



# GUIA PARA APLICAÇÃO DA NORMA GLOBALG.A.P. NA PISCICULTURA



# GUIA PARA IMPLANTAÇÃO DA CERTIFICAÇÃO GLOBALG.A.P NA PISCICULTURA, BASEADO NAS NORMAS GLOBALG.A.P.

## AUTORES:

SIMÓN DAVID ARANGO VILLA  
ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS AGROPECUÁRIAS  
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA  
CALDAS- ANTIOQUÍA- COLOMBIA

LORRAYNNE PIRES ANTICO  
LARISSA MARA MARQUETTE MARTINS  
ZOOTECNIA  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ  
CURITIBA-PARANÁ-BRASIL

2013

**GLOBALG.A.P.**



## PREFÁCIO

As pessoas mudam, os gostos mudam, as necessidades mudam, o mercado muda. Lentamente o que foi já não é igual, por isso cada setor econômico precisa mudar seus produtos e serviços. Algum dia será obrigatório mudar, é sábio dar um passo a frente e aproveitar dessas necessidades!

(Simón Arango)



# APRESENTAÇÃO

O Guia para aplicação da Norma GLOBALG.A.P. na Piscicultura é uma cartilha desenvolvida pela Universidade Federal do Paraná e pela Corporación Universitaria Lasallista da Colômbia, baseada nas normas da Certificação Internacional GLOBALG.A.P. para Aquicultura.

É uma cartilha didática, ilustrada e com linguagem simples para uma fácil compreensão. Destinada a produtores rurais, piscicultores (integrados, cooperados ou independentes) ou a qualquer pessoa (técnicos, profissionais, amadores, leigos) que desejem obter informações sobre a certificação GLOBALG.A.P. e os passos essenciais para alcançá-la.

# INTRODUÇÃO

Os consumidores em todos os lugares estão à procura de alimentos produzidos de forma responsável, cultivados em condições ambientalmente seguras. As certificações de modo geral, permitem que os produtores e proprietários de marcas obtenham credibilidade quanto a esta segurança.

A certificação GLOBALG.A.P é um sistema internacional de normas para boas práticas de produção. Seu padrão rigoroso incentiva a produção e comercialização de alimentos seguros, garantindo a inocuidade alimentar, o mínimo de impacto ambiental e práticas em conformidade com o bem-estar animal, a saúde e segurança do trabalhador e as exigências da legislação, protegendo recursos escassos e abrangendo toda a cadeia de produção.

## O que é GLOBALG.A.P. para piscicultura?

É um sistema padronizado que estabelece critérios para o cumprimento da legislação, para segurança e inocuidade alimentar, bem-estar animal e dos trabalhadores, além do cuidado ambiental e ecológico. As normas foram estabelecidas a partir de anos de pesquisas e consultas, abrangendo ampla gama de setores.

A certificação GLOBALG.A.P tem como grande base de referência as Diretrizes da FAO para a certificação em aquicultura. Além da FAO, inclui informações e o trabalho de pessoas diretas do setor produtivo (fornecedores, produtores, organizações de produtores, comerciantes, proprietários de softwares), do setor de alimentos e dos setores administrativos e técnicos (organismos de certificação, centros de pesquisa, universidades, ONGs, grupos de trabalhos técnicos, consultores, área de saúde animal e institutos de meteorologia).

Todos os produtos certificados GLOBALG.A.P. passam automaticamente pelo Estudo de Impacto Ambiental (EIA), como parte integrante do processo. Isto, em conformidade com os requisitos da norma específica, garante que explorações piscícolas possam mostrar considerações especiais ao bem-estar animal e ao impacto de suas práticas sobre o ambiente.

# Tópicos GLOBALG.A.P

## Parte 1

- ✓ História e gestão da granja.
- ✓ Registros e auto. avaliação, inspeção Interna.
- ✓ Saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores.
  - ✓ Terceirizações.
- ✓ Resíduos e poluentes, reciclagem e reutilização.
  - ✓ Ambiente e conservação.
    - ✓ Reivindicações.
- ✓ Processo de remoção de produto.
  - ✓ Defesa dos alimentos.
  - ✓ Estágio GLOBALG.A.P.
  - ✓ O uso da logomarca.
- ✓ Rastreabilidade e segregação.

## Parte 2

- ✓ Gestão do centro.
  - ✓ Reprodução .
  - ✓ Produtos químicos.
- ✓ Saúde e segurança do trabalhador
  - ✓ Bem-estar animal, gestão e produção.
    - ✓ Despesa.
  - ✓ Amostragem e análise.
- ✓ Gestão da alimentação para peixe.
  - ✓ Controle de pragas.
  - ✓ Gestão ambiental e da biodiversidade.
- ✓ Uso e descarte de águas.
- ✓ Pós-despesa. O balanço de produção e rastreabilidade.

# HISTÓRIA E GESTÃO DA GRANJA.

É importante saber como se tem trabalhado.

Terra

Instalações

Edificação

Identificação das áreas e sistema de registro (fichas)

## MANEJO DE PRODUÇÃO

Conhecer os riscos e comprovar a viabilidade da propriedade



# MANUTENÇÃO DE REGISTROS E AVALIAÇÃO INTERNA

Os aspectos importantes das práticas da granja devem ser documentados e registrados.



- ✓ Registros atualizados
- ✓ Auto avaliação
- ✓ Medidas corretivas

# SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DO TRABALHADOR

## SAÚDE E SEGURANÇA

Avaliação, procedimentos e capacitação (máquinas em funcionamento, eletricidade, pó, barulho, altas ou baixas temperaturas, resíduos.. )

## CAPACITAÇÃO OU FORMAÇÃO

Comprovantes e certificados



## HIGIENE

Avaliação, instruções visuais, capacitação e aplicação (lavar as mãos, cobrir feridas, proibir de fumar, beber e comer em determinadas áreas, usar roupas de proteção adequadas.)



**RISCOS E  
PRIMEIROS  
SOCORROS**

Local para  
emergências, kits,  
treinamento e  
sinalização



**ROUPA E  
EQUIPAMENTO  
DE PROTEÇÃO  
INDIVIDUAL**

Utilização  
e limpeza



**BEM-ESTAR  
DO  
TRABALHADOR**

Residência e áreas em  
boas condições,  
sugestões de melhoria  
e pessoa responsável



# TERCEIRIZAÇÕES



Terceirizados com certificado  
GLOBALG.A.P.



Pessoal informado e capacitado  
sobre os procedimentos de  
segurança e higiene.



# GESTÃO DE RESÍDUOS E AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAGEM E REUTILIZAÇÃO



Avaliação atual de recursos

Práticas para minimizar resíduos e contaminantes

Reciclagem e reutilização

IDENTIFICAÇÃO DE RESÍDUOS E CONTAMINANTES

Lista



PLANO DE AÇÃO PARA RESÍDUOS E CONTAMINANTES

Plano de gestão e estratégias para limpeza e destino final



**IMPACTO DA  
GRANJA NO MEIO  
AMBIENTE E NA  
BIODIVERSIDADE**  
Plano de conservação



Promover a harmonia  
entre a produção e o meio  
ambiente



**MEIO  
AMBIENTE E  
CONSERVAÇÃO**



**EFICIÊNCIA  
ENERGÉTICA**  
Controle do uso



**ZONAS  
IMPRODUTIVAS**  
Transformação em  
áreas de preservação



Boa gestão das reclamações leva a um melhor sistema de produção

# RECLAMAÇÕES

Registro e monitoramento das reclamações



# PROCEDIMENTO DE RETIRADA DE PRODUTOS DO MERCADO

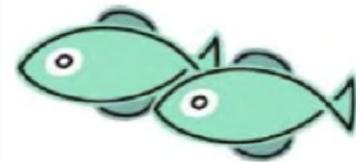
Procedimento documentado de gestão da saída de um produto

Marketing:  
Provas anuais simuladas

Pessoas responsáveis e mecanismo para divulgar aos clientes

**PROTEÇÃO DOS ALIMENTOS**  
Ameaças e insumos seguros





**GLOBALG.A.P.**

## ESTADO GLOBALG.A.P.

- ✓ Produtos devem mostrar se estão ou não certificados
- ✓ Código de certificação



## USO DA LOGOMARCA

Usar nome, marca e número oferecido por GLOBALG.A.P.



# RASTREABILIDADE E SEGREGAÇÃO

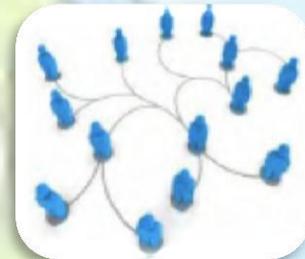
Documentos das transações incluem código geral GLOBALG.A.P.



Controle final, documentar e resumir informações das quantidades



Sistema que assegure a identificação correta



Identificação dos produtos certificados e não certificados

# GESTÃO DO CENTRO

ESTRUTURA LEGAL

Cumprimento de suas obrigações legais

Inocuidade alimentar

Bem-estar animal

Meio ambiente

Saúde e  
seguridade do  
empregado



DOCUMENTAÇÃO

Auditoria interna

Sistema de registros que abranja todos os processos fundamentais em inocuidade alimentar



ORIGEM DOS  
REPRODUTORES



Inspeção,  
quarentena,  
fornecedores  
certificados



MASSAGEM ABDOMINAL E  
BEM-ESTAR ANIMAL (ANESTESIA)



REPRODUÇÃO



IDENTIFICAÇÃO  
DOS REPRODUTORES



- Uso de anestesia
- Não transgênicos

**ORIGEM  
DOS  
ALEVINOS**



**Fornecedores  
certificados,  
controle da  
sanidade**

**GESTÃO DAS SALAS  
DE REPRODUÇÃO E  
DESENVOLVIMENTO  
(INCUBADORA)**

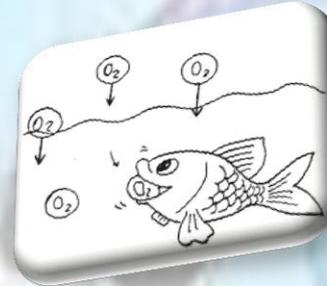
**Desinfecção e  
biossegurança**



ALIMENTOS NAS  
SALAS DE  
REPRODUÇÃO E  
DESENVOLVIMENTO  
(INCUBADORA)



Avaliar riscos de  
alimentos vivos  
Controle de rotina



TRANSFERÊNCIA DE  
ALEVINOS  
(REALIZAR EM  
RECIPIENTES  
LIMPOS)



Controlar  
densidade e  
oxigênio

# PRODUTOS QUÍMICOS

# ARMAZENAMENTO



Equipamentos de segurança

Armazenamento em lugar fechado

Instalações para emergências

Fichas

Equipamentos de medidas



AS EMBALAGENS  
VAZIAS E  
PRODUTOS  
QUÍMICOS NÃO  
UTILIZADOS



O TRANSPORTE  
DE PRODUTOS  
QUÍMICOS

Não reutilizar,  
devem ser recolhidas  
pelo fornecedor

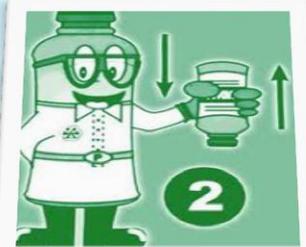


Documentos para  
transporte

Segurança  
alimentar



Saúde e riscos  
ambientais





SAÚDE E  
SEGURANÇA



TREINAMENTO



Banheiros



Água potável



Esgoto



Área de descanso  
e alimentação



Pessoa responsável  
instruída, normas de  
higiene e da  
GLOBALG.A.P.

Água de qualidade

Veterinário

Monitoramento

Densidade

Higiene

Jejum

Alevinos livres de doenças

Fornecedores certificados

Registro e rastreabilidade do ciclo de vida dos peixes

BEM-ESTAR, SAÚDE ANIMAL

GESTÃO E PRODUÇÃO

RASTREABILIDADE



# TRATAMENTOS



Tratamentos e medicamentos aprovados

Proibido hormônios e antibióticos como promotores de crescimento

Métodos de gestão e controle dos medicamentos

Limite de resíduos

Proibido Nitrofuranos, corantes Triarilmetano, estilbenos, cloranfenicol, nitroimidazoles ou beta-agonistas



## REGISTRO DE TRATAMENTOS

Identificação de tratamentos

Histórico e relatório geral



## VACINAÇÃO

Pessoas treinadas

Vacinas aprovadas

Equipamentos apropriados

# MORTALIDADES



TODOS  
TANQUES REDES  
NA LÂMINA  
D'ÁGUA

Inspeção e  
remoção,  
registro,  
plano para atender  
grandes  
mortalidades

Tamanho da  
malha difere  
para cada  
tamanho de  
peixe



Identificação



Não encostar o  
tanque rede  
no fundo

Todos dentro/Todos fora  
(all in/all out)

LAGOAS

Área vegetativa



Não usar esterco como adubo



fertilizantes

Registros

Inspeção

Exclusões



Recipientes

Equipamentos

Pessoas

Embarcações



Evitar contaminação cruzada

Quarentena

BIOSSEGURANÇA

Desinfecção

Manutenção

ESTADO  
DAS  
EMBARCAÇÕES

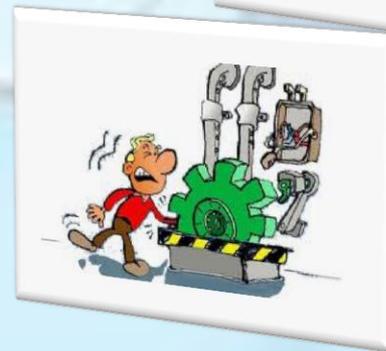
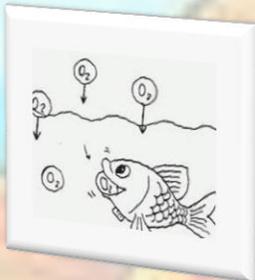
Registros  
e licenças

Instalados de  
forma à  
minimizar os  
riscos

Sistema  
automatizado

Sistema de  
oxigênio

MÁQUINAS E  
EQUIPAMENTOS



**DESPEÇA**



**ROTULAGEM**

Gelo de água potável



**RASTREABILIDADE**



Resfriamento adequado



Ciclo de vida



**TRANSPORTE**

Coordenadas geográficas da granja

Limpeza

Registros

**MÉTODO DE EMBALAGEM**

Contaminantes  
e resíduos



Testes  
laboratoriais

# AMOSTRAGEM E ANÁLISES



Análises  
rastreadáveis



# GESTÃO DOS ALIMENTOS

Alimentos certificados



Não obter componentes proteicos e lipídicos dos peixes



Dieta adequada à espécie

# REGISTROS DE ALIMENTOS

Registros

Alimentos rastreáveis

Tipo de alimento

Quantidade

Origem e data de entrega



Componentes do alimento

Lista de aditivos



Usá-los dentro da validade

Evitar super alimentação



Armazenagem separada de alimentos medicados e não medicados



Identificação para diferentes espécies

Amostragens



ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS



GERENCIAMENTO  
AMBIENTAL E  
BIODIVERSIDADE



Avaliação de  
impacto e  
riscos  
ambientais

GESTÃO  
AMBIENTAL



Gerenciamento  
de resíduos

CONTROLE  
DE PRAGAS



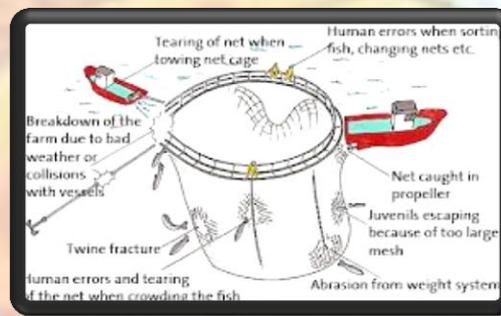
Informar  
autoridades  
sobre  
salinização

Registro de  
riscos e  
medidas  
preventivas

Controle de  
impacto



Com base na  
legislação



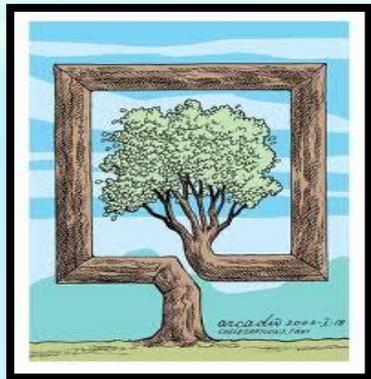
## CONTROLE DE PREDADORES

- ✓ Redes contra predadores
- ✓ Sistema de monitoramento das redes
- ✓ Conformidade com a legislação

## FUGAS

- ✓ Procedimentos para evitar fugas
- ✓ Prevenir erosão nos diques
- ✓ Muros para impedir a inundação





Qualidade da água que entra e que sai



Estudo do impacto ambiental

UTILIZAÇÃO E DESCARTE DE ÁGUAS



Não usar água potável para reduzir a salinidade



Armazenamento do resíduo orgânico



PÓS-DESPESCA  
RASTREABILIDADE  
BALANÇO  
DE MASSA



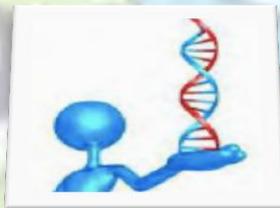
SISTEMA DE  
CONTROLE  
DOCUMENTADO



Sistema de  
segurança e  
inocuidade  
alimentar



Controle de  
atividades onde os  
produtos  
certificados e não  
certificados não  
podem se  
misturar



Identificação dos produtos de diferentes fontes

Permitir a rastreabilidade

Identificar e controlar as atividades onde há risco de mistura de produtos



Produtos GLOBALG.A.P. sejam obtidos de fontes GLOBALG.A.P.

Ter o código GLOBALG.A.P.



SEPARAÇÃO E/OU DEMARCAÇÃO DE PRODUTOS CERTIFICADOS E NÃO CERTIFICADOS

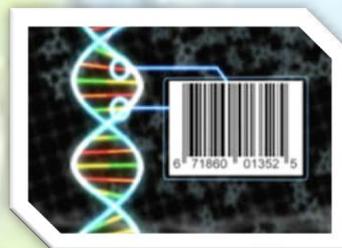
DOCUMENTAÇÃO E IDENTIFICAÇÃO



**SEPARAÇÃO**

**ROTULAGEM  
SEGURA DO  
PRODUTO**

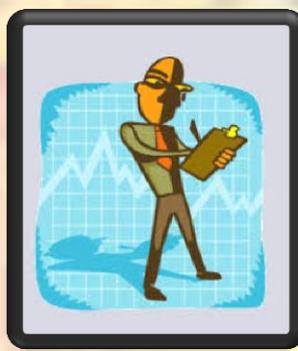
**IDENTIFICAÇÃO  
DOS  
PRODUTOS  
CERTIFICADOS**



Uso da marca  
GLOBALG.A.P.  
dentro das  
normas

Comercializar  
produtos  
certificados

Documentos com  
o código  
GLOBALG.A.P.



Manutenção de dados, informações legíveis e adequadas

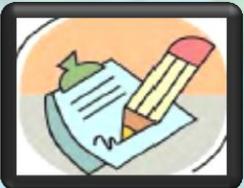
Registro de vendas

Índices de conversão

**BALANÇO DE PRODUÇÃO**

**REGISTROS E DADOS**

Pesagem de produtos recebidos





**GLOBALG.A.P.**

