

Informações de Operação			
Informações de Auditoria/Inspeção:			
Data(s):		ID Único do Estado:	Inspeção PSR: ☐ Sim ☐ Não
Auditor(es):		ID exclusivo do CQP:	Auditoria CQP: ☐ Sim ☐ Não
Informações da Fazenda:			
Nome da Fazenda:			
Participante(s) da Auditoria:			
Endereço da Fazenda:			
Endereço:	Cidade/Município:	UF:	CEP:
☐ Endereço de correspondência é o mesmo que acima			
Endereço de Correspondência:			
Endereço:	Cidade/Município:	UF:	CEP:
Outras Localidades Coberto pela Visita	☐ N/A		
Informações Documentais:			
Nome da Fazenda (☐ O mesmo que acima):			
Documentação emitida para (☐ O mesmo que acima):			
Telefone:	E-mail:		
Endereço (☐ O mesmo que o endereço da fazenda acima) (☐ O mesmo que o endereço de correspondência acima):			
Endereço:	Cidade/Município:	UF:	CEP:
Informações PSR:			
A Fazenda Está Cultivando Produtos Cobertos?:	☐ Sim ☐ Não		
Atividades Agrícolas:	☐ Cultivo ☐ Colheita ☐ Embalagem ☐ Exploração ☐ Processamento		
Vendas Anuais de Produtos:	☐ ≤ \$ 25.000 ☐ \$25.001 - \$ 250.000 ☐ \$250.001 - \$ 500.000 ☐ \$500.000+		
Total Anual de Vendas de Alimentos:	☐ Menos de \$ 500.000 ☐ \$500.000+		
Como é comercializado o seu produto?:	☐ Atacado ☐ Mercado Direto ☐ Ambos		
Mais de 50% das vendas são (1) Diretas ao Consumidor ou (2) Varejo ou Restaurante?			☐ Sim ☐ Não
Se sim, a maioria das vendas é realizada em Massachusetts?			☐ Sim ☐ Não
Status PSR:	☐ Fazenda Coberta Grande	☐ Fazenda Coberta Pequena	☐ Fazenda Coberta Muito Pequena
	☐ Isento Qualificado	☐ Processamento Isento	☐ Isento (por Mercadoria ou Porte)
Visita de Acompanhamento:			
Será necessária uma consulta de acompanhamento?:		☐ Sim ☐ Não	
Observações:			

Mercadorias Auditadas/Inspecionadas

Produto Coberto:

☐ Amêndoas	☐ Carambolas	☐ Uvas	☐ Verduras de	☐ Rutabagas
☐ Maças	☐ Cenouras	☐ Feijão-Verde	☐ Nectarinas	☐ Cebolinha
☐ Damascos	☐ Couve-flor	☐ Goiabas	☐ Cebolas	☐ Chalotas
☐ Apriums	☐ Aipo	☐ Ervas	☐ Mamãos	☐ Ervilhas
☐ Alcachofras, Tipo Globo	☐ Salsão	☐ Melão	☐ Pastinaca	☐ Graviola
☐ Peras Asiáticas	☐ Xuxu	☐ Mirtilo	☐ Maracujá	☐ Espinafre
☐ Abacates	☐ Cerejas, Doce	☐ Alcachofras de Jerusalém	☐ Pêssegos	☐ Brotos
☐ Mamão-Formosa	☐ Castanhas	☐ Couve	☐ Peras	☐ Morangos
☐ Bananas	☐ Chicória	☐ Kiwis	☐ Ervilhas	☐ Abóbora
☐ Endívia-belga	☐ Citrinos (Limões, Limas)	☐ Couve-rábano	☐ Pimentões	☐ Fruta-do-Conde
☐ Amoras	☐ Feijão-caupi	☐ Quincã	☐ Pinhão	☐ Acelga
☐ Mirtilos	☐ Agrião	☐ Alho-poró	☐ Abacaxi	☐ Taro
☐ Boysenberry	☐ Pepinos	☐ Alface	☐ Plátanos	☐ Tomates
☐ Castanhas-do-pará	☐ Endívia-crespa	☐ Lichias	☐ Ameixas	☐ Cúrcuma
☐ Fava	☐ Groselhas	☐ Nozes de Macadâmia	☐ Plumcots	☐ Nabos
☐ Brócolis	☐ Folhas de dente-de-leão	☐ Mangas	☐ Marmelo	☐ Nozes
☐ Couve-de-Bruxelas	☐ Funcho	☐ Melões	☐ Radicchio	☐ Agrião
☐ Bardana	☐ Alho	☐ Microverdes	☐ Rabanetes	☐ Melancias
☐ Couves	☐ Jenipapo	☐ Amoras	☐ Framboesas	☐ Inhames
☐ Cantaloupes	☐ Groselhas	☐ Cogumelos	☐ Ruibarbo	

Produtos Isentos:

☐ Espargos	☐ Beterrabas	☐ Milho-doce	☐ Avelãs	☐ Batatas
☐ Feijão-Preto	☐ Castanhas-de-Caju	☐ Cranberries	☐ Rabanete	☐ Abóbora
☐ Feijão-do-norte	☐ Cerejas-azedas	☐ Tâmaras	☐ Lentilhas	☐ Abóbora
☐ Feijão-vermelho	☐ Grão-de-bico	☐ Endro	☐ Quiabo	☐ Batata Doce
☐ Feijões, Limas	☐ Grãos de Cacau	☐ Berinjela	☐ Amendoim	☐ Castanhas d'água
☐ Feijão-branco	☐ Grãos de Café	☐ Figs	☐ Pecans	
☐ Feijão-carioca	☐ Couraças	☐ Gengibre	☐ Hortelã-pimenta	

Outras mercadorias não listadas acima:

(Especifique se Manjeriço, Coentro, Orégano, Salsa, Alecrim, Sálvia e/ou Tomilho, deverão constar na lista de "Ervas")

Observações

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor
1	Plano(s) de Segurança Alimentar mGAPS				
1.0.1	Existe um plano de segurança alimentar em vigor com base nos requisitos de mGAPS e nas Regras de Segurança de Produtos Agrícolas?	☐	☐	☐	W
1.0.2	É identificado um Gerente de Segurança de Alimentos da Fazenda?	☐	☐	☐	S
1.0.3	O Gerente de Segurança de Alimentos da Fazenda recebeu treinamento formal da Aliança de Segurança de Produtos Agrícolas?	☐	☐	☐	S R
1.0.4	O plano de segurança alimentar é revisado pelo menos uma vez ao ano?	☐	☐	☐	R
1.0.5	Existe um mapa da fazenda que identifique, ao menos: campos em cultivo, pilhas de compostagem, gado localizado na fazenda ou adjacente à fazenda, edifícios, armazenamento de pesticidas, sistemas sépticos, fontes de água, bombas, rede elétrica, pontos de retirada, distribuição de irrigação (gotejamento, sobrecarga) e banheiros?	☐	☐	☐	R
1.1	Rastreabilidade/Lembretes				
1.1.1	A fazenda possui um programa de rastreabilidade documentado?	☐	☐	☐	W
1.1.2	O programa de rastreabilidade, o(s) procedimento(s) e os registros correspondentes permitem efetivamente que a fazenda rastreie os produtos do campo até o ponto de venda e/ou distribuição?	☐	☐	☐	W R
1.1.3	Se a fazenda trouxer produtos para revenda de outra fazenda ou outra fonte externa, o programa de rastreabilidade inclui este produto e/ou aborda possíveis misturas?	☐	☐	☐	W
1.1.4	Existe um programa de recall?	☐	☐	☐	W

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
1.1.5	Um exercício de recall simulado foi realizado e documentado nos últimos 12 meses?	☐	☐	☐		R
1.1.6	O nome e o endereço da fazenda são exibidos em destaque em qualquer rotulagem de embalagem de alimentos ou no (s) ponto(s) de venda?	☐	☐	☐		§ W
1.2	Segurança Agrícola					
1.2.1	Existem medidas de segurança para mitigar atos maliciosos contra produtos, propriedades e pessoal?	☐	☐	☐		
2	Treinamento, Higiene do Trabalhador e Saúde					
2.0	Formação					
2.0.1	Existe uma política de formação documentada em vigor, incluindo horários, apoio multilíngue e currículos de formação?	☐	☐	☐		§ W
2.0.2	Os treinamentos foram concluídos e documentados?	☐	☐	☐		§ R
2.0.3	Os treinamentos são realizados mediante contratação e anualmente a partir de então ou conforme necessário?	☐	☐	☐		§
2.0.4	A fazenda possui requisitos/instruções de higiene que são exibidos visivelmente para todos os trabalhadores e visitantes da fazenda e, se aplicável, publicados em outros idiomas falados na fazenda?	☐	☐	☐		W
2.0.5	Os parceiros contratados/de negócios e visitantes são mantidos nos mesmos padrões de segurança alimentar que o pessoal treinado da fazenda?	☐	☐	☐		§
2.1	Instalações Sanitárias					

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
2.1.1	Todas as instalações sanitárias dos funcionários (incluindo unidades sanitárias portáteis e temporárias) são mantidas regularmente e em condições limpas e sanitárias?	☐	☐	☐		§
2.1.2	Existem registros que indicam quando as instalações e banheiros são limpos e estocados?	☐	☐	☐		R
2.1.3	As instalações sanitárias são projetadas adequadamente e estão localizados para um risco mínimo de contaminação?	☐	☐	☐		§
2.1.4	As instalações sanitárias são de fácil acesso para funcionários e visitantes e de quantidade adequada?	☐	☐	☐		§
2.1.5	Tem postado sinalização que requer lavagem das mãos?	☐	☐	☐		
2.1.6	Todas as instalações de lavagem das mãos (incluindo as dos campos) são equipadas com água de qualidade adequada, sabonete, e toalhas descartáveis? Existem recipientes adequados para o descarte de toalhas descartáveis e outros resíduos apropriados?	☐	☐	☐		§
2.1.7	As instalações de lavagem das mãos estão localizadas diretamente adjacentes às instalações sanitárias, nos campos de colheita ou em qualquer outra fonte potencial de contaminação?	☐	☐	☐		
2.1.8	O pessoal da fazenda lava as mãos em qualquer momento em que as mãos possam ser uma fonte de contaminação?	☐	☐	☐		§
2.2	Higiene do Trabalhador					
2.2.1	As roupas, calçados e equipamentos de proteção são mantidos de forma eficaz, adequados para seu uso e usados de forma a minimizar o risco de contaminação do produto?	☐	☐	☐		§

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
2.2.2	Se forem usadas luvas no manuseio de produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos, existe uma política por escrito, e as luvas são mantidas intactas e em condições sanitárias ou substituídas quando se tornam uma fonte potencial de contaminação?	☐	☐	☐		§ W
2.2.3	As luvas, aventais ou outros equipamentos são removidos antes de usar os banheiros ou durante os intervalos?	☐	☐	☐		§
2.2.4	Se joias forem usadas durante o manuseio de produtos cobertos ou superfícies de contato com alimentos, existe uma política em vigor, e tais joias são mantidas em condições sanitárias que impeçam que se tornem uma fonte potencial de contaminação?	☐	☐	☐		§
2.2.5	Há uma política de cobertura de cabelo ou política de contenção em vigor e, em caso afirmativo, está a ser cumprida?	☐	☐	☐		§
2.2.6	Fumar, mastigar, comer, beber (exceto água), urinar, defecar ou cuspir são explicitamente proibidos em áreas de cultivo/embalagem/colheita/armazenamento?	☐	☐	☐		§
2.2.7	As áreas de descanso e áreas de acesso de visitantes são localizadas longe das zonas de fluxo de produtos e armazenamento?	☐	☐	☐		
2.2.8	A água potável está disponível para todos os funcionários de campo?	☐	☐	☐		
2.2.9	Quando apropriado, prateleiras/contêineres ou áreas de armazenamento designadas são fornecidos para pertences de funcionários, equipamentos de proteção e ferramentas, e estão localizados longe das zonas de fluxo de produtos?	☐	☐	☐		
2.3	Saúde do Trabalhador					

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
2.3.1	O pessoal com cortes, feridas ou lesões expostas é impedido de manusear o produto?	☐	☐	☐		§
2.3.2	Existe uma política escrita de sangue e fluidos corporais e <i>Procedimento Operacional Padrão</i> (SOP) em relação ao manuseio e limpeza de áreas contaminadas?	☐	☐	☐		W
2.3.3	Os kits de primeiros socorros atualizados são acessíveis a todo o pessoal (incluindo o pessoal de campo)?	☐	☐	☐		
2.3.4	Os funcionários (incluindo o pessoal de campo) que apresentam sinais de doença são restritos ao contato direto com produtos, zonas de fluxo de produtos e superfícies de contato com alimentos?	☐	☐	☐		§
2.3.5	Os registros são mantidos para funcionários que foram restringidos (devido a doença ou lesão) do contato direto com produtos, zonas de fluxo de produtos e superfícies de contato com alimentos?	☐	☐	☐		R
3	Emendas do Solo					
3.0.1	O pessoal relevante da fazenda foi treinado no manuseio da Emenda de Solo Biológico de Origem Animal (BSAAO)?	☐	☐	☐		§
3.0.2	Existem registros que indicam o tipo e a hora das aplicações não tratadas de emendas ao solo?	☐	☐	☐		R
3.0.3	Existem SOPs para limpeza e sanitização de equipamentos que entram em contato com correções de solo de origem animal?	☐	☐	☐		§
3.0.4	Se forem utilizadas emendas de solo adquiridas de terceiros, existe uma carta de garantia que garanta que os conteúdos e/ou processos não são uma fonte de possível contaminação microbiana?	☐	☐	☐		§ R

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
3.0.5	As correções de solo são armazenadas adequadamente, longe dos locais de colheita, embalagem e armazenamento de produtos?	☐	☐	☐		§
3.0.6	Se resíduos humanos estiverem sendo usados, eles atendem aos regulamentos da EPA para biossólidos de 40 CFR parte 503?	☐	☐	☐		§ R
3.1	Emendas de Solo Não Tratado					
3.1.1	A aplicação de correções de solo não tratado usadas em áreas de produção de produtos hortifrutícolas é evitada dentro de duas (2) semanas após o plantio ou dentro de 120 dias após a colheita para produtos que têm contato direto com o solo (90 dias sem contato direto com o solo)?	☐	☐	☐		§ R
3.2	Composto					
3.2.1	O processo de compostagem na fazenda foi cientificamente validado (compostagem estática aerada, compostagem virada, outros)?	☐	☐	☐		§
3.2.2	Existem registros em vigor para monitoramento da compostagem e as horas de torneamento, temperaturas do núcleo e outros indicadores são registrados rotineiramente?	☐	☐	☐		§ R
4	Animais					
4.0.1	A atividade animal é monitorada rotineiramente?	☐	☐	☐		§
4.1	Vida selvagem					
4.1.1	Existe um SOP adequado para a documentação e isolamento de áreas de produção e operações no caso de uma incursão significativa da vida selvagem?	☐	☐	☐		§ R

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor
4.1.2	São implementadas medidas (cercas, armadilhas, etc.) para limitar e/ou excluir a vida selvagem de áreas onde existem danos às safras resultantes?	☐	☐	☐	
4.2	Animais de Fazenda (Na Fazenda ou Propriedades Vizinhas Adjacentes)				
4.2.1	Todos os animais de fazenda/pecuária são restritos e localizados de forma a minimizar o risco de contaminação microbiana das áreas de produção/colheita, equipamentos, armazenamento e zonas de fluxo de produtos?	☐	☐	☐	§
4.2.2	Os SOPs são desenvolvidos em relação aos animais de fazenda que trabalham, se utilizados na fazenda (lavagem das mãos, equipamentos separados, etc.)?	☐	☐	☐	§
4.2.3	Existem SOPs e práticas de gestão em vigor em relação aos funcionários que lidam com animais de zoológico de contato, animais de trabalho, pecuária ou qualquer outro tipo de animal domesticado na fazenda?	☐	☐	☐	§
4.2.4	Os zoológicos de contato são devidamente localizados e a sinalização afixada instrui os trabalhadores e visitantes a lavar as mãos depois de tocar nos animais?	☐	☐	☐	§ W
4.2.4	O estrume dos zoológicos de contato é armazenado e manuseado de forma a minimizar o risco de contaminação microbiana?	☐	☐	☐	§
4.3	Animais Domésticos				
4.3.1	Os animais de estimação são impedidos a acesso às áreas de planteio, colheita, embalagem e armazenamento, e seus excrementos controlados para minimizar o risco de contaminação?	☐	☐	☐	§



Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
4.3.2	Existe sinalização no local para comunicar a restrição de entrada de animais de estimação em áreas de cultivo, colheita e empacotamento para visitantes e vizinhos da operação?	☐	☐	☐		W
5	Água Agrícola					
5.0.1	As avaliações de risco iniciais (pré-temporada) são realizadas e documentadas, levando em consideração o histórico da fonte de água, características/estágio da safra, método de aplicação, sistema de distribuição de água e infraestrutura hídrica?	☐	☐	☐		§ R
5.1	Água Pré-Colheita					
5.1.1	A água utilizada para uso pré-colheita é igual ou inferior a 126 UFC por 100ml de E. coli genérica?	☐	☐	☐		§ R
5.2	Água Pós-Colheita					
5.2.1	A água e o gelo utilizados nas atividades de pós-colheita e lavagem das mãos estão livres de E. coli genérica e são de qualidade sanitária adequada?	☐	☐	☐		§ R
5.2.2	Se um método de imersão ou água recirculada for utilizado, existe um SOP de troca de água?	☐	☐	☐		§
5.2.3	Conforme o tipo de sistema de lavagem utilizado, a temperatura ou turbidez da água é monitorada?	☐	☐	☐		§
5.2.4	Se o (s) desinfetante(s) for (em) usado (s) em água de enxágue/lavagem, eles são aprovados para uso em contato com alimentos e o uso é monitorado de forma adequada e documentado?	☐	☐	☐		§ R
5.2.5	A água de esgoto/lavagem/resfriamento é descartada de maneira a minimizar o risco de contaminação?	☐	☐	☐		§



Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
5.2.6	Se forem utilizados tanques de água, existem SOPs e registros sobre a frequência e o método de limpeza?	☐	☐	☐		§ W R
5.3	Teste de Água					
5.3.1	O laboratório de testes de água utilizado para os testes acima realiza a metodologia aprovada pela FDA para testes genéricos de E. coli consistentes com os requisitos da PSR?	☐	☐	☐		§
5.3.2	São todas as fontes de água superfície, incluindo aquelas que não são rotineiramente utilizadas, testadas (3) três vezes por ano de acordo com os requisitos do programa mGAPS?	☐	☐	☐		§ R
5.3.3	Os resultados do teste da fonte de água de água são devidamente identificado (por mapa da fazenda) e registrado?	☐	☐	☐		§ R
5.3.4	São todas as fontes de água subterrânea, incluindo aquelas que não são rotineiramente utilizadas, testadas (2) duas vezes por ano de acordo com os requisitos do programa mGAPS?	☐	☐	☐		§ R
5.3.5	Os resultados do teste da fonte de água Água são devidamente identificado (por mapa da fazenda) e registrado?	☐	☐	☐		§ R
5.3.6	Os resultados de teste de fonte de água Água são devidamente identificados e registrados (relatório municipal de qualidade da água)?	☐	☐	☐		§ R
6	Colheita e Pós-Colheita					
6.0	Práticas de Colheita					
6.0.1	Existe uma política que indique que produtos visivelmente contaminados, adulterados, danificados ou deteriorados não são colhidos ou são abatidos?	☐	☐	☐		§

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
6.0.2	Os produtos não cobertos são mantidos separados dos produtos cobertos?	☐	☐	☐		§
6.0.3	Existe um SOP para limpar e higienizar as superfícies de contato com alimentos compartilhadas (safras cobertas e não cobertas) entre os usos?	☐	☐	☐		§
6.1	Recipientes de Colheita					
6.1.1	Os recipientes de colheita (incluindo caixas de madeira) são usados, armazenados e inspecionados adequadamente para minimizar o risco de contaminação?	☐	☐	☐		§
6.1.2	As caixas e recipientes de colheita de campo são especificamente identificados e usados para esse fim?	☐	☐	☐		§
6.1.3	Existem SOPs indicando quando e como os recipientes/caixas de colheita são limpos e higienizados?	☐	☐	☐		§
6.1.4	Se a colheita direto-para-caixa for realizada, as caixas são novas e são mantidas longe do contato direto com o solo durante a colheita?	☐	☐	☐		§
6.1.5	Os trabalhadores são treinados para identificar problemas com recipientes ou equipamentos de colheita e relatar tais problemas a um supervisor?	☐	☐	☐		§
6.2	Materiais de Embalagem					
6.2.1	Os materiais de embalagem de alimentos/embalagens são aprovados para uso em contato com alimentos?	☐	☐	☐		§
6.2.2	Os produtos alimentícios são suscetíveis a <i>Clostridium botulinum</i> embalados de maneira a evitar esse perigo?	☐	☐	☐		§
6.2.3	As embalagens são mantidas e armazenadas de forma a minimizar o risco de contaminação?	☐	☐	☐		§
6.3	Pós-Colheita					

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
6.3.1	Existem SOPs e registros que indicam quando os equipamentos e veículos da sala de embalagem são inspecionados, limpos e higienizados?	☐	☐	☐		§ R
6.3.2	Os equipamentos, veículos e outras ferramentas utilizados nas operações de embalagem que entram em contato com os produtos estão em bom estado de conservação e não são uma fonte de contaminação?	☐	☐	☐		§
6.3.3	Os instrumentos ou controles que são usados para medir, regular ou registrar temperaturas, pH, eficácia do desinfetante ou outras condições para controlar ou prevenir o crescimento de microrganismos são: precisos, mantidos adequadamente e adequados em número?	☐	☐	☐		§
6.4	Instalações/Controle de Pragas					
6.4.1	O tamanho, a construção e o design do edifício (para cultivo interno, embalagem, armazenamento a frio, armazenamento a seco, etc.) são adequados para a prevenção da contaminação de produtos (incluindo drenos, tubos, pisos, paredes, utensílios e tetos)?	☐	☐	☐		§
6.4.2	As instalações e zonas de fluxo de produtos são mantidas em condições arrumadas e ordenadas?	☐	☐	☐		§
6.4.3	As áreas de oficina/manutenção localizadas em edifícios multiuso são claramente identificadas e protegidas quando possível e não são uma fonte de contaminação?	☐	☐	☐		§
6.4.4	As luzes estão localizadas em zonas de fluxo de produtos protegidas ou à prova de estilhaçamento (incluindo luzes de insetos)?	☐	☐	☐		
6.4.5	Os sistemas de esgoto e sépticos são localizados e mantidos de maneira a evitar a contaminação de produtos hortifrutícolas ou superfícies de contato com alimentos?	☐	☐	☐		§

Lista de Verificação de Segurança de Produtos Alimentícios

Q #	Requisito	Sim	Não	N/A	Comentários do Auditor	
6.4.6	Os resíduos orgânicos (pilhas de abate, restos da embalagem, etc.) são manuseados e localizados de maneira a reduzir as incursões de pragas e a contaminação cruzada?	☐	☐	☐		
6.4.7	Os terrenos ao ar livre, estacionamentos e perímetros do edifício são mantidos e livres de detritos, lixo, abrigo de pragas e adequadamente drenados?	☐	☐	☐		
6.4.8	Existe um programa de controle de pragas em vigor e as medidas e práticas de controle implementadas são adequadas para controlar as populações de pragas-alvo?	☐	☐	☐		§
6.4.9	Se o programa de controle de pragas for gerenciado internamente, existem SOPs e registros para avaliar e manter as medidas de controle necessárias?	☐	☐	☐		R
6.4.10	Se o programa de controle de pragas for gerenciados por terceiros, existem registros disponíveis que indiquem que estão em vigor medidas e esforços de controle adequados? É evidente que a empresa de controle de pragas tem sido ativa em seus esforços para controlar as incursões de pragas?	☐	☐	☐		R

Lista de Verificação Ambiental

7.0	Práticas de Manejo de Nutrientes	
☐	Um plano de manejo de nutrientes está em vigor e seguido por recomendações do plano de Manejo de Nutrientes UMass.	
☐	Um plano de manejo de nutrientes está em vigor e é seguido por outros meios (como um consultor ou fornecedor de produtos químicos).	
☐	Os testes de solo são realizados de acordo com as melhores práticas de manejo.	
☐	Os testes de solo são realizados conforme necessário e não de acordo com as melhores práticas de manejo.	
☐	Quando os testes de solo são realizados, fertilizantes e emendas são aplicados de acordo com os resultados.	
☐	Emendas e fertilizantes são feitos com referência às melhores práticas de manejo ou orientação de outro terceiro qualificado.	
☐	Os registros são mantidos de fertilizantes e pedidos de emenda, (data, material, taxa, local) e guardados para referência por um período mínimo de dois anos.	
☐	Os testes de tecido são realizados de acordo com as melhores práticas de manejo.	
☐	Os testes de tecido são realizados conforme necessário e não de acordo com as melhores práticas de manejo.	
8.0	Conservação do Solo	
☐	O plano de controle de erosão é formulado antes do início de qualquer atividade de construção.	
☐	As estruturas de controle de erosão e sedimentos são regularmente inspecionadas e mantidas.	
☐	A compactação do solo é minimizada sempre que possível.	
☐	Práticas reduzidas de plantio direto ou sem plantio direto são realizadas.	
☐	Sempre que possível, são utilizadas safras de cobertura ou adubo verde.	
9.0	Irrigação – Conservação de Água	
☐	A irrigação por gotejamento é utilizada.	
☐	É utilizada cobertura de palha ou plástico.	
☐	Irrigação realizada em um momento que reduz as condições da doença e/ou transmissão evaporação.	
☐	Os sistemas de irrigação são zoneados.	
☐	A irrigação é realizada conforme necessário, verificando o solo.	
☐	As culturas dependem apenas da água da chuva.	

10.0	Manejo Integrado de Pragas (IPM)	
☐	As pragas são monitorizadas e os pesticidas aplicados com base em limiares económicos/de ação.	
☐	As químicas de pesticidas são giradas para evitar a resistência a pragas.	
☐	A semente tratada é usada quando possível.	
☐	As opções de manejo preventivo são integradas entre os controlos culturais, mecânicos, físicos, genéticos e biológicos.	
☐	Treinamentos e workshops são regularmente frequentados para manter-se atualizado com as últimas práticas de MIP.	
10.1	As seleções de pesticidas são baseadas em:	
☐	Guias de Manejo de Vegetais/Frutas da UMass.	
☐	Recomendações de indivíduos qualificados ou fornecedor de produtos químicos.	
☐	Tempo histórico.	
10.2	Métodos são empregados para mitigar ou evitar que as populações de pragas se estabeleçam na safra.	
☐	Os detritos/abates da colheita são destruídos e/ou removidos da área para quebrar os ciclos de pragas.	
☐	O corte do perímetro é realizado.	
☐	As safras são giradas.	
11.0	Aplicações/Armazenamento de Pesticidas	
☐	Habilitação do aplicador de pesticidas atual.	
☐	A habilitação de pesticidas não é necessária para a fazenda com base no tipo de produtos químicos utilizados.	
☐	A habilitação de pesticidas não é necessária para a fazenda porque nenhum produto químico é aplicado às safras.	
☐	Os <i>Padrões de Proteção ao Trabalhador (WPS)</i> da <i>Agência de Proteção Ambiental (EPA)</i> estão em vigor.	
☐	A fazenda está isenta de WPS porque apenas membros da família imediata trabalham na fazenda.	
☐	Os registros de pesticidas são mantidos atualizados e incluem data de aplicação, identificação de campo, praga alvo, nome do pesticida, taxa de formulação e número de acres tratados.	
☐	O armazenamento de pesticidas é seguro, fechado e localizado adequadamente.	
☐	Os pesticidas são escolhidos considerando as características do solo e os locais das águas subterrâneas/superficiais.	
☐	O equipamento de aplicação de pesticidas é calibrado.	
☐	Treinamentos e workshops são regularmente frequentados para fins educacionais e/ou para manter o licenciamento.	

12.0	Aprimoramento do Polinizador	
☐	As abelhas e outros polinizadores são ativamente protegidos das aplicações de pesticidas, levando em consideração o tempo e o tipo de pesticida.	
☐	A fazenda conserva e/ou melhora o habitat de abelhas e polinizadores.	
☐	A fazenda cria ou mantém zonas não perturbadas para abelhas e polinizadores terrestres.	
13.0	Práticas de Conservação de Energia na Fazenda	
☐	O excesso de marcha lenta de veículos, equipamentos e bombas é levado em consideração na fazenda.	
☐	Os sistemas de irrigação são mantidos para serem o mais eficientes possível.	
☐	Fontes de energia renováveis são utilizadas. (Solar, Eólica, Geotérmica, etc.)	
☐	A energia na fazenda é monitorada e um plano de redução de energia está em vigor com base nessas informações?	
☐	A reciclagem de resíduos é realizada. (Papelão, Papel, Óleo de Motor Usado, Recipientes de Bebidas, etc.)	