

# **PRODUÇÃO INTEGRADA DE BANANA – PIB**

## **Documentos para Acompanhamento**

**Ano: .....**

## Formulário para Avaliação do Interessado na marca de Conformidade da Produção Integrada de Banana - PIB

### Identificação

Produtor/Empresa:	
Endereço:	
E-Mail:	Telefone:
Município:	Estado:
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE:	
Responsável Técnico:	
Data da visita:	Horário:

### Lista de Verificação para Auditoria Inicial – Campo Aspectos Gerais Analisados

ITENS AVALIADOS	CONCEITO		
	Bom	Regular	Fraco
1. Sanidade das plantas			
2. Morte de plantas (até 3%)			
3. Produtividade (t/ha)			
4. Condução dos pomares			
5. Proteção e segurança no trabalho			
6. Destinação das águas utilizadas			
7. Preparo de caldas para tratamentos			
8. Armazenagem de insumos			

### Entrevista com o Responsável Técnico – para avaliar nível tecnológico empregado no pomar

ITENS AVALIADOS	CONCEITO		
	Bom	Regular	Fraco
1. Conhece a relação de defensivos aprovados para uso no Brasil?			
2. Controla e respeita a carência e tolerância dos defensivos utilizados?			
3. Utiliza somente produtos registrados?			
4. Conhece os equipamentos de proteção usados pelo pessoal de produção?			

5. Conhece o controle integrado de pragas?			
6. Conhece as normas de produção integrada?			
7. O processo de colheita é adequado?			
8. Registra a aplicação de adubos, herbicidas, inseticidas, acaricidas, nematicidas, fungicidas e outros?			

RESPONSÁVEL TÉCNICO DO POMAR (Assinatura).....

DATA: ...../...../.....

Horário de chegada: ..... Horário de saída: .....

AVALIADOR (Nome/assinatura): .....

## Lista de Verificação para Auditoria de Acompanhamento de Campo - PIB

ANO: .....

### Identificação

Produtor/Empresa:	
Endereço:	
E-Mail:	Telefone:
Município:	Estado:
Nº de Registro do Produtor/Empresa no CNPE:	
Responsável Técnico:	

### Realização das visitas de verificação

Visita	Data	Horário de chegada	Horário de saída		
1					
2					
3					
Itens de Verificação			Visita número / <sup>1</sup>		
			1	2	3
1. Caderno de campo corretamente preenchido e atualizado					
2. Proteção das águas e do ambiente					
3. Proteção e conservação do solo					
4. Proteção e segurança humana					
5. Conservação de área com vegetação.					
6. Presença de mata ciliar					
7. Distância mínima das casas e abrigos de animais					
8. Drenagem das áreas com excesso de umidade					
9. Correta execução dos tratos culturais					
10. Existência de monitoramento de pragas					
11. Utilização de monitoramento para decidir tratamentos					
12. Utilização de diagnósticos e receitas nos tratamentos					
13. Destinação adequada a resíduos e embalagens de agrotóxicos					
14. Execução correta da colheita e traslados dos cachos					
15. Adubação baseada em análise e recomendação					
16. Recolhimento de resíduos plásticos no bananal					
17. Aspecto sanitário do bananal					
18. Estado nutricional do bananal					
19. Manejo adequado da cobertura vegetal do solo					
20. Separação adequada da produção PIB de outras					

/<sup>1</sup> Nas visitas anotar S = sim; N = não e P = parcial.



# **PRODUÇÃO INTEGRADA DE BANANA – PIB**

## **Lista de verificação para Auditorias de Empacotadoras de Banana**

**ANO: .....**

## Lista para Verificação para Auditoria de Empacotadoras de Banana

### Identificação

Empacotadora:	
Endereço:	
E-Mail:	Telefone:
Município:	Estado:
Nº de Registro da Empacotadora no CNPE:	
Responsável Técnico:	
Data da visita:	Horário

### Itens de verificação

Questionamento	Requisito	S	N	P	Comentários
<b>1. Instalações</b>					
1.1. As instalações são adequadas ao processamento de bananas de PIB?	Obrigatório				
1.2. As áreas de processamento e de embalagem estão adequadamente separadas de banheiros e depósitos?	Obrigatório				
1.3. As frutas embaladas são armazenadas em locais seguramente separados das frutas de outros sistemas ou de frutas não embaladas?	Obrigatório				
1.4. A limpeza e organização da casa de embalagem e de seus arredores condizem com o sistema de produção integrada de banana?	Obrigatório				
1.5. Existem registros no caderno de pós-colheita da limpeza e desinfecção realizada nos equipamentos e nas áreas de embalagem e de armazenagem?	Obrigatório				
<b>2. Rastreabilidade</b>					
2.1. As cargas são identificadas antes de entrarem na casa de embalagem?	Obrigatório				
2.2. As etiquetas apresentam todas as informações necessárias sobre a procedência da fruta?	Obrigatório				
2.3. São realizadas amostragens das frutas que entram na casa de embalagem, registrando no caderno de pós-colheita o controle de recepção?	Opcional				

<b>Questionamento</b>	<b>Requisito</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>P</b>	<b>Comentários</b>
2.4. As frutas de produção integrada que são transportadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas no veículo de transporte?	Obrigatório				
2.5. As frutas de produção integrada que são armazenadas conjuntamente com outros sistemas de produção, estão devidamente identificadas e separadas na câmara fria?	Obrigatório				
2.6. As frutas da produção integrada são classificadas e embaladas separadamente das de outros sistemas de produção?	Obrigatório				
2.7. Os processos de pré-classificação, classificação e embalagem permitem manter a identidade da procedência da fruta?	Obrigatório				
2.8. A identificação dos paletes ou das caixas permitem verificar a procedência da fruta ?	Obrigatório				
2.9. Existe identificação nos paletes que são formados por caixas provenientes de mais de um pomar ou parcela?	Obrigatório				
2.10. Existem registros no caderno de pós-colheita do acompanhamento da qualidade da fruta armazenada em atmosfera controlada?	Obrigatório				
<b>3. Classificação e Embalagem</b>					
3.1. Existe um profissional treinado de acordo com o regulamento técnico específico para a cultura da banana, atendendo o estabelecido na lei nº 9.972?	Obrigatório				
3.2. Existem registros no caderno de pós-colheita dos diversos lotes embalados diariamente?	Obrigatório				
3.3. As frutas embaladas estão de acordo com o estabelecido nas normas específicas de classificação?	Obrigatório				
<b>4. Agroquímicos</b>					
4.1. Os tratamentos realizados na fruta, nos tanques de lavagem, são os recomendados para este fim e estão registrados no caderno de pós-colheita?	Obrigatório				

<b>Questionamento</b>	<b>Requisito</b>	<b>S</b>	<b>N</b>	<b>P</b>	<b>Comentários</b>
4.2. As frutas que foram tratadas com fungicidas, receberam tratamentos com produtos recomendados e não foram comercializadas dentro do período de carência?	Obrigatório				
4.3. Existem quaisquer produtos armazenados na casa de embalagem, que não aqueles recomendados para uso em pós-colheita da banana?	Obrigatório				
4.4. As embalagens dos agroquímicos têm destino adequado?	Obrigatório				