



**Protocolo de Boas Práticas
de Produção de Frangos**

Junho / 2008

Este documento esta disponível no site:

<http://www.uba.org.br>

E-mail: ubasp@uba.org.br

Telefone: 11 3812-7666

Fax: 11 3815-5964

UBA - União Brasileira de Avicultura, 2008

End. Av. Brigadeiro Faria Lima, 1912 – 20º andar, cj. 20L

Jardim Paulistano - São Paulo-SP – 01452-001

CNPJ: 45564341/0001-28

Diretoria da UBA

Biênio 2006/2008

CONSELHO CONSULTIVO

Conselheiro Consultivo	Antonio Venturini	AVES
Conselheiro Consultivo	Aristides Vogt	Frangosul /
Conselheiro Consultivo	Heitor José Müller	ASGAV
Conselheiro Consultivo	José Alberto Costa Bessa Jr.	Agrogen/SIPARGS
Conselheiro Consultivo	José Zeferino Pedrozo	ACEAV
Conselheiro Consultivo	Marcelo Plácido Corrêa	Aurora
Conselheiro Consultivo	Sergio Agapito Lires Rial	ABA
Conselheiro Consultivo	Tarcisio Franco do Amaral	Seara
Conselheiro Consultivo	Walter Fontana Filho	AVIMIG
		Sadia

DIRETORIA EXECUTIVA

Presidente	Zoé Silveira d'Avila	Sadia
Vice-Presidente Adm.e Financeiro	Aroldo Silva Amorim Filho	Asa Alimentos
Vice-Presidente para a região Sul:	Domingos Martins	SINDIAVIPAR
Vice-Presidente para a região Sudeste:	Erico Pozzer	APA
Vice-Presidente para a região Centro-Oeste:	Uacir Bernardes	AGA
Vice-Presidente para a região Norte/Nordeste:	Antonio C. Corrêa de Araújo	AVIPE
Vice-Presidente Técnico Científico	Ariel Antônio Mendes	FACTA

DIRETORIA SETORIAL

Diretor do Setor de Pintos de Corte:	José Flavio Mohalem	APINCO
Diretor do Setor de Ovos:	Rogério Belzer	Hy-line do Brasil
Diretor do Setor de Abatedouros e de Merc. Interno	Umar Said Buchalla	Sertanejo
Diretor do Setor de Exp. e Assuntos MERCOSUL	Christian Lohbauer	ABEF
Diretor do Setor de Avós e Matrizes - Corte/Postura	João Aidar Filho	Sadia
Diretor do Setor de Equipamentos Industriais:	Alexandre Santin	Agromarau
Diretor do Setor de Avestruz	Luis Robson Muniz	ACAB

CONSELHO FISCAL

Conselho Fiscal	Alfredo Hiroshi Onoe	Granjas Tok
Conselho Fiscal	Ivan Pupo Lauandos	Agroceres
Conselho Fiscal	Valter Pitol	Copacol

SUPLENTE

Suplentes	Adaile de Castro Filho	Hygen
Suplentes	Gilberto Koppe	Dagranja
Suplentes	Sinéio Volpato	Agrovêneto

EXECUTIVOS

Diretor Executivo	Clôvis Puperi
Secretário Executivo	João Tomelin

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 Carne de Frango (ABEF), a Associação Brasileira dos Produtores de Pintos de Corte (APINCO), a Fundação Apinco de Ciência e Tecnologia Avícola (FACTA) e a Associação dos Criadores de Avestruz (ACAB). 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 4,8 milhões de empregos diretos e indiretos e acima de 6 bilhões de reais apenas em impostos. Do total de carne de frango produzida, 70% são destinadas ao mercado doméstico, com consumo que hoje é de 38 kg por habitante ao ano, e os 30% restantes embarcados para cerca de 150 países.

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

Cerca de 90% das aves abatidas são produzidas no sistema de integração vertical, onde a empresa detém o controle de todos os elos da cadeia, ou seja, produção, abate e 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 a sua disposição um produto barato e de excelente qualidade sanitária e nutricional, com uma gama elevada 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 das mais desenvolvidas aviculturas 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 genética, nutrição, manejo, biossegurança, boas práticas de produção, rastreabilidade e programas de bem-estar animal e de preservação do meio ambiente.

Protocolo de Boas Práticas de Produção de Frangos

Apresentação

Em reuniões realizadas no decorrer do ano de 2005, com a presença dos membros da União Brasileira de Avicultura (UBA) e da Associação Brasileira de Exportadores de Frango (ABEF), decidiu-se criar um grupo de trabalho para elaborar um Protocolo de Boas Práticas de Produção de Frangos. Esta decisão foi corroborada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 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.

Produzido inicialmente como um documento de Produção Integrada de Frangos, optou-se por divulgar o mesmo como um protocolo de boas práticas de produção, que servirá como documento norteador para harmonizar as práticas de manejo adotadas pelas diferentes empresas. Uma vez testado no campo, pretende-se publicá-lo como documento de Produção Integrada, sob a chancela oficial do MAPA.

Zoé Silveira d'Avila
Presidente Executivo da UBA

Ariel Antonio Mendes
Vice-presidente Técnico Científico

Membros do Grupo de Trabalho para elaboração do Protocolo para Boas Práticas de Produção de Frangos

Ariel Antonio Mendes - UBA
Ibiara Correia de Lima Almeida Paz – FMVZ/UNESP

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
Flavia F. de Castro - Sindirações
Fernanda Andrade Machado – Rei Frango
Francisco A. R. Bersch -Perdigão Agroindustrial
Ione Mabe – MAPA
Jader Jocomini Ferreira – MAPA
João Aidar – 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 – Perdigão Agroindustrial
Juliana Silva Pereira – Rei Frango
Kelly Almeida Pereira – Rei Frango
Leandro N. Muniz – Seara Alimentos SA
Mauro C. P. de Lima – Doux Frangosul
Michele Laboissiere – Abatedouro S. 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 – Macedo Agroindustrial
Ronaldo C. Souza – Coop. Pecurária Holambra
Sandro Del Bem – Céu Azul Alimentos
Sulivan Pereira Alves – ABEF
Uacir Bernardes – AGA/UBA
Valdir Silveira de Ávila – Embrapa

Sumário

1. Introdução	9
2. Aplicação	9
3. Termos e Definições	10
4. Unidade de Produção	10
5. Edificações	11
6. Aquisição e Alojamento dos Pintos	12
7. Densidade de Alojamento	12
8. Ventilação e Controle de Temperatura	13
9. Iluminação	13
10. Cama	14
11. Alimentação e Água	14
12. Medicamentos	16
13. Sanidade	16
14. Apanha e Transporte	17
15. Bem-estar das Aves	18
16. Saúde, Segurança e Bem-estar do Trabalhador	18
17. Treinamento dos Trabalhadores	19
18. Rastreabilidade	20
19. Gestão Ambiental	21
20. Bibliografia Consultada	21
21. Tabelas de Recomendações	23

Protocolo de Boas Práticas de Produção de Frangos

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 obtém-se competitividade global dos produtos. Além disso, servem de base para a implementação de outros programas de qualidade, como HACCP e de 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, bem-estar do trabalhador, o meio ambiente e qualidade do produto final são, sem dúvida, os pontos relevantes para a boa aceitação do produto no mercado. Para obtenção de 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. Quando a empresa realiza negociações no comércio externo, a mesma está sujeita à auditorias e avaliações, buscando adequar seus processos produtivos às normas do mercado ao qual ela abastece.

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 dispor adequadamente dos resíduos da produção.

2. Aplicação

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. Destinando-se à produção industrial, sendo que a produção familiar deverá ser tratada em outro documento.

As especificações técnicas 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

Biosseguridade – conjunto de práticas de manejo orientadas a prevenir o contato das aves com microorganismos ou agentes patogênicos.

BPPF – Boas Práticas de Produção de Frangos.

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

Edificações – estrutura física para a produção de frangos de corte. Referente à aviários, silos, casa de apoio, composteira, abatedouros, etc.

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

MAPA – Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

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

Unidade de produção - referente a um local onde o frango de corte ou insumos à sua criação, são produzidos. Pode ser uma propriedade com um ou mais aviários, ou uma fábrica de ração ou ainda, 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.
- Realização de uma avaliação de risco no local, levando em consideração o uso anterior da terra, bem como todos os impactos ambientais relacionados a atividade avícola.
- Desenvolvimento de um plano de gerenciamento, determinando estratégias para minimizar todos os riscos identificados na produção avícola, como a poluição ou contaminação de água e solo.

5. Edificações

O aviário para as aves cumpre o seguinte:

- 5.1. O telhado deve estar em boas condições e o forro de fácil limpeza.
- 5.2. Os pisos devem ter boa drenagem e serem conservados com higiene.
- 5.3. Os galpões devem ser isolados impedindo o acesso de outros animais e permitindo o controle de pragas.
- 5.4. O produtor deve solicitar assessoria técnica, para o desenho e instalação de todo aviário novo ou ao realizar reconstrução de aviários existentes.
- 5.5. Instalar sistema de ventilação, exaustão, aspersão e aquecimento para permitir o ajuste da ambiência de acordo com a necessidade das aves.
- 5.6. Os aviários devem ser equipados com muretas, telas e cortinas
- 5.7. Deve haver uma instalação de apoio para armazenagem de medicamentos e materiais, realização de necropsia, higienização das mãos.

- As paredes das edificações como casa de apoio, casa de ferramentas, devem estar em boas condições e que facilite a limpeza e a desinfecção.
- A superfície do piso pode ser pavimentada e estar acima do nível do terreno externo.
- Os pontos chave relativos ao bem estar das aves devem ser registrados e revistos no mínimo anualmente pelo produtor e técnico responsável.
- Utilizar sistema de fácil acionamento para as cortinas.

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, 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.

- Imediatamente à chegada dos pintos, ao serem alojados na granja, 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 sobre-cortinas 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 regulagem 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 machucadas.
- 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 possuir espaço suficiente para expressar seu comportamento natural, permitindo liberdade de movimentos.

8. Ventilação e Controle de Temperatura

8.1. A temperatura e nível de ventilação do aviário devem ser apropriados ao sistema de criação, 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.

- 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 25ppm.
Dióxido de Carbono 5000ppm.
Monóxido de carbono 50ppm.
Sulfato de Hidrogênio 10ppm.
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. O sistema de iluminação dos aviários deve ser 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.

9.3. 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.

- Todas as aves criadas sob luz artificial devem ter o período de escuro de pelo menos 4 horas a cada 24 horas.
- O sistema de iluminação deve ser capaz de prover, no mínimo, 100lux para o propósito de limpeza do aviário.
- O programa de iluminação de cada aviário deve ser registrado.

10. Cama

10.1. As aves do aviário 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 cama deve ser de fonte aprovada.

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

- A espessura da cama deve ser de no mínimo 5cm 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 a comida sem induzir competição.

11.2. As aves devem ter livre acesso aos bebedouros permitindo 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 ministrada as aves seja limpa, potável e não ofereça riscos para saúde das mesmas.
- 11.5. Deve-se seguir a Legislação Vigente quanto ao uso de ingredientes e produtos na alimentação animal.
- 11.6. A ração fornecida as aves não deve conter contaminantes acima dos níveis toleráveis.
- 11.7. A empresa deverá seguir normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de ração animal.
- 11.8. O interior dos silos, localizados na granja, devem ser limpos e higienizados adequadamente.
- 11.9. Os silos devem ser vedados para evitar a entrada de água, pragas e outros contaminantes.
- 11.10. 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.
- 11.11. 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.
- 11.12. 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.
- 11.13. Os comedouros e bebedouros devem estar posicionados de tal forma que as aves tenham acesso imediato a comida e água.
- 11.14. O projeto de bebedouros e o seu posicionamento devem minimizar o umedecimento da cama.
- 11.15. Devem-se realizar, anualmente, análises físicas, químicas e microbiológicas da água.
- 11.16. 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.
- 11.17. A Ingestão de água deve ser medida, diariamente, por meio de medidores instalados em cada aviário.
- 11.18. Os ingredientes, sempre que possível, devem ser analisados laboratorialmente.

11.19. 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).

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

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

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

11.23. 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 a 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 implantado.

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.
- 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. A apanha das aves nos aviários deve acontecer em condições calmas, limpeza e descanso.
- 14.2. O carregamento pela cabeça, pescoço, asas e cauda é proibido.
- 14.3. No caso do carregamento pelas pernas, os carregadores devem respeitar o limite máximo de três aves por mão.
- 14.4. Não é permitido espancar as aves, agredi-las, ou utilizar práticas que causem dor ou sofrimento.
- 14.5. As equipes envolvidas na apanha e transporte das aves devem ser treinadas e os registros destes treinamentos devem ser mantidos.
- 14.6. As aves mortas não devem ser transportadas.
- 14.7. Quando o abate humanitário é necessário a fim de prevenir maiores sofrimentos de aves refugos, este deve ser realizado imediatamente por uma pessoa competente.
- 14.8. Os níveis de danos de apanha devem ser monitorados no abatedouro e disponibilizados ao proprietário, estando disponíveis para serem examinados pelos auditores dos Órgãos Certificadores.
- 14.9. Os estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados para o desembarque das aves.
- 14.10. As aves devem ser descarregadas o mais rapidamente possível após a chegada.
- 14.11. 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.
- 14.12. Nenhuma ave deve ser restringida de água de bebida até o início do carregamento.
- 14.13. As aves devem ser apanhadas e transportadas pelo dorso.
- 14.14. Deve haver uma área nivelada e de boa drenagem para carregamento de aves.
- 14.15. O responsável pelas aves deve estar presente no despovoamento e assegurar que o lote está adequado a para ser transportado.
- 14.16. Níveis anormais de danos na apanha devem ser reportados à equipe de apanha.

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

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

- Nenhuma ave deve ser restringida de alimento por mais de 12 horas do carregamento ao 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 devem ser respeitadas e 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 adequada a cada fase de criação.

15.4. As aves devem ser manejadas de maneira adequada para evitar presença de doenças.

15.5. A apanha e transporte das aves devem ser realizados de maneira adequada para evitar estresse e danos aos animais.

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

- 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 fazenda 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. Todos os trabalhadores devem estar cientes e concordar com as exigências do programa de saúde e segurança da unidade de produção.

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

16.4. 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 a saúde, segurança e bem estar do trabalhador possam ser discutidas abertamente.

- O Programa de Saúde e Segurança deve incluir:
 - Gerenciamento de saúde e segurança.
 - Procedimentos para registro de acidentes.
 - Localização dos kits de Primeiros Socorros, 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 á 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.
- Os registros das reuniões devem estar disponíveis como prova que a direção está dando atenção aos interesses dos trabalhadores.

17. Treinamento dos Trabalhadores

Todos os trabalhadores que executam tarefas, incluindo decisões gerenciais e operações, que possam ter um impacto significativo no consumidor, manipulador, meio

ambiente e criação de animais ou colheita, devem ser competentes com base em: educação apropriada, treinamento, conhecimento e/ou experiência adquirida.

17.1. As áreas envolvidas na criação animal incluem:

17.1.1. Bem-estar animal.

17.1.2. Uso apropriado de medicamentos.

17.1.3. Nutrição animal.

17.1.4. Resíduos da fazenda.

17.2. Todos os trabalhadores que executam tarefas, incluindo decisões gerenciais e operações, que possam ter um impacto significativo no consumidor, manipulador, meio ambiente e criação de aves devem ser competentes com base em: educação apropriada, treinamento continuado, conhecimento e/ou experiência adquirida, comprovados por meio de registros.

17.3. 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.

17.4. Estes procedimentos relevantes devem cobrir a ocorrência de falha no suprimento de alimento ou água para as 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, premix, 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, deverá conter informações referentes a data de eclosão, data de alojamento, sexo, linhagem, quantidade de aves, instalações e equipamentos (aspectos de construções e equipamentos), manejo alimentar (rações, premixes, demais insumos, etc), manejo sanitário (medicamentos, vacinas, programas sanitários, ocorrências, etc), 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

È 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 a o 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.

20. Bibliografia Consultada

Cedutti 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.

EUREPGAP. Checklist. Garantia Integrada da Fazenda. Versão 2.0 Mar-05. 2005, 62p.

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 Agrpecuários Ltda. 15p. 2004.

BOAS PRÁTICA DE PRODUÇÃO DE FRANGOS
TABELAS DE RECOMENDAÇÕES

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
4. Unidade de Produção	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os registros realizados na unidade de produção devem estar acessíveis e guardados por, no mínimo dois anos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Um sistema de registro deve ser estabelecido para cada unidade ou área de produção, proporcionando registro permanente da atividade avícola. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os equipamentos utilizados no transporte de produtos, alimentos para aves ou transporte de aves devem ser higienizados antes do uso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Realização de uma avaliação de risco no local, levando em consideração o uso anterior da terra bem como todos os impactos ambientais relacionados a atividade avícola. 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Desenvolvimento de um plano de gerenciamento, determinando estratégias para minimizar todos os riscos identificados na produção avícola, como a poluição ou contaminação de água e solo. 		

	<ul style="list-style-type: none">• Desenvolvimento e implementação de controle de pragas e doenças.			
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
5. Edificações	<ul style="list-style-type: none"> O telhado deve estar em boas condições e o forro de fácil limpeza. 	<ul style="list-style-type: none"> As paredes das edificações como casa de apoio, casa de ferramentas, devem estar em boas condições e que facilite a limpeza e a desinfecção. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Os pisos devem ter boa drenagem e serem conservados com higiene. 	<ul style="list-style-type: none"> A superfície do piso pode ser pavimentada e estar acima do nível do terreno externo. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Os galpões devem ser isolados impedindo o acesso de outros animais e permitindo o controle de pragas. 			
	<ul style="list-style-type: none"> O produtor deve solicitar assessoria técnica, para o desenho e instalação de todo aviário novo ou ao realizar reconstrução de aviários existentes. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Instalar sistema de ventilação, exaustão, aspersão e aquecimento para permitir o ajuste da ambiência de acordo com a necessidade das aves. 	<ul style="list-style-type: none"> Os pontos chaves relativos ao bem estar das aves devem ser registrados e revistos no mínimo anualmente pelo produtor e técnico responsável. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Os aviários devem ser equipados com muretas, telas e cortinas 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizar sistema de fácil acionamento para as cortinas. 		

	<ul style="list-style-type: none">• Deve haver uma instalação de apoio para armazenagem de medicamentos e materiais, realização de necropsia, higienização das mãos				
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
6. Aquisição e alojamento dos pintos	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Imediatamente à chegada dos pintos, aos serem alojados na granja, registrar em fichas as conformidades das aves adquiridas. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Todas as aves devem ser vacinadas ainda no incubatório, contra a doença de Marek. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Manusear os pintinhos com cuidado, liberando-os junto às fontes de aquecimento, bebedouros e comedouros. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Aquecedores deverão ser ligados antes da chegada das aves para estabilizar a temperatura, aquecer a cama onde as aves permanecerão durante a criação. 	<ul style="list-style-type: none"> Geradores, aquecedores, ventiladores, bebedouros e alarmes deverão ser testados anteriormente à chegada das aves para garantir o funcionamento apropriado. 		

		<ul style="list-style-type: none"> • A temperatura na área de alojamento deve estar ajustada ao conforto térmico das aves. 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Em épocas frias, deve-se usar sobrecoortinas na área de alojamento, fixadas na parte interna do aviário sobrepostas à tela. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Água e ração deverão estar disponíveis antes da chegada das aves. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deve-se utilizar quantidade adequada de bebedouros e comedouros em relação ao número de aves, efetuando a regulação da altura conforme a idade. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • O pinteiro para o alojamento deve estar limpo e desinfetado adequadamente e sem a presença de aves por pelo menos 10 dias. 	<ul style="list-style-type: none"> • A cama do pinteiro deve estar seca e com altura mínima de 6 cm. 		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
7. Densidade de alojamento	<ul style="list-style-type: none"> • Todo aviário deve possuir espaço suficiente que permita acesso irrestrito do tratador, seja para inspeção ou para retirada de aves doentes ou machucadas. • A densidade máxima deve ser de 38kg/m² para aves de abate durante o ciclo de produção. • Todas as aves devem possuir espaço suficiente para expressar seu comportamento natural, permitindo liberdade de movimentos. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
8. Ventilação e controle de temperatura	<ul style="list-style-type: none"> A temperatura e nível de ventilação do aviário devem ser apropriados ao sistema de criação, idade, peso e estado fisiológico das aves. 	<ul style="list-style-type: none"> Os parâmetros de qualidade do ambiente, como velocidade do ar, temperatura, umidade e teor dos gases devem ser monitorados e registrados. 		
	<ul style="list-style-type: none"> A qualidade do ar deve ser manejada para garantir o bem estar das aves e do trabalhador. 	<p>Os níveis máximos de gases devem ser:</p> <ol style="list-style-type: none"> Amônia 25 ppm. Dióxido de Carbono 5000ppm. Monóxido de carbono 50ppm. Sulfato de Hidrogênio 10ppm. <p>Poeira inalável 10mg/m³.</p>		
	<ul style="list-style-type: none"> As temperaturas mínimas e máximas dentro dos aviários de ventilação automática devem ser medidas e registradas diariamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Os registros de qualidade do ambiente devem estar disponíveis para revisão do técnico responsável. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Todo o aviário com ventilação mecânica deve ser desenhado e manejado para evitar uma elevação de temperatura acima da zona de conforto térmico. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
9. Iluminação	<ul style="list-style-type: none"> A iluminação deve ser uniforme em todo o aviário. O sistema de iluminação dos aviários deve ser 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Todas as aves criadas sob luz artificial devem ter o período de escuro de pelo menos 4 horas a cada 24 horas. 		
		<ul style="list-style-type: none"> O sistema de iluminação deve ser capaz de prover, no mínimo, 100lux para o propósito de limpeza do aviário. 		<ul style="list-style-type: none"> 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.
		<ul style="list-style-type: none"> O programa de iluminação de cada aviário deve ser registrado. 		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
10. Cama	<ul style="list-style-type: none"> As aves do aviário devem ser mantidas em cama de boa qualidade e capacidade de absorção. 	<ul style="list-style-type: none"> A espessura da cama deve ser de no mínimo 5cm e manejada para permitir a diluição das fezes e manter-se em condições adequadas para o conforto das aves. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Os registros de limpeza do aviário, remoção ou tratamento da cama devem ser mantidos e estarem disponíveis por no mínimo dois anos. 			
	<ul style="list-style-type: none"> O material usado para cama deve ser de fonte aprovada. 			<ul style="list-style-type: none"> O material de cama pode ser proveniente do próprio local. Porém, de qualidade comprovada.

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
11. Alimentação e água	<ul style="list-style-type: none"> O espaço de alimentação adotado na granja deve ser suficiente para permitir o acesso das aves a comida sem induzir competição. 			
	<ul style="list-style-type: none"> As aves devem ter livre acesso aos bebedouros permitindo fluxo e volume adequados a qualquer momento. 	<ul style="list-style-type: none"> Os comedouros e bebedouros devem estar posicionados de tal forma que as aves tenham acesso imediato a comida e água. 		
	<ul style="list-style-type: none"> O dimensionamento de comedouros e bebedouros deve ser validado pelo técnico responsável. 	<ul style="list-style-type: none"> O projeto de bebedouros e o posicionamento deve minimizar o umedecimento da cama. 		
	<ul style="list-style-type: none"> As unidades de produção devem garantir que a água ministrada as aves seja limpa, potável e não ofereça riscos para saúde das mesmas. 	<ul style="list-style-type: none"> Devem-se realizar, anualmente, análises físicas, químicas e microbiológicas da água. 		
		<ul style="list-style-type: none"> 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. 		
		<ul style="list-style-type: none"> A Ingestão de água deve ser medida, diariamente, por meio de medidores instalados em cada aviário. 		

<ul style="list-style-type: none"> • Deve-se seguir a Legislação Vigente quanto ao uso de ingredientes e produtos na alimentação animal. 		<ul style="list-style-type: none"> • Os ingredientes, sempre que possível, devem ser analisados laboratorialmente 		
	<ul style="list-style-type: none"> • Caso a ração ou premix seja adquirida de terceiros, deverá ser obtida de estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). 			
<ul style="list-style-type: none"> • A ração fornecida as aves não deve conter contaminantes acima dos níveis toleráveis. 				
<ul style="list-style-type: none"> • A empresa deverá seguir normas de Boas Práticas de Fabricação (BPF) de ração animal. 				
<ul style="list-style-type: none"> • O interior dos silos, localizados na granja, devem ser limpos e higienizados adequadamente. 		<ul style="list-style-type: none"> • A limpeza dos silos deve ser efetuada, no mínimo, a cada intervalo de lote de aves 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Veículos transportadores de rações devem estar em boas condições e ser higienizados mensalmente. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Os silos devem ser vedados para evitar a entrada de água, pragas e outros contaminantes. 		<ul style="list-style-type: none"> • Qualquer alteração nas características físicas da ração deve ser registrada. 		
		<ul style="list-style-type: none"> • Deve-se evitar a mistura de rações de tipos diferentes nos silos. 		

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			
	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 			
	<ul style="list-style-type: none"> • As rações e demais ingredientes e produtos embalados em sacarias devem ser armazenados em local adequado em estrados ou <i>pallets</i> distantes do piso e afastados das paredes e do teto, separados e classificados em grupo ou tipo de ingrediente ou produto. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
12. Medicamentos	<ul style="list-style-type: none"> Os medicamentos devem ser utilizados somente mediante prescrição veterinária. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Os períodos de carência dos medicamentos veterinários devem ser conhecidos e seguidos rigorosamente. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Manter 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. 			
	<ul style="list-style-type: none"> O acesso ao medicamento deve ser limitado apenas a trabalhadores com treinamento adequado e/ou experiência no manuseio dos mesmos. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
13. Sanidade	<ul style="list-style-type: none"> A mortalidade acima do normal deve ter as causas investigadas e um plano de ação deve ser implantado. 	<ul style="list-style-type: none"> Manter registros diários de mortalidade e aves eliminadas. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Todos os galpões devem operar no sistema “tudo dentro, tudo fora” para que as aves estejam no mesmo grupo de idade. 	<ul style="list-style-type: none"> Funcionários não devem manter contato com outra espécie de aves 	<ul style="list-style-type: none"> É proibido o acesso de outros animais no interior do aviário. 	
	<ul style="list-style-type: none"> As instalações devem ser higienizadas e desinfetadas de acordo com o plano de limpeza. 	<ul style="list-style-type: none"> Veículos com trânsito permitido devem ser desinfetados antes de entrar e sair da unidade de produção. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Deve haver sistema de desinfecção ou troca dos calçados na entrada dos aviários. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE						
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO			
14. Apanha e transporte	<ul style="list-style-type: none"> A apanha das aves nos aviários deve acontecer em condições calma, limpeza e descanso. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Nenhuma ave deve ser restringida de alimento por mais de 12 horas do carregamento ao abate. 	<ul style="list-style-type: none"> Nenhuma ave deve ser restringida de água de bebida até o início do carregamento. 	<ul style="list-style-type: none"> O carregamento pela cabeça, pescoço, asas e cauda é proibido 			
					<ul style="list-style-type: none"> As aves devem ser apanhadas e transportadas pelo dorso. 	<ul style="list-style-type: none"> Não é permitido espancar as aves, agredi-las, ou utilizar práticas que causem dor ou sofrimento. 	
							<ul style="list-style-type: none"> No caso do carregamento pelas pernas, os carregadores devem respeitar o limite máximo de três aves por mão.

<ul style="list-style-type: none"> As equipes envolvidas na apanha e transporte das aves devem ser treinadas e os registros destes treinamentos devem ser mantidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Recomenda-se nomear um dos membros da equipe de apanha como responsável pela supervisão do carregamento das aves nos veículos de transporte. 		
	<ul style="list-style-type: none"> Deve haver uma área nivelada e de boa drenagem para carregamento de aves. 		
	<ul style="list-style-type: none"> O responsável pelas aves deve estar presente no despovoamento e assegurar que o lote está adequado a para ser transportado. 		
<ul style="list-style-type: none"> As aves mortas não devem ser transportadas. 			
<ul style="list-style-type: none"> Quando o abate humanitário é necessário a fim de prevenir maiores sofrimentos de aves refugos, este deve ser realizado imediatamente por uma pessoa competente. 			
<ul style="list-style-type: none"> Os níveis de danos de apanha devem ser monitorados no abatedouro e disponibilizados ao proprietário, estando disponíveis para serem examinados pelos auditores dos Órgãos Certificadores. 	<ul style="list-style-type: none"> Níveis anormais de danos na apanha devem ser reportados à equipe de apanha. 		
<ul style="list-style-type: none"> Os estabelecimentos de abate devem dispor de instalações e equipamentos apropriados para o desembarque das aves. 	<ul style="list-style-type: none"> Durante a espera, as aves devem ser protegidas contra condições climáticas extremas e beneficiar-se de um ambiente adequado. 		

	<ul style="list-style-type: none">• As aves devem ser descarregadas o mais rapidamente possível após a chegada.	<ul style="list-style-type: none">• Na recepção e descarregamento não devem ser utilizadas práticas impróprias que ocasionam dor ou sofrimento às aves.		

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
15. Bem estar das aves	<ul style="list-style-type: none"> O estabelecimento de normas de bem-estar animal deve ter como base o conhecimento científico e não ser baseado em aspecto antropomórfico. 	<ul style="list-style-type: none"> O programa de bem-estar deve estar embasado em planejamento, educação e capacitação. 		
	<ul style="list-style-type: none"> As cinco liberdades devem ser respeitadas e servir como base para a elaboração de programas de bem-estar animal das empresas produtoras de frangos de corte. 	<ul style="list-style-type: none"> As Boas Práticas de Manejo em granjas devem ser seguidas para garantir conforto às aves. 		
	<ul style="list-style-type: none"> As aves devem receber uma alimentação e nutrição adequada a cada fase de criação. 			
	<ul style="list-style-type: none"> As aves devem ser manejadas de maneira adequada para evitar presença de doenças. 			
	<ul style="list-style-type: none"> A apanha e transporte das aves deve ser realizados de maneira adequada para evitar estresse e dor às aves. 			
	<ul style="list-style-type: none"> A empresa deve manter um programa de avaliação e verificação de conformidade de todo o processo, permitindo readequação de etapas onde ocorram erros. 			

<ul style="list-style-type: none"> • As cinco liberdades são: <ul style="list-style-type: none"> ○ Psicológica – as aves não deve sentir medo, ansiedade ou estresse. ○ Comportamental as aves deve 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 – a aves deve viver em ambientes adequado, com conforto e segurança. 			
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
16. Saúde, segurança e bem estar do trabalhador	<ul style="list-style-type: none"> • Toda unidade de produção com mais de cinco trabalhadores deve ter um Programa de Saúde e Segurança baseado em uma avaliação completa e documentada de riscos. 	<ul style="list-style-type: none"> • O Programa de Saúde e Segurança deve incluir: <ol style="list-style-type: none"> 1. Gerenciamento de saúde e segurança. 2. Procedimentos para registro de acidentes. 3. Localização dos kits de Primeiros Socorros, Manual de Acidentes e Incidentes Perigosos. 4. Requisitos de treinamento para equipe de trabalhadores. 5. Equipamentos de segurança e roupa protetora (EPI). 6. Plano preventivo para reduzir a exposição dos trabalhadores a poeira, ruídos, gases nocivos e outros riscos. 7. Os trabalhadores devem ser informados á quem os acidentes e incidentes perigosos devem ser reportados. 8. Os trabalhadores devem ser informados como e onde contatar o Médico, Hospital e outros serviços de emergência locais 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os trabalhadores devem estar cientes e concordar com as exigências do programa de saúde e segurança da unidade de produção. 	<ul style="list-style-type: none"> • Os registros das reuniões devem estar disponíveis como prova que a direção está dando atenção aos interesses dos trabalhadores. 		
	<ul style="list-style-type: none"> • O produtor deve possuir uma relação de números de telefones para contato em caso de emergência. 			
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 a saúde, segurança e bem estar do trabalhador possam ser discutidas abertamente. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
17. Treinamento dos trabalhadores	<ul style="list-style-type: none"> • Todos os trabalhadores que executam tarefas, incluindo decisões gerenciais e operações, que possam ter um impacto significativo no consumidor, manipulador, meio ambiente e criação de aves devem ser competentes com base em: educação apropriada, treinamento continuado, conhecimento e/ou experiência adquirida, comprovados por meio de registros. • Na unidade de produção todos trabalhadores devem estar cientes dos procedimentos relevantes para o empreendimento em situações de emergência que representam perigo a saúde humana, segurança dos alimentos ou saúde e bem-estar das aves. • Estes procedimentos relevantes devem cobrir a ocorrência de falha no suprimento de alimento ou água para as aves. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE			
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO
18. Rastreabilidade	<ul style="list-style-type: none"> As aves devem ser identificadas e agrupadas por lote. 			
	<ul style="list-style-type: none"> 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. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Os lotes deverão ser identificados e inseridos no sistema de rastreabilidade desde a sua recepção na unidade de produção. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Todas as organizações ou empresas envolvidas na cadeia de produção avícola, deverão ser devidamente cadastradas e registradas no órgão competente. 			
	<ul style="list-style-type: none"> Com relação específica ao lote de aves, a empresa deverá possuir informações referentes a origem, data de eclosão, número da Guia de Transito 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, biosseguridade, índices zootécnicos e as movimentações. 			

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS PARA PRODUÇÃO DE FRANGOS DE CORTE								
	OBRIGATORIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS	PERMITIDAS COM RESTRIÇÃO					
19. Gestão Ambiental	<ul style="list-style-type: none"> • Na unidade de produção deve-se respeitar a legislação ambiental vigente 	<ul style="list-style-type: none"> • Prever manejo adequado dos resíduos evitando contaminação do ar, solo e/ou água com poluentes nocivos. 							
					<ul style="list-style-type: none"> • Aproveitar a cama de frango como adubo nas lavouras, respeitando as boas práticas com relação a o solo e mantendo distância adequada do aviário. 				
					<ul style="list-style-type: none"> • Proteger as fontes de água de cargas poluidoras e do acesso de pessoas não autorizadas e animais. 				
					<ul style="list-style-type: none"> • Retirar diariamente as aves mortas do aviário, destinando-as à compostagem ou incineração. 				
	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizar sistema de compostagem emergencial ou incinerar as aves, quando houver mortalidade maciça. 								
	<ul style="list-style-type: none"> • Manter a unidade de produção livre de lixo e resíduos. Armazenando-os em local adequado até o seu descarte. 								