



Este documento está disponível no site:

www.uba.org.br

E-mail: ubasp@uba.org.br

Telefone / Fax: 11 3812-7666

P967

Norma Técnica de Produção Integrada de Frango / Coordenadores Ariel Antônio Mendes e Ibiara Correia de Lima Almeida Paz. – São Paulo : União Brasileira de Avicultura, 2009
64 p. : il.

Inclui bibliografia

1. Frangos. 2. Produção.

I. Mendes, Ariel Antônio. II. Paz, Ibiara Correia de Lima Almeida. III. Título.

CDU 636.5

Ficha catalográfica elaborada pela Seção Técnica de Aquisição e Tratamento da Informação – Serviço Técnico de Biblioteca e Documentação - UNESP, Câmpus de Jaboticabal.

São Paulo – SP
Dezembro de 2009

Diretoria da UBA – Biênio 2008/2010

CONSELHO CONSULTIVO

Alfredo Felipe da Luz Sobrinho
Alfredo Kaefer
Antonio Venturini
Aristides Vogt
Clever Pirola Ávila
Francisco Turra
João Jorge Reis
Ricardo Menezes
Roberto Moreira

Sadia
Diplomata
Aves
Frangosul
ACAV
ABEF
ACEAV
Brasil Foods
Penasul

DIRETORIA EXECUTIVA

Presidente
Vice-Presidente Adm.e Financeiro
Vice-Presidente para a região Sul
Vice-Presidente para a região Sudeste
Vice-Presidente para a região Centro-Oeste
Vice-Presidente para a região Norte/Nordeste
Vice-Presidente Técnico Científico

Ariel Antônio Mendes
Uacir Bernardes
Luiz Fernando Roman Ross
Erico Pozzer
Aroldo Silva Amorim Filho
Saulo Perazzo Valadares
Antonio Guilherme Machado

FACTA
AGA
ASGAV
APA
Asa Alimentos
AVIPE
FACTA

DIRETORIA SETORIAL

Diretor do Setor de Pintos de Corte
Diretor do Setor de Ovos
Dir. do Setor de Abatedouros e de Merc. Interno
Diretor do Setor de Exp. e Assuntos MERCOSUL
Dir do Setor de Avós e Matrizes/ Corte/ Postura
Diretor do Setor de Avestruz
Diretor do Setor de Equipamentos

José Flavio Mohalem
Rogerio Belzer
Domingos Martins
Christian Lohbauer
João Aidar Filho
Luis Robson Muniz
Carlos Pulici

APINCO
Hy-line
Sindiavipar
ABEF
Aidar Serviços
ACAB
ANFEAS

CONSELHO FISCAL

Heitor Muller
Ivan Pupo Lauandos
Tarcisio Franco do Amaral

Agrogen
Aviagen do Brasil
AVIMIG

SUPLENTES

Marcelo Plácido Corrêa
Marcos Antonio Zordan
Takashi Mário Okada

ABA
Aurora
Sertanejo

Apresentação

Em reuniões realizadas no decorrer do ano de 2005 com a presença de membros da União Brasileira de Avicultura (UBA) e da Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frango (ABEF), decidiu-se criar um grupo de trabalho para elaborar a Norma Técnica de Produção Integrada de Frango. Esta decisão foi apoiada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) no final de 2005, tendo o mesmo firmado um Convênio com a UBA para a realização deste trabalho.

Na sua elaboração, tomou-se como base o documento de Boas Práticas de Produção da Embrapa e Programas Operacionais Padrão de várias empresas. O grupo de trabalho encarregado da elaboração final do documento foi coordenado pelo Dr. Ariel Mendes e Dra. Ibiara C. L. Almeida Paz e constituído por representantes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, empresas privadas, associações estaduais de avicultura, universidades, Embrapa e a WSPA – World Society for the Protection of Animals.

Após sua conclusão, deu-se início a uma fase de validação do mesmo, culminando em 2008 e 2009 com um intenso programa de treinamento para produtores integrados de vários estados brasileiros.

A Norma Técnica de Produção Integrada de Frango é um importante documento que visa oferecer aos avicultores brasileiros um completo conjunto de diretrizes estabelecidas para nortear o fluxo de trabalho das granjas, independentemente do seu porte.

O referido material tem por princípio a capacitação e a constante profissionalização da produção nacional de frangos. Desta forma, reuniu-se de forma bastante didática e objetiva todos os requisitos necessários para o cumprimento destes propósitos. Afinal, tanto o mercado interno quanto externo exigem uma avicultura responsável, baseada na qualidade, higiene e bem-estar animal e humano.

Diante da atual demanda global por carne de frango e da acirrada competitividade que envolve o segmento, é fundamental que os conceitos de boas práticas estejam presentes em cada propriedade avícola. Isso é garantia de qualidade, progresso, proteção contra embargos e, até mesmo, portfólio para a abertura de novos mercados.

Ariel Antônio Mendes

Presidente da União Brasileira de Avicultura

União Brasileira de Avicultura

A União Brasileira de Avicultura (UBA) é a entidade institucional que representa a avicultura nacional junto ao Governo Federal, ao Congresso Nacional e ao Poder Judiciário. Sua atuação está voltada à busca de sanidade, qualidade e legislação que assegurem o pleno e contínuo desenvolvimento do setor.

Estão aglutinadas em torno da UBA a Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Frango (ABEF), a Associação Brasileira dos Produtores de Pintos de Corte (APINCO), a Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícola (FACTA), a Associação dos Criadores de Avestruz (ACAB) e Associação Nacional dos Fabricantes de Equipamentos Avícolas e Suinícolas (ANFEAS). E ainda todas as associações estaduais, as associações setoriais, as granjas de multiplicação genética, as empresas produtoras de frango de corte e ovos, os frigoríficos, os produtores de perus, os fornecedores de insumos e as prestadoras de serviços.

A Cadeia do Frango no Brasil

A avicultura brasileira representa hoje 1,5% do PIB, gerando cinco milhões de empregos diretos e indiretos e mais de US\$ 7 bilhões apenas em exportações. Do total de carne de frango produzida, 70% são destinadas ao mercado doméstico, que atualmente responde por um consumo médio de 39 kg por habitante ao ano. Os 30% restantes são embarcados para mais de 150 países.

A produção de frangos está presente em todas as regiões do país, impactando a economia da maioria dos Estados, e apresenta uma tendência de expansão para a região Centro-Oeste e de se estabelecer em regiões produtoras de grãos e com um desafio sanitário mais baixo devido à menor densidade de aves.

A maior parte das aves abatidas é produzida no sistema de integração vertical, onde a empresa detém o controle de todos os elos da cadeia, ou seja, produção, abate, processamento e distribuição. Isso gera empregos, renda, fixação do homem do campo em sua terra e viabiliza a pequena propriedade.

Nos Estados do sul do Brasil (Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná) a integração é responsável por aproximadamente 95% da produção, atingindo perto de 85% no país.

O consumidor brasileiro tem à sua disposição um produto barato e de excelente qualidade sanitária e nutricional, com uma grande quantidade de produtos “in natura” e processados, como frango inteiro e cortes congelados, resfriados e industrializados, na forma de empanados, marinados, temperados, cozidos e outros.

Deve-se ressaltar que a avicultura brasileira é reconhecida hoje como uma das mais desenvolvidas do mundo, com índices de produtividade realmente excepcionais. Atingimos esse patamar graças a programas de qualidade implementados em todos os elos da cadeia nos últimos anos, com destaque para a genética, nutrição, manejo, biossegurança, boas práticas de produção, rastreabilidade e programas de bem-estar animal e de preservação do meio ambiente.

Índice

	PÁGINA
1. Introdução	12
2. Aplicação	13
3. Termos e Definições	14
4. Unidade de Produção	15
5. Edificações	16
6. Aquisição e Alojamento dos Pintos	18
7. Densidade de Alojamento	20
8. Ventilação e Controle de Temperatura	20
9. Iluminação	22
10. Cama	23
11. Alimentação e Água	24
12. Medicamentos	26
13. Sanidade	27
14. Apanha e Transporte	28
15. Bem-estar das Aves	30
16. Saúde, Segurança e Bem-estar do Trabalhador	31
17. Treinamento dos Trabalhadores	32
18. Rastreabilidade	32
19. Gestão Ambiental	34

Anexo I	36
Manual para Aplicação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango	
Anexo II	44
Lista de verificação de Boas Práticas de Produção	
Anexo III	62
Modelo de Relatório de Auditoria do Norma Técnica de Produção Integrada de Frango	
Anexo IV	63
Modelo de Relatório de Não Conformidade do Norma Técnica de Produção Integrada de Frango	
Membros do Grupo de Trabalho	64
Agradecimentos	65
Bibliografia	66

1. Introdução

As Boas Práticas de Produção para a cadeia produtiva de frangos de corte são uma das formas de garantir o padrão de qualidade exigido pelo mercado interno e externo. Somente com a junção de vários procedimentos implementados e definidos por programas de qualidade é que se obtém competitividade global dos produtos. Além disso, servem de base para a implantação de outros programas de qualidade, como o APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e as normas ISO.

A otimização do potencial de desenvolvimento das aves está associada a vários fatores. Juntamente com boas condições de ambiente e sanidade, a aplicação de novas tecnologias na produção constitui fator relevante na melhoria da eficiência produtiva da indústria avícola. Desta forma, o bem-estar animal, o bem-estar do trabalhador, o meio ambiente e a qualidade do produto final são, sem dúvida, os principais pontos para a boa aceitação do produto no mercado. Para obter qualidade em toda a cadeia de produção, são necessários controles e registros que permitam a rastreabilidade da produção, conferindo segurança ao produto final e permitindo que, caso ocorra algum problema, o mesmo seja facilmente localizado e corrigido. Além disso, as empresas produtoras estão sujeitas a auditorias e avaliações, buscando adequar seus processos produtivos às normas do mercado ao qual elas abastecem, tanto no Brasil como no Exterior.

Os objetivos da qualidade são definidos e sustentados por indicadores de condução e de processos, como aquisição de animais e suporte, produção, abate, transporte e apoios que atuam em sinergia na cadeia buscando atingir as metas da empresa. A produção de frangos de corte é uma atividade que deve estar em harmonia com o ambiente, pois é dependente do mesmo. Alimentos e água são fundamentais e devem ser de qualidade. Sua produção resulta em resíduos que devem ser bem manejados, podendo ser utilizados em outros setores agrícolas. É importante estabelecer regras que considerem o ambiente uma unidade de produção e proporcionar informações que ajudem o manejo dos sistemas, sendo que a maior preocupação é proteger as fontes de água e destinar adequadamente os resíduos da produção.

2. Aplicação

O objetivo deste documento é orientar os produtores quanto às boas práticas de produção de frango de corte. Esta Norma Técnica não tem caráter obrigatório, sendo a sua aplicação uma iniciativa voluntária por parte dos produtores.

As especificações técnicas apresentadas neste documento estão relacionadas à produção de frangos de corte, a partir do seu alojamento até seu descarregamento na plataforma de abate. Elas são destinadas à produção industrial, sendo que a produção familiar deverá ser tratada em outro documento.

Tais especificações devem ser adequadas às diferentes realidades produtivas do País, considerando-se as condições climáticas e geográficas, assim como o volume da produção.

3. Termos e Definições

3.1. Biosseguridade – estabelecimento de um nível de segurança de seres vivos por intermédio da diminuição do risco de ocorrência de enfermidades agudas e/ou crônicas em uma determinada população.

3.2. BPPF – Boas Práticas de Produção de Frangos.

3.3. Cama – material absorvente utilizado sobre o piso do aviário para a criação de frangos de corte.

3.4. Limpeza – eliminação de terra, resíduos de alimentos, sujidades, gorduras ou outros objetos.

3.5. MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

3.6. Manejo – todas as práticas que promovem a produção, bem-estar geral e saúde das aves, incluindo a destinação de subprodutos e resíduos.

3.7. Unidade de produção - local onde o frango de corte ou os insumos para a sua criação são produzidos. Pode ser uma propriedade com um ou mais aviários, uma fábrica de ração ou uma divisão de uma empresa produtora.

4. Unidade de Produção

Tem o objetivo de garantir que a terra, as construções e instalações que constituem a estrutura da unidade de produção sejam corretamente administradas, garantindo a produção segura de alimentos e a proteção do meio ambiente.

- 4.1. Todos os registros realizados na unidade de produção devem estar acessíveis e guardados por, no mínimo, dois anos.
- 4.2. Todos os equipamentos utilizados no transporte de produtos, alimentos para aves ou transporte de aves devem ser higienizados antes do uso.
- 4.3. Desenvolvimento e implementação de controle de pragas e doenças.

Um sistema de registro deve ser estabelecido para cada unidade ou área de produção, proporcionando registro permanente da atividade avícola. É importante que sejam feitos:

- Avaliação de risco no local, levando em consideração o uso anterior da terra, bem como todos os impactos ambientais relacionados à atividade avícola.
- Desenvolvimento de um plano de gerenciamento, determinando estratégias para minimizar todos os riscos identificados na produção avícola, como a poluição ou a contaminação de água e solo.

5. Edificações

Alguns detalhes devem ser observados na estruturação dos aviários:

- 5.1. O telhado deve estar em boas condições e o forro deve ser de fácil limpeza.
- 5.2. Os pisos devem ter boa drenagem e serem conservados com higiene.
- 5.3. Instalar sistema de ventilação, exaustão, aspersão e aquecimento para permitir o ajuste da ambiência de acordo com a necessidade das aves.
- 5.4. Os aviários devem ser equipados com muretas, telas e cortinas.
- 5.5. Deve haver uma instalação de apoio para armazenagem de medicamentos e materiais, realização de necropsia e higienização das mãos.
- 5.6. Utilizar sistema de fácil acionamento para as cortinas.

- O produtor deve solicitar assessoria técnica para o desenho e instalação de todo aviário novo ou ao reconstruir aviários existentes.
- As paredes das edificações, como casa de apoio e casa de ferramentas, devem estar em boas condições e facilitar a limpeza e a desinfecção.
- A superfície do piso pode ser pavimentada e estar acima do nível do terreno externo.
- Os galpões devem ser isolados, impedindo o acesso de outros animais e permitindo o controle de pragas.
- Os pontos-chaves relativos ao bem-estar das aves devem ser registrados e revistos, no mínimo, anualmente pelo produtor e técnico responsável.

6. Aquisição e Alojamento dos Pintos

- 6.1. As aves devem ser adquiridas de incubatórios registrados no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e serem livres das principais doenças de controle oficial.
- 6.2. Todas as aves devem ser vacinadas ainda no incubatório contra a doença de Marek.
- 6.3. Manusear os pintinhos com cuidado, liberando-os junto às fontes de aquecimento, bebedouro e comedouros.
- 6.4. Aquecedores deverão ser ligados antes da chegada das aves para estabilizar a temperatura e aquecer a cama onde as aves permanecerão durante a criação.
- 6.5. Água e ração deverão estar disponíveis antes da chegada das aves.
- 6.6. O pinteiro para o alojamento deve estar limpo e desinfetado adequadamente e sem a presença de aves por pelo menos 10 dias.

- No momento do alojamento dos pintos, deve-se registrar em fichas as conformidades das aves adquiridas.
- Observar e anotar o peso das aves, quantidade de refugos e avaliar se as mesmas estão saudáveis, com olhos brilhantes, umbigo bem cicatrizado, tamanho e cor uniformes, canelas lustrosas sem deformidades, com plumagem seca, macia e sem sujidades aderidas à cloaca.
- Geradores, aquecedores, ventiladores, bebedouros e alarmes deverão ser testados anteriormente à chegada das aves para garantir o funcionamento apropriado.
- A temperatura na área de alojamento deve estar ajustada ao conforto térmico das aves.
- Em épocas frias, deve-se usar sobrecortinas na área de alojamento, fixadas na parte interna do aviário sobrepostas à tela.
- Deve-se utilizar quantidade adequada de bebedouros e comedouros em relação ao número de aves, efetuando a regulação da altura conforme a idade.
- A cama do pinteiro deve estar seca e com altura mínima de 6 cm.

7. Densidade de Alojamento

7.1. Todo aviário deve possuir espaço suficiente que permita acesso irrestrito do tratador, seja para inspeção ou para retirada de aves doentes ou feridas.

7.2. A densidade máxima deve ser de 39kg/m² para aves de abate durante o ciclo de produção.

7.3. Todas as aves devem ter liberdade de movimentos para expressar seu comportamento natural.

8. Ventilação e Controle de Temperatura

8.1. A temperatura e o nível de ventilação do aviário devem ser apropriados ao sistema de criação, densidade, idade, peso e estado fisiológico das aves.

8.2. A qualidade do ar deve ser manejada para garantir o bem estar das aves e do trabalhador.

8.3. As temperaturas mínimas e máximas dentro dos aviários de ventilação automática devem ser medidas e registradas diariamente.

8.4. Todo o aviário com ventilação mecânica deve ser desenhado e manejado para evitar uma elevação de temperatura acima da zona de conforto térmico.

- A zona de conforto geralmente recomendada situa-se entre 31°C e 33°C para pintinhos de um a sete dias de idade e entre 21°C a 23°C para aves adultas, com umidade relativa entre 65% e 70%.
- Os parâmetros de qualidade do ambiente, como velocidade do ar, temperatura, umidade e teor dos gases devem ser monitorados e registrados.
- Os níveis máximos de gases devem ser:
 - Amônia: 25 ppm
 - Dióxido de Carbono: 5000 ppm
 - Monóxido de carbono: 50 ppm
 - Sulfato de Hidrogênio: 10 ppm
 - Poeira inalável: 10mg/m³
- Os registros de qualidade do ambiente devem estar disponíveis para revisão do técnico responsável.
- Em condições de clima quente os produtores devem utilizar práticas de manejo que minimizem o estresse calórico das aves. Estas medidas devem incluir a redução na densidade de alojamento, aumento da ventilação e utilização de nebulizadores.

9. Iluminação

9.1. A iluminação deve ser uniforme em todo o aviário.

9.2. Níveis de iluminação abaixo ou acima dos níveis mínimos podem ser requeridos para minimizar comportamentos anormais. Quando isto se fizer necessário, o técnico responsável deve ser informado. Os dados devem ser registrados e os registros devem ser mantidos por dois anos.

- O sistema de iluminação dos aviários deve ser desenhado e manejado de forma a prover o mínimo de intensidade de iluminação (10 lux para aves de abate) por pelo menos 8 horas em cada 24 horas.
- Todas as aves criadas sob luz artificial devem ter um período de escuro de pelo menos 4 horas a cada 24 horas.
- O sistema de iluminação deve ser capaz de prover, no mínimo, 100 lux para o propósito de limpeza do aviário.
- O programa de iluminação de cada aviário deve ser registrado.

10. Cama

10.1. As aves devem ser mantidas em cama de boa qualidade e capacidade de absorção.

10.2. Quando houver troca da cama, a mesma deve ser retirada do aviário logo após a saída das aves e eliminada respeitando a legislação vigente.

10.3. Os registros de limpeza do aviário, remoção ou tratamento da cama devem ser mantidos e estarem disponíveis por, no mínimo, dois anos.

10.4. O material usado para a cama deve ser de fonte aprovada.

10.5. O material da cama pode ser proveniente do próprio local, porém, de qualidade comprovada.

- A espessura da cama deve ser de, no mínimo, 5 cm e manejada para permitir a diluição das fezes e manter-se em condições adequadas para o conforto das aves.
- Caso a cama seja reutilizada, ela deve ser tratada para minimizar os riscos microbiológicos.

11. Alimentação e Água

11.1. O espaço de alimentação adotado na granja deve ser suficiente para permitir o acesso das aves à comida sem induzir competição.

11.2. As aves devem ter livre acesso aos bebedouros e estes devem permitir fluxo e volume adequados a qualquer momento.

11.3. O dimensionamento de comedouros e bebedouros deve ser validado pelo técnico responsável.

11.4. As unidades de produção devem garantir que a água fornecida às aves seja limpa, potável e não ofereça riscos para a saúde das mesmas.

11.5. O projeto de bebedouros e o seu posicionamento devem minimizar o umedecimento da cama.

11.6. Devem-se realizar, anualmente, análises físicas, químicas e microbiológicas da água.

11.7. A limpeza de depósitos intermediários e tubulações, desde a rede até o ponto de acesso a água para as aves, deve ser realizada a cada novo lote.

11.8. A ingestão de água deve ser medida, diariamente, por meio de medidores instalados em cada aviário.

11.9. Deve-se seguir a legislação vigente quanto ao uso de ingredientes e produtos na alimentação animal.

11.10. A empresa deverá seguir normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de ração animal.

11.11. O interior dos silos, localizados na granja, devem ser limpos e higienizados adequadamente.

11.12. Os silos devem ser vedados para evitar a entrada de água, pragas e outros contaminantes.

11.13. Caso a ração, suplementos minerais, vitamínicos e demais aditivos sejam adquiridos de terceiros, deverão ser obtidos de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

11.14. Ingredientes e produtos adquiridos de terceiros devem possuir rótulos em suas embalagens, identificando produto, origem, função, prazo de validade e demais informações baseadas na segurança de uso do alimento e que atendam a legislação.

11.15. Deve ser respeitado o período de retirada de medicamentos veterinários, pesticidas e aditivos utilizados nas formulações seguindo a recomendação do fabricante ou a legislação vigente.

11.16. As rações e demais ingredientes e produtos embalados em sacarias devem ser armazenados em local adequado em estrados ou pallets distantes do piso e afastados das paredes e do teto, separados e classificados em grupo ou tipo de ingrediente ou produto.

11.17. Os ingredientes, sempre que possível, devem ser analisados laboratorialmente.

11.18. A limpeza dos silos deve ser efetuada, no mínimo, a cada intervalo de lote de aves.

11.19. Veículos transportadores de rações devem estar em boas condições e ser higienizados mensalmente.

11.20. Qualquer alteração nas características físicas da ração deve ser registrada.

11.21. Deve-se evitar a mistura de rações de tipos diferentes nos silos.

12. Medicamentos

12.1. Os medicamentos devem ser utilizados somente mediante prescrição veterinária.

12.2. Os períodos de carência dos medicamentos veterinários devem ser conhecidos e seguidos rigorosamente.

12.3. Manter registros da administração dos medicamentos contendo nome do produto, número do lote/partida, período de carência, período de tratamento, número de animais tratados, quantidade total de medicamento utilizado, período de tratamento, período de carência e nome da pessoa que administrou o produto.

12.4. O acesso ao medicamento deve ser limitado apenas aos trabalhadores com treinamento adequado e/ou experiência no manuseio dos mesmos.

- Todos os medicamentos e desinfetantes devem ser mantidos trancados em local específico que permita a preservação da qualidade do produto e o controle de acesso.

13. Sanidade

13.1. É proibido o acesso de outros animais no interior do aviário.

13.2. A mortalidade acima do normal deve ter as causas investigadas e um plano de ação deve ser implementado.

13.3. Todos os galpões devem operar no sistema “tudo dentro, tudo fora” para que as aves estejam no mesmo grupo de idade.

13.4. As instalações devem ser higienizadas e desinfetadas de acordo com o plano de limpeza.

13.5. Deve haver sistema de desinfecção ou troca dos calçados na entrada dos aviários.

- Manter registros diários de mortalidade e aves eliminadas.
- Os funcionários não devem manter contato com outra espécie de aves.
- Veículos com trânsito permitido devem ser desinfetados antes de entrar e sair da unidade de produção.

14. Apanha e Transporte

14.1. As equipas envolvidas na apanha e transporte das aves devem ser treinadas e os registos destes treinamentos devem ser mantidos.

14.2. A apanha das aves nos aviários deve acontecer em condições calmas, com limpeza e descanso.

14.3. A iluminação deve ser ajustada durante a apanha para minimizar reações de medo nas aves. Isto inclui cortinas de apanha para cobrirem as portas principais.

14.4. Nenhuma ave deve ser restringida de água até o início do carregamento.

14.5. É preferível a apanha pelo dorso e não deve ser permitida a apanha pela cabeça, pescoço, asas ou cauda.

14.6. No caso do carregamento pelas pernas, os carregadores devem respeitar o limite máximo de três aves por mão.

14.7. Deve haver uma área nivelada e de boa drenagem para o carregamento de aves.

14.8. Não é permitido espancar as aves, agredi-las ou utilizar práticas que causem dor ou sofrimento.

14.9. As aves mortas não devem ser transportadas.

14.10. O responsável pelas aves deve estar presente no despovoamento e assegurar que o lote está adequado para ser transportado.

14.11. Durante a espera, as aves devem ser protegidas contra condições climáticas extremas e beneficiar-se de um ambiente adequado.

14.12. Na recepção e descarregamento não devem ser utilizadas práticas impróprias que ocasionam dor ou sofrimento às aves.

14.13. Os estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados para o desembarque das aves.

14.14. As aves devem ser descarregadas o mais rapidamente possível após a chegada.

14.15. Os níveis de danos de apanha devem ser monitorados no abatedouro e disponibilizados ao proprietário e reportados à equipe de apanha, estando disponíveis para serem examinados pelos auditores dos Órgãos Certificadores.

14.16. Quando o abate emergencial é necessário a fim de prevenir maiores sofrimentos de aves refugos, este deve ser realizado imediatamente por uma pessoa qualificada.

- Evitar que as aves sejam restringidas de alimentos por mais de 12 horas durante o processo de saída para o abate. Nas situações em que o período de 12 horas for excedido, deve haver procedimentos que garantam o bem-estar das aves.
- Recomenda-se nomear um dos membros da equipe de apanha como responsável pela supervisão do carregamento das aves nos veículos de transporte.

15. Bem-Estar das Aves

15.1. O estabelecimento de normas de bem-estar animal deve ter como base o conhecimento científico e não ser baseado em aspecto antropomórfico.

15.2. As cinco liberdades (Psicológica, Comportamental, Fisiológica, Sanitária e Ambiental) podem servir como base para a elaboração de programas de bem-estar animal das empresas produtoras de frangos de corte.

15.3. As aves devem receber uma alimentação e nutrição apropriadas a cada fase de criação.

15.4. A empresa deve manter um programa de avaliação e verificação de conformidade de todo o processo, permitindo readequação de etapas onde ocorram erros.

15.5. A Norma Técnica de Produção Integrada de Frango da UBA pode servir de base para o delineamento de um programa de bem-estar de uma empresa.

- O programa de bem-estar deve estar embasado em planejamento, educação e capacitação.
- As Boas Práticas de Manejo em granjas devem ser seguidas para garantir conforto às aves.

16. Saúde, Segurança e Bem-Estar do Trabalhador

A chave para uma operação segura e eficiente em qualquer sistema produtivo são as pessoas. Esta sessão tem a intenção de assegurar práticas de segurança no local de trabalho e que os trabalhadores tenham consciência do que estão fazendo, sejam competentes para exercerem suas responsabilidades, recebam o equipamento adequado que permita exercer seu trabalho com segurança e que, em caso de acidente, assistência apropriada e em tempo adequado esteja disponível.

16.1. Toda unidade de produção com mais de cinco trabalhadores deve ter um Programa de Saúde e Segurança baseada em uma avaliação completa e documentada de riscos.

16.2. Nas unidades de produção com mais de cinco trabalhadores a administração do local deve ser encorajada a presidir regularmente reuniões com seus empregados, onde questões que afetam o negócio ou que estão relacionadas à saúde, segurança e bem-estar do trabalhador possam ser discutidas abertamente.

16.3. O produtor deve possuir uma relação de números de telefones para contato em caso de emergência.

- O Programa de Saúde e Segurança deve incluir:
 - Gerenciamento de saúde e segurança.
 - Procedimentos para registro de acidentes.
 - Localização dos kits de Primeiros Socorros e Manual de Acidentes e Incidentes Perigosos.
 - Requisitos de treinamento para equipe de trabalhadores.
 - Equipamentos de segurança e roupa protetora (EPI).
 - Plano preventivo para reduzir a exposição dos trabalhadores a poeira, ruídos, gases nocivos e outros riscos.
- Os trabalhadores devem ser informados a quem os acidentes e incidentes perigosos devem ser reportados.
- Os trabalhadores devem ser informados como e onde contatar o médico, hospital e outros serviços de emergência locais.

17. Treinamento dos Trabalhadores

Todos os trabalhadores que executam tarefas, incluindo decisões gerenciais e operacionais, que possam ter um impacto significativo no consumidor, no meio ambiente e na criação de animais ou colheita, devem receber treinamento e educação apropriada e possuir conhecimento e/ou experiência adquirida comprovada por meio de registros.

17.1. Na unidade de produção, todos os trabalhadores devem estar cientes dos procedimentos relevantes para o empreendimento em situações de emergência que representem perigo a saúde humana, segurança dos alimentos ou saúde e bem-estar das aves.

18. Rastreabilidade

18.1. As aves devem ser identificadas e agrupadas por lote.

18.2. O lote a ser considerado deve levar em conta que o grupo de aves deve ser de mesma origem e idade, alojadas em uma mesma unidade de produção ou aviário.

18.3. Os lotes deverão ser identificados e inseridos no sistema de rastreabilidade desde a sua recepção na unidade de produção.

18.4. Todas as organizações ou empresas envolvidas na cadeia de produção avícola deverão ser devidamente cadastradas e registradas no órgão competente.

18.5. Para um sistema de rastreabilidade eficiente que contenha uma descrição detalhada da origem das aves, faz-se necessário realizar cadastros de avozeiros, matrizeiros, incubatórios, propriedade de produção (independente, cooperativa ou integradora), empresas fornecedoras de insumos (ração, suplemento mineral e vitaminas, medicamentos e vacinas) e empresas frigoríficas.

18.6. Todos os eventos envolvidos no processo de produção das aves deverão ser devidamente registrados, o que será feito com fichas próprias. Essas informações serão utilizadas para alimentar o banco de dados da empresa.

18.7. Com relação específica ao lote de aves, este deverá conter informações referentes à data de eclosão, data de alojamento, sexo, linhagem, quantidade de aves, instalações e equipamentos (aspectos de construções e equipamentos), manejo alimentar (rações, suplemento mineral e vitaminas, demais insumos), manejo sanitário (medicamentos, vacinas, programas sanitários, ocorrências, entre outros), tipo e procedência do material usado como cama, bem-estar (quantidade de aves/m², mortalidade, etc.), sistemas de criação, biosseguridade, índices zootécnicos e as movimentações (transporte, etc).

19. Gestão Ambiental

É importante proporcionar informações que possam ajudar no manejo do sistema de produção, protegendo as fontes de água da poluição e dispondo adequadamente dos resíduos da produção.

19.1. Na unidade de produção deve-se respeitar a legislação ambiental vigente

19.2. Retirar diariamente as aves mortas do aviário, destinando-as á compostagem ou incineração.

- Prever manejo adequado dos resíduos evitando contaminação do ar, solo e/ou água com poluentes nocivos.
- Aproveitar a cama de frango como adubo nas lavouras, respeitando as boas práticas com relação ao solo e mantendo distância adequada do aviário.
- Proteger as fontes de água de cargas poluidoras e do acesso de pessoas não autorizadas e animais.
- Utilizar sistema de compostagem emergencial ou incinerar as aves quando houver mortalidade maciça.
- Manter a unidade de produção livre de lixo e resíduos, armazenando-os em local adequado até o seu descarte.

ANEXOS

Anexo I

Manual para Aplicação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

1. Objetivo

Estabelecer uma sistemática para a condução das atividades de aplicação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

2. Responsabilidades

2.1. UBA

- Definir e aprovar a sistemática para a condução das atividades de aplicação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

2.2. Empresas produtoras de frangos de corte

- Executar a sistemática para a condução das atividades de aplicação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.
- Manter os registros necessários.

3. Documentação de referência

3.1. ABNT ISO/IEC GUIA 65/1997.

3.2. Instrução Normativa 4 de fevereiro de 2007, MAPA.

3.3. Instrução Normativa 42 de 20 de dezembro de 1999.

3.4. Portaria 46 de 1998, MAPA.

4. Descrição / Fluxograma

4.1. Condições gerais

4.1.1. Por se tratar de procedimentos não discriminatórios, todo produtor ou grupo de produtores que possa atender aos requisitos da lista de verificação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango poderá aplicá-lo.

4.1.2. O produtor ou grupo de produtores não deve adotar qualquer prática que seja proibida segundo a mesma.

Nota: Alguns pontos de verificação identificados na lista de verificação podem ser considerados não aplicáveis, desde que devidamente justificados.

4.2. Análise Inicial / Crítica

4.2.1. Na análise inicial serão verificadas as informações do produtor ou grupo de produtores pertinentes à aplicação da lista de verificação da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango:

- Qual unidade será avaliada;
- Quantos produtores fazem parte da unidade;
- Quem fará a aplicação da lista de verificação;
- Quem avaliará os resultados obtidos.

4.3. Descrição de Critérios de Qualificação

<p>Descrição de responsabilidades:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conduzir inspeções para avaliar a conformidade com as boas práticas na produção de frango de corte; • Elaborar relatórios de inspeção confiáveis, dentro de prazos estabelecidos e de acordo com o formato definido; • Manter-se atualizado com as políticas, procedimentos, instruções de trabalho e documentação, bem como com as legislações pertinentes; • Manter a independência e imparcialidade das suas atividades; • Manter a confidencialidade das informações e registros; 	
<p>Requisitos</p>	<p>a) Formação</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formação superior ou como técnico agrícola.
	<p>b) Treinamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Treinamento prático nos princípios de auditoria – mínimo 1 dia. • Auditoria testemunhada por um auditor.
	<p>c) Experiência</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Um ano de prática profissional na área de produção de frangos de corte
	<p>d) Habilidades</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fluência verbal • Iniciativa • Boa postura • Facilidade de relacionamento • Conhecimento de termos técnicos

4.4. Auditoria

4.4.1. A auditoria no produtor ou grupo de produtores deve acontecer em pelo menos a raiz quadrada de todos os produtores integrados inscritos na unidade (caso da certificação em grupo), escolhidos aleatoriamente, utilizando os critérios estabelecidos no documento “Lista de Verificação” da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

4.4.2. O grupo de produtores, no qual houver um único produtor que apresente não conformidade, deve estar ciente que não atende a Norma Técnica de Produção Integrada de Frango até a conclusão de 100% das não conformidades.

4.4.3. O tempo de auditoria é definido da seguinte maneira:

AUDITORIA	HOMENS/DIA (1 homem dia = 8 horas)
Produtor / fazendas	1 para cada 4 unidades

4.4.4. O produtor ou grupo de Produtores auditados devem atender a 100% dos requisitos obrigatórios e proibidos.

4.4.5. O produtor ou grupo de produtores deve:

- Fornecer todas as informações necessárias para a condução da auditoria / inspeção;
- Facilitar a realização e condução da auditoria em todos os locais designados;
- Designar um representante, além das pessoas auditadas nos locais, para acompanhar cada um dos auditores na condução das atividades.

4.4.6. A auditoria terá as seguintes etapas:

- Reunião de abertura (envolvendo pelo menos o auditor e o representante do produtor ou grupo de produtores);
- Análise da documentação;

- Avaliação dos pontos de controle da Lista de Verificação (nos produtores integrados);
- Elaboração de registros;
- Reunião de encerramento.
- Os requisitos legais que estejam ligados à produção animal (tanto na legislação nacional quanto da norma) devem ser atendidos e devem ser observados pelo menos os documentos citados no item 3 deste documento.
- Quando forem detectadas não conformidades, será emitido o Relatório de Não Conformidade e serão acordadas com o produtor logo ao término das atividades de auditoria as ações corretivas e a forma de verificação.
- As não conformidades nos requisitos obrigatórios e proibidos terão um prazo máximo de 28 dias para a implantação.
- As ações corretivas para as não conformidades detectadas durante a auditoria / análise / inspeção devem ter sistemática de verificação definida dentro das seguintes opções:
 - Verificação durante a auditoria – quando a ação corretiva for realizada durante a auditoria e houver tempo hábil para o auditor verificar e concluir a não conformidade detectada. Neste caso, deve-se fazer o registro da não conformidade, sua ação corretiva e conclusão.
 - Verificação no escritório, pela análise de evidências das ações corretivas realizadas.

- Ações que necessitam ser verificadas no local - serão definidas quais as não conformidades que necessitarão de nova auditoria para verificação.
- Verificação dos resultados de análise – quando os resultados de análise indicar que o produtor não atende às especificações necessárias, a não conformidade só pode ser sanada após aplicação da ação corretiva e realização de nova análise.

4.5. Análise do processo

4.5.1. O produtor ou grupo de produtores pode considerar que está de acordo com a Norma Técnica de Produção Integrada de Frango após a realização da auditoria ou quando todas as não conformidades encontradas estiverem totalmente corrigidas e verificadas.

4.5.2. A análise consistirá em averiguar se todo o processo de verificação estabelecido foi atendido.

4.5.3. Após os resultados de análise, o produtor ou grupo de produtores que foi auditado de acordo com as exigências da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango está ciente que só estará 100% adequado após a conclusão de todas as não conformidades.

4.6. Acompanhamento

4.6.1. O acompanhamento do produtor ou grupo de produtores será feito por meio de:

- Realização de auditoria ao menos uma vez a cada ano;
- Inspeção da produção será conforme item 4.4 deste documento;
- Quando forem detectadas não conformidades na auditoria ou inspeção o produtor ou grupo de produtores deve estar ciente que não atende a Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

4.7. Alterações nos requisitos

4.7.1. Sempre que houver alterações nos requisitos da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango, estas serão disponibilizadas no site da UBA (www.uba.org.br).

4.7.2. Constatada alguma não conformidade na auditoria de manutenção pertinente aos requisitos da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango, o produtor ou grupo de produtores deve estar ciente que não atende ao documento em questão, mesmo que inicialmente já tenha atendido.

5. Anexos

Lista de Verificação
Relatório de auditoria
Relatório de não conformidade

6. Controle de Revisões

REVISÃO	HISTÓRICO	DATA
00	Emissão inicial	00/00/0000

Anexo II

Lista de Verificação de Boas Práticas de Produção de Frangos

Identificação

Produtor/Empresa:	
Endereço:	
E-mail:	Telefone:
Município:	Estado:
Responsável pela Visita:	
Data da visita:	Horário:

Aspectos gerais analisados:

NA = Não Aplicável

NC = Não Conformidade

OM = Oportunidade de Melhoria

C = Conforme

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AVALIAÇÃO
1	Unidade de Produção			
	Todos os registros realizados na unidade de produção estão acessíveis e guardados por, no mínimo, dois anos?	Obrigatório		
	Todos os equipamentos utilizados no transporte de produtos, alimentos para aves ou transporte de aves são higienizados antes do uso?	Obrigatório		
	Foi desenvolvido e implementado um controle de pragas e doenças?	Obrigatório		
	Foi realizada uma avaliação de risco no local, levando em consideração o uso anterior da terra bem como todos os impactos ambientais relacionados à atividade avícola?	Recomendado		
	Foi desenvolvido um plano de gerenciamento, determinando estratégias para minimizar todos os riscos identificados na produção avícola, como a poluição ou contaminação de água e solo?	Recomendado		
	Há um sistema de registro estabelecido para cada unidade ou área de produção, proporcionando registro permanente da atividade avícola?	Recomendado		
2	Edificações			
	O telhado está em boas condições e o forro é de fácil limpeza?	Obrigatório		
	Os pisos têm boa drenagem e são conservados com higiene?	Obrigatório		
	Os galpões são isolados impedindo o acesso de outros animais e permitindo o controle de pragas?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
2	Edificações			
	O produtor tem assessoria técnica, para o desenho e instalação de todo aviário novo ou ao realizar reconstrução de aviários existentes?	Obrigatório		
	Há um sistema de ventilação, exaustão, aspersão e aquecimento para permitir o ajuste da ambiência de acordo com a necessidade das aves?	Obrigatório		
	Os aviários são equipados com muretas, telas e cortinas?	Obrigatório		
	Há uma instalação de apoio para armazenagem de medicamentos e materiais, realização de necropsia e higienização das mãos?	Obrigatório		
	As paredes das edificações como casa de apoio e casa de ferramentas, estão em boas condições e facilitam a limpeza e a desinfecção?	Recomendado		
	A superfície do piso é pavimentada e está acima do nível do terreno externo?	Recomendado		
	Os pontos chaves relativos ao bem-estar das aves são registrados e revistos no mínimo anualmente pelo produtor e técnico responsável?	Recomendado		
	Há sistema de fácil acionamento para as cortinas?	Recomendado		
3	Aquisição e alojamento dos pintos			
	As aves são adquiridas de incubatórios registrados no Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) e estão livres das principais doenças de controle oficial?	Obrigatório		
	Todas as aves são vacinadas ainda no incubatório, contra a doença de Marek?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
3	Aquisição e alojamento dos pintos			
	Os pintinhos são manejados com cuidado, liberando-os junto às fontes de aquecimento, bebedouros e comedouros?	Obrigatório		
	Os aquecedores são ligados antes da chegada das aves para estabilizar a temperatura e aquecer a cama onde as aves permanecerão durante a criação?	Obrigatório		
	Água e ração estão disponíveis antes da chegada das aves?	Obrigatório		
	O pinteiro para o alojamento está limpo e desinfetado adequadamente e sem a presença de aves por pelo menos 10 dias?	Obrigatório		
	Imediatamente à chegada dos pintos, aos serem alojados na granja, são registradas em fichas as conformidades das aves adquiridas?	Recomendado		
	É observado e anotado o peso das aves, quantidade de refugos e avaliado se as mesmas estão saudáveis, com olhos brilhantes, umbigo bem cicatrizado, tamanho e cor uniforme, canelas lustrosas sem deformidades, com plumagem seca, macia e sem sujidades aderidas à cloaca?	Recomendado		
	Geradores, aquecedores, ventiladores, bebedouros e alarmes são testados anteriormente à chegada das aves para garantir o funcionamento apropriado?	Recomendado		
	A temperatura na área de alojamento está ajustada ao conforto térmico das aves?	Recomendado		
	Em épocas frias, são usadas sobrecortinas na área de alojamento, fixadas na parte interna do aviário sobrepostas à tela?	Recomendado		
	São utilizadas quantidades adequadas de bebedouros e comedouros em relação ao número de aves, efetuando a regulagem da altura conforme a idade?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
3	Aquisição e alojamento dos pintos			
	A cama do pinteiro está seca e com altura mínima de 6cm?	Recomendado		
4	Densidade de alojamento			
	Todo aviário possui espaço suficiente para permitir o acesso irrestrito do tratador, seja para inspeção ou para retirada de aves doentes ou machucadas?	Obrigatório		
	A densidade máxima é de 39kg/m ² para aves de abate durante o ciclo de produção?	Obrigatório		
	Todas as aves possuem espaço suficiente para expressar seu comportamento natural, permitindo liberdade de movimentos?	Obrigatório		
5	Ventilação e controle de temperatura			
	A temperatura e nível de ventilação do aviário são apropriados ao sistema de criação, idade, peso e estado fisiológico das aves?	Obrigatório		
	A qualidade do ar é manejada para garantir o bem-estar das aves e do trabalhador?	Obrigatório		
	As temperaturas mínimas e máximas dentro dos aviários de ventilação automática são medidas e registradas diariamente?	Obrigatório		
	Todo o aviário com ventilação mecânica é desenhado e manejado para evitar uma elevação de temperatura acima da zona de conforto térmico?	Obrigatório		
	Os parâmetros de qualidade do ambiente, como velocidade do ar, temperatura, umidade e teor dos gases são monitorados e registrados?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
5 Ventilação e controle de temperatura				
	São respeitados os seguintes níveis máximos de gases dentro do aviário? 1. Amônia 25ppm. 2. Dióxido de Carbono 5000ppm. 3. Monóxido de carbono 50ppm. 4. Sulfato de Hidrogênio 10ppm. 5. Poeira inalável 10mg/m ³ .	Recomendado		
	Os registros de qualidade do ambiente estão disponíveis para revisão do técnico responsável?	Recomendado		
	Em condições de clima quente os produtores utilizam práticas de manejo que minimizem o estresse calórico das aves? Estas medidas incluem a redução na densidade de alojamento, aumento da ventilação e utilização de nebulizadores?	Recomendado		
	A zona de conforto estabelecida como referencial pelo produtor situa-se entre 31°C e 33°C para pintinhos de um a sete dias de idade e entre 21°C a 23°C para animais adultos, com umidade relativa entre 65% e 70%?	Recomendado		
6 Iluminação				
	A iluminação é uniforme em todo o aviário?	Obrigatório		
	O sistema de iluminação dos aviários é desenhado e manejado de forma a prover o mínimo de intensidade de iluminação (10lux para aves de abate) por pelo menos 8 horas em cada 24 horas?	Obrigatório		
	Níveis de iluminação abaixo ou acima dos níveis mínimos podem ser requeridos para minimizar comportamentos anormais. Quando isto se fizer necessário, o técnico responsável é informado? Os dados são registrados e os registros são mantidos por dois anos?	Permitido com restrição		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
6 Iluminação				
	Todas as aves criadas sob luz artificial têm um período de escuro de pelo menos 4 horas a cada 24 horas?	Recomendado		
	O sistema de iluminação é capaz de prover, no mínimo, 100lux para o propósito de limpeza do aviário?	Recomendado		
	O programa de iluminação de cada aviário é registrado?	Recomendado		
7 Cama				
	As aves do aviário são mantidas em cama de boa qualidade e capacidade de absorção?	Obrigatório		
	Quando houver troca da cama, a mesma é retirada do aviário logo após a saída das aves e eliminada respeitando a legislação vigente?	Obrigatório		
	Os registros de limpeza do aviário, remoção ou tratamento da cama são mantidos e estão disponíveis por, no mínimo, dois anos?	Obrigatório		
	O material usado para a cama é de fonte aprovada?	Obrigatório		
	O material de cama pode ser proveniente do próprio local, porém, é de qualidade comprovada?	Permitido com restrição		
	A espessura da cama é de, no mínimo, 5 cm e manejada para permitir a diluição das fezes e manter-se em condições adequadas para o conforto das aves?	Recomendado		
	Caso a cama seja reutilizada, ela é tratada para minimizar os riscos microbiológicos?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
8	Alimentação e água			
	O espaço de alimentação adotado na granja é suficiente para permitir o acesso das aves à comida sem induzir competição?	Obrigatório		
	As aves têm livre acesso aos bebedouros permitindo fluxo e volume adequados a qualquer momento?	Obrigatório		
	O dimensionamento de comedouros e bebedouros é validado pelo técnico responsável?	Obrigatório		
	As unidades de produção garantem que a água fornecida às aves seja limpa, potável e não ofereça riscos para saúde das mesmas?	Obrigatório		
	A legislação vigente quanto ao uso de ingredientes e produtos na alimentação animal é respeitada?	Obrigatório		
	A ração fornecida às aves não contém contaminantes acima dos níveis toleráveis?	Obrigatório		
	A empresa segue as normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de ração animal?	Obrigatório		
	O interior dos silos, localizados na granja, são limpos e higienizados adequadamente?	Obrigatório		
	Os silos são vedados para evitar a entrada de água, pragas e outros contaminantes?	Obrigatório		
	Ingredientes e produtos adquiridos de terceiros possuem rótulos em suas embalagens, identificando produto, origem, função, prazo de validade e demais informações baseadas na segurança de uso do alimento e que atendam a legislação?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
8	Alimentação e água			
	O período de retirada de medicamentos veterinários, pesticidas e aditivos utilizados nas formulações é respeitado seguindo a recomendação do fabricante ou a legislação vigente?	Obrigatório		
	As rações e demais ingredientes e produtos embalados em sacarias são armazenados em local adequado, em estrados ou pallets distantes do piso e afastados das paredes e do teto, separados e classificados em grupo ou tipo de ingrediente ou produto?	Obrigatório		
	Os comedouros e bebedouros são posicionados de tal forma que as aves tenham acesso imediato à comida e água?	Recomendado		
	O projeto de bebedouros e o posicionamento são dispostos de modo a minimizar o umedecimento da cama?	Recomendado		
	São realizadas, anualmente, análises físicas, químicas e microbiológicas da água?	Recomendado		
	A limpeza de depósitos intermediários e tubulações, desde a rede até o ponto de acesso a água para as aves, é realizada a cada novo lote?	Recomendado		
	A ingestão de água é medida, diariamente, por meio de medidores instalados em cada aviário?	Recomendado		
	Os ingredientes, sempre que possível, são analisados laboratorialmente?	Recomendado		
	Caso a ração ou suplemento mineral-vitaminico seja adquirido de terceiros, é proveniente de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AVALIAÇÃO
8	Alimentação e água			
	A limpeza dos silos é efetuada, no mínimo, a cada intervalo de lote de aves?	Recomendado		
	Veículos transportadores de rações estão em boas condições e são higienizados mensalmente?	Recomendado		
	Qualquer alteração nas características físicas da ração é registrada?	Recomendado		
	A mistura de rações de tipos diferentes nos silos é evitada?	Recomendado		
9	Medicamentos			
	Os medicamentos são utilizados somente mediante prescrição veterinária?	Obrigatório		
	Os períodos de carência dos medicamentos veterinários são conhecidos e seguidos rigorosamente?	Obrigatório		
	São mantidos registros da administração dos medicamentos contendo o nome do produto, número do lote/partida, número de aves tratadas, quantidade total de medicamento utilizado, período de tratamento, período de carência e nome da pessoa que administrou o produto?	Obrigatório		
	O acesso ao medicamento é limitado apenas aos trabalhadores com treinamento adequado e/ou experiência no manuseio dos mesmos?	Obrigatório		
	Todos os medicamentos e desinfetantes são mantidos trancados em local específico que permita a preservação da qualidade do produto e o controle de acesso?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
10	Sanidade			
	A mortalidade acima do normal tem as causas investigadas e um plano de ação implantado?	Obrigatório		
	Todos os galpões operam no sistema “tudo dentro, tudo fora” para que as aves estejam no mesmo grupo de idade?	Obrigatório		
	As instalações são higienizadas e desinfetadas de acordo com o plano de limpeza?	Obrigatório		
	Há um sistema de desinfecção ou troca dos calçados na entrada dos aviários?	Obrigatório		
	Outros animais têm acesso ao interior do aviário?	Proibido		
	São mantidos registros diários de mortalidade e aves eliminadas?	Recomendado		
	Funcionários não têm contato com outra espécie de aves?	Recomendado		
	Veículos com trânsito permitido são desinfetados antes de entrar e sair da unidade de produção?	Recomendado		
11	Apanha e transporte			
	A apanha das aves nos aviários acontece em condições calmas, com limpeza e descanso?	Obrigatório		
	As equipes envolvidas na apanha e transporte das aves são treinadas e os registros destes treinamentos são mantidos?	Obrigatório		
	As aves mortas não são transportadas?	Obrigatório		
	Quando o abate humanitário é necessário a fim de prevenir maiores sofrimentos de aves refugos, este é realizado imediatamente por uma pessoa competente?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
11	Apanha e transporte			
	Os níveis de danos de apanha são monitorados no abatedouro e disponibilizados ao proprietário, estando disponíveis para serem examinados pelos auditores dos Órgãos Certificadores?	Obrigatório		
	Os estabelecimentos de abate dispõem de instalações e equipamentos apropriados para o desembarque das aves?	Obrigatório		
	As aves são descarregadas o mais rapidamente possível após a chegada?	Obrigatório		
	O carregamento das aves é realizado pela cabeça, pescoço, asas e cauda?	Proibido		
	As aves são agredidas ou utilizadas práticas que causem dor ou sofrimento?	Proibido		
	No caso do carregamento pelas pernas, os carregadores respeitam o limite máximo de três aves por mão?	Permitido com restrição		
	A iluminação é ajustada durante a apanha para minimizar reações de medo nas aves. Isto inclui cortinas de apanha para cobrirem as portas principais?	Recomendado		
	Nenhuma ave é restringida de alimento por mais de 12 horas do carregamento ao abate?	Recomendado		
	Nenhuma ave é restringida da água de bebida até o início do carregamento?	Recomendado		
	As aves são apanhadas e transportadas pelo dorso?	Recomendado		
	Um dos membros da equipe de apanha é nomeado como responsável pela supervisão do carregamento das aves nos veículos de transporte?	Recomendado		
	Existe uma área nivelada e de boa drenagem para carregamento de aves?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
11	Apanha e transporte			
	O responsável pelas aves está presente no despovoamento e assegura que o lote está adequado para ser transportado?	Recomendado		
	Níveis anormais de danos na apanha são reportados à equipe de apanha?	Recomendado		
	Durante a espera, as aves são protegidas contra condições climáticas extremas e beneficiadas de um ambiente adequado?	Recomendado		
	Na recepção e descarregamento não são utilizadas práticas impróprias que ocasionam dor ou sofrimento às aves?	Recomendado		
12	Bem-estar das aves			
	O estabelecimento de normas de bem-estar animal tem como base o conhecimento científico e não é baseado em aspecto antropomórfico?	Obrigatório		
	As cinco liberdades são respeitadas e servem como base para a elaboração de programas de bem-estar animal das empresas produtoras de frangos de corte?	Obrigatório		
	As aves recebem uma alimentação e nutrição adequada a cada fase de criação?	Obrigatório		
	As aves são manejadas de maneira adequada para evitar presença de doenças?	Obrigatório		
	A apanha e transporte das aves são realizados de maneira adequada para evitar estresse e dor às aves?	Obrigatório		
	A empresa mantém um programa de avaliação e verificação de conformidade de todo o processo, permitindo readequação de etapas onde ocorram erros?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
12	Bem-estar das aves			
	<p>As cinco liberdades respeitadas são:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Psicológica – as aves não devem sentir medo, ansiedade ou estresse. • Comportamental - as aves devem expressar seu comportamento normal. • Fisiológica – as aves não podem sentir fome ou sede. • Sanitária – as aves não podem ser expostas a doenças, injúrias ou dor. • Ambiental – as aves devem viver em ambientes adequados, com conforto e segurança. 	Obrigatório		
13	Saúde, segurança e bem-estar do trabalhador			
	Toda unidade de produção com mais de cinco trabalhadores tem um Programa de Saúde e Segurança baseado em uma avaliação completa e documentada de riscos?	Obrigatório		
	Todos os trabalhadores estão cientes e concordam com as exigências do programa de saúde e segurança da unidade de produção?	Obrigatório		
	O produtor possui uma relação de números de telefones para contato em caso de emergência?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
13	Saúde, segurança e bem-estar do trabalhador			
	Nas unidades de produção com mais de cinco trabalhadores a administração do local é encorajada a presidir regularmente reuniões com seus empregados, onde questões que afetam o negócio ou que estão relacionadas à saúde, segurança e bem-estar do trabalhador possam ser discutidas abertamente?	Obrigatório		
	<p>O Programa de Saúde e Segurança inclui:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gerenciamento de saúde e segurança; <ul style="list-style-type: none"> • Procedimentos para registro de acidentes, localização dos kits de Primeiros Socorros e Manual de Acidentes e Incidentes Perigosos; • Requisitos de treinamento para equipe de trabalhadores, • Equipamentos de segurança e roupa protetora (EPI), • Plano preventivo para reduzir a exposição dos trabalhadores a poeira, ruídos, gases nocivos e outros riscos, • Os trabalhadores devem ser informados a quem os acidentes e incidentes perigosos devem ser reportados, • Os trabalhadores devem ser informados como e onde contatar o médico, hospital e outros serviços de emergência locais. 	Recomendado		
	Os registros das reuniões estão disponíveis como prova que a direção está dando atenção aos interesses dos trabalhadores?	Recomendado		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AVALIAÇÃO
14	Treinamento dos trabalhadores			
	<p>Todos os trabalhadores que executam tarefas, incluindo decisões gerenciais e operacionais, que possam ter um impacto significativo no consumidor, no meio ambiente e na criação de aves são competentes com base em: educação apropriada, treinamento continuado, conhecimento e/ou experiência adquirida comprovada por meio de registros?</p>	Obrigatório		
	<p>Na unidade de produção todos os trabalhadores estão cientes dos procedimentos relevantes para o empreendimento em situações de emergência que representem perigo a saúde humana, segurança dos alimentos ou saúde e bem-estar das aves?</p>	Obrigatório		
	<p>Estes procedimentos relevantes cobrem a ocorrência de falha no suprimento de alimento ou água para as aves?</p>	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
15	Rastreabilidade			
	As aves são identificadas e agrupadas por lote?	Obrigatório		
	O lote a ser considerado leva em conta que o grupo de aves deve ser de mesma origem e idade, alojadas em uma mesma unidade de produção ou aviário?	Obrigatório		
	Os lotes são identificados e inseridos no sistema de rastreabilidade desde a sua recepção na unidade de produção?	Obrigatório		
	Todas as organizações ou empresas envolvidas na cadeia de produção avícola são devidamente cadastradas e registradas no órgão competente?	Obrigatório		
	Com relação específica ao lote de aves, a empresa possui informações referentes à origem, data de eclosão, número da Guia de Trânsito Animal de chegada, data de alojamento, sexo, linhagem, quantidade de aves, instalações e equipamentos, manejo alimentar, manejo sanitário, tipo e procedência do material usado como cama, bem-estar, sistemas de criação, biossegurança, índices zootécnicos e movimentações?	Obrigatório		

ITEM DA NORMA	ITENS DE VERIFICAÇÃO	CRITÉRIO	OBSERVAÇÕES DO AUDITOR	AValiação
16	Gestão Ambiental			
	Na unidade de produção é respeitada a legislação ambiental vigente?	Obrigatório		
	As aves mortas são retiradas diariamente do aviário, destinando-as à compostagem ou incineração?	Obrigatório		
	O manejo dos resíduos é adequado, evitando contaminação do ar, solo ou água com poluentes nocivos?	Recomendado		
	A cama de frango é aproveitada como adubo nas lavouras, respeitando as boas práticas com relação ao solo e mantendo distância adequada do aviário?	Recomendado		
	As fontes de água são protegidas de cargas poluidoras e do acesso de pessoas não autorizadas e animais?	Recomendado		
	Um sistema de compostagem emergencial ou de incineração das aves somente é utilizado quando houver mortalidade maciça?	Recomendado		
	A unidade de produção é mantida livre de lixo e resíduos, armazenando-os em local adequado até o seu descarte?	Recomendado		

Local e Data:

Assinatura Técnico Responsável pela Visita

Assinatura Proprietário ou Responsável Técnico

Anexo III

Modelo de Relatório de Auditoria da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

RELATÓRIO DE AUDITORIA DA NORMA TÉCNICA DE PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRANGO		
Data: ___/___/___		
01 Razão Social da Empresa		02 C.N.P.J.
03 Endereço da Empresa		04 Telefone
05 Município	06 CEP	07 UF
08 Equipe de Auditoria		
NOME	FUNÇÃO	RUBRICA
09 Pessoas Contatadas		
NOME	DEPTO. / PRODUTOR	RUBRICA
10 Documentos de Referência		
11 Objetivo da Auditoria		
12 Sites auditados		
UNIDADE	ENDEREÇO	MUNICÍPIO / UF
13 Relação total das unidades e informações adicionais		
14 Observações		
15 Conclusão		
16 Anexos		

Modelo de Relatório de Não Conformidade da Norma Técnica de Produção Integrada de Frango.

01 Empresa	02 NC nº
03 Descrição	
04 Auditor	05 Data:
06 Causa e Ação Corretiva Proposta (auditado)	
07 Responsável	08 Prazo para conclusão
09 Avaliação da ação corretiva proposta (auditor)	
<input type="checkbox"/> Aceito <input type="checkbox"/> Não aceito	

Grupo de Trabalho que participou da elaboração deste material

COORDENADORES:

Ariel Antonio Mendes - UBA

Ibiara Correia de Lima Almeida Paz – FMVZ/UNESP

MEMBROS:

Álvaro Ferreira Sobrinho – Frangoeste Avicultura

André A. Cerqueira - WQS

Ângela Pellegrino Missaglia – Sindirações

Christian Lohbauer – ABEF

Cibele Cristina Pinto – Pena Branca

Daniel Lobo – Ecolog

Eduardo Antonio Norkus – WQS

Eduardo Correa Muniz – Seara Alimentos

Fabiana Silva Lima – PNSA/MAPA

Flávia F. de Castro - Sindirações

Fernanda Andrade Machado – Rei Frango

Francisco A. R. Bersch – Brasil Foods

Ione Mabe – MAPA

Jader Jocomini Ferreira – MAPA

João Aídar – UBA

João Tomelin – UBA

José Antonio dos Santos – Rei Frango

José Francisco Neto – Grünpass

José Roberto Bottura – APA

José S. Arruda – Copacol

Juliana F. Federici – Brasil Foods

Juliana Silva Pereira – Rei Frango

Kelly Almeida Pereira – Rei Frango

Leandro N. Muniz – Seara Alimentos SA

Liliana Soares Batista – WQS Certificações de Produtos

Mauro C. P. de Lima – Doux Frangosul

Michele Laboissiere – Abatedouro São Salvador

Nathália M. Monéa – Ecolog

Regiane Rodrigues – IQS Group

Regina Célia Toscano – TUV Rheinland

Renato W. Klei – Paulista Alimentos

Ricardo Carneiro – Poli Nutri Alimentos

Rodrigo C. A. Baldin – Céu Azul Alimentos

Rodrigo Arcari – Penasul Alimentos Ltda

Rogério Maggioni – Tyson Foods

Ronaldo C. Souza – Coop. Pecurária Holambra

Sandro Del Bem – Céu Azul Alimentos

Sullivan Pereira Alves – ABEF

Uacir Bernardes – AGA/UBA

Valdir Silveira de Ávila – Embrapa

Agradecimentos

A União Brasileira de Avicultura agradece a todos os profissionais, instituições e empresas que contribuíram com a elaboração deste projeto. Tal soma de conhecimentos e competências possibilitou a produção de um objetivo material, que se constituirá num importante aliado do mercado avícola nacional.

Em especial, agradecemos ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, pelos recursos liberados para a elaboração e divulgação deste material e por toda a atenção concedida à avicultura brasileira bem como pelos esforços realizados em prol do desenvolvimento do setor.

E aproveitamos este espaço para prestigiar a todos os profissionais que trabalham seriamente e que colocam os conceitos de boas práticas em ação. É este tipo de postura que permitiu a avicultura brasileira se tornar referência mundial.

Bibliografia Consultada

Cerutti M.C. Boas práticas de fabricação. In: R. Olivo. O mundo do frango. 1ªed. Criciúma-SC. p. 141-148, 2006.

CHILE. Especificaciones Técnicas de Buenas Prácticas Agrícolas para Producción de Aves de Carne. 2006.

EMBRAPA. Boas Práticas de Produção de Frangos. Circular Técnica 38. 2003, 12p.

EMBRAPA. Boas Práticas de Produção na Postura Comercial. 26p.

GLOBALGAP. Checklist. Garantia Integrada da Fazenda. Versão 3.0 Set-07. 2007, Módulo Base Fazenda, Módulo Animal e Módulo Frango.

MAPA. Marco Legal da Produção Integrada de Frutas do Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. 2002, 58p.

Mendes A.A. e Alemida PAZ I.C.L.. Bem estar animal. In: R. Olivo. O mundo do frango. 1ªed. Criciúma-SC. p. 119 – 126, 2006.

Mendes A.A.A, Nääs IA, Macari M. Produção de frangos de corte. 1ª ed. Facta, Campinas-SP. 356p. 2004.

Moreira J., Norkus E.A. Rastreabilidade na cadeia produtiva de carnes. BioRastro Certificação de Produtos Agrícolas Ltda. 15p. 2004.