



Guia de Verificação de Sistemas de Segurança na Produção Leiteira



Guia de Verificação de Sistemas de Segurança na Produção Leiteira

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

Silvio Crestana
Diretor-Presidente

Tatiana Deane de Abreu Sá
Diretora-Executiva

Kepler Euclides 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 Okamoto
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

Guia de Verificação de Sistemas de Segurança na Produção Leiteira



Embrapa Transferência de Tecnologia
Brasília, DF
2 0 0 5

© 2005. EMBRAPA/SEDE

Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução parcial ou total desse material.

EMBRAPA - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Parque Estação Biológica - PqEB s/nº Edifício Sede - Plano Piloto
CEP 70770-901 Brasília-DF
Tel.: (61) 448 4522 Fax: (61) 347 9668
Internet: www.embrapa.br/sat

FICHA CATALOGRÁFICA

PAS Campo.

Guia de verificação de sistemas na produção leiteira. – Brasília, DF :
Embrapa Transferência de Tecnologia, 2005.

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

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

ISBN 85-7383-299-1

1. Produção leiteira. 2. Regulamentação. 3. Segurança alimentar. I.
Programa Alimentos Seguros (PAS). II. Título. III. Série.

CDD 363.192

SUMÁRIO

PREFÁCIO	7
APRESENTAÇÃO	9
PARTE I: PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO	11
O Que é Verificação?	13
Quem faz a Verificação?	14
Quando Aplicar a Verificação?	15
Em que Aplicar a Verificação?	15
Quais são as Atividades de Verificação?	15
Procedimentos de Verificação	16
Auditoria da Segurança na Produção Primária (Auditoria – Ação Reguladora)	19
Objetivo das Auditorias	19
Objetivos de Auditoria no Sistema APPCC	19
Frequência das Auditorias	20
Considerações sobre as Auditorias	20
Classificação das Auditorias	21
Programação das Auditorias Internas e Oficiais	22
Planejamento e Execução da Auditoria Interna ou Externa	22

Os Dez Mandamentos da Comunicação Efetiva	27
Problemas Comportamentais nas Auditorias	28
PARTE II: NORMAS PARA O PAS-CAMPO (PRODUÇÃO LEITEIRA)	31
Introdução	33
Normas Propostas para o Pas-Campo - Produção Leiteira	33
PARTE III: LISTA DE VERIFICAÇÃO	41
Introdução	43
Lista de Verificação para Implantação de Programa de Segurança em Boas Práticas Agropecuárias	45
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	51

PAS-CAMPO

PREFÁCIO

O Programa de Alimentos Seguros (PAS) foi criado em 6 de agosto de 2002, tendo sido originado do Projeto APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle), iniciado em abril de 1998 através de uma parceria entre CNI/SENAI e o SEBRAE. O PAS tem como objetivo principal, garantir a produção de alimentos seguros à saúde e satisfação dos consumidores, como um dos fulcros para o sucesso da agricultura e pecuária do campo à mesa, para fortalecer a agregação de valores no processo da geração de empregos, serviços, renda e outras oportunidades em benefícios da sociedade. Esse programa está constituído pelos setores da Indústria, Mesa, Transporte, Distribuição, Ações Especiais e Campo, em projetos articulados.

O PAS – Setor Campo foi concebido através de convênio de cooperação técnica e financeira entre o SENAI, SEBRAE e EMBRAPA, para instruir os produtores, técnicos e empresários da produção primária na adoção de Boas Práticas Agrícolas/Agropecuárias (BPA), usando os princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), para mitigar ou evitar os perigos físicos, químicos e biológicos, visando a segurança alimentar dos consumidores. Tem como focos a segurança dos alimentos e do ambiente e a orientação aos agricultores de produção familiar em especial, além de atuar como ferramenta de base integradora aos demais projetos do PAS.

O Sistema APPCC, versão nacional do Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) criado nos Estados Unidos em 1959, no Brasil tem sido reconhecido por instituições oficiais como o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ministério da Saúde e Ministério da Ciência e Tecnologia, com visão no cumprimento da legislação brasileira.

No âmbito internacional, o HACCP é recomendado pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), Organização Mundial da Saúde (OMS), Organização Mundial do Comércio (OMC) e Codex Alimentarius.

Esse reconhecimento e conjugação de esforços entre o Programa e Sistemas asseguram a colocação de produtos agrícolas de qualidade no mercado interno, além de possibilitar maior competitividade no mercado internacional, suplantando possíveis barreiras não tarifárias.

Esta publicação faz parte de um conjunto de documentos orientados para a disponibilização aos produtores, técnicos, empresários rurais e demais interessados no uso de BPA, para a consistente aplicação de sistemas de gestão no controle adequado de riscos e perigos nos alimentos.

PAS-CAMPO

APRESENTAÇÃO

A agricultura e pecuária brasileiras vêm experimentando um grande avanço especialmente em produtividade, ultrapassando a barreira dos 100 milhões de toneladas de grãos, por exemplo.

No entanto, a produção primária tem apresentado limitações quanto ao controle de perigos físicos, químicos e biológicos, principalmente por necessitar de maiores cuidados nos processos de pré-colheita e pós-colheita, o que pode conduzir a doenças transmitidas por alimentos, tanto no consumo interno como no externo.

Em tempos de economia e mercados globalizados e no âmbito interno é patente a maior exigência dos consumidores por alimentos seguros e sustentabilidade ambiental, daí os vários exemplos já ocorridos no Brasil quanto à imposição de barreiras não tarifárias.

No sentido de conduzir a fase atual para uma situação mais confortável e competitiva urge a grande necessidade de instruir produtores rurais para uma mudança de hábito, costume, postura e atitude no trato dos produtos alimentícios, que será de grande valia inclusive para seu próprio benefício.

A real concepção e adoção do Programa de Alimentos Seguros (PAS), tendo como base as Boas Práticas Agrícolas/Agropecuárias (BPA) e com o foco dos princípios da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), para ascender à Produção Integrada (PI), tem o objetivo geral de se constituir em medida antecipadora para a segurança dos alimentos, com a função indicadora de lacunas na cadeia produtiva para futuro preenchimento.

Com isso, será possível garantir a segurança e qualidade dos produtos, incrementar a produção, produtividade e competitividade, além de atender às exigências dos mercados internacionais e à legislação brasileira.

No contexto da saudável cooperação e parceria entre o SENAI, SEBRAE e EMBRAPA este Manual, agora colocado à disposição dos usuários, foi elaborado à luz dos conhecimentos e tecnologias disponíveis, com base no desenvolvimento de pesquisas empíricas apropriadas e validadas, além de consistente revisão bibliográfica.

PARTE I

PROCEDIMENTOS
DE VERIFICAÇÃO

PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

O Que é Verificação?

O termo verificação significa o ato ou efeito de verificar, inquirir, provar, realizar, cumprir. São componentes deste princípio: validar, testar, calibrar, auditar, confirmar, analisar, inspecionar, supervisionar, confirmar, entre outros.

O princípio da verificação pode ser entendido como a utilização de métodos, procedimentos, testes e auditorias, aplicáveis para validar a implantação das BPAs e do Plano APPCC. Como plano, entende-se a elaboração e aplicação do sistema e seus princípios, para uma etapa do processo produtivo. Verifica-se também a necessidade de correções ou de aprimoramento do plano e, sobretudo, se o manual de BPA e o Plano APPCC aprovado e implantado/ implementado, é cumprido conforme explicitado no documento.

Como o propósito do Sistema de Segurança Alimentar é controlar os perigos, a finalidade da verificação é confirmar/garantir que o plano tem, por base, sólidos princípios científicos e tecnológicos; que cumprem as normas; que seja efetivo no controle dos perigos relacionados com os grupos de produtos e processo em questão e que está sendo cumprido adequadamente.

Não se deve limitar o conceito da verificação para as atividades da rotina de monitorização, pontos de controle e dos pontos críticos de controle, porém considerá-lo como método e procedimento ou atividade aplicável em todos demais princípios do Sistema APPCC como também em programas de Garantia da Qualidade, com o mesmo objetivo e finalidade. A monitorização, que também é a uma forma de verificação, é aplicada, sobretudo nos PC e PCC.

PC e o PCC dependem e geram procedimentos de verificação, como aferição de instrumentos de medidas e análises laboratoriais mais complexas e completas.

O Princípio de Verificação se aplica para todo o processo de elaboração do Manual BPA e do Plano APPCC e do sistema de segurança da Produção Primária, para avaliação do seu cumprimento e certificação da sua adequação.

Na filosofia do Programa, a verificação é um dos princípios mais abrangentes. O adequado desenvolvimento e implantação/implementação do Princípio da Verificação é fundamental para a segurança da execução do Plano APPCC ou de segurança da Produção Primária. Nesta etapa, são necessários métodos de verificação, validação e de auditoria, procedimentos e testes, incluindo amostragem e análise, visando:

- Avaliar a análise de perigos e as medidas preventivas identificadas, que dão sentido e direção à elaboração do restante do Plano;
- Avaliar cada PCC e PC das etapas, para verificar se o mesmo está sob controle, isto é, se o perigo está efetivamente controlado por processos validados;
- Confirmar se o Plano APPCC atende aos objetivos do Sistema e está sendo corretamente aplicado.

Deve-se estabelecer a frequência das verificações de modo a confirmar e validar que o Programa de Segurança está operando efetivamente.

Alguns exemplos de verificação são:

- Revisão do Plano APPCC ou do Plano de Segurança da Produção Primária e seus registros;
- Revisão dos procedimentos frente aos desvios dos Limites Críticos e o destino do produto elaborado durante o desvio;
- Confirmação de que o Limite Crítico está sob controle.

Quem faz a Verificação?

A verificação pode ser aplicada isoladamente ou em conjunto, por:

- Pessoal da propriedade;
- Pessoal externo à propriedade;
- Organizações do governo;
- Serviço de inspeção;
- Organizações privadas;
- Laboratórios de controle da qualidade;
- Associações de comerciantes;

- Associação de consumidores;
- O comprador;
- Autoridades do país importador;
- Equipe APPCC (alguns elementos), como exemplo os Auditores da equipe.

Quando Aplicar a Verificação?

A verificação deve ser aplicada:

- Em caso de elaboração do Plano para a produção leiteira;
- Como parte da revisão contínua, por programa pré-estabelecido, para demonstrar que o plano é eficiente e eficaz;
- Quando ocorre qualquer tipo de mudança que possa afetar a análise de perigos ou alterar o Plano APPCC ou de segurança de alguma forma.

Em que Aplicar a Verificação?

- Em cada uma das etapas e fases da elaboração do Plano;
- No Plano APPCC desenvolvido para cada produto/processo e nas suas reformulações/reavaliações;
- Nos procedimentos de monitorização e ações corretivas do PCC e dos PC para garantia da eficácia do controle dos perigos identificados no plano;
- Nos procedimentos gerenciados pelos códigos de Boas Práticas. Os Princípios APPCC podem ser aplicados também para os programas pré-requisitos. Destes, os princípios de verificação, monitorização, limites críticos e registros são necessários, igualmente, para as etapas não incluídas no Plano APPCC. Estas etapas ou pontos de controle também podem estar relacionadas com a segurança do produto.

Quais são as Atividades de Verificação?

As principais atividades de verificação são:

- Análise do Plano BPA e APPCC e seus registros;
- Avaliação dos perigos considerados, com base em dados científicos e outros, relevantes, para assegurar que foram corretamente identificados como “perigos significativos”;
- Análise dos desvios dos Limites Críticos e do destino do produto elaborado durante o desvio;
- Observações e certificações que assegurem que os limites críticos estão sob controle;

- Validação dos parâmetros e respectivos níveis e tolerância dos limites críticos estabelecidos;
- Calibração de equipamentos de medições, para assegurar que a monitorização e respectivos registos são corretos;
- Análises laboratoriais completas, que certifiquem o controle dos perigos e avaliem a efetividade dos limites críticos estabelecidos para o controle do PCC e dos PCs pré-colheita ou abate;
- Avaliação de fornecedores (qualidade assegurada de ingredientes e insumos).

A frequência das atividades de verificação deverá ser suficiente para confirmar a aderência ao Sistema APPCC e de Segurança das BPA. Esta frequência deve ser maior quando da implantação do Plano e quando ocorrer qualquer alteração no mesmo.

Procedimentos de Verificação

O propósito da verificação é demonstrar que o Planos BPA e APPCC estão funcionando de modo adequado. Os procedimentos envolvidos podem incluir atividades das seguintes naturezas:

Avaliação técnico-científica

Visa verificar se a análise dos perigos, o PCC e PCs, as medidas preventivas e os limites críticos são satisfatórios e adequados para o controle dos perigos no produto e/ou no processo. Estes dados são fundamentais para a eficácia do Plano e necessita de informações técnicas e científicas e/ou o envolvimento de profissionais capacitados para realizar os estudos de experimentação no campo ou no laboratório e avaliações necessárias. Os dados técnicos e científicos, que dão sustentação ao plano, devem ser confiáveis e quando necessário, validados laboratorialmente por pessoal capacitado.

Comprovação

É o segundo procedimento de verificação e é útil para assegurar que o Plano tem bases confiáveis. Assim, é a confirmação de que os elementos usados na sua elaboração são eficazes.

Este processo deve ocorrer antes da implantação do plano, proporcionando evidências objetivas de que todos os elementos essenciais do plano têm uma base científica e que representam uma maneira válida de controlar os perigos. Para isto, pode-se utilizar pareceres de técnicos, uso de dados científicos, dados epidemiológicos relacionados com o perigo, dados disponíveis na própria empresa, como queixas de consumidores e devoluções do produto e, especialmente, as análises laboratoriais e o histórico de produto/processo.

Um Plano não inclui, necessariamente, a amostragem estatística de todos os lotes de produtos finais. A segurança do produto é obtida através de correta identificação dos perigos e pela efetividade e eficácia do controle dos mesmos. As amostragens em produtos finais podem ser usadas para Verificar e Validar o Plano e são necessárias quando um comprador não tem como

Verificar o Plano de seu fornecedor, ou quando o produto não é elaborado de acordo com o Sistema APPCC e de Segurança. Nesta fase, os exames laboratoriais são ferramentas importantes para demonstrar que o nível de segurança necessário é alcançado. A amostragem deve ser estatisticamente representativa.

Portanto, a coleta de amostras para análise, tanto do produto em fase de elaboração como do produto final, são ferramentas importantes para as auditorias internas e/ou programas de processos de Verificações.

Validação

A validação é necessária para:

- Confirmar a aderência do plano elaborado (componentes da seqüência lógica).
- Respalidar, por dados consistentes, a identificação do(s) perigos significativos e das caracterizações de medidas aplicáveis para o controle efetivo dos perigos.
- Confirmar que os PCs e o PCC são as etapas mais efetivas do processo, para o controle do perigo.
- Respalidar, por dados técnicos e científicos ou por experimentação ou, ainda, por pareceres de especialistas, que o limite crítico é eficaz na prevenção da manifestação do perigo à saúde do consumidor.
- Garantir que os procedimentos foram estabelecidos e implementados de forma a detectar desvios do limite crítico.
- Assegurar que as ações corretivas garantem o controle dos desvios do limite crítico e o destino do produto elaborado durante o desvio.
- Garantir que as formas de registro são claras, objetivas e que os registros são efetuados no momento da obtenção da leitura/observação.
- Garantir que os procedimentos de verificação assegurem a aderência do Plano e a sua efetividade/eficácia no controle dos perigos.

Reavaliação e revalidação

A reavaliação e revalidação devem ser efetuadas pela Equipe APPCC ou de Segurança, regularmente, ou quando houver modificações em matérias-primas, produto, processo e embalagem, por exemplo.

Outras situações que indicam a necessidade de reavaliação/revalidação são: resultados adversos nas auditorias, ocorrência freqüente de desvios, informações novas sobre perigos ou medidas preventivas, observações "in loco", na propriedade, que revelem inadequações de elaboração ou cumprimento do plano, novas práticas de manipulação ou distribuição ou outros fatores, que possam contribuir para impactar a segurança do produto.

Com base na reavaliação, quando necessário, a Equipe deverá modificar e/ou adequar o Plano APPCC e de Segurança de Produção Primária e seu cumprimento.

Verificação de PCCs

As atividades de verificação relacionadas com o controle do PCC e dos PCs são essenciais para assegurar que os procedimentos de controle, ou seja, limites críticos, formas e frequência de monitorização, procedimentos previstos em caso de desvios, estejam sendo cumpridos apropriadamente e sejam eficazes.

Outra forma de garantir a adequação do controle, através da monitorização, é a verificação da calibração dos instrumentos de medição dos parâmetros selecionados para serem monitorizados. Os mesmos devem apresentar níveis de confiança necessários para controlar a segurança do processo.

Estas verificações devem constar do plano APPCC, podendo incluir:

- Verificação de normas e procedimentos de monitorização;
- Verificação da implementação dos procedimentos de monitorização;
- Verificação de registros, para avaliar se são confiáveis;
- Verificação das atividades de calibração dos equipamentos e instrumentos usados na monitorização ou verificação (exatidão, precisão, frequência de recalibração);
- Amostragem programada e testes de atividades para verificar se os procedimentos de monitorização são efetivos;
- Verificação da limpeza e sanificação – através do exame visual e outros, que incluem equipamentos que avaliam sua efetividade por bioluminescência de superfície considerando o nível de ATP, ou por exames microbiológicos destas superfícies limpas e sanificadas;
- Análise dos registros de PCC, e dos PCs particularmente os de monitorização e os de ações corretivas. Estes registros têm de ser revistos periodicamente para a certificação de que o plano APPCC está sendo cumprido;
- Verificação das medições de parâmetros como temperatura, volume, Aa, concentração, pH e outros, para comparar com os registros, procedimentos, e outros dados da monitorização e confirmar os dados dos registros.

Auditoria da Segurança na Produção Primária (Auditoria – Ação Reguladora)

O que é auditoria?

Em adição às demais atividades de verificação, uma estratégia deve ser desenvolvida através de verificações programadas do Plano APPCC e das Boas Práticas Agropecuárias, denominadas **auditorias**.

A auditoria é um processo organizado de coleta de informações, necessárias para a Verificação da eficácia e eficiência do Plano. São avaliações sistemáticas que incluem observações “in loco” e revisões de registros. Devem ser realizadas com imparcialidade e com vistas à melhoria contínua do Plano APPCC e de segurança, que incluem as Boas Práticas Agropecuárias.

A auditoria também pode ser definida como uma atividade formal e documentada, executada por pessoal habilitado, sem responsabilidade direta na execução do serviço a ser avaliado e que, utilizando-se de método de coleta de informações baseado em evidências objetivas e imparciais, fornece subsídios para verificação da eficácia e eficiência da aplicação dos Princípios APPCC e do Plano APPCC e de Segurança na propriedade rural.

Objetivo das Auditorias

Uma das finalidades mais importantes da auditoria é permitir avaliação integral da propriedade.

As auditorias podem oferecer informações às gerências e ajudarão na tomada de decisões.

Entre outras finalidades do programa de auditorias pode-se relacionar:

- O aperfeiçoamento de tecnologias, procedimentos e práticas;
- Identificação de necessidade de treinamento de pessoal;
- Determinação da eficácia e efetividade da atividade de inspeção e ações de Garantia de Qualidade;
- Verificação de qualidade de produtos e serviços.

Objetivos de Auditoria no Sistema APPCC

O objetivo principal é o de avaliar a eficácia do Sistema APPCC ou dos Programas de Segurança que englobam o Sistema de Segurança e de APPCC e utilizam seus princípios.

Como objetivos específicos das auditorias pode-se incluir:

- Determinar a conformidade ou não conformidade dos elementos do plano;
- Verificar e avaliar a eficácia do mesmo;

- Propiciar ao estabelecimento uma oportunidade para avaliação interna e para a melhoria contínua do Plano;
- Verificar se os requisitos definidos no Plano do estabelecimento/propriedade estão em concordância com o Sistema APPCC ou de Segurança;
- Verificar o atendimento aos requisitos da legislação, normas e padrões específicos para a produção leiteira.

Freqüência das Auditorias

A freqüência das auditorias de todo o Plano é maior no início de sua implantação, sendo necessária como forma de verificar a eficácia do mesmo e avaliar seu cumprimento. Deve ser realizada sempre que forem constatadas falhas, ou ainda, quando uma modificação/alteração do produto e/ou do processo for realizada.

As auditorias do Plano devem ser feitas, pelo menos, nas seguintes ocasiões:

- Anualmente;
- Por ocorrência de falha do Sistema, ou mudança significativa no produto ou no processo, procedimento ou prática.

Considerações sobre as Auditorias

A auditoria permite avaliar se as ações planejadas e executadas na propriedade rural são adequadas para atingir os objetivos determinados no Plano.

A partir dessa conceituação, podem ser feitas as seguintes considerações:

- A auditoria é uma atividade planejada e organizada;
- A auditoria, sendo formal, é atividade baseada em normas e diretrizes pré-programadas;
- O estabelecimento das normas e diretrizes que devem nortear um programa de auditoria pelas autoridades, deve ser de responsabilidade das mesmas, possibilitando a avaliação da aplicação dos princípios e do Plano e, indiretamente, da Direção Geral do estabelecimento;
- Os objetivos do programa e o órgão responsável pelo gerenciamento das auditorias devem estar caracterizados no Sistema de Garantia da Qualidade do estabelecimento;
- Por ser uma atividade documentada, devem estar pré-estabelecidos os pontos a serem verificados, a forma de verificação, a amostragem, os critérios de aceitação e as ações corretivas em caso de não-conformidade;
- A execução da verificação por pessoal que não tenha responsabilidade direta na realização do serviço é considerada necessária, em termos de independência, imparcialidade e credibilidade desta atividade em nível interno e externo.

Classificação das Auditorias

As auditorias podem ser classificadas, segundo o Serviço de Inspeção Federal do Ministério da Agricultura e Abastecimento:

1- Quanto ao tipo

a) Auditoria de Adequação – uma auditoria de adequação é um parecer objetivo para verificar a adequação da documentação do Sistema de Garantia da Qualidade nos estabelecimentos, do Plano, da Legislação pertinente, das especificações de produtos, das normas da qualidade, dos documentos contratuais ou mesmo dos padrões da própria companhia.

A auditoria deve responder à seguinte questão:

- O Sistema foi elaborado e está suficientemente documentado para fornecer evidência objetiva de que o gerenciamento está planejado para atender os requisitos do padrão estabelecido?

No caso em questão, a auditoria de adequação é a realizada pelas autoridades oficiais ou pelos interessados, quando da avaliação da documentação apresentada pelas propriedades rurais, para atendimento aos requisitos de Garantia da Qualidade, do Sistema APPCC e do Programa de Segurança.

b) Auditoria de Conformidade – é a auditoria realizada para verificar se os requisitos estabelecidos na documentação elaborada estão sendo colocados em prática no dia a dia da propriedade rural. Uma vez que a documentação do sistema foi analisada, a seguinte pergunta deve ser feita:

- O Sistema está implementado no estabelecimento?

Durante a auditoria de conformidade, o auditor deve procurar a evidência objetiva e clara que o auditado está trabalhando de acordo com as instruções documentadas.

É necessário muito cuidado, pois o auditado pode não estar trabalhando de acordo com estas instruções mas, mesmo assim, alcançar a finalidade desejada, sendo que, nesse caso, os documentos requerem esclarecimentos adicionais ou modificações.

2- Quanto à execução

a) Auditoria Interna – é a auditoria realizada sob a responsabilidade da própria propriedade auditada. As pessoas que possuem responsabilidade direta nos setores da propriedade a serem auditados não devem ser selecionadas, nem envolvidas na seleção da equipe de auditoria, isto é, os auditores devem ser totalmente independentes dos setores a serem auditados.

b) Auditoria Externa – é a auditoria realizada sob responsabilidade:

- Das autoridades governamentais oficiais;
- Dos importadores;
- Das autoridades oficiais dos países importadores.

Programação das Auditorias Internas e Oficiais

As auditorias devem ser iniciadas o mais cedo possível no desenvolvimento das atividades envolvidas, de forma a verificar e contribuir com a validação da a conformidade do Plano (e do Sistema de Garantia da Qualidade, se for o caso) de acordo com os prazos estabelecidos nos programas previamente aprovados.

As auditorias devem ser programadas, no caso da ocorrência de, pelo menos, uma das seguintes condições:

- Quando forem efetuadas alterações significativas na documentação do programa de Segurança aprovado;
- Quando houver suspeita ou evidência de que a qualidade de um item ou serviço seja falho, devido à deficiência nos requisitos de qualidade e Segurança especificados e/ou na implementação dos mesmos;
- Quando for necessário verificar a implementação das ações corretivas requeridas.

Na fase de Programação das Auditorias, alguns fatores relevantes devem ser considerados, tais como:

- Finalidade da auditoria (sistema, processo ou produto);
- Disponibilidade de auditores (número de auditores disponíveis e suas respectivas especialidades);
- Disponibilidade dos auditados e fatores circunstanciais (férias, feriados, cursos, etc.);
- Definição da equipe com a indicação do auditor líder.

Planejamento e Execução da Auditoria Interna ou Externa

1- Plano de auditoria

Para cada auditoria externa deve ser elaborado um plano específico. Esse plano deve ser preparado pelo auditor líder e desenvolvido com critério, de forma a abranger os detalhes necessários e propiciar ganhos na produtividade dos trabalhos posteriores.

São apresentados, a seguir, os principais tópicos que devem estar contidos no desenvolvimento do plano de uma auditoria:

- Objetivos e escopo da auditoria;
- Identificação das propriedades rurais;
- Identificação dos indivíduos que têm responsabilidade direta significativa em relação aos objetivos e escopo (produtos/serviços e/ou áreas/atividades a serem auditados);

- Identificação dos documentos de referência (programa de APPCC do auditado), aplicáveis ao desenvolvimento da auditoria;
- Identificação dos membros da equipe auditora;
- Data e local em que a auditoria deve ser executada;
- Programação das reuniões com a Direção Geral do auditado;
- Critérios de confidencialidade;
- Data prevista para a emissão e distribuição do relatório da auditoria.

2- Preparação da auditoria

Para a preparação da auditoria a ser realizada, o auditor líder deve reunir a equipe que participará da auditoria, com os seguintes objetivos:

Análise crítica da documentação do Sistema de Garantia da Qualidade e de segurança aplicável, visando:

- Familiarizar-se com o programa da propriedade rural e da produção primária;
- Estudar as características do produto ou serviço, utilizando-se de normas, especificações, dados técnicos e científicos, catálogos, etc.;
- Estudar os processos de obtenção de controle da qualidade dos perigos, dos procedimentos e das instruções de trabalho e outros documentos pertinentes;
- Tomar conhecimento dos pontos relevantes de auditorias anteriores;
- Estabelecer métodos e técnicas a serem empregados;
- Preparar os documentos de trabalho necessários para facilitar as verificações dos auditores.

Notas

A Documentação do Sistema de Garantia da Qualidade e de Segurança e os documentos de trabalho da auditoria contêm informações confidenciais ou exclusivas, devendo ser resguardadas adequadamente pela organização responsável pela auditoria.

Os documentos de trabalho devem ser preparados de maneira a não restringir atividades ou investigações adicionais de auditoria que possam se tornar necessárias como resultado de informações reunidas durante a avaliação.

3- Organização da equipe de auditoria

Cabe à direção geral da empresa a indicação dos auditores; no entanto, devem ser escolhidas aquelas pessoas que preenchem os pré-requisitos de auditor técnico conforme orientação no item “perfil do auditor”.

Aos auditores competem as seguintes responsabilidades:

- Cumprir os requisitos aplicáveis da auditoria;
- Comunicar e esclarecer os requisitos da auditoria;
- Planejar e realizar as atribuições sob sua responsabilidade, efetiva e eficientemente;
- Documentar as observações;
- Elaborar relatório dos resultados da auditoria;
- Verificar a eficácia das ações corretivas adotadas como resultado da auditoria;
- Reter e conservar os documentos relativos à auditoria:
 - submetendo tais documentos à apreciação, quando requeridos;
 - assegurando que esses documentos permaneçam confidenciais;
 - tratando, com discrição, informações privilegiadas;
- Cooperar com o líder, dando-lhe suporte.

Ao auditor líder compete, além destas, as seguintes responsabilidades:

- Participar da seleção dos membros da equipe auditora;
- Planejar e preparar a auditoria;
- Representar a equipe auditora junto à Direção Geral;
- Apresentar, para apreciação, o relatório da auditoria.

4- Atividades na auditoria

As auditorias devem ser executadas conforme planejadas, consistindo basicamente das seguintes etapas:

4.1- Reuniões

a) Reunião inicial – no início da execução da auditoria, deve ser feita uma reunião preliminar com a Direção Geral da propriedade rural a fim de serem apresentados os objetivos pretendidos e estabelecer um clima propício ao desenvolvimento dos trabalhos.

b) Reunião da equipe de auditores – durante a avaliação, deve ser realizada uma reunião entre os auditores internos e os oficiais para consolidação do Laudo de Auditoria, elaborado com base nos pontos levantados na auditoria e nos formulários de Inspeção.

c) Reunião final – terminada a avaliação, deve ser realizada uma reunião final entre os auditores, a Direção e o responsável pelo Programa de Segurança da propriedade, para comunicar os resultados da auditoria executada e entregar o original do Laudo.

4.2 – Desenvolvimento da auditoria – alguns cuidados devem ser tomados durante a realização de auditorias:

- O auditor deve sempre verificar (comprovação pessoal) e nunca basear-se em opiniões ou informações verbais recebidas (certificar-se da realidade dos fatos antes de qualquer conclusão);
- É importante que as constatações sejam feitas em conjunto pelos auditores e auditados e que as evidências objetivas anotadas sejam reconhecidas como verdadeiras por ambas as partes. Esse trabalho conjunto evita polêmica e facilita o entendimento, quando da realização da reunião final da auditoria;
- As informações sobre deficiências devem ser registradas pelos auditores à medida que forem sendo observadas, a fim de assegurar que o resultado da auditoria seja apresentado com exatidão e em detalhes suficientes para facilitar a determinação das ações corretivas necessárias;
- Condições adversas encontradas durante a auditoria, que requeiram pronta ação corretiva, devem ser comunicadas de imediato pelo acompanhante da auditoria à gerência responsável;
- O registro das evidências objetivas deve ser feito de tal forma, que não ocorram dúvidas de interpretação. Devem ser evitados os termos: “alguns”, “muitos”, “poucos”, e outros semelhantes.

5- Auditor e auditado

Perfil do auditor

As auditorias devem ser realizadas por pessoas experientes e que não sejam responsáveis pelas atividades de monitorização, preferencialmente por especialista que tenha experiência em Auditoria de Qualidade, que passou por treinamento específico, ou que seja tecnicamente qualificado e que tenha conhecimento sobre o processo de produção do alimento em estudo.

Apresentam-se, a seguir, as principais características desejáveis de comportamento do auditor, durante a auditoria:

Os auditores devem manter atitude e comportamento característicos das atividades de auditoria:

- Buscar e demonstrar boa cultura, quando pertinente, e conhecimento técnico suficiente sobre o produto e produção/processo;
- Enfrentar as situações difíceis decorrentes da auditoria com equilíbrio e bom senso;
- Reconhecer e respeitar o conhecimento e experiências de todos os envolvidos no processo de auditoria;
- Ser hábil e flexível no trato com as pessoas relacionadas com o processo de auditoria;
- Desenvolver a pontualidade e organização no desempenho de suas funções;
- Comportar-se com humildade e de forma restrita à sua atividade de auditor;
- Desenvolver e atuar com discrição, tolerância, educação, objetividade, persistência, prudência e cuidado, sem demonstrar falta de personalidade;

- Demonstrar integridade moral e honestidade de propósito;
- Desenvolver a capacidade de análise e de associação de fatos e situações, separando as informações triviais das importantes;
- Manter ética sobre as informações confidenciais;
- Desenvolver a capacidade de trabalho em grupo e em condições/situações adversas;
- Desenvolver liderança e chefia, no caso de auditor-líder.

É importante que o auditor tenha experiência anterior em auditoria.

Nota

O tratamento adequado da confidencialidade das informações obtidas nas auditorias leva em consideração que o auditor não pode utilizar as mesmas para oferecer serviços de consultoria particular ou qualquer outro que afete a sua independência (princípio da ética profissional).

Comportamento esperado do auditado durante a auditoria

Durante o decorrer da auditoria, o auditado deve seguir as seguintes determinações:

- Manter-se disponível, dentro da programação estabelecida;
- Participar da auditoria, apresentando as informações e os registros solicitados;
- Buscar o entendimento de todas as observações e não conformidades registradas, no momento do registro;
- Acompanhar as reuniões de abertura, apresentação de não conformidades e encerramento da auditoria;
- Cooperar com os auditores para permitir que os objetivos da auditoria sejam alcançados;
- Pesquisar as causas e definir planos de ação para a solução das não conformidades e observações registradas;
- Prover apoio e recursos necessários aos auditores para atingir os objetivos;
- Atuar como guia durante a auditoria, quando requisitado para tal;
- Acompanhar o auditor, testemunhando e registrando a condução da auditoria e os atendimentos realizados, quando atuando como guia;
- Atuar como facilitador, identificando a pessoa, o departamento ou o local onde o auditor poderá obter as informações solicitadas, quando atuando como guia;
- Atender a prazos estabelecidos para a apresentação das ações corretivas acordadas para as não conformidades registradas;

- Manter-se calmo e não contrapor comportamento hostil, tais como:
 - 1- não estar disponível no horário estabelecido na programação da auditoria;
 - 2- questionar os auditores;
 - 3- sonegar informações;
 - 4- apresentar justificativas para os problemas detectados;
 - 5- questionar a própria organização e metas estabelecidas;
 - 6- buscar responsáveis pelos problemas;
 - 7- boicotar, ridicularizar ou desmerecer o auditor ou a auditoria;
 - 8- manter postura agressiva ou de rivalidade para com o auditor;
 - 9- oferecer recompensas ou suborno ao auditor;
 - 10- deliberadamente, fornecer informações erradas, iniciar conversas paralelas e/ou procurar ganhar tempo durante a auditoria.

Os Dez Mandamentos da Comunicação Efetiva

Algumas regras para comunicação são importantes para a execução das auditorias, e são chamadas de “Os Dez Mandamentos da Comunicação Efetiva”.

São elas:

- 1) **Julgamento/Avaliação** – nunca julgue ou avalie sem antes ter conhecido perfeitamente os fatos.
- 2) **Interferência não crítica** – nunca infira conclusões, pensamentos, fatos ou idéias, além daquelas informadas durante a auditoria.
- 3) **Interferência nas idéias** – nunca atribua seus próprios pensamentos ou idéias ao seu interlocutor.
- 4) **Falta de atenção** – não se permita distrair os pensamentos, nem perder atenção ao que está sendo dito ou mostrado.
- 5) **Atitude** – seja sempre aberto e receptivo aos outros e a seus comentários e observações.
- 6) **Desejo de ouvir** – procure entender o que foi dito e não deixe seu coração guiar sua mente ou sua mente guiar seu coração.
- 7) **Semântica** – não interprete palavras ou frases de modo diferente daquele que o interlocutor proferiu no caso de dúvidas, pergunte e esclareça.
- 8) **Desejo de falar em excesso** – não se entusiasme com o som de sua própria voz ou a demonstração de seu conhecimento.
- 9) **Falta de humildade** – lembre-se que há sempre algo a aprender com os outros. Não se considere tão bom que não possa aprender algo com os outros.
- 10) **Medo** – não tenha medo de mudar, reformular e revisar.

Problemas Comportamentais nas Auditorias

As pessoas são, em princípio, contrárias a qualquer tipo de inspeção ou avaliação que possa identificar suas falhas. Muitas vezes, o auditado vê o auditor como alguém que está ali para criticar a maneira como seu estabelecimento funciona. O pessoal de nível hierárquico inferior imagina que está diante de uma ação “policial” que objetiva puni-lo por seus erros. Em resumo, o clima psicológico não é dos melhores.

Cabe ao grupo auditor a tarefa de remover essa barreira natural que dificulta a coleta de dados, distorce informações ou omite pontos importantes para a auditoria.

A Tabela 1, a seguir, descreve os problemas comportamentais mais comuns, bem como uma proposta de solução.

TABELA 1 - Problemas comportamentais e propostas de soluções.

Problema	Deteção	Solução
Associação da auditoria técnica à sindicância ou atividade policiaesca	Auditados, tendo em vista o desconhecimento dos objetivos da auditoria, passam a procurar responsáveis pela não conformidade ou defeitos, visando eventual punição.	Estabelecer, em todas as oportunidades necessárias, os reais objetivos da auditoria.
Reversão da auditoria	Auditados, por motivos diversos, passam a questionar os auditores.	Repassar os objetivos da auditoria, informar que eventuais dúvidas poderão ser analisadas posteriormente e redirecionar os trabalhos, visando o prosseguimento da auditoria.
Ansiedade	Auditados, tendo em vista o desconhecimento dos objetivos da auditoria, ficam perturbados emocionalmente, temendo conseqüências e deixando de fornecer informações confiáveis.	Evitar a presença de grupos numerosos durante as entrevistas com o pessoal executante, face à possibilidade de intimidação do entrevistado (este tipo de problema é mais comumente observado em níveis hierárquicos inferiores, principalmente quando a Direção do estabelecimento está presente).
Antagonismo interno	Auditados, aproveitando a oportunidade da auditoria, passam a questionar a sua própria empresa, atacando as prioridades, metas e métodos assumidos por órgãos ou pessoas da mesma.	Separar criteriosamente dos reais objetivos das informações as aspirações pessoais, visando uma análise imparcial, ponderando as informações colhidas, evitando, assim, a polarização da discussão. Em alguns casos, esse tipo de discussão pode propiciar benefícios para a empresa; porém, deve ser preservado o cumprimento dos objetivos da auditoria, deixando a polêmica para o âmbito interno da empresa.

Problema	Deteccão	Solução
Busca de responsáveis	Auditados passam a buscar outros responsáveis para as não conformidades detectadas que estão sob sua responsabilidade.	Apontar claramente o desvio como do sistema, através da análise detalhada do problema e não procurar definir responsáveis.
Busca de Justificativa	Auditados passam a ter uma atitude excessivamente explicativa para não conformidades ou defeitos detectados, procurando desculpas para cada um deles.	Enfatizar que, para o cumprimento total do programa de auditoria, é necessário ater-se somente às perguntas que estão sendo formuladas e que, posteriormente, as causas das não-conformidades e defeitos deverão ser discutidas pelos auditados. Salientar que não se está procurando culpados, nem justificativas.
Falta de motivação	Auditados, por não apresentarem o perfil compatível com a função que exercem ou por não se engajarem na abordagem sistêmica, passam a boicotar, ridicularizar ou questionar os objetivos da auditoria.	Procurar em primeira instância, conscientizar os auditados, através de exemplos de fatos incontestáveis, que sua colocação é imprópria. Permanecendo a situação, prosseguir a auditoria, desconsiderando a atitude do auditado, sem entrar em polêmica.
Refratariedade	Auditados, por apresentarem postura agressiva em relação aos métodos da auditoria, dificultam a coleta de informações.	Procurar, em primeira instância, esclarecer que se trata de um trabalho de parceria entre auditor/auditado com interesse/concordância da empresa, e que os fatos a serem levantados são inerentes ao sistema de Garantia da Qualidade. Caso haja persistência no comportamento do auditado, a interrupção da auditoria pode ser considerada.

PARTE II

NORMAS PARA O PAS-CAMPO (PRODUÇÃO LEITEIRA)

INTRODUÇÃO

Todas as atividades de implantações dos sistemas de Qualidade e de Segurança, assim como sua verificação, são baseadas em princípios e normas legais, e por normas estabelecidas pelas organizações que controlam os segmentos da cadeia produtiva.

Nesta segunda parte são apresentadas as normas recomendatórias do PAS-Campo para a implantação das B.P. Agropecuárias e os princípios do Sistema APPCC na produção leiteira apresentando itens que são necessários, ou seja, aqueles que incondicionalmente devem ser contemplados na implantação e os itens recomendados, que em cada caso devem ser avaliados e que se julgados necessários, devem ser considerados.

As normas recomendatórias foram desenvolvidas pelo PAS-Campo baseadas nas normas do Ministério da Agricultura e nas normas da Eurep-GAP, baseadas nos princípios de B.P. Agrícolas do *Codex Alimentarius*.

A seguir será apresentado o quadro das normas recomendatórias desenvolvidas pelo PAS e que serão usadas no PAS campo como base para a implantação dos sistemas de Qualidade e Segurança na produção agropecuárias.

Normas Propostas para o PAS-Campo - Produção Agropecuária

No quadro 01, a seguir, encontram-se as normas propostas para o Pas-Campo, produção leiteira, divididas por áreas temáticas. Para cada sub-ítem das áreas, são propostas as normas julgadas necessárias e/ou recomendadas, para garantirem a produção de alimentos seguros para o consumidor. Alguns aspectos para a qualidade, proteção ambiental e segurança do trabalhador foram também focados.

QUADRO 1 - Normas Propostas PAS-Campo - Produção Leiteira

Áreas Temáticas	Necessário	Recomendado
1. Organização		
1.1. Manutenção de registros	Os produtores têm que manter registros atualizados e disponíveis para demonstrar que todas as etapas da atividade de produção cumprem as BPAs conforme delineado neste documento e para permitir a rastreabilidade do produto desde a fazenda até o consumidor final.	Os registros devem ser mantidos por no mínimo dois anos
1.2. Gestão de segurança	A propriedade rural deve estabelecer um responsável pela implantação e gestão de sistemas de segurança (ex: BPA ou APPCC).	A gestão de segurança deverá além do aspecto de segurança do consumidor, considerar os aspectos de segurança relativos a: 1) equipamentos e facilidade para os primeiros socorros; 2) manejo de agroquímicos e produtos veterinários; 3) higiene; 4) bem estar do trabalhador rural; 5) plano de preservação do meio ambiente.
1.3. Organização de produtores		É desejável que os produtores criem ou se insiram em sistemas de organização e integração da cadeia produtiva primária, tais como cooperativas, associações e instituições de gestão regionalizada.
1.4. Atendimento à legislação	O produtor deve obedecer às legislações trabalhistas, ambientais e agropecuárias e estatuto da criança e do adolescente, em vigor.	
2. Capacitação		
2.1. Práticas Agropecuárias	Capacitação técnica em práticas agropecuárias com foco naquelas que favorecem a presença de perigos à saúde do consumidor, do trabalhador e do ambiente, tais como: preparo e aplicação de produtos para endo e ectoparasitos, aplicação de medicamentos em geral, instrução de higiene pessoal, na ordenha e nos equipamentos e utensílios, coleta e uso da água de qualidade.	Capacitação em Boas Práticas Agropecuárias.
2.2. Segurança no trabalho	Capacitação técnica em segurança humana com destaque para os seguintes itens: uso de EPI's, procedimentos em caso de acidentes e emergências, e primeiros socorros.	Observação das recomendações técnicas de segurança e saúde do trabalho.

QUADRO 1 - Normas Propostas para o PAS-Campo - Produção Leiteira (Continuação)

Áreas Temáticas	Necessário	Recomendado
2.3. Treinamento dos trabalhadores	Os funcionários incumbidos de todas as etapas na produção leiteira devem ser conscientizados e treinados, conforme o grau de conhecimento e responsabilidade de cada um para desempenhar com eficácia suas atividades. As pessoas que têm contato direto com o leite (ordenhadores, auxiliares, encarregados da coleta do leite) devem ter conhecimento e habilitações suficientes que conduzam à manipulação higiênica do mesmo.	
2.4. Educação ambiental	Capacitação para identificação de possíveis fontes de poluição, de resíduos e demais fontes capazes de resultar em impacto negativo nas áreas da propriedade e áreas vizinhas.	Capacitação em manejo de recursos naturais, inclusive para elaboração e aplicação de planos de gestão ambiental da propriedade.
3. Recursos naturais		
3.1. Planejamento ambiental	Organização das atividades do sistema produtivo de acordo com a região e respeitando as funções ecológicas, legislação vigente e os planos de gestão ambiental regionais e locais. Atenção especial deve ser dada à proteção das fontes de água, ao manejo e destino dos dejetos aos restos de insumos utilizados na atividade (embalagens, medicamentos, luvas, desinfetantes, seringas, etc.) e ao tratamento do lixo.	Definição do plano de gestão ambiental do sistema produtivo, tendo como base um mapa/croqui detalhado da propriedade, contendo a localização de currais e demais instalações leiteiras, área de preservação de florestas, cursos d'água, etc. Promoção de atividades de intercâmbio de gestão ambiental entre produtores vizinhos, bem como com as agências de controle ambiental.
4. Material genético e reprodutivo		
4.1. Sêmen e embriões	Utilização de sêmen e embriões sadios, com registros de procedência e certificados de sanidade conforme legislação em vigor.	
5. Manejo		
5.1. Nutricional	O produtor deve se responsabilizar pelo arraçamento correto de seu rebanho no que diz respeito ao valor nutritivo das rações, assim como pela ausência de perigos (físicos, químicos e biológicos) que possam causar danos à saúde animal e/ou ser transferido ao leite, prejudicando à saúde dos consumidores.	Estabelecimento de plano de manejo nutricional com verificações constantes das rações que estão sendo administradas e manutenção de cadastro de fornecedores, com registro de idoneidade e competência.

QUADRO 1 - Normas Propostas para o PAS-Campo - Produção Leiteira (Continuação)

Áreas Temáticas	Necessário	Recomendado
5.2. Sanitário	Realização das vacinações recomendadas pelas autoridades sanitárias federais e/ou regionais; uso correto de antimicrobianos e outros medicamentos utilizados no controle de doenças do rebanho. Estabelecimento de programa profilático para controle e prevenção ou erradicação das principais doenças endêmicas do rebanho: endo e ectoparasitos, mastite e zoonoses transmissíveis pelo leite (brucelose, tuberculose e outras doenças) seguindo a orientação das autoridades sanitárias, com supervisão veterinária.	
5.3. Ordenha	Adoção de procedimentos necessários para garantir a qualidade do leite, a saúde animal e a manutenção dos equipamentos e utensílios da ordenha, tanto manual como mecânica. Higienização da sala de ordenha e equipamentos de ordenha. Separação de animais doentes ou suspeitos para eliminação do leite por eles produzido; Descarte dos três primeiros jatos do leite em caneca telada ou de fundo escuro; lavagem (quando necessário) e secagem dos tetos antes da ordenha; desinfecção pós-ordenha. Controle da mastite com as normas recomendadas nas BPAs.	Desinfecção dos tetos antes da ordenha
6. Projetos do estábulo leiteiro		
6.1. Localização e instalação	Sala de ordenha bem ventilada, com espaço suficiente para o número de animais a serem ordenhados; distante de fontes produtoras de odores inconvenientes e focos de contaminação (lixeiras, esterqueiras). Obediência à legislação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Uso de pisos antiderrapantes para evitar acidentes, e paredes com revestimento impermeável, para facilitar a higienização. Instalações complementares (boxes de bezerros, currais de espera, vestiário, sanitários, depósitos para produtos químicos e materiais de limpeza, etc.) em conformidade com o tamanho das instalações principais.	Realização de planejamento antes de iniciar as construções adequando as dependências à exploração a ser iniciada e prevenindo a ampliação futura. Quando da produção de leite tipos A ou B, não iniciar as obras antes de apresentar as plantas das construções à consideração e aprovação das autoridades sanitárias do MAPA e órgãos estaduais competentes.

QUADRO 1 - Normas Propostas para o PAS-Campo - Produção Leiteira (Continuação)

Áreas Temáticas	Necessário	Recomendado
7. Obtenção e uso da água		
7.1. Obtenção e uso da água de qualidade	<p>Disponibilidade de água de boa qualidade no estábulo leiteiro;</p> <p>Verificação com análises físico-químicas e bacteriológicas da qualidade da água a ser utilizada na higiene pessoal dos trabalhadores, da ordenha e dos equipamentos e utensílios, procedendo-se a correção quando necessária.</p> <p>Análises periódicas da água com os resultados dos exames arquivados para observação futura.</p> <p>Utilização de água potável para lavagem de utensílios, equipamentos e higiene pessoal.</p> <p>Desinfecção, pelo menos anualmente, dos reservatórios das águas conforme recomendado nas BPAs.</p>	
8. Higiene		
8.1. Higiene pessoal e operacional do ordenhador	<p>Exames de saúde periódicos, com carteiras de saúde renovadas anualmente.</p> <p>Uso de uniformes limpos e de cores claras.</p> <p>Adoção de hábitos higiênicos (higienização das mãos e antebraços, uso de gorros ou bonés e botas, unhas aparadas e limpas), evitando-se os maus hábitos: fumar, cuspir, comer, assoar o nariz, enxugar o suor com as mãos, etc.</p>	
8.2. Higiene dos equipamentos e utensílios	<p>Os equipamentos devem ser higienizados convenientemente de acordo com a recomendação dos fabricantes, atentando-se para as etapas de higienização, uso de detergentes e desinfetantes apropriados, concentração, temperatura e tempo de atuação e armazenamento em local adequado.</p> <p>Cuidados especiais devem ser tomados para evitar contaminação do leite com produtos usados na higienização.</p>	<p>Uso de materiais e modelos apropriados e específicos (escovas, baldes, etc.) a fim de minimizar contaminações e facilitar a higienização.</p> <p>Cantos arredondados e ausência de juntas ajudam a eliminar focos de crescimento de microrganismos.</p> <p>Uso de materiais de fácil limpeza e resistência ao desgaste e corrosão aprovados pela legislação.</p>

QUADRO 1 - Normas Propostas para o PAS-Campo - Produção Leiteira (Continuação)

Áreas Temáticas	Necessário	Recomendado
9. Controle de pragas		
9.1 Controle de insetos, roedores e pássaros	<p>Controle sistemático das pragas mais comuns nas instalações leiteiras e nas proximidades das mesmas.</p> <p>Localização do estábulo leiteiro distante de lixeiras e esterqueiras.</p> <p>Uso de telas à prova de pragas na sala de leite (local de estocagem e refrigeração do leite).</p> <p>Tratamento químico contra as pragas, com pulverizações de produtos permitidos pelo Serviço de Inspeção Sanitária.</p>	<p>Manutenção das dependências leiteiras afastadas de paióis, tulha e outros locais atrativos para roedores.</p> <p>Utilização de profissionais capacitados e credenciados para os serviços de combate às pragas.</p> <p>Uso de armadilhas luminosas e de outros tipos para o controle dos insetos;</p> <p>Registro de incidência de insetos nas diferentes áreas, para avaliar a necessidade de aumentar a frequência das desinsetizações.</p>
10. Refrigeração, armazenamento e transporte do leite		
10.1. Refrigeração	<p>O leite deve ser refrigerado à temperatura entre 2 e 4°C imediatamente após a ordenha.</p> <p>Atenção deve ser dada ao dimensionamento do tanque levando-se em consideração o tamanho do rebanho e o volume de leite produzido.</p> <p>Quando forem utilizados tanques comunitários, observar a legislação em vigor quanto ao prazo de entrega e procedimentos.</p>	<p>Para uma boa refrigeração do leite, recomenda-se o emprego de tanques de expansão, fabricados de acordo com as normas aprovadas pelo MAPA e devidamente higienizados.</p>
10.2. Transporte a granel para a indústria	<p>A coleta a granel deve ser feita em caminhões tanques isotérmicos devidamente higienizados.</p> <p>O encarregado da coleta e do transporte deve ter conhecimentos para os exames de triagem feitos na coleta (temperatura do leite e acidez-alizarol) e a coleta de amostras de cada produtor para os exames complementares demandados pela indústria.</p>	
10.3. Transporte em latões (quando da responsabilidade do produtor)	<p>Utilização de latões com capacidade de até 50 litros, de ferro estanhado, alumínio, plástico ou aço inoxidável.</p> <p>Quando em temperatura ambiente, o leite pode ser entregue à indústria de beneficiamento em até 2 horas após a ordenha.</p> <p>Os caminhões transportadores devem ser providos de cobertura para proteger os latões contra raios de sol, poeira, etc.</p>	<p>Recomenda-se que o leite seja transportado a granel pois acarreta menor custo de mão-de-obra, menor perda de leite por acidez, possibilidade de coleta em dias alternados e menor perda de resíduos do leite em comparação com os latões.</p>

QUADRO 1 - Normas Propostas para o PAS-Campo - Produção Leiteira (Continuação)

Áreas Temáticas	Necessário	Recomendado
11. Rastreabilidade		
11.1. Sistema de rastreabilidade	Manter os registros atualizados e com fidelidade, por período mínimo de dois anos, para fins de rastreabilidade da garantia da segurança do leite de forma a fornecer dados do cumprimento das BPAs e do Sistema APPCC.	
12. Assistência técnica		
12.1. Assistência técnica		Os produtores devem contar com um responsável técnico para garantir uma produção segura.

PARTE III

LISTA DE VERIFICAÇÃO

INTRODUÇÃO

As listas de Verificação conhecidas por “Check List” são ferramentas utilizadas pelos auditores para aplicação nas empresas que implantaram os Sistemas de Qualidade e possuem as seguintes finalidades:

1. Auxiliar e direcionar nos pontos a serem focados na verificação;
2. Auxiliar os coordenadores, gerentes ou responsáveis pelos programas de segurança no campo a avaliarem a eficiência e o cumprimento dos mesmos;
3. Determinar a condição de conformidade da empresa na implantação dos sistemas de garantia da Qualidade e Segurança do produto;
4. Auxiliar os auditores internos e externos do programa de segurança a identificar as etapas, procedimentos e práticas, caracterizadas como PC e PCC, que necessitam ser validadas para a garantia do controle de perigos;
5. Servir de Guia para o processo de validação, revalidação, avaliação, reavaliação e revisão do Sistema de Segurança elaborado.

São utilizados também como ferramentas para a realização do diagnóstico inicial de uma empresa que pretende implantar esses sistemas, propiciando a elaboração de um plano de trabalho para essa implantação.

Sendo assim, a parte III deste Guia apresenta a lista de verificação para a implantação das Boas Práticas Agropecuárias e de princípios do APPCC baseando-se nas normas recomendatórias desenvolvidas pelo PAS-Campo, produção leiteira.

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
1 Organização					
1.1 Manutenção de registros					
1.1.1 Existem registros que comprovam o controle de perigos nas atividades importantes da produção?	C				
1.1.2 Existem registros que demonstrem que todas as atividades de produção cumprem com as BPAs?	C				
1.1.3 Os registros são mantidos arquivados por no mínimo dois anos?					
1.2 Gestão de segurança					
1.2.1 Existe um responsável pela implantação e gestão de sistema de segurança?	C				
1.2.2 A gestão de segurança considera prioritariamente a saúde do consumidor?	C				
1.2.3 Outros aspectos de segurança são considerados na gestão? (Inserir aspectos neste quadro).					
1.3 Organização de produtores					
1.3.1 Os produtores estão organizados ou associados em cooperativas ou outras modalidades de gestão compartilhada? (Se não houver associação, considerar como não aplicável)					
1.4 Atendimento à legislação					
1.4.1 Os produtores têm conhecimento da legislação trabalhista, ambiental e agropecuária, no que se refere aos aspectos de segurança?					
1.4.2 Há obediência à legislação trabalhista, ambiental e agropecuária no que se refere aos aspectos de segurança?	C				
2 Capacitação					
2.1 Práticas agropecuárias					
2.1.1 Os produtores têm capacitação adequada para o controle dos perigos que possam ser introduzidos pelas práticas agropecuárias?	C				

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira (Continuação)

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
2.1.2 Os trabalhadores foram treinados visando a obediência as Boas Práticas Agropecuárias?	C				
2.2 Segurança no trabalho					
2.2.1 Há capacitação técnica nos procedimentos em casos de acidentes ou emergências?	C				
2.2.2 Há capacitação em primeiros socorros?	C				
2.2.3 Materiais mínimos necessários para os primeiros socorros estão disponíveis e facilmente acessíveis na propriedade?	C				
2.2.4 Há observação das recomendações técnicas de segurança e saúde do trabalho?					
2.2.5 Há capacitação para o emprego de equipamentos de proteção individual (EPI's) para as atividades (aplicação de pesticidas e outros produtos tóxicos) que constituam riscos à saúde do trabalhador?	C				
2.3 Treinamento dos Trabalhadores					
2.3.1 Os trabalhadores receberam treinamentos e estão capacitados para suas funções específicas?	C				
2.3.2 Existem registros comprovando o treinamento e capacitação dos trabalhadores?	C				
2.4 Educação Ambiental					
2.4.1 Há capacitação na identificação das fontes de poluição e de resíduos tóxicos nas áreas de produção leiteira da propriedade e nas áreas vizinhas?	C				
2.4.2 Há capacitação em práticas de conservação do solo, água e ambiente?					
3 Recursos naturais					
3.1 Planejamento ambiental					
3.1.1 O sistema produtivo mantém a reserva legal?					
3.1.2 O sistema produtivo tem programa de manejo de resíduos?					
3.1.3 O sistema produtivo tem proteção dos recursos hídricos?	C				

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira (Continuação)

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
4 Material genético e reprodutivo					
4.1 Sêmen e embriões					
4.1.1 Há documentação da procedência e certificação da sanidade do sêmen e embriões introduzidos no rebanho?	C				
5 Manejos					
5.1 Manejo nutricional					
5.1.1 Os produtores e seus trabalhadores estão conscientes e tomam medidas para a utilização de alimentos sem contaminantes?	C				
5.1.2 As rações são estocadas em locais arejados, sem umidade e afastadas de paredes e pisos?	C				
5.1.3 As rações prontas e/ ou os concentrados são adquiridos de fornecedores idôneos com produtos aprovados pelo Serviço de Inspeção Federal?	C				
5.1.4 Não são utilizados resíduos e matérias-primas de origem animal para alimentação de ruminantes (exceto leite para criar)?	C				
5.2 Manejo sanitário					
5.2.1 São realizadas no rebanho todas as vacinações recomendadas e/ ou exigidas pela Defesa Sanitária Animal?	C				
5.2.2 O combate a endo e ectoparasitos é feito com produtos recomendados para as diferentes categorias animais e de forma adequada?	C				
5.2.3 São observados os períodos de carência entre a aplicação dos medicamentos nos animais e a utilização do leite para o consumo humano?	C				
5.2.4 A propriedade possui um programa profilático para o controle e prevenção das principais doenças do rebanho?	C				
5.2.5 A propriedade é supervisionada por um veterinário?	C				

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira (Continuação)

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
5.3 Manejo da ordenha					
5.3.1 A sala de ordenha é mantida com higiene compatível com os trabalhos de produção leiteira segura?	C				
5.3.2 Os animais doentes são ordenhados no final dos trabalhos e o leite por eles produzido é descartado?	C				
5.3.3 A vaca lactante quando submetida ao tratamento com antimicrobianos, anti-parasitários ou pesticidas, tem seu leite descartado para o consumo humano?	C				
5.3.4 A prática da eliminação dos três primeiros jatos do leite em caneca de fundo escuro ou telada, para detecção de mastite clínica, é observada sistematicamente em todas as ordenhas?	C				
5.3.5 A limpeza dos tetos antes da ordenha, quando necessária, e a desinfecção dos mesmos após a ordenha têm sido realizadas?	C				
5.3.6 Existe o procedimento operacional para ordenha a partir da seleção dos animais?	C				
6 Projetos de construção do estábulo leiteiro					
6.1 Localização e instalações					
6.1.1 Existe uma planta/croqui detalhada das instalações objetivando a melhor utilização das mesmas, o bem estar dos animais e facilidade no manejo das vacas durante a ordenha?					
6.1.2 As dependências leiteiras estão localizadas distantes de fontes de contaminação do leite?	C				
6.1.3 As paredes, pisos e cochos são construídos de materiais de fácil higienização e drenagem?					
6.1.4 São tomados os cuidados necessários para a separação dos produtos de limpeza, medicamentos e outros químicos em salas próprias?					
6.1.5 As dependências sanitárias e vestiário para os trabalhadores são construídas em locais com acesso independente das salas de ordenha e de leite?	C				
6.1.6 Existe sistema de drenagem adequado às instalações?	C				

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira (Continuação)

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
7 Obtenção e uso da água					
7.1 Captação da água					
7.1.1 Existe água de boa qualidade no estábulo?	C				
7.1.2 A água utilizada para limpeza dos equipamentos e utensílios de ordenha assim como para higiene dos trabalhadores é potável?	C				
7.1.3 O trajeto da água para limpeza dos equipamentos, para higiene dos colaboradores e da ordenha é feito através de dutos resistentes e fechados impedindo a contaminação no trajeto?					
7.1.4 É feita a manutenção e limpeza periódica dos reservatórios de água?	C				
7.1.5 São feitas análises periódicas (físico-química e bacteriológica) semestral ou anual da água utilizada?	C				
7.1.6 Existem procedimentos operacionais que garantam o controle da qualidade da água?	C				
8 Higiene					
8.1 Higiene pessoal e operacional (hábitos)					
8.1.1 Os trabalhadores são submetidos a exames de saúde periodicamente?	C				
8.1.2 Os trabalhadores doentes e/ou com lesões nas mãos são afastados das tarefas de ordenha?	C				
8.1.3 A propriedade fornece uniformes para o pessoal da ordenha em número suficiente para que estejam sempre limpos?	C				
8.1.4 Os trabalhadores da ordenha higienizam as mãos e antebraços de forma e frequência corretas?	C				
8.1.5 Durante as ordenhas são evitados, pelos ordenhadores, os maus hábitos de fumar, tossir, cuspir, mascar, etc.?	C				
8.1.6 Os ordenhadores mantêm as unhas aparadas e limpas?	C				

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira (Continuação)

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
8.2 Higiene dos equipamentos e utensílios					
8.2.1 São utilizados equipamentos fabricados com material de fácil higienização?					
8.2.2 Os equipamentos e utensílios higienizados são guardados em locais próprios e afastados dos pisos para se evitar contaminações?	C				
8.2.3 São utilizados detergentes e sanitizantes apropriados e registrados em órgão competente?	C				
8.2.4 Existem procedimentos operacionais para o controle da higiene dos equipamentos e utensílios?	C				
9 Controle das pragas					
9.1 Existem procedimentos operacionais para o controle de pragas?	C				
9.2 A propriedade possui um plano para desratização das dependências leiteiras e das instalações nas proximidades?					
9.3 Aplicação de produtos químicos, quando necessário, tem sido realizado para eliminação das pragas e feitos registros das aplicações para um eficiente controle?	C				
9.4 As lixeiras têm sido mantidas cobertas para não servir de atrativo para as pragas?	C				
9.5 As janelas da sala de leite são providas de telas à prova de pragas?	C				
9.6 Nas proximidades das instalações leiteiras são usadas, iscas, lâmpadas especiais contra insetos ou outros meios para inibir o acesso das pragas?					
9.7 As dependências leiteiras são afastadas de locais atrativos a roedores?					
9.8 O combate a pragas é realizado por profissional capacitado e credenciado para o serviço?					
9.9 Os produtos químicos utilizados para controle de pragas são aprovados pelos órgãos competentes?	C				

Lista de Verificação para Implantação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção Leiteira (Continuação)

Item	C/NC	Conf	N conf	N aplic	Observações
10 Refrigeração e transporte do leite					
10.1 Refrigeração					
10.1.1 A temperatura do leite estocado na fazenda tem sido mantida entre 2 e 4°C?	C				
10.1.2 Há um encarregado para verificar e registrar periodicamente a temperatura do leite?					
10.2 Transporte do leite à granel					
10.2.1 O leite estocado na fazenda atinge e mantém a temperatura máxima de 4°C após 3 horas da ordenha?	C				
10.3 Transporte do leite em latões (quando de responsabilidade do produtor)					
10.3.1 Estão sendo utilizados latões devidamente higienizados e fabricados com material e capacidades recomendados pelo Serviço de Inspeção do MAPA?					
10.3.2 A entrega do leite segue o horário previsto na legislação vigente?					
10.3.3 O leite da segunda ordenha está sendo entregue separadamente de acordo com a legislação vigente?	C				
11 Rastreabilidade					
11.1 Sistema de rastreabilidade					
11.1.1 Através de registros é possível manter controle sobre a produção leiteira da propriedade, garantindo a segurança do leite produzido de forma a fornecer dados do cumprimento das BPA's?					
12 Assistência técnica					
12.1 A produção leiteira é acompanhada por técnicos capacitados para orientar em todas as etapas das Boas Práticas?					

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Asociación Española de Normalización y Certificación. **Lista de Verificación de Las Normas UNE 155001 (Hortaliças)**. RP 54. 01 rev. 4. 2001.

AUSTRÁLIA. NSW Meat Industry Authority. HACCP Manual. Attachment G – HACCP planaudit checklist 1997. Online. Disponível na internet <http://www.meat.nsw.gov.au/haccp>

BRASIL. MAARA. **Sistema de análise de riscos e controle dos pontos críticos na indústria da pesca; manual de auditoria**. Versão preliminar. Rio de Janeiro, SENAI/DN/DET, 1995. 46p

BRAYLE, David, trad. **Manual de orientação sobre controle dos riscos dos produtos de pesca**. FDA Regulamentos (21 CFR 123). FAO, 1990. Fortaleza, 1997.

BRITO, J.R.F.; PINTO, S.M.; BRITO, M.A.V.P.; SOUZA, G.N.; ZENI, A. Análise de perigos e pontos críticos de controle visando a qualidade do leite. In: MARTINS, C.E. et al. **Sustentabilidade da produção de leite no leste mineiro** - Juíz de Fora: Embrapa Gado de Leite, 2001. p.181-195.

EUREPGAP. Protocolo do EUREPGAP para Frutas e Hortaliças. EUREPGAP c/o Food Plus GmbH, Cologne, Germany, 2001. Online Disponível na internet: <http://www.eurep.org>

IDFA. Dairy Product Safety System. **A technical manual for the entire dairy industry encompassing basic sanitation, good manufacturing practices, and focusing on hazard analysis and critical control points (HACCP)**. Washington, D.C., may, 1996.

FAO. Joint FAO/WHO food standards programme. **Codex committee on fish and fishery products**. 23.session. Washington D.C., june, 1998.

FDF. **Buenas practicas agricolas para el sector fruticola de exportacion. Guia de aplicación de los principios de higiene e inocuidad alimentaria.** Santiago do Chile,1999.

MAPA. **Marco legal da produção integrada de frutas do Brasil.** Brasília.2002

PRICE, Robert J. **Compendium of fish and fishery product processing methods,hazard and controls.** National Seafood HACCP Alliance for Training and Educacion. University of California Davis,1997.

SENAI/DN. **Guia de verificação do sistema APPCC.** Série Qualidade e Segurança Alimentar. Projeto APPCC Indústria. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE. 2ª ed. Brasília,2000

SENAI/DN. **Manual de segurança e qualidade para a produção leiteira.** Série Qualidade e Segurança Alimentar. Convênio CNI/SENAI/SEBRAE/EMBRAPA. 1ª ed. Brasília,2004

SILVA JR., Eneo Alves. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos.** São Paulo, Varela, 1996.326p.

WARD, Donn, ed. **HACCP; Hazards Analysis and Critical Control Point curriculum.** National Seafood HACCP Alliance for Training and Education. 2ª ed. North Carolina, 1997.

COMITÊ GESTOR NACIONAL DO PAS

Antônio Carlos Dias – SENAI/DN
Daniel Kluppel Carrara – SENAR
Fernando Dysarz – SESC/DN
Fernando Viga Magalhães – ANVISA/MS
Joana Botini – SENAC/DN
Maria Lúcia Telles S. Farias – SENAI/RJ
Maria Regina Diniz – SEBRAE/NA
Mônica O. Portilho – SESI/DN
Paschoal Guimarães Robbs – CTN/PAS
Raul Rosinha – Embrapa/Sede

COMITÊ TÉCNICO PAS CAMPO

Coordenação Geral:

Afonso Celso Candeira Valois – Embrapa/ Sede
Paschoal Guimarães Robbs – CTN/ PAS

Equipe:

Antonio Tavares da Silva – UFRRJ/CTN/ PAS
Carlos Alberto Leão – SENAI/DN
Maria Regina Diniz – SEBRAE/NA

EQUIPE TÉCNICA

Coordenador:

José Renaldi Feitosa Brito – Embrapa Gado de Leite

Equipe:

Edna Froeder Arcuri – Embrapa Gado de Leite
José Carlos Ferreira Campêlo – CTN/PAS
Maria Aparecida V. Paiva Brito – Embrapa Gado de Leite
Sandra Maria Pinto – Embrapa Gado de Leite/ CNPq

CONSULTORES

Antonio Tavares da Silva – UFRRJ/ PAS
Dilma Scalla Gelli – Adolfo Lutz/ PAS
Mauro Faber Freitas Leitão – FEA/UNICAMP/PAS
Paschoal Guimarães Robbs – CTN/PAS

COLABORADORES

Charles Patrick Kaufmann Robbs – PAS
Fabrinni Monteiro dos Santos – PAS
Francismere Viga Magalhães – PAS

EDITORAÇÃO E PROJETO GRÁFICO

CV Design

CONVÊNIO PAS CAMPO

CNI / SENAI / SEBRAE / EMBRAPA

