação.
- A freqüência com que o lixo é retirado da área de produção.
- A freqüência da coleta de lixo na fazenda.
- Se utiliza sistema de lixo coletivo.
- A propriedade realiza reciclagem.
- Como é o aspecto de limpeza dos arredores da fazenda.
- Qual o destino dos resíduos e das embalagens de agrotóxicos e medicamentos veterinários.

7.2 Equipamentos, utensílios, manutenção preventiva e calibração

Listar todos os equipamentos e utensílios existentes e suas especificações, como o tipo de equipamento de ordenha, quantidade de unidades de ordenha, tipo de tanque de refrigeração, modelo, marca, tipo de baldes de ordenha e dos latões.

Relatar se esses equipamentos e utensílios são de fácil limpeza.

Relatar se são realizadas as manutenções e calibrações e onde são feitas.

7.3 Saúde, hábitos, higiene e capacitação dos trabalhadores

Quanto à contratação e capacitação:

Relatar este item:

- Como é feita a contratação dos funcionários, o número total de funcionários, por sexo, número de funcionários de cada área de produção e o número de funcionários qualificados.

- Quais os treinamentos e reciclagens oferecidas, inclusive os realizados na admissão dos trabalhadores.
- Onde são realizados os treinamentos dos trabalhadores.
- O método utilizado para treinamento dos funcionários no que se refere à higiene pessoal e à produção.
- Se existem funcionários capacitados para as funções executadas na propriedade.
- Se os funcionários são conscientizados sobre os procedimentos relativos à segurança do trabalho.
- Se usam uniformes e equipamentos de proteção.

Quanto à avaliação médica

Relatar neste item:

- Quais os tipos de exames médicos e laboratoriais que são realizados.
- Periodicidade de realização dos exames. Relatar se são feitos os exames admissionais e demissionais.
- Por quem são executados os exames.

Quanto ao uso de uniformes

Relatar neste item:

- Tipo de uniforme para cada área da propriedade.
- Número de uniformes para cada funcionário.
- O uso de aventais, toucas ou gorros.
- Tipo de calçado.
- Necessidade de Equipamento de Proteção Individual – EPI.
- Freqüência da lavagem de uniforme, gorros, bonés, chapéus.

Caso seja fornecida alimentação aos trabalhadores, relatar neste item o tipo de alimentação, como é fornecida, por quem é preparada.

Quanto aos hábitos e comportamentos

Relatar neste item:

- Como os trabalhadores se comportam no manejo dos animais e no momento da ordenha.
- Quais os hábitos higiênicos adotados pelos trabalhadores, como banho, fazer barba, cortar unhas, se realizam lavagem de mãos e em quais momentos.
- Como se comportam em relação ao uso de uniforme e de enfeites pessoais.

Exemplo:

No ato da admissão, os trabalhadores são avaliados quanto à experiência prática ou especialidade, habilidades específicas em operação de maquinário e manejo de animais e, em caso de necessidade, passam por um

treinamento em aspectos gerais das BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS. São treinados especificamente nos procedimentos descritos para as áreas onde atuará.

Os trabalhadores passam por exames de saúde admissionais de Fezes (microbiológicos, parasitologia e coprocultura), Urina (EHSG) e Sangue (hemograma completo), Colesterol, específico para Infecções Sexualmente Transmissíveis, Brucelose e Tuberculose. Anualmente os trabalhadores são encaminhados aos mesmos exames médicos de rotina.

Na propriedade são realizados os treinamentos de todos trabalhadores com discussão dos temas de higiene pessoal e higiene na manipulação dos alimentos, tendo como apoio à distribuição de cartilhas ilustradas.

7.4 Qualidade da água e higienização de instalações, equipamentos e utensílios

Quanto à higienização de equipamentos e utensílios

Relatar neste item:

- Os métodos e produtos usados na higienização de cada equipamento e dos utensílios, se há monitorização e os cuidados tomados.

Quanto à higienização das instalações e ambiente

Relatar neste item:

- Quais os procedimentos de higienização dos ambientes informando os métodos e produtos usados, a monitorização e os cuidados tomados.

Quanto à qualidade da água utilizada

Relatar neste item:

- Qual a fonte de água usada nas diversas tarefas da propriedade, onde é armazenada e os cuidados para garantir sua qualidade.
- Quais os cuidados com os reservatórios.

7.5 Manejo do rebanho

Fazer fluxograma da produção e descrever neste item, etapa por etapa, desde compra de animais e insumos, até a estocagem do leite e a saída do leite da propriedade

Quanto ao manejo alimentar e armazenamento de alimentos

Relatar neste item:

- Quais os produtos utilizados para alimentação do rebanho.
- Quais os cuidados que são tomados para o preparo e fornecimento das rações.
- Quais os alimentos produzidos na propriedade e quais os cuidados no seu cultivo.
- Que tipo de armazenamento é usado para cada tipo de produtos recebido.

- Que critério é usado para controlar o consumo e a validade dos produtos estocados.
- Quais as condições de armazenamento dos insumos.
- Qual é o tipo de identificação usada.
- Quais são as restrições de armazenamento.
- Quais são as condições higiênicas, de conservação e de funcionamento das áreas de armazenamento de produtos recebidos para o funcionamento normal das atividades da fazenda.
- Quais são os critérios usados após a abertura das embalagens originais de cada produto.

Quanto ao manejo sanitário

Relatar neste item:

- Se a propriedade possui acompanhamento veterinário.
- Quais as vacinações e exames feitos e qual a periodicidade.
- Quais os produtos utilizados.
- Se os animais em tratamento com medicamentos veterinários são identificados de alguma forma.
- Quais os cuidados que são tomados ao se receber um lote novo de animais na propriedade.
- Se existem outros meios para evitar doenças, como pedilúvios ou cuidados com limpeza de instalações, rodízios de piquetes ou cercados.
- Controle e destino do leite a ser descartado.

Quanto ao manejo da ordenha e pós-ordenha

Relatar neste item:

- Como o gado é conduzido para a ordenha.
- Quais os cuidados para entrada na sala de ordenha.
- Como é feita a ordenha, se manual ou mecânica, quais os tipos de equipamentos usados.
- Quais os controles são realizados nesta etapa.
- Como é feito o teste da mastite.
- Como são feitas a lavagem e desinfecção das tetas.
- O que é feito com o leite produzido.
- Onde são mantidas as fêmeas após a ordenha.

Quanto à refrigeração, estocagem e transporte do leite cru

- Relatar a temperatura da sala de ordenha e de onde o leite é armazenado.
- Detalhar como é feita a refrigeração, por quanto tempo o leite fica armazenado.
- Relatar como é o transporte adotado na propriedade. Em que condições. Qual o controle utilizado para ter confiança que o produto chegará no seu destino em boas condições.
- Limpeza de latões e como são guardados.

7.6 Controle integrado de pragas

Relatar neste item:

- Quais as medidas usadas no controle de pragas e se existe um programa para esse controle.
- Se existem medidas preventivas à entrada de pragas na sala de ordenha, sala de estocagem de leite e nos galpões onde são guardados os alimentos.
- Quais as medidas preventivas usadas e em que áreas estão instaladas.
- Que tipos de pragas são mais comuns na propriedade.
- Se existem medidas específicas por setor e quais são elas.
- Quais os produtos químicos utilizados no combate à infestação.
- Qual empresa realiza o serviço, bem como seu número de registro junto ao órgão competente.
- Quais os registros realizados nas atividades de controle de pragas e o que é feito se forem encontradas.

7.7 Controle de fornecedores e de qualidade

Neste item devem ser relatados os cuidados adotados na aquisição e recepção de:

Animais

- Relatar quais os exames e documentos sanitários exigidos no recebimento dos animais para a produção de leite.
- Relatar quais as condições de transporte que estes animais chegaram à propriedade.
- Quais os cuidados que são tomados quando os animais chegam à propriedade.

Alimentos para o rebanho

Descrever:

- Que critérios de ordem higiênico-sanitária são usados na aquisição dos diversos insumos.
- Quais parâmetros qualitativos são usados no recebimento de cada produto.
- Em que condições as embalagens devem estar para que os produtos como: concentrados, sal mineral, entre outros, sejam aceitos.
- Quais são as condições de transporte avaliadas.
- Que requisitos de higiene o entregador deve cumprir.
- Quais as características principais que são avaliadas no recebimento de cada produto destinadas à alimentação do rebanho.
- Se for verificada não-conformidade no recebimento, que providências são tomadas em cada caso, quem é o responsável e a forma de documentação.

Produtos veterinários, agrotóxicos e produtos químicos

- Relatar em que condições as embalagens devem estar para que os produtos sejam aceitos.
- Relatar que providências são tomadas caso for verificada não-conformidade no recebimento e forma de documentação.

Controle de qualidade

Se a propriedade realiza algum tipo de controle, relatar neste item:

- Tipo de controle e a finalidade de cada um.
- Freqüência do controle e da retirada de amostras.
- A metodologia utilizada.
- Se as análises são realizadas em laboratório próprio ou terceirizado.

7.8 Estocagem de produtos químicos, agrotóxicos e medicamentos veterinários

Neste item, relatar:

- Que tipo de armazenamento é usado para cada tipo de produto recebido.
- Que critério é usado para controlar o consumo e a validade dos produtos estocados.
- Quais as condições de armazenamento dos produtos.
- Qual o tipo de identificação usado.
- Quais as restrições de armazenamento.
- Qual o critério de armazenamento para produtos químicos e tóxicos, se forem usados.
- Quais as condições higiênicas, de conservação e de funcionamento das áreas de armazenamento de produtos recebidos para o funcionamento normal das atividades da fazenda.
- Quais os critérios usados após a abertura das embalagens originais de cada produto.
- Destino dos produtos vencidos.

8. REGISTROS

Descrever como os registros são tratados e controlados e quanto tempo eles permanecem arquivados.

***Exemplo 1*:**

Os Formulários de Monitorização de Qualidade da Água são armazenados em pasta suspensa no arquivo do escritório e são mantidos por dois anos, quando são enviados para uma empresa que recicla papéis.

***Exemplo 2*:**

Identificação	**Como?**	**Onde?**	**Por quanto tempo?**	**Destino final**
Formulários de Monitorização de Qualidade da Água	Pela data da análise	Em pasta suspensa, no arquivo do escritório	2 anos	Recicladora de papéis

9. ANEXOS

Listar anexos que sejam importantes para dar informações, cópia de documentos obrigatórios, modelos de planilhas e formulários usados nas atividades de monitorização e registro.

***Exemplo**:*

1. Croqui ou planta baixa da propriedade
2. Planta da sala de ordenha
3. Projeto e descrição de funcionamento da fossa
4. Cópia da autorização de funcionamento
5. Cópia da nota fiscal da vacina contra febre aftosa
6. Modelo da Planilha de controle de manutenção de equipamentos

10. REGISTRO DAS ALTERAÇÕES OU REVISÕES

À medida que forem acorrendo mudanças no manejo, nas tarefas da propriedade, o Manual deve ser modificado. Isto deve ser feito porque o Manual tem que mostrar o que se faz na propriedade.

Quando o Manual for modificado, todas as alterações devem ser registradas. Para facilitar, use uma tabela como o exemplo abaixo.

REVISÃO	DATA	ITEM	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO	RESPONSÁVEL
01	24/06/05	7 . 3	Mudança do tipo de uniforme usado pelos ordenhadores	Izildinha

ESCREVENDO O MANUAL DE BPA

Primeiramente, vamos relembrar qual a estrutura do Manual de Boas Práticas Agropecuárias:

- Na primeira página, devemos colocar um cabeçalho e um rodapé, e nas outras páginas, só colocamos o cabeçalho.

- Os itens que devem fazer parte do Manual são:

Sumário

Identificação da propriedade

Objetivo

Campo de aplicação

Documentos de referência

Termos e símbolos

Responsabilidades

Descrição

1. Localização, instalações, qualidade da água, manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes
2. Equipamentos, utensílios, manutenção preventiva e calibração
3. Saúde, hábitos, higiene e capacitaçãos dos trabalhadores
4. Higienização de instalações, equipamentos e utensílios
5. Manejo rebanho
6. Controle integrado de pragas
7. Controle de fornecedores e de qualidade
8. Estocagem de produtos químicos, agrotóxicos e medicamentos veterinários

Registros

Anexos

Registro das alterações ou revisões

Agora, mãos à obra! Você fará o Manual de Boas Práticas Agropecuárias de sua propriedade. A equipe auxiliará em todas as etapas da elaboração do seu manual. Qualquer dúvida, produtor, não fique intimidado em nos perguntar!

	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS	CÓD. MBPA
		REV.00
		PÁG.___ DE_____

Elaborado por:	Verificado por:	Aprovado por:

Croqui da propriedade

Fluxograma da produção

Impressão e acabamento
Embrapa Informação Tecnológica

CRÉDITOS

COMITÊ GESTOR NACIONAL DO PAS
Antônio Carlos Dias – SENAI/DN
Daniel Kluppel Carrara – SENAR
Fernando Dysarz – Sesc/DN
Fernando Viga Magalhães – ANVISA/MS
Maria Lúcia Telles S. Farias – SENAI/RJ
Maria Regina Diniz de Oliveira – SEBRAE/NA
Mônica O. Portilho – Sesi/DN
Paschoal Guimarães Robbs – CTN/PAS
Paulo Bruno – Senac/DN
Raul Osório Rosinha – Embrapa/Sede

COMITÊ TÉCNICO PAS CAMPO

Coordenação Geral:
Raul Osório Rosinha – Embrapa/Sede
Paschoal Guimarães Robbs – CTN/PAS

Equipe:
Antonio Tavares da Silva – UFRRJ/CTN/PAS
Carlos Alberto Leão – CTN/PAS
Maria Regina Diniz de Oliveira – SEBRAE/NA

EQUIPE TÉCNICA
Antônio Cândido Cerqueira Leite – Embrapa Gado de Leite
Célio Freitas– Embrapa Gado de Leite
José Renaldi Feitosa Brito – Embrapa Gado de Leite
Marcio Roberto Silva – Embrapa Gado de Leite
Maria Cristina Barros Madeira – Emparn/PAS
Marlice Texeira Ribeiro – Embrapa Gado de Leite
Priscilla Diniz Lima da Silva – Embrapa Gado de Leite/Capes
Sandra Maria Pinto – Cefet Bambuí

CONSULTORES

COLABORADORES
Luiz Francisco – Senar/PR
Francisco Selmo Fernandes Alves – Embrapa Caprinos
Lea Chapaval – Embrapa Caprinos
Izildinha Aparecida Dantas – Deagro/SE

PROJETO GRÁFICO
CV Design

CONVÊNIO PAS CAMPO
CNI/SENAI/SEBRAE/EMBRAPA