**1) PLANO DE MANEJO DE PROCESSAMENTO MÍNIMO ORGÂNICO VIGÊNCIA 01º JANEIRO A 31 DEZEMBRO 2026**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOME COMPLETO E LEGÍVEL DOS(AS) FORNECEDORES(AS) RESPONSÁVEIS** | **CPF DOS(AS) FORNECEDORES(AS)** | **DATAS DE NASCIMENTO RESPECTIVA:** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **RAZÃO SOCIAL (NOME COMPLETO DA EMPRESA PROCESSADORA):** |  |
| **NOME FANTASIA:** |  |
| **CNPJ DA EMPRESA PROCESSADORA (OU DO CNPJ DE PRODUTOR (A) RURAL:** |  |
| **N° INSCRIÇÃO ESTADUAL:** |  |
| **N° INSCRIÇÃO MUNICIPAL:** |  |
| **GRUPO DO SPG QUE PARTICIPA:** |  |
| **DATA DE PREENCHIMENTO DESTE PLANO DE MANEJO:** | \_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **CONTATO TELEFONE:** | ( ) |
| **EMAIL:** |  |
| **NOME FANTASIA ( SE TIVER):** |  |
| **NOME DA UNIDADE DE PRODUÇÃO:** |  |

**ENDEREÇO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO / DA COZINHA / DO PROCESSAMENTO:  
  
BAIRRO: MUNICÍPIO:**

**UF: CEP:**

**LOCAL DO PROCESSAMENTO: [ ] PRÓPRIO [ ] ARRENDADO [ ]PARCERIA [ ] ALUGADO**

**COORDENADAS GEOGRÁFICAS: LAT: LON:**

**COMO CHEGAR? ROTEIRO/DESCRIÇÃO DE ACESSO (DA UNIDADE PRODUTIVA A QUE SE REFERE ESTE PLANO DE MANEJO):**

**2) DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE DO MANEJO ORGÂNICO E SITUAÇÃO LEGAL DO(A) PROCESSADOR(A)**

**2.1) DECLARAÇÃO DE MANEJO ORGÂNICO:**

DECLARO SEREM VERDADEIRAS AS INFORMAÇÕES PREENCHIDAS NESTE PLANO DE MANEJO ORGÂNICO DE PROCESSAMENTO, COMPROMETENDO-ME A COMUNICAR IMEDIATAMENTE AO OPAC - ANC POR ESCRITO, CASO HAJA NECESSIDADE DE USO DE PRÁTICAS ESSENCIAIS NÃO PREVISTAS NESTE PLANO DE MANEJO ORGÂNICO, INCLUINDO ANEXOS, SOLICITAREI A ATUALIZAÇÃO DO MESMO.

DECLARO TER TOTAL CONHECIMENTO DA LEI 10.831 E AS DEMAIS NORMAS DE PRODUÇÃO ORGÂNICAS BRASILEIRAS E TRABALHAREI DE ACORDO COM ELAS.

* **LEI Nº 10.831, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003** [– DISPÕE SOBRE A AGRICULTURA ORGÂNICA E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.831.htm)
* **DECRETO Nº 6.323, DE 27 DE DEZEMBRO DE 2007** – REGULAMENTA A LEI Nº 10.831, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 – ALTERADO PELO DECRETO Nº 7.794/2012.
* **DECRETO Nº 6.913 DE 23 DE JULHO DE 2009** - ALTERA O DECRETO Nº 4.074, DE 4 DE JANEIRO DE 2002, QUE REGULAMENTA A LEI Nº 7.802, DE 11 DE JULHO DE 1989. ESTABELECE REGISTRO DIFERENCIADO PARA PRODUTOS FITOSSANITÁRIOS COM USO APROVADO NA AGRICULTURA ORGÂNICA.
* **PORTARIA Nº 52, DE 15 DE MARÇO DE 2021** - SISTEMAS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO E AS LISTAS DE SUBSTÂNCIAS E PRÁTICAS PARA O USO NOS SISTEMAS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO, ALTERADA PELA PORTARIA Nº 404/2022.
* **IN Nº 13, 28 DE MAIO DE 2015** - ESTRUTURA, A COMPOSIÇÃO E AS ATRIBUIÇÕES DA SUBCOMISSÃO TEMÁTICA DE PRODUÇÃO ORGÂNICA (STPORG), A ESTRUTURA, A COMPOSIÇÃO E AS ATRIBUIÇÕES DAS COMISSÕES DA PRODUÇÃO ORGÂNICA NAS UNIDADES DA FEDERAÇÃO (CPORG-UF), E AS DIRETRIZES PARA A ELABORAÇÃO DOS RESPECTIVOS REGIMENTOS INTERNOS.
* **IN Nº 18, DE 20 DE JUNHO DE 2014** - INSTITUI O SELO ÚNICO OFICIAL DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA, E ESTABELECE OS REQUISITOS PARA A SUA UTILIZAÇÃO.
* **IN Nº 28, DE 08 DE JUNHO DE 2011** - SISTEMAS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO AQUÍCOLA A SEREM SEGUIDOS POR TODA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA RESPONSÁVEL POR UNIDADES DE PRODUÇÃO EM CONVERSÃO OU POR SISTEMAS ORGÂNICOS DE PRODUÇÃO.
* **IN Nº 23, DE 01 DE JUNHO DE 2011** - PRODUTOS TÊXTEIS ORGÂNICOS DERIVADOS DO ALGODÃO.
* **IN CONJUNTA Nº 17, DE 28 DE MAIO DE 2009** - NORMAS TÉCNICAS PARA A OBTENÇÃO DE PRODUTOS ORGÂNICOS ORIUNDOS DO EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO.
* **IN CONJUNTA Nº 18** ALTERADA PELA INSTRUÇÃO NORMATIVA INTERMINISTERIAL Nº 24/2011. REGULAMENTO TÉCNICO PARA O PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE PRODUTOS ORGÂNICOS.
* **IN Nº 19, DE 28 DE MAIO DE 2009** - MECANISMOS DE CONTROLE E INFORMAÇÃO DA QUALIDADE ORGÂNICA DISPOSTOS NO ANEXO I DA PRESENTE INSTRUÇÃO NORMATIVA.

DECLARO TER PLENO CONHECIMENTO DAS REGRAS DE FUNCIONAMENTO DO SPG – OPAC DA ANC, BEM COMO ME COMPROMETO A FORNECER TODAS AS INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA A EFETIVAÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE PARTICIPATIVA JUNTO AO OPAC – ANC.

CONCORDO COM A VERIFICAÇÃO E O ACESSO INTEGRAL PELOS REPRESENTANTES DO OPAC - ANC AOS LOCAIS DA UNIDADE DE PRODUÇÃO, ORGÂNICA OU NÃO, SOB MINHA RESPONSABILIDADE.

CONCORDO EM FORNECER QUALQUER INFORMAÇÃO ADICIONAL REQUERIDA PELOS MEMBROS DO OPAC – ANC SOBRE A UNIDADE DE PRODUÇÃO DA QUAL SOLICITO A AVALIAÇÃO PARTICIPATIVA DA CONFORMIDADE ORGÂNICA.

ESTOU CIENTE DE QUE MINHA UNIDADE DE PRODUÇÃO DESTE PLANO DE MANEJO PODE RECEBER VISITAS OU COLETAS DE AMOSTRAS PARA ANÁLISE DE RESÍDUOS SEM AVISO PRÉVIO A QUALQUER MOMENTO, SE ISTO FOR APROPRIADO PARA GARANTIR A CONFORMIDADE DA MESMA COM AS NORMAS MENCIONADAS ACIMA.

ACEITO EVENTUAIS CONDIÇÕES / MEDIDAS CORRETIVAS / SANÇÕES, NO CASO DE NÃO-CONFORMIDADES DETECTADAS PELOS REPRESENTANTES DO OPAC – ANC, NO SISTEMA ORGÂNICO DE PRODUÇÃO SOB MINHA RESPONSABILIDADE, RESGUARDANDO-ME O DIREITO DE RECURSO CONFORME AS NORMAS DO OPAC – ANC.

TODAS AS INFORMAÇÕES E AS DECLARAÇÕES FEITAS NESTE PLANO DE MANEJO ORGÂNICO SÃO DE MEU TOTAL CONHECIMENTO E CONVICÇÃO.

**2.2) SITUAÇÃO LEGAL DA UNIDADE DE PROCESSAMENTO**

**MARQUE COM “X” O QUE LHE CABE:**

|  |  |
| --- | --- |
| **[     ]** | **DECLARO QUE TENHO CIÊNCIA DAS MINHAS OBRIGAÇÕES COMO UM NEGÓCIO PRÓPRIO QUE PRODUZ ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA. APRESENTO EM ANEXO OS DOCUMENTOS RELATIVOS À LEGALIDADE DO MEU NEGÓCIO** |
| **[     ]** | **POSSUO ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO PELA PREFEITURA DE MEU MUNICÍPIO – REFERENTE AO ENDEREÇO DA MINHA UNIDADE PRODUTIVA.**   * **ANEXE A ESTE DOCUMENTO.** |
| **[     ]** | **DECLARO QUE DEI ENTRADA AO PROCESSO DE ANÁLISE SANITÁRIA DO MANEJO DE ALIMENTOS, CUJO PROTOCOLO DESTE PEDIDO ESTÁ ANEXO A ESTE PMO. A MINHA SITUAÇÃO ATUAL NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA É:** |
| **[     ]** | **POSSUO LICENÇA SANITÁRIA EXPEDIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO ESTADO DE SP, TENDO MEU CADASTRO DEFINITIVO (Nº CEVS):** |
| **[     ]** | **POSSUO LICENÇA SANITÁRIA EXPEDIDA PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE FORA DO ESTADO DE SP, TENDO MEU REGISTRO DA LICENÇA SANITÁRIA Nº:** |
| **[     ]** | **A MINHA ATIVIDADE ECONÔMICA (CNAE) ESTÁ DISPENSADA DA LICENÇA SANITÁRIA, PORÉM ESTÁ SUJEITA ÀS INSPEÇÕES DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. A ANÁLISE FOI FEITA PELO ÓRGÃO COMPETENTE DO MEU MUNICÍPIO, E COMPROVO ESTA SITUAÇÃO PELO DOCUMENTO ANEXO.**   * **ANEXE A ESTE DOCUMENTO.** |
| **[     ]** | **POSSUO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO (PROCESSAMENTO PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL):**  **Nº:** |
| **[     ]** | **POSSUO CÓPIA DE OUTRAS AUTORIZAÇÕES E DEMAIS DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO LEGAL DO MEU NEGÓCIO, DE ACORDO COM O TIPO DO MEU PROCESSAMENTO.**   * **ANEXE A ESTE DOCUMENTO.** |
| **[     ]** | **POSSUO ANÁLISE DA QUALIDADE DA ÁGUA UTILIZADA NO PROCESSAMENTO, ATUALIZADA (OU CÓPIA DO COMPROVANTE DE CONTA DE ÁGUA OFERECIDA PELA REDE PÚBLICA). (ATENTAR PARA O CRITÉRIO DA POTABILIDADE PARA USO HUMANO, PELO MINISTÉRIO DA SAÚDE).**   * **ANEXE A ESTE DOCUMENTO.** |
| **[     ]** | **POSSUO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - DE ACORDO COM OS REQUISITOS EXIGIDOS NA LEGISLAÇÃO REFERENTE AO MEU TIPO DE PROCESSAMENTO.**   * **ANEXE A ESTE DOCUMENTO.** |
| **[     ]** | **DECLARO QUE  NÃO FAÇO USO DE RADIAÇÕES IONIZANTES, EMISSÃO DE MICRO ONDAS E NANOTECNOLOGIA EM QUALQUER ETAPA DO PROCESSO PRODUTIVO** |
| **[     ]** | **DECLARO QUE NÃO UTILIZO O MESMO INGREDIENTE DE ORIGEM ORGÂNICA E NÃO ORGÂNICA.** |
| **[     ]** | **DECLARO QUE NÃO UTILIZO ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADO OU PRODUTOS EM CUJO PROCESSO DE OBTENÇÃO OS ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS FORAM UTILIZADOS (TRANSGÊNICOS).** |
| **[     ]** | **DECLARO QUE CONHEÇO A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA CADA PRODUTO POR MIM PROCESSADO.** |

**3) TRABALHO NO PROCESSAMENTO**

**(SITUAÇÃO FUNCIONAL DOS EMPREGADOS)**

**3.1)** COMO É A MÃO DE OBRA NO PROCESSAMENTO?

[ ] FAMILIAR. IDENTIFIQUE:

[ ] EMPREGADOS, QUANTOS:

[ ] DIARISTAS, QUANTOS:

[ ] PARCEIROS, QUANTOS:

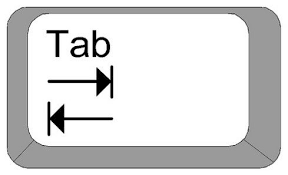
[ ] MEEIRO RURAL, QUANTOS:

**N° TOTAL DE FUNCIONÁRIOS: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.2)** QUAL A SITUAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS? EXPLIQUE:

**4) TABELA COM A LISTA DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS (E DADOS DOS E FORNECEDORES PARCEIROS) PARA INCLUIR EM SEU CERTIFICADO DE CONFORMIDADE ORGÂNICA:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **NOME DO PRODUTO FINAL PROCESSADO**  **EXATAMENTE COMO APARECE AO CONSUMIDOR (COMO VENDE AO CONSUMIDOR FINAL?)** | **O QUE CONTÉM NO PRODUTO PROCESSADO**  **QUAL O PROCESSAMENTO VISÍVEL AO CONSUMIDOR, NA EMBALAGEM DO PRODUTO** | **EXPECTATI-**  **VA**  **DE PRODUÇÃO MENSAL (kg)** | **É PRODUTO**  **PRÓPRIO?**  **QUE CONSTA NO SEU CERTIFICADO VIGENTE?** | **SE NÃO, QUAL O NOME DO (A) AGRICULTOR (A) ORGÂNICO (A), DO (A) FORNECEDOR (A) PARCEIRO?** | **QUAL OPAC OU QUAL EMPRESA CERTIFICOU O PARCEIRO?** | **CIDADE DE ORIGEM E UF** |
| *EX.:* | *MIX DE REPOLHO* | *REPOLHO VERDE E ROXO, PICADOS E EMBALADOS* |  | *SIM* | *N/A* | *N/A* | *N/A* |
| *EX.:* | *MILHO VERDE SEM ESPIGA* | *GRÃOS DE MILHO VERDE SEM A ESPIGA, EMBALADO* |  | *NÃO* | *MATIAS* | *OPAC ANC* | *ITATIBA / SP* |
| *EX.:* | *ABÓBORA CABOTIÁ PICADA* | *ABÓBORA CABOTIÁ DESCASCADA, PICADA, BRANQUEADA E EMBALADA* |  | *NÃO* | *GOGREEN* | *ECOCERT* | *SÃO PAULO / SP* |
| *EX.:* | *MANDIOCA DESCASCADA* | *MANDIOCA DESCASCADA, CORTADA, HIGIENIZADA E EMBALADA* |  | *SIM* | *TONINHO* | *OPAC ANC* | *ATIBAIA/SP* |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  |  |  |  |  |  |

*Para adicionar mais linhas na tabela, coloque o mouse na última linha, na última coluna da direita. Daí, no seu teclado, aperte a tecla TAB *

**5) CROQUI INTERNO DA ÁREA DE PROCESSAMENTO MÍNIMO DE PRODUTOS ORGÂNICOS**

*PLANTA DA UNIDADE DE PROCESSAMENTO E SEUS FLUXOGRAMAS*

**6) EXECUTA ALGUMA ETAPA DO PROCESSAMENTO FORA DA UNIDADE DE PRODUÇÃO?**

[ ] NÃO [ ] SIM. **SE SIM,** INDIQUE QUAIS ETAPAS REALIZA FORA, E INFORME ONDE:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ETAPAS (FORA DA UNIDADE)** | **LOCAL FORA DA UNIDADE** | **ALVARÁ FUNCIONAMENTO Nº** |
| RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS / INGREDIENTES |  |  |
| PROCESSAMENTO |  |  |
| EMBALAGEM E ROTULAGEM |  |  |
| ESTOCAGEM DO PRODUTO FINAL, PRONTO PARA A VENDA. |  |  |
| OUTRA(S): |  |  |

**7) QUAIS AS ETAPAS DO PROCESSAMENTO MÍNIMO QUE VOCÊ REALIZA?**

**A)** NA ETAPA PRÉVIA AO PROCESSAMENTO: REALIZA A SELEÇÃO E LAVAGEM COMO PREPARO?   
*(INCLUSIVE, INFORME SOBRE O RECEBIMENTO DOS PRODUTOS).*

[ ] SIM [ ] NÃO

**SE SIM,** INFORME ABAIXO O QUE SE PEDE:

[ ] OS PRODUTOS SELECIONADOS SÃO PRÉ – LAVADOS E/OU HIGIENIZADOS.

**SE SIM**, ESCREVA ABAIXO COM QUAIS SUBSTÂNCIAS:

[ ] SÃO RETIRADAS AS PARTES QUE NÃO POSSUEM INTERESSE COMERCIAL.

**SE SIM,** ESCRAVA ABAIXO QUAL A DESTINAÇÃO:

**B)** EXPLIQUE AS ETAPAS DE MANIPULAÇÃO DO ALIMENTO: DESCASCAMENTO, FATIAMENTO E CORTE. E EM ALGUNS CASOS, TRATAMENTOS COM TEMPERATURA *(AQUECIMENTO E /OU BRANQUEAMENTO), TORNANDO-OS PRONTOS PARA O CONSUMO OU PREPARO.*

**C)** REALIZA A ETAPA DE HIGIENIZAÇÃO/SANITIZAÇÃO DOS ALIMENTOS?

*(EXPLIQUE COMO DEIXA OS ALIMENTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS APTOS AO CONSUMO HUMANO)*

[ ] SIM [ ] NÃO

**SE SIM,** INFORME ABAIXO O QUE SE PEDE:

[ ] OS PRODUTOS SELECIONADOS SÃO PRÉ – LAVADOS E/OU HIGIENIZADOS.

**SE SIM**, ESCREVA ABAIXO COM QUAIS SUBSTÂNCIAS:

[ ] SÃO RETIRADAS AS PARTES QUE NÃO POSSUEM INTERESSE COMERCIAL.

**SE SIM,** ESCREVA ABAIXO QUAL A DESTINAÇÃO.

**D)** QUAIS EMBALAGENS UTILIZA E EXPLIQUE COMO FAZ O EMBALAMENTO DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS. VOCÊ POSSUI EQUIPAMENTOS PARA EMBALAGEM? EXPLIQUE.

**E)** EXPLIQUE SOBRE A SUA ROTULAGEM DE PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS.

*atenção aos itens obrigatórios que devem conter no rótulo:*

* *NOME DA UNIDADE PRODUTIVA OU EMPRESA/NEGÓCIO*
* *CNPJ (DO SEU NEGÓCIO QUE FAZ PROCESSAMENTO)*
* *ENDEREÇO COMPLETO LEGÍVEL*
* *SELO SISTEMA PARTICIPATIVO (NO TAMANHO MÍNIMO PERMITIDO OU MAIOR)*

VOCÊ POSSUI EQUIPAMENTOS PARA ROTULAGEM?

[ ] NÃO [ ] SIM **SE SIM,** EXPLIQUE:

QUAL O MODELO DE RÓTULO UTILIZA PARA PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS? COLOQUE AQUI NESSE DOCUMENTO, O MODELO QUE UTILIZA:

**F)** EXPLIQUE SOBRE A ESTOCAGEM / ARMAZENAMENTO DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS

*CASO FAÇA A ESTOCAGEM DE PRODUTOS DE TERCEIROS JUNTO COM OS PRÓPRIOS, IDENTIFIQUE COMO VOCÊ ANALISA OS RISCOS DE EVENTUAL CONTAMINAÇÃO, LEMBRANDO QUE A CONSOLIDAÇÃO DO LOTE É DE RESPONSABILIDADE DO DETENTOR DO PRODUTO.)*

**I)** EXPLIQUE SOBRE O TRANSPORTE DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS.

* DA MESMA FORMA, NO TRANSPORTE, COMO VOCÊ FAZ PARA DIMINUIR POTENCIAIS RISCOS À INTEGRIDADE ORGÂNICA DE SEUS PRODUTOS, EM RELAÇÃO A PRODUTOS DE TERCEIROS?

**J)** EXPLIQUE SOBRE A SUA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS.

* DA MESMA FORMA, NA COMERCIALIZAÇÃO, COMO VOCÊ FAZ PARA DIMINUIR POTENCIAIS RISCOS À INTEGRIDADE ORGÂNICA DE SEUS PRODUTOS, EM RELAÇÃO A PRODUTOS DE TERCEIROS?

**8) COMO FAZ A RASTREABILIDADE DOS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS?**

*QUAIS SÃO OS MECANISMOS DE REGISTROS UTILIZADOS NAS ETAPAS, PARA GARANTIR A RASTREABILIDADE NO PROCESSAMENTO MÍNIMO?*

[ ] ANOTAÇÕES DE ENTRADA DE INSUMO

[ ] CONTROLE DE ESTOQUE E LOTE

[ ] ANOTAÇÕES DE SAÍDA/COMERCIALIZAÇÃO

[ ] NOTAS FISCAIS, RECIBOS E CERTIFICADOS DE FORNECEDORES TERCEIROS

**SE JULGAR NECESSÁRIO, EXPLIQUE MELHOR ABAIXO:**

**9) CONTROLE DE PRAGAS E HIGIENE NO LOCAL DE PROCESSSAMENTO**

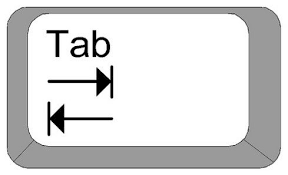
**[ ] DECLARO QUE A HIGIENIZAÇÃO ESTÁ DE ACORDO COM OS CUIDADOS TÉCNICOS DESCRITOS NA NORMATIVA VIGENTE**

**9.1)** COMO É FEITA A HIGIENIZAÇÃO DOS AMBIENTES? QUAIS OS PROCEDIMENTOS?

**9.2)** QUAIS OS INSUMOS OU PRODUTOS FITOSSANITÁRIOS UTILIZADOS **NA HIGIENIZAÇÃO** DOS AMBIENTES?

ATENÇÃO!!! SÓ SÃO PERMITIDOS OS INSUMOS E PRODUTOS DESCRITOS NO ANEXO II DA IN CONJUNTA 18/2009 MAPA E MINISTÉRIO DA SAÚDE.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **MARCA OU NOME COMERCIAL** | **SUBSTÂNCIA (INGRED. ATIVO)** | **FABRICANTE** | **QUANDO USAR?** | **JÁ USA OU PRETENDE USAR?** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

*Para adicionar mais linhas na tabela, coloque o mouse na última linha, na última coluna da direita. Daí, no seu teclado, aperte a tecla TAB *

**[ ] DECLARO QUE FAÇO A DESINSETIZAÇÃO DO AMBIENTE PARA CONTROLE DE PRAGAS DO AMBIENTE, E É FEITO POR EMPRESA AUTORIZADA E DE ACORDO COM AS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS NA LEGISLAÇÃO ORGÂNICA.   
(IN CONJUNTA 18/2009 MAPA E MINISTÉRIO DA SAÚDE)**

(NÃO ESQUEÇA ANEXAR O CERTIFICADO DE APLICAÇÃO RESPECTIVO).

QUAL A PERIODICIDADE DE APLICAÇÃO?

QUAL FOI A DATA DA ÚLTIMA APLICAÇÃO?

**10) VOCÊ REALIZA PRODUÇÃO PARALELA NO PROCESSAMENTO MÍNIMO?**

**VOCÊ PROCESSA PRODUTOS NÃO ORGÂNICOS? [ ] SIM [ ] NÃO**

**SE SIM**, ANEXE UMA ANÁLISE DE RISCO, DOCUMENTADA PELO GRUPO DO SPG QUE PARTICIPA

*(LEMBRANDO QUE NÃO PODE FAZER PROCESSAMENTO MÍNIMO DA MESMA CULTURA ORGÂNICA E NÃO ORGÂNICA.)*

**11) RESÍDUOS / DEJETOS / EFLUENTES DO PROCESSAMENTO**

**11.1)** QUAIS OS TIPOS DE RESÍDUOS / DEJETOS ORIGINÁRIOS NO PROCESSAMENTO?

**11.2)** ESTÃO IDENTIFICADOS NO CROQUI E NOS FLUXOGRAMAS ONDE FICA(M) DISPONIBILIZADO(S) O(S) LIXO(S), DENTRO DA UNIDADE PRODUTIVA DE PROCESSAMENTO?

[ ] SIM [ ] NÃO

**11.3)** QUAL O DESTINO DOS RESÍDUOS EFLUENTES DO PROCESSAMENTO?

**11.4)** AINDA SOBRE OS EFLUENTES, É FEITO ALGUM TIPO DE TRATAMENTO?

[ ] SIM [ ]NÃO

**SE SIM,** EXPLIQUE:

**11.5)** IDENTIFIQUE E DESCREVA ABAIXO OS RISCOS EXTERNOS DOS RESÍDUOS GERADOS PELO PROCESSAMENTO:

**IMPORTANTE: APESAR DA ATIVIDADE DE PROCESSAMENTO MÍNIMO NÃO SER CONSIDERADA UM ESCOPO PRÓPRIO NA LEGISLAÇÃO, DENTRO DO SPG DA ANC, O PROCESSAMENTO MÍNIMO DEVE TER O MESMO CUIDADO E OLHAR DE RESPONSABILIDADE SOBRE A RASTREABILIDADE DURANTE AS VISITAS, SEJAM ELAS DE PARES OU DE VERIFICAÇÃO.**

**ASSINATURA DO (A) PROCESSADOR (A):**

|  |  |
| --- | --- |
| NOME COMPLETO DO(A) PROCESSADOR (A): |  |
| GRUPO DO SPG/ANC QUE PARTICIPA: |  |
| DATA DA ELABORAÇÃO DO PMO: |  |