



BOAS PRÁTICAS NA PRÁTICA

NUTRIÇÃO (ALIMENTOS E ÁGUA)

COMO IMPLEMENTAR AS BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS JUNTO AOS FORNECEDORES DE LEITE, CONFORME ESTABELECE A I.N. 77/2018

A questão remete a pensar **quais atividades** devemos fazer para contemplar cada um desses itens descritos no Art. 9º e **quantas atividades** por item, devemos executar para caracterizar que estamos com as boas práticas agropecuárias implementadas nas propriedades conforme preconizado na Normativa. Ou seja, como pôr em pratica as boas práticas?

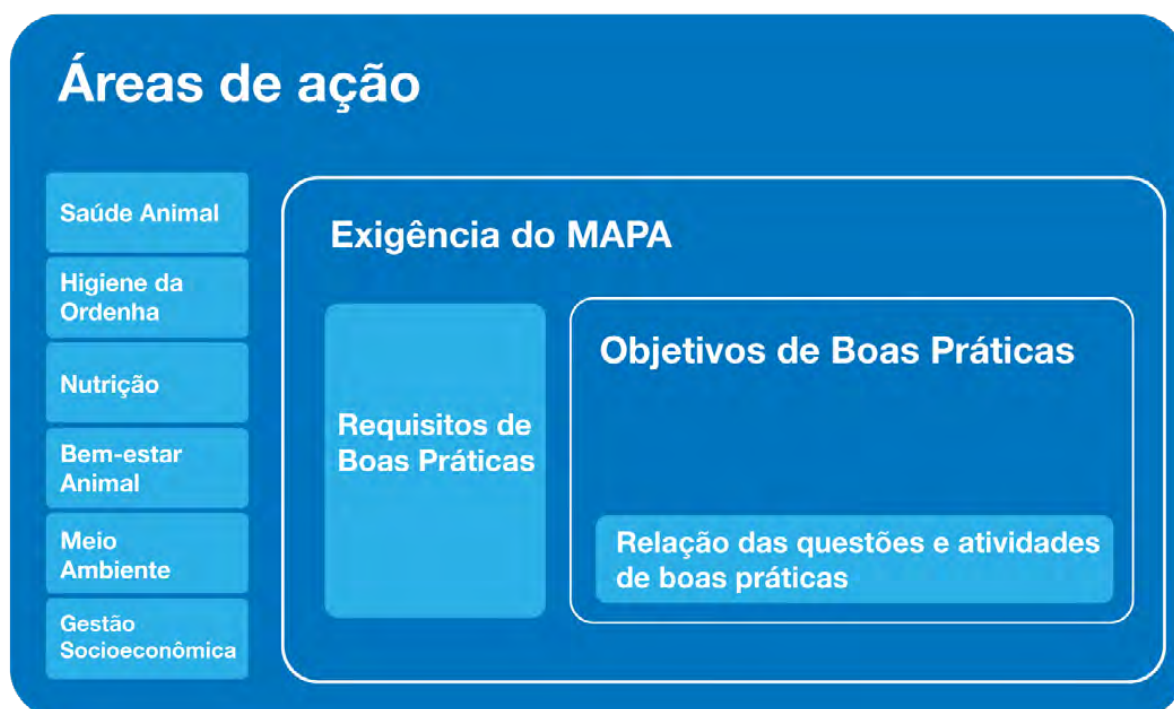
Com base nessas questões, e inspirados no Guia de Boas Práticas na Pecuária de Leite publicado pela FAO/IDF, a equipe técnica do **Checkmilk** buscou identificar atividades e ações práticas que contemplassem o alcance dos Objetivos Orientadores de Boas Práticas, citados na publicação e relacionou os mesmos com os itens apresentados pelo MAPA na I.N. 77.

Identificamos e quantificamos as atividades necessárias para atingir cada objetivo de boas práticas e relacionamos em





questões para serem analisadas e depois transformadas em ações práticas que poderão ser implementadas nas propriedades fornecedoras de leite, para facilitar o entendimento, primeiramente agrupamos os temas do MAPA dentro de 6 áreas de atuação e depois relacionamos os objetivos e as questões práticas, como poderão observar no diagrama:



Na sequência, apresentamos as práticas sugeridas pelo Checkmilk para serem implementadas nas propriedades fornecedoras de leite e assim atender os requisitos mínimos exigidos.





ÁREA DE AÇÃO	CRITÉRIOS DO MAPA	OBJETIVOS
3. NUTRIÇÃO (ALIMENTOS E ÁGUA)	II – Manejo alimentar e armazenamento de alimentos;	3.1 Planejar a produção e a oferta suficiente de alimentos
	III – Qualidade da água;	3.2 Disponibilizar alimentos e água de qualidade e nas quantidades adequadas
	XIV – Controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários;	3.3 Armazenar os alimentos em condições seguras e apropriadas 3.4 Adquirir alimentos de procedência e origem segura

Questões e ações práticas relacionadas

1. Mantém registros de controle de todos alimentos adquiridos e utilizados na propriedade?
2. Sabe identificar um alimento em condições impróprias para consumo animal?
3. Conhece alimentos de uso restrito para gado de leite e vacas em lactação?
4. Os alimentos fornecidos estão isentos de fontes proibidas (farinhas de carne e ossos, cama de frango, etc.) para alimentação animal?
5. Conhece a demanda anual de alimentos necessários para manutenção do rebanho?
6. Tem conhecimento sobre a quantidade (ton./ano) de alimentos produzidos na propriedade?
7. Utiliza áreas para produção agrícola de volumosos?
8. Utiliza técnicas de armazenamento e conservação de alimentos (silagem, feno, etc..)
9. As dietas utilizadas, seguem receitas de balanceamento de profissional habilitado?
10. As dietas formuladas são disponibilizadas por categoria animal e nível de produção?
11. As condições de armazenamento dos alimentos são seguras e impedem a possibilidade de mistura com outros produtos?
12. Mantém procedimentos de controle de insetos, roedores e outros animais junto as instalações de armazenamento de alimentos?
13. O local de armazenamento dos alimentos e ingredientes se mantém limpo e organizado?
14. Busca sempre adquirir alimentos de fornecedores estabelecidos e registrados?
15. Somente adquire produtos com rotulagem e garantia mínima de nutrientes?

Esses são quesitos mínimos para atender as exigências dos requisitos do MAPA, bem como o alcance dos objetivos propostos pela FAO, entretanto servem de referência para orientar a qualificação das propriedades na condição de Boas

