

## ADEQUAÇÃO PARA CERTIFICAÇÃO DE PRODUÇÃO DE LEITE A2A2 E SEUS DERIVADOS

### 1. Tema

Produção e Qualidade

### 2. Subtema

Gestão da Qualidade

### 3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

### 4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria Tecnológica / Acesso a Serviço Tecnológico

### 5. Modalidade

Presencial e/ou a distância

### 6. Público-alvo

MEI, ME, EPP e Produtor Rural

### 7. Setor indicado

Agronegócio

### 8. Macrosssegmento

-

### 9. Descrição

#### ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, para nivelamento do escopo do trabalho, conhecimento das necessidades específicas da empresa, ou

produtor. Sinalizar ao produtor os benefícios da adequação da produção do leite A2A2 para futura certificação, considerando o valor agregado que este produto e seus produtos derivados podem trazer à propriedade.

### **ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO**

Realizar um diagnóstico dos autocontroles, de acordo com o Serviço de Inspeção ao qual o produtor é submetido: municipal, estadual ou nacional, incluindo as especificidades para o leite A2A2, como:

- Laudos de avaliação da genotipagem para betacaseína A2 de todos os animais;
- Gestão dos brincos de identificação nos animais;
- Bem-estar animal;
- Prevenção à contaminação cruzada no sistema de ordenha de leite A1 e A2;
- Existência de tanques exclusivos para o armazenamento de leite A2;
- Sistema de rastreabilidade adequado e registrado;
- Qualidade do leite atestada conforme a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);
- Qualidade físico-química da água atende aos parâmetros: Cor: 15 uH; Cloro residual livre: 2 mg/L; pH: 6,0 a 9,5; Turbidez: 5 uT 6.7; e aos parâmetros microbiológicos dispostos na legislação vigente.

### **ENTREGA DA ETAPA 02**

**Produto de entrega:** *Check-list* contendo as conformidades e sugestões para as não conformidades por ventura detectadas.

### **ETAPA 03 | ADEQUAÇÃO DOS PROCESSOS**

Orientar a empresa demandante sobre:

- Leite A2A2; perigos; saúde e higiene pessoal;
- Condições ambientais externas e internas; Equipamentos, móveis e utensílios; Potabilidade de água; Manejo de resíduos;
- Higienização de ambientes, equipamentos e utensílios; Controle Integrado de Pragas;
- Produção e documentação.

Implementar a adequação e acompanhamento dos processos na empresa demandante bem como de seus controles pertinentes, incluindo:

- Descrição do Autocontrole de Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários.
- Descrição dos Autocontroles de: Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração); e Água de Abastecimento.
- Descrição dos Autocontroles de: Controle Integrado de Pragas; Higiene Industrial e Operacional.
- Descrição dos Autocontroles de: Procedimentos Sanitários Operacionais; Controle da matéria-prima, ingrediente e material de embalagem; Controle de temperaturas.
- Descrição dos Autocontroles de: Análises laboratoriais; Controle de formulação de produtos e combate à fraude; Rastreabilidade e recolhimento.

**ENTREGA DA ETAPA 03**

**Produto de entrega:** Autocontroles descritos, enviados como documento eletrônico, editável, ao produtor.

**ETAPA 4 | AVALIAÇÃO FINAL**

Avaliar a implementação dos autocontroles, de acordo com o Serviço de Inspeção ao qual o produtor é submetido: municipal, estadual ou nacional, incluindo as especificidades para o leite A2A2, de acordo com o check-list aplicado no diagnóstico, no início da prestação do serviço.

**ENTREGA DA ETAPA 4****Produtos de entrega:**

- Relatório final contendo ações implementadas, *check-list* contendo as conformidades e plano de ação para sanar as não conformidades relacionadas a requisitos que não se referem aos processos analisados na certificação A2A2, -
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico e que o prestador de serviço tecnológico explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

**10. Benefícios e resultados esperados**

- Possibilidade de certificação do leite e derivados produzidos na propriedade, com reconhecimento formal pelo mercado;
- Abertura de mercado para a venda do leite para grandes produtores de leite e derivados de A2A2 ou para a venda de marca própria de produtos com maior agregação de valor pelo mercado;
- Atendimento de nicho de mercado que busca alimentos mais saudáveis;
- Direcionamento da produção leiteira para uma tendência de mercado Mundial.

**11. Estrutura e materiais necessários**

- Prestador de serviço deve ter experiência na implementação das ferramentas de Boas Práticas e Autocontroles de Produtos de Origem Animal;
- Os animais devem estar geneticamente avaliados ou podem ser atendidos por ficha técnica específica (43011-1) de forma simultânea;
- O produtor deve acompanhar ou designar responsável com competência e autonomia para o acompanhamento técnico das atividades teóricas e de consultoria.

**12. Responsabilidade da empresa demandante**

1. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
2. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;

3. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
4. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
5. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
6. Avaliar o serviço prestado;
7. Arcar com o pagamento de eventuais taxas cobradas pelos órgãos responsáveis;
8. Reportar ao Sebrae qualquer problema encontrado durante o atendimento.

### **13. Responsabilidade da prestadora de serviço**

1. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
2. Analisar o escopo do trabalho e as informações fornecidas pela empresa;
3. demandante;
4. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a Empresa demandante;
5. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae;
6. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

### **14. Perfil desejado da prestadora de serviço**

Corpo técnico constituído de médicos veterinários, zootecnista, biólogos, agrônomos, nutricionistas, engenheiros de alimentos, tecnólogos de alimentos, engenheiros químicos e áreas afins, desde que comprovadamente experientes na área.

### **15. Pré-diagnóstico**

1. Ter interesse em certificar processos e produtos posterior ao trabalho de implementação;
2. Ter interesse em expandir seus negócios;
3. Ter CNPJ, DAP, NIRF, registro de produtor rural válidos;
4. Designar um responsável para atender a consultoria e fornecer as informações necessárias ao trabalho.

Algumas perguntas - exemplo a serem respondidas:

1. Qual o mercado que pretende atender (município, estado ou federação)?
2. Possui licença da Secretaria ou do Ministério da Agricultura, de acordo com seu tamanho ou comercialização (SIM, SIP, SISBI/SUASA, SIF)?

### **16. Observações**

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação

- a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01, entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
  3. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
  4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
  5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
  6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	08/08/2024	<a href="http://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2024/08/Adequacao-para-Certificacao-de-Producao-de-Leite-A2A2-e-seus-derivados-GQ13080-1.pdf">http://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2024/08/Adequacao-para-Certificacao-de-Producao-de-Leite-A2A2-e-seus-derivados-GQ13080-1.pdf</a>	Ana Caroline da Silva Erbrecht Rocha  Coordenação Sebraetec