

CADERNO DE ANOTAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE LEITE SEGURO E DE QUALIDADE

Leite
PAQS
Programa
Alimentos Seguros



Serviço Nacional de
Aprendizagem Rural



Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento



CADERNO DE ANOTAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE LEITE SEGURO E DE QUALIDADE



© 2013. Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – Sebrae

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

INFORMAÇÕES E CONTATO

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

SGAS Quadra 605 Conjunto A

CEP 70200-904 – Brasília/DF

Tel.: (+55 61) 3348-7481

www.sebrae.com.br

Roberto Simões – Presidente do Conselho Deliberativo Nacional

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho – Diretor Presidente

Carlos Alberto dos Santos – Diretor Técnico

José Claudio Silva dos Santos – Diretor de Administração e Finanças

Ênio Queijada de Souza – Gerente da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios

Fátima Lamar – Gerente Adjunta da Unidade de Atendimento Coletivo Agronegócios

José Altamiro da Silva – Coordenador da Carteira de Projetos de Leite e Derivados

Enio Duarte Pinto – Gerente da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia

Gláucia Zoldan – Gerente Adjunta da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia

Hulda Oliveira Giesbrecht – Analista da Unidade de Acesso à Inovação e Tecnologia

Embrapa Gado de Leite

R. Eugênio do Nascimento, 610 – Dom Bosco

CEP 36038-330 – Juiz de Fora/MG

Tel.: (+55 32) 3311-7400/Fax.: (+51 32) 3311-7401

www.cnpagl.embrapa.br

Duarte Vilela – Chefe Geral

Rui da Silva Verneque – Chefe Adjunto de Pesquisa e Desenvolvimento

Antônio Vander Pereira – Chefe Adjunto de Administração

Elizabeth Nogueira Fernandes – Chefe Adjunto de Transferência de Tecnologia

SENAR

SGAN 601 - Módulo K - Edifício Antônio Ernesto de Salvo 1.º andar

CEP 70830-903 – Brasília/DF

Tel.: (+55 61) 2109 1306/Fax.: (+55 61) 2109 -1327

www.senar.org.br

Kátia Abreu – Presidente do Conselho Deliberativo

Daniel Klüpel Carrara – Secretário Executivo

Andrea Barbosa Alves – Chefe do Departamento de Educação Profissional e Promoção Social



CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA – CNI

Robson Braga de Andrade
Presidente

SEBRAE NACIONAL

Luiz Eduardo Pereira Barretto Filho
Diretor Presidente

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DO COMÉRCIO – CNC

Antônio Oliveira Santos
Presidente

SENAC – DEPARTAMENTO NACIONAL

Sidney da Silva Cunha
Diretor Geral

SENAI – DEPARTAMENTO NACIONAL

Rafael Lucchesi

SESC – DEPARTAMENTO NACIONAL

Marom Emile Abi-Abib
Diretor Geral

SESI – DEPARTAMENTO NACIONAL

Carlos Henrique Ramos Fonseca
Diretor Superintendente



GESTÃO EXECUTIVA NACIONAL DO PROGRAMA ALIMENTOS SEGUROS

SENAI – Departamento Nacional
UNITEC – Unidade de Inovação e Tecnologia

Comitê Gestor Nacional do PAS

William Dimas da Silveira – SESC/DN
Hulda Oliveira Giesbrecht – SEBRAE/NA
Paulo Bruno – SENAC/DN
Zeide Lúcia Gusmão – SENAI/DN
Gina Marini Vieira Ferreira – SESI/DN

Gestão Operacional

Imar Oliveira de Araújo – SENAI/RJ
Leonir Martello – SENAI/RS
Flávio Luiz Guimarães – SENAI/PE

Assessoria Técnica

Paschoal Guimarães Robbs – Dzetta

Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica

i-Comunicação

Todos os direitos reservados

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

CIP-Brasil. Catalogação-na-publicação.
Embrapa Gado de Leite

Caderno de anotações para produção de leite seguro e de qualidade. Brasília: SEBRAE / SENAR; Juiz de
Fora : Embrapa Gado de Leite, 2013.

52 p.

1. Higiene do leite. 2. Contaminação – Biológica – Química – Física. 3. Leite. 4. Microrganismo. 5. Pro-
dução de Leite. I. PAS Leite. II. Título

CDD 637

AUTORES

Celso José de Moura
UFG/Consultor PAS
celsojose@gmail.com

Fabrinni Monteiro dos Santos
Dzetta/Assessoria Técnica Nacional do PAS
fmsantos@dzetta.com.br

José Renaldi Feitosa Brito
Polo de Excelência do Leite
britorenaldi@gmail.com

Letícia Caldas Mendonça
Embrapa Gado de Leite
leticia.mendonca@embrapa.br

Luiz Francisco
SENAR Paraná
luiz@senarpr.org.br

Marlice Teixeira Ribeiro
Embrapa Gado de Leite
marlice.ribeiro@embrapa.br

Nívea Maria Vicentini
Embrapa Gado de Leite
nivea.vicentini@embrapa.br

Paschoal Guimarães Robbs
Dzetta/Assessoria Técnica Nacional do PAS
pgrobbs@dzetta.com.br

Sérgio Rustichelli Teixeira
Embrapa Gado de Leite
sergio.teixeira@embrapa.br

APRESENTAÇÃO



Este “Caderno de Anotações para a Produção de Leite Seguro e de Qualidade” tem como objetivo manter as informações colhidas no campo e fornecidas pelo proprietário, as quais servirão de base para que o instrutor elabore o “Caderno de Campo PAS Leite” específico para a propriedade atendida. .

Este “Caderno de Anotações” também se destina ao treinamento do produtor e funcionários no preenchimento das planilhas de registros e controles necessários para a adequada implantação do PAS Leite na propriedade.

O “Caderno de Campo PAS Leite”, depois de elaborado pelo instrutor em conjunto com o proprietário, será o documento onde estarão descritas as atividades relacionadas a produção de leite que a propriedade realiza e deverá ser atualizado sempre que forem realizadas alterações na estrutura física ou operacional da propriedade leiteira.

CADERNO DE CAMPO PAS LEITE

Nome da propriedade

Aprovado por: _____ Data: ____/____/____

Município

1. Objetivo

Este Caderno de Campo tem por objetivo reunir os documentos e orientações referentes às boas práticas adotadas pela propriedade para a produção de leite seguro e de qualidade.

2. Caracterização da propriedade

NOME: _____

PROPRIETÁRIO: _____

LOCALIZAÇÃO:

Município: _____

Latitude: _____

Longitude: _____

TELEFONE: _____

ÁREAS DA PROPRIEDADE:

Pastagens: _____ ha

Produção de Silagens: _____ ha

Cana: _____ ha

Reserva: _____ ha

Estradas: _____

BENFEITORIAS: _____

Área total: _____ ha

Produção diária: _____ Litros

ORDENHA: _____

HORÁRIO DA ORDENHA: _____

REFRIGERAÇÃO: _____

CAPACIDADE DO TANQUE DE REFRIGERAÇÃO: _____

REBANHO:

Vacas leiteiras: _____ Vacas em Lactação: _____

CAPACIDADE DOS SILOS DE VOLUMOSO (t): _____

DEPÓSITOS DE RAÇÃO:

Tipo de depósito: _____

Fábrica de ração: sim não

Outros: sim (descrever) _____

ALIMENTAÇÃO DAS VACAS: _____

2.1. Croqui da propriedade

(desenhar o croqui da propriedade)

2.2. Equipe

<i>TRABALHADOR</i>	<i>FUNÇÃO NA PROPRIEDADE</i>	<i>OBSERVAÇÕES</i>

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE BOAS PRÁTICAS PARA PRODUÇÃO DE LEITE SEGURO E DE QUALIDADE

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

REGISTROS

INSTRUÇÕES DE TRABALHO

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 01 SEGURANÇA ÁGUA	Total de pág.: 03 Pág. atual: 01 Revisão: 00
-------------------------------------	---	--

1. Objetivo

Garantir que a água não comprometa a segurança e qualidade do leite.

2. Descrição

2.1. Fonte de captação da água

(descrever a fonte de captação de água e como esta é controlada para garantir a segurança e qualidade do leite)

2.2. Controle de qualidade da água

(descrever como é controlada e assegurada a qualidade da água usada nos processos de higienização de equipamentos e utensílios e o uso humano)

Elaborado por: <input type="text"/>	Aprovado por: <input type="text"/>
--	---------------------------------------

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 01 SEGURANÇA ÁGUA	Total de pág.: 03 Pág. atual: 02 Revisão: 00
-------------------------------------	---	--

2.3. Armazenamento da água

(descrever como é feito o armazenamento da água usada nos processos de higienização)

2.4. Cloração da água

(descrever como é feita e controlada a cloração da água usada nos processos de higienização)

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 01 SEGURANÇA ÁGUA	Total de pág.: 03 Pág. atual: 03 Revisão: 00
-------------------------------------	---	--

3. Monitoramento e ações corretivas

O QUE FAZER ?	COMO FAZER?	QUANDO FAZER?	RESPONSÁVEL?
<i>Proteção da fonte de captação de água</i>			
<i>Qualidade da água</i>			
<i>Armazenamento da água</i>			
<i>Cloração da água</i>			

4. Registros

- Planilha de controle do teor de cloro da água no ponto de utilização.
- Planilha de monitoramento das condições da fonte de captação e caixa d'água.
- Laudos de análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas da água.

Propriedade <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/> Mês <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	CONTROLE DO TEOR DE CLORO DA ÁGUA NO PONTO DE UTILIZAÇÃO Conformidade: 0,5 a 1,0 mg/L (ppm)	Revisão: 00
--	---	-------------

FREQUÊNCIA: diária

DATA	mg/L (ppm)	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL	DATA	mg/L (ppm)	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL
1				17			
2				18			
3				19			
4				20			
5				21			
6				22			
7				23			
8				24			
9				25			
10				26			
11				27			
12				28			
13				29			
14				30			
15				31			
16				---	---	-----	-----

MONITORAMENTO DAS CONDIÇÕES DE FONTE DE CAPTAÇÃO E CAIXA D'ÁGUA (FREQUÊNCIA: MENSAL)

Instalação	Data	Isolamento em boas condições?	Objetos estranhos ao ambiente?	Presença de animais?	Presença de esterco e/ou lama?	Sem vazamento e tampada?	Limpeza e organização?	OBS
Fonte captação de água								

Propriedade []	Instrução de Trabalho HIGIENIZAÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA	Revisão: 00
--------------------	---	-------------

Propriedade

Instrução de Trabalho
CLORAÇÃO DA ÁGUA

Revisão: 00

Propriedade <input data-bbox="213 353 521 405" type="text"/>	Procedimento Operacional 02 MANEJO DE ORDENHA	Total de pág.: 03 Pág. atual: 01 Revisão: 00
---	--	--

1. Objetivo

Garantir que os animais a serem ordenhados e a ordenha não sejam fonte de perda da segurança e qualidade do leite.

2. Descrição

2.1. Higiene pessoal do ordenhador

(descrever como os trabalhadores higienizam as mãos e quais as facilidades disponibilizadas para o fim)

2.2. Seleção das vacas a serem ordenhadas

(descrever como é feita e controlada a seleção de vacas a serem ordenhadas)

Elaborado por: <input data-bbox="309 2004 619 2056" type="text"/>	Aprovado por: <input data-bbox="959 2004 1268 2056" type="text"/>
--	--

Propriedade

Procedimento Operacional 02
MANEJO DE ORDENHA

Total de pág.: 03
Pág. atual: 02
Revisão: 00

2.3. Verificação diária da ocorrência de mastite clínica

(descrever como é feita e controlada a verificação diária de ocorrência de mastite)

2.4. Higiene dos tetos antes e após a ordenha

(descrever como é feita a higiene dos tetos antes e após a ordenha)

Propriedade <input style="width: 100%; height: 20px;" type="text"/>	Procedimento Operacional 02 MANEJO DE ORDENHA	Total de pág.: 03 Pág. atual: 03 Revisão: 00
--	--	--

3. Monitoramento e ações corretivas

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	AÇÃO CORRETIVA
<i>Seleção dos animais as serem ordenhados</i>				
<i>Verificação de caso de mastite clínica</i>				

4. Registros

- Registro diário de mastite clínica e outras doenças e uso de medicamento.

Propriedade	REGISTRO DIÁRIO DE MASTITE CLÍNICA E OUTRAS DOENÇAS E USO DE MEDICAMENTOS	Revisão: 00
--------------------	--	--------------------

N.º DO ANIMAL	DATA DE INÍCIO / DOENÇA		TETO AFETADO	MEDICAMENTO	DATA DA 1.ª APLICAÇÃO	PERÍODO DE CARENÇA		OUTROS MEDICAMENTOS UTILIZADOS	RESPONSÁVEL PELA LIBERAÇÃO DO LEITE
	DATA	DOENÇA				DATA DA ÚLTIMA APLICAÇÃO	DATA PARA RETORNO DO LEITE AO TANQUE		
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						
			AE AD PE PD						

Propriedade <input type="text"/>	Instrução de Trabalho HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS E BRAÇOS	Revisão: 00
-------------------------------------	---	-------------

Quando lavar as mãos

Como lavar as mãos

<p>Propriedade</p> <input type="text"/>	<p>Instrução de Trabalho</p> <p>SEPARAÇÃO DE VACAS ANTES DA ORDENHA</p>	<p>Revisão: 00</p>
---	---	--------------------

Propriedade <input type="text"/>	Instrução de Trabalho VERIFICAÇÃO DIÁRIA DA OCORRÊNCIA DE MASTITE CLÍNICA	Revisão: 00
-------------------------------------	---	-------------

Propriedade <input type="text"/>	Instrução de Trabalho DESINFECÇÃO DOS TETOS ANTES E DEPOIS DA ORDENHA	Revisão: 00
-------------------------------------	---	-------------

Antes da ordenha:

A. Desinfecção dos tetos antes da ordenha:

B. Desinfecção dos tetos após a ordenha:

Ao final da ordenha:

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 03 HIGIENE E MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS, ORDENHADEIRA MECÂNICA E TANQUE DE REFRIGERAÇÃO	Total de pág.: 02 Pág. atual: 01 Revisão: 00
-------------------------------------	---	--

1. Objetivo

Estabelecer as diretrizes para que a higiene e manutenção da ordenhadeira mecânica e do tanque de refrigeração não sejam fontes contaminação ou redução da segurança e qualidade do leite.

2. Descrição

2.1. Higienização de utensílios usados na ordenha

(descrever como é feita a higienização de utensílios usados na ordenha)

2.2. Higienização da ordenhadeira mecânica

(descrever como é feita e controlada a higienização da ordenhadeira mecânica)

Elaborado por: <input type="text"/>	Aprovado por: <input type="text"/>
--	---------------------------------------

Propriedade <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>	Procedimento Operacional 03 HIGIENE E MANUTENÇÃO DE UTENSÍLIOS, ORDENHADEIRA MECÂNICA E TANQUE DE REFRIGERAÇÃO	Total de pág.: 02 Pág. atual: 02 Revisão: 00
---	---	--

2.3. Higienização do tanque de refrigeração

(descrever como é feita e controlada a higienização do tanque de refrigeração)

3. Monitoramento e ações corretivas

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	AÇÃO CORRETIVA?
Higienização da ordenhadeira mecânica				
Higienização do tanque de refrigeração				

4. Registros

- Planilha de controle de higienização e funcionamento de equipamentos e utensílios.

Propriedade	CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS*	Revisão: 00
-------------	--	-------------

FREQUÊNCIA: semanal

DATA	CONDIÇÃO DE HIGIENE DA ORDENHADEIRA MECÂNICA <small>BOA = B / RUIM = R</small>			CONDIÇÃO DE HIGIENE DO TANQUE DE REFRIGERAÇÃO <small>BOA = B / RUIM = R</small>			CONDIÇÃO DE HIGIENE DOS UTENSÍLIOS <small>BOA = B / RUIM = R</small>		FUNCIONAMENTO DO TANQUE DE REFRIGERAÇÃO			FUNCIONAMENTO DA ORDENHADEIRA				OBS	RESPONSÁVEL
	CURVA	UNIDADE FINAL	MAN- GUEIRAS	TETEIRAS	INTERNA	EXTERNA	VÁLVU- LA	AGITA- DOR **	COMPRES- SOR **	VÁCUO**	BOM- BAS**	TETEI- RAS **	MANGUEI- RAS**				

*OBSERVAÇÃO: esta planilha deverá ser adaptada de acordo com o tipo de ordenha realizado na propriedade.

** Registrar se está normal ou se apresenta alguma avaria ou barulho anormal – Ação corretiva acionar a manutenção do equipamento

Propriedade <input type="text"/>	Instrução de Trabalho HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS	Revisão: 00
-------------------------------------	---	-------------

Propriedade <input type="text"/>	Instrução de Trabalho HIGIENIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO DE ORDENHA MECÂNICA	Revisão: 00
-------------------------------------	---	-------------

Propriedade

Procedimento Operacional 04
REFRIGERAÇÃO E ESTOCAGEM DO LEITE

Total de pág.: 02
Pág. atual: 01
Revisão: 00

1. Objetivo

Estabelecer as normas e diretrizes para que a refrigeração e estocagem do leite garantam sua segurança e qualidade.

2. Descrição

2.1. Tempo e temperatura de refrigeração do leite

(descrever como é feito e como são controlados o tempo e a temperatura de refrigeração do leite)

2.2. Estocagem do Leite

(descrever como é feito e controlado o tempo de estocagem do leite)

Elaborado por:

Aprovado por:

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 04 REFRIGERAÇÃO E ESTOCAGEM DO LEITE	Total de pág.: 02 Pág. atual: 02 Revisão: 00
-------------------------------------	--	--

3. Monitoramento e ações corretivas

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	AÇÃO CORRETIVA?
<i>Temperatura do leite</i> <i>Tempo de resfriamento</i>				
<i>Estocagem do leite</i>				

4. Registros

- Registro diário de temperatura de refrigeração e armazenamento do leite
- *Ticket* de coleta deixado pelo transportador

Propriedade <input type="text"/>	REGISTRO DIÁRIO DE TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO E ARMAZENAMENTO DO LEITE	Revisão: 00
-------------------------------------	--	-------------

DATA	MEDIÇÃO ANTES DA 1. ^a ORDENHA DO DIA (°C)	MEDIÇÃO 2 H APÓS A 1. ^a ORDENHA DO DIA (°C)	MEDIÇÃO 2 H APÓS A 2. ^a ORDENHA DO DIA (°C)	MEDIÇÃO 2 H APÓS A 3. ^a ORDENHA DO DIA (°C)	COMPARAÇÃO DE TERMÔMETROS (°C) MENSAL		RESPONSÁVEL PELA MEDIÇÃO
					TANQUE	TRANSPORTADOR	

Propriedade

Instrução de Trabalho
REFRIGERAÇÃO E ESTOCAGEM DO LEITE

Revisão: 00

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 05 MANEJO SANITÁRIO	Total de pág.: 05 Pág.atual: 01 Revisão: 00
-------------------------------------	---	---

1. Objetivo

Estabelecer as diretrizes para a imunização do rebanho leiteiro e para o uso correto dos medicamentos utilizados em vacas leiteiras para que os mesmos não sejam uma fonte de contaminação para o leite.

2. Descrição

2.1. Medicamentos veterinários

2.1.1. Aquisição e recebimento

(descrever como é a aquisição e o recebimento de medicamentos veterinários de forma a garantir as Boas Práticas)

2.1.2 Estocagem de medicamentos e vacinas

(descrever como é realizada a estocagem de medicamentos e vacinas de forma a garantir a aplicação das Boas Práticas)

Elaborado por: <input type="text"/>	Aprovado por: <input type="text"/>
--	---------------------------------------

Propriedade

Procedimento Operacional 05
MANEJO SANITÁRIO

Total de pág.: 05
Pág. atual: 02
Revisão: 00

2.1.3. Controle do uso de medicamentos para controle ectoparasitas

(descrever como é realizado o controle do uso de medicamentos para controlar ectoparasitas de forma a garantir as Boas Práticas)

2.1.4. Aplicação de medicamentos e outras drogas veterinárias

(descrever como é realizada a aplicação de medicamentos e outras drogas veterinárias de forma a garantir a aplicação das Boas Práticas)

Propriedade <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div>	Procedimento Operacional 05 MANEJO SANITÁRIO	Total de pág.: 05 Pág. atual: 03 Revisão: 00
--	---	--

2.2. Controle sanitário do rebanho

(descrever como é realizado o controle sanitário do rebanho de forma a garantir a aplicação das Boas Práticas)

2.2.1. Quarentena

(descrever como é realizado o procedimento de quarentena para animais introduzidos de forma a garantir as Boas práticas)

Propriedade 	Procedimento Operacional 05 MANEJO SANITÁRIO	Total de pág.: 05 Pág. atual: 04 Revisão: 00
---------------------	---	--

2.2.2. Vacinação

(descrever como são realizadas as vacinações e preencher o calendário sanitário específico da propriedade)

Calendário Sanitário (exemplo)

Propriedade: _____

PRODUTO		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
CRIA E RECRIA	VACINA BRUCELOSE												
	VACINA AFTOSA												
	VACINA RAIVA												
	VACINA CLOSTRIDIOSE												
	VACINA LEPTOSPIROSE												
	VERMIFUGAÇÃO												
PRODUTO		JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ
VACAS	VACINA LEPTOSPIROSE												
	VACINA RAIVA												
	VACINA AFTOSA												
	VERMIFUGAÇÃO												
	VACINA CLOSTRIDIOSE	<i>Fazer em todas as vacas na secagem</i>											
	VACINA MASTITE	<i>Fazer em todas as vacas na secagem</i>											

Obs: Os exames para detectar brucelose e tuberculose no rebanho são realizados anualmente por médico veterinário.

Data: ___ / ___ / ___

Responsável Técnico: Nome: _____

CRMV: _____

Propriedade <div style="background-color: white; width: 100px; height: 20px; margin: 5px auto;"></div>	Procedimento Operacional 05 MANEJO SANITÁRIO	Total de pág.: 05 Pág. atual: 05 Revisão: 00
---	---	--

2.3. Registro individual e introdução de animais

(descrever como é feito e controlado o registro dos animais e como é garantida a identificação individual)

3. Monitoramento e ações corretivas

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	AÇÃO CORRETIVA
<i>Registro individual e introdução de animais Presença do brinco de identificação</i>				
<i>Aplicação de medicamentos e outras drogas veterinárias</i>				

4. Registros

- Registro de animais
- Planilha de controle de vacinação
- Registro diário de ocorrências de casos clínicos de mastite e outras doenças e uso de medicamentos

Propriedade <input style="width: 150px; height: 20px;" type="text"/>	REGISTRO DE ANIMAIS	Revisão: 00
---	----------------------------	-------------

NÚMERO DO ANIMAL	SUBSTITUIÇÃO DE BRINCO (NOVO NUMERO)	RAÇA	SEXO	DATA DE NASCIMENTO	OBS.

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 06 PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	Total de pág.: 03 Pág. atual: 01 Revisão: 00
-------------------------------------	---	--

1. Objetivo

Garantir que os alimentos fornecidos aos animais não sejam fonte de perigo e contaminação para o leite.

2. Descrição

2.1. Controle de pragas

(descrever quais medidas são realizadas na propriedade para controlar pragas nas áreas de alimentos e nas áreas de ordenha e armazenamento do leite)

2.2. Produção de alimentos

(descrever como é feita e controlada a produção de alimentos)

Elaborado por: <input type="text"/>	Aprovado por: <input type="text"/>
--	---------------------------------------

Propriedade <input type="text"/>	Procedimento Operacional 06 PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	Total de pág.: 03 Pág. atual: 02 Revisão: 00
-------------------------------------	---	--

2.3. Transporte, recebimento e armazenamento de alimentos

(descrever como é feito o transporte dos alimentos até a propriedade e como são recebidos e armazenados na propriedade)

2.4. Distribuição dos alimentos

(descrever como é feita a distribuição de alimentos incluindo a higiene dos comedouros e sua localização)

Propriedade 	Procedimento Operacional 06 PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	Total de pág.: 03 Pág. atual: 03 Revisão: 00
---------------------	--	--

3. Monitoramento e ações corretivas

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	AÇÃO CORRETIVA?
<i>Uso de agrotóxicos na produção de alimentos</i>				
<i>Recebimento de alimentos e controle de estoque</i>				
<i>Condições de armazenamento</i>				

4. Registros

- Planilha de controle de recebimento de alimentos
- Receituário agrônomo
- Planilha de uso de agrotóxicos

Propriedade <input style="width: 90%; height: 20px;" type="text"/>	CONTROLE DE RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS	Revisão: 00
--	---	-------------

FREQUENCIA: SEMPRE QUE RECEBER ALIMENTOS PARA AS VACAS LEITEIRAS

DATA	PRODUTO RECEBIDO	CONDIÇÃO DE TRANSPORTE: LIMPO=L PRESENÇA DE OUTROS PRODUTOS=PP	EMBALAGEM INTEGRAL=I DANIFICADA=D SEM ROTULO=SR	LOTE	DATA DE VALIDADE	MOFADO(M) OU ÚMIDO(U) OU COM PRESENÇA DE PRAGAS(P) ? SIM OU NÃO	APRESENTAÇÃO GERAL: MANCHAS/ PRODUTOS ESTRANHOS/ COR OU CHEIRO ANORMAL	ARMAZENADO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS.* SIM OU NÃO	AMBIENTE DE ESTOCAGEM ADEQUADO? ** SIM OU NÃO	RESPONSÁVEL

* condições adequadas: afastado de paredes, ambiente arejado e seco e sobre estrados.

** ambiente adequado: piso em boas condições de manutenção, teto sem goteiras ou infiltrações, aberturas teladas, sem frestas, portas ajustadas aos batentes e sem sinais de pragas.

Propriedade	
USO DE AGROTÓXICOS	Revisão: 00

PRODUTO	APLICAÇÃO LOCAL/PASTO	PRAGA	DOSAGEM	DATA APLICAÇÃO	DATA DE LIBERAÇÃO	RESPONSÁVEL APLICAÇÃO	RESPONSÁVEL LIBERAÇÃO	CONDIÇÕES ADEQUADAS DA SALA DE AGROTÓXICOS*? SIM OU NÃO	OBSERVAÇÃO

* Condições adequadas: sala fechada e identificada, acesso restrito, boa ventilação, limpa e seca, ausência de objetos/produtos estranhos.



*Iniciativa da CNI - Confederação
Nacional da Indústria*



*Iniciativa da CNI - Confederação
Nacional da Indústria*



SEBRAE

*Serviço Brasileiro de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas*

www.sebrae.com.br
0800 570 0800