

PRODUÇÃO INTEGRADA DE CITROS
LISTA DE VERIFICAÇÃO
POMAR

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DO POMAR DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA – LVPIC

ÁREAS TEMÁTICAS	ITEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ CONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
1. CAPACITAÇÃO				
1.1 Responsabilidade técnica	o responsável técnico pelo pomar está capacitado para atuar na implantação e gerenciamento da Produção Integrada de citros, de acordo com o estabelecido nas NTE?			
1.2 Práticas agrícolas	os funcionários responsáveis pelos seus respectivos setores foram capacitados e reciclados anualmente em relação às técnicas de: a) operação e regulagem de equipamentos e maquinários de aplicação de agroquímicos b) identificação, monitoramento e controle de pragas, através do Manejo Integrado de Pragas? c) técnicas de irrigação e fertirrigação? d) implantação de pomares? e) manejo nutricional das plantas? f) manejo do solo?			
2. SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DOS FUNCIONÁRIOS				
2.1 Quadro de pessoal	a propriedade dispõe de uma lista completa e atualizada de todos os funcionários de acordo com a função exercida?			
2.2 Prontuário	cada funcionário dispõe de uma ficha cadastral, onde estão anotados seus dados pessoais e demais informações?			
2.3 Condições de trabalho	as condições de trabalho estão de acordo com a Legislação vigente do Ministério do Trabalho e Emprego?			
2.4 Instalações físicas	os abrigos, refeitórios e alojamentos foram construídos adequadamente, por profissionais credenciados pelo CREA, respeitando a legislação pertinente?			
2.5 Segurança no trabalho	a propriedade ou empresa observa as recomendações técnicas de segurança no trabalho, através da criação e atuação da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), conforme a legislação vigente?			
2.6 Uso de EPIs	nos casos previstos, a propriedade fornece os EPIs aos seus funcionários para executar suas atividades, de acordo com a legislação?			
2.7 Emergências	todos os funcionários que manuseiam agroquímicos são treinados para tomar as providências cabíveis nos casos de contaminações e vazamentos acidentais?			
2.8 Higiene pessoal	os funcionários receberam instruções básicas sobre higiene pessoal e têm acesso a sanitários limpos, próximo às áreas onde trabalham?			
2.9 Exames periódicos	os funcionários são submetidos a exames médicos, sendo o tipo e a frequência baseados no Plano de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme a legislação vigente?			
2.10 Doenças contagiosas	os trabalhadores foram alertados sobre a necessidade de informar aos responsáveis, quando diagnosticados que são portadores de alguma doença que possa contagiar outras pessoas no ambiente de trabalho?			
2.11 Educação ambiental	os funcionários que desenvolvem atividades impactantes ao meio-ambiente são treinados para minimizar os riscos de contaminação decorrentes de suas atividades, principalmente em relação ao solo e à água?			
2.12 Primeiros-socorros	em cada grupo de trabalho existe pelo menos um funcionário habilitado a prestar os primeiros-socorros em caso de acidentes?			
2.13 Material para primeiros-socorros	o funcionário treinado para prestar primeiros-socorros tem a sua disposição os materiais necessários (estojos de primeiros-socorros) para executar essa atividade?			
3. RECURSOS NATURAIS E CONSERVAÇÃO DO MEIO-AMBIENTE				
3.1 Planejamento ambiental	a propriedade dispõe do EIA/RIMA e de um plano para minimizar os impactos ambientais?			
3.2 Conservação da fauna e da flora	a propriedade possui uma área destinada exclusivamente à preservação da flora e da fauna silvestres?			
3.3 Monitoramento do solo e da água	há um programa de monitoramento da disponibilidade de nutrientes nos solos e da qualidade da água, especialmente em relação aos metais pesados, nitrato, concentração salina e contaminação microbiológica?			
3.4 Fontes potenciais de poluição	todas as fontes potenciais de poluição foram identificadas na propriedade?			

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DO POMAR DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA – LVPIIC

ÁREAS TEMÁTICAS	ÍTEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ CONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
3.5 Destinação do lixo	o lixo gerado na propriedade é devidamente separado e tem a destinação adequada, conforme a legislação vigente?			
4. MATERIAL PARA PROPAGAÇÃO				
4.1 Material utilizado	as sementes e borbulhas utilizadas para a formação do pomar foram produzidas a partir de plantas sadias; portanto, representam materiais recomendados para a região, possuindo maior resistência ou tolerância às pragas?			
4.2 Viveiros	as mudas adquiridas para a formação do pomar foram provenientes de viveiros certificados e registrados junto ao órgão fiscalizador, conforme a legislação vigente?			
5. IMPLANTAÇÃO DE POMARES				
5.1 Fertilidade dos solos	foram realizadas análises química e física do solo antes do preparo da área e implantação do pomar, conforme os requisitos para os citros?			
5.2 Localização do pomar	a localização do pomar é favorável às necessidades específicas da cultura dos citros em relação ao solo e ao clima?			
5.3 Porta-enxerto	os materiais utilizados para a formação do pomar são compatíveis com as variedades-copa?			
5.4 Cultivar-copa	os materiais utilizados satisfazem os requisitos de adaptabilidade à região, resistência às pragas e produtividade?			
5.5 Espaçamento	o espaçamento utilizado e a densidade de plantio são compatíveis com os requisitos para o manejo da cultura, além dos aspectos da produtividade e qualidade do produto?			
6. NUTRIÇÃO DE PLANTAS				
6.1 Correção da acidez do solo	o solo foi corrigido antes da implantação do pomar, de acordo com as recomendações técnicas?			
6.2 Análises de solo e folhas	o manejo nutricional é executado com base nos resultados de análises químicas do solo e das folhas, levando-se em consideração o estágio de desenvolvimento das plantas?			
6.3 Produtos registrados	os produtos usados para a correção do solo e na adubação das plantas são registrados no MAPA e permitidos para a cultura, conforme a legislação vigente?			
6.4 Contaminação por metais pesados	os produtos utilizados para a adubação são isentos de metais pesados, que possam contaminar o solo?			
6.5 Análises de metais pesados	são feitas análises químicas específicas para detecção de metais pesados no solo por parcela, pelo menos, a cada dois anos?			
7. MANEJO DO SOLO				
7.1 Manejo da cobertura do solo	o solo é mantido coberto nas entrelinhas por vegetação nativa ou plantada, de forma a evitar processos de erosão?			
7.2 Controle da vegetação nas entrelinhas	o controle da vegetação nas entrelinhas é feito exclusivamente através de roçagem, até uma altura mínima de 10 cm, conforme as NTE PIC?			
7.3 Controle da vegetação na linha de plantio	a linha de plantio, especialmente a área de projeção da copa, está sendo mantida sem com petição com o mato, com o uso das técnicas permitidas nas NTE PIC?			
7.4 Uso de herbicidas	os herbicidas, quando utilizados para o controle de invasoras, estão sendo aplicados apenas na linha de plantio?			
7.5 Registro do produto no MAPA	estão sendo utilizados apenas herbicidas registrados para os Citros e constando na grade de agroquímicos PIC?			
7.6 Registro da aplicação de herbicidas	o registro da aplicação de herbicidas está sendo feito corretamente no caderno de campo?			
8. MANEJO DA ÁGUA E IRRIGAÇÃO				
8.1 Fontes d'água	a água utilizada para irrigação é retirada de fontes permitidas pela Agência Nacional de Águas?			
8.2 Análises da água	a água para irrigação é submetida à análises química e microbiológica pelo menos uma vez por ano, em laboratório credenciado por órgão oficial?			
8.3 Ações corretivas	estão previstas ações corretivas nos casos em que o resultado da análise da água aponte risco de contaminação ambiental?			
8.4 Método de irrigação	o método de irrigação utilizado é o mais recomendado para a região e para a cultura?			

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DO POMAR DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA – LVPIC

ÁREAS TEMÁTICAS	ÍTEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ CONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
8.5 Manutenção dos equipamentos	são feitas a regulagem e manutenção periódica dos equipamentos de irrigação (mangueiras, aspersores, bicos, etc...)?			
8.6 Registro do fornecimento de água	é mantido o registro atualizado do fornecimento de água por parcela no caderno de campo?			
9. MANEJO DA PARTE AÉREA				
9.1 Execução das podas	as podas de formação, condução e limpeza das plantas estão sendo conduzidas corretamente?			
9.2 Desbrota do porta-enxerto	a desbrota do porta-enxerto está sendo executada de forma adequada, conforme as NTE PIC?			
9.3 Limpeza das ferramentas	as ferramentas utilizadas para as operações de poda e desbrota estão sendo devidamente desinfetadas?			
9.4 Eliminação dos restos de cultura	no caso de poda da parte aérea e desbrota do porta-enxerto, os restos de cultura estão sendo eliminados de forma adequada, conforme as NTE PIC?			
9.5 Raleio das frutas	o raleio das frutas é justificável e está sendo executado segundo as recomendações técnicas?			
9.6 Uso de fitoreguladores	no caso do uso de fitoreguladores, estes são registrados no MAPA para os Citros e estão sendo usados com a finalidade recomendada?			
9.7 Registro no caderno de campo	o manejo da parte aérea das plantas na parcela está sendo devidamente registrado no caderno de campo?			
10. PROTEÇÃO DAS PLANTAS				
10.1 Atualização da grade de agroquímicos	os produtos utilizados são registrados pelo MAPA para a cultura, praga-alvo, doses, carência, reentrada e LMR constam na grade de agroquímicos?			
10.2 Avaliação da incidência de pragas	a avaliação periódica da incidência de pragas é feita através da ficha específica de inspeção de pragas, PIC?			
10.3 Combate às pragas	o combate às pragas é feito através do manejo integrado de pragas, baseando-se na ficha de inspeção de pragas, conforme determinam as NTE citros?			
10.4 Treinamento de inspetores e manejadores de pragas	os inspetores e os manejadores de pragas receberam treinamento e são reciclados anualmente para executar as suas funções?			
10.5 Treinamento de aplicadores de agroquímicos	os funcionários que manipulam e aplicam agroquímicos no pomar receberam treinamento e são reciclados anualmente em relação ao uso de EPI, à regulagem de equipamentos, manipulação de produtos e aos riscos de intoxicações e contaminações?			
10.6 Tomada de decisão	a tomada de decisão com relação à aplicação de agroquímicos no combate às pragas está baseada no nível de dano?			
10.7 Alternância de ingrediente ativo	é seguido o princípio da utilização alternada de agroquímicos com ingredientes ativos diferentes para a mesma praga-alvo?			
10.8 Toxicidade	está sendo dada preferência ao uso de agroquímicos menos tóxicos ao homem e menos perigosos para o meio ambiente?			
11. USO DE AGROQUÍMICOS NO POMAR				
11.1 Quadro de pessoal	a propriedade dispõe de uma lista completa e atualizada do pessoal responsável pelo transporte, armazenamento e aplicação de agroquímicos?			
11.2 Ponto de mistura	há na propriedade um local seguro, previamente determinado, definido como ponto de mistura, para proceder à mistura de agroquímicos?			
11.3 Dosagem e mistura	os pontos de mistura dispõem de infra-estrutura e dos equipamentos necessários para se fazer a dosagem correta e mistura de agroquímicos?			
11.4 Acesso ao ponto de mistura	o acesso ao ponto de mistura é restrito aos funcionários responsáveis pelo manuseio dos produtos e treinados para lidar com tal situação?			
11.5 Primeiros-socorros	nos pontos de mistura, onde ocorre o manuseio dos agroquímicos, existem meios para atender e socorrer o operador, no caso de contaminação acidental?			
11.6 Sinalização das áreas	as parcelas em que foram aplicados agroquímicos são sinalizadas, para evitar a entrada de pessoas e a colheita antes dos períodos de reentrada e carência, respectivamente?			
11.7 Registro de aplicação	o registro da aplicação de agroquímicos no pomar dispõe de todas as informações obrigatórias, conforme a planilha de aplicação de agroquímicos, contida no caderno de campo?			
11.8 Controle do uso de EPI	existe relação entre o registro de aplicação de agroquímicos e o controle de retirada e uso de EPI?			

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DO POMAR DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA – LVPIC

ÁREAS TEMÁTICAS	ÍTEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ CONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
11.9 Carência	os registros de aplicação de agroquímicos no caderno de campo, quando confrontados com os registros de autorização para a reentrada na área, colheita e comercialização, mostram que os períodos de carência foram respeitados?			
12. COLHEITA DAS FRUTAS				
12.1 Registro da colheita	a planilha para registro da colheita das frutas está devidamente preenchida e atualizada no caderno de campo?			
12.2 Higiene pessoal	os funcionários têm acesso a instalações fixas ou móveis destinadas à higiene pessoal em áreas próximas ao local de colheita?			
12.3 Riscos de contaminação	os trabalhadores foram orientados e efetivamente adotam medidas de segurança para evitar a contaminação das frutas durante o processo de colheita?			
12.4 Doenças contagiosas	os funcionários foram alertados sobre a necessidade de informar aos responsáveis, quando diagnosticado que são portadores de alguma doença que os impossibilite de trabalhar manuseando produtos para consumo humano?			
12.5 Limpeza dos contentores	os contentores usados para acondicionar as frutas colhidos e transportá-los até a empacotadora são limpos e higienizados a cada operação, com o uso produtos permitidos pela legislação, de forma que não apresentem riscos de contaminação das frutas?			
13. ANÁLISES DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS EM FRUTAS NO POMAR				
13.1 Amostragem	o método de amostragem das frutas para análises de resíduos de agroquímicos no pomar segue as recomendações do PNCRV, sendo a ação registrada no caderno de campo?			
13.2 Frequência	as análises de resíduos de agroquímicos são executadas regularmente, conforme as NTE PIC?			
13.3 Laboratórios	as análises de resíduos de agroquímicos são feitas em laboratórios credenciados pelo MAPA, conforme as NTE PIC?			
13.4 Histórico	o produtor mantém um histórico das análises de resíduos de agroquímicos nas frutas, mostrando que não ultrapassa o LMR permitido para nenhum dos ingredientes ativos utilizados?			
13.5 Rastreabilidade	nos casos em que o resultado da análise de resíduos de agroquímicos aponte valores acima do LMR, há com o rastrear e implementar as ações corretivas, antes que esse problema possa trazer prejuízos à saúde humana?			
14.1 Inventário	a propriedade possui uma lista patrimonial de todas as máquinas e equipamentos utilizados, com identificação através de código numérico?			
14.2 Manutenção	a propriedade possui registros de manutenção de máquinas e equipamentos utilizados no campo?			
14.3 Regulagem	os equipamentos utilizados para a aplicação de adubos, corretivos e agroquímicos são regulados periodicamente?			
15. ESTOQUE DE ADUBOS E AGROQUÍMICOS				
15.1 Localização	a propriedade dispõe de um local adequado para o armazenamento de adubos e agroquímicos?			
15.2 Armazenamento	os agroquímicos são mantidos em local adequado na propriedade, conforme a legislação vigente?			
15.3 Inventário	existe um inventário atualizado e disponível para o estoque de adubos e agroquímicos da propriedade, incluindo o nome, a quantidade e a classe do produto?			
15.4 Comprovação	todos os produtos contidos no depósito constam no inventário?			
15.5 Sinalização	o depósito de agroquímicos possui placas visíveis de sinalização tanto no interno como externamente?			
15.6 Responsabilidade	o acesso ao depósito de agroquímicos é restrito aos funcionários que foram treinados para exercerem tal função?			
15.7 Embalagens vazias	as embalagens vazias de agroquímicos são inutilizadas e mantidas em local adequado até a devolução, conforme a legislação vigente?			
15.8 Destino de embalagens vazias	as embalagens vazias de agroquímicos são inutilizadas e devolvidas, conforme a legislação vigente?			
15.9 Produtos vencidos	os agroquímicos com prazo de validade vencido ou que perderam o registro para a cultura são devolvidos para o fabricante ou de venda?			

PRODUÇÃO INTEGRADA DE CITROS
LISTA DE VERIFICAÇÃO
EMPACOTADORA

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DA EMPACOTADORA DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA

ÁREAS TEMÁTICAS	ITEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ COCONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
1. CAPACITAÇÃO				
1.1 Capacitação de mão-de-obra	os funcionários responsáveis pelos seus respectivos setores estão capacitados e são reciclados anualmente para exercer a função a que foram destinados?			
2. SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DOS FUNCIONÁRIOS				
2.1 Quadro de pessoal	a empacotadora dispõe de uma lista completa e atualizada de todos os funcionários de acordo com a função exercida?			
2.2 Prontuário	cada funcionário dispõe de uma ficha cadastral, onde estão anotados seus dados pessoais e demais informações?			
2.3 Condições de trabalho	as condições de trabalho estão de acordo com a Legislação vigente do Ministério do Trabalho e Emprego?			
2.4 Instalações físicas	todas as instalações físicas da empacotadora foram construídos adequadamente, por profissionais credenciados pelo CREA, respeitando a legislação pertinente?			
2.5 Segurança no trabalho	a empacotadora observa as recomendações técnicas de segurança no trabalho, através da criação e atuação da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA), conforme legislação vigente?			
2.6 Uso de EPIs	nos casos previstos, a empacotadora fornece os EPIs aos seus funcionários para executar suas atividades, de acordo com a legislação?			
2.7 Emergências	todos os funcionários que manuseiam agroquímicos são treinados para tomar as providências cabíveis nos casos de acidentes com risco de contaminação?			
2.8 Higiene pessoal	os trabalhadores receberam instruções básicas sobre higiene pessoal e têm acesso a sanitários limpos, próximo às áreas onde trabalham?			
2.9 Exames periódicos	os funcionários são submetidos a exames médicos, sendo o tipo e a frequência baseados no Plano de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), conforme a legislação vigente?			
2.10 Doenças contagiosas	os trabalhadores foram alertados sobre a necessidade de informar aos responsáveis, quando diagnosticados que são portadores de alguma doença que possa contagiar outras pessoas no ambiente de trabalho?			
2.11 Educação ambiental	os funcionários que desenvolvem atividades impactantes ao meio-ambiente são treinados para minimizar os riscos de contaminação decorrentes de suas atividades, principalmente em relação ao solo e à água?			
2.12 Primeiros-socorros	em cada grupo de trabalho existe pelo menos um funcionário habilitado a prestar os primeiros-socorros em caso de acidentes?			
2.13 Material para primeiros-socorros	o funcionário treinado para prestar primeiros-socorros tem a sua disposição os materiais necessários (estojos de primeiros-socorros) para executar essa atividade?			
3. RECURSOS NATURAIS E CONSERVAÇÃO DO MEIO-AMBIENTE				
3.1 Planejamento ambiental	a empacotadora dispõe do EIA/RIMA e de um plano para minimizar os impactos ambientais?			
3.2 Monitoramento da água	a empacotadora implementa um programa de monitoramento da qualidade da água, especialmente em relação aos metais pesados, à concentração salina e à contaminação por microorganismos?			
3.3 Fontes potenciais de poluição	todas as fontes potenciais de poluição foram identificadas na empacotadora?			
3.4 Destinação do lixo	o lixo gerado na empacotadora é devidamente separado e tem a destinação adequada, conforme a legislação vigente?			
4 USO DE AGROQUÍMICOS NAS FRUTAS EM PÓS-COLHEITA				
4.1 Agroquímicos utilizados	os agroquímicos utilizados em pós-colheita são registrados para os citros no MAPA e recomendados para uso nas frutas, conforme a Grade de Agroquímicos?			

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DA EMPACOTADORA DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA

ÁREAS TEMÁTICAS	ÍTEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ CONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
4.2 Capacitação de pessoal	os funcionários que aplicam os agroquímicos em pós-colheita são capacitados para isso, ou seja, receberam treinamento em relação ao uso de EPI, à regulagem de equipamentos e aos riscos de contaminações?			
4.3 Utilização dos agroquímicos	os tratamentos pós-colheita com a utilização de agroquímicos são realizados de forma adequada, principalmente em relação ao produto, dose, tempo de exposição e duração da calda?			
4.4 Registro da aplicação	a aplicação de agroquímicos em pós-colheita foi registrada no Caderno de Pós-colheita, conforme as NTE PIC?			
4.5 Destino da calda	a calda residual do uso de agroquímicos na empacotadora tem a destinação adequada, conforme a legislação vigente?			
5. ANÁLISES DE RESÍDUOS DE AGROQUÍMICOS E QUALIDADE DAS FRUTAS				
5.1 Amostragem	o método de amostragem das frutas para análises de resíduos de agroquímicos na empacotadora segue as recomendações do PNCRV, sendo a ação registrada no caderno de pós-colheita?			
5.2 Frequência	as análises de resíduos de agroquímicos são executadas regularmente, conforme as NTE PIC?			
5.3 Laboratórios	as análises de resíduos de agroquímicos são feitas em laboratórios credenciados pelo MAPA, conforme as NTE PIC?			
5.4 Histórico	o responsável técnico mantém um histórico das análises de resíduos de agroquímicos nas frutas, demonstrando que não ultrapassa o LMR permitido para nenhum dos ingredientes ativos utilizados?			
5.5 Rastreabilidade	nos casos em que os resultados das análises de resíduos de agroquímicos apontem valores acima do LMR permitido para as frutas, há como rastrear e implementar as ações corretivas, antes que esse problema possa trazer prejuízos à saúde humana?			
5.6 Análises da qualidade das frutas	são coletadas amostras de lotes de frutas para as análises das variáveis que definem a qualidade do produto para os mercados, sendo a ação registrada no caderno de pós-colheita, conforme as NTE PIC?			
6. PROCESSAMENTO NA EMPACOTADORA				
6.1 Registro das operações	todas as operações realizadas após a chegada das frutas na empacotadora foram registradas nas planilhas correspondentes, no caderno de pós-colheita?			
6.2 Lista dos agroquímicos	a empacotadora mantém uma lista atualizada dos agroquímicos registrados e utilizados em pós-colheita das frutas?			
6.3 Registros de aplicação	estão sendo feitos os registros das aplicações de agroquímicos utilizados em pós-colheita das frutas nas planilhas correspondentes do caderno de pós-colheita?			
6.4 Implantação de manual APPCC	o produtor dispõe de um manual e efetivamente executa as análises de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) na empacotadora?			
6.5 Riscos de contaminação	existe uma análise de riscos de contaminação das frutas decorrentes a maus hábitos de higiene pessoal?			
6.6 Ações corretivas	esta análise de risco é utilizada para orientar ações corretivas que possam extinguir o problema?			
6.7 Contaminação das caixas	as caixas utilizadas para embalar as frutas são estocadas de forma que evitem a contaminação?			
6.8 Materiais reutilizáveis	os materiais plásticos reutilizáveis são higienizados, de forma a evitar a contaminação das frutas?			
6.9 Embalagem e rotulagem	a embalagem e rotulagem das frutas obedece à norma vigente?			
6.10 Transporte das frutas	estão sendo respeitadas as exigências para o transporte das frutas da empacotadora até o destino final, com vistas à preservação da qualidade?			
6.11 Fontes de água para a empacotadora	a água utilizada para lavagem das frutas em pós-colheita é retirada de fontes permitidas pela agência nacional de águas?			
6.12 Análises da qualidade da água	a água utilizada na empacotadora analisada química e microbiologicamente pelo menos uma vez por ano, em laboratório credenciado órgão oficial?			
6.13 Contaminação pela água	existe um procedimento para orientar a ação no caso da análise da qualidade da água indicar riscos de contaminação?			
6.14 Ações corretivas	estão previstas ações corretivas, nos casos em que o resultado da análise da água apontar risco de contaminação das frutas e do meio ambiente?			

LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA A ADEQUAÇÃO DA EMPACOTADORA DE CITROS À PRODUÇÃO INTEGRADA

ÁREAS TEMÁTICAS	ÍTEM VERIFICADO	O ÍTEM ESTÁ CONFORME A PIC		
		SIM	NÃO	COMENTÁRIOS
6.15 Limpeza e higienização da empacotadora	todos os componentes da empacotadora (máquinas, galpões e câmaras frigoríficas) são regularmente limpos e higienizados e os procedimentos devidamente registrados nas planilhas correspondentes?			
6.16 Monitoramento da câmara frigorífica	o monitoramento da câmara frigorífica com relação às variáveis temperatura e umidade relativa do ar está sendo executado e registrado corretamente?			
7. HISTÓRICO DAS OPERAÇÕES REALIZADAS NA EMPACOTADORA				
7.1 Registro na pós-colheita	todas as informações referentes às operações realizadas na empacotadora, incluindo-se o armazenamento em câmara frigorífica, até o embarque do produto para o destino final, são registradas diariamente no caderno de pós-colheita?			
7.2 Sistema de rastreabilidade	a empacotadora estabeleceu um sistema de rastreabilidade que, partindo-se dos lotes de frutas que chegam ao consumidor, permite resgatar o histórico das operações realizadas, e os respectivos responsáveis?			
8. MÁQUINAS E IMPLEMENTOS				
8.1 Inventário	a empacotadora possui uma lista patrimonial de todas as máquinas e equipamentos utilizados com identificação única, através de código numérico?			
8.2 Manutenção	a empacotadora possui registros de manutenção das máquinas e equipamentos utilizados?			
8.3 Regulagem	os equipamentos utilizados no galpão e na câmara frigorífica são regulados periodicamente?			
9. ESTOQUE DE AGROQUÍMICOS				
9.1 Localização	a empacotadora dispõe de um local adequado para o armazenamento dos agroquímicos?			
9.2 Armazenamento	os agroquímicos são devidamente armazenados, conforme a legislação vigente?			
9.3 Inventário	existe um inventário atualizado e disponível do estoque de agroquímicos utilizados na empacotadora?			
9.4 Comprovação	todos os produtos contidos no depósito constam no inventário e são todos registrados para a pós-colheita das frutas cítricas?			
9.5 Sinalização	o depósito de agroquímicos possui placas visíveis de sinalização no interior e externamente?			
9.6 Responsabilidade	o acesso ao depósito de agroquímicos é restrito aos funcionários que foram treinados para exercer tal função?			
9.7 Embalagens vazias	as embalagens vazias dos agroquímicos são utilizadas e mantidas em local adequado até a devolução, conforme a legislação vigente?			
9.8 Destino de embalagens vazias	as embalagens vazias dos agroquímicos são devolvidas, conforme a legislação vigente?			
9.9 Produtos vencidos	os agroquímicos com prazo de validade vencido ou que perderam o registro para a cultura são devolvidos para a revenda ou fabricante?			