

CHECKLIST NORMA GLOBALG.A.P

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
PARTE 1					
1.	REGISTRO E MANEJO DA GRANJA				
	É importante saber como se tem trabalhado na granja levando em conta práticas de execução atuais. O objetivo é assegurar que o terreno, as edificações e as instalações estejam adequados , para garantir um produto de ótima qualidade e a proteção do meio ambiente.				
1.1.	Ficha da granja				
1.1.1.	Há mapeamento ou planejamento das áreas da granja , referenciando áreas e setores específicos?	Promover identificação visual com placas indicativas nos diversos setores, ou um mapa da granja que possa servir de referência para identificação de cada setor. Aplicação obrigatória.	Menor		
1.1.2.	Existe algum sistema de registro (fichas) da produção para cada setor da granja ou um departamento encarregado disso?	Os registros devem ser atualizados e fornecer o histórico de produção de todos os setores incluídos no GLOBALG.A.P Aplicação obrigatória.	Maior		
1.2.	Manejo da granja				
1.2.1.	Existe uma avaliação dos riscos atuais possíveis dentro da granja com as novas práticas e atividades da certificação? A avaliação mostra viabilidade da granja quanto à qualidade do produto, segurança alimentar, meio ambiente, sanidade e bem-estar animal?	Deve ser feita uma avaliação de riscos iniciais , para identificar se a área é apropriada. Anualmente deve ser feita uma revisão dos riscos e um levantamento dos riscos relacionados à implantação de novas atividades . A avaliação deve considerar o histórico da produção e o impacto dos novos empreendimentos no meio ambiente e cultivos vizinhos.	Maior		
1.2.2.	Há uma estratégia para minimizar os riscos identificados?	Ter um plano de gestão que envolve todos os riscos e justifique que a localização, instalações e recursos da granja são viáveis para a produção .	Menor		
2.	MANUTENÇÃO DE REGISTROS E AVALIAÇÃO INTERNA				
	Os aspectos importantes das práticas da granja devem ser documentados e registrados .				

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
2.1.	Os registros solicitados durante a inspeção externa estão disponíveis e conservados por no mínimo 2 anos ?	Os produtores devem ter registros atualizados pelo período mínimo de 2 anos, os novos pelo mínimo de 3 meses . Os registros devem fazer referência a cada atividade de produção referente às normas GLOBAL G.A.P. Aplicação obrigatória.	Maior		
2.2.	O produtor ou a integradora se faz responsável por uma auto avaliação interna ou inspeção para verificar o cumprimento das normas GLOBALG.A.P?	Ter evidências documentadas da aplicação da auto avaliação interna realizada pelo produtor ou da inspeção interna realizada pelo gerente da integradora. Aplicação obrigatória.	Maior		
2.3.	Tem-se tomado medidas corretivas frente aos resultados das autoavaliações?	Documentar e implementar as ações corretivas precisadas. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.	SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DO TRABALHADOR.				
	As pessoas são parte fundamental da granja, por isso o objetivo desta seção é assegurar uma prática adequada no ambiente de trabalho, com trabalhadores comprometidos e capacitados para realização de suas funções , que tenham equipamentos adequados para realizar o trabalho de forma segura, e que, em caso de acidente possam receber assistência em tempo e adequada.				
3.1.	Saúde e segurança				
3.1.1.	O produtor tem uma avaliação escrita que cubra os riscos à saúde e segurança do trabalhador?	A avaliação pode ser genérica, mas deve ser atualizada conforme mudanças ocorridas na granja (instalações, produtos, recursos práticas), alguns exemplos de perigos são: máquinas em funcionamento, eletricidade, pó, barulho, altas ou baixas temperaturas, resíduos...	Menor		
3.1.2.	A granja tem a descrição de procedimentos para atender eventualidades relacionadas à saúde e segurança do trabalhador?	Os procedimentos devem abordar os riscos descritos no item 3.1.1.. Podendo ser incluídos temas como acidentes, emergências ou planos de contingencia que envolva qualquer área de trabalho. Devem ser revisados e atualizados anualmente ou conforme mudanças na avaliação dos riscos.	Menor		
3.1.3.	Todos os trabalhadores têm recebido capacitação em saúde	Devem-se evidenciar com registros e documentos as orientações e treinamentos	Menor		

Núm.	Pontos de controle e segurança?	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		dados aos trabalhadores , o próprio produtor pode ser responsável pela capacitação desde que tenha material didático adequado. Aplicação obrigatória.			
3.2.	Higiene				
3.2.1.	A granja possui uma avaliação dos riscos relacionada à higiene?	A avaliação deve cobrir toda a produção, os riscos dependem das mercadorias produzidas e/ou fornecidas . Pode ser genérica, mas deve ser atualizada anualmente e corrigida com as mudanças da granja. Aplicação obrigatória.	Menor		
3.2.2.	A granja tem registros das instruções sobre higiene?	As instruções devem estar em local visível na forma de cartazes ilustrados de fácil compreensão, incluindo, no mínimo, itens como: lavar as mãos obrigatoriamente, cobrir feridas na pele, proibir de fumar, beber e comer em determinadas áreas, notificar alguma infecção ou condição de doença dos trabalhadores, usar roupa de proteção adequada. Aplicação obrigatória.	Menor		
3.2.3.	Todas as pessoas que trabalham na granja têm recebido capacitações anuais sobre higiene?	As capacitações podem ser escritas, verbais, ou na forma de curso introdutório de higiene, os novatos devem receber formação e ter registrada sua participação. Deve haver uma capacitação anual para toda a empresa, inclusive ao proprietário.	Menor		
3.2.4.	Aplicam-se os procedimentos de higiene na granja?	Os operários demonstram cumprimento dos procedimentos de higiene durante a execução de suas atividades sendo possível visualizar tais procedimentos. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.3.	Capacitação ou formação				
3.3.1.	São mantidos registros das capacitações e de seus participantes?	Os registros devem conter o nome do instrutor, temas oferecidos, data e número de participantes. Deve existir comprovação das capacitações.	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
3.3.2.	O pessoal que manipula ou administra medicamentos veterinários, produtos químicos, desinfetantes, substâncias perigosas, ou trabalhos com máquinas complexas ou perigosas têm certificados de competência ou comprovantes de alguma qualificação similar?	As pessoas que realizam essas tarefas devem ser identificadas com crachás e ter evidência de suas competências (escritas e/ou práticas). Aplicação obrigatória.	Maior		
3.4.	Riscos e primeiros socorros				
3.4.1.	A granja tem procedimentos para casos de acidentes e emergências, além disso, estão em local visível e acessível a todos?	Os procedimentos para casos de acidente ou alguma emergência devem estar em local visível e devem ter: localização da granja, pessoas para contato, lista de números telefônicos relevantes, localização de extintores, saídas de emergência, interruptores de luz e demais procedimentos pertinentes.	Menor		
3.4.2.	Todos os riscos e perigos estão sinalizados?	Deve haver cartazes legíveis que identifiquem riscos potenciais, como fossas de dejetos, tanques gasolina, acessos a fertilizantes e outras substâncias tóxicas. Aplicação obrigatória.	Menor		
3.4.3.	A granja tem normas de segurança para substâncias perigosas para saúde do trabalhador?	Ter informações acessíveis se for necessário.	Menor		
3.4.4.	A granja tem kits de primeiros socorros em áreas estratégicas de trabalho?	Os kits devem ter os materiais necessários nas diferentes zonas e automóveis da granja.	Menor		
3.4.5.	Existem pessoas treinadas em primeiros socorros?	Em cada zona produtiva deve haver um operário formado em primeiros socorros.	Menor		
3.5.	Roupa e equipamento de proteção pessoal				
3.5.1	O pessoal que se encontra na granja está bem equipado, com roupas e acessórios pertinentes a área produtiva e as atividades a	Devem existir roupas e acessórios de proteção, em bom estado, para visitantes. Os empregados da granja devem ter roupas e equipamento completos e em ótimas condições.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	serem executadas?	Aplicação obrigatória.			
	As roupas e acessórios de proteção depois do uso são lavados, limpos e colocados em local adequado?	Roupas e acessórios precisam estar limpos e contar com um plano de limpeza, a lavagem das roupas deve ser separada dos acessórios, sem misturas roupas com resíduos químicos ou matérias descartáveis, tendo bem identificados os lugares para cada material. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.6.	Bem-estar do trabalhador				
3.6.1.	A granja possui uma pessoa responsável pela saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores?	Dispor de um documento que identifique claramente uma pessoa responsável pelo cumprimento e implantação das normas em segurança e bem-estar laboral. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.6.2.	A granja faz regularmente reuniões bidirecionais entre a administração e os demais colaboradores?	Os relatórios devem mostrar queixas, sugestões sobre a saúde, segurança e bem-estar. As reuniões devem ocorrer ao menos uma vez por ano, num ambiente totalmente livre e sem intimidações.	Recomendação.		
3.6.3.	A granja tem uma área limpa e com água potável, para os trabalhadores guardarem sua comida, descansar, lavar suas mãos?	Fornecer ao pessoal um lugar com água potável, onde possam guardar suas comidas, lavar suas mãos e se alimentar.	Menor		
3.6.4.	As residências da granja estão em boas condições para a moradia dos empregados?	Nas residências devem existir serviços básicos: água potável, sanitários e sistema de saneamento ou fossa séptica, conforme legislação.	Menor		
4.	TERCEIRIZAÇÕES				
4.1.	Ao estabelecer contrato com alguma entidade, a mesma cumpre com a norma GLOBALG.A.P. no serviço ou produto oferecido?	Os empreiteiros devem fazer auditorias e estarem certificados frente á norma GLOBALG.A.P., tendo um documento que justifique esse fato.	Menor		
4.2.	Os terceirizados e os visitantes estão informados sobre os	Deve haver evidências de comunicados oficiais sobre procedimentos de saúde, segurança e	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	procedimentos de segurança e higiene pessoal?	higiene pessoal para visitantes e terceirizados.			
5.	GESTÃO DE RESÍDUOS E AGENTES CONTAMINANTES, RECICLAGEM E REUTILIZAÇÃO.				
	Avaliação atual de recursos e práticas para minimizar resíduos e contaminantes, mediante reciclagem e reutilização.				
5.1.	Identificação de resíduos e contaminantes.				
5.1.1.	A granja tem identificado os possíveis resíduos e contaminação da produção?	Deve-se ter uma lista com produtos descartados (papel, cartão, plástico, óleos, etc.) e possíveis fontes de contaminação (fertilizantes, combustíveis, resíduos das atividades).	Menor		
5.2.	Plano de ação para gestão de resíduos e contaminantes				
5.2.1.	Existem registros da implantação de um plano de gestão de resíduos com o fim de diminuir os riscos, o plano inclui as disposições adequadas para eliminação de resíduos?	Deve se dispor de um plano integral atualizado e documentado, que contenha redução de desperdícios e de contaminação, considerando também a contaminação de água, ar, e solo.	Recomendação.		
5.2.2.	Tem-se retirado resíduos e lixos?	Avaliação visual que não existam resíduos e lixo dentro da granja.	Maior		
5.2.3.	Caso seja possível fazer compostagem, a granja realiza esse processo para utilização dos resíduos?	Os resíduos podem ser utilizados pra fazer compostagem e ser utilizados nos jardins da granja.	Recomendação.		
6.	MEIO AMBIENTE E CONSERVAÇÃO.				
	Existe um vínculo intrínseco entre a granja e o meio ambiente, assim, o produtor deve promover a harmonia entre a produção e o meio.				
6.1.	Impacto da granja no meio ambiente e na biodiversidade				
6.1.1.	A granja tem um plano de gestão da flora, fauna e conservação do meio ambiente, reconhecendo os impactos que suas atividades causam aos mesmos?	Deve haver um plano documentado cujo objetivo seja melhorar e manter o habitat natural e a biodiversidade na granja, o plano pode ser individual ou regional, onde inclua: manejo integrado de pragas, o uso de produtos químicos, áreas de conservação, fontes de água e impactos aos vizinhos.	Menor		
6.1.2.	A granja está comprometida com	A recomendação é demonstração de iniciativas	Recom		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	a conservação do meio ambiente e suas políticas ajudam a minimizar os impactos ambientais?	para ajudar ao meio ambiente, contemplando qualidade e elementos do habitat, Deve-se ter um plano de conservação com: níveis atuais, localização, condição de fauna e flora, além disso, deve conter prioridades e ações para melhoria da conservação.	recomendação.		
6.2.	Zonas improdutivas.				
6.2.1.	A granja considera transformar zonas improdutivas (pantanais, bosques, solo pobres e outros), em áreas de conservação da biodiversidade?	Recomenda-se ter um plano para transformar zonas improdutivas, caso seja viável.	Recomendação.		
6.3.	Eficiência energética.				
6.3.1.	O produtor demonstra o uso racional da energia?	Devem existir fichas-controle do uso da energia, garantindo o melhor uso das energias e dos recursos, tendo prudência com uso de energias não renováveis.	Recomendação.		
7.	RECLAMAÇÕES				
7.1.	Boa gestão das reclamações leva a um melhor sistema de produção.				
7.1.1.	A granja possui um serviço para reclamações relacionado às normas GLOBALG.A.P.? Esse serviço tem registros, análises e monitoramento das reclamações, incluindo ações tomadas a respeito?	Deve-se ter um serviço de reclamações frente à norma GLOBALG.A.P, que facilita o registro e monitoramento, evidenciando ações corretivas. Aplicação obrigatória.	Maior		
8.	PROCEDIMENTO DE RETIRADA DE PRODUTO DO MERCADO				
8.1.	Tem-se estabelecido um procedimento documentado de gerir ou iniciar a saída de produtos certificados do mercado? Realizam-se provas anuais?	O produtor deve estabelecer um procedimento registrado quanto à gestão da saída de um produto certificado do mercado, avaliando consequências da saída desse produto, pessoas responsáveis, mecanismos para divulgar aos clientes e ao próprio GLOBALG.A.P., além de conter métodos de conciliar os estoques. Devem ser realizadas avaliações ou provas simuladas anuais para a saída de produtos assim como,	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		comprovação se os procedimentos são suficientes. A prova deve documentar-se.			
9.	SEGURANÇA ALIMENTAR				
	Tem-se realizado uma avaliação de riscos para a segurança dos alimentos e se têm estabelecidas políticas para minimizar os mesmos?	Devem-se identificar e avaliar ameaças potenciais da segurança dos alimentos, assegurando que os insumos sejam de fontes seguras e verificadas. Deve-se ter informação de todas as pessoas envolvidas e ter procedimentos para ações corretivas.	Maior		
10.	ESTAGIO GLOBALG.A.P.				
10.1.	Os documentos de todas as transações incluem referência do estagio da certificação? (se está ou não certificado)	Os documentos de venda (como faturas), embalagem do produto e identificações do mesmo devem mostrar o estagio de certificação, se está ou não está certificado. É obrigatório constar nos produtos já certificados, nos que ainda não estão certificados não é necessário mencionar. Os produtos que possuem a certificação cuja venda não seja como certificado, também deve conter a mensagem. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.2.	Os produtores têm acordos para garantir seu código de certificação GLOBALG.A.P.?	Devem existir acordos com fornecedores diretos (de embalagens, exportadores, importadores, etc.) que garantam que seu nome e número de certificação não serão objeto de mau uso e seguirá com adequado processo de rastreabilidade, do processo de embalagem a comercialização. Aplicação obrigatória.	Menor		
11.	USO DA LOGOMARCA				
11.1.	O produtor faz uso do nome, marca, número e código oferecido pela GLOBALG.A.P, conforme o Regulamento Geral e o Acordo de Licença e Certificação?	O produtor deve fazer uso do nome, marca e número oferecido por GLOBALG.A.P., respeitando o regulamento geral e o acordo de licença. A logomarca da GLOBALG.A.P. não pode constar no produto final, mas pode se utilizar qualquer outra comunicação comercial.	Maior		
12.	RASTREABILIDADE E SEGREGAÇÃO (Produção paralela, Guia GLOBALG.A.P				

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	sobre produção e propriedade paralela.)				
12.1.	Produção e propriedade paralela (quando se produz e têm produtos certificados e não certificados numa mesma entidade legal).				
12.1.1.	Tem-se um sistema eficaz para a identificação e segregação dos produtos certificados e não certificados com GLOBALG.A.P.?	Deve haver um sistema estabelecido para evitar a mistura de produtos certificados e não certificados. Pode ser feito mediante identificação física ou com processo de manipulação dos produtos, incluindo registros relevantes. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.1.2.	Existe um sistema seguro para identificação correta dos produtos certificados e não certificados com GLOBALG.A.P.?	Todos os produtos finais da granja, prontos para venda, devem ser identificados com um código GLOBALG.A.P (GNN) quando forem procedentes de um processo de certificação.			
12.1.3.	Realiza-se controle final para assegurar o envio correto de produtos certificados e não certificados?	O controle deve documentar-se demonstração do envio correto. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.1.4.	Todos os documentos das transações incluem código geral GLOBALG.A.P., código da empresa ou código do produtor certificado, que faça referência de seu estado de certificação GLOBALG.A.P.?	Os documentos das transações (faturas e documentos de vendas como envios, etc.) devem incluir código geral GLOBALG.A.P., código da empresa ou código do produtor certificado, onde se faz referência de seu estado em certificação GLOBALG.A.P.. A entidade o produtor deve levar em consideração o uso adequado dos códigos estabelecido por GLOBALG.A.P.. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.1.5.	São estabelecidos procedimentos apropriados de registros e fichas, para identificar produtos de diferentes fontes?	Deve-se estabelecer, documentar e manter procedimentos adequados ao tipo da granja e produtor. As fichas incluem: descrição do produto, estagio GLOBALG.A.P, quantidades, detalhes do produtor, copia do certificado do produtor, dados de rastreabilidade do produto, pedido de compra, faturas recebidas, lista de fornecedores aprovados. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.1.6.	Existem fichas e documentos com	Devem-se ter registrados os detalhes das vendas	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	os detalhes da venda de produtos certificados e não certificados?	de produtos certificados e não certificados, enfatizando as quantidades vendidas e especificações do produto, tendo um balanço entre entradas e saídas. Aplicação obrigatória.			
12.1.7.	Documenta-se e resume-se informação das quantidades dos produtos certificados e não certificados?	Devem-se documentar as quantidades (incluindo informação do volume e peso) dos produtos que entram, que saem e dos armazenados. Deve-se ter um balanço do produto da venda, onde se leva em conta as entradas, estoques e ao final, o produto que saiu. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.1.8.	Durante a manipulação, calculam-se e controlam-se os índices de conversão e ou perdas de um processo determinado?	Devem ser calculados os índices de conversão e deixá-los disponíveis para cada processo relevante de manipulação. Devem ter registros das quantidades de ganhos e resíduos gerados. Aplicação obrigatória.	Maior		
PARTE 2					
1.	GESTÃO DO CENTRO				
1.1.	Estrutura legal				
1.1.1.	A granja opera cumprindo a legislação referente à GLOBALG.A.P.?	Deve apresentar um documento que descreva as atividades da granja (legislação aplicável, aspetos veterinários e biossegurança, meio ambiente e saúde e segurança do trabalhador). Aplicação obrigatória.	Maior		
1.1.2.	A granja tem condições de apresentar o cumprimento de suas obrigações legais em inocuidade alimentar, bem-estar animal, meio ambiente, saúde e seguridade do trabalhador?	A granja deve mostrar na entrevista ter conhecimentos e a implantação das normas vigentes em inocuidade alimentar, bem-estar animal, meio ambiente, saúde e seguridade do empregado. Aplicação obrigatória.	Maior		
1.1.3.	A granja está registrada perante a entidade competente, em conformidade com a legislação nacional?	Devem existir registros de inscrição, onde tenham documentos como a permissão para produção, destino de efluentes, licenças de acordo com o porte da atividade e produto	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		determinado. Aplicação obrigatória.			
1.2.	Documentação				
1.2.1.	Há um sistema de registros que abrangem todos os processos fundamentais em inocuidade alimentar, legalidade e requisitos desta norma?	Devem existir documentos e instruções demonstrando o cumprimento de inocuidade alimentar, legalidade e requisitos desta norma. Aplicação obrigatória.	Maior		
1.2.3	A granja tem um processo adequado para a auditoria interna?	Deve haver um processo documentado de auditoria interna, baseado no ponto 2 do modulo 1.	Menor		
2.	REPRODUÇÃO				
2.1.	Origem dos reprodutores				
2.1.1.	Faz-se uso de reprodutores no cultivo?	As salas de reprodução e desenvolvimento (incubadora) devem conter um programa de reprodução. Reprodutores de espécies silvestres somente para melhoramento genético, sendo supervisionado por um biólogo ou médico veterinário.	Maior		
2.1.2.	A granja faz um controle dos reprodutores verificando se estão livres de enfermidades de transmissão vertical potencial?	Deve-se dispor de registros, inspeções e certificados.	Maior		
2.1.3.	À chegada à sala de reprodução e desenvolvimento (incubadora) dispõe de período de quarentena, para verificar o estado de saúde, antes de levar às demais áreas?	Deve-se dispor de registros e rotina de quarentena.	Maior		
2.1.4.	Os reprodutores adquiridos provêm de uma fonte certificada pela GLOBAL .A.P. e se certificam conforme requisitos da legislação vigente?	A granja deve contar com documentos e registros que ajudem na verificação das informações mediante a entrevista. O fornecedor deve ter certificação GLOBALG.A.P. ou uma entidade que cumpra com os requisitos estabelecidos.	Recomendação.		
2.1.5.	Estabelecem práticas para o	Fichas e documentos disponíveis.	Recom		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	melhoramento do plantel?		endaço.		
2.2.	Identificação dos reprodutores				
2.2.1.	No caso de práticas invasivas para a identificação dos peixes, os mesmos são anestesiados?	Registros devem mostrar uso da anestesia	Menor		
2.2.2.	Está proibida a produção de peixes geneticamente modificados?	Produtor deve mostrar com rastreabilidade que não são de origem transgênica.	Maior		
2.3.	Origem dos alevinos				
2.3.1.	Os alevinos são obtidos de reprodutores de cultivo?	Não se permitem alevinos de captura silvestre. Aplicação obrigatória.	Maior		
2.3.2.	A granja cumpre com as leis governamentais sobre importação de alevinos? Possuem certificados como livre de patógenos? Existe local para realizar a quarentena, antes de passar para outras áreas?	Deve-se dispor de registros e certificados. Aplicação obrigatória.	Maior		
2.3.3.	Os alevinos adquiridos provêm de uma fonte certificada pela GLOBALG.A.P. e cumprem requisitos da legislação vigente?	A granja deve contar com documentos e registros que ajudem a verificação das informações mediante a entrevista, o fornecedor deve ter certificação GLOBALG.A.P. ou uma entidade que cumpra com os requisitos estabelecidos. Aplicação obrigatória.	Maior		
2.3.4.	Os provedores dos alevinos oferecem certificados de exames de sanidade para seu controle, com no mínimo as doenças específicas da espécie?	As fichas devem incluir informações das amostras, frequências e resultados.	Maior		
2.4.	Gestão das salas de reprodução e desenvolvimento (incubadora)				
2.4.1.	São estabelecidos procedimentos registrados para prevenir contaminações cruzadas nas etapas, inclusive dos	Devem-se estabelecer procedimentos documentados para desinfecção e biossegurança, especialmente entre as áreas dos reprodutores e alevinos. Devem ter registros	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	equipamentos?	e instalações.			
2.4.2.	Realiza-se avaliação de riscos para verificar se há necessidade do tratamento da água de entrada?	Realizar a avaliação para verificar a necessidade de desinfecção da água utilizada e, caso haja, que seja feita adequadamente.	Maior		
2.4.3.	As salas de reprodução e desenvolvimento (incubadora) contam com sistema eficiente e documentado para impedir fugas dos animais ao meio ambiente?	Devem-se estabelecer procedimentos documentados.	Maior		
2.4.4.	As salas de reprodução e desenvolvimento (incubadora) contam com um sistema para registrar as doenças que ocorrem?	Deve haver um sistema para registro de todas as doenças. Aplicação obrigatória.	Maior		
2.4.5.	As salas de reprodução e desenvolvimento (incubadora) possuem fichas incluindo, desde a desova e eclosão, até a transferência para viveiros de crescimento?	Apresentar fichas das condições como temperatura, propriedades da água, luz, manipulação.	Menor		
2.4.6.	Os peixes são vacinados de acordo com os requisitos mínimos legais, conforme orientação das autoridades veterinárias locais ou de acordo com o ponto 5.2.3?	As fichas de vacinação devem estar disponíveis para a inspeção.	Maior		
2.5.	Massagem abdominal dos reprodutores (deve ser considerado o bem-estar animal)				
2.5.1.	Os peixes são anestesiados durante a massagem abdominal e a extração do esperma para evitar o estresse do peixe?	Usar anestesia para prevenir o stress do peixe. Os registros devem estar disponíveis para inspeção.	Maior		
2.5.2.	A anestesia usada é aprovada para os peixes e a espécie cultivada pela autoridade competente?	Deve-se ter comprovação da anestesia usada. Se não existe lei, seguir as práticas do setor.	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
2.5.3.	Se, para obter os ovos, é necessária uma incisão, o processo é feito quando o peixe está morto?	Para a inspeção se deve ter uma documentação com o procedimento para a obtenção dos ovos.	Maior		
2.6.	Alimentos nas salas de reprodução e desenvolvimento (incubadora).				
2.6.1.	Caso sejam usados alimentos crus não pasteurizados ou alimentos vivos, este risco é avaliado e monitorado?	Avaliar dos riscos ao usar alimentos crus não pasteurizados ou alimentos vivos, garantindo a inocuidade alimentar e a sanidade dos peixes. Estabelecer controles de rotina para detectar patógenos. Para alimentos balanceados ver ponto 8.1.2.	Maior		
2.7	Transferência de alevinos (se realizado em recipientes).				
2.7.1	Controla-se densidade e oxigênio da água, adequados para a espécie, para prevenir a mortalidade e estresse?	A densidade é determinada pela legislação e/ou segundo o tipo de transporte. Devem haver fichas com as densidades para a inspeção. O oxigênio deve ser controlado durante a transferência.	Menor		
3.	Produtos químicos.				
3.1.	Armazenamento de produtos químicos				
3.1.1.	Existe uma relação documentada e acessível dos produtos armazenados?	Para todos os produtos químicos armazenados, deve haver fichas de relações atualizadas, incluindo registros do uso e quantidades.	Maior		
3.1.2.	Dispõe-se de fichas de dados técnicos e de segurança para todos os produtos e compostos químicos?	Deve-se dispor de dados técnicos e de segurança dos produtos, descrevendo informações sobre composição química, toxicidade, modo e cuidados para sua aplicação.	Maior		
3.1.3.	Os produtos são armazenados conforme as instruções do rótulo e da legislação, em local separado fisicamente, seguro, fechado, bem ventilado e iluminado?	Os produtos devem ser armazenados em um local fechado e sob as instruções do rótulo e legislação, bem ventilado e iluminado, separado fisicamente se houver risco de contaminação cruzada. Devem ser inspecionados visualmente. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.1.4.	Há informações de emergência, para quando necessário, bem como os meios para resolver esses casos de acidentes de manipulação (lavar os olhos, água	Em lugares necessários devem-se ter informações de emergência e instalações para atender esses acidentes de manipulação?	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	abundante)?				
3.1.5.	O depósito é fechado com chave e acessível somente ao pessoal autorizado?	Quando não estiver em uso, o depósito deve permanecer trancado. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.1.6.	Todos os produtos permanecem em sua embalagem original e nas condições adequadas do rótulo?	Os produtos devem ser mantidos em sua embalagem original e o rótulo deve ser legível, doses diárias podem estar em pequenos recipientes com identificação.	Maior		
3.1.7.	O local de armazenagem é projetado para atender a derramamentos acidentais de um produto?	As instalações devem ter poços de retenção ou muros de arrimo que correspondam ao volume de líquido depositado para evitar infiltração no ambiente, deve ter materiais para o caso de acidente (areia, vassoura para chão, pá para recolher, saco plástico), em local fixo e com identificação. Aplicação obrigatória.	Menor		
3.1.8.	Existem instalações e equipamentos de medida ou de mistura apropriados, para garantir a dose precisa e segura?	Na área de medição/mistura os instrumentos devem ser apropriados para a dosagem dos produtos químicos, incluindo copos de medidas, frascos e balanças. Os equipamentos devem ser frequentemente calibrados e devem ter pelo menos 6 meses de calibração garantida e registrada. Aplicação obrigatória.	Menor		
3.1.9.	Tem equipamentos apropriados para prevenir e atender a contaminação de um operador?	As instalações devem estar suficientemente equipadas com luvas, óculos de proteção, máscara, locais para lavar os olhos, água, kit de primeiros socorros e procedimentos em caso de emergências, para prevenir e atender qualquer caso de contaminação. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.2.	Embalagens vazias e produtos químicos não utilizados				
3.2.1.	Não se reutilizam embalagens de produtos químicos perigosos?	Devem existir evidências da não utilização dessas embalagens e somente se permite encher com pequenas quantidades, quando os recipientes são	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		do mesmo produto. Aplicação obrigatória.			
3.2.2.	O armazenamento de embalagens vazias e produtos não utilizados é feito de forma segura evitando vazamentos e contaminação de humanos e animais?	O destino final das embalagens vazias assegura que produtos, pessoas e animais não possam entrar em contato com os compostos químicos e que não há risco de derramamentos. Aplicação obrigatória.	Maior		
3.2.3	As embalagens de produtos químicos não utilizados são recolhidas por uma empresa autorizada ou devolvidos ao fornecedor?	Devem existir documentos provando que os produtos químicos não utilizados são removidos através de meios oficiais e registrados. Aplicação obrigatória.			
3.3.	Transporte de produtos químicos				
	Os produtos químicos são transportados de acordo com um processo documentado?	Estabelecer um procedimento documentado para o transporte de produtos químicos considerando: inocuidade alimentar, saúde, segurança e riscos ambientais.	Maior		
4.	SAÚDE E SEGURANÇA OCUPACIONAL				
4.1	Treinamento				
4.1.1.	As pessoas responsáveis pela tomada de decisão tem uma formação adequada na utilização de produtos químicos (incluindo medicamentos e tratamentos)?	Deve-se ter evidência do treinamento. Aplicação obrigatória.	Maior		
4.1.2.	No treinamento, são transmitidas normas de higiene (baseado no HACCP) e também temas listados na norma GLOBALG.A.P. para peixes?	Todos os trabalhadores devem ter lido, revisado e assinado a Norma de Higiene da propriedade (baseada na análise de riscos), que deve cobrir os tópicos GLOBALG.A.P. para Aquicultura. Os funcionários devem demonstrar conhecimento na entrevista, o treinamento inclui: lavar as mãos, cobrir lesões de pele com curativos à prova d'água, limitação de áreas para comer, beber e fumar, notificação de doenças relevantes e uso de roupa de proteção adequada. Aplicação obrigatória.	Maior		
4.2.	Saúde e Segurança				

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
4.2.1.	Todos os funcionários têm acesso a banheiros, refeitório e água potável?	Deve haver banheiros suficientes e água potável em cada granja. Aplicação obrigatória.	Maior		
4.2.2.	Os dejetos dos banheiros são recolhidos e removidos por meio de sistemas de gestão de resíduos sem contaminar a área de produção e não descarregado diretamente em fontes de água?	A granja deve ter registros da eliminação de resíduos e instalações para recolhimento de resíduos (ver 5.1.1. modulo 1).	Maior		
5.	BEM-ESTAR ANIMAL, GESTÃO E PRODUÇÃO.				
5.1.	Rastreabilidade da exploração				
5.1.1.	Os peixes são rastreáveis aos centros anteriores e até mesmo de origem, incluindo a identificação dos reprodutores?	Os peixes devem ser rastreáveis aos centros anteriores e até mesmo de origem, incluindo lotes de óvulos e reprodutores. Os registros de rastreabilidade devem estar na granja. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.1.2.	São registrados e rastreáveis todos os movimentos de peixes, do início ao fim da produção?	Os registros devem estar na granja e devem corresponder a todo o ciclo de vida, incluindo: espécies, números, identificação de unidade de produção, biomassa.	Maior		
5.1.3.	Identificam-se todos os peixes (em nível de lote), com um lote específico ao longo de seu crescimento?	Em cada etapa do ciclo de vida deve ser possível identificar a composição de um lote a partir de suas origens. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.1.4.	Se a granja vai iniciar a aplicação da Norma GlobalG.A.P. (primeira auditoria), os registros demonstram cumprimento da Norma nos últimos 03 meses?	Os registros devem demonstrar que se alcançou o cumprimento suficiente para receber a certificação GlobalG.A.P. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.1.5	Em auditorias anuais nas explorações/salas de reprodução e criações certificadas, os peixes passam toda sua vida em propriedades certificadas GlobalG.A.P.?	Os registros de rastreabilidade dos peixes devem demonstrar que todos os peixes passaram todo seu ciclo de vida em explorações aprovadas por GLOBALG.AP.? Aplicação obrigatória.			
5.2.	Bem-estar e saúde dos peixes				

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
5.2.1.	Os peixes ou alevinos introduzidos, têm certificado de estar livres de doenças conhecidas?	Os alevinos devem estar certificados como livres de doenças, conforme legislação nacional. A granja deve possuir documentos que evidenciem.	Maior		
5.2.2.	Os produtores podem demonstrar que compreendem e aplicam práticas de higiene adequadas?	Deve existir um plano de higiene por escrito detalhando os aspectos mais importantes da saúde dos peixes: qualidade da água, métodos de limpeza, agentes desinfetantes, período de aplicação, frequência de aplicação de limpeza. Este plano deve ser implementado e registrado, o pessoal deverá demonstrar conhecimento na entrevista. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.2.3.	Existe um plano veterinário de saúde, assinado por um médico veterinário, atualizado nos últimos 12 meses ou durante um ciclo de produção ou diante da inclusão de novos medicamentos?	A granja deve ter um plano veterinário de saúde, assinado por um médico veterinário, atualizado nos últimos 12 meses ou durante um ciclo de produção ou diante da inclusão de novos medicamentos. O plano inclui: nome e localização da granja, possíveis doenças (incluindo medidas preventivas e curativas), medicamentos que podem ser usados (incluindo o nome comercial, via de administração, a dose e o período de suspensão antes da colheita), protocolos de vacinação, controle de parasitas, os procedimentos de biossegurança, o programa de patógenos relevantes para detenção, avaliação de riscos, resíduos médicos, plano de ação quando se ultrapassaram o limite máximo de resíduos do país de produção ou de destino, os registros de visitas do veterinário, frequência e métodos de remoção de animais doentes e eliminação, mortalidade, mecanismos para informar casos de doenças e responsáveis. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.2.4.	Os peixes utilizados para	Os peixes utilizados para repovoamento ou	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	repovoamento ou transferência estão em boas condições de saúde, de acordo com os parâmetros estabelecidos?	transferência devem estar em boas condições de saúde. Deve ter uma análise de risco das doenças mais comuns antes da transferência para engorda. Aplicação obrigatória.			
5.2.5.	As autoridades competentes são notificadas quando há doenças de notificação obrigatória estabelecidas por lei?	Verificar se a granja notifica as autoridades competentes quanto a doenças relevantes estabelecidas pela legislação, ou ao menos as estipuladas pela Organização Mundial de Saúde Animal (http://www.oie.int).	Maior		
5.2.6.	São regularmente monitorados os plantéis de peixes, o peso médio, biomassa total ao nível da unidade de produção?	A granja deve dispor de registros e documentação dos plantéis, peso médio, biomassa total que se avalia regularmente.	Menor		
5.2.7.	A granja tem um sistema para garantir que o alimento fornecido está de acordo às necessidades do plantel de produção?	A granja deve ter um sistema para garantir que o alimento fornecido esteja adaptado às necessidades do plantel de produção, evidenciando com fichas alimentares. Considerar o ponto 8.2.6.	Maior		
5.2.8.	A granja funciona com densidades máximas de acordo com o tamanho do peixe, lote e sistema de produção? Eles são baseados em leis ou práticas reconhecidas do setor, levando em conta a saúde e bem-estar? Podem documentar este evento?	A granja deve definir densidades máximas de acordo com o tamanho do peixe, lote e sistema de produção, respeitando a legislação, se não houver, basear-se em documentos científicos, incluindo a saúde e o bem-estar. Dispor de registros para documentar o cumprimento.	Maior		
5.2.9.	Realizam-se avaliações de risco, que incluem o bem-estar animal, que incluam as espécies exploradas, predadoras e espécies do ambiente externo, baseado no uso da terra ou local?	A granja deve apresentar uma avaliação de risco, que inclua o bem-estar animal, de acordo com a espécie animal da produção, espécies predadoras e espécies ou animais externos à granja, considerando o ponto 1.2.1 do primeiro módulo. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.2.10.	Existem avaliações de risco que mostram que a qualidade da água não compromete a inocuidade, saúde e bem-estar animal?	Deve haver uma avaliação de riscos documentada cobrindo todas as fontes potenciais de contaminação da água. Aplicação obrigatória.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
5.2.11.	As instalações da granja asseguram que não há contaminação no fornecimento de água?	As entradas e os escoamentos de água devem ser monitorados de forma independente para evitar contaminação na entrada de água, deve ser incluído na avaliação de risco.	Maior		
5.2.12.	A granja tem um programa de rotina do monitoramento da qualidade da água, com base nos riscos, na saúde animal e bem-estar?	A avaliação dos riscos devem incluir pontos de amostragens relevantes (considerando o porte da exploração) para garantir sanidade e bem-estar. Estes parâmetros incluem: temperatura, oxigênio dissolvido, dióxido de carbono, o nitrogênio saturado, pH, amônia, nitrato, nitrito e sólidos em suspensão. Devem ser mantidos registros e sua frequência depende da necessidade. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.2.13.	Em todas às vezes os peixes são tratados e manipulados de forma a protegê-los da dor, ferimentos, estresse e doenças evitáveis?	Em todas às vezes os peixes devem ser tratados de forma a protegê-los da dor, ferimentos, estresse e doenças evitáveis. A equipe deve demonstrar conhecimento na entrevista. Aplicação obrigatória.	Menor		
5.2.14.	Todos os peixes são submetidos ao jejum antes de qualquer manipulação, transferência e antes do abate? Foi determinado e registrado o tempo máximo de jejum?	O jejum deve ser definido pelo médico veterinário e devem-se ter fichas do evento.	Maior		
5.3.	Tratamentos		Maior		
5.3.1.	Usam somente medicamentos e tratamentos aprovados pela autoridade competente para piscicultura? Existe uma lista de produtos que podem ser usados?	A granja somente pode usar medicamentos e tratamentos aprovados pela autoridade competente para a piscicultura. Deve-se ter uma lista de produtos que podem ser usados, contida no plano de saúde veterinário.	Maior		
5.3.2.	Os medicamentos usados não contêm qualquer um dos seguintes compostos? Nitrofuranos (ou seus derivados) corantes Triarilmetano (incluindo, mas	Os medicamentos usados não contêm nenhum dos seguintes compostos: Nitrofuranos (ou seus derivados) corantes Triarilmetano (incluindo, mas não limitado ao verde de malaquita, violeta cristal ou verde	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	não limitado ao verde de malaquita, violeta cristal ou verde claro), estilbenos (incluindo, mas não se limitando a estilbeno, Dienestyrenol, dietilestilbestrol, hexoestrol), cloranfenicol, nitroimidazoles (incluindo, mas não limitado a dimetridazol, ipronidazol, metronidazole) ou beta-agonistas (incluindo, mas não limitado a clenbuterol)	claro), estilbenos (incluindo, mas não se limitando a estilbeno, Dienestyrenol, dietilestilbestrol, hexoestrol), cloranfenicol, nitroimidazoles (incluindo, mas não limitado a dimetridazol, ipronidazol, metronidazole) ou beta-agonistas (incluindo, mas não limitado a clenbuterol)			
5.3.3.	Os medicamentos são prescritos por um veterinário ou em conformidade com a legislação nacional? São aplicadas de acordo com as instruções do plano de saúde veterinário?	Os medicamentos devem ser receitados por um veterinário, de acordo com a legislação nacional, e aplicados conforme as instruções do plano de saúde veterinário.	Maior		
5.3.4.	Mesmo que não recomendada, mas caso haja necessidade de administrar medicação através da alimentação, tem-se uma lista de produtos no plano de saúde veterinária? São feitos registros?	Os registros para esta prática incluem: justificativa objetiva, responsável pela receita, material ativo, responsável pela aplicação e concentrações dos produtos utilizados em conformidade com a rotulagem e os procedimentos de mistura, processo de aplicação e períodos de carência.	Maior		
5.3.5.	O produtor pode demonstrar que obedece aos limites máximos de resíduos permitidos pelo mercado consumidor (interno ou externo)?	O produtor ou o cliente deve ter uma lista de limites máximos de resíduos permitidos no mercado, demonstrando seu cumprimento.	Maior		
5.3.6.	Não se utilizam hormônios ou agentes antibióticos (natural ou sintético) como promotores de crescimento? Agentes antibacterianos só se aplicam quando há uma doença infecciosa?	Não é permitida a utilização de hormônios ou agentes antibióticos (natural ou sintético) como promotores de crescimento. Agentes antibacterianos só podem ser aplicados quando há uma doença infecciosa. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.3.7.	As análises de resíduos sobre a carne de peixe são baseadas nos riscos	A análise da carne de peixe deve ser feita com base na análise de riscos quanto à	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	para a inocuidade alimentar, a fim de cumprir os limites máximos de resíduos permitidos? Um laboratório independente, certificado pela ISO 17025 (ou equivalente) realiza essas análises? Para fins de registro, se pode pertencer a um programa nacional de monitoramento e controle?	inocuidade alimentar, a fim de atender aos limites máximos de resíduos permitidos. Devendo ser avaliada por um laboratório independente, certificado pela ISO 17025 (ou equivalente), para realizar as amostragens deve considerar o ponto de amostragem 7.2. Onde se operam programas nacionais de monitoramento e controle, mas não se tomem medidas corretivas, deve-se providenciar evidências de análises realizadas regularmente por laboratórios independentes e credenciados. Ou dispor de declarações verificadas de “no empleo” deve haver registros que respaldem as declarações.			
5.3.8.	Os medicamentos não utilizados, produtos vencidos, embalagens de comida e medicamentos vazios, são geridos de forma controlada para evitar um posterior uso indevido?	Deve haver procedimentos documentados detalhados e os métodos de gestão justificados de acordo com o rótulo do produto.	Maior		
5.4.	Registro de tratamentos.				
5.4.1.	A granja mantém registros atuais da compra legal de medicamentos e sua aplicação, incluindo alimentos medicados?	Os registros de compra devem ter: data da compra, nome do produto, quantidade, número do lote, data de validade, nome do fornecedor. Os registros de aplicação devem ter: data de alimentação, peixe ou identificação do lote, dosagem e quantidade aplicada, data e conclusão do tratamento, data da disponibilidade para o mercado e responsável.	Maior		
5.4.2.	Tem-se um registro histórico e um relatório geral dos tratamentos de acordo com o plano sanitário veterinário e com a legislação nacional?	Todos os tratamentos de peixe devem estar de acordo com a legislação nacional (ver seção 5.4.1.) e as orientações listadas no plano sanitário veterinário.	Maior		
5.4.3.	Tem-se um sistema para identificar tratamentos de peixe e lotes, deixados em período de carência pré-	Deve haver um sistema para identificar os peixes e lotes em tratamentos e evitar a saída de peixe medicado no mercado. O pessoal	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	despesca?	deve demonstrar conhecimento na entrevista.			
5.4.4.	São conhecidos e observados estritamente os períodos de carência de pré-despesca relevantes para cada estágio de produção?	Deve-se ter escrito a confirmação do tratamento, a data do mesmo, a data prevista para consumo e a data da retirada da pré-despesca. Nenhum peixe deve chegar ao mercado antes do fim do período de carência.	Maior		
5.5.	Vacinação				
5.5.1.	Todos os elementos utilizados para a vacinação têm um design adequado e operam de modo a não causar danos físicos e o mínimo de estresse aos peixes?	Devem-se ter elementos apropriados para não causar danos físicos e diminuir estresse aos peixes.	Menor		
5.5.2.	Existe um procedimento para vacinação seguido continuamente?	Deve haver um procedimento de vacinação documentado e os trabalhadores devem demonstrar conhecimento na entrevista.	Maior		
5.5.3.	Os produtores só usam vacinas específicas para piscicultura e aprovadas pelas autoridades competentes? Tem-se uma lista das vacinas que podem ser usadas?	O produtor deve utilizar apenas vacinas aprovadas pelas autoridades competentes e específicas para piscicultura. Deve-se ter uma lista, de vacinas que podem ser usadas, contida no plano de saúde veterinário.	Maior		
5.5.4.	Os responsáveis pela vacinação são treinados e capacitados? Existe documento que comprove sua competência?	Deve-se ter registros da formação para documentar o nível de competência dos operadores que vacinam os peixes.	Maior		
5.6.	Mortalidades				
5.6.1.	Realiza-se inspeção da mortalidade diariamente e remoção da zona de produção?	Os peixes mortos devem ser removidos diariamente, em situações de baixa mortalidade se aceita fazer semanalmente, mas deve-se documentar as razões por não retirar diariamente. Deve ter registro das mortalidades disponíveis. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.6.2.	Todas as mortalidades e suas causas são registradas?	Devem-se ter disponíveis fichas de mortalidade diárias e suas causas, caso sejam conhecidas. Os funcionários devem mostrar conhecimento da saúde dos peixes.	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		Aplicação obrigatória.			
5.6.3.	A granja tem um sistema para a remoção, armazenamento e descarte de peixes mortos, garantindo que não haja comprometimento ambiental e riscos com a propagação de patógenos no plantel ou em peixes silvestres? Cumpre-se, ao menos, a legislação nacional?	Os peixes mortos devem ser removidos, armazenados e descartados imediatamente, garantindo não comprometer o ambiente e não ter problemas com patógenos na exploração. No mínimo, se deve cumprir a legislação nacional. Deve-se ter registro para provar o processo. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.6.4.	A granja possui um plano de contingência para situações de mortalidade em larga escala? O plano cumpre minimamente com as normas nacionais?	Deve-se ter um plano de contingência para os casos de mortalidade em larga escala, seguindo ao menos, a legislação nacional. O pessoal deve demonstrar conhecimento na entrevista. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.7.	Todos os tanques rede em viveiros ou reservatórios				
5.7.1.	Os tanques redes nunca tocam na parte inferior do viveiro?	Os registros com medições de profundidade deve mostrar que a rede dos tanques nunca toca o fundo.	Maior		
5.7.2.	Todas as redes são identificadas individualmente e mantidas em boas condições? Analisa-se periodicamente a integridade das redes, reparando danos que permitam o escape dos peixes? Anualmente faz-se testes para verificar a resistência das redes?	Deve-se manter uma ficha para cada rede, registrando: idade, condição, tipos de tratamento e datas, lugar e as ações corretivas.	Maior		
5.7.3.	A medida da malha é adequada para o tamanho do peixe, assim como para evitar fugas e feridas?	Deve-se ter registros das medidas das malhas. As medidas deverão ser adequadas para o tamanho do peixe, a fim de evitar fugas e feridas.	Maior		
5.8.	Viveiros				
5.8.1.	É aplicada política “tudo dentro tudo fora”, incluindo os períodos de descanso, quando os viveiros se mantêm vazios?	Devem ser definidas datas de descanso para áreas esvaziadas e repovoadas, as informações devem estar disponíveis para inspeção e os funcionários devem mostrar	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		conhecimento na entrevista.			
5.8.2.	Na piscicultura em viveiros, se mantêm áreas (áreas de barreira ecológica e proteção) de mata ciliar e corredores ecológicos?	Deve haver áreas vegetativas de barreira ecológica, proteção, mata ciliar e corredores ecológicos.	Menor		
5.8.3.	Não se usa águas residuais ou esterco como fertilizante?	Nem as águas residuais ou esterco devem ser usados como fertilizante.	Maior		
5.8.4.	Quando a preparação dos viveiros baseia-se em adubação inorgânica ou suplementa-se com ela, se mantêm registros dos fertilizantes adicionados ao viveiro e suas quantidades, ao longo do tempo operativo?	Devem-se ter registros dos fertilizantes e quantidades adicionadas ao viveiro durante o período de operação.	Maior		
5.8.5.	A granja controla os sedimentos dos viveiros e os canais?	Deve-se dispor dos registros de inspeção.			
5.8.6.	Faz-se a gestão adequada dos sedimentos gerados de acordo com as normas legais ou de acordo com o menor impacto negativo que se pode gerar conforme o plano de gestão ambiental (ver Seção 10.1.5)?	Deve-se dispor dos registros de destinação.	Maior		
5.9.	Biosseguridade				
5.9.1.	Estabeleceram-se procedimentos documentados para evitar a contaminação cruzada, conforme a avaliação de riscos?	A granja deve ter procedimentos documentados para evitar a contaminação cruzada, de acordo com a avaliação de riscos e os funcionários devem demonstrar conhecimento na entrevista. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.9.2.	Os recipientes de despesca, quando utilizados, são desinfetados antes da reutilização e transferências?	Devem-se ter registros da limpeza e desinfecção correspondentes.	Maior		
5.9.3.	Têm-se registros da limpeza e desinfecção de todas as máquinas e equipamentos (incluindo filtros)?	Devem-se ter registros da limpeza e desinfecção correspondentes.	Maior		
5.9.4.	No caso de veículos ou embarcações, usados para o transporte ou	A avaliação de riscos deve especificar os requerimentos de limpeza e desinfecção.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	alimentação dos peixes, inspecionam-se aspectos de higiene e desinfecção, de acordo com procedimentos documentados baseados na avaliação de riscos? São tomadas medidas corretivas necessárias?	Deve ter registros de inspeção e ações corretivas. Aplicação obrigatória.			
5.9.5.	Alterna-se ou desinfeta os equipamentos, o pessoal e veículos entre as granjas para reduzir a transmissão de doenças?	Deve-se dispor de procedimentos documentados para desinfecção. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.9.6.	A estrutura permite que se tenha um processo de quarentena em caso de surto de doença infecciosa?	No caso de surto de doença infecciosa, a fazenda deve ter uma estrutura de acordo com os procedimentos de quarentena documentados. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.9.7.	A fazenda mantém uma condição limpa e higiênica?	A propriedade deve ser mantida em condições limpas e sanitárias para reduzir os riscos de patógenos e doenças. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.9.8.	Existe um procedimento para a desinfecção e/ou um período de descanso entre a despesca e o repovoamento?	Devem ser definidos e documentados procedimentos e registros de desinfecção e/ou períodos de descanso adequados.	Menor		
5.9.9.	O equipamento em contato direto ou indireto com o peixe, é feito de material que não dificultam a limpeza e desinfecção adequada?	Todos os equipamentos que estarão em contato direto ou indireto com o peixe são feitos de material que não dificulte a limpeza e desinfecção adequada. Devem ser avaliados por cada granja.	Maior		
5.9.10	Se for responsabilidade do produtor, a despesca e o transporte são feitos de modo a não comprometer a inocuidade alimentar?	Devem-se ter registros documentados da higiene durante a despesca e transporte (e temperatura, se aplicável).	Maior		
5.10.	Estado das embarcações				
5.10.1.	Todas as embarcações são licenciadas pela autoridade outorgada e, quando pertinente, dispõem de	Os registros das licenças válidas devem estar disponíveis para inspeção.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	equipamentos de segurança a bordo?				
5.11.	Máquinas e equipamentos				
5.11.1.	Os equipamentos e sistemas são projetados, instalados e operados de forma a minimizar os riscos para a saúde ou a fuga dos peixes?	Os equipamentos e sistemas são projetados, instalados e operados de forma a minimizar os riscos para a saúde ou a fuga dos peixes. Se for o caso, devem-se inspecionar estruturas de acordo com os critérios de riscos. Deve haver manutenção rotineira e, em ocasiões específicas, procedimentos de reparação, ambos devem documentar-se.	Maior		
5.11.2.	Para todas as máquinas e equipamentos (incluindo filtros), fazem-se os seguintes registros? Detalhes de manutenção e calibração; Detalhes sobre testes e controle (por exemplo, sensores de oxigênio).	Devem-se ter registros que documentem a adequada manutenção e calibração de todas as máquinas e equipamentos essenciais para a saúde e o bem-estar dos peixes. Aplicação obrigatória.	Maior		
5.11.3.	Quando o bem-estar do peixe depende de um sistema automatizado, os sistemas são equipados com alarmes em caso de falhas e são testados regularmente?	Caso possam comprometer a saúde e bem-estar dos peixes devido à falha do sistema ou equipamento, estes devem ter um mecanismo de alarme instalado, os registros dos testes devem estar disponíveis.	Maior		
5.11.4.	Para as avaliações de risco que mostram que os níveis de oxigênio poderiam cair abaixo do mínimo necessário ao bem-estar da espécie, há um sistema de oxigênio suplementar e mantém-se em bom estado de conservação?	Oxigênio deverá estar disponível para a densidade máxima permitida nos níveis mais baixos de oxigênio previsíveis. Outro sistema de oxigênio suplementar deve estar disponível no caso de uma falha do sistema.	Menor		
6.	Despesca				
6.1.	Método de captura / embalagem / transporte		Maior		
6.1.1.	Para o transporte até a unidade de processamento, os peixes são transportados em condições limpas (recipientes ou bombonas) para evitar a contaminação? As tampas são presas para evitar a perda de peixes e	Todos os centros devem estar disponíveis para a inspeção. Devem-se ter registros da limpeza e os funcionários devem demonstrar o conhecimento durante a entrevista. Aplicação obrigatória.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	fugas na manipulação?				
6.1.2.	Após o abate, se reduz a temperatura do produto tão rápido quanto possível à temperatura na qual o gelo derrete?	As instruções de trabalho deve garantir o resfriamento adequado. Os registros de temperatura devem estar disponíveis para inspeção.	Maior		
6.1.3.	Caso o gelo entre em contato com o produto, o gelo é feito com água potável desde o início, conforme as exigências legais, e é transportado em recipientes higiênicos?	Deve-se dispor de registros do abastecimento de gelo, da qualidade da água utilizada para o gelo e das condições de transporte do gelo.	Maior		
6.2.	Rotulagem / Rastreabilidade de peixes da despesca				
6.2.1.	A rastreabilidade do peixe da despesca é mantida até a linha de processo?	Os registros devem estar disponíveis para inspeção. Aplicação obrigatória.	Maior		
6.2.2.	É possível a rastreabilidade de um lote de peixes desde a embalagem de transporte até os reprodutores?	Os registros de rastreabilidade ao longo do ciclo de vida devem demonstrar que todas as origens e os movimentos são rastreáveis. Os registros devem estar disponíveis para inspeção.	Maior		
6.2.3.	As coordenadas geográficas identificam a granja?	As coordenadas geográficas devem identificar todos os locais onde as atividades são desenvolvidas, coordenadas: graus e minutos, latitude e longitude. Usando o sistema de coordenadas WGS-84. Aplicação obrigatória.	Maior		
7.	Amostragem e análises				
7.1.	O programa de amostragem baseia-se nos possíveis contaminantes, resíduos e substâncias de acordo com o tipo de piscicultura praticada? Estes riscos são incorporados no plano de saúde veterinária?	Deve-se analisar a lista de substâncias com base na legislação local /nacional, nas necessidades dos clientes e no plano de saúde veterinária. A amostragem deve ser feita ao menos uma vez ao ano e no período da despesca. Aplicação obrigatória.	Maior		
7.2.	O laboratório que realiza a análise tem certificação ISO 17025 ou evidência de ter obtido êxito nas	Os testes exigidos no ponto 7.1 devem ser realizados num laboratório com certificado ISO 17025 ou ter evidência da participação	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	provas de controle Interlaboratoriais?	bem sucedida em testes de controle Interlaboratoriais. O cumprimento para a certificação deve estar documentado nas cópias dos certificados dos laboratórios que realizam as análises ou que se encontram em processo de credenciamento com autoridades semelhantes a ISO ou ter evidencia da participação em provas Interlaboratoriais.			
7.3.	Os resultados das análises laboratoriais são rastreáveis a um lote específico de peixe?	Os resultados das análises laboratoriais devem ser rastreáveis a um lote específico de peixe. Aplicação obrigatória.	Maior		
8.	Gestão do alimento para peixes				
8.1.	Geral				
8.1.1.	Os lotes de peixes recebem uma dieta adequada conforme a espécie?	A documentação do alimento empregado deve demonstrar sua aplicação.	Maior		
8.1.2	Todos os alimentos são produzidos ou obtidos de fontes reconhecidas?	O fabricante dos alimentos deve ter as certificações padrão GLOBALG.A.P. para produção de ração animal ou uma norma aprovada pelo GLOBALG.A.P. e estar num programa de alimentos acreditado pela norma ISO 17021.	Maior		
8.1.3.	Componentes proteicos e lipídicos não são obtidos a partir da mesma espécie de peixes?	Deve haver registro de alimentos que demonstrem fontes de espécies diferentes, a menos que a legislação nacional e os países de destino permitam.	Maior		
8.2.	Registros de alimentos para animais				
8.2.1.	Todos os lotes de alimentos para peixes são rastreáveis desde o fabricante de alimentos até o lote de peixes?	Os lotes de alimento do fabricante devem ser rastreáveis até os lotes de peixes. Deve ter estabelecido um sistema ou documentação a respeito.	Maior		
8.2.2.	A granja mantém toda a documentação relativa aos fornecedores de alimentos? Esta documentação inclui: tipo de alimento, quantidade, origem e data de	Deve-se ter registro do alimento adquirido nos últimos 2 anos ou do último ciclo de produção.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	entrega?				
8.2.3.	Obtém-se, dos próprios fornecedores da fazenda, uma declaração dos componentes de cada alimento? São mantidas por 02 anos ou por mais de um ano após a safra?	Os rótulos, faturas e declarações devem ter especificações dos componentes de cada alimento. Devem ser mantidas por 2 anos ou período da despesa. As fontes deverão ser aprovadas pela GLOBALG.A.P	Menor		
8.2.4.	A granja tem uma lista dos antibióticos, corantes, antioxidantes, imunostimulantes, probióticos e outros aditivos nos alimentos?	Os registros devem ter registros detalhados de todos os aditivos e antibióticos acrescentados aos alimentos.	Maior		
8.2.5.	Todos os alimentos são consumidos antes do vencimento?	Não usar alimentos vencidos. Conferir as datas dos alimentos, de armazenamento e validade.	Maior		
8.2.6.	São tomadas as medidas para evitar a superalimentação?	Verificar o fator de conversão e utilização eficiente da alimentação dentro do sistema.			
8.2.7.	O fornecedor de alimento faz amostragem de referência dos lotes administrados dentro dos quatro meses antes da despesa? Eles estão claramente identificados com detalhes do lote e armazenados por um período não inferior a seis semanas após a data da venda?	Verifica-se a realização das amostragens e seu armazenamento correto para suas análises. Os empregados devem demonstrar conhecimentos na entrevista.	Maior		
8.3.	Armazenamento de alimentos para piscicultura				
8.3.1.	Está claramente identificado o alimento específico para cada espécie?	Avaliar a granja e os registros para comprovar a identificação dos alimentos para diferentes espécies.	Maior		
8.3.2.	Armazenam-se e gerenciam-se todos os alimentos, incluindo os alimentos medicados conforme os códigos de boas práticas e as instruções do fabricante, para minimizar os riscos de contaminação?	Deve conter informação e instruções apropriadas para o armazenamento e gestão de alimentos e as mesmas devem ser implementadas para alimentos medicados (separado segundo as espécies e para a produção paralela, quando corresponda).	Maior		
8.3.3.	Existe um recipiente/compartimento separado disposto para receber e manejar os excessos de alimentos	Deve-se ter um recipiente/compartimento separado.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	medicamentos e alimentos empregados para a limpeza de equipamentos (flush)?				
8.3.4.	Mantêm-se os alimentos medicados separados e claramente rotulados, seja a granel ou embalados?	Avaliar a granja e os registros para comprovar que não tenha contaminação cruzada entre os alimentos medicados e não medicamentosos. Etiqueta /identificação claras.	Maior		
9.	CONTROLE DE PRAGAS				
9.1.	A exploração piscícola procura minimizar o risco de infestação de pragas em edificações e outras instalações com o objetivo de prevenilas?	Deve-se dispor de registros de controles realizados nos lugares identificados como riscos e das medidas preventivas. A localização dos meios de controle de pragas encontra-se identificada em um plano/diagrama na granja e inclui todas as operações. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.	GERENCIAMENTO AMBIENTAL E BIODIVERSIDADE				
10.1.	Gestão ambiental				
10.1.1.	Estabeleceu-se um sistema de gerenciamento de resíduos?	Os resíduos e outros restos devem ser recolhidos e transportados a um lugar específico. Este lugar deve fazer parte da Avaliação de Risco Ambiental (ARA). Referência cruzada com o ponto 5.2.1 da primeira parte. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.1.2.	Todos os resíduos e dejetos se recolhem e eliminam de acordo com a legislação? Não se incineram os papéis e plásticos nem se deixam no meio ambiente?	Devem ser mantidos registros de eliminação através de meios legais.	Maior		
10.1.3.	O produtor está comprometido com uma política formal de meio ambiente e biodiversidade, incluindo o elemento de melhoria contínua (apoiada por códigos de boas práticas e protocolos de gerenciamento)?	Deve-se ter documentação da política de meio ambiente e de biodiversidade e os respectivos registros no lugar. O pessoal deverá demonstrar conhecimento na entrevista.	Maior		
10.1.4.	Instaurou-se uma avaliação de	Deve ser considerada uma Avaliação de	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	impacto ambiental que contemple a biodiversidade (AIA) e uma avaliação de risco (ARA)?	Impacto Ambiental que contemple a biodiversidade (AIA) e uma Avaliação de Risco Ambiental (ARA). As avaliações devem ser atualizados depois de qualquer mudança nas operações da exploração piscícola em resposta às ameaças. Deve ser demonstrado o cumprimento legal de todos os temas. Pesquisar os documentos: Exemplos de AIA-ARA e correspondentes EMPs e Biodiversidade.			
10.1.5.	Desenvolveu-se um plano de gestão ambiental e de biodiversidade (baseado na Avaliação do Impacto Ambiental e de Biodiversidade descrito no ponto 10.1 e na avaliação de risco) que estabeleça estratégias para minimizar todos os efeitos sobre o meio ambiente?	Deve-se ter documentação da política de meio ambiente e de biodiversidade e os respectivos registros no lugar. Os registros das eliminações e emissões devem cumprir as normas legais. O pessoal deverá ter conhecimento na entrevista. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.1.6.	Estabeleceu-se um programa de amostragem para controlar o impacto da atividade de piscicultura na fauna bentônica e nos sedimentos? A amostragem realiza-se pelo menos uma vez por ciclo de produção?	A biodiversidade bentônica no corpo de água receptora (onde se encontram os cercados com malha ou os efluentes da exploração piscícola) não deve ser afetada negativamente de forma significativa. Deve ser considerado um controle da biodiversidade bentônica, dos indicadores químicos e das possíveis acumulações de resíduos químicos no sedimento. Com relação aos indicadores químicos, devem ser tomadas amostras para medir: % de matéria orgânica, o potencial redox quando as mostras se dão em intervalos de 1 cm, entre 5 e 10 cm de profundidade.	Recomendação		
10.1.7.	O desenho e a construção da granja estão de acordo com o plano de biodiversidade?	O plano ou o programa de biodiversidade devem estar incluídos na avaliação de risco e biodiversidade mencionados no ponto 10.1.4 Aplicação obrigatória.	Maior		
10.1.8.	Informou-se às autoridades	Disponer de evidência documentada de que as	Menor		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	competentes quando há ocorrência de salinização da água subterrânea?	autoridades competentes têm sido informadas da salinização da água subterrânea.			
10.2.	Controle de predadores				
10.2.1.	De acordo com os resultados da avaliação de risco pode ser necessária redes contra predadores. As redes de controle são de um tamanho que impede o acesso de predadores, mas que os mesmos não fiquem presos entre elas?	Redes devem evitar que predadores fiquem presos entre elas.	Menor		
10.2.2.	De acordo com os resultados da avaliação de risco, usa-se um sistema de monitoramento das redes, a fim de reduzir o impacto sobre a flora e fauna?	Devem-se ter registros e um sistema de gerenciamento da rede, a fim de mostrar que existem redes e são geridas de forma a reduzir as interações negativas com a flora e a fauna.	Menor		
10.2.3.	São aplicados controles para os predadores ou sistemas que utilizam as medidas preventivas, a fim de evitar a destruição desnecessária da fauna e flora? Os métodos estão em conformidade com a legislação?	Deve haver um plano de controle e métodos eficazes documentados. Os registros de controle de predadores devem estar presentes (mortalidades, espécies e datas).	Maior		
10.2.4.	Quando é inevitável destruição de predadores, é realizada dentro dos limites da lei?	A permissão legal deve estar presente, autorizando a eliminação de predadores (registros especificando quantidades e espécies). Devem ser registradas as mortalidades das aves e mamíferos.	Maior		
10.3.	FUGAS				
10.3.1.	O ERA (veja-se o ponto 10.1.5) inclui um Plano de Contingência e um procedimento padrão de operação para evitar a fuga de exemplares do cultivo para o mar ou córregos locais de água doce?	Deve-se dispor de registro de todos os peixes perdidos e confirmar que todos os casos tenham sido informados às autoridades. Devem existir procedimentos para evitar as fugas. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.3.2.	São tomadas precauções para prevenir a erosão nos diques ou canais, o que poderia resultar em	Tomar precauções e ter um plano de ação estabelecido para prevenir a erosão e as fugas subsequentes.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	fugas?				
10.3.3.	São construídos canais e muros de modo a limitar o efeito adverso dos altos níveis de inundação?	Deve ser calculada a infraestrutura para os altos níveis de inundação. As medidas preventivas incluem agregar infraestrutura para evitar escape.	Maior		
10.4.	Áreas de alto valor de conservação				
10.4.1.	As instalações não foram estabelecidas em áreas de proteção (APAs) nacional e internacional?	Há evidências de que o centro não criou instalações em áreas de proteção nacional e internacional. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.4.2.	Foram estabelecidos novos viveiros ou instalações (antes de Abril de 2008) em áreas que anteriormente estavam dentro de ecossistemas como manguezal, zonas húmidas ou de alto valor de conservação?	Caso tenha construído após Abril de 2008, deve haver evidências que anteriormente a área não fazia parte do ecossistema manguezal, zonas húmidas ou de alto valor de conservação. Aplicação obrigatória.	Maior		
10.4.3.	Piscicultura estabelecida entre maio de 1999 e abril de 2008 dentro do ecossistema manguezal, zonas húmidas ou de alto valor de conservação mostra evidências que estão em processo de se retirar, que a área será reabilitada e, se for necessário, compensar as comunidades confrontantes? Após a certificação é dado um período de três anos para retirada, conclusão do processo e nova certificação.	Há um plano de reabilitação escrito contendo pelo menos, o propósito, o termo de atividades, volumes e financiamentos esperados, previsão de compensação, de acordo com as comunidades locais. Deve-se ter evidências disponíveis.	Maior		
10.4.4.	As granjas localizadas em áreas entre-marés, mangues ou áreas de alto valor de conservação, procuram melhorar a gestão ambiental e as atividades de restauração, remoção dos viveiros que estão irregulares e incrementando a produção fora da zona interdita?	Existe um plano de recuperação por escrito contendo, ao menos, o propósito, o termo de atividades, volumes e financiamentos esperados e prestação de compensação, de acordo com as comunidades locais. Deve-se ter evidência disponível.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
10.4.5.	Os manguezais foram removidos por questões legais?	A remoção de mangues apenas é permitida para canais ou ductos para locais fora das áreas interditas ou quando são concedidas permissões oficiais.	Maior		
10.4.6.	O sedimento dragado de canais, cursos d'água e viveiros para manter sua profundidade, está destinado devidamente para evitar a salinização do solo e das águas subterrâneas, evitando outros problemas ecológicos?	O sedimento dragado de canais, cursos d'água e viveiros para manter sua profundidade deve estar contido e bem localizado. A eliminação dos resíduos sólidos deve ser realizada de acordo com a legislação.	Maior		
10.4.7.	Há um plano de reabilitação para quando se conclua a produção no sítio localizado dentro dos manguezais ou outros ecossistemas sensíveis?	Deve existir um plano de reabilitação para depois da conclusão da produção no sítio localizado no interior dos manguezais ou outros ecossistemas sensíveis, contendo no mínimo, o objetivo, os meios, o efeito, o termo de atividades, volumes esperados e financiamento.	Maior		
11.	UTILIZAÇÃO E DESCARTE DE ÁGUAS				
11.1.	Geral				
11.1.1.	A ingestão de água e descarga cumpre os requisitos estabelecidos pela autoridade competente?	Devem-se levar registros de licenças de descarga e direitos de extração para cada granja, além do volume extraído nos últimos doze meses.	Maior		
11.1.2.	A qualidade da água na entrada e na saída está em conformidade com as normas locais aplicáveis? Na ausência de normas, há instalações de tratamento de efluentes, a fim de minimizar a contaminação das águas abertas, e para o tratamento da água que entra para promover a sanidade	Devem estar disponíveis para a inspeção os resultados, as amostragens, as ações corretivas tomadas após a avaliação das instalações.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	dos peixes?				
11.1.3.	Caso exigido pelas autoridades, a granja tem um parâmetro biológico ou ambiental como um guia para a água circulante (capacidade de assimilação do meio ambiente)?	Verifique-se o estudo de impacto ambiental para cada centro. Não aplicado caso as autoridades não requerem esse parâmetro.	Maior		
11.1.4.	A granja executa um controle da água descartada e/ou do corpo de água que recebe essa descarga, relacionado ao estudo de impacto ambiental?	Deve-se dispor dos registros de controle de água.	Maior		
11.1.5.	Está especificamente considerada a questão dos sólidos em suspensão na água receptora e na infraestrutura da granja, conforme estudos de impacto ambiental?	Nos estudos, o tema da descarga e gestão dos sólidos em suspensão no corpo receptor de água deve ser explicitamente implantado.	Menor		
11.1.6	Não se utiliza água doce subterrânea ou potável para reduzir as concentrações de sal?	Não se deve usar água de poço ou água potável para reduzir a concentração de sal na água do viveiro.	Recomendação		
11.2.	Efluentes				
11.2.1.	Os limites locais cumprem a legislação? Os operadores têm autorização de descarga, podendo demonstrar que cumpre com as condições de licenciamento?	É responsabilidade do produtor assegurar que o processo não causa uma inaceitável eutrofização das águas receptoras. A propriedade deve demonstrar a conformidade e conhecimento da lei. Verifique-se que os registros de descarga sejam válidos e operarem de acordo com a lei. Aplicação obrigatória.	Maior		
11.2.2.	O lixo orgânico é armazenado apropriadamente, a fim de reduzir o risco de contaminação do meio ambiente?	Os procedimentos devem ser documentados e assegurar que os resíduos orgânicos sejam armazenados em áreas designadas e não representem um risco para as águas superficiais.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
		Aplicação obrigatória.			
12.	PÓS-DESPESCA, BALANÇO DE MASSA E RASTREABILIDADE.				
12.1.	Sistema de controle de documentado.				
	A granja deverá apresentar prova documental do cumprimento de todos os controles relevantes para os requisitos de inocuidade alimentar, da massa de equilíbrio, rastreabilidade. Deve incluir procedimentos documentados.		Maior		
12.1.1.	A granja carrega um controle de todas as atividades-chave em que os produtos poderiam se misturar com GLOBALG.A.P. e não GLOBALG.A.P.?	Devem existir procedimentos documentados e instruções de todas as atividades-chave em que os produtos poderiam se misturar com GLOBALG.A.P. e não GLOBALG.A.P.	Maior		
12.1.2.	A organização estabeleceu um sistema de inocuidade alimentar?	Neste ponto se cumpre, se está certificado em padrões GFSI (http://mygfsi.com), se não se tem certificação deve-se ter um sistema de segurança documentado com base nos princípios HACCP.	Maior		
12.2.	Confirmação de Entrada				
	A organização deve assegurar que os produtos que sejam GLOBALG.A.P. sejam obtidos realmente a partir de fontes GLOBALG.A.P.		Maior		
12.2.1.	Todas as entradas de fontes GLOBALG.A.P. estão claramente identificadas?	Todas as entradas de fontes GLOBALG.A.P. devem ser rastreáveis através de documentação recebida. Isto inclui código GLOBALG.A.P. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.3	Separação e/ou demarcação de produtos certificados e não certificados.				
	A organização identifica e controla as atividades onde há risco de mistura de produtos certificados GLOBALGAP com os não certificados.				
12.3.1	Documentação				
12.3.1.1	A granja estabeleceu procedimentos de identificação adequados, a fim de identificar os produtos que entram e saem a partir de fontes diferentes?	Deve-se estabelecer e manter procedimentos documentados de acordo com a escala, para a identificação dos produtos provenientes de diferentes fontes.	Maior		
12.3.1.2	São feitos todos os registros dos produtos certificados GLOBALG.A.P. e não?	Todos os registros dos produtos certificados e não em GLOBALG.A.P., incluindo pesos ou volumes, devem ser realizados.	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Crítério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
12.3.2.	Identificação				
12.3.2.1.	Todos os produtos provenientes de fontes certificadas e não certificadas sob GLOBALG.A.P. são claramente identificadas em todas as fases, para permitir a rastreabilidade até o certificado de origem?	Todos os produtos acabados devem ter uma etiqueta com o código GLOBALG.A.P., se for o caso, as matérias-primas e processos de trabalho têm um número de rastreabilidade.	Maior		
12.3.2.2.	Todos os produtos acabados tem o código GLOBALG.A.P. na etiqueta? E matérias-primas e trabalhos têm um número único para rastreabilidade?	Todos os produtos acabados devem ter o código GLOBALG.A.P. no rótulo e em matérias-primas e de trabalho deve ter um número único para rastreabilidade.	Recomendação		
12.3.3.	Separação				
12.3.3.1.	É segregada a produção certificada e não certificada?	Lotes de produção não certificada e certificada devem ser segregados fisicamente ou executados em momentos diferentes.	Maior		
12.4.	Rotulagem segura do produto				
12.4.1.	A organização faz uso da marca GLOBALG.A.P. de acordo com as normas GLOBALG.A.P.?	A marca GLOBALG.A.P. deve ser usada de acordo com as normas GLOBALG.A.P. e apresentada ao organismo responsável.	Maior		
12.5.	Identificação dos produtos certificados				
12.5.1.	A organização assegura que todos os produtos certificados vendidos ou de terceiros estão legalmente certificados. Existem procedimentos e instruções de operação para garantir que apenas produtos certificados são comercializados sob a ordem GLOBALG.A.P?	Devem-se ter procedimentos operacionais e instruções para que apenas produtos certificados sejam comercializados sob a ordem GLOBALG.A.P. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.5.2.	Todos os documentos comerciais incluem o código GLOBALG.A.P. e o estado de certificação?	Notas fiscais de vendas e outras documentações relacionadas para venda devem incluir o código GLOBALG.A.P. e o estado de certificação. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.6.	Registros e dados				
12.6.1.	Manutenção de dados				
12.6.1.1	A organização estabelece e mantém	A organização deve estabelecer e manter	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	os procedimentos necessários?	procedimentos para identificação, coleta, arquivamento, armazenamento e disposição de todos os registros relevantes para a produção e sua rastreabilidade, incluindo quais arquivos devem ser preservadas e por quanto tempo. Aplicação obrigatória.			
12.6.1.2.	Os registros são preservados por um prazo mínimo de três anos?	Define-se um período mínimo de três anos para a preservação de todos os registros relevantes para a produção e a rastreabilidade	Maior		
12.6.1.3.	Dispõe-se de todos os registros e são legíveis?	Todos os registros devem estar em cada granja e devem ser legíveis. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.6.1.4.	Todos os registros incluem informações adequadas?	Eles devem incluir: Compras: pedidos, contratos, notas fiscais e recibos. Estoques: Os estoques em todas as épocas e todas as matérias-primas e recursos. Produção. Vendas: ordens de vendas recebidas e faturas emitidas. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.6.2.	Balanco da produção				
12.6.2.1.	São devidamente registrados todos os produtos de entrada e periodicamente se resume as informações de auditoria para facilitar o equilíbrio de massa?	Os pesos de todos os produtos certificados GLOBALG.A.P. que entram devem ser registrados e deve se fazer um resumo, pelo menos, a cada três meses. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.6.2.2.	Os índices de conversão utilizados para o cálculo do balanço de massa são baseados nos rendimentos medidos no processamento?	Os índices de conversão utilizados para o cálculo do balanço de massa devem ser baseados nos rendimentos medidos no processamento e verificados pelo menos a cada três meses. Aplicação obrigatória.	Maior		
12.6.2.3.	A granja registra as vendas de produtos certificados GLOBALG.A.P. e faz resumo das informações para	A granja deve registrar as vendas de produtos certificados GLOBALG.A.P. e fazer resumo das informações para facilitar o cálculo do	Maior		

Núm.	Pontos de controle	Critério para trabalhar	Nível	(X)	Observações
	facilitar o cálculo do equilíbrio?	equilíbrio.			