

OVOS PLUS QUALITY

CADERNO TÉCNICO 03

REQUISITOS TÉCNICOS DE CERTIFICAÇÃO APLICÁVEIS AS FÁBRICAS DE RAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE OVOS



PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO OVOS PLUS QUALITY - OPQ
ASGAV | Associação Gaúcha de Avicultura/ Programa Ovos RS
www.asgav.com.br | www.ovosrs.com.br
AV. Mauá, 2011 | Porto Alegre – RS | Telefone: (51) 3228-8844



SUMÁRIO

▶	INTRODUÇÃO.....	3
▶	REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM AS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	3
	LOCALIZAÇÃO.....	3
	ÁREA INTERNA.....	4
	VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS.....	5
	EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	6
▶	REQUISITOS HIGIENICOSSANITÁRIOS DO PESSOAL QUE TRABALHA NA FÁBRICA DE RAÇÕES.....	9
	UNIFORMES.....	9
	CONTROLE DE SAÚDE.....	9
	HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL.....	10
	TREINAMENTO.....	10
▶	REQUISITOS DE HIGIENE AMBIENTAL, CONTROLE DE RESÍDUOS, CONTROLE DE PRAGAS E MANUTENÇÃO.....	11
	PROGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO.....	11
	PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS E EFLUENTES.....	11
	PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS.....	12
	PREVENÇÃO DE ACESSO.....	12
	PREVENIR INFESTAÇÕES.....	12
	MEDIDAS PARA ERRADICAÇÃO.....	13
	PROGRAMA DE MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO.....	14
	PROGRAMA DE POTABILIDADE DA ÁGUA.....	14
▶	REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM OS PROCEDIMENTOS HIGIENICOSSANITÁRIOS DA PRODUÇÃO.....	15
	CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES.....	15
	REQUISITOS DE ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS EM GERAL.....	16
	CONTROLE DA PRODUÇÃO.....	18
	EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DA RAÇÃO ACABADA.....	21
	PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA:.....	22



▶ INTRODUÇÃO

Os estabelecimentos que possuem fabricação própria de suas rações devem ter local adequado para tal e os controles necessários para assegurar a qualidade e inocuidade dos alimentos que serão ofertados às aves. A alimentação é um dos itens que mais onera a produção, é responsável por boa parte da resposta da ave em termos de produtividade e qualidade dos ovos produzidos, além de estar diretamente envolvida na saúde e bem-estar das aves. Desta forma, os critérios e controles previstos para as instalações de produção de rações são mínimos e foram construídos com base nas legislações e recomendações que visam assegurar a qualidade nutricional e sanitária destas rações.

Neste Caderno serão descritos os requisitos técnicos que serão avaliados nas fábricas de ração dos estabelecimentos de Postura Comercial em certificação com o Programa de Certificação Ovos Plus Quality. Desde o envio dos documentos e formulários iniciais o estabelecimento deverá informar se possui instalações para a fabricação da ração que fornece as aves e quando aplicável, o transporte desta ração até núcleos ou locais de produção diferentes da localidade da fábrica, distribuição de ração para estabelecimentos integrados e comércio de ração.

Estabelecimentos que não possuem instalações para a fabricação da ração deverão adotar cuidados para a seleção de fornecedores e no processo de armazenamento e distribuição da ração adquirida. Mesmo não produzindo a ração fornecida, o estabelecimento é responsável por garantir a qualidade da ração através da elaboração e descrição de controles, cuidados e análises ao longo do processo de armazenamento e distribuição desta ração.

Para fins de atendimento aos critérios técnicos de avaliação nas instalações da fábrica de ração, armazenamento e transporte o estabelecimento deve considerar que:

- ▶ Sempre que um item for descrito com a palavra **DEVE**, ele é considerado um requisito crítico que precisa ser atendido para que o estabelecimento possa ser certificado.
- ▶ Quando o item está descrito com a palavra **CONVÉM**, ele é considerado um requisito não crítico que pode gerar uma oportunidade de melhoria ao estabelecimento.
- ▶ Todas as práticas, manejos e rotinas adotadas devem ser descritas em documentos e planilhas que devem estar disponíveis para avaliação pelos auditores. No texto podem ser mencionados como: a *informação documentada deve ser retida*.

Para ser aprovado neste Programa de Certificação o estabelecimento precisa atender todos os requisitos críticos (DEVE). Para os requisitos não críticos (CONVÉM) ações corretivas e adequações serão requeridas pelo organismo de certificação.

▶ REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM AS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

LOCALIZAÇÃO

- ▶ **Convém** que esteja localizada em uma área que não apresente níveis indesejáveis de poeira, fumaça, odores, depósito de lixo e outros.
- ▶ Caso haja algum tipo de potencial contaminante o estabelecimento **deve** implementar medidas de controle para evitar riscos a rações, pessoas e ao meio ambiente. Sempre registrar os riscos identificados e ações de controle adotadas.
- ▶ O acesso ao estabelecimento **deve** ser controlado. **Devem** ser estabelecidas medidas para controle de pessoas e animais (cercas, portas, registros de acesso).



Créditos: Pixabay



- ❖ Pátios e áreas externas **não devem** ter acúmulo de água e tão pouco, formação de poeira em excesso. **Convém** pavimentar as vias de trânsito (pode ser considerado brita ou outros materiais para evitar formação de lama e poeira).
- ❖ Vias de acesso e pátios **devem** estar livres de entulhos ou lixos que possam servir de abrigo de pragas e a vegetação **deve** ser aparada.

ÁREA INTERNA

- ❖ As instalações **devem** permitir limpeza e o adequado controle de pragas e contaminantes ambientais.



Divulgação: ASGAV

Área interna de fábrica de rações

- ❖ O material utilizado na construção e/ou manutenções das instalações e equipamentos **não deve** oferecer riscos de contaminação do produto final.

Nota: É permitido o uso de materiais como madeira somente nas instalações e desde que não entre em contato com a ração produzida.

- ❖ A estrutura da fábrica de rações **deve** possuir espaços adequados para: a produção de ração; recebimento e armazenamento de ingredientes e embalagens (quando aplicável); armazenamento de produtos resultantes de devolução, recolhimento ou apreensão; armazenamento de produtos químicos, medicamentos, materiais tóxicos, ou inflamáveis (quando aplicável); armazenamento do produto acabado.
- ❖ **Convém** possuir fluxo lógico de matérias-primas, produtos e pessoas e separação física entre as áreas de recep-

ção de matéria-prima, produção e área de armazenamento de produto acabado de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

Nota: A fábrica de rações pode ser construída como uma estrutura única sem separação física nas áreas de produção. No entanto, o armazenamento de produtos químicos, medicamentos e materiais tóxicos **devem** ser realizados em local isolado que pode ser uma sala ou um armário, por exemplo.

- ❖ Pisos **devem** ser construídos de material resistente ao trânsito e ao impacto, de fácil drenagem, limpeza ou higienização e, quando necessário, possuir declive em direção aos drenos.
- ❖ Paredes e divisórias **devem** ser lisas, sem frestas ou rachaduras, de fácil limpeza ou higienização.
- ❖ Teto e as instalações aéreas **devem** ser construídas ou revestidas de modo que impeçam o acúmulo de sujeira e que reduzam ao mínimo a condensação e a formação de mofo. **Devem** ser de fácil limpeza.
- ❖ Janelas, portas e outras aberturas **devem** evitar o acúmulo de sujeira e serem de fácil limpeza. As que se comunicam com o exterior **devem** ser providas de proteção contra pragas. As proteções **devem** ser de fácil limpeza e boa conservação.
- ❖ Escadas, elevadores de serviço, monta-cargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas **devem** ser localizadas e construídas com materiais e de modo a não serem fontes de contaminação.
- ❖ Instalações auxiliares **devem** ser localizadas de forma que não dificultem as operações de limpeza e **devem** ser instaladas sem contato direto com as áreas de armazenamento de matéria-prima ou embalagens e a produção de ração.

Nota: Os ralos somente serão aceitos se houver a necessidade da realização de operações de limpeza e descontaminação em equipamentos com o uso de água. Em caso de existência dos ralos, **devem** ser do tipo sifão ou similar, dotados de fechamento e não permitindo acúmulo de água. Da mesma forma, as canaletas, quando absolutamente indispensáveis, **devem** ser lisas com declive para o sifão ou similar.



Nota: Locais destinados à limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos, quando necessários **devem** ser exclusivos para essa atividade.

Nota: Nas áreas onde se armazenem ou manipulem produtos úmidos, os pisos e paredes **devem** ser impermeáveis e laváveis. Não é permitido uso de madeira.

- ❖ Próximo ao acesso de pessoas à fábrica (podendo estar na área externa) **deve** haver uma instalação para a lavagem de mãos, providas de detergente antisséptico e meios adequados para secagem de mãos (por exemplo, papel toalha e secador de mão) e lixeira com tampa e acionamento não manual e **deve** conter avisos sobre os procedimentos para a correta lavagem ou higienização das mãos, bem como **deve** ser dotado de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.
- ❖ **Deve** haver uma área exclusiva e isolada para o armazenamento de lixo e resíduos. Esta área **deve** ser isolada da área de produção, identificada e disposta próxima às fontes geradoras de resíduos como área da produção de ração.
- ❖ Neste local **devem** haver recipientes construídos de material resistente podendo ser metal ou plástico de alta densidade, com tampa de modo a impedir o in-



Créditos: Pixabay

gresso de pragas e contaminação de matéria-prima e produtos acabados.

- ❖ Na área interna as fontes de luz artificial **devem** possuir proteção contra quebra ou explosão nas áreas de produção ou em áreas onde haja risco de contaminação do produto.
- ❖ **Convém** que todas as instalações elétricas sejam embutidas, em caso de instalações elétricas externas, estas **devem** estar totalmente protegidas com tubulações isolantes e fixas nas paredes ou teto de maneira a facilitar a limpeza.
- ❖ **Convém** que não haja condensação de vapor nas paredes e teto e partículas visíveis de poeira.

Nota: Quando existir instalação de ventilação forçada, a direção do fluxo de ar **deve** ser ao contrário do fluxo da produção, ou seja, da área em que é armazenado o produto final para a entrada de matéria-prima. As aberturas deverão possuir proteção contra entrada de pragas.

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Fábricas de pequeno porte, reduzido número de colaboradores e dedicadas exclusivamente à produção de ração para os animais próprios do estabelecimento podem não apresentar instalações de vestiários e sanitários exclusivos para os colaboradores da fábrica de rações. Neste caso o estabelecimento **deve** indicar quais as instalações são utilizadas pelos colaboradores que atuam na fábrica de rações.



Divulgação: ASGAV



Divulgação: ASGAV

Vestiários e Sanitários

- ❖ Vestiários e sanitários **devem** possuir iluminação (artificial ou natural) e abertura com proteção contra o acesso de pragas para permitir a ventilação.
- ❖ **Devem** ser construídos separados das áreas ligadas à produção e situadas de forma adequada ao fluxo das pessoas, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.
- ❖ **Devem** ser dimensionados em número proporcional ao quantitativo de funcionários, separados por sexo de acordo com a legislação vigente.
- ❖ **Devem** existir pias com água fria, providas de detergente antisséptico e papel toalha e lixeira com tampa e acionamento não manual e conter avisos sobre os procedimentos para a correta lavagem ou higienização das mãos.
- ❖ Os vestiários **devem** ser separados fisicamente das instalações sanitárias e **devem** dispor de área destinada à troca de roupas equipada com dispositivo para guarda individual de botas, e quando dispor de armários, serão estes de estrutura metálica ou outro mate-

rial de fácil limpeza, suficientemente ventilados e com separação interna para roupas e calçados.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- ❖ Superfícies que entram em contato com ingredientes e rações **devem** ser construídas com materiais apropriados ao uso com alimentos, estar livre de ferrugem e corrosão. **Devem** ser impermeáveis e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção e projetadas e construídas de modo que assegurem a higiene e a lubrificação, e permita uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, deverão ser visíveis, para facilitar a inspeção.
- ❖ **Convém** que os equipamentos sejam de uso exclusivo, caso seu uso não seja exclusivamente para os fins a que foram projetados deve existir operações de limpeza. **Deve** possuir registro da limpeza.
- ❖ As superfícies **devem** ser lisas, sem frestas e outras



imperfeições que possam servir de fonte de contaminação e comprometer a higiene.

Nota: O uso de madeira é permitido somente para paletes e estrados ou para o armazenamento de sal comum. **Devem** ser armazenadas longe de fontes de umidade e apresentar bom estado de limpeza e de conservação.

- Os equipamentos e utensílios **devem** ser mantidos em bom estado de conservação e funcionamento.
- Devem** ser instalados em linha obedecendo ao fluxo operacional de modo a minimizar o risco de contaminação e facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização.
- Convém** um afastamento mínimo de 1,20 m das paredes e 0,80 m do piso. **Convém** que o afastamento entre si também seja de 1,20 m.



SISTEMA CAIPIRA:

- As fábricas que produzem rações para galinhas caipiras **devem** ser projetadas e construídas de acordo com os requisitos já descritos, mais os seguintes itens especificados:
- Convém** possuir áreas internas exclusivas para processamento das rações para sistema de produção de ovos caipiras.
- Em caso de produção de rações com ingredientes de origem animal ocorrer no mesmo local que rações destinadas à alimentação de galinhas caipiras, a produção **deve** ocorrer isolada da produção de ração não caipira e em tempos diferentes. **Deve** haver registro das práticas e cuidados adotados para evitar contaminação cruzada.
- A fábrica **deve** estabelecer um programa de validação de limpeza documentado a ser praticado antes da produção de ração destinada a aves em sistema de criação caipira em caso de haver produção de ração convencional no mesmo local. Os registros **devem** estar disponíveis para auditoria.

Nota: Os estabelecimentos **devem** garantir que não haja contaminação cruzada entre produções de rações convencionais e caipiras por meio de controles que identifiquem que não restaram traços de produtos de origem animal e demais ingredientes não autorizados nas rações para produção caipira, notadamente laudos de análises.



SISTEMA ORGÂNICO:

- As fábricas que produzem rações para galinhas em sistema orgânico **devem** ser projetadas e construídas de acordo com os requisitos já descritos, mais os seguintes itens especificados:
- As instalações **devem** estar livres de resíduos de produtos não orgânicos.
- **Convém** que haja uma fábrica construída exclusivamente para produção de ração orgânica.
- Quando a produção de rações orgânicas ocorrer no mesmo local que rações não orgânicas, a produção **deve** ocorrer de forma totalmente isolada da produção de ração não orgânica e em tempos diferentes. **Deve** haver registro das práticas e cuidados adotados para evitar contaminação cruzada.
- A fábrica **deve** estabelecer um programa de validação de limpeza documentado antes da produção de ração destinada a aves em sistema de criação orgânica em caso de haver produção de ração não orgânica no mesmo local. Os registros **devem** estar disponíveis para auditoria.

Nota: Os estabelecimentos **devem** garantir que não haja contaminação cruzada entre produções de rações convencionais e orgânicas por meio de controles que permitam a identificação de contaminantes não permitidos para ração orgânica, notadamente laudos de análises.

REQUISITOS HIGIENICOSSANITÁRIOS DO PESSOAL QUE TRABALHA NA FÁBRICA DE RAÇÕES

O manual de BPF que **deve** ser elaborado para a fábrica de rações com base na legislação em vigor **deve** contemplar os requisitos de higiene pessoal e de comportamento antes, durante e após os trabalhos, de forma a se assegurar a qualidade sanitária das rações produzidas. Todo o pessoal, visitantes e contratados **devem** estar em conformidade com os requisitos documentados neste Programa.

UNIFORMES

- O pessoal que trabalha, visitantes ou pessoas que tem acesso às áreas de produção, **devem** usar a roupa de trabalho ou uniforme, limpo e em boas condições de conservação.
- As roupas de trabalho **devem** ser adequadas e de uso exclusivo para o serviço.
- As roupas de trabalho **devem** ser lavadas periodicamente sob responsabilidade do estabelecimento ou empresa terceirizada.

Nota: A roupa de trabalho **deve** oferecer proteção adequada, de modo a assegurar que o cabelo e transpiração não venham contaminar as rações.



Créditos: Pixabay



Nota: As roupas de trabalho **não podem ter botões nem bolsos externos acima do nível da cintura. Uso de zíper e botões de pressão são permitidos.**

Nota: Deve haver locais específicos para disposição das roupas de trabalho de forma que não haja cruzamento entre roupas limpas e sujas.

CONTROLE DE SAÚDE

- ❖ Caso possuam mão-de-obra em regime de contrato de trabalho sob à Consolidação das Leis de Trabalho (CLT), os estabelecimentos **devem** atender as legislações da Secretaria Especial de Previdência e Trabalho do Ministério da Economia.
- ❖ Para estabelecimentos com mão-de-obra em regime de trabalho não CLT **devem** existir atestados médicos e controle de vacinação atualizados.
- ❖ As pessoas que mantêm contato direto com a produção de ração destinados à alimentação animal, durante seu trabalho **devem** ser submetidas a exames médicos admissionais por intermédio dos órgãos competentes de saúde antes de iniciarem operações de trabalho e, depois, periodicamente.

Créditos: Pixabay



- ❖ **Deve** ser efetuado exame médico nos trabalhadores em outras ocasiões, quando existem razões clínicas ou epidemiológicas.
- ❖ As pessoas doentes ou suspeitas de estarem infectadas por alguma enfermidade ou sejam portadores, **devem** ser impedidas de manipular alimentos ou materiais que entram em contato com alimentos.
- ❖ As pessoas **de-**

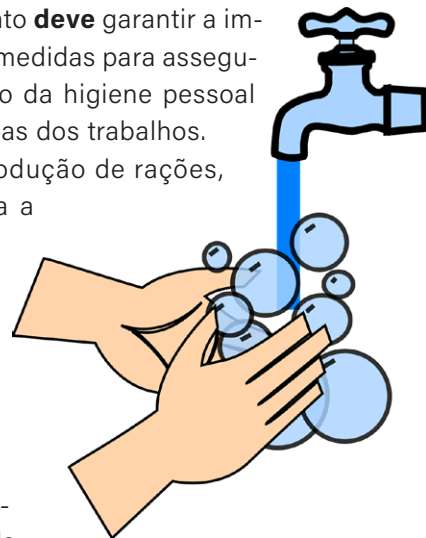
vem relatar ao gestor as seguintes circunstâncias para possível afastamento das áreas de manipulação: possuir lesões de pele visivelmente infectadas, secreções em olhos, nariz e orelhas, febre, fraqueza, garganta inflamada e diarreia.

HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL

- ❖ O estabelecimento **deve** garantir a implementação de medidas para assegurar a manutenção da higiene pessoal em todas as etapas dos trabalhos.

- ❖ Nas áreas de produção de rações, **deve** ser exigida a lavagem e sanitização das mãos de maneira frequente e cuidadosa sempre que:

- Antes do início de alguma atividade de manipulação;
- Imediatamente após utilizar o banheiro ou assoar o nariz;
- Imediatamente após manusear qualquer material potencialmente contaminado, e;
- Sempre que seja necessário.



Créditos: Pixabay

Nota: Devem ser colocados avisos que indiquem a obrigação de higienização de mãos.

- ❖ O estabelecimento **deve** ter descrito e implantado procedimento para assegurar que os requisitos de higiene e comportamento pessoal sejam cumpridos nas áreas de processamento, embalagem e armazenamento. O procedimento **deve** descrever e abordar os seguintes itens como regra de comportamento pessoal:

 - Devem** estar devidamente uniformizadas com as roupas de trabalho, usando calçado adequado e com os cabelos cobertos nas áreas de produção;
 - É proibido o uso de pulseiras e/ou relógios de pulso, outros adornos e similares, cílios postiços, esmaltes e perfumes;
 - As unhas **devem** ser mantidas curtas e limpas;
 - É permitida a guarda de objetos pessoais, como



medicamentos e material de fumantes em áreas designadas;

- e) **Permissão** de fumar e comer somente em áreas designadas;
- f) É proibido acesso de pessoas na área de produção sem que estejam devidamente uniformizadas ou vestindo as roupas de trabalho.

Nota: Pessoas uniformizadas, durante os intervalos dos trabalhos e nas horas de descanso, **não poderão** sentar-se diretamente no chão, gramados ou outros locais que venham comprometer a higiene da indumentária.

- ❖ **Devem** haver regras para a permissão de visitas. Estas regras **devem** prever atendimento aos itens de higiene e uso de uniformes ou roupas de trabalho, bem como resguardar a segurança dos visitantes.

TREINAMENTO

- ❖ Os colaboradores da **fábrica** de ração **devem** ser treinados nas normas de higiene e aspectos higiênicos sanitários para o processamento das rações.
- ❖ **Deve** haver um plano prevendo o treinamento de novos colaboradores e treinamento contínuo para todos os funcionários.
- ❖ Todos os treinamentos e instruções **devem** ser registrados e **devem** conter: data, assunto abordado, responsável pela informação e assinatura dos presentes.
- ❖ O conteúdo dos treinamentos **deve** abordar as práticas que afetam a qualidade, a segurança e o correto manejo dos produtos (procedimentos de limpeza, riscos de contaminação, fabricação das rações, higiene pessoal).



Créditos: Pixabay

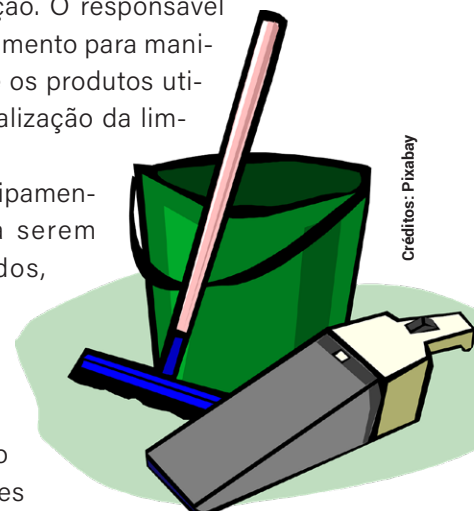
Nota: O estabelecimento **deve** determinar o período que realiza os treinamentos.

REQUISITOS DE HIGIENE AMBIENTAL, CONTROLE DE RESÍDUOS, CONTROLE DE PRAGAS E MANUTENÇÃO

PROGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

- ❖ **Deve** haver descrito, realizado e monitorado um procedimento de limpeza e sanitização a ser realizada em todos os ambientes incluindo áreas de processamento das rações, partes de equipamentos, como também os utensílios e equipamentos utilizados para limpeza. As informações que demonstram a realização destes procedimentos **devem** estar disponíveis.
- ❖ Os ambientes higienizados também **devem** incluir os silos e reservatórios de armazenamentos de matérias-primas e da ração acabada nos galpões. **Deve** haver um registro do cronograma e protocolo de higienização dos silos.
- ❖ Os programas de limpeza e sanitização **devem** especificar:

- a) Responsável pela execução do procedimento de limpeza e sanitização. O responsável **deve** possuir treinamento para manipular corretamente os produtos utilizados e para a realização da limpeza e sanitização;
- b) As instalações, equipamentos e utensílios a serem limpos e sanitizados, incluindo instalações anexas, vestiários e sanitários e áreas externas;
- c) Frequência: antes do início das operações



Créditos: Pixabay



(pré-operacional) e durante as operações (operacional);

- d) Produtos utilizados aprovados, uso pretendido, diluição e preparo (em caso de limpeza úmida);
- e) Descrição do método de limpeza (úmida ou seca), enxague e desinfecção em cada setor, no caso de limpeza úmida; e instruções e cuidados para impedir a contaminação das rações;
- f) Locais de armazenamento de produtos e utensílios de limpeza;
- g) Procedimento de monitoramento e verificação;
- h) Inspeções pós limpeza e antes do início das operações de produção e durante;
- i) **Deve** haver registro de monitoramento garantindo a efetividade do programa. As informações documentadas devem ser retidas.

Nota: Os produtos utilizados na limpeza úmida não devem possuir substâncias odorizantes e/ou desodorizantes, em qualquer de suas formas.

Nota: Devem ser tomadas medidas (por exemplo, enxague, flushing) para evitar a presença de resíduos de detergente ou desinfetante nas rações quando for utilizado limpeza úmida.

identificados e localizados em áreas designadas para este fim;

- Os resíduos **devem** ser removidos frequentemente dos ambientes, todas as vezes que seja necessário e, pelo menos uma vez por dia. Imediatamente depois da retirada dos resíduos dos recipientes utilizados para o armazenamento, todos os equipamentos que tenham com eles entrado em contato deverão ser limpos e desinfetados;
- Os depósitos coletores de lixo **devem** ser dotados de tampa, localizados na área externa à fábrica de rações e **devem** ser descarregados diariamente ou quando for necessário;
- A identificação do responsável pelo destino dos resíduos;
- O lixo **deve** ser manipulado e removido de maneira que se evite a contaminação dos produtos destinados à alimentação animal e da água.
- A rede de esgoto (incluído o encanamento de despejo das águas) **deve** ser construída de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável, possuir capacidade suficiente para suportar cargas máximas geradas durante a produção.



Créditos: Pixabay

PROGRAMA DE CONTROLE DE RESÍDUOS E EFLUENTES

- Os resíduos **deve** estabelecer o programa de descarte de resíduos sólidos e líquidos. As informações de periodicidade, práticas adotadas e destino dos resíduos **devem** ser registradas e **devem** estar disponíveis para a avaliação durante a auditoria.

O programa de descarte de resíduos deve assegurar que:

- Os materiais sejam identificados, removidos e descartados, de modo que se previna a contaminação das rações ou áreas de produção;
- Os recipientes para materiais e resíduos não reaproveitáveis **devem** ser construídos de metal ou qualquer outro material impermeável e resistente de maneira a evitar vazamentos, que facilite a higienização e eliminação do conteúdo;
- Os recipientes coletores **devem** estar claramente

PROGRAMA DE CONTROLE DE PRAGAS

- Pode haver um único programa de controle de pragas para todo o estabelecimento contemplando a área dos galpões, fábrica de rações e sala de classificação.
- Deve** ser aplicado um programa eficaz e contínuo de combate às pragas de forma a evitar o acesso, a presença e a proliferação de pragas na área do estabelecimento.
- O programa de controle de pragas **deve** ser documentado e **deve** identificar as pragas-alvo (quando aplicadas medidas de controle químico), planos de tratamento, métodos, programações, procedimentos de controle.
- Quando realizado por pessoal do estabelecimento **deve** prever a capacitação dessas pessoas.
- O estabelecimento **deve** ter uma pessoa capacitada para manusear produtos químicos e para exercer as



atividades do programa de controle de pragas e/ou para gerenciar a empresa especializada responsável pelo controle de pragas.

- ❖ **Deve** haver registro de treinamento no manuseio de produtos químicos. Tal informação deverá estar disponível para auditoria.

PREVENÇÃO DE ACESSO

- ❖ **Deve** ser um dos objetivos do programa de controle de pragas, para tal o estabelecimento **deve** manter em bom estado de conservação as instalações priorizando ausência de frestas, rachaduras, rasgos nas proteções de aberturas. Todas as aberturas como orifícios ou drenos **devem** ser vedadas. Os ralos quando existentes e fora de uso **devem** permanecer fechados.
- ❖ As portas, janelas, exaustores **devem** ser projetados para minimizar a entrada de pragas e se contato externo **devem** possuir telas de proteção.
- ❖ O estabelecimento **deve** possuir cerca para impedir a entrada de animais domésticos.

PREVENIR INFESTAÇÕES

- ❖ O estabelecimento **deve** providenciar que insumos, ingredientes e embalagens estejam corretamente estocados para minimizar a disponibilidade de alimentos para pragas.
- ❖ Os resíduos **devem** ser tratados de forma adequada conforme já mencionado, evitando a proliferação de pragas.
- ❖ **Deve** haver local específico fora das dependências industriais, para alimentação do pessoal.
- ❖ Medidas para prevenir os potenciais abrigos de pragas **devem** ser implementadas como fechamento de galerias, vegetação rasteira aparada e evitar o acúmulo de entulhos.
- ❖ O programa de controle de pragas **deve** incluir a colocação de detectores e armadilhas para monitoramento e identificação de atividades de pragas.
- ❖ **Deve** haver um mapa dos locais onde estão instaladas as armadilhas e **deve** haver registros que demonstrem o monitoramento destas.

- ❖ Os detectores e armadilhas **devem** ser projetados de acordo com a praga-alvo e localizados de forma a prevenir a contaminação de materiais, instalações e produtos.

- ❖ A frequência de monitoramento dos detectores, armadilhas e as barreiras físicas **deve** ser preestabelecida e registrada e **deve** ter como objetivo a identificação de novas atividades de pragas. Os resultados **devem** ser analisados para identificar tendência de surgimento de pragas.

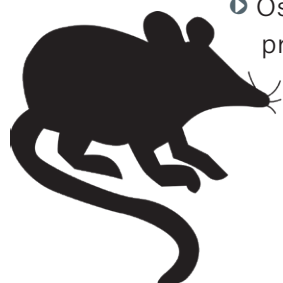
MEDIDAS PARA ERRADICAÇÃO

- ❖ **Devem** ser adotadas em caso de evidência de alguma praga invadir o estabelecimento.
- ❖ Combate e erradicação podem ser por tratamento com agentes químicos e/ou biológicos autorizados.
- ❖ O estabelecimento **deve** manter autorização de uso e fichas de segurança de cada produto utilizado no controle de pragas.
- ❖ A aplicação **deve** ser controlada para evitar riscos à segurança das rações. Antes e após aplicação de pesticidas, medidas de prevenção de contaminação **devem** ser adotadas, tais como, o cuidado de proteger todos os alimentos, equipamentos e utensílios contra a contaminação.
- ❖ Substâncias perigosas como pesticidas, solventes ou outras substâncias tóxicas, **devem** ser armazenadas bem identificadas. Estes produtos **devem** ser armazenados em salas separadas ou armários, com chave, especialmente destinado à finalidade, e só poderão ser distribuídos e manipulados por pessoal autorizado e devidamente treinado, ou por outras pessoas desde que sob supervisão de pessoal competente.
- ❖ **Devem** ser mantidos os registros de aplicação de pesticidas contendo as seguintes informações: tipo de produto, quantidade e concentrações usadas, onde, quando e como foram aplicadas, bem como a praga-alvo.



Isclas para controle de praga

Divulgação: ASGAV





SISTEMA ORGÂNICO:

- A fábrica de rações orgânicas, além de atender aos procedimentos já descritos, **deve** utilizar substâncias autorizadas para controle de pragas aceitas pela regulamentação de produção orgânica conforme legislação vigente.

Nota: É proibida a aplicação de produtos químicos sintéticos nas instalações de processamento, de rações para sistemas de criação orgânicos. Em caso de produzir os dois tipos de rações, orgânica e não orgânica, recomenda-se utilizar somente produtos químicos permitidos para orgânicos, evitando-se assim possível contaminação cruzada.

PROGRAMA DE MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO

- Um único programa de manutenção e calibração pode ser desenvolvido para contemplar todos os equipamentos e utensílios utilizados nas atividades do estabelecimento.
- A fábrica de rações **deve** manter os equipamentos, dispositivos de medição e utensílios em bom estado de conservação e funcionamento.
- Um programa de manutenção preventiva **deve** ser estabelecido, implementado e documentado.
- O programa de manutenção preventiva **deve** incluir todos os dispositivos utilizados para monitoramento e controle dos perigos à segurança da ração produzida, bem como os prédios, equipamentos e utensílios, assim como todas as demais instalações do estabelecimento, incluídos sistema de recolhimento de águas residuais, ventilação e iluminação. **Deve** haver planilhas, registros, laudos e demais documentos que comprovem a execução das manutenções e calibrações.
- O procedimento para realização das manutenções **deve** incluir como prioridade de manutenção as medidas para evitar a contaminação do produto, medidas de higiene pós-manutenção, inspeção após higienização, procedimento de liberação de produção, e proce-



Créditos: Pixabay

dimento de substituição para um conserto permanente que **deve** ser incluída na programação de manutenção.

- O pessoal que executa as manutenções preventivas **deve** ter competência comprovada, ou seja, **deve** ter sido previamente capacitado/treinado e **deve** haver registro da capacitação.
- Lubrificantes **devem** ser de grau alimentício quando houver riscos direto e indireto de contato com a ração.
- **Devem** ser tomadas medidas para impedir a contaminação das rações quando as áreas, os equipamentos e os utensílios forem lubrificados. **Deve** haver registro da periodicidade de realização, responsáveis e produtos utilizados.
- O estabelecimento **deve** definir reparos quando necessário para instalações, estas **devem** incluir raspagem, pintura, reformas e substituição de pisos, tetos, janelas, portas, equipamentos, utensílios, outros materiais e objetos que possam estar comprometendo a higiene geral do estabelecimento.
- Um programa periódico de calibração para dispositivos de medição como termômetros e balanças **deve** ser estabelecido. Os dispositivos de medição **devem** ser identificados e funcionar de acordo com uso pretendido.
- O estabelecimento **deve** definir tolerância de desvios para cada dispositivo de medição, considerando o uso e os perigos à segurança das rações.
- Para balanças, **deve** ser implementado um programa de verificação para controle e identificação de desvios de medição.



PROGRAMA DE POTABILIDADE DA ÁGUA

- ❖ A água utilizada na fábrica de rações, qualquer que seja o seu emprego, **deverá** apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade.
- ❖ A fábrica de rações **deve** estabelecer procedimento para garantir a potabilidade de água e a higienização do reservatório de água.
- ❖ **Deve** haver informação documentada que descreva a higienização, sua frequência, tipo de monitoramento e verificação da eficácia da higienização.
- ❖ **Deve** abordar as operações relativas ao controle da potabilidade da água, incluindo todas as etapas: captação, tratamento, armazenamento, distribuição, pontos de coleta de amostras, análises, monitoramento, ações corretivas, verificação e registros.
- ❖ Os reservatórios de água **devem** ser devidamente tampados e protegidos de contaminação externa.

Créditos: Pixabay



***Nota:** Em caso de a água utilizada na fábrica ser a mesma que abastece a sala de classificação, o programa de garantia de potabilidade e higienização do reservatório de água podem ser compartilhados. A garantia da potabilidade pode ser por meio de análises laboratoriais em pontos localizados dentro da fábrica de ração.*

REQUISITOS DE BOAS PRÁTICAS RELACIONADOS COM OS PROCEDIMENTOS HIGIÊNICOSSANITÁRIOS DA PRODUÇÃO

CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS E INGREDIENTES

- ❖ A aquisição de materiais (matéria-prima, embalagens e insumos) que impactam a segurança de alimentos **deve** ser controlada (registrar a entrada destes e estabelecer critérios para recebimento ou devolução).
- ❖ A fábrica **deve** possuir a informação documentada que descreva o processo de recebimento de matérias-primas, ingredientes, embalagens e medicamentos (no caso de utilização de medicamentos e embalagens).
- ❖ Todos os ingredientes empregados na produção de rações **devem** estar registrados no órgão competente, salvo aqueles dispensados de registro em legislação específica.



Créditos: Pixabay



Nota: São dispensados de registro os seguintes ingredientes: Suplementos, premixes, núcleos, concentrados, rações, aditivos sensoriais, aditivos nutricionais, aditivos tecnológicos, coprodutos, alimentos completos, alimentos específicos, ingredientes, produtos mastigáveis e produtos com regulamentos técnicos publicados, destinados à alimentação animal. Ingredientes e aditivos destinados à alimentação humana e suscetíveis de emprego na alimentação animal, conforme ato publicado pelo Secretário de Defesa Agropecuária. Produtos licenciados ou registrados no Ministério da Saúde, utilizados na alimentação humana e suscetíveis de emprego na alimentação animal. Grãos, sementes, feno, silagens destinados à alimentação animal, quando expostos à venda in natura. Excipientes e veículos, desde que inscritos nas farmacopeias, *Códex alimentarius* e formulários reconhecidos e aceitos pelo MAPA ou que integrem a fórmula de composição de produtos acabados com registros vigentes no referido Ministério. Produtos para alimentação animal destinados exclusivamente à experimentação. E, produtos para alimentação animal elaborados exclusivamente para exportação.

Nota: As análises mínimas requeridas para matérias-primas são: (dosagem de micotoxinas, dioxinas e furanos e salmonella).

- ❖ A fábrica de rações **deve** garantir a origem, qualidade e inocuidade da matéria-prima, ingrediente e embalagem. **Deve** possuir registro para inspeção e aprovação de matérias-primas.
- ❖ Além de arquivar notas de compra e laudos de análise que acompanham o produto, o estabelecimento **deve** ter descrito o procedimento mínimo para o recebimento de matérias primas, amostragem e análises realizadas.
- ❖ **Deve** implementar medidas no recebimento de ingredientes e matérias-primas como por exemplo, aditivos, pré-misturas, medicamento para não aumentar a probabilidade de contaminação da ração final produzida.
- ❖ No recebimento de produtos industrializados **deve** solicitar certificado de análise para o lote recebido de modo a avaliar a presença de contaminantes dentro dos limites aceitáveis.

- ❖ Para matérias-primas não industrializadas (grãos em geral) o estabelecimento **deve** avaliar de forma visível e registrar as condições quanto à presença de mofo e materiais estranhos (metal, vidro, plástico, etc).
- ❖ Os veículos utilizados no transporte **devem** estar limpos e serem projetados e construídos de forma a manter a integridade das embalagens e dos insumos.
- ❖ **Deve** haver registro para avaliação das condições dos veículos de entrega de ingredientes e matérias-primas, quanto às condições higiênicas, ausência de infestações e também se o veículo é projetado de forma a impedir entrada de água ou pragas.
- ❖ Materiais reprovados **devem** ser identificados, armazenados em local adequado de forma a proteger do uso indevido e não intencional.

REQUISITOS DE ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS E INSUMOS EM GERAL

- ❖ Os materiais (matérias-primas ou embalagens) armazenados nas dependências da fábrica de rações **devem** ser mantidos em condições que evitem a sua deterioração, proteja contra a contaminação e reduza as perdas ao mínimo.
- ❖ As matérias-primas e ingredientes **devem** ser armazenados devidamente com sua rotulagem original ou



Créditos: Pixabay



identificados pelo estabelecimento e em condições que garantam a integridade das embalagens.

- Os materiais **devem** ser depositados sobre estrados ou similares e afastados das paredes nas áreas de armazenamento, de forma a garantir a sua conservação.
- Deve** haver medidas implementadas para assegurar o uso não intencional de ingredientes e matérias-primas vencidos. **Deve** haver planilha ou procedimento descrito que demonstre o atendimento a este item.
- As embalagens, quando utilizadas para embalar rações, **devem** ser armazenadas em locais destinados à finalidade.

Nota: Os estrados ou similares **devem** ser construídos de material que facilite a higienização.

Nota: Em caso de uso de medicamentos **deve-se** observar as condições de armazenamento indicadas pelo fabricante.

SISTEMAS CAIPIRA E ORGÂNICO:

O estabelecimento quando não for de produção exclusiva de ração caipira ou orgânica, além de atender os requisitos já descritos deve:

- Para ração caipira**, identificar e estabelecer medidas para evitar a contaminação cruzada no recebimento e armazenamento dos ingredientes e matérias-primas destinados à produção de ração caipira. A fábrica **deve** garantir por meio de certificados de análise a qualidade dos insumos utilizados, atestando a isenção das substâncias proibidas: corantes/pigmentos sintéticos; produtos de origem animal; óleos vegetais reciclados provindos de cozinha industrial e restaurantes.
- Para ração orgânica**, identificar e estabelecer medidas para evitar a contaminação cruzada entre ingredientes orgânicos e não orgânicos no recebimento e armazenamento dos ingredientes e matérias-primas destinados à produção de ração orgânica. A fábrica **deve** garantir por meio de certificado de análise a qualidade dos insumos utilizados, atestando a isenção das substâncias proibidas conforme legislação vigente.



CONTROLE DA PRODUÇÃO

- Todas as etapas da produção da ração **devem** ser executadas por pessoal com competência comprovada (treinados e com registro dos treinamentos).
- As etapas de operação **devem** ocorrer sem demoras, sem acúmulos de materiais, matérias-primas ou produtos e realizadas de forma a garantir a inocuidade e integridade do produto final de forma evitar o risco de contaminação.
- As fábricas de rações que produzem rações exclusivamente para uso próprio utilizando ingredientes

(premixes, núcleos ou concentrados) contendo medicamento de uso veterinário ou que adicionam medicamentos na forma pura **devem** possuir autorização pelo Órgão competente (IN 14 de 2016 e/ou IN 65 de 2006).

Nota: Fábricas que utilizam somente ingredientes com medicamentos na formulação das rações para uso próprio necessitam de cadastro no Órgão competente (IN 14 de 2016).



- ❖ A produção de rações com medicamentos ou produtos medicados **deve** seguir procedimentos descritos em legislação vigente aplicável.
- ❖ Os medicamentos utilizados **devem** ser de uso autorizado na legislação vigente e **devem** ser prescritos por médico veterinário responsável.
- ❖ **Fica proibido** uso de anticoccidianos ou melhoradores de desempenho com mesmo princípio ativo dos medicamentos utilizados.
- ❖ Os ingredientes com medicamento ou medicamento puro **devem** ser armazenados identificados e em local com acesso restrito separados de outros ingredientes ou insumos utilizados na fabricação de rações (pode ser uma sala, armário, *container* ou outro dispositivo que permita isolar o medicamento ou produto medicado e restrinja o acesso somente a pessoal autorizado).
- ❖ **Devem** possuir registros de controle para uso de produtos com medicamentos. Todas as informações dos produtos utilizados, rações nas quais foi adicionado,

receituário veterinário e demais documentações **devem** ser retidas e **devem** estar disponíveis para auditoria.

Nota: A prescrição de medicamento, a documentação do ingrediente com medicamento ou medicamento puro **deve** ser arquivada por no **mínimo dois anos**.

- ❖ **Deve** haver procedimentos de prevenção de contaminação cruzada nas instalações, equipamentos e silos para evitar contaminação entre os tipos de rações produzidas.
- ❖ Em caso de estabelecimento registrado, **devem** ser estabelecidas medidas de limpeza e de teste de homogeneidade da mistura validados pelo Órgão competente. As informações documentadas **devem** ser retidas.



SISTEMA CAIPIRA:

- ❖ A fábrica de ração, quando não for exclusiva para a produção de rações para animais criados sob sistema caipira, **deve** implementar processos de produção e segregação que garantam que os produtos acabados atendam aos requisitos deste programa de certificação.
- ❖ A suplementação com macro e micro minerais somente é permitida para atender às exigências nutricionais. As substâncias, azul de metileno, formol e violeta genciana, usados como antifúngicos e antibacterianos **não é permitida**.
- ❖ **Não poderão** ser utilizados corantes/pigmentos sintéticos bem como, produtos de origem animal na formulação da ração. Uso de antibióticos com função preventiva e como melhoradores de desempenho **não é permitido**.

Nota: É proibido o uso de óleos vegetais reciclados providos de cozinha industrial e restaurantes.

- ❖ A cada lote de ração produzido **deve** ser coletada uma amostra de 100 g, que **deve** ser acondicionada em embalagens livres de qualquer contaminação, devidamente identificadas e armazenadas em local apropriado por um período **mínimo de três meses** para efeito de controle, caso necessário.



SISTEMA ORGÂNICO:

- ◊ O estabelecimento fabricante de rações, quando não for exclusivo para a produção de rações orgânicas, **deve** implementar procedimentos de produção e segregação que garantam que os produtos acabados atendam aos requisitos deste Programa de Certificação e a legislação específica.
- ◊ Os sistemas orgânicos de produção animal **deverão** utilizar alimentos da própria unidade de produção ou de outra sob manejo orgânico. No caso da escassez ou de condições especiais acordadas e aprovadas pelo organismo de certificação e órgão competente, será permitida inclusão de até 20 % com base na matéria seca de alimentos não orgânicos na proporção da ingestão diária (Apêndice I do Caderno Técnico 02).
- ◊ Os aditivos e os auxiliares tecnológicos utilizados **devem** ser provenientes de fontes naturais e não poderão apresentar moléculas de DNA ou RNA recombinante ou proteína resultante da modificação genética (organismos geneticamente modificados – OGM).
- ◊ **Não poderão** ser utilizados compostos nitrogenados não-proteicos e nitrogênio sintético na alimentação de animais em sistemas orgânicos de produção.
- ◊ **É permitido** o uso de suplementos minerais e vitamínicos, desde que os seus componentes não contenham resíduos contaminantes acima dos limites permitidos.
- ◊ Demais substâncias, não mencionadas neste programa de certificação, somente poderão ser utilizadas na alimentação animal se constantes da relação estabelecida por legislação específica e mediante aprovação do organismo de certificação e do órgão competente.
- ◊ A cada lote produzido **deve** ser coletada uma amostra de 100 g, que **deve** ser acondicionada em embalagens livres de qualquer contaminação, devidamente identificadas e armazenadas em local apropriado por um período **mínimo de três meses** para efeito de controle, caso necessário.



EMBALAGEM, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DA RAÇÃO ACABADA

- ❖ Quando as rações produzidas forem embaladas, a fábrica de rações **deve** observar que todo material das embalagens **deve** ser apropriado para o produto a que se destina e para as condições previstas de armazenamento, **devendo** também ser seguro e conferir proteção contra a contaminação.
- ❖ **Convém** que as embalagens sejam de primeiro uso e íntegras. Na área de envase, **devem** ficar apenas as embalagens necessárias para uso imediato.
- ❖ As rações prontas para consumo, para qualquer fase de produção, **devem** ser identificadas e armazenadas em locais específicos para esta finalidade e protegidas de contaminações.
- ❖ Em caso de ração armazenada em embalagem, esta **deve** ser depositada sobre estrados ou similares e afastados das paredes nas áreas de armazenamento, de forma a garantir a sua inocuidade e integridade.
- ❖ O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para garantir que o local de armazenamento se mantenha limpo, seco, protegido de poeira, condensação, fumaça, odores, ou outras fontes de contaminação.
- ❖ No caso de silos, **deve** existir monitoramento das condições de conservação e higiene.
- ❖ Para armazenamento de ração em sacarias ou outros



Créditos: Pixabay

que não silo, **deve** haver controle para o acesso e presença de pragas na ração.

- ❖ Qualquer que seja a forma de armazenamento, as rações **devem** ser identificadas.
- ❖ Para as rações em sacaria o transporte **deve** ser realizado em condições que garantam a integridade das embalagens.
- ❖ Os veículos utilizados no transporte **devem** estar limpos e serem projetados e construídos de forma a manter a integridade das embalagens e das rações.
- ❖ Os veículos de transporte **devem** realizar as operações de carga e descarga em locais apropriados, cobertos e fora da área interna de produção e armazenamento.



SISTEMAS CAIPIRA E ORGÂNICO:

A fábrica de rações **deve** possuir locais identificados e exclusivos para armazenamento das rações para cada um dos sistemas caipira e orgânico. Os locais de armazenamento **devem** atender o disposto neste programa de certificação.

- ❖ Tanto os alimentos destinados à produção orgânica quanto à caipira **devem** ser protegidos para que não se misturem com produtos não orgânicos ou com alimentos contendo ingredientes de origem animal e não tenham contato com materiais e substâncias cujo uso não esteja autorizado para a produção orgânica previstos de acordo com legislação vigente.



PREVENÇÃO DA CONTAMINAÇÃO CRUZADA:

- ❶ O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para prevenir, controlar e detectar contaminações cruzadas.
- ❷ As medidas para prevenção de contaminação física, microbiológica ou por substâncias não permitidas aplicáveis a ração caipira ou orgânica **devem** ser incluídas.
- ❸ As medidas **devem** evitar a contaminação por contato direto e indireto em todas as etapas do processo e fluxo de produção, considerando instalações, equipamentos, pessoal, utensílios, uniformes e embalagens. As informações documentadas **devem** ser retidas.
- ❹ No caso da produção de diferentes tipos de rações, o estabelecimento **deve** definir e implementar medidas

para garantir uma sequência fixa para o processo de fabricação para cada tipo de produto considerando o emprego de ingredientes de origem animal, aditivos, produtos veterinários e a sensibilidade das diferentes espécies e categorias. As informações documentadas **devem** ser retidas.

Nota: Em caso de o estabelecimento produzir ração para ruminantes na mesma fábrica que produzem rações para aves, a produção dessa ração **deve** ser em linha separada, **devem** ser definidos e implementados controles de contaminação cruzada e análises laboratoriais com amostragem de no mínimo 10 % do total produzido.



SISTEMA CAPIRA:

Estabelecimentos fabricantes de diferentes tipos de rações **devem** definir e implementar medidas e controles para evitar contaminações entre os tipos de produção de alimentos para aves em sistema de criação caipira e convencional. As informações documentadas **devem** ser retidas.

Nota: Devem garantir que não haja contaminação cruzada entre produções de rações convencionais e caipiras por meio de análise laboratorial.



SISTEMA ORGÂNICO:

Estabelecimentos fabricantes de diferentes rações **devem** implementar medidas e controles para evitar contaminações entre os tipos de produção de alimentos para aves em sistema orgânico e convencional.

- ♦ O estabelecimento **deve** definir e implementar à produção de rações orgânicas de modo a evitar a contaminação por contato com produtos não orgânicos, as rações orgânicas **devem** ser identificadas e mantidas em local exclusivo para esse fim.
- ♦ O estabelecimento **deve** definir e implementar medidas para limpeza dos equipamentos para que não haja contaminação cruzada entre os diferentes tipos de rações produzidas.

Nota: Devem garantir que não haja contaminação cruzada entre produções de rações convencionais e entre produções de rações não orgânicas e orgânicas por meio de análise laboratorial.



Coordenação Geral Programa de Certificação Ovos Plus Quality

José Eduardo dos Santos – Presidente Executivo ASGAV/SIPARGS
E-mail: eduardo@asgav.com.br | Fones: (51) 3228.8844 | (51) 9.9971.9777

Consultoria Técnica

Raquel Melchior - Dra. em Zootecnia e Consultora Técnica do Programa Ovos RS
E-mail: raquel@ovosrs.com.br | Fone: (55) 9.9928.0882

Janeiro de 2021.