 <b>MARFRIG CLUB - Manual de Procedimentos</b>	<b>Ver-Data:</b> 05-11 Ago 11
	<b>Data:</b>
	<b>Total págs:</b> 06
Propriedade:	Município:
Proprietário:	Nirf:
Responsável:	Coordenadas:

## MANUAL DO PROGRAMA MARFRIG CLUB

### 1. INTRODUÇÃO

#### 1.1 Quem somos

O programa Marfrig Club reúne um grupo de produtores que encaram a atividade agropecuária como uma empresa rural, devido ao seu elevado grau de gestão da mesma, independentemente da raça que compõe seu rebanho.

Este grupo de produtores é constituído por profissionais capacitados, inseridos na cadeia produtiva da carne e que adotam metodologias avançadas no desenvolvimento de um sistema de gestão profissional, garantindo que todo o seu processo seja altamente confiável e promovendo a segurança da qualidade no produto final.

Este manual tem o objetivo de deixar claro todos os pontos e responsabilidades dos participantes, sendo estes Marfrig, Pecuaristas, Fornecedores e Certificadora. Além disto, demonstra, através do Guia de Critérios de Cumprimentos, todos os Itens de Verificação MARFRIG CLUB, com informações que subsidiem o cumprimento adequado dos princípios que denominamos de RESPEITO aos ANIMAIS, RESPEITO ao AMBIENTE e RESPEITO à SOCIEDADE. Estas informações vão desde técnicas relativas ao bem-estar animal, à segurança alimentar, sanidade animal e também rastreabilidade dos animais.

#### 1.2 O que queremos

O Marfrig Club deseja fomentar normas de produção adequadas, formar um seleto grupo de fornecedores que atendam as normas do Programa Marfrig Club e proporcionar o desenvolvimento contínuo dos participantes do programa.


#### 1.3 As responsabilidades de cada um:

##### Marfrig

O Frigorífico Marfrig é responsável por gerenciar os fornecedores, isso inclui treinamento e capacitação de acordo com os parâmetros descritos no Manual e Checklist, comunicar o OC da inclusão e/ ou exclusão de fornecedores, bem como comunicar aos fornecedores sobre as regras do Programa e a necessidade de atendimento as mesmas.

##### Pecuarista

Aceitar e atender as normas do Programa Marfrig Club. Realizar as adequações propostas pela equipe Marfrig. Auxiliar na condução da auditoria externa realizada pelo OC, nomeando funcionários para acompanhar o auditor, fornecendo todas as informações solicitadas pelo auditor, acesso as áreas da propriedade a os registros associados à produção.

 <b>MARFRIG CLUB - Manual de Procedimentos</b>	<b>Ver-Data:</b> 05-11 Ago 11
	<b>Data:</b>
	<b>Total págs:</b> 06
Propriedade:	Município:
Proprietário:	Nirf:
Responsável:	Coordenadas:

### Organismo de Certificação (OC)

Responsável por gerenciar as auditorias, isso inclui treinamento e capacitação dos auditores de acordo com os parâmetros descritos no Manual. É de responsabilidade de o OC auditar todas as unidades fornecedoras de animais, pré-classificadas na categoria **“Platinum”** ao Programa Marfrig Club.

## 2. Normas do PROGRAMA MARFRIG CLUB

### 2.1 Documentos do Programa

Este manual estabelece as regras aplicáveis ao OC e ao fornecedor de animais, no âmbito do Programa Marfrig Club, para a concessão, manutenção e cancelamento do certificado do programa.

Os documentos normativos que formam o Programa Marfrig Club são os seguintes:

- **Manual:** são as normas e conceitos para o processo de certificação envolvendo o OC, o Marfrig e o fornecedor;
- **Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento:** são requisitos que deverão ser considerados pelo pecuarista auditado pelo OC para que se possa verificar o cumprimento. Os pontos de controle estão divididos em módulos:
  - ✓ **Respeito Animal:** Bem Estar Animal (Manejo, Sanidade, Alimentação, Biossegurança), Rastreabilidade, Origem e Idade.
  - ✓ **Respeito Social:** Normas Trabalhistas, Moradia, Escola e Incentivos.
  - ✓ **Respeito Ambiental:** Vegetação, Resíduos, Solo e Água.
- **CheckList:** é o documento base relacionado com os pontos de controle e utilizado durante a auditoria interna e externa.

### 2.2 Premissas

Os requisitos abaixo são premissas fundamentais para os fornecedores participarem do Programa Marfrig Club. O Fornecedor que não atender qualquer uma destas premissas **NÃO** terá o direito de participar do Programa:

- Atender toda a Legislação Sanitária Vigente (ex. IN 48 DAS);
- Não estar presente na Lista de Áreas Embargadas do IBAMA;
- Não estar presente na Lista de Trabalho Escravo do Ministério do Trabalho

### 2.3 Níveis de cumprimento para obtenção do Certificado

O Programa Marfrig Club, com a finalidade de provocar uma melhoria contínua no processo produtivo das fazendas fornecedoras, instituiu quatro classificações: PLATINUM, OURO, PRATA e BRONZE.



## MARFRIG CLUB - Manual de Procedimentos

Ver-Data: 05-11 Ago 11

Data:

Total págs: 06

Propriedade:

Município:

Proprietário:

Nirf:

Responsável:

Coordenadas:

A classificação do Produtor ocorrerá de acordo com os resultados obtidos com a verificação/auditoria na propriedade, conforme demonstrado na tabela abaixo:

PLATINUM	OURO	PRATA	BRONZE
Categoria "Ouro" aprovado pelo OC. E a propriedade ser Tracelist.	95% ou mais de atendimento das normas aplicáveis do programa.	85% a 94,9% de atendimento das normas aplicáveis do programa.	75% a 84,9% de atendimento das normas aplicáveis do programa.

### 2.4 Premiação

Para receberem bonificação, mesmo com a propriedade sendo certificada dentro do Programa Marfrig Club, os animais deverão obrigatoriamente seguir os critérios mínimos de classificação especificados nas tabelas abaixo e a propriedade estar aprovada na Tracelist (ou outra equivalente em vigência);

#### 2.4.1 Bovinos

	Macho	Fêmea
<b>Peso mínimo</b>	240 kg (16@)	210 kg (14@)
<b>Acabamento no momento do abate</b>	Uniforme ou Mediano	Uniforme ou Mediano
<b>Idade (comprovada SISBOV)</b>	Máxima de 36 meses	Máxima de 36 meses
<b>Permanência mínima na propriedade *</b>	150 dias	150 dias

\* Observação: É necessário ter os registros dos animais por um período mínimo de 150 dias (aplicação de medicamentos e alimentação). Quando os animais forem originados de propriedades Marfrig Club será somado o período da fazenda de origem com a de destino.

#### 2.4.2 Ovinos

Idade	Peso de Carcaça	Acabamento
<b>Dente de Leite</b>	Mínimo de 12 kg	Grau 3 e 4
<b>Tosquia/Esquila</b>	Mínimo 30 dias /Máximo 60 dias	
<b>Sexo</b>	Macho e Fêmea	
<b>Permanência mínima na propriedade *</b>	60 dias	

\* Observação: É necessário ter os registros dos animais por um período mínimo de 60 dias (aplicação de medicamentos e alimentação). Quando os animais forem originados de propriedades Marfrig Club será somado o período da fazenda de origem com a de destino.

Os animais provenientes de propriedades certificadas como **Marfrig Club Platinum**, caso sigam a classificação mínima estipulada, terão direito a premiação.

### 3. Tipos de Auditoria

#### 3.1 Auditorias externas pelo OC

As auditorias externas serão realizadas por um ou mais auditores capacitados do OC. As auditorias externas podem ser de Certificação, de Validação, de Não Conformidade e Não Anunciadas.

 <p style="text-align: center;"><b>MARFRIG CLUB - Manual de Procedimentos</b></p>	<b>Ver-Data:</b> 05-11 Ago 11
	<b>Data:</b>
	<b>Total págs:</b> 06
Propriedade:	Município:
Proprietário:	Nirf:
Responsável:	Coordenadas:

### 3.1.1 Auditoria de Certificação

Deverá ser realizada 1 (uma) auditoria externa de certificação ao ano, feita pelo OC na unidade fornecedora ao Programa Marfrig Club com um intervalo máximo de 12 meses até a realização da próxima auditoria de validação. A primeira auditoria deverá ser realizada imediatamente após a unidade fornecedora ser incluída ao programa *Marfrig Club na categoria Platinum*, e os animais devem estar presentes na unidade fornecedora no momento da primeira auditoria de Certificação.

A auditoria avalia o grau de implantação dos requisitos através do acompanhamento de todos os processos referentes ao escopo de certificação. Durante a auditoria, o auditor pode entrevistar funcionários, analisar registros, documentos, animais, produtos, equipamentos, instalações físicas e observar os processos.

### 3.1.2 Auditoria de Validação

A auditoria de validação nos processos do fornecedor é realizada anualmente após a certificação da propriedade. A auditoria de validação é anunciada e programada com o responsável pela unidade fornecedora e tem como objetivo verificar se o fornecedor está mantendo todos os critérios e regras definidas no programa.

### 3.1.3 Auditoria de Acompanhamento de Ações Corretivas

As auditorias de acompanhamento de ações corretivas são conduzidas, quando necessárias, para garantir que as não-conformidades verificadas durante uma auditoria de certificação ou validação tenham sido corrigidas dentro do prazo estipulado no plano de ação enviado ao OC e que não tenham reincidências.

Em algumas circunstâncias uma auditoria de acompanhamento de ações corretivas à unidade fornecedora pode não ser necessária e pode ser substituída por apresentações de documentos (por exemplo, via e-mail, correspondência ou fax) que forneçam garantia de que a não-conformidade tenha sido sanada dentro do prazo de tempo estipulado. Esta opção é discutida e confirmada durante a reunião de encerramento da auditoria.

No caso de qualquer não-conformidade não ter sido corrigida no período pré-estabelecido, uma nova data de verificação é estabelecida. Caso ocorra uma falha por parte da unidade fornecedora em não tomar ação corretiva para resolver a não-conformidade em questão, isto pode resultar em uma notificação solicitando o motivo do não cumprimento da ação corretiva e possível sanção e suspensão da unidade fornecedora.

### 3.1.4 Auditoria Não Anunciada

Para garantir o bom andamento e a integridade do Programa Marfrig Club, o OC poderá realizar a seu critério, por ano, auditorias não anunciadas em até 10% de todas as unidades fornecedoras certificadas como *Marfrig Club Platinum*, a serem escolhidas de forma aleatória. Os custos destas auditorias serão de responsabilidade do OC.



Propriedade:	Município:
Proprietário:	Nirf:
Responsável:	Coordenadas:

#### **4. Sanções**

Existem dois tipos de Sanções no Programa Marfrig Club: Suspensão e Anulação.

As sanções são aplicadas tanto ao fornecedor como ao produto final.

##### **4.1 Suspensão**

**(I)** É aplicada uma Suspensão (Parcial) quando um fornecedor não consegue demonstrar ou cumprir os prazos estipulados em primeiro momento nas ações corretivas necessárias para corrigir eventuais não-conformidades encontradas durante uma auditoria (tanto de certificação quanto de validação).

**(II)** Após ter sido aplicada uma Suspensão, o OC estabelecerá um prazo para correção, que deverá ter a validade máxima de 6 meses.

**(III)** Durante este tempo (prazo de suspensão), o fornecedor não poderá vender os animais como certificados ao Frigorífico.

**(IV)** A Suspensão será retirada quando forem demonstradas suficientes evidências de ações corretivas (auditoria de acompanhamento de não conformidade ou por apresentações de documentos através de e-mail, correspondência ou fax) que forneçam garantia de que a não-conformidade tenha sido corrigida dentro do prazo de tempo estipulado.

**(V)** Se a causa da Suspensão não for resolvida dentro do prazo estabelecido (ou houver reincidência de N/C crítica que comprometa o processo), o Fornecedor poderá ser sancionado com a Anulação do certificado.

##### **4.2 Anulação**

(I) A Anulação será aplicada quando:

a) A administração da unidade fornecedora falhar em permitir acesso do auditor da OC em algum estabelecimento da produção ou não cooperar com o mesmo durante uma auditoria;

b) O Fornecedor não cumprir qualquer uma das premissas estipuladas nas regras do Programa (sair da Lista Traces, entrar na Lista de Áreas Embargadas do IBAMA ou estar presente na Lista de Trabalho Escravo do Ministério do Trabalho);

c) O Fornecedor fornecer falsas informações ou documentações ou mesmo quando o Fornecedor omitir informações relevantes do processo produtivo.



Propriedade:

Município:

Proprietário:

Nirf:

Responsável:

Coordenadas:

d) O fornecedor não demonstrar ações corretivas suficientes após a aplicação de uma Suspensão Parcial ou Completa e terminar dentro do prazo estipulado, ou uma não conformidade constatada na auditoria levar a dúvidas acerca da integridade da produção.

(II) A Anulação do certificado resulta na total proibição do uso do certificado,

(III) Um produtor que tenha uma sanção de Anulação não pode voltar a submeter-se à certificação no Programa Marfrig Club antes de 6 meses após a data da Anulação.

#### **4.3 Processo para Suspensão e Anulação de um Certificado**

Caso um certificado seja suspenso ou anulado, o OC deve emitir uma notificação por escrito ao Fornecedor e ao Frigorífico declarando o motivo pelo qual o OC decidiu suspender ou anular o certificado. A partir da data do recebimento da notificação da suspensão ou anulação do certificado o Fornecedor deve enviar dentro de 10 dias úteis ao OC uma declaração por escrito dizendo que está ciente da notificação.