

Guia para Verificação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Queijo Artesanal



BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS

As Boas Práticas Agropecuárias (BPA) são um conjunto de procedimentos que padronizam o processo de produção de leite e que devem ser aplicados durante todo o manejo e ordenha dos animais. A implementação destas práticas é fundamental para otimizar a produção e garantir matéria-prima de qualidade, com segurança para a produção de queijos.

Cada propriedade deve desenvolver seu próprio manual de BPA, adaptado à realidade e necessidades específicas, para obter uma ordenha higiênica, a partir de um rebanho saudável e com bem-estar animal. Esta cartilha tem por objetivo servir como um guia básico para o monitoramento das BPA na obtenção do leite para a fabricação do queijo artesanal.

Por meio de uma lista de verificação é possível identificar, em cada etapa, os pontos que estão em conformidade com as BPA e os que requerem a implementação de melhorias. Inicialmente, é importante compreender como preencher a lista corretamente e o significado de cada abreviação:

CONFORME (C)

Selecione “conforme” para o item que se encontra adequado

NÃO CONFORME (NC)

Selecione “não conforme” para o item que se encontra inadequado

NÃO OBSERVADO (NO)

Selecione “não observado” para o item que não foi possível avaliar

NÃO SE APLICA (NA)

Selecione “não se aplica” para o item que não é pertinente para a situação em questão

Guia de Verificação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Queijo Artesanal

Área a ser inspecionada

Nível de atendimento do item verificado

Itens verificados durante a inspeção

Comentário sobre o item verificado

SEÇÃO					
Itens de avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Item 01	X				
2. Item 02			X		
3. Item 03				X	
4. Item 04		X			

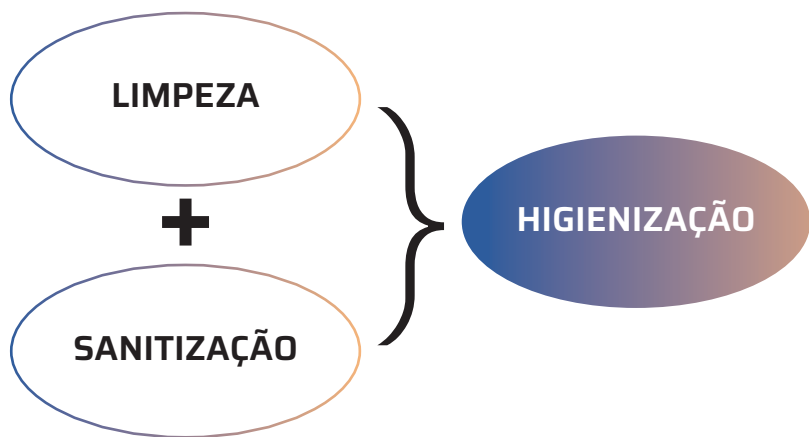
Após o preenchimento da lista de verificação, será possível elaborar um relatório detalhado, com um cronograma de adequação, que ajudará na compreensão do risco de contaminação e do nível de implementação da legislação que o estabelecimento se encontra. Além disso, é importante registrar os pontos que necessitam de melhoria e como corrigi-los, por meio de um plano de ação, a fim de garantir que a propriedade mantenha a qualidade e a segurança do leite produzido.

Guia de Verificação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Queijo Artesanal

Para prosseguir, é importante compreender alguns termos que estarão presentes na lista de verificação.

Bom estado de conservação: refere-se à condição de um utensílio, equipamento, veículo ou local que não apresentam danos significativos. Sem sinais de deterioração, como rachaduras, desgastes, entre outros, que comprometam o uso adequado.

Higienização: é composta por duas etapas, a limpeza e a sanitização. A limpeza é a primeira etapa e caracteriza-se pela remoção de resíduos e sujidades, por meio da utilização de uma solução detergente (sabão). A sanitização deve ser realizada sempre após a limpeza, e tem o objetivo de eliminar e/ou reduzir a contagem de microrganismos, por meio da ação de uma solução desinfetante como, por exemplo, o cloro.



LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS

Produtor:

Propriedade:

Endereço:

Telefone:

Nº vacas em lactação:

Produção diária:

SEÇÃO 1 - SAÚDE ANIMAL

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Os registros das vacinações obrigatórias estão atualizados (Brucelose).					
2	É feita a marcação das fêmeas vacinadas contra brucelose.					
3	São realizados testes anuais do rebanho, para resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose.					
4	É realizada a compra somente de animais com resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose.					
5	Ao usar medicamentos veterinários, descarta-se o leite contaminado até a completa eliminação dos resíduos.					
6	O leite proveniente de animais com mastite ou outras doenças não é utilizado para a elaboração de produtos lácteos.					
7	O rebanho é identificado individualmente com brincos.					
8	Realiza-se o controle parasitológico do rebanho.					
9	O rebanho recebe assistência médico-veterinária.					
10	Possui registros de todos os tratamentos dos animais.					
11	Possui registros que permitem identificar e acompanhar individualmente os animais do nascimento à morte.					
12	A propriedade mantém, por pelo menos três anos, os registros de ocorrência de doenças, uso de produtos veterinários, resultados de testes de brucelose e tuberculose, e vacinações.					
13	O controle de pragas e roedores é feito por empresa terceirizada, mantendo-se os registros de cada visita.					
14	Realiza-se a inspeção de indícios de praga.					
15	Realiza-se a destinação adequada para águas residuais provenientes da atividade leiteira.					

SEÇÃO 2 - CURRAL E SALA DE ORDENHA

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	A ordenha é realizada em local ventilado, limpo e distante de fontes de contaminação e odores indesejáveis.					
2	O curral de espera é calçado ou cimentado.					
3	A sala de ordenha possui piso impermeável e com cobertura adequada.					
4	O curral de espera e a sala de ordenha estão limpos e em bom estado de conservação.					
5	O curral de espera e a sala de ordenha possuem completo escoamento da água.					
6	A sala de ordenha possui iluminação adequada.					
7	Ausência de fiação elétrica exposta.					
8	Ausência de outras espécies animais na sala de ordenha.					

SEÇÃO 3 - HIGIENE E ORDENHA

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Os animais são conduzidos ao local de ordenha tranquilamente, evitando-se o estresse.					
2	Existe uma rotina com horários para ordenha, trato e descanso dos animais.					
3	O ordenhador apresenta vestimenta adequada, gorro, botas de borracha e avental plástico, além de bom estado de saúde.					
4	O ordenhador possui higiene pessoal, como unhas limpas, cortadas e lavagem de mãos, sempre que necessário.					
5	É feito o teste da caneca de fundo escuro, diariamente, para o diagnóstico da mastite clínica.					
6	É feita, após o teste da caneca de fundo escuro, a desinfecção dos tetos antes da ordenha (pré-dipping) com solução adequada.					
7	Após 30 a 60 segundos da aplicação do pré-dipping, é feita a secagem dos tetos com papel toalha.					
8	É feito, frequentemente, o teste CMT para o diagnóstico de mastite subclínica.					
9	É feita a desinfecção dos tetos imediatamente após a ordenha (pós-dipping), com solução adequada.					
10	É feita a linha de ordenha, deixando os animais doentes para o final da ordenha, para se evitar a contaminação de animais sadios.					
11	Logo após a ordenha, os animais são alimentados no cocho ou soltos no pasto, para evitar que deitem e contaminem a glândula mamária.					

SEÇÃO 3 - HIGIENE E ORDENHA

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
12	Os procedimentos de ordenha descritos anteriormente estão disponíveis ou expostos em locais apropriados, de fácil visualização para os colaboradores.					
13	O leite é coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.					
14	Existem pontos de água potável suficientes para higienização das instalações e do equipamento de ordenha.					
15	Os equipamentos e utensílios de ordenha são higienizados adequadamente antes e após cada ordenha.					
16	O equipamento de ordenha possui manutenção preventiva e periódica.					
17	Existe local para a higienização das mãos do ordenhador, com sabonete líquido, sanitizante e papel toalha não reciclado.					
18	A propriedade realiza, anualmente, análises da qualidade da água utilizada no curral para os parâmetros: coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> , pH, dureza, nitrato e Sólidos Dissolvidos Totais.					
19	A propriedade mantém, por no mínimo três anos, os registros das análises de qualidade da água.					

SEÇÃO 4 - AMBIÊNCIA, ALIMENTOS E ÁGUA DOS ANIMAIS

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Existe sombra suficiente para todos os animais da fazenda, seja natural seja artificial, de modo que os animais não precisem disputar espaço.					
2	Os alimentos são fornecidos em qualidade e quantidade adequadas aos animais.					
3	Os alimentos são armazenados em condições adequadas, para evitar deterioração, contaminação e/ou atração de pragas e roedores.					
4	Os alimentos adquiridos são rastreáveis, com registros das compras de alimentos e ingredientes adquiridos.					
5	Existem cochos em quantidade suficiente para todos os animais, de modo que não haja disputa de espaço e limitação do consumo.					
6	A propriedade possui planejamento forrageiro, para que os animais estejam em boas condições nutricionais durante todo o tempo.					
7	Existem bebedouros suficientes para todos os animais, de modo que não haja disputa de espaço e limitação do consumo de água.					
8	Os bebedouros e cochos são limpos regularmente, sem avarias que possam causar lesões aos animais.					

SEÇÃO 5 - COLABORADORES

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Os colaboradores da propriedade recebem treinamentos periódicos sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho.					
2	Os colaboradores são treinados por técnicos da extensão rural pública ou privada ou por responsáveis técnicos com formação na área de Ciências Agrárias.					
3	Os colaboradores compreendem e aplicam as BPA.					
4	A propriedade possui registros dos treinamentos dos colaboradores, por no mínimo, três anos.					
5	Os colaboradores possuem atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que necessário.					

SEÇÃO 6 - QUALIDADE DO LEITE

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Usa-se o leite para produção artesanal própria e realiza-se, no mínimo a cada três meses, análises do leite cru, em laboratório credenciado na RBQL, para os parâmetros dos itens 3 ao 10.					
2	Fornece-se leite para estabelecimentos artesanais e realiza-se, mensalmente, análises do leite cru, em laboratório credenciado na RBQL, para os parâmetros abaixo.					
3	Teor mínimo de gordura de 3 g/ 100 g (três gramas por cem gramas).					
4	Teor mínimo de proteína total de 2,9 g/ 100 g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas).					
5	Teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/100 g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas).					
6	Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/100 g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas).					
7	Teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/ 100 g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas).					
8	Contagem padrão em placas de no máximo 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro).					
9	Contagem de células somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).					
10	A propriedade mantém registros, por no mínimo três anos, das análises da qualidade do leite.					

SEÇÃO 7 - TREINAMENTO DOS COLABORADORES

Itens de Avaliação		Conformidade				Observação
		C	NC	NO	NA	
1	Os colaboradores compreendem e aplicam as BPA.					
2	A propriedade possui registros dos treinamentos dos colaboradores por, no mínimo, três anos.					

Plano de ação das Boas Práticas Agropecuárias na Produção de Queijo Artesanal

Após preencher a lista de verificação e realizar o monitoramento das BPA, será possível elaborar um plano de ação. Este plano é um documento que ajudará a organizar e executar as tarefas necessárias. Assim, cada item em não conformidade encontrado na lista de verificação deverá ser incluído no plano de ação, para que sejam implementadas as medidas corretivas necessárias, e o item seja corrigido e esteja em conformidade em uma nova avaliação.

PLANO DE AÇÃO					
nº	O que deve ser feito?	Onde será feito?	Quando será feito?	Quem fará?	Como será feito?
1	Limpeza dos bebedouros	Bebedouros da sala de espera	Imediato	Nome do responsável	Esvaziar o bebedouro, lavar com água e sabão, enxaguar e encher novamente com água limpa
2	Pré-dipping	Em todos os tetos, após o teste da caneca de fundo escuro	Antes de cada ordenha	Nome do responsável	Imersão dos tetos em solução desinfetante, usando copo aplicador sem retorno. Aguarde 30 segundos para ação do produto, antes de seguir para a próxima etapa

PLANO DE AÇÃO					
Proprietário:					
Propriedade:					
Responsável pela verificação dos itens abaixo:					
nº	O que deve ser feito?	Onde será feito?	Quando será feito?	Quem fará?	Como será feito?

A utilização de um plano de ação é fundamental para alcançar objetivos específicos, atribuindo responsabilidades claras para cada tarefa e garantindo que todos saibam exatamente o que e quando fazer. Para obter bons resultados, é preciso acompanhar o progresso das atividades e fazer os ajustes necessários.

O desenvolvimento deste Guia de Verificação das BPA foi realizado por meio da consulta à legislação vigente do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), órgão responsável pelo registro das queijarias artesanais no estado de Minas Gerais e do Ministério de Agricultura e Pecuária (MAPA). Para obter mais informações sobre as BPA, recomenda-se consultar as seguintes referências:

Portaria nº 517, de 14 de junho de 2002 - estabelece normas de defesa sanitária para rebanhos fornecedores de leite para produção de Queijo Minas Artesanal.

Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018 - estabelece o Regulamento técnico de identidade e qualidade de leite cru refrigerado, de leite pasteurizado e de leite pasteurizado tipo A.

Instrução Normativa nº 77, de 26 de novembro de 2018 - estipula os padrões e características de qualidade que o leite cru deve atender.

Instrução Normativa nº 73, de 23 de dezembro de 2019 - estabelece o regulamento técnico de BPA destinadas aos produtores rurais fornecedores de leite para a fabricação de produtos lácteos artesanais.

A utilização do Guia de Verificação ajudará na compreensão do risco de contaminação que o estabelecimento se encontra, e o plano de ação, na adequação das não conformidades, de forma organizada e o mais rápido possível. Para garantir a qualidade do leite produzido, é fundamental que todos os trabalhadores implementem os requisitos das BPA, em todas as etapas de obtenção e manejo dos animais. Dessa forma, ao utilizar uma matéria-prima de qualidade, contribui-se para a fabricação de produtos com excelência e preserva-se a tradição artesanal.

Acesso às planilhas para impressão

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code ou utilize o link para ter acesso à **lista de verificação de BPA** e o **plano de ação**, em formato digital, disponíveis no final desta cartilha para baixar e imprimir quando quiser. As planilhas já estão configuradas no formato A4 para impressão.



APONTE SUA CÂMERA

<https://www.livrariaepamig.com.br/docs/bpa-queijo-artesanal/>

Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade - PPE-00037-21

Autores

Vanessa Cominato
Kely de Paula Correa
Vanessa Aglaê Martins Teodoro
Eva Mendes
Danielle Cristine Mota Ferreira
Daniela de Melo Aguiar
Junio César Jacinto de Paula
Thaís Sales Antunes
Marina dos Santos Martins
Denise Sobral
Renata Golin Bueno Costa
Carolina Ramos Viana
Isis Rodrigues Toledo Renhe
Letícia Scafutto de Faria
Alessandra Pereira Sant'Anna Salimena
Gisela de Magalhães Machado Moreira

Produção

Departamento de Informação Tecnológica

Vânia Lúcia Alves Lacerda

Divisão de Produção Editorial

Fabriciano Chaves Amaral

Revisão

Rosely A. Ribeiro Battista Pereira e Maria Luiza Almeida Dias Trotta

Projeto Gráfico e Diagramação

Débora Silva Nigri

APOIO



AGRICULTURA,
PECUÁRIA E
ABASTECIMENTO



**MINAS
GERAIS**

GOVERNO
DIFERENTE.
ESTADO
EFICIENTE.

**Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais
EPAMIG ILCT - Instituto de Laticínios Cândido Tostes**

Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Bairro Santa Terezinha, 36045-560 - Juiz de Fora, MG
(32) 3224-3116 / (32) 3224-3116 - epamigilct@epamig.br

LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS

Produtor:

Propriedade:

Endereço:

Telefone:

Nº vacas lactação:

Produção diária:

SEÇÃO 1 - SAÚDE ANIMAL

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Os registros das vacinações obrigatórias estão atualizados (Brucelose e Febre Aftosa).					
2. É feita a marcação das fêmeas vacinadas contra a brucelose.					
3. São realizados testes anuais do rebanho, para resultados negativos para brucelose e tuberculose.					
4. É realizada a compra de animais com resultados de exames negativos para brucelose e tuberculose.					
5. Ao usar medicamentos veterinários, descarta-se o leite contaminado até a completa eliminação dos resíduos.					
6. O leite proveniente de animais com mastite ou outras doenças não é utilizado para a elaboração de produtos lácteos.					
7. O rebanho é identificado individualmente com brincos.					
8. Realiza-se o controle parasitológico do rebanho.					
9. O rebanho recebe assistência médico-veterinária.					
10. Possui registros de todos os tratamentos dos animais.					

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
11. Possui registros que permitem identificar e acompanhar individualmente os animais do nascimento à morte.					
12. A propriedade mantém, por pelo menos três anos, os registros de ocorrência de doenças, uso de produtos veterinários, resultados de testes de brucelose e tuberculose, e vacinações.					
13. O controle de pragas e roedores é feito por empresa terceirizada, mantendo-se os registros de cada visita.					
14. Realiza-se a inspeção de indícios de praga.					
15. Realiza-se a destinação adequada para águas residuárias provenientes da atividade leiteira.					

SEÇÃO 2 - CURRAL E SALA DE ORDENHA

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. A ordenha é realizada em local ventilado, limpo e distante de fontes de contaminação e odores indesejáveis.					
2. O curral de espera é calçado ou cimentado.					
3. A sala de ordenha possui piso impermeável e com cobertura adequada.					
4. O curral de espera e a sala de ordenha estão limpos e em bom estado de conservação.					
5. O curral de espera e a sala de ordenha possuem completo escoamento da água.					
6. A sala de ordenha possui iluminação adequada.					
7. Ausência de fiação elétrica exposta.					
8. Ausência de outras espécies animais na sala de ordenha.					

SEÇÃO 3 - HIGIENE E ORDENHA

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Os animais são conduzidos ao local de ordenha tranquilamente, evitando-se o estresse.					
2. Existe uma rotina com horários para a ordenha, trato e descanso dos animais.					
3. O ordenhador apresenta vestimenta adequada, gorro, botas de borracha e avental plástico, além de bom estado de saúde.					
4. O ordenhador possui higiene pessoal, como unhas limpas, cortadas e lavagem de mãos, sempre que necessário.					
5. É feito o teste da caneca de fundo escuro, diariamente, para o diagnóstico da mastite clínica.					
6. É feita, após o teste da caneca de fundo escuro, a desinfecção dos tetos antes da ordenha (pré-dipping) com solução adequada.					
7. Após 30 a 60 segundos da aplicação do pré-dipping, é feita a secagem dos tetos com papel toalha.					
8. É feito, frequentemente, o teste CMT para o diagnóstico de mastite subclínica.					
9. É feita a desinfecção dos tetos imediatamente após a ordenha (pós-dipping), com solução adequada.					
10. É feita a linha de ordenha, deixando os animais doentes para o final da ordenha, para se evitar a contaminação de animais sadios.					
11. Logo após a ordenha, os animais são alimentados no cocho ou soltos no pasto, para evitar que deitem e contaminem a glândula mamária.					
12. Os procedimentos de ordenha descritos anteriormente estão disponíveis ou expostos em locais apropriados, de fácil visualização para os colaboradores.					

(continuação)

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
13. O leite é coado logo após a ordenha, em coador apropriado, não sendo permitido o uso de panos.					
14. Existem pontos de água potável suficientes para higienização das instalações e do equipamento de ordenha.					
15. Os equipamentos e utensílios de ordenha são higienizado adequadamente antes e após cada ordenha.					
16. O equipamento de ordenha possui manutenção preventiva e periódica.					
17. Existe local para a higienização das mãos do ordenhador, com sabonete líquido, sanitizante e papel toalha não reciclado.					
18. A propriedade realiza, anualmente, análises da qualidade da água utilizada no curral para os parâmetros: coliformes termotolerantes e <i>Escherichia coli</i> , pH, dureza, nitrato e Sólidos Dissolvidos Totais					
19. A propriedade mantém, por no mínimo, três anos os registros das análises de qualidade da água.					

SEÇÃO 4 - AMBIÊNCIA, ALIMENTOS E ÁGUA DOS ANIMAIS

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Existe sombra suficiente para todos os animais da fazenda, seja natural ou artificial, de modo que os animais não precisem disputar espaço.					
2. Os alimentos são fornecidos em qualidade e quantidade adequada aos animais.					
3. Os alimentos são armazenados em condições adequadas para evitar deterioração, contaminação e/ou atração de pragas e roedores.					

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
4. Os alimentos adquiridos são rastreáveis, com registros das compras de alimentos e ingredientes adquiridos.					
5. Existem cochos em quantidade suficientes para todos os animais, de modo que não haja disputa de espaço e limitação do consumo.					
6. A propriedade possui planejamento forrageiro, para que os animais estejam em boas condições nutricionais durante todo o tempo.					
7. Existem bebedouros suficientes para todos os animais, de modo que não haja disputa de espaço e limitação do consumo de água.					
8. Os bebedouros e cochos são limpos regularmente, sem avarias que possam causar lesões no animais.					

SEÇÃO 5 - COLABORADORES

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Os colaboradores da propriedade recebem treinamentos periódicos sobre saúde e higiene pessoal, limpeza e desinfecção das instalações e equipamentos e manejo adequado do rebanho.					
2. Os colaboradores são treinados por técnicos da extensão rural pública ou privada ou por responsáveis técnicos com formação na área de Ciências Agrárias.					
3. Os colaboradores compreendem e aplicam as BPA.					
4. A propriedade possui registros dos treinamentos dos colaboradores, por no mínimo, três anos.					
5. Os colaboradores possuem atestado de saúde, renovado anualmente e sempre que necessário.					

SEÇÃO 6 – QUALIDADE DO LEITE

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Usa-se o leite para produção artesanal própria e realizam-se, no mínimo a cada três meses, análises do leite cru, em laboratório credenciado na RBQL, para os parâmetros dos itens 3 ao 10.					
2. Fornece-se leite para estabelecimentos artesanais e realiza-se, mensalmente, análises do leite cru, em laboratório credenciado na RBQL, para os parâmetros abaixo.					
3. Teor mínimo de gordura de 3 g/ 100 g (três gramas por cem gramas).					
4. Teor mínimo de proteína total de 2,9 g/ 100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas).					
5. Teor mínimo de lactose anidra de 4,3 g/ 100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas).					
6. Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4 g/ 100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas).					
7. Teor mínimo de sólidos totais de 11,4 g/ 100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas).					
8. Contagem Padrão em Placas de no máximo 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro).					
9. Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).					
10. A propriedade mantém registros, por no mínimo três anos, das análises da qualidade do leite.					

SEÇÃO 7 – TREINAMENTO DOS COLABORADORES

Itens de Avaliação	Conformidade				Observação
	C	NC	NO	NA	
1. Os colaboradores compreendem e aplicam as BPA.					
2. A propriedade possui os registros dos treinamentos dos colabores por, no mínimo, três anos.					

