
	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

## PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO – SELO FRUTA SUSTENTÁVEL CÓDIGO DE CONDUTA

### 1. INTRODUÇÃO

O Selo Fruta Sustentável é uma iniciativa do IBRAF – Instituto Brasileiro de Frutas – em parceria com a OIA – Organização Internacional Agropecuária - nascida da necessidade de promover o crescimento sustentável do setor e responder questões relacionadas à segurança do alimento e condições socioambientais de produção cada vez mais cobradas pela sociedade consumidora.

O Selo Fruta Sustentável é um sistema de melhoria contínua que tem como objetivo aprimorar a qualidade do processo produtivo e da fruta brasileira, através de um sistema de garantia e comunicação de qualidade. Possibilitando à cadeia da fruticultura desenvolver o seu processo produtivo com uma ferramenta de mercado (o Selo).

Essa primeira versão do Protocolo de Certificação foi desenvolvida em um projeto piloto, durante a execução do projeto Fruta Paulista, parceria entre SEBRAE SP e IBRAF, junto á fruticultores do Estado de São Paulo.

O selo foi elaborado em concordância com protocolos de qualidade, expectativas do mercado consumidor e exigências legais, com a expectativa de que o Selo Fruta Sustentável seja uma ferramenta de diálogo do setor com as diferentes esferas normativas, possibilitando a adequação às exigências legais e da sociedade pelo setor, e por outro lado, a adequação das exigências à realidade do setor.

### 2. QUEM PODE ADERIR AO SISTEMA

Produtores de frutas do Brasil que desejem garantir a diferenciação de seus produtos pela obtenção de um Selo.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

Os produtores que desejarem ingressar no sistema deverão preencher uma Solicitação de Certificação e um contrato com a OIA e com o IBRAF.

### **3. ESTRUTURA DO DOCUMENTO**

O documento consiste em 75 pontos de controle subdivididos em obrigações maiores (que devem ser 100% atendidos) e menores (que devem ser 95% atendidos).

Os pontos de controle englobam questões que garantem a segurança do alimento produzido, questões sociais e ambientais e a rastreabilidade do sistema de produção.

O Protocolo está baseado nos seguintes critérios:

- Uso responsável de fertilizantes e agrotóxicos, visando diminuir os riscos de contaminação química;
- Cuidados na colheita e pós-colheita, visando diminuir os riscos de contaminação microbológica;
- Adoção de procedimentos que garantam a saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores;
- Adoção de procedimentos que evitem a contaminação do meio ambiente.

A estrutura do documento é a seguinte:

- I. Rastreabilidade
  - I.1 Aspectos Gerais
  - I.2 Mudanças e Material de Propagação
  - I.3 Uso de Insumos
- II. Garantia da Segurança do Alimento
  - II.1 Uso de fertilizantes
  - II.2 Uso de Agrotóxicos
  - II.3 Higiene na Colheita e Pós Colheita da Fruta
  - II.4 Uso de Água
- III. Aspectos Sociais e Segurança dos Trabalhadores
- IV. Aspectos Ambientais

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
	<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>	

#### **4. GARANTIAS DA CERTIFICAÇÃO**

Obtendo a certificação no programa Fruta Sustentável o produtor garante:

- Uso adequado de agrotóxicos;
- Diminuição dos riscos de contaminação ambiental;
- Adequação à uma política de Responsabilidade Social;
- Adequação de instalações;
- Capacitação dos Funcionários.
- Melhoria da competitividade da fruta pelo desenvolvimento da inocuidade alimentar.

#### **5. PARCERIA IBRAF – OIA**

O Protocolo “**Fruta Sustentável**” será gerenciado pela Organização Internacional Agropecuária – OIA, empresa de certificação líder no setor de certificação em fruticultura.

O Trabalho é supervisionado pelo Comitê técnico do IBRAF através de uma estrutura que garante transparência, idoneidade e adequação do setor em relação às exigências do mercado.

##### **5.1 Sobre o IBRAF**

O IBRAF é uma entidade privada, sem fins lucrativos, atuando junto a cadeia produtiva de frutas há 20 anos, que tem como objetivo a promoção do crescimento e desenvolvimento do agro negócio das frutas no Brasil.

##### **5.2 Sobre a OIA**

A OIA é uma empresa certificadora que está há 7 anos no Brasil e possui vasta experiência em projetos de desenvolvimento e avaliação de Sistemas de Qualidade e Certificação em todo o território nacional.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
	<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>	

## **6. CRITÉRIOS DE CERTIFICAÇÃO**

A certificação é baseada em uma inspeção de terceira parte, realizada pela OIA, nos períodos em que possa ser avaliada a maior parte dos pontos dessa norma de forma documental e visual. Desta forma, sugere-se o período da colheita para realização da inspeção. Poderá ser realizado uma inspeção fora do período da colheita, mas na colheita deverá ser realizada uma inspeção complementar para garantir o cumprimento dos pontos relativos a colheita.

### **6.1 Equipe Auditora**

As inspeções serão realizadas por profissionais capacitados para este fim, que atendam os seguintes requisitos:

- Profissional formado em Agronomia com experiência comprovada em Boas Práticas Agrícolas;
- Capacitação neste protocolo.

### **6.2 Nível de Cumprimento**

Os produtores obterão a certificação com o cumprimento de:

- 100% das obrigações maiores;
- 95% das obrigações menores aplicáveis.

O nível dos pontos é apresentado junto aos pontos e critérios no capítulo 7.

O certificado será emitido quando o produtor atender as exigências acima citadas e as exigências contratuais (documentação atualizada, pagamento das taxas acordadas em contrato, etc.).

A validade do certificado é de 12 meses.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

### 6.3 Tratamento de Não Conformidades

Caso sejam encontradas não conformidades o produtor deverá apresentar um plano de levantamento de não conformidades e levantar as não conformidades em um prazo máximo de 30 dias a contar da data de inspeção. Caso o produtor não levante as não conformidades no prazo estabelecido, fica sujeito às demais sanções estabelecidas neste protocolo.

### 6.4 Avaliação de Manutenção

O produtor deve ser avaliado anualmente por esse protocolo. O resultado da inspeção será utilizado para a decisão pela renovação ou não do certificado.

### 6.5. Uso do Selo

O IBRAF permite ao produtor que obter a certificação o uso do Selo Fruta Sustentável em seus produtores.

O selo só poderá ser utilizado mediante condições estabelecidas pelo IBRAF na assinatura do contrato.

### 6.6. Sanções

Os produtores que aderirem ao protocolo estão sujeitos às seguintes sanções:

#### 6.1. Advertência

A advertência é feita por escrito e pode ser aplicada em duas condições:

**Não Conformidade em relação ao cumprimento dos Pontos de Controle** – Deverá ser aplicada quando constatadas Não conformidades em relação ao cumprimento dos pontos de controles, durante as inspeções.

**Não Conformidade Contratual ou Relativa ao Protocolo** – Deverá ser aplicada quando houver não conformidades Contratuais ou Relativas a outros pontos do protocolo (por exemplo, uso indevido do Selo).

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

O prazo para comunicação do produtor é de 7 dias após a constatação da Não Conformidade. O produtor deverá levantar a não conformidade até 30 dias após a constatação da mesma, após esse prazo o certificado será automaticamente suspenso.

## 6.2 Suspensão

A suspensão é feita por escrito e pode ser aplicada em duas condições:

**Após o prazo da advertência:** O produtor que não levantar as não conformidades no prazo estabelecido na advertência terá seu certificado automaticamente suspenso.

**Não Conformidade em relação ao cumprimento dos Pontos de Controle –** Deverá ser aplicada quando constatadas Não conformidades em relação ao cumprimento dos pontos de controles que coloquem em risco a segurança do alimento, o meio ambiente ou a saúde dos trabalhadores.

O prazo para comunicação do produtor é de 7 dias após o final do período de advertência. O produtor deverá levantar a não conformidade até 6 meses após a constatação da mesma, caso contrario ele será excluído do processo de certificação. Neste período o produtor está impedido de comercializar a sua produção como certificada.

## 6.3 Exclusão

A exclusão do produtor do processo de certificação ocorre quando vence o prazo da suspensão aplicada e o produtor não levantou as Não Conformidades encontradas. O produtor fica impedido de comercializar o produto como certificado e a sua volta para o sistema de certificação só poderá ocorrer após 12 meses. Todo o processo deve ser reiniciado.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
	<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>	

## 7. PONTOS DE CONTROLE, NÍVEIS E CRITÉRIOS DE CUMPRIMENTO

<b>CAPÍTULO I – RASTREABILIDADE</b>
<p><b>I.1 GERAL</b></p>
<p><b>I.1.1:</b> Todos os documentos e registros solicitados nesse capítulo estão disponíveis na inspeção?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Todos os documentos solicitados devem ser apresentados ao inspetor.</p>
<p><b>I.1.2:</b> Os documentos estão guardados por pelo menos 5 anos, considerando-se na inspeção inicial documentos dos últimos 3 meses ou a partir da data de assinatura do contrato, levando em conta o período mais longo?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Os documentos solicitados devem estar disponíveis durante a inspeção.</p>
<p><b>I.1.3:</b> Os registros devem ser separados por talhão/quadra?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Todos os registros devem relacionar as anotações com os talhões.</p>
<p><b>I.1.4:</b> Deve haver um mapa ou placas de identificação que relacione os talhões com as planilhas de registro?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Avaliação visual – placas indicando o número do talhão ou mapa indicando todas as áreas da propriedade</p>
<p><b>I.1.5:</b> O produtor possui um sistema de rastreabilidade que permite conhecer destino imediato das frutas produzidas?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar um controle de vendas dos produtos. As notas de venda devem identificar a propriedade de origem.</p>
<p><b>I.1.6:</b> O produtor possui um sistema que permite a todos os seus clientes relatarem problemas/reclamações e que após o relato possibilite o tratamento e encaminhamento dos problemas/reclamações?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar um formulário de registro de reclamações e um procedimento de como trata essas reclamações.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

<b>I.2 MUDAS E MATERIAL DE PROPAGAÇÃO</b>
<p><b>I.2.1:</b> O produtor possui notas fiscais de compra das mudas, porta-enxertos ou outros materiais de propagação?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Apresentar as notas fiscais de compra de mudas. As notas de compra devem estar relacionados com o CFO.</p>
<p><b>I.2.2:</b> Possui CFO (Certificado Fitossanitário de Origem) das mudas compradas, ou uma justificativa técnica por não possuir?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Apresentar o CFO das mudas compradas. Para culturas que não existem CFO deve apresentar uma justificativa técnica documentada.</p>
<p><b>I.2.3:</b> Possui um registro de todos os talhões da propriedade, incluindo a data de plantio (ano para perenes e data completa para culturas anuais) e a quantidade de plantas?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> O produtor deve possuir uma lista dos talhões com a data de plantio e o número de plantas. Essas informações também podem ser apresentadas no sistema de registro de capada talhão.</p>
<p><b>I.2.4:</b> Para viveiros próprios possui um sistema de registro que inclui: cultura, variedade e aplicação de agrotóxicos (Data, produto, dosagem, alvo, intervalo de segurança, operador, máquina utilizada).</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Quando existir um viveiro na propriedade, o produtor deve apresentar um registro dos cultivos realizados no viveiro, que são usados para implantação de novas áreas nas culturas sob certificação.</p>
<b>I.3 USO DE INSUMOS</b>
<p><b>I.3.1:</b> Possui registros de esterilização química dos substratos?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Se o produtor faz a esterilização química deve apresentar um registro contendo o local, a data, o produto utilizado, o método de esterilização, o nome do operador e o intervalo pré-plantio. Se a esterilização for terceirizada, o produtor deve guardar as notas de realização do trabalho.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

**I.3.2:** Possui registros de todas as aplicações de fertilizantes incluindo a data, o talhão, o produto utilizado ou formulação, a quantidade aplicada, o equipamento utilizado e o nome do responsável pela aplicação?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** As planilhas de registro de aplicações de fertilizantes (orgânicos, inorgânicos e foliares) devem estar completamente preenchidas, incluindo todas as informações solicitadas.

**I.3.3:** As adubações são realizadas com base em análises de solo e recomendações técnicas?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** o produtor deve apresentar uma análise de solos, um plano de adubação assinado por um profissional capacitado ou ser capaz de comprovar seus conhecimentos de adubação de modo que a adubações sejam feitas de forma adequada tecnicamente.

**I.3.4:** Possui um controle de estoque de fertilizantes atualizado pelo menos a cada 3 meses?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** O produtor deve apresentar um controle de estoque atualizado, que seja coerente com as aplicações e os produtos existentes na propriedade.



**I.3.5:** Possui registros de todas as aplicações de agrotóxicos (incluindo os produtos utilizados em pós colheita) incluindo: cultura e variedade, talhão/lote, data, produto utilizado e intervalo de segurança?

**Nível:** Maior

**Critério de Cumprimento:** As planilhas de registro de aplicações de agrotóxicos devem estar completamente preenchidas, incluindo todas as informações solicitadas. Caso não tenham sido realizadas aplicações de agrotóxicos o produtor deve apresentar o sistema de registros disponível para as anotações.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

<p><b>I.3.6:</b> Possui registros de todas as aplicações de agrotóxicos (incluindo os produtos utilizados em pós colheita) incluindo: alvo, nome do responsável pela aplicação, quantidade aplicada e equipamento utilizado?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> As planilhas de registro de aplicações de agrotóxicos devem estar completamente preenchidas, incluindo todas as informações solicitadas. Caso não tenham sido realizadas aplicações de agrotóxicos o produtor deve apresentar o sistema de registros disponível para as anotações.</p>
<p><b>I.3.7:</b> As aplicações de agrotóxicos são realizadas com base técnica?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar o receituário agrônomo (específico para a cultura) dos produtos utilizados ou um plano de tratamento fitossanitário assinado por um responsável técnico ou a grade de agrotóxicos registrados para a cultura.</p>
<p><b>I.3.8:</b> Guarda as notas de compra de agrotóxicos?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar a nota de compra de todos os agrotóxicos utilizados ou armazenados.</p>
<p><b>I.3.9:</b> Possui um controle de estoque de agrotóxicos?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> O produtor deve apresentar um controle de estoque atualizado, que seja coerente com as aplicações, notas de compra e produtos existentes na propriedade.</p>
<p><b>I.3.10:</b> Possui informações de segurança sobre os agrotóxicos utilizados (bulas, fichas de segurança, compêndio, acesso ao Agrofit ou Agrosia)?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar as informações de segurança de todos os produtos utilizados, ou ter acesso a essas informações de maneira eletrônica na propriedade.</p>
<p><b>I.3.11:</b> Possui uma lista dos agrotóxicos que utiliza na cultura?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar uma lista dos produtos utilizados na cultura sob certificação.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
	<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>	

<b>CAPÍTULO II – GARANTIA DA SEGURANÇA DO ALIMENTO</b>
<b>II.1 USO DE FERTILIZANTES</b>
<p><b>II.1.1:</b> O plano de adubação considera os nutrientes encontrados nos fertilizantes orgânicos, diminuindo a quantidade de fertilizantes inorgânicos a serem aplicados?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Quando o produtor realiza adubações orgânicas os nutrientes devem ser considerados no plano de adubação.</p>
<b>II.2 USO DE AGROTÓXICOS</b>
<p><b>II.2.1:</b> O produtor utiliza técnicas de proteção integrada de pragas, visando diminuir o uso de agrotóxicos?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve demonstrar a adoção de alguma prática relacionada a proteção integrada de pragas, seja ela preventiva (material vegetativo resistente, cobertura de solo, aumento de teor de matéria orgânica, etc.) ou de monitoramento (contagem de pragas, armadilhas, etc)</p>
<p><b>II.2.2:</b> É feita rotação de princípios ativos para evitar a resistência das pragas e doenças?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> as planilhas de registro devem indicar que quando um alvo é controlado repetidamente o princípio ativo utilizado está sendo alternado.</p>
<p><b>II.2.3:</b> Possui informações sobre os Limites Máximos de resíduos e os intervalos de segurança dos produtos utilizados? Caso esses limites não existam, o produtor adota um padrão ou metodologia de garantir a segurança da fruta produzida?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar uma lista de LMRs dos produtos que está utilizando. Para produtos que não possuem LMR deve ter um plano escrito sobre o padrão a ser adotado para garantir a segurança do alimento (Ex.: codex, LMR de outros países, IN 54, etc).</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
	<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>	

**II.2.4:** O produtor realiza análises periódicas de resíduos em suas frutas ou faz parte de um plano (regional, estadual ou nacional) de amostragem de resíduos?

**Nível:** **Maior**

**Critério de Cumprimento:** apresentar análise de resíduos ou plano de amostragem de que faça parte.

**II.2.5:** O produtor possui um plano com o procedimento a ser adotado caso sejam encontrados resíduos (acima dos permitidos) em suas frutas?

**Nível:** **Maior**

**Critério de Cumprimento:** o produtor deve apresentar um procedimento que descreva o procedimento que vai adotar caso alguma análise de resíduos realizada aponte resíduos acima dos LMRs.

### **II.3 HIGIENE NA COLHEITA E PÓS COLHEITA DA FRUTA**

**II.3.1:** As instruções de higiene na colheita e pós colheita estão documentadas e implementadas?

**Nível:** **Maior**

**Critério de Cumprimento:** o produtor deve apresentar um procedimento de higiene que inclua os equipamentos utilizados, as caixas de colheita, o transporte e a higiene das pessoas que manipulam os produtos. A implementação do procedimento será avaliada por entrevistas e avaliação visual.

**II.3.2:** Os trabalhadores conhecem as instruções de higiene que devem ser adotados no manuseio das frutas?

**Nível:** **Maior**

**Critério de Cumprimento:** deve haver uma lista de presença em treinamento sobre as instruções de higiene na colheita e pós-colheita.

**II.3.3:** Os visitantes e subcontratados são informados das normas de higiene da propriedade?

**Nível:** **Menor**

**Critério de Cumprimento:** Avaliação visual dos procedimentos de higiene e entrevista.

**II.3.4:** Os trabalhadores da colheita e da pós colheita tem acesso a instalações sanitárias e locais para lavagem das mãos?

**Nível:** **Menor**

**Critério de Cumprimento:** Avaliação visual das instalações sanitárias. As instalações não devem estar a mais de 500m do local de trabalho.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

<p><b>II.3.5:</b> É proibido comer e beber no local onde são embaladas as frutas?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Avaliação visual.</p>
<p><b>II.3.6:</b> As áreas de manuseio pós colheita são mantidas limpas?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Avaliação visual e entrevista com os trabalhadores. Devem haver registros das limpezas.</p>
<p><b>II.3.7:</b> Não há produtos químicos armazenados em áreas próximas aos locais de pós-colheita?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Avaliação visual do local de armazenamento dos produtos químicos de forma que não possa haver contaminação do produto.</p>
<p><b>II.3.8:</b> Os produtos de limpeza e lubrificação utilizados nas instalações de pós colheita, quando em contato com o produto, são aprovados para uso na indústria agro alimentar?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar os rótulos ou fichas de segurança do produto, contendo a autorização para uso em indústria agro-alimentar.</p>
<p><b>II.3.9:</b> As lâmpadas das instalações onde há manuseio de frutas estão protegidas visando não contaminar a produção em caso de quebra?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> as lâmpadas devem estar protegidas, de forma que a quebra não cause contaminação dos produtos. Avaliação visual.</p>
<p><b>II.3.10:</b> O material usado na embalagem das frutas está armazenado adequadamente?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o material de embalagem deve ser guardado em área limpa, que não permita contaminação.</p>
<p><b>II.3.11:</b> Se as frutas são armazenadas em câmaras frias há um controle de temperatura e umidade documentado?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> para frutas armazenadas em câmaras frias o produtor deve apresentar um registro das temperaturas e umidades de armazenamento.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

<p><b>II.3.12:</b> As entradas dos locais de manuseio pós colheita estão fechadas de forma a evitar a entrada de roedores e aves?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Maior</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> todas as instalações de manuseio de produtos devem estar protegidas de entrada de animais para isso devem manter as portas fechadas, possuírem tela nas janelas. Avaliação visual.</p>
<p><b>II.3.13:</b> Existe um sistema de controle de roedores?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Menor</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Avaliação visual.</p>
<p><b>II.3.14:</b> Existem registros do monitoramento de roedores?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Menor</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> devem ser apresentados registros do controle periódicos das pragas.</p>
<p><b>II.3.15:</b> O acesso de animais não é permitido em áreas de pós colheita?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Menor</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> as instalações de pós-colheita devem ser protegidas de forma a evitar a entrada de qualquer animal.</p>
<p><b>II.4 USO DE ÁGUA</b></p>
<p><b>II.4.1:</b> O produtor conhece os riscos de poluição da água utilizada na irrigação?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Menor</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> o produtor deve apresentar uma avaliação de risco de poluição da água utilizada para irrigação dos pomares, essa avaliação deve indicar os riscos de contaminação química e microbiológica e definir a periodicidade de realização das análises.</p>
<p><b>II.4.2:</b> São realizadas análises periódicas da água, de acordo com os riscos de poluição?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Menor</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> apresentar as análises de água de acordo com o definido no ponto anterior.</p>
<p><b>II.4.3:</b> A água utilizada na lavagem dos produtos é adequada (comprovada por análises)?</p> <p><b>Nível:</b> <b>Maior</b></p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> apresentar as análises de água que garantam que a água está dentro dos padrões necessários.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
	<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>	

<b>CAPÍTULO III – ASPECTOS SOCIAIS E SEGURANÇA DOS TRABALHADORES</b>
<p><b>III.1:</b> Foi feita uma avaliação de riscos referente a saúde e segurança dos trabalhadores?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação de riscos documentada incluindo todos os riscos a que os trabalhadores estão sujeitos.</p>
<p><b>III.2:</b> Há uma lista atualizada de todos os funcionários da propriedade?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> apresentar uma lista contendo o nome completo e a data de admissão de todos os funcionários da propriedade (incluindo os subcontratados).</p>
<p><b>III.3:</b> São guardados os certificados de participação em atividades de capacitação de todos os funcionários?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> todas as capacitações que os funcionários participarem deve estar documentada por certificados e/ou listas de presença.</p>
<p><b>III.4:</b> Trabalhadores que manuseiam equipamentos ou substâncias perigosos são capacitados?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> devem existir documentos que comprovem a capacitação de trabalhadores que manuseiam agrotóxicos e que trabalham com equipamentos perigosos.</p>
<p><b>III.5:</b> Os trabalhadores conhecem as instruções de segurança e emergência da propriedade?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação visual dos trabalhadores executando suas tarefas de acordo com as recomendações de segurança e emergência.</p>
<p><b>III.6:</b> Os visitantes e subcontratados são informados das normas de segurança da propriedade?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> Avaliação visual das placas de emergência e entrevista.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

<p><b>III.7:</b> Os fertilizantes estão corretamente armazenados, em local: separado dos agrotóxicos, coberto, limpo, seco e separado das frutas colhidas?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação visual das condições de armazenamento de fertilizantes.</p>
<p><b>III.8:</b> Os agrotóxicos estão corretamente armazenados, em local: estrutura sólida, trancado a chave, e separado de quaisquer outros produtos?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação visual das condições de armazenamento de agrotóxicos.</p>
<p><b>III.9:</b> Os agrotóxicos estão corretamente armazenados, em local resistente ao fogo, ventilado e iluminado?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação visual das condições de armazenamento de agrotóxicos.</p>
<p><b>III.10:</b> Existem equipamentos para tratamento de derrames acidentais de agrotóxicos?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação visual dos equipamentos para reter derrames (balde com areia ou pó de serra, pá, sacos de lixo e vassoura).</p>
<p><b>III.11:</b> As chaves dos depósitos de agrotóxicos ficam sob responsabilidade de pessoas capacitadas?</p> <p><b>Nível:</b> Menor</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> todas as pessoas que tenham acesso a chave do depósito de agrotóxicos devem apresentar comprovação de participação em capacitação.</p>
<p><b>III.12:</b> Os produtos são armazenados em suas embalagens originais?</p> <p><b>Nível:</b> Maior</p> <p><b>Critério de Cumprimento:</b> avaliação visual. Produtos armazenados em outras embalagens devem estar identificados e devem haver as informações de segurança do produto.</p>

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

**III.13:** Existe um procedimento de identificação de áreas tratadas com agrotóxicos?

**Nível:** **Maior**

**Critério de Cumprimento:** devem haver formas de identificação de áreas que foram tratadas com agrotóxicos.

**III.14:** Existem procedimentos de emergência em locais visíveis a todos os trabalhadores da propriedade?

**Nível:** **Menor**

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. Procedimentos fixados em local acessível aos funcionários.

**III.15:** Todos os perigos potenciais estão sinalizados?

**Nível:** **Menor**

**Critério de Cumprimento:** deve haver sinalização nas áreas de perigo potencial (armazenamento de agrotóxicos, armazenamento de fertilizantes, áreas de alta tensão, áreas de produtos inflamáveis).

**III.16:** Existem estojos de primeiros socorros na propriedade?

**Nível:** **Menor**

**Critério de Cumprimento:** os produtores devem possuir um kit de primeiros socorros disponíveis e acessíveis aos funcionários. O kit não pode conter medicamentos.

**III.17:** Todos os funcionários que manuseiam e/ou aplicam agrotóxicos possuem EPI completo e demonstram utilizá-los e lavá-los corretamente?

**Nível:** **Maior**

**Critério de Cumprimento:** os funcionários que aplicam agrotóxicos devem ter EPIs completos (calças, camisas, máscaras, bonés ou touca árabe, viseira, óculos, avental, botas e luvas). Devem demonstrar uso correto na entrevista e a lavagem deve ser feita em local que não contamine outras roupas ou o meio ambiente.

**III.18:** Nos locais de manuseio de agrotóxicos existem instalações para tratar de contaminações acidentais?

**Nível:** **Menor**

**Critério de Cumprimento:** em todos os locais de manuseio de agrotóxicos devem existir procedimentos de emergência e fonte de água (lava olhos) para tratar contaminações acidentais.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

**III.19:** Não há reutilização de embalagens vazias?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual se não há embalagens vazias sendo utilizadas.

**III.20:** As embalagens vazias são tríplice lavadas, furadas e armazenadas em local trancado?

**Nível:** Maior

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual das embalagens vazias. Devem estar limpas, furadas e guardadas em local trancado.

**III. 21:** As embalagens vazias são devolvidas as centrais de recolha?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** o produtor deverá devolver as embalagens vazias e apresentar as notas de devolução.

**III.22:** Produtos vencidos são armazenados separados dos produtos em uso e identificados?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual.

**III.23:** Quando há funcionários que moram na propriedade, as moradias são adequadas?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** as moradias devem ter telhados, portas, janelas, água, instalações sanitárias e esgoto.

#### **CAPÍTULO IV – ASPECTOS AMBIENTAIS**

**IV.1:** Os fertilizantes líquidos são armazenados em local com estrutura para retenção de derrames?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. O local de armazenamento de fertilizantes líquidos deve ter capacidade de reter 110% do máximo volume armazenado.

	<b>PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO</b>	
<b>SELO FRUTA SUSTENTÁVEL</b>		

**IV.2:** O armazenamento de fertilizantes orgânicos é adequado e evita a contaminação do meio ambiente?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. O local de armazenamento de fertilizantes orgânicos deve ser longe de fontes de água. Os fertilizantes devem estar cobertos com lona para evitar lixiviação e contaminação de águas superficiais.

**IV.3:** As áreas de preparo de calda de agrotóxicos são adequadas?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. O local de preparo de calda deve prevenir contaminações ao meio ambiente.

**IV.4:** Os resíduos de agrotóxicos (sobras de calda, águas de lavagem dos tanques, água de lavagem dos EPIs) são descartados de maneira adequada?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** os resíduos de agrotóxicos devem ser eliminados de maneira que não minimizem a contaminação do meio ambiente. Não devem ser reaplicados na cultura, ultrapassando a dosagem de aplicação recomendada.

**IV.5:** O local de armazenamento de agrotóxicos está preparado para reter derrames?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. O local de armazenamento de agrotóxicos deve ter capacidade de reter 110% do máximo volume armazenado.

**IV.6:** O produtor mantém a propriedade limpa?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. As instalações devem estar limpas para evitar o desenvolvimento de doenças e pragas que possam causar riscos à produção das frutas.

**IV.7:** O produtor adota técnicas de manejo e conservação do solo que minimizam os riscos de erosão?

**Nível:** Menor

**Critério de Cumprimento:** avaliação visual. O produtor deve adotar técnicas que minimizem os riscos de erosão (curvas de nível, cobertura de solo, etc.)