

# GLOBALG.A.P.

---

## **Pontos de Controle e Critérios de Conformidade Sistema Integrado de Garantia da Produção CADEIA DE CUSTÓDIA**

VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.  
VERSÃO FINAL 4.0\_Mar2011

**Válido a partir de: 1 de Março de 2011**  
**Obrigatório a partir de: 1 de Janeiro de 2012**

---



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

## CONTEÚDO

### INTRODUÇÃO

### SEÇÃO 1 CADEIA DE CUSTÓDIA



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

## INTRODUÇÃO

### Princípios

GLOBALG.A.P oferece diversos benefícios aos produtores:

#### 1. Reduzindo riscos de Segurança Alimentar na Produção Primária Global

- Padrão de referência claro com avaliação de riscos com base em HACCP a serviço do consumidor e do produtor
- Compromisso com a melhoria contínua e a transparência através de consultas e adoção de plataformas de comunicação técnica por toda a cadeia de produção de alimentos

#### 2. Reduzindo Custos

- Evitando a proliferação das exigências dos compradores, Varejistas e Membros do Setor de Alimentos engajados com o GLOBALG.A.P passarão, com o tempo, a se abastecer somente de fontes aprovadas pelo GLOBALG.A.P.
- Evitando sobrecarga regulatória através de adoção pró-ativa por parte do setor.
- Alcançando harmonização global resultando em condições de competição mais niveladas.
- Produtores escolhem entre entidades certificadoras estritamente reguladas pelo GLOBALG.A.P.

#### 3. Aumentando mundialmente a Integridade de Sistemas de Garantia da Produção nas Fazendas:

- Definindo e aplicando um nível comum de competência do auditor
- Definindo e aplicando um nível comum de relatório de status de verificação
- Definindo e aplicando um nível comum de ações sobre não-conformidades
- Harmonizando as interpretações de critérios de cumprimento

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

## INTRODUÇÃO (continuação)

### Verificação Independente:

Os produtores recebem a sua aprovação GLOBALG.A.P por meio da verificação independente de uma entidade certificadora aprovada pela GLOBALG.A.P.

Os documentos do sistema são:

1. Regulamento Geral do GLOBALG.A.P que estabelece as regras pelas quais o padrão será administrado.
2. Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento (PCCC) GLOBALG.A.P é o padrão ao qual o produtor deve obedecer e que fornece detalhes específicos de como o produtor cumpre com cada uma das exigências do sistema.
3. Checklist GLOBALG.A.P que constitui a base para auditoria externa do produtor e que o produtor deve usar para satisfazer as exigências das auditorias internas anuais.
4. Cadeia de Custódia (CdC) GLOBALG.A.P para garantir que qualquer produto com um Rótulo GLOBALG.A.P ou vendido como certificado pelo GLOBALG.A.P é produzido com materiais provenientes de fazendas certificadas pelo GLOBALG.A.P.
5. Checklist da Cadeia de Custódia GLOBALG.A.P, que constitui a base da auditoria externa e tem que ser usado para satisfazer as exigências da auditoria interna anual.

Conforme descrito no Regulamento Geral da GLOBALG.A.P, este sistema é dividido em Obrigações Maiores, Obrigações Menores e Recomendações.

Todos os pontos de controle têm que ser auditados. As possíveis respostas são: cumprimento (sim), não-cumprimento (não) ou Não se Aplica (N/A). A resposta N/A não pode ser dada aos pontos de controle em que os Critérios de Cumprimento especificam Sem opção de N/A.

A legislação prevalece sobre o GLOBALG.A.P quando a legislação relevante for mais rigorosa. Quando não existir legislação (ou a legislação não é tão rigorosa), GLOBALG.A.P proporcionará um nível mínimo aceitável de cumprimento. **Conformidade legal com toda a legislação aplicável não é uma condição para certificação. A auditoria realizada pela Entidade Certificadora GLOBALG.A.P não substitui a responsabilidade de órgãos públicos de fazer cumprir a legislação.**

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

**Aviso legal:**

As Entidades Certificadoras aprovadas pela FoodPLUS GmbH e GLOBALG.A.P não são legalmente responsáveis pela segurança do produto certificado de acordo com este padrão.

**Direitos Autorais:**

© Copyright: GLOBALG.A.P c/o FoodPLUS GmbH: Spichernstr. 55, 50672 Köln (Colônia); Alemanha, incluindo todos os documentos do padrão. Cópia e distribuição permitidas apenas na forma inalterada.

**Registro:**

Ver Regulamento Geral GLOBALG.A.P para instruções sobre processo de registro e certificação.

**Definição:**

Para esclarecimento quanto às definições dos termos utilizados neste documento, ver Definições GLOBALG.A.P publicadas no site do GLOBALG.A.P.



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

## CADEIA DE CUSTÓDIA

### Orientações:

Um sistema de rastreabilidade se refere à totalidade de dados e operações capaz de manter informações desejadas sobre um produto e seus componentes através de toda ou parte da sua cadeia de produção e de utilização. Todos os produtos certificados pelo GLOBALG.A.P que têm propriedade legal transferida e são sujeitos a manipulação/processamento têm que estar em conformidade com as exigências da Cadeia de Custódia GLOBALG.A.P (CdC) para serem vendidos sob rubrica do GLOBALGAP. Se produtos certificados pelo GLOBALG.A.P são sujeitos a manipulação/processamento terceirizado, os pontos de controle AF.4, AB.12 e AB.13 têm que ser auditados ou a Unidade de Manuseio do Produto (UMP) pode ser certificada CdC para produtos a serem vendidos sob a rubrica do GLOBALG.A.P.

Sistemas de rastreabilidade auxiliam na busca da causa da não-conformidade e na capacidade de recolher e/ou retirar produtos, se necessário. O objetivo destas exigências é garantir que qualquer produto vendido com a certificação GLOBALG.A.P seja produzido a partir de materiais originários de fazendas certificadas pelo GLOBALG.A.P.

Os controles da Cadeia de Custódia têm que, então, serem implementados em todos os pontos críticos de controle no processo sob avaliação. Pontos críticos de controle são aqueles em que há um risco significativo de materiais certificados se misturarem com outros não-certificados, em condições normais ou anormais de operação.

Salvo disposição em contrário na seção específica abaixo, os controles da Cadeia de Custódia sempre consistem de uma COMBINAÇÃO ADEQUADA de separação e identificação, para garantir que materiais certificados e não-certificados não se misturem.

A escolha de um sistema de rastreabilidade é influenciada por regulamentos, características do produto e expectativa dos consumidores. Um sistema de rastreabilidade por si só é insuficiente para garantir a segurança alimentar. Portanto, o cumprimento do ponto de controle 3.2 da seção Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento é uma Maior, sem opção de N/A.

Auditorias de Cadeia de Custódia e avaliações internas tem que ser feitas quando ocorrem processamentos e atividades relevantes de manuseio esperadas para produtos certificados pela GLOBALG.A.P. Os produtos certificados GLOBALG.A.P e/ou registros operacionais relacionados PRECISAM ser apresentados durante a auditoria.

Seções 9 e 10 são destinadas a produtos de aquicultura e tem que ser auditadas, quando aplicável.

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
	<b>CADEIA DE CUSTÓDIA</b>		
<b>1.</b>	<b>AUTO-AVALIAÇÃO</b>		
1.1	A organização realiza o mínimo de uma auto-avaliação interna por ano em relação à Cadeia de Custódia do Padrão GLOBALG.A.P e a auto-avaliação interna foi documentada e registrada?	Evidência documental de que a avaliação interna da Cadeia de Custódia GLOBALG.A.P foi feita anualmente em todos os locais tem que estar disponível em cada local de manuseio de produtos originários de fazendas certificadas pelo GLOBALG.A.P.	Maior
1.2	São tomadas ações corretivas eficazes como resultado da auto-avaliação interna?	Ações corretivas eficazes estão documentadas e foram implementadas.	Maior
<b>2.</b>	<b>RECLAMAÇÕES</b>		
2.1	Um formulário de reclamações está disponível incluindo questões de conformidade com o Padrão da Cadeia de Custódia GLOBALG.A.P?	Um documento para reclamações claramente identificável incluindo questões de conformidade com o Padrão da Cadeia de Custódia GLOBALG.A.P está disponível quando solicitado. Sem opção de N/A.	Maior
2.2	O procedimento de reclamações garante que estas sejam adequadamente registradas, estudadas e acompanhadas, incluindo um registro das ações tomadas?	Existem documentos das ações tomadas com relação às reclamações das deficiências do Padrão da Cadeia de Custódia GLOBALG.A.P encontradas nos produtos ou serviços. Sem opção de N/A.	Maior
<b>3.</b>	<b>SISTEMA DE CONTROLE DOCUMENTADO</b>		
	<i>Espera-se que a organização mostre ao avaliador evidências documentadas de conformidade com todos os controles relevantes para cadeia de custódia e requisitos de segurança alimentar. Isto tem que incluir procedimentos por escrito.</i>		

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P

**GLOBALG.A.P.**

VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
3.1	A organização controla todas as atividades críticas onde a mistura de produtos GLOBALG.A.P e não-GLOBALG.A.P pode ocorrer?	Existem procedimentos documentados e instruções de trabalho para todas as atividades críticas onde a mistura de produtos GLOBALG.A.P e não-GLOBALG.A.P pode ocorrer. Sem opção de N/A.	Maior
3.2	A organização possui um sistema de segurança alimentar implementado?	<p>Se a organização está certificada por uma das normas pós-porteira da fazenda reconhecidas pelo GFSI (<a href="http://www.mygfsi.com">http://www.mygfsi.com</a>) abrangendo a extensão das operações, a mesma está em conformidade com este item.</p> <p>Se não está certificada, a organização deve ter um sistema de segurança alimentar HACCP baseado no Codex Alimentarius documentado e implementado.</p> <p>Para Certificação GLOBALG.A.P para Café e Chá, N/A (ver Seções TE 8 e CO 8 respectivamente, onde todos os pontos de controle aplicáveis têm que estar em conformidade).</p> <p>Sem opção de N/A.</p>	Maior
<b>4.</b>	<b>CONFIRMAÇÃO DE INSUMOS</b>		
	<i>A organização avaliada tem que garantir que todos os produtos considerados como certificados pelo GLOBALG.A.P são provenientes de fontes certificadas pelo GLOBALG.A.P, independente do status do produto, sejam eles comprados ou resultado de processo de terceirização.</i>		

110606\_gg\_ifa\_cpcc\_coc\_pt\_br\_final\_v4

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P





VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
4.1	Os insumos de fontes certificadas pelo GLOBALG.A.P são claramente identificados como tal?	<p>Todos os insumos de fontes certificadas pelo GLOBALG.A.P são totalmente rastreáveis através da documentação fornecida. Isto inclui uma referência ao Número GLOBALG.A.P - fontes GGN.</p> <p>VALIDAÇÃO ONLINE GLOBALG.A.P: Acessando o GGN no site do GLOBALG.A.P (<a href="https://database.globalgap.org">https://database.globalgap.org</a>) as informações a seguir serão exibidas número de inscrição CB, entidade certificadora, esquema, status do produto e validade do certificado.</p> <p>É da responsabilidade da empresa solicitante da Certificação GLOBALG.A.P garantir que os números dos certificados informados estão corretos e atualizados.</p> <p>Sem opção de N/A.</p>	Maior
5.	<b>SEPARAÇÃO E/OU DEMARCAÇÃO DE INSUMOS CERTIFICADOS E NÃO-CERTIFICADOS</b>		
	<i>A organização tem identificado e controlado todas as atividades onde existe risco de misturar produtos certificados pelo GLOBALG.A.P com produtos não certificados.</i>		
5.1	<b>Documentação</b>		
5.1.1	Procedimentos de identificação adequados para identificar produtos de entrada e saída de diferentes fontes estão implementados?	Procedimentos adequados à escala da operação têm que ser implementados, documentados e mantidos para identificar produtos de entrada de diferentes fontes. Sem opção de N/A.	Maior
5.1.2	São mantidos registros de todos os produtos certificados e não certificados pelo GLOBALG.A.P?	Registros de todos os produtos certificados ou não certificados pelo GLOBALG.A.P incluindo informações sobre volumes ou peso têm que ser mantidos. Sem opção de N/A.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
<b>5.2</b>	<b>Identificação</b>		
5.2.1	Todos os produtos originários de fontes certificadas e não certificadas pelo GLOBALG.A.P são claramente identificados em todas as etapas do fluxo de materiais de forma a permitir a rastreabilidade até suas origens certificadas?	Todos os produtos originários de fontes certificadas e não certificadas GLOBALG.A.P têm que ter uma identificação clara que permita a rastreabilidade até suas origens certificadas. A identificação da origem certificada tem que ser possível em qualquer etapa do fluxo de materiais. Sem opção de N/A.	Maior
5.2.2	Todos os produtos acabados têm sido rotulados com um GGN e, se necessário, toda matéria prima e produtos em processamento têm sido rotulados com um número ou marca original rastreável?	Todos os produtos acabados têm que ser rotulados com um GGN. Sempre que necessário, matérias primas e produtos em processamento têm que ostentar um número ou marca de identificação original. A partir desta marca, é possível rastrear o material a uma fonte aprovada pelo GLOBALG.A.P.	Recom.
<b>5.3</b>	<b>Segregação</b>		
5.3.1	As séries de produção de produtos certificados e/ou não certificados são segregadas?	Séries de produção de produtos certificados e/ou não certificados são segregadas fisicamente ou na programação de horários. Sem opção de N/A.	Maior
<b>6.</b>	<b>ROTULAGEM SEGURA DE PRODUTOS</b>		
6.1	A utilização da Marca GLOBALG.A.P é feita de acordo com as Regras GLOBALG.A.P?	A utilização da Marca GLOBALG.A.P tem que ser feita de acordo com as regras estabelecidas pelo GLOBALG.A.P, e submetidas à entidade responsável pela certificação para verificação antes da sua utilização.	Maior
6.2	Quando o nome ou Marca GLOBALG.A.P é usado, isto é seguido pelo GGN do certificado da Cadeia de Custódia do usuário?	Se o nome ou Marca GLOBALG.A.P é usado para marcar produtos que serão adicionalmente processados sob um subsequente Certificado de Cadeia de Custódia endossado pelo GLOBALG.A.P, o GGN do Certificado da Cadeia de Custódia do CB responsável tem que ser incluído.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
<b>7.</b>	<b>IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS CERTIFICADOS</b>		
	<i>A organização tem que garantir que todos os produtos certificados vendidos ou saindo do processamento como terceirizados são claramente identificáveis como tal.</i>		
7.1	Procedimentos e instruções de trabalho estão implementadas para garantir que apenas produtos certificados são expedidos para atender pedidos de produtos certificados?	Procedimentos e instruções de trabalho têm que ser desenvolvidas e implementadas para garantir que apenas produtos certificados são expedidos para atender pedidos de produtos certificados. Sem opção de N/A.	Maior
7.2	Todos os documentos de vendas incluem o GGN do detentor do certificado de Cadeia de Custódia e listam a condição de certificado pelo GLOBALG.A.P.?	Notas fiscais e, quando apropriado, outros documentos relacionados a vendas de material certificado têm que incluir o GGN do detentor do certificado de cadeia de Custódia e têm que conter uma referência à condição de certificado pelo GLOBALG.A.P. Sem opção de N/A.	Maior
<b>8.</b>	<b>REGISTROS E DADOS</b>		
<b>8.1</b>	<b>Manutenção de dados</b>		
	<i>A organização tem que garantir que todos os registros relevantes para a manutenção de uma cadeia de custódia segura são devidamente elaborados, utilizados e mantidos.</i>		
8.1.1	A organização estabelece e mantém os procedimentos necessários?	A organização tem que estabelecer e manter procedimentos para a identificação, coleta, indexação, arquivamento, armazenagem, manutenção e disposição de todos os registros relevantes para cadeia de custódia, adequados ao porte e complexidade da operação. No mínimo, isto tem que incluir informações sobre quais registros são arquivados e por quanto tempo. Sem opção de N/A.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
8.1.2	O tempo de retenção dos registros mantidos é de no mínimo três anos?	O tempo de retenção dos registros relevantes a cadeia de custódia é definido como sendo no mínimo três anos. N/A para os primeiros três anos de certificação.	Maior
8.1.3	Os registros estão disponíveis e são legíveis?	Todos os registros têm que estar disponíveis e ser legíveis. Sem opção de N/A.	Maior
8.1.4	Todos os registros incluem as informações adequadas?	Os registros têm que incluir, conforme apropriado: - Registros de compras incluindo pedidos de compra, contratos, notas fiscais, e lista de fornecedores aprovados, notas de entradas e registros de inspeções de recebimento - Registros de estoque de matérias primas e produtos acabados, incluindo quando apropriado os resultados do balancete anual - Registros de produção - Pedidos de vendas recebidos e notas fiscais emitidas pela organização sendo avaliada. Sem opção de N/A.	Maior
<b>8.2</b>	<b>Balanco de Massa</b>		
	<i>A organização tem que ser capaz de justificar os cálculos do balanço de massa usando rendimentos mensurados do processamento e pesos precisos de entrada / saída.</i>		
8.2.1	Todos os produtos de entrada são registrados de forma precisa e regularmente resumidos para facilitar uma auditoria do balanço de massa?	Todos os pesos de entrada de produtos com certificação GLOBALG.A.P são registrados e um resumo é compilado pelo menos a cada 3 meses. Sem opção de N/A.	Maior
8.2.2	As taxas de conversão utilizadas para calcular o balanço de massa são baseadas em rendimentos mensuráveis de processamento?	As taxas de conversão utilizadas para calcular o balanço de massa são baseadas em rendimentos mensurados do processamento verificados pelo menos a cada 3 meses. Sem opção de N/A.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
8.2.3	As vendas de produtos com certificação GLOBALG.A.P são registradas e resumidas de forma a permitir um cálculo de balanço de massa que demonstre coerência entre a entrada e saída de produtos certificados?	As vendas de produtos com certificação GLOBALG.A.P são registradas e resumidas de forma a facilitar uma comparação com as entradas de produtos certificados durante o mesmo período. Um cálculo de balanço de massa demonstra coerência entre compras e vendas de produtos certificados levando em consideração os rendimentos de processamento.	Maior
<b>9</b>	<b>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE DA DESPESCA AO PROCESSAMENTO (SEÇÃO 9 DESTINA-SE A PRODUTOS DE AQUICULTURA, QUANDO APLICÁVEL)</b>		
<b>9.1</b>	<b>Método de Acondicionamento / Transporte</b>		
9.1.1	Para o transporte até a Unidade de Manuseio do Produto – UMP/unidade de processamento, os peixes são transportados em condições limpas (caixas ou tubos containers or pipes), que evitem a contaminação durante o manuseio? As tampas estão presas para evitar perdas de peixes e vazamentos durante o manuseio?	Todos os locais têm que estar disponíveis para inspeção. Registros de limpeza têm que estar disponíveis para inspeção. Os funcionários devem demonstrar conhecimento na entrevista. Sem opção de N/A.	Maior
9.1.2	A temperatura do produto é reduzida o mais rápido possível, após o abate, em direção a temperatura de fusão do gelo?	Instruções de trabalho têm que garantir o resfriamento adequado. Os registros de temperatura têm que estar disponíveis para inspeção.	Maior
9.1.3	Se o gelo entra em contato com o produto, este gelo é fabricado com água potável conforme as exigências legais aplicáveis e transportado em recipientes higiênicos?	Registros de fornecimento do gelo, da verificação da qualidade da água utilizada na fabricação do gelo e das condições de transporte do gelo têm que estar disponíveis no local.	Maior
<b>9.2</b>	<b>Rotulagem / Rastreabilidade dos Peixes Despescados</b>		
9.2.1	A rastreabilidade dos peixes despescados é mantida até a linha de processamento?	Os registros da fazenda para todos os estoques têm que estar disponíveis para inspeção. Sem opção de N/A.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
9.2.2	A rastreabilidade de um lote de peixes é possível a partir da embalagem até os reprodutores?	Registros de rastreabilidade por todo o ciclo de vida têm que demonstrar que todas as origens e movimentações são rastreáveis e têm que estar disponíveis para inspeção. Sem opção de N/A.	Maior
<b>10</b>	<b>OPERAÇÕES PÓS-DESPESCA (SEÇÃO 10 DESTINA-SE A PRODUTOS DE AQUICULTURA, QUANDO APLICÁVEL)</b>		
<b>10.1</b>	<b>Bem-estar dos peixes em unidades de cultivo, incluindo a transferência de peixes vivos em barcos, e/ou antes do abate</b>		
	<i>Minimizar o estresse dos peixes imediatamente antes do abate é necessário para evitar problemas de bem-estar e manter a qualidade do produto.</i>		
10.1.1	Todos os funcionários responsáveis pela recepção dos peixes para a despesca estão devidamente capacitados em relação ao bem-estar dos peixes e a operação de sistemas de cultivo?	Os funcionários têm que demonstrar competência na entrevista. Registros e certificados de capacitação para cada funcionário com funções ou tarefas atribuídas têm que ser avaliados.	Maior
10.1.2	As condições dos peixes são monitoradas regularmente antes da transferência para o ponto de despesca? O estresse desnecessário dos peixes é evitado?	Registros de monitoramento têm que ser avaliados.	Maior
10.1.3	O nível de oxigênio das áreas de cultivo é controlado e registrado?	Documentos e registros de controle do nível de oxigênio estão disponíveis no local.	Menor
10.1.4	As unidades de cultivo, <b>incluindo os barcos para transporte de peixes vivos</b> , NÃO são contaminadas por água com sangue, efluentes do processamento e/ou vazamentos ou descargas de tráfego marítimo?	As unidades de cultivo, <b>incluindo os barcos para transporte de peixes vivos</b> , NÃO podem ser contaminadas Os registros de descarte de água com sangue e efluentes têm que estar disponíveis e as instalações de coleta avaliadas. O Estudo de Risco Ambiental (consultar item AB 10.1.4) também tem que incluir o risco de vazamento de combustível nas unidades de cultivo.	Maior
<b>10.2</b>	<b>Mortalidades em unidades de cultivo, incluindo barcos de transporte de peixes vivos, e/ou antes do abate</b>		

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
10.2.1	A organização tem um programa para monitorar e registrar tendências de mortalidades?	Programas e registros dos locais têm que ser avaliados.	Menor
10.2.2	Para o descarte legal de mortalidades em larga escala, existe um Plano de Contingência/Ação implementado em caso de um episódio de doença grave ou mortalidade em massa?	O Plano de Contingência/Ação tem que ser avaliado, e tem que atender às exigências legais, quando existirem. Os funcionários têm que demonstrar conhecimento na entrevista.	Menor
10.2.3	Todas as mortalidades são registradas no momento da remoção da unidade de produção e, quando conhecidas, as causas das mortalidades são registradas?	Registros de causa de mortalidade têm que ser avaliados.	Menor
<b>10.3</b>	<b>Fugas e Espécies Nativas</b>		
10.3.1	Medidas eficazes estão implementadas para garantir que não haja fugas de estoques cultivados para o curso de água local, ou a entrada de espécies nativas nas unidades de cultivo?	Para todas as unidades de cultivo, os Planos de Contingência e registros de todos as fugas de peixes nos últimos doze meses e confirmação de que foram reportadas às autoridades têm que ser avaliados.	Maior
<b>10.4</b>	<b>Insensibilização e Sangria</b>		
10.4.1	O método de abate utilizado está especificado no PMV e leva em consideração o bem-estar dos peixes?	O método de abate utilizado está especificado no PMV e leva em consideração o bem-estar dos peixes.	Maior
10.4.2	Os métodos de insensibilização e sangria (quando aplicável) estão em conformidade com a legislação?	Métodos de insensibilização e sangria (quando aplicável) estão em conformidade com a legislação.	Maior
10.4.3	Todos os funcionários que participam da despesca estão capacitados em relação ao bem-estar dos peixes no processo de abate, incluindo capacitação específica de técnicas de insensibilização e sangria (quando aplicável)?	Registros de capacitação em relação ao bem-estar dos peixes no processo de abate incluindo capacitação específica de técnicas de insensibilização e sangria (quando aplicável) estão disponíveis no local.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P



VERSÃO PORTUGUESA (BR)  
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.

Nº	Ponto de Controle	Critério de Cumprimento	Nível
10.4.4	Os peixes são insensibilizados de modo eficaz antes da sangria?	Os peixes são insensibilizados utilizando um método eficaz de insensibilização e ficam inconscientes de imediato. Procedimentos de monitoramento têm que estar implementados. Quando tecnologias de automação estão disponíveis, insensibilização através de percussão e/ou choque elétrico tem que ser utilizada.	Maior
10.4.5	Quando os peixes são sangrados, isto é feito imediatamente após a insensibilização? A sangria é eficaz e existe um sistema de monitoramento implementado?	Os peixes são sangrados imediatamente após a insensibilização e permanecem inconscientes durante a exsanguinação. Procedimentos de monitoramento têm que estar implementados para verificar que nenhum peixe apresenta sinais de recuperação.	Maior
<b>10.5</b>	<b>Água com sangue</b>		
10.5.1	Todas águas residuais com sangue são coletadas e tratadas antes do descarte, não apresentando nenhuma ameaça veterinária ou ambiental?	Toda água com sangue tem que ser contida para descarte subsequente. O tratamento tem que garantir que não há nenhuma ameaça veterinária ou ambiental. Verificar registros de coleta e descarte.	Maior
<b>10.6</b>	<b>DEPURAÇÃO</b>		
10.6.1	Os moluscos bivalves fornecidos diretamente ao consumidor são depurados?	Fazendas produzindo moluscos bivalves a serem fornecidos diretamente para consumo humano realizam a depuração de acordo com exigências legais ou normas da indústria, em conformidade com requisitos do Codex Alimentarius. Registros de tempo de depuração e de medição de parâmetros de depuração bem sucedida tem que estar disponíveis no local.	Maior

Traduzido por Rodrigo Carvalho, Brasil  
Revisado por: GLOBALG.A.P