

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

# GLOBALG.A.P.

## (EUREPGAP)

### Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento Sistema Integrado de Garantia da Produção

#### BASE AQUICULTURA

Versão em Português  
V1.0-2 Mar10

#### CAMARÃO

VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês.

V1.0-2 Mar 10

Válido a partir de 03 de Março de 2009

**Critérios Sociais:** Documento à parte para ser acessado de acordo com o Módulo Camarão SP 6.

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

## CONTEÚDO

### INTRODUÇÃO BASE AQUA

#### SEÇÃO BA

##### BASE AQUICULTURA

- BA . 1 GERENCIAMENTO DA ÁREA
- BA . 2 QUÍMICOS
- BA . 3 CONTROLE DE PESTES
- BA . 4 SAÚDE OCUPACIONAL E SEGURANÇA
- BA . 5 BEM-ESTAR DOS PEIXES, GERENCIAMENTO E MANEJO
- BA . 6 RAÇÃO PARA AQUICULTURA
- BA . 7 GESTÃO AMBIENTAL E DA BIODIVERSIDADE
- BA . 8 USO E DESCARTE DA ÁGUA
- BA . 9 PRODUÇÃO EM GAIOLAS
- BA . 10 AMOSTRAGEM E ANÁLISES

#### SEÇÃO SP

##### CAMARÃO

- SP . 1 LARVICULTURAS E BERÇÁRIOS
- SP . 2 MANEJO NA FAZENDA
- SP . 3 ALIMENTO NAS LARVICULTURAS
- SP . 4 DESPESCA
- SP . 5 MANGUEZAIS, ÁREAS PROTEGIDAS E OUTRAS ÁREAS DE ALTO VALOR CONSERVACIONAL
- SP . 6 CRITÉRIOS SOCIAIS

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO

VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

## **INTRODUÇÃO MÓDULO BASE AQUA**

### **Princípios**

#### **GERENCIAMENTO DA ÁREA**

O objetivo desta seção é assegurar que a terra, áreas de aquicultura, construções e outras instalações, que constituem a infraestrutura da fazenda, sejam devidamente gerenciadas para garantir a produção saudável e sustentável de alimentos.

#### **QUÍMICOS**

Químicos são definidos como: Combustível, Detergentes, Pesticidas, Fungicidas, Tratamentos Químicos, Desinfetantes, Drogas, Medicamentos (todos os medicamentos exceto Rações Medicadas) e outros químicos (tintas, conservantes, algicidas, lubrificantes, ácidos de baterias etc.) usados dentro e no entorno de suas dependências.

#### **BEM-ESTAR DOS PEIXES, GERENCIAMENTO E MANEJO**

O bem-estar dos animais aquáticos, o gerenciamento e as práticas de manejo são todas essenciais para um desempenho robusto da aquicultura. Atender às exigências físicas, nutricionais e ambientais dos animais aquáticos resultará em reduções na mortalidade, melhor crescimento e animais aquáticos mais saudáveis.

#### **MEDICAMENTOS**

Uso prudente de antibióticos, ou seja, uso de antibiótico para maximizar a sua efetividade terapêutica e, ao mesmo tempo, minimizando a seleção de bactérias resistentes a antibióticos. Os objetivos-chave são:

- Proteger a saúde dos consumidores garantindo a segurança dos alimentos de origem animal
- Prevenir ou reduzir a transferência de microorganismos resistentes de animais para humanos
- Cumprir com a obrigação ética e a necessidade econômica de manter os animais em bom estado de saúde

#### **RAÇÃO PARA AQUICULTURA**

A ração deve atender às exigências nutricionais das espécies aquáticas cultivadas e manter os já reconhecidos benefícios à saúde provenientes do consumo dessas espécies cultivadas. Peixes de pesca extrativa, se utilizados, devem ser originários de pescas sob o Código de Conduta para Pesca Responsável da FAO e, quando possível, verificado de forma independente. O uso eficiente de farinha e óleo de peixe deve ser maximizado. A dependência de recursos marinhos precisa ser reduzida.

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier

Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

### **GESTÃO AMBIENTAL E DA BIODIVERSIDADE**

O objetivo desta seção é assegurar as boas práticas com relação ao gerenciamento e proteção do ambiente e recursos naturais diretamente envolvidos. As fazendas devem ser construídas e gerenciadas de tal forma que tanto os aspectos ambientais quanto os ecológicos sejam contemplados de maneira responsável a fim de conservar a biodiversidade e as funções existentes no ecossistema, bem como reconhecer que outras formas de uso da terra, pessoas e espécies dependem desses mesmos ecossistemas.

Aspectos ambientais são aqueles impactos no ambiente que são mensuráveis nos "parâmetros não-vivos", tanto físicos como químicos. Por exemplo, descarga de resíduos químicos, efluentes e dejetos sólidos e a emissão de ruídos, gases e calor; o uso de energia e recursos naturais.

Aspectos da biodiversidade são aqueles impactos no ambiente mensuráveis pela avaliação de "parâmetros vivos"; biomassa e biodiversidade. Estes podem ser a mudança pela introdução de espécies exóticas, a extinção de espécies locais devido à introdução de patógenos ou por causa de impactos ambientais.

### **TÉCNICAS DE AMOSTRAGEM E TESTES**

Os organismos aquáticos devem ser amostrados e testados para monitorar a segurança e legalidade das espécies produzidas na fazenda para consumo humano. Esta é uma ferramenta para o produtor demonstrar que as Boas Práticas de Aquicultura estão bem implementadas e produzindo espécies seguras e conforme legislação.

### **LARVICULTURAS E BERÇÁRIOS**

Sob a certificação GLOBALGAP (EUREPGAP) apenas os estoques totalmente domesticados são reconhecidos. Isto significa que apenas as formas de produção animal onde os aportes genéticos originários dos estoques naturais selvagens não são estruturalmente necessários serão certificados.

### **MANGUEZAIS, ÁREAS PROTEGIDAS E OUTRAS ÁREAS DE ALTO VALOR CONSERVACIONAL**

Viveiros novos, áreas de fazendas ou instalações relacionadas são construídas de acordo com planejamento nacional e plataformas legais em locais adequados ambientalmente, fazendo uso eficiente dos recursos da terra e da água e de formas que conservem a biodiversidade (incluindo áreas protegidas e áreas RAMSAR), habitats sensíveis ecologicamente (Áreas de Alto Valor Conservacional) e funções no ecossistema, reconhecendo outros usos da terra, pessoas e espécies dependendo deste mesmo ecossistema.

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

| Nº        | Ponto de Controle  | Critérios de Cumprimento  | Nível |
|-----------|--|---|-------|
|           | <b>BASE AQUICULTURA</b><br><i>Neste módulo, o termo 'peixe' se refere a todas as espécies mencionadas no Regulamento Geral do GLOBALGAP (EUREPGAP) - Parte I - Anexo 2 - Lista de Produtos.</i>  |   |       |
| <b>1</b>  | <b>GERENCIAMENTO DA ÁREA</b>   |   |       |
| 1 . 1     | <b>Gerenciamento e Documentação</b>  |   |       |
| 1 . 1 . 1 | A fazenda possui um Manual de Qualidade disponível e opera de acordo com os procedimentos documentados e instruções de trabalho para cobrir todos os processos críticos para a sanidade, legalidade e qualidade do produto, incluindo o compromisso do produtor, e também possui um escopo que inclui as exigências deste padrão?                        | O Manual de Qualidade deve estar disponível no local. A fazenda deve demonstrar que opera de acordo com os procedimentos documentados e instruções de trabalho relacionados à segurança alimentar, legalidade e qualidade do produto, incluindo análises de risco documentados da segurança alimentar e procedimentos de gestão associados. Os trabalhadores devem demonstrar conhecê-lo na entrevista. Sem opção de N/A. | Maior |
| 1 . 1 . 2 | A empresa possui uma estrutura organizacional que atribui de forma clara e documentada, para todos os trabalhadores, as funções no trabalho, as responsabilidades e para quem se reportar?   | O documento sobre a estrutura organizacional está presente na fazenda. Os trabalhadores devem ser capazes de demonstrar conhecê-lo na entrevista. Sem opção de N/A.   | Maior |
| 1 . 1 . 3 | Existe no local um procedimento de auditoria interna documentado que descreve o escopo (o mínimo é o critério de auto-avaliação sob o item TF 1.2 - Toda a Fazenda) e a frequência (no mínimo anual) das auditorias internas?  | O procedimento de auditoria interna documentado incluindo o planejamento da auditoria deve se encontrar no local.   | Menor |
| 1 . 1 . 4 | Existe um plano de contingência estabelecido com as ações a serem tomadas na eventualidade de situações que podem ameaçar a saúde humana, a sanidade alimentar, ou a saúde e o bem-estar animal que tem sido identificadas como de risco, tais como a falta de energia, água, danos por enchentes/tempestades, fogo, vazamento de químicos ou efluentes. | O Plano de Contingência está disponível quando solicitado. Referência-cruzada com TF 2.2.2 (Toda a Fazenda) e BA 5.2.7 (Base Aquicultura). Sem opção de N/A.  | Maior |
| 1 . 1 . 5 | É realizada uma análise de risco para o bem-estar animal que inclui a fazenda, espécies predadoras e originárias da área externa presentes na unidade produtora, levando em conta o uso anterior da terra ou local?  | Uma Análise de Risco atualizada sobre o bem estar animal deve estar presente, a qual inclui: a fazenda, espécies predadoras e originárias da área externa presentes na unidade da fazenda. Referência-cruzada com TF 3.1.1 e TF 2.2.1 (Toda a Fazenda). Esta Análise de Risco deve estar disponível na fazenda. Sem opção de N/A.   | Maior |
| 1 . 1 . 6 | A criação de peixes Geneticamente Modificados - GM (transgênicos) é proibida?  | Os criadores devem ser capazes de comprovar a origem dos peixes.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

| BA . 1 . 2      | <b>Gerenciamento da Área (Referência cruzada com TF 2.2 Toda a Fazenda)</b>   |   |        |
|-----------------|---|---|--------|
| BA . 1 . 2 . 1  | Foi realizada uma Análise de Risco para demonstrar que a qualidade da água não compromete a sanidade alimentar e a saúde e bem-estar animal?                                    | Uma Análise de Risco documentada deve estar disponível no local cobrindo todas as fontes potenciais de poluição que afetam a sanidade alimentar e a saúde e bem-estar animal. Sem opção de N/A.   | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 2  | As fazendas e as estruturas de apoio são mantidas em bom estado de manutenção? O suprimento de água e os equipamentos/sistema de alimentação são adequados à espécie produzida? | Deve existir uma avaliação visual para assegurar que as estruturas são adequadas para o propósito a que se destinam e mantidas em bom estado de manutenção. Sem opção de N/A.   | Menor  |
| BA . 1 . 2 . 3  | As tintas, conservantes e outros compostos químicos que podem ser tóxicos NÃO são utilizadas em superfícies que entram em contato com as espécies de peixe produzidas?          | Evidências documentadas que comprovem a análise de risco devem estar disponíveis. Sem opção de N/A. Fichas técnicas devem ser utilizadas como evidências.   | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 4  | Existem medidas de precaução que previnam qualquer tipo de erosão?  | As precauções são adotadas e existe um plano de ação no local para prevenir erosão e infiltração?   | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 5  | A infraestrutura das instalações de abastecimento e drenagem garante que a água de abastecimento e o efluente não se misturam?  | As estruturas de abastecimento e drenagem devem ser controladas e independentes uma da outra para evitar contaminações indesejadas da água de abastecimento. Este aspecto deve ser incluído na análise de risco mencionada na TF 2.2.1. | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 6  | Os canais, diques e coberturas são construídos de forma que os efeitos adversos causados por enchentes são limitados?   | A infraestrutura deve ser calculada para níveis altos de enchentes. Infraestruturas adicionais para prevenir escapes devem fazer parte das medidas preventivas.   | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 7  | Nas criações em viveiros são mantidas zonas tampão, ou zonas de amortecimento, verdes e corredores ecológicos?  | Zonas verdes de amortecimento e corredores ecológicos são mantidos para minimizar o efeito das operações na área no meio ambiente. Para certificação do camarão, referência-cruzada com SP 5.4.   | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 8  | As drenagens da água dos cultivos são posicionadas de forma que os efluentes não drenam em águas estagnadas ou causam erosão?   | As drenagens devem ser desenhadas e posicionadas de forma que não seja possível drenar os efluentes em águas estagnadas ou causar erosão.   | Recom. |
| BA . 1 . 2 . 9  | O projeto e a construção da área da fazenda dão suporte ao plano de biodiversidade?   | O plano ou programa de biodiversidade deve ser incluído na Análise de Risco da Biodiversidade mencionado na BA 7.1.2 e BA 7.1.3. Referência cruzada com BA 1.1.4 (Base Aqua). Sem opção de N/A.   | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 10 | A infraestrutura da fazenda ou da área, estão preparadas para procedimentos de quarentena em casos de surtos de doenças infecciosas?  | Quando uma doença infecciosa surge a infraestrutura deve estar preparada para os procedimentos de quarentena.   | Maior  |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |  |        |
|-----------------|---|--|--------|
| BA . 1 . 2 . 11 | Na falta de legislação específica, existe um sistema para a gestão dos resíduos?  | Resíduos e outros materiais descartados devem ser coletados e levados para um local adequado para a sua disposição ou incineração. Este local deve estar descrito no Estudo de Impacto Ambiental (EIA). Referência cruzada com TF 4.2.1 (Toda a Fazenda).  | Maior  |
| BA . 1 . 2 . 12 | Existe um procedimento escrito para as rotinas de secagem, tratamento e monitoramento dos viveiros ?  | Um procedimento documentado está disponível, bem como registros documentados que comprovam a sua adoção.   | Maior  |
| BA . 1 . 3      | <b>Acesso à Área</b>  |  |        |
| BA . 1 . 3 . 1  | Existem cercas, portões e barreiras físicas restringindo a entrada na área?   | O único efeito da barreira física deve ser restringir o acesso não autorizado. Os limites da fazenda devem estar indicados claramente. Medidas devem ser tomadas para manter a segurança da fazenda e garantir que apenas pessoal autorizado tenha acesso à fazenda e suas instalações.  | Menor  |
| BA . 1 . 3 . 2  | Existe sinalização de "Proibido" e/ou "Não autorizado" dispostos de forma clara na fazenda?   | Avaliação visual no local para verificar que a sinalização de "Proibido" e/ou "Não Autorizado" estão postas no local.  | Menor  |
| BA . 1 . 3 . 3  | A fazenda produtora possui uma instrução de trabalho para o controle do acesso de todas as pessoas, veículos e materiais na fazenda/larvicultura?               | Deve existir uma instrução de trabalho abrangendo as seguintes áreas e a sua implementação deve ser demonstrada: 1. Precauções para evitar a contaminação trazida através de roupas e calçados; 2. Um registro de todos os visitantes (data, hora etc.), veículos, materiais e insumos que entraram na fazenda; 3. Áreas restritas e pontos perigosos com sinalização clara e visível. Sem opção de N/A. | Menor  |
| BA . 1 . 3 . 4  | Existem pias para a lavagem das mãos e outros meios de desinfecção situados em pontos críticos onde a sanidade alimentar e a saúde animal podem estar em risco? | Pias para a lavagem das mãos e outros meios de desinfecção estão instalados e são utilizados. Avaliação visual da área. Sem opção de N/A.  | Maior  |
| BA . 1 . 3 . 5  | Existem instruções escritas e expostas, de forma visível, para os trabalhadores e visitantes solicitando que eles lavem as mãos?                                | Instruções/avisos escritos devem estar disponíveis para os trabalhadores e visitantes solicitando que lavem as mãos.   | Recom. |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

| BA . 2         | <b>PRODUTOS QUÍMICOS</b>  |  |       |
|----------------|---|--|-------|
| BA . 2 . 1     | <b>Armazenagem dos Produtos Químicos</b>  |  |       |
| BA . 2 . 1 . 1 | Os produtos químicos são armazenados segundo as instruções no rótulo e a legislação (incluindo refrigeração quando necessário), de forma organizada, segura, que possa ser trancada, bem ventilada, iluminada e separada de outros materiais? | Os produtos químicos devem ser armazenados na temperatura correta em um depósito seguro, trancado e de forma individual conforme instruções do rótulo. O cumprimento desta exigência inclui uma avaliação visual do depósito de produtos químicos. Sem opção de N/A. | Maior |
| BA . 2 . 1 . 2 | Existem informações de emergência com os equipamentos correspondentes para os trabalhadores lidarem com acidentes durante o manuseio de produtos químicos (exemplo: lava-olhos, água limpa e abundante) quando necessário?                    | Informações de emergência e equipamentos deverão estar disponíveis no local de trabalho quando necessário.   | Menor |
| BA . 2 . 1 . 3 | O acesso ao depósito de produtos químicos é restrito aos trabalhadores treinados (conforme TF 3.2.2 e BA 4.1.1) e/ou com experiência no manuseio dos produtos químicos específicos?   | Os trabalhadores com acesso ao depósito de produtos químicos devem ser identificáveis e possuir registros que mostrem que o seu treinamento é apropriado. Sem opção de N/A   | Menor |
| BA . 2 . 1 . 4 | Um Plano de Procedimentos em Caso de Acidentes está disponível e inclui uma lista de telefones de contato em caso de emergência, assim como a localização do aparelho de telefone mais próximo?   | O Plano de Procedimentos em Caso de Acidentes e os telefones de contato devem estar disponíveis no depósito de produtos químicos e no telefone mais próximo.   | Menor |
| BA . 2 . 1 . 5 | Todos os produtos químicos estão armazenados na sua embalagem original que deve ser mantida em condição adequada para permitir que as instruções do rótulo sejam lidas facilmente?  | Avaliação visual do depósito de produtos químicos.   | Maior |
| BA . 2 . 1 . 6 | As prateleiras do depósito de produtos químicos são construídas em material não absorvente?   | Os locais para a armazenagem de produtos químicos devem ser avaliados visualmente para evidenciar que possuem prateleiras em material não absorvente em casos de vazamento, exemplo: metal, plástico de alta densidade/rígido.                                       | Menor |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |   |              |
|-----------------|---|---|--------------|
| BA . 2 . 1 . 7  | O depósito de produtos químicos evita que os vazamentos se espalhem e existem instalações de emergência para lidar com vazamentos acidentais? | As instalações para a armazenagem dos produtos químicos devem ser avaliadas visualmente para comprovar que possuem tanques ou diques de contenção, de acordo com o volume de líquido armazenado, com paredes revestidas resistentes contra produtos químicos e piso construído em material impermeável e com canaletas que assegurem que não haverá nenhum vazamento ou contaminação para a área externa do depósito. As instalações para a armazenagem e a manipulação dos produtos químicos devem ser equipadas com utensílios para contenção feitos de material inerte e absorvente, por exemplo: areia, vassouras, pás e sacos plásticos, em um local fixo com sinalização para uso em caso de vazamentos acidentais de produtos químicos concentrados. Sem opção de N/A. | <b>Menor</b> |
| BA . 2 . 1 . 8  | Existem instalações especiais para medir e/ou manusear os produtos químicos ?   | A área para medir/manipular produtos químicos possui equipamentos especiais e adequados, por exemplo: recipientes plásticos, balanças, etc., que tenham sido calibradas com evidência documentada ao menos nos últimos 6 meses (bi-anual) e sejam usadas apenas para líquidos, pó e produtos químicos granulados quando necessário e não são utilizadas para outros propósitos. Sem opção de N/A.   | Menor        |
| BA . 2 . 1 . 9  | Existem estruturas de emergência para lidar com casos de contaminação com os manipuladores de produtos químicos ?                             | As instalações para a armazenagem de produtos químicos e todas as áreas de manipulação devem ser avaliadas para comprovar que elas possuem lava olhos, uma torneira com água corrente limpa a não mais de 10 metros de distância, um kit completo de primeiros socorros e um procedimento para acidentes escrito de forma compreensível e clara com telefones para contato em casos de emergência ou cuidados básicos para primeiros socorros, todos assinados, de forma clara e permanente. Sem opção de N/A.  | Menor        |
| BA . 2 . 1 . 10 | O inventário de TODOS os produtos e compostos químicos está documentado e prontamente disponível?   | Para TODOS os produtos e compostos químicos utilizados no local, incluindo medicamentos, probióticos, lubrificantes, pesticidas, fertilizantes, produtos para limpeza e desinfecção etc., deve existir um registro documentado e atualizado do inventário disponível. Sem opção de N/A.   | Maior        |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |  |       |
|-----------------|---|--|-------|
| BA . 2 . 1 . 11 | As fichas contendo informações técnicas e de segurança de TODOS os produtos e compostos químicos utilizados no local estão disponíveis? | Fichas técnicas e de segurança fornecidas pelos fabricantes de TODOS os produtos e compostos químicos mencionados no item BA 2.1.10, contendo a descrição de sua composição e aplicação, devem estar presentes. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 2 . 1 . 12 | Os produtos em pó estão armazenados em prateleiras acima dos produtos químicos líquidos?  | Todos os produtos químicos com formulações em pó ou granulados são armazenados em prateleiras que estão sempre acima daqueles produtos com formulações líquidas para o caso de vazamentos acidentais. Sem opção de N/A.  | Menor |
| BA . 2 . 2      | <b>Recipientes Vazios (Referência Cruzada com TF 4 - Toda a Fazenda)</b>  |  |       |
| BA . 2 . 2 . 1  | Os recipientes vazios de produtos químicos NÃO são reutilizados?  | O local deve ser avaliado para comprovar que não há evidências de que os recipientes vazios de produtos químicos foram ou estão sendo reutilizados de nenhuma forma ou maneira. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 2 . 2 . 2  | O descarte dos recipientes vazios de produtos químicos é realizado de forma a evitar sua exposição aos humanos e aos peixes?            | O sistema adotado para descarte de recipientes vazios de produtos químicos garante que as pessoas ou peixes não entram em contato físico com tais recipientes por meio de um ponto de armazenagem seguro e um sistema de manuseio seguro antes do descarte e um método de descarte que evita sua exposição às pessoas. Sem opção de N/A. | Menor |
| BA . 2 . 2 . 3  | Os sistemas oficiais de coleta e descarte são utilizados?   | Onde houver sistemas oficiais de coleta e descarte, devem haver registros documentados da participação do produtor.  | Maior |
| BA . 2 . 2 . 4  | Recipientes vazios são mantidos em segurança até que o descarte seja possível?  | Deve haver um ponto de armazenagem seguro, que deve ser avaliado para provar que todos os recipientes vazios de produtos químicos são guardados até o descarte e mantidos isolados, isto é, em sacos plásticos de lixo, permanentemente sinalizados e com acesso restrito de pessoas e animais.  | Menor |
| BA . 2 . 2 . 5  | Todos os regulamentos locais sobre o descarte ou destruição de recipientes e embalagens são observados?                                 | Todos os regulamentos e leis federais, estaduais e municipais, se existentes, foram observados quanto ao descarte ou destruição de recipientes de produtos químicos.   | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumar, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumar

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |   |       |
|----------------|--|---|-------|
| BA . 2 . 2 . 6 | Os produtos químicos obsoletos são descartados por uma empresa de coleta de resíduos químicos certificada ou aprovada ou pelo fornecedor dos produtos químicos?  | Existem registros documentados que indicam que os produtos químicos obsoletos foram descartados por vias oficialmente autorizadas. Quando isto não for possível, os produtos químicos obsoletos são mantidos com segurança e identificados. | Maior |
| BA . 2 . 3     | <b>Transporte</b>  |   |       |
| BA . 2 . 3 . 1 | As condições dos recipientes de produtos químicos são avaliadas antes de sua movimentação? Por exemplo, não apresentam vazamentos, estão bem fechados, e rótulos e outras informações estão intactas e legíveis? | Os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento durante a entrevista e o cumprimento deve ser avaliado visualmente.  | Menor |
| BA . 2 . 3 . 2 | Os produtos químicos potencialmente perigosos NÃO são transportados junto com pessoas, peixes, produtos da fazenda ou rações para aquicultura?   | Os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento durante a entrevista e o cumprimento deste requisito deve ser avaliado visualmente.  | Maior |
| BA . 3         | <b>CONTROLE DE PRAGAS</b>  |   |       |
| BA . 3 . 1     | A fazenda controla o risco de infestação de pragas nos prédios e demais instalações para erradicá-las?   | A localização de todas as medidas de controle de pragas está identificada em um plano/diagrama da fazenda e inclui todas as operações. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 3 . 2     | Registros detalhados das inspeções do controle de pragas e das medidas a serem adotadas são mantidos?  | Os registros das inspeções do controle de pragas e plano(s) de ação de acompanhamento devem estar disponíveis na área. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 3 . 3     | Todos os pontos de entrada são protegidos adequadamente para prevenir, na medida do possível, a entrada de pragas animais?   | O local deve ser avaliado. Sem opção de N/A.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |  |       |
|----------------|--|--|-------|
| BA . 4 .       | <b>SAÚDE OCUPACIONAL E SEGURANÇA</b>   |  | -     |
| BA . 4 . 1     | <b>Treinamento</b>   |  |       |
| BA . 4 . 1 . 1 | A(s) pessoa(s) responsável(eis) pela tomada de decisão para o uso de produtos químicos (incluindo medicamentos e outros tratamentos químicos) possuem treinamento apropriado?  | O(s) tomador(es) de decisão deve(m) ser identificável(is) e capaz(es) de demonstrar sua competência na ocasião da inspeção. Os seus certificados de competência, de validade nacional, devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 4 . 1 . 2 | O roteiro do treinamento inclui os padrões de higiene (baseados no APPCC) a ser adotado por funcionários e visitantes? Os funcionários recebem treinamento básico sobre as exigências de higiene na fazenda? Os treinamentos incluem o seguinte: a necessidade de limpeza das mãos; a proteção dos ferimentos com curativos resistentes à água; restrição do fumo, alimentos e bebidas às áreas apropriadas; notificação de infecções ou alterações na saúde; o uso de roupas de proteção adequadas? | Todos os funcionários devem ter lido, revisado e assinado o Padrão de Higiene da fazenda (baseado no APPCC) o qual deve incluir os assuntos listados no padrão GLOBAL GAP Aquicultura. Os trabalhadores devem ser capazes de demonstrar conhecimento durante a entrevista. Sem opção de N/A. | Maior |
| BA . 4 . 2     | <b>Saúde e Segurança</b>   |  |       |
| BA . 4 . 2 . 1 | Os funcionários possuem acesso a sanitários, refeitórios e água potável? Foram adotadas medidas adequadas para o armazenamento higiênico e lavagem das roupas de trabalho?   | Pelo menos um sanitário e uma fonte de água potável devem ser providas em cada fazenda e devem ser avaliados na auditoria. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 4 . 2 . 2 | As operações de mergulho são realizadas de acordo com a legislação pertinente?   | O produtor deve ser capaz de demonstrar que as operações de mergulho obedecem às leis. Os registros de todos os mergulhadores e mergulhos devem estar disponíveis no local.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |   |       |
|----------------|--|---|-------|
| BA . 4 . 2 . 3 | Os funcionários recebem e assinam uma cópia do Manual de Saúde e Segurança no Trabalho específico para a fazenda e com detalhes sobre: localização dos materiais de primeiros socorros; localização do livro de ocorrência de acidentes e incidentes perigosos; contatos para comunicar acidentes e incidentes perigosos; como e onde contatar o médico local, hospital e outros serviços de emergência? | Uma cópia da versão do Manual de Saúde e Segurança no Trabalho entregue aos funcionários e as assinaturas individuais atestando o recebimento devem estar disponíveis no local.   | Menor |
| BA . 4 . 2 . 4 | Nas fazendas de aquicultura, todos os funcionários estão cientes dos procedimentos de contingência (mencionados no item BA 1.1.4) relevantes para a sua atividade em casos de emergências que ameacem a saúde humana?  | Registros de treinamento são assinados pelos trabalhadores e eles devem mostrar ciência durante entrevista. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 4 . 3     | <b>Estrutura Legal</b>   |   | T2    |
| BA . 4 . 3 . 1 | As fazendas estão operando de acordo com todas as legislações aplicáveis?  | A fazenda deve ser capaz de demonstrar resumo escrito de todas as atividades combinadas com regulamentos aplicáveis. 'Atividades' incluem, exemplo, título posse da terra, mão-de-obra, meio ambiente, aspectos veterinários, aspectos de segurança etc.. Sem opção de N/A.                     | Maior |
| BA . 4 . 3 . 2 | Todas as pessoas responsáveis por determinado setor/função são capazes de explicar como cumprem as suas obrigações legais com respeito à Sanidade Alimentar, Bem-Estar Animal e Legislação Ambiental aplicáveis à empresa?   | Todas as pessoas responsáveis por determinado setor/função devem ser capazes de demonstrar conhecimento entrevista o cumprimento da legislação, como listado no item BA 4.3.1. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 4 . 3 . 3 | Todas as fazendas de aquicultura estão registradas como tais na autoridade competente relevante, como exigido pela legislação nacional?  | Documentos de registro estão disponíveis. Exemplos incluem: cessão do fundo marinho, consentimento para descarga de efluentes e licença/concessão pelas autoridades para criar uma determinada quantidade de produtos aquícolas ou a alocação de cotas de ração etc.. Sem opção de N/A.         | Maior |
| BA . 5         | <b>BEM-ESTAR DOS PEIXES, MANEJO E GERENCIAMENTO</b>  |   |       |
| BA . 5 . 1     | <b>Aquisição, Identificação e Rastreabilidade</b>  |   |       |
| BA . 5 . 1 . 1 | Todos os produtos registrados GLOBALGAP (EUREPGAP) podem ser rastreados de volta para a fazenda e a partir da fazenda registrada onde foram produzidos?  | Deve existir um sistema de rastreabilidade documentado que possibilite produto registrado GLOBALGAP (EUREPGAP) rastreado de volta para a fazenda registrada ou, em um grupo de fazendas, para o grupo de fazendas registradas, e rastreado adiante até o consumidor imediato. Sem opção de N/A. | Maior |
| BA . 5 . 1 . 2 | Os peixes são rastreáveis até o estabelecimento da desova, incluindo fonte lotes de ovos genitores ou grupo de genitores?  | Os registros de rastreabilidade devem se encontrar no local. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 5 . 1 . 3 | Ovos e/ou sementes são certificados conforme as exigências legais quanto a doenças infecciosas?  | Os registros devem se encontrar no local.   | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier

Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |  |       |
|----------------|--|--|-------|
| BA . 5 . 1 . 4 | Todas as movimentações/transferências de peixes entre as áreas dentro da fazenda são registradas e rastreáveis?  | Os registros de rastreabilidade devem se avaliado no local. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 5 . 1 . 5 | Todas as fazendas de aquicultura mantêm registros das movimentações/transferências?  | Os registros de todas as movimentações/transferências dos peixes em todos os estágios do ciclo de vida devem especificar o que os registros de movimentação/transferências devem incluir: espécies, quantidades, biomassa, identificação do viveiro/raceway/gaiola, método de transferência, marcação utilizada, tratamentos com medicamentos e outros, método de abate dos peixes despescados, método de resfriamento etc.. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 1 . 6 | Todos os peixes são identificados (em nível de lote) até um lote específico através do período de engorda?   | Os registros de rastreabilidade devem estar no local. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 5 . 1 . 7 | Mecanismos de identificação visual são utilizados para identificar os lotes de peixes que precisam ou que receberam tratamentos (para o qual se exige um período de carência) pelo menos até que o período de carência tenha sido completado?  | O local deve ser avaliado e/ou os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento na entrevista. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 1 . 8 | Na fase inicial (primeira auditoria) da aplicação deste Padrão, todos os peixes com um ciclo de vida superior a um ano passaram pelo menos os últimos seis meses da sua vida em fazenda(s) registrada(s) e aprovada(s) pelo GLOBALGAP (EUREPGAP)? Onde os peixes vivem por tanto tempo? Para espécies com o ciclo de vida mais curto, todos os peixes passaram a sua vida inteira em fazenda(s) aprovada(s) pelo GLOBALGAP (EUREPGAP)? | Os registros de rastreabilidade com as movimentações/transferências devem ser avaliados para comprovar que todos os peixes viveram em fazendas registradas GLOBALGAP (EUREPGAP) nos últimos seis meses antes do abate. Todos os peixes devem passar os últimos seis meses de suas vidas na fazenda que está buscando a certificação GLOBALGAP (EUREPGAP) antes da data de registro da fazenda no sistema GLOBALGAP (EUREPGAP). Para as espécies de peixes com o ciclo de vida mais curto, todos os indivíduos devem passar todo o ciclo de vida nas fazendas que estão buscando a certificação GLOBALGAP (EUREPGAP). Sem opção de N/A. | Menor |
| BA . 5 . 1 . 9 | Nas auditorias anuais subsequentes, nas fazendas/larviculturas certificadas, todos os peixes passaram toda sua vida na(s) fazenda(s) aprovada(s) pelo GLOBALGAP (EUREPGAP)?  | Os registros de rastreabilidade com a movimentação/transferência devem ser avaliados para comprovar que todos os peixes têm origem em fazendas aprovadas pelo GLOBALGAP (EUREPGAP) durante toda a sua vida.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |   |       |
|----------------|--|---|-------|
| BA . 5 . 2     | <b>Saúde e Bem-Estar dos Peixes</b>  |   |       |
| BA . 5 . 2 . 1 | O produtor é capaz de relatar a história completa e um panorama atualizado da saúde dos peixes e os tratamentos realizados com os respectivos períodos de carência, que têm sido identificados em cada área da fazenda?  | Todas as aplicações de medicamentos, antibióticos, tratamentos químicos e outros produtos terapêuticos são adequadamente utilizadas e aplicadas e registradas conforme os regulamentos nacionais aplicáveis (ver BA 5.3.1). Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 2 . 2 | Os produtores demonstram tanto o entendimento das práticas de higiene como a implementação das práticas apropriadas para a fazenda? Existe um Plano de Higiene escrito, detalhando os elementos mais importantes para a higiene (qualidade da água, métodos de limpeza, agentes de limpeza, desinfetantes, período de aplicação, frequência etc.), que está implementado e registrado? | Os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento na entrevista. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 2 . 3 | Um médico veterinário nomeado elabora e auxilia na implementação de um Plano de Sanidade Animal (PSA), que é revisado e atualizado pelo menos uma vez ao ano, ou a cada geração se as gerações forem mais curtas do que um ano?  | Um Plano de Sanidade Animal (PSA) cobrindo as áreas necessárias, escrito, revisado e atualizado com a respectiva assinatura do médico veterinário especificado deve ser avaliado. O Plano deve incluir os seguintes itens: i) Nome e localização da fazenda; ii) Doenças identificadas; iii) Tratamentos (incluindo químicos, drogas, medicamentos, períodos pré-despesca etc.) a serem administrados em condições encontradas regularmente; iv) Protocolos de vacinação recomendados (quando aplicável); v) Controles parasitários recomendados; vi) Procedimentos de biossegurança recomendados; vii) Programa de varredura para patógenos relevantes; viii) Análise de Risco de resíduos medicamentosos em relação aos aspectos de segurança alimentar; ix) Plano de Ação quando o LMR (limite máximo de resíduos) no país de produção e/ou destino tiver sido excedido; x) Se aplicável, os registros da visita de rotina do médico veterinário nomeado ou credenciado devem estar disponíveis no local; xi) Frequência e métodos de remoção dos animais doentes e eliminação dos animais mortos; xii) Outros planos preventivos, quando aplicável; xiii) Mecanismos de notificação de surtos de doenças e para quem notificar. Sem opção de N/A. | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |  |       |
|-----------------|---|--|-------|
| BA . 5 . 2 . 4  | Os funcionários estão familiarizados com as exigências do Plano de Sanidade Animal e do Plano de Higiene e garantem a sua adequada implementação?   | Os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento das exigências de higiene e saúde animal, incluindo a implementação e os registros. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 2 . 5  | As instruções pré-despesca para os medicamentos veterinários são conhecidas e obedecidas rigorosamente?   | Deve existir confirmação escrita sobre a natureza e a data do tratamento e a data em que o período pré-despesca será completado. Qualquer peixe comercializado ou transferido para outra fazenda antes do fim do período pré-despesca deve ser identificado como tal. Os trabalhadores devem ser capazes de demonstrar conhecimento sobre tais exigências na entrevista. O período pré-despesca não é restrito apenas aos peixes diretamente tratados, mas se aplica também aos peixes que tiveram contato com a mesma ração medicada ou água. | Maior |
| BA . 5 . 2 . 6  | Todas as fazendas notificam a autoridade competente relevante sobre qualquer doença quando exigido por lei e, no mínimo, notifica aquelas doenças listadas pela O.I.E. (Organização Mundial da Saúde Animal)?               | Checar se as fazendas participam e têm notificado sempre quando solicitadas. No mínimo, as doenças estipuladas como notificáveis pela O.I.E. devem ser notificadas ( <a href="http://www.oie.int/eng/maladies/en_classification.htm">http://www.oie.int/eng/maladies/en_classification.htm</a> ). Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 5 . 2 . 7  | Nas fazendas de aquicultura, todos os trabalhadores estão cientes dos procedimentos de contingência relevantes à atividade no evento de emergências?  | Procedimentos de contingência escritos. Na entrevista os trabalhadores devem demonstrar conhecimento sobre como agir quando houver falha no sistema (ex.: problemas mecânicos, falhas no suprimento de energia etc.). Sem opção de N/A   | Maior |
| BA . 5 . 2 . 8  | São realizadas biometrias regulares nos estoques cultivados para acompanhar o peso e o tamanho para fins de cálculo da alimentação?   | Os registros de avaliação dos pesos/biometrias devem estar presentes.  | Menor |
| BA . 5 . 2 . 9  | Nos sistemas de aquicultura em que se utiliza alimento artificial, são usadas as quantidades corretas de alimento?  | Para os peixes alimentados de acordo com tabelas pré-calculadas, as tabelas de alimentação e os registros devem estar presentes. Para os peixes alimentados ad libitum (à vontade), os registros de alimentação devem estar presentes.   | Menor |
| BA . 5 . 2 . 10 | A densidade de estocagem não excede a carga máxima por metro cúbico, determinada por legislação, exigências dos consumidores e padrões científicos (como referência, caso não existam leis ou exigências dos consumidores)? | A densidade de estocagem, determinada de acordo com a natureza do local, estabelecida pela legislação ou exigências dos consumidores, não deve ser ultrapassada. Inspeção dos registros de estocagem devem estar implementados.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO

VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |  |       |
|-----------------|---|--|-------|
| BA . 5 . 2 . 11 | Cada área de cultivo possui um programa de rotina para o monitoramento da qualidade da água considerando a saúde e o bem-estar dos animais?   | Os registros para cada área de cultivo devem estar disponíveis no local. Todos os parâmetros de qualidade da água relevantes tais como: temperatura, oxigênio dissolvido, dióxido de carbono, pH, compostos nitrogenados, sólidos em suspensão etc. devem ser analisados. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 5 . 2 . 12 | Os organismos aquáticos são sempre tratados e manuseados de forma a protegê-los da dor, estresse, lesões e doenças?   | O local de cultivo deve ser avaliado e os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento na entrevista. Sem opção de N/A.   | Menor |
| BA . 5 . 3      | <b>Medicamentos</b>   |  |       |
| BA . 5 . 3 . 1  | Os produtores utilizam apenas medicamentos aprovados pelas autoridades competentes, nacionais ou internacionais, para uso na aquicultura? Uma lista atualizada de todos os medicamentos utilizados é mantida? | Os produtores utilizam apenas medicamentos aprovados pelas autoridades competentes, nacionais ou internacionais, para uso em aquicultura. Referência-cruzada com BA 5.1.1. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 3 . 2  | O produtor é capaz de demonstrar o cumprimento dos Limites Máximos de Resíduos (LMRs) nos mercados (doméstico ou internacional) onde se pretende comercializar os produtos cultivados?                        | O produtor, ou seus clientes, deve ter disponível uma lista atualizada dos LMRs aplicáveis para o(s) mercado(s) onde os produtos cultivados são comercializados, seja doméstico ou internacional. Os LMRs serão identificados tanto através da demonstração de comunicações com os clientes confirmando o(s) mercado(s) pretendidos ou pela seleção do(s) país(es) específico(s) ou um grupo de países, onde se pretende comercializar os produtos cultivados, e apresentando evidência de conformidade com os LMRs aplicáveis atualmente nesse(s) país(es). Quando um grupo de países é considerado em conjunto para o comércio, a conformidade deve corresponder aos LMRs aplicáveis mais restritivos dentro do grupo. | Maior |
| BA . 5 . 3 . 3  | Não são utilizados hormônios sintéticos ou naturais e nem agentes antibióticos com o propósito de promover o crescimento?   | Os registros do uso de medicamentos deve ser avaliado e os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento na entrevista. Sem opção de N/A.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier

Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |  |       |
|----------------|--|--|-------|
| BA . 5 . 3 . 4 | Um laboratório independente, com selo ISO 17025, analisa amostras regularmente quanto ao uso de substâncias permitidas e não-permitidas? É permissível que isto seja parte de um programa nacional de controle e vigilância realizado pela autoridade competente relevante.  | Onde programas nacionais de controle e vigilância operam, mas ações corretivas não são tomadas, devem ser apresentadas evidências de testes regulares, independentes e acreditados, ou declarações verificadas de "não uso" comprovadas por tais testes para cada estágio dos animais, devem estar disponíveis e ser rastreáveis. Registros de testes regulares, independentes e acreditados, devem estar disponíveis no local para subsidiar as declarações de "não uso". Sem opção de N/A. | Menor |
| BA . 5 . 3 . 5 | Os medicamentos fora do prazo de validade e recipientes de medicamentos usados são descartados conforme instruções do veterinário, não resultando em mal uso subsequente?  | Os funcionários devem ser capazes de demonstrar os métodos de descarte e justificativas.   | Maior |
| BA . 5 . 4     | Registros de Medicamentos  |  | T4    |
| BA . 5 . 4 . 1 | Todas as fazendas mantêm registros atualizados de compra e administração de medicamentos autorizados, que devem ser avaliados e incluir o seguinte:<br>Para o Registro de Compra:<br>Data da compra; Nome do produto; Quantidade comprada; Número do lote; Data de vencimento; Nome do fornecedor.<br><br>Para o Registro de Administração:<br>Número do lote; Data da administração; Identidade do peixe/grupo tratado; Quantidade ou biomassa dos peixes tratados; Quantidade total de medicamento utilizado; Data do fim do tratamento; Data de término do período de carência; Data a partir da qual os peixes podem ser consumidos; Nome da pessoa que administrou o medicamento. | Produtos em uso/armazenados devem estar registrados de acordo com as exigências do padrão e os registros devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 4 . 2 | São usados meios visuais para a identificação dos peixes tratados com medicamentos? São mantidos os procedimentos e registros escritos da identificação visual da situação dos animais tratados?   | Os registros e os procedimentos que descrevem como os estoques animais podem ser identificados como vacinados ou tratados com um determinado medicamento devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 5 . 5     | Procedimentos para Vacinação e Tratamentos   |  | T4    |
| BA . 5 . 5 . 1 | Todas as bombas, superfícies e equipamentos usados no processo de vacinação são desenhados de forma adequada para não causar danos físicos e causar o mínimo de estresse aos peixes?   | Os equipamentos devem estar disponíveis no local para provar que são adequados e demonstrar os procedimentos para vacinação.   | Menor |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |   |   |       |
|----------------|---|---|-------|
| BA . 5 . 5 . 2 | Existe um procedimento de vacinação da empresa e este é seguido em todos os momentos?   | Analisar os procedimentos de vacinação da empresa e os funcionários devem ser capazes de demonstrar conhecimento na entrevista.   | Menor |
| BA . 5 . 5 . 3 | Os produtores utilizam apenas vacinas aprovadas para uso em aquicultura pela autoridade competente, nacional ou internacional? É mantida uma lista atualizada de todas as vacinas utilizadas?   | A lista das vacinas licenciadas/prescritas e usadas em cada área deve estar disponível no local.  | Maior |
| BA . 5 . 5 . 4 | A vacinação sendo realizada pela própria equipe ou por terceiros, os responsáveis pela vacinação são treinados adequadamente, com registros para qualificar a sua competência?  | Os certificados e registros de treinamento e devem estar disponíveis no local.  | Menor |
| BA . 5 . 6     | <b>Mortalidades</b>   |   |       |
| BA . 5 . 6 . 1 | A inspeção é feita diariamente?   | Registros de mortalidade devem estar disponíveis para inspeção.   | Menor |
| BA . 5 . 6 . 2 | Para o descarte legal de mortalidades em larga escala, existe um Plano de Contingência/Ação disponível no local em caso de episódio de doença severa ou mortalidade em massa, e estes são relatados aos veterinários oficiais?  | O Plano de Contingência/Ação deve estar disponível no local, e deve atender às exigências legais, quando existirem. Os funcionários devem demonstrar conhecimento na entrevista.                  | Maior |
| BA . 5 . 6 . 3 | A fazenda possui um plano para a remoção segura (usando um protocolo estabelecido para reduzir a disseminação de patógenos aos peixes vivos) de peixes doentes e mortos e sementes? As mortalidades NÃO são descartadas em sistemas de águas abertas, como rios, lagos, estuários e mar aberto? | Os registros da fazenda devem estar disponíveis no local para mostrar os protocolos para a remoção e descarte de peixes mortos.   | Menor |
| BA . 5 . 6 . 4 | Todas as mortalidades são registradas no momento da remoção da unidade de produção e, quando conhecidas, as causas das mortalidades são registradas?  | Os registros de causa de mortalidade devem estar disponíveis no local. Os funcionários também devem demonstrar conhecimento das causas da mortalidade e os indicadores de problemas no bem-estar. | Menor |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |   |  |        |
|----------------|---|--|--------|
| BA . 5 . 7     | <b>Área de Estocagem de Peixes</b>  |  |        |
| BA . 5 . 7 . 1 | As áreas de estocagem de peixes são mantidas em condições de limpeza e higiene?   | Áreas de estocagem de peixes e de produção devem ser avaliadas. Sem opção de N/A.  | Maior  |
| BA . 5 . 7 . 2 | Todas as redes em uso são etiquetadas e mantidas em boas condições? A integridade das redes é inspecionada visualmente de forma regular e após qualquer evento especial (tempestades, por exemplo) para assegurar que os peixes não escapem para o ambiente selvagem? A resistência das redes é testada anualmente? | Devem ser mantidos registros de idade, condição, tipos de tratamento, localização, registros de inspeção de rede para mergulhadores e registros das ações corretivas adotadas baseadas nos resultados das operações de monitoramento. Os registros devem estar disponíveis no local. | Maior  |
| BA . 5 . 7 . 3 | Os tamanhos das malhas são apropriados para o tamanho dos peixes e previnem o emalhamento de peixes pequenos?   | As redes em uso no local devem ser avaliadas.  | Menor  |
| BA . 5 . 8     | <b>Jejum, Despesca e Transporte</b>   |  |        |
| BA . 5 . 8 . 1 | Todos os peixes são submetidos ao jejum antes do abate para esvaziar o intestino de alimentos e excretas?   | Registros do jejum devem estar disponíveis no local.   | Menor  |
| BA . 5 . 8 . 2 | A duração máxima do jejum para o bem-estar dos peixes estabelecida por autoridades reconhecidas ou por especificações dos clientes é obedecida e registrada?  | Registros do jejum devem estar disponíveis no local.   | Menor  |
| BA . 5 . 8 . 3 | Quando é de responsabilidade do produtor, a despesca e o transporte são realizados sem comprometer a sanidade do produto?   | Os registros documentados da higiene durante despesca e transporte (e temperatura, quando aplicável) devem estar disponíveis no local.   | Maior  |
| BA . 5 . 9     | <b>Maquinário e Equipamentos</b>  |  |        |
| BA . 5 . 9 . 1 | Todos os equipamentos e sistemas são projetados, instalados e operados para minimizar o risco dos peixes serem machucados ou escapar para o ambiente selvagem?  | O local deve ser avaliado para garantir que todos os equipamentos e sistemas são projetados, instalados e operados para minimizar o risco dos peixes serem machucados ou de escapar para o ambiente selvagem.  | Menor  |
| BA . 5 . 9 . 2 | São mantidos registros dos seguintes itens para todas as máquinas e equipamentos (incluindo filtros): Detalhes de manutenção e calibração; Detalhes dos testes de calibração e equipamentos para monitoramento (ex. sondas de oxigênio)?  | Os registros devem estar disponíveis no local, quando aplicável.   | Recom. |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |   |       |
|-----------------|---|---|-------|
| BA . 5 . 9 . 3  | Para todo maquinário e equipamentos (incluindo filtros), é mantido um registro dos detalhes de limpeza e desinfecção? Todos os recipientes e caixas também são desinfetados antes da reutilização e transferência para as gaiolas de engorda?   | Registros da limpeza diária devem estar disponíveis no local, quando aplicável.   | Menor |
| BA . 5 . 9 . 4  | Todos os veículos e embarcações (incluindo todos os sistemas de transporte e seus equipamentos associados) usados no transporte de peixes e ração, seja de propriedade do produtor ou de terceiros, são inspecionados quanto a limpeza e desinfecção conforme os procedimentos documentados e as ações corretivas necessárias são adotadas? | Os registros da inspeção e as ações corretivas devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.  | Maior |
| BA . 5 . 9 . 5  | Quando o bem-estar dos peixes depende de sistemas automáticos, estes são equipados com alarmes para casos de falhas e são testados regularmente?  | Se existem sistemas com alarmes, os registros dos testes dos alarmes devem estar disponíveis no local.  | Menor |
| BA . 5 . 9 . 6  | Quando as análises de risco mostrarem que os níveis de oxigênio podem ficar abaixo do mínimo necessário para o bem-estar da espécie, existem sistemas de suplementação de oxigênio disponíveis e mantidos em bom estado?  | Deve haver disponibilidade de oxigênio para o pico máximo da densidade de estocagem nos menores níveis de oxigênio previsíveis. Um sistema de suplementação de oxigênio sobressalente está disponível em caso de falha do sistema principal. Para sistemas de recirculação fechada, equipamento para supersaturação da água com oxigênio é necessário devido à alta densidade de peixes.. | Menor |
| BA . 5 . 9 . 7  | Em fazendas com sistema de fluxo aberto, todas as telas de entrada e de saída são inspecionadas, ao menos diariamente, e limpas sempre que necessário?  | Os registros devem estar disponíveis no local.  | Menor |
| BA . 5 . 9 . 8  | Todos os equipamentos são feitos de material apropriado não-corrosível, não causam danos aos animais e que podem ser sanitizado no local?   | O local deve ser avaliado quanto a todos os equipamentos que entram em contato com os peixes.   | Menor |
| BA . 5 . 9 . 9  | A movimentação do estoque de animais vivos é realizada em recipientes próprios (ex. em helicópteros, caminhões, barcos ou uma combinação destes) com sistema de oxigenação acoplado?  | Os registros das movimentações/transporte devem estar disponíveis no local.   | Menor |
| BA . 5 . 9 . 10 | Existe uma separação ou desinfecção de equipamentos, funcionários e veículos entre as áreas operacionais da fazenda para reduzir a transferência de doenças?  | Todas as áreas de produção devem ser avaliadas.   | Menor |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |  |              |
|----------------|--|--|--------------|
| BA . 6 .       | <b>RAÇÃO PARA AQUICULTURA</b>  |  |              |
| BA . 6 . 1     | <b>Geral</b>   |  |              |
| BA . 6 . 1 . 1 | <p>Todos os animais estocados recebem uma ração, que é adequada para a espécie cultivada?</p>  | <p>A documentação da ração utilizada deve demonstrar a sua aplicação.</p>  | <p>Maior</p> |
| BA . 6 . 1 . 2 | <p>A ração e/ou ingredientes e os subprodutos industriais são produzidos e obtidos de uma fonte aprovada pelo GLOBALGAP ?</p>  | <p>O fornecedor da ração deve ter licença da autoridade competente relevante e deve demonstrar que atende aos requisitos para garantia da qualidade estabelecidos pelo GLOBALGAP (EUREPGAP). As fontes atuais de Fabricação de Ração (FR) de onde as rações são compradas devem ser certificadas pelo: i) padrão GLOBALGAP para FR OU ii) por um padrão aprovado com sucesso como compatível (benchmarking) com o padrão GLOBALGAP (EUREPGAP) para FR ou iii) um certificado do esquema acreditado para ração ISO/IEC Guia 65 ou ISO/IEC 17021:2006 dentro de 12 meses após registro do produtor no GLOBALGAP (EUREPGAP). O local de produção deve ser registrado na base de dados do GLOBALGAP com o número do certificado que vai ligá-lo ao produtor.</p> | <p>Maior</p> |
| BA . 6 . 2     | <b>Registros da Ração</b>  |  |              |
| BA . 6 . 2 . 1 | <p>Os lotes de ração são rastreáveis a partir do fabricante da ração até o lote dos peixes?</p>  | <p>Os lotes de ração devem ser rastreáveis do fabricante até os lotes de peixes. O sistema ou a documentação devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.</p>   | <p>Maior</p> |
| BA . 6 . 2 . 2 | <p>Os registros documentados (ex. notas fiscais) emitidos pelos fornecedores de ração e produtos para ração são mantidos por três anos? Esses registros incluem o tipo de ração, a quantidade, a origem e a data da entrega?</p> | <p>Os registros de compra de ração dos últimos três anos devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.</p>   | <p>Maior</p> |
| BA . 6 . 2 . 3 | <p>As fazendas obtêm dos seus fornecedores de ração uma declaração dos componentes de cada ração composta e suplementos utilizados na alimentação do estoque e esses registros são mantidos por três anos?</p>                   | <p>Rótulos/notas fiscais/declarações especificando os componentes devem estar disponíveis no local e mantidos por três anos. As rações compostas usadas na fazenda devem ser obtidas de uma fonte aprovada pelo GLOBALGAP (EUREPGAP).</p>  | <p>Menor</p> |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |  |  |       |
|----------------|--|--|-------|
| BA . 6 . 2 . 4 | As fazendas possuem uma lista de todos os antibióticos, pigmentos, antioxidantes, imunostimulantes, probióticos e outros aditivos usados na ração?   | Registros detalhados de todos os aditivos utilizados na ração devem ser analisados. As rações utilizadas na fazenda devem ter sido obtidas de fonte aprovada pelo GLOBALGAP (EUREPGAP). Registros detalhados devem estar disponíveis no local e incluir:<br>- Aditivos usados na ração comum (ex. vitaminas, minerais e pigmentos);<br>- Aditivos usados em rações especiais (imunostimulantes, probióticos, antibióticos etc.). Sem opção de N/A. | Maior |
| BA . 6 . 2 . 5 | Toda a ração é consumida dentro do prazo de validade?  | Ração com data de validade vencida não deve ser utilizada. A ração armazenada deve ser avaliada quanto ao prazo de validade nos rótulos. Sem opção de N/A.   | Menor |
| BA . 6 . 2 . 6 | O fornecedor da ração realiza e comunica os testes regulares para contaminantes na ração?  | Os registros detalhados dos resultados dos testes e análises para todos os contaminantes relevantes presentes na ração devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 6 . 3     | <b>Armazenamento da ração</b>  |  |       |
| BA . 6 . 3 . 1 | Todas as rações são armazenadas e produzidas de acordo com as boas práticas e instruções dos fabricantes para minimizar qualquer risco de contaminação?  | Instruções apropriadas devem estar disponíveis no local e implementadas. Sem opção de N/A.   | Maior |
| BA . 6 . 3 . 2 | Existe um reservatório/recipiente no local, separado especialmente para conter e lidar com o excedente de ração medicada e ração descartada?   | Deve existir um reservatório/recipiente separado e identificado para armazenar ração medicada.   | Maior |
| BA . 7         | <b>GERENCIAMENTO AMBIENTAL E DA BIODIVERSIDADE</b>   |  |       |
| BA . 7 . 1     | <b>Gerenciamento Ambiental</b>   |  |       |
| BA . 7 . 1 . 1 | O produtor está comprometido com uma Política formal de Meio Ambiente e Biodiversidade (baseada em códigos de práticas, protocolos de manejo, práticas de manejo, manutenção de registros e certificados de conformidade com os regulamentos)? | Os documentos e registros relativos às Políticas Ambientais e de Biodiversidade devem estar disponíveis no local. Os trabalhadores devem ser capazes de demonstrar conhecimento na entrevista.   | Menor |
| BA . 7 . 1 . 2 | O Estudo de Impacto Ambiental e da Biodiversidade (EIA) e o Estudo de Risco Ambiental (ERA) são atualizados continuamente e estão disponíveis no local?  | O Estudo de Impacto Ambiental e da Biodiversidade (EIA) e o Estudo de Risco Ambiental (ERA) devem ser elaborados e atualizados sempre que houver mudança nas operações da fazenda. A conformidade legal deve ser demonstrada. Por favor ver referência em BA Anexo I - Exemplos de EIA-ERA e as respectivas PMA's e BA Anexo II - Biodiversidade em Estudos de Impacto Ambiental. Sem opção de N/A.  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |   |   |        |
|----------------|---|---|--------|
| BA . 7 . 1 . 3 | Um Plano de Gerenciamento Ambiental e da Biodiversidade (baseado no Estudo de Impacto Ambiental e da Biodiversidade do item BA.7.1.2 e o Estudo de Risco Ambiental mencionado no item TF 2.2.1) está desenvolvido, estabelecendo as estratégias para minimizar todos os efeitos no ambiente (riscos identificados, como a poluição ou contaminação da água) para justificar que a fazenda/área em questão é adequada?               | Um Plano de Gerenciamento Ambiental e da Biodiversidade efetivo deve estar implementado. Este Plano deve incorporar um monitoramento ambiental regular. Os registros de descarte e emissão através das rotas legais corretas devem estar disponíveis no local. Sem opção de N/A.  | Maior  |
| BA . 7 . 1 . 4 | Um Plano de Contingência Ambiental está estabelecido e inclui ações a serem tomadas em caso de situações que possam ameaçar o ambiente e tenham sido identificadas como riscos, tais como: falta de energia ou água, danos por inundação/tempestade, incêndio, vazamento de químicos ou de efluentes?   | Um Plano de Contingência Ambiental deve estar implementado e devem ser obtidas evidências das ações a serem adotadas em caso de situações que possam ameaçar o ambiente e tenham sido identificadas como riscos, tais como: falta de energia ou água, danos por inundação/tempestade, incêndio, vazamento de químicos ou de efluentes. Sem opção de N/A | Maior  |
| BA . 7 . 1 . 5 | Apenas agentes anti-incrustantes aprovados são utilizados com permissão de descarte adequado?   | Redes com anti-incrustante e registros de tratamentos com anti-incrustantes devem estar disponíveis juntamente com as instruções dos fabricantes.   | Maior  |
| BA . 7 . 1 . 6 | Existe um plano de ação e precauções dentro do EIA/PGA para prevenir e monitorar salinização e minimizar o impacto direto no solo, água subterrânea e cursos d'água naturais?   | Existe um plano de ação e precauções para monitorar e prevenir percolação e qualquer outra modificação nas características naturais dos cursos d'água, solo e água subterrânea, como a salinização, em áreas de agricultura e/ou protegidas. Registros mensais de salinização estão disponíveis.  | Menor  |
| BA . 7 . 1 . 7 | As autoridades competentes e comunidades locais são informadas quando ocorre a salinização do solo?   | Evidência documentada de que as autoridades competentes e comunidades locais foram comunicadas sobre a ocorrência de salinização do solo. Referência cruzada com item AB 7.1.4 (Base Aqua).   | Menor  |
| BA . 7 . 2     | Eficiência Energética   |   |        |
| BA . 7 . 2 . 1 | Todas as fazendas realizam ações para otimizar o uso de energia e minimizar o desperdício? Há reúso de resíduo de energia quando possível? Todas as fazendas possuem Política Energética e garantem considerações sobre eficiência energética em projetos de instalações, máquinas e práticas de trabalho? Existe um cronograma de manutenção adequado para garantir que a eficiência do combustível e da energia estão protegidos? | A Política Energética para todas as fazendas deve estar implementada e deve demonstrar objetivos a serem alcançados e os passos para garantir a eficiência energética. Provas são obtidas através da Inspeção dos cronogramas de manutenção implementados para garantir a eficiência de energia e combustível.  | Recom. |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                |   |  |       |
|----------------|---|--|-------|
| BA . 7 . 3     | <b>Dejetos</b>  |  |       |
| BA . 7 . 3 . 1 | <p>Todos os dejetos humanos sólidos de sanitários são coletados e descartados através de sistemas de esgoto sem que haja contaminação da área de produção e não são lançados diretamente em sistemas abertos de água como esgoto não-tratado?</p> | <p>Os registros de descarte de dejetos e instalações de coleta devem estar disponíveis no local.</p>   | Menor |
| BA . 7 . 4     | <b>Níveis de Nitrato e Fosfato na água de drenagem</b>  |  |       |
| BA . 7 . 4 . 1 | <p>Os limites locais estão de acordo com as legislações federal e internacional aprovadas e implementadas por autoridade competente relevante?</p>  | <p>É responsabilidade dos produtores ou organizações de produtores garantir que nenhum produto resulte em enriquecimento inaceitável de efluente (nitrato e fosfato, por exemplo). Produtores e trabalhadores devem demonstrar conformidade e conhecimento da legislação durante a entrevista.</p> | Maior |
| BA . 7 . 4 . 2 | <p>Sujeito a avaliação de risco, o dejetos orgânico é armazenado adequadamente para reduzir o risco de contaminação do ambiente?</p>  | <p>Todos os locais devem ser avaliados para comprovar o armazenamento de dejetos orgânicos apenas em áreas designadas, localizadas a pelo menos 25 metros das fontes diretas de água, tais como água superficial.</p>  | Maior |
| BA . 7 . 5     | <b>Controle de Predadores</b>   |  |       |
| BA . 7 . 5 . 1 | <p>Há controle de predadores, como o uso de medidas preventivas ou instrumentos para espantá-los, evitando a destruição desnecessária da vida selvagem?</p>   | <p>Um plano eficiente de controle de predadores deve estar em prática. Devem ser apresentados registros do controle de predadores (mortalidades, espécies, datas).</p>   | Menor |
| BA . 7 . 5 . 2 | <p>Quando a eliminação de predadores é inevitável, ela está de acordo com as determinações da lei?</p>  | <p>Apresentar a permissão legal para a eliminação de predadores (declarando quantidade e espécies). Espécies ameaçadas, protegidas ou em listas NÃO devem ser eliminados. Os produtores devem reportar mortalidade de aves e mamíferos.</p>  | Menor |
| BA . 7 . 6     | <b>Escapes e Espécies Exóticas</b>  |  |       |
| BA . 7 . 6 . 1 | <p>Existe um procedimento operacional padrão do ERA/PGA (ver itens 7.1.2 e 7.1.4) em prática no local para garantir que não haja escape do estoque cultivado para o oceano ou cursos locais de água doce?</p>                                     | <p>Para todos os locais de cultivo, devem existir Planos de Contingência e registros de todos os peixes escapados nos últimos doze meses e confirmação de que foram reportados às autoridades. Sem opção de N/A.</p>   | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

| BA . 8         |   | <b>USO E DESCARTE DA ÁGUA (Referência cruzada com o Plano de Gerenciamento Ambiental item AB 7.1.2 - Base Aqua)</b>  |   |        |
|----------------|---|--|---|--------|
| BA . 8 . 1     |   | <b>Geral</b>   |   |        |
| BA . 8 . 1 . 1 | 1 | A captação e a descarga de água atendem às exigências determinadas pela autoridade competente?   | Os registros licenças direitos de captação cada local, além do volume captado no período de doze meses devem estar disponíveis no local.  | Maior  |
| BA . 8 . 1 . 2 | 2 | Se solicitado pelas autoridades, a fazenda possui um parâmetro ambiental ou biológico como diretriz para as águas adjacentes (capacidade assimilativa do ambiente)?  | O Estudo de Impacto Ambiental deve ser avaliado para cada local. N/A se o parâmetro não for exigido pelas autoridades.  | Maior  |
| BA . 8 . 1 . 3 | 3 | A qualidade da água do efluente e/ou do corpo receptor é monitorada conforme o EIA/PGA das instalações?  | Registros de monitoramento da água devem estar disponíveis.   | Menor  |
| BA . 8 . 1 . 4 | 4 | O item 'sólidos em suspensão no corpo de água receptor' é tratado especialmente no EIA/PGA e na infraestrutura da fazenda?   | Dentro do EIA/PGA, o item sobre o lançamento e gerenciamento de sólidos em suspensão no corpo de água receptor deve estar explicitamente implementado.  | Menor  |
| BA . 8 . 1 . 5 | 5 | Os dejetos sólidos (lodo) coletados são descartados de forma apropriada?   | O descarte de dejetos sólidos (lodo) é feito conforme a legislação. Quando não há legislação em vigor, os sólidos são coletados e descartados em área separada e controlada sujeita ao EIA/PGA.   | Menor  |
| BA . 8 . 1 . 6 | 6 | São feitas amostragens do sedimento do corpo de água receptor uma vez por geração de peixe para determinar a diversidade do macrozoobentos?  | A comunidade bentônica corpo água receptor (onde há efluentes de tanques-rede ou de fazendas) não deve ser afetada negativa e significativamente. Portanto, deve-se monitorar a vida bentônica e os possíveis acúmulos de sedimento. Os registros e relatórios de pesquisas de bentos e sedimento devem estar disponíveis no local. | Recom. |
| BA . 8 . 1 . 7 | 7 | Não se utiliza água doce subterrânea para diminuir a salinidade?   | Água de poço ou potável não deve ser utilizada para diminuir a salinidade da água de viveiros.  | Maior  |
| BA . 8 . 1 . 8 | 8 | O uso minimizado da água é encorajado?   | A fazenda possui uma política para uso mínimo possível de água.   | Recom. |
| BA . 8 . 1 . 9 | 9 | O impacto da emissão de efluentes sobre a biodiversidade é monitorada minimizada parte plano de gerenciamento ambiental?   | O PGA deve incluir o gerenciamento do impacto do uso e da troca d'água sobre a biodiversidade.  | Maior  |
| BA . 8 . 2     |   | <b>Fornecimento/Qualidade do gelo</b>  |   |        |
| BA . 8 . 2 . 1 | 1 | O gelo que entra em contato com o produto é fabricado com água potável conforme as exigências da legislação aplicável e transportado em recipientes higiênicos? Existe proteção contra potencial contaminação cruzada? | Registros do fornecedor de gelo, verificação da qualidade da água utilizada e dos recipientes de transporte de todos os fornecedores de gelo devem estar disponíveis no local. N/A se não se utiliza gelo.  | Maior  |
| BA . 8 . 2 . 2 | 2 | Todos os coadjuvantes/aditivos utilizados na fabricação de gelo (por exemplo, sal) são para alimentação humana?  | A lista de aditivos e licenças de uso para alimentação humana deve estar disponível no local. N/A se não se utiliza gelo.   | Maior  |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                  |  |   |       |
|------------------|--|---|-------|
| B . 9<br>A       | <b>PRODUÇÃO EM GAIOLAS</b>   |   |       |
| B . 9 . 1<br>A   | O fundo da rede nunca toca o fundo do corpo d'água?  | Os registros de profundidades a partir de mapas e sondas em relação a profundidade das rede para todas as fazendas deve estar disponível no local.  | Menor |
| B . 1<br>A 0     | <b>AMOSTRAGEM E TESTES</b>   |   |       |
| B . 1 . 1<br>A 0 | O programa de amostragem baseia-se em possíveis contaminantes, resíduos e substâncias para o tipo de aquicultura praticado e a análise desses riscos está incorporada ao Plano de Sanidade Animal (PSA, ver item 5.2.3)?   | Os procedimentos de amostragem e plano para todos os testes laboratoriais das rações, matérias-primas e peixes devem estar implantados. A lista de substâncias deve ser analisada conforme legislação local/federal, exigências do comprador e Plano de Sanidade Veterinária. Sem opção de N/A.                   | Maior |
| B . 1 . 2<br>A 0 | Para todos os testes laboratoriais a serem realizados, em cumprimento ao item BA 10.1, são feitas amostragens em duplicata para serem analisadas independentemente, com respectivos números de identificação e selos de segurança para evitar que as amostras se misturem? | Registros de inspeção das amostras incluem números de lote e das amostras. As amostras podem incluir a ração utilizada na fazenda.  | Maior |
| B . 1 . 3<br>A 0 | O laboratório que realiza os testes possui certificado ISO 17025 ou padrão equivalente?  | Há evidência clara documentada tanto em timbres ou por cópias das certificações etc. comprovando que os laboratórios de análise de resíduos químicos foram certificados pelo escopo aplicável à ISO 17025 ou um padrão equivalente (nesse caso, prova de participação em testes de proficiência está disponível). | Maior |
| B . 1 . 4<br>A 0 | Os resultados dos testes laboratoriais são rastreáveis até o lote específico?  | Os resultados dos testes laboratoriais devem ser rastreáveis até os lote específicos. Sem opção de N/A.   | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

**REGISTRO DE ATUALIZAÇÕES DA EDIÇÃO**

BASE AQUICULTURA

| Versão Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento | Substitui   | Documento substituído obsoleto | Novo Documento entra em vigor | Descrição das Modificações   |
|--|-------------|--------------------------------|-------------------------------|--|
| 1.0_1_Abr09  | 1.0_Abr08   | 29/abr/09                      | 29/abr/09                     | Modificações no Módulo BA: Esclarecimento de termos em Ponto de Controle: 1.1.1; 1.1.5; 1.1.6; 1.2.5; 1.2.9; 1.3.2; 1.3.3; 2.1.3; 2.1.10; 2.1.11; 3.1.; 4.1.2; 4.2.4; 4.3.3; 5.1.1; 5.1.3; 5.2.3; 5.2.5; 5.3.4; 5.5.3; 5.6.1; 5.6.2; 5.7.2; 7.3; 7.6.1; 8.1.5; 8.1.8; 9.; 9.1; Esclarecimento de termos em Critérios de Cumprimento: 1.1.1; 1.2.3; 1.2.5; 1.2.12; 1.3.1; 1.3.2; 2.1.3; 2.1.5; 2.1.10; 2.1.11; 2.2.4; 3.1; 4.1.2; 4.2.4; 4.3.3; 5.1.1; 5.1.3; 5.1.5; 5.1.6; 5.1.8; 5.2.1; 5.2.3; 5.2.5; 5.2.8; 5.2.9; 5.6.1; 5.9.6; 6.1.1; 6.2.3; 7.1.2; 8.1.5; 10.2. |
| 1.0_2_Mar10  | 1.0_1_Abr09 | 03/jun/10                      | 3Mar 10                       | Modificação do BA.6.1.2  |

1. Para informações detalhadas sobre as alterações, favor entrar em contato com a Secretaria do GLOBALGAP acerca do Histórico do documento
2. Quando as alterações não afetam a certificação do padrão, a versão mantém-se "3.0" e a atualização da edição será indicada com "-x".
3. Quando as alterações afetam a certificação do padrão, o nome da versão será alterado para "3.x".

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

**Base Aquicultura ANEXO I:**

**Exemplos de Estudo de Impacto Ambiental (EIA), Estudo de Risco Ambiental (ERA) e respectivos Planos de Gerenciamento Ambiental (PGAs)**

Tabela A Exemplos de Estudo de Impacto Ambiental (EIA) e Plano de Gerenciamento Ambiental (PGA) (Impactos inerentes às operações de cultivo) (Níveis 4-7 nos estágios de Estudo de Impacto)

|   | <b>Impacto</b>                    | <b>Leis aplicáveis</b>  | <b>Instruções de trabalho</b>   |
|---|-----------------------------------|---|---|
| 1 | Descarte de sacos vazios de ração | Licença municipal   | Descarte semanal em aterro municipal.   |
| 2 | Descarga de lodo                  | Regulamento estadual sobre proteção costeira 2003.                        | Uso de tanque de sedimentação; limpar a cada dois meses.  |
| 3 | Descarga de lodo sedimentado      | Licença municipal; Instrução normativa sobre fertilizantes na agricultura | 200 ton/ano de lodo podem ser direcionados para as fazendas de borracha (seringueiras); o excesso deve ser direcionado ao aterro municipal. |
| 4 | Uso de eletricidade               | nenhuma   | Apenas utilizar aeradores de pá de acordo com as instruções de operação sobre oxigênio nos viveiros.  |
| 5 | Emissão de gases                  | Exemplo: Regulamento Governamental 23/568 sobre emissão de gases.         | Inspeção anual dos motores pelo representante.  |
| 6 | Herbicidas                        | Uso apenas de produtos permitido e seguindo instruções de trabalho        | Exemplo: apenas usar "Herbclean" segundo instruções de trabalho uma vez ao mês.   |
| 7 | Uso do diesel combustível         | nenhuma   | Óleo diesel utilizado apenas em geradores. Ver itens 3 e 4.   |
| 8 | Ruídos do gerador                 | Permissão municipal; acordo com vizinhos                                  | Manter as portas da casa de geradores fechadas. Usar ventilador em temperatura ambiente alta.   |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

Tabela B Exemplos de Estudo de Risco Ambiental (ERA) e planos de Gerenciamento Ambiental (PGA) (riscos reais associados a operações de cultivo)

|   | Risco   | Leis aplicáveis                                    | Ações Preventivas  |
|---|---|--|--|
| 1 | Sacos de ração vazios levados pelo vento                | Licença municipal                                  | Manter container sempre fechado  |
| 2 | Lodo não sedimentado; descarga na natureza              | Regulamento estadual sobre proteção costeira 2003. | Parar descarga e limpar tanque de sedimentação   |
| 3 | Produção excessiva de lodo                              | nenhuma  | Avaliar biomassa do tanque; recalculer regime alimentar  |
| 4 | Vazamento de fluidos químicos do local de armazenamento | Licença municipal                                  | Todos os fluidos devem ser estocados em locais próprios  |
| 5 | Óleo diesel derramado no solo                           | Licença municipal                                  | Armazenamento de óleo diesel em tanques apropriados sobre piso de concreto; abastecimento somente sob supervisão |

Tabela C Exemplos de Estudo de Impacto sobre a Biodiversidade (impactos inerentes às operações de cultivo)

|   | Impacto  | Consequências ecológicas   | Mitigação  |
|---|--|--|--|
| 1 | Conversão de habitats naturais   | Perda de: sítios reprodutivos de peixes; habitat de espécies ameaçadas de extinção   | Considerar locais alternativos   |
| 2 | Descarga de nutrientes/material orgânico / lodo no ecossistema adjacente | Crescimento excessivo de plantas daninhas e algas; depleção do oxigênio de fundo (dependente do fluxo de maré para evitar acumulação). | Tanques de sedimentação; limitar trocas de água  |
| 3 | Infiltração de água do mar no solo                                       | Salinização do lençol freático; Mudança da vegetação na fazenda e na área entre a fazenda e o mar                                      | Não utilizar água do lençol freático nos tanques; monitorar o lençol freático adjacente anualmente |
| 4 | Liberção de patógenos  | Ameaça às espécies nativas   | Evitar escapes; manejo de efluentes  |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

Tabela D Exemplos de Estudo de Risco Ambiental e Plano de Gerenciamento (Riscos reais à biodiversidade associados às operações de cultivo)

|   | <b>Impacto</b>   | <b>Consequências ecológicas</b>   | <b>Mitigação</b>  |
|---|--|---|---|
| 1 | Peixes ou camarões podem escapar   | Introdução de espécies indesejáveis ou patógenos, ameaçando espécies nativas. | Preferir espécies nativas. Tomar máximo cuidado para evitar escapes     |
| 2 | Tanque de sedimentação com lodo vaza, por exemplo, por tempestade ou maré alta | Mudança significativa no habitat do ambiente receptor                         | Diques com altura superior à média                                      |
| 3 | Descarga de grande quantidade de produtos químicos                             | Danos à vida aquática no corpo d'água receptor                                | Armazenamento adequado; evitar estocagem excessiva de produtos químicos |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês  
**A Biodiversidade na Avaliação do Impacto Ambiental<sup>1</sup>**  
 Introdução

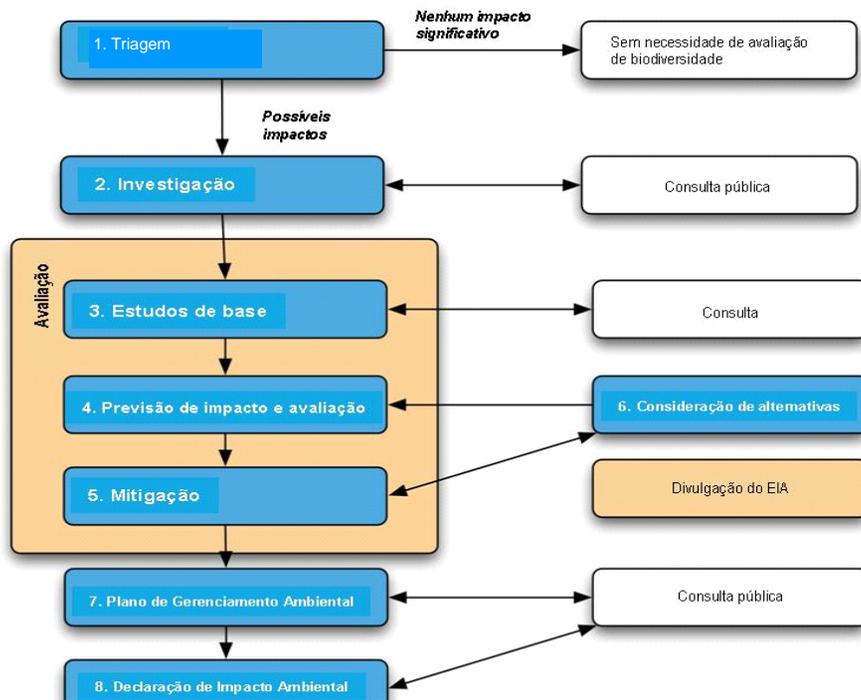
A Convenção sobre Diversidade Biológica define biodiversidade como sendo "a variabilidade entre organismos vivos de todas as origens, incluindo, entre outras, terrestres, marinhos e outros ecossistemas aquáticos e os complexos ecológicos dos quais são parte; isto inclui a diversidade intra-específica, inter-específica e dos ecossistemas."

A biodiversidade em termos mais simples é a variedade de vida no planeta em todos os níveis, desde genes a populações mundiais da mesma espécie, desde comunidades de espécies compartilhando a mesma pequena área de habitat a ecossistemas mundiais.

O Estudo de Impacto Ambiental oferece oportunidade para garantir que os valores de biodiversidade sejam reconhecidos e considerados na tomada de decisões. O Estudo deve incluir uma abordagem participativa das pessoas que possam ser afetadas pela proposta (aqueles que moram no local ou nas proximidades), o que é um indicador-chave da sua qualidade e credibilidade.

<sup>1</sup> Para referência, ver a Associação Internacional de Estudos de Impacto "International Association of Impact Assessment" (IAIA): <http://www.iaia.org/modx/index.php?id=155> & <http://www.iaia.org/modx/index.php?id=74>

**Figura A: Fluxograma dos principais estágios de um EIA relevante para a biodiversidade**



Traduzido  
 Revisado

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

**Princípios de operação**

**1. Triagem** - determinar se uma proposta deve ou não ser sujeita ao EIA e, se afirmativo, em que nível de detalhamento. Os critérios devem incluir a biodiversidade para determinar se importantes recursos poderão ser afetados. Os "gatilhos" da avaliação de biodiversidade para EIA devem incluir:

- Potenciais impactos sobre áreas protegidas e áreas de suporte a espécies protegidas.
- Impactos em outras áreas não protegidas, mas importantes para a biodiversidade (ver abaixo: Áreas com Alto Valor de Conservação).
- Atividades que ameacem a biodiversidade (quanto ao seu tipo, magnitude, localização, duração, tempo, reversibilidade).
- Áreas com importantes ecossistemas incluindo territórios indígenas, planícies alagadas, área de reprodução de peixes, solos propensos à erosão ou acidificação, habitats relativamente intactos ou característicos, pântanos, afloramento de águas subterrâneas etc.

Encorajar o desenvolvimento de mapas de avaliação da biodiversidade indicando os importantes valores de biodiversidade e recursos do ecossistema. Se possível, integrar com o desenvolvimento de um Plano de Ação e Estratégia Nacionais para a Biodiversidade (PAENB) e/ou planejamento da biodiversidade em níveis regionais (por exemplo, Planos de Gerenciamento Costeiro por região, estado, cidade) para identificar prioridades e alvos para conservação.

**Áreas com Alto Valor de Conservação são aquelas que:**

- Incluem habitats/espécies/genótipos endêmicos, raros ou em declínio
- Incluem genótipos e espécies cuja presença é pré-requisito para a existência de outras espécies.
- Agem como um tampão, são habitats de ligação ou corredores ecológicos, ou têm papel importante na manutenção da qualidade ambiental.
- Têm importante função sazonal ou são críticas para a migração.
- Incluem habitats, populações de espécies e ecossistemas vulneráveis, ameaçados em seu todo e difíceis de serem recuperadas.
- Incluem áreas grandes ou contínuas de habitats intactos.
- Servem como refúgio para a biodiversidade durante mudanças climáticas, possibilitando sua existência e a continuação dos processos evolutivos.
- Incluem biodiversidade cuja mitigação é difícil ou eficácia não comprovada, incluindo habitats que demoram muito para desenvolver uma biodiversidade característica.
- São atualmente pobres em biodiversidade, mas têm potencial para desenvolver alta biodiversidade com intervenções adequadas.

**2. Investigação e 3. Estudos básicos** - identificar as questões e os impactos importantes e estabelecer termos de referência para o EIA. Utilizar a investigação como uma oportunidade de conscientização das questões de biodiversidade e discutir alternativas para evitar ou minimizar impactos negativos sobre a biodiversidade.

Elaborar um relatório investigativo para consulta é uma boa prática, que deve incluir os seguintes pontos (baseado nas informações existentes e pesquisas ou discussões anteriores):

1. O tipo de projeto, programa, plano ou política, alternativas possíveis e um sumário de atividades que possam afetar a biodiversidade
2. Uma análise de oportunidades e obstáculos para a biodiversidade (incluir as alternativas "perda líquida zero de biodiversidade" ou "restauração da biodiversidade")
3. Mudanças biofísicas esperadas (no solo, água, ar, flora e fauna) resultantes de atividades propostas ou induzidas por quaisquer mudanças sócio-econômicas
4. Disponibilização de informações iniciais básicas
5. Possíveis impactos sobre a biodiversidade associados à proposta em termos de composição, estrutura e função
6. Serviços e valores da biodiversidade identificados em consulta com as partes envolvidas e realização de mudanças antecipadas (destacar todo e qualquer impacto irreversível)
7. Possíveis medidas para evitar, minimizar ou compensar danos ou perdas significativas da biodiversidade, fazendo referência a qualquer exigência legal
8. Metodologia e cronograma do EIA proposto

**4. Previsão e avaliação de impacto.** Tratar da biodiversidade em todos os níveis apropriados e permitir tempo suficiente para a pesquisa levar em conta as características sazonais. Focar em processos e serviços que são críticos para o bem-estar humano e a integridade dos ecossistemas. Explicar os principais riscos e oportunidades para a biodiversidade.

Perguntas a serem feitas:

No nível genético, até que ponto a proposta terá efeito significativo sobre:

- Oportunidades de interação entre populações de espécies, por exemplo, aumentando a fragmentação e o isolamento de habitats?
- Risco de extinção?

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier

Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

No nível da espécie, até que ponto a proposta irá:

- Afetar as espécies identificadas como prioridade no PAENB e/ou planos regionais de biodiversidade (por exemplo, Espécies na Lista Vermelha)?
- Aumentar o risco de invasão de espécies alóctones?

No nível do ecossistema, até que ponto a proposta irá:

- Mudar a quantidade, qualidade ou organização espacial do habitat?
- Causar danos a processos e serviços do ecossistema, em particular dos quais as comunidades locais são dependentes?

Finalmente:

- Se os habitats serão perdidos ou alterados, existem habitats alternativos para manter as populações de espécies associadas?
- Existem oportunidades de consolidação ou conexão de habitats?

Considerar o ponto de vista do ecossistema e incluir as partes envolvidas relevantes (incluindo as comunidades locais). Considerar todos os fatores que afetam a biodiversidade, incluindo causas diretas de mudança associadas à proposta (por exemplo, conversão de terra e remoção de vegetação que leva à perda de habitats, emissões, perturbações, introdução de espécies alóctones e geneticamente modificadas etc.); e causas indiretas, mais difíceis de quantificar, incluindo processos ou intervenções demográficos, sócio-políticos, culturais e tecnológicos. Avaliar impactos de alternativas com referência na situação inicial. Comparar com níveis mínimos e objetivos para a biodiversidade. Usar PAENBs, planos regionais para a biodiversidade e outros relatórios de conservação para informação e objetivos. Considerar ameaças e impactos cumulativos resultantes tanto dos impactos repetitivos de projetos de mesma natureza no espaço e no tempo, e/ou de planos, programas ou políticas propostos.

#### 5. Mitigação.

Ações remediativas podem tomar diversas formas, isto é, evitar (ou prevenção), a mitigação (incluindo restauração e reabilitação de áreas) e a compensação. Aplicar a "abordagem do plano positivo" quando a prevenção é prioridade e a compensação é o último recurso a ser adotado.

Evitar compensações do tipo "desculpa". Procurar oportunidades para aumentar a biodiversidade positivamente. Reconhecer que nem sempre a compensação será possível; ainda haverá casos em que é melhor dizer "não" para propostas de desenvolvimento às custas de danos irreversíveis à biodiversidade.

#### 6. Revisão e tomada de decisão.

Revisão por pares dos relatórios ambientais referentes à biodiversidade deve ser feita por especialista com conhecimento apropriado, em que os impactos sobre a biodiversidade são significativos. Dependendo do nível de sigilo da tomada de decisão, devem-se considerar o envolvimento de grupos afetados e a sociedade civil.

Evitar colocar objetivos conservacionistas contra objetivos desenvolvimentistas; equilibrar conservação com uso sustentável para soluções economicamente viáveis e social e ambientalmente sustentáveis. Para questões importantes de biodiversidade, aplicar o princípio da precaução quando a informação for insuficiente e o princípio da "perda líquida zero" quando houver danos irreversíveis associados à proposta.

#### 7. Plano de Gerenciamento Ambiental (inclui planos de monitoramento, avaliação e auditoria)

É importante reconhecer que todas as respostas previstas da biodiversidade à perturbação são incertas, especialmente a longo prazo. Sistemas e programas de gerenciamento, incluindo alvos claros (ou Limites Aceitáveis de Mudança (LA)) e monitoramento apropriado, devem ser colocados em prática para garantir que a mitigação seja efetivamente implementada, efeitos negativos imprevistos sejam detectados e resolvidos e que qualquer tendência negativa seja detectada. Prever auditorias regulares dos impactos sobre a biodiversidade. Prever medidas emergenciais e/ou planos de contingência em resposta a perturbações ou acidentes que possam ameaçar a biodiversidade.

#### 8. Declaração do Impacto Ambiental

Um dos modos mais eficientes de se garantir que o processo do EIA seja justo e de credibilidade é através do engajamento público e total dos interessados, com todas as partes afetadas e interessadas e do anúncio público da Declaração de Impactos Ambientais.

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier

Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

**Convenção de Ramsar sobre Zonas Úmidas**  
**Partes contratantes, por ordem de adesão:**

|                                 |            |                      |            |
|---------------------------------|------------|----------------------|------------|
| 1 Austrália                     | 21/12/1975 | 45 Nepal             | 17/04/1988 |
| 2 Finlândia                     | 21/12/1975 | 46 Gana              | 22/06/1988 |
| 3 Noruega                       | 21/12/1975 | 47 Uganda            | 04/07/1988 |
| 4 Suécia                        | 21/12/1975 | 48 Egito             | 09/09/1988 |
| 5 África do Sul                 | 21/12/1975 | 49 Venezuela         | 23/11/1988 |
| 6 Irã, República Islâmica do    | 21/12/1975 | 50 Vietnã            | 20/01/1989 |
| 7 Grécia                        | 21/12/1975 | 51 Malta             | 30/01/1989 |
| 8 Bulgária                      | 24/01/1976 | 52 Guiné-Bissau      | 14/05/1990 |
| 9 Reino Unido                   | 05/05/1976 | 53 Quênia            | 05/10/1990 |
| 10 Suíça                        | 16/05/1976 | 54 Chade             | 13/10/1990 |
| 11 Alemanha                     | 26/06/1976 | 55 Sri Lanka         | 15/10/1990 |
| 12 Paquistão                    | 23/11/1976 | 56 Guatemala         | 26/10/1990 |
| 13 Nova Zelândia                | 13/12/1976 | 57 Bolívia           | 27/10/1990 |
| 14 Rússia                       | 11/02/1977 | 58 Burkina Faso      | 27/10/1990 |
| 15 Itália                       | 14/04/1977 | 59 Panamá            | 26/11/1990 |
| 16 Jordânia                     | 10/05/1977 | 60 Equador           | 07/01/1991 |
| 17 Sérvia (suc. SFR/Iugoslávia) | 27/04/1992 | 61 Croácia           | 25/06/1991 |
| 18 Senegal                      | 11/11/1977 | 62 Eslovênia         | 25/06/1991 |
| 19 Dinamarca                    | 02/01/1978 | 63 Romênia           | 21/09/1991 |
| 20 Polónia                      | 22/03/1978 | 64 Ucrânia           | 01/12/1991 |
| 21 Islândia                     | 02/04/1978 | 65 Liechtenstein     | 06/12/1991 |
| 22 Hungria                      | 11/08/1979 | 66 Zâmbia            | 28/12/1991 |
| 23 Holanda                      | 23/09/1980 | 67 Peru              | 30/03/1992 |
| 24 Japão                        | 17/10/1980 | 68 Costa Rica        | 27/04/1992 |
| 25 Marrocos                     | 20/10/1980 | 69 China             | 31/07/1992 |
| 26 Portugal                     | 24/03/1981 | 70 Indonésia         | 08/08/1992 |
| 27 Tunísia                      | 24/03/1981 | 71 Argentina         | 04/09/1992 |
| 28 Canadá                       | 15/05/1981 | 72 Bangladesh        | 21/09/1992 |
| 29 Chile                        | 27/11/1981 | 73 República Tcheca  | 01/01/1993 |
| 30 Índia                        | 01/02/1982 | 74 Eslováquia        | 01/01/1993 |
| 31 Espanha                      | 04/09/1982 | 75 Guiné             | 18/03/1993 |
| 32 Mauritânia                   | 22/02/1983 | 76 Trinidad e Tobago | 21/04/1993 |
| 33 Áustria                      | 16/04/1983 | 77 Papua Nova Guiné  | 16/07/1993 |
| 34 Argélia                      | 04/03/1984 | 78 Brasil            | 24/09/1993 |
| 35 Uruguai                      | 22/09/1984 | 79 Honduras          | 23/10/1993 |
| 36 Irlanda                      | 15/03/1985 | 80 Armênia           | 06/11/1993 |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                                    |            |                                     |            |
|------------------------------------|------------|-------------------------------------|------------|
| 37 Suriname                        | 22/11/1985 | 81 Lituânia                         | 20/12/1993 |
| 38 Bélgica                         | 04/07/1986 | 82 Estônia                          | 29/07/1994 |
| 39 México                          | 04/11/1986 | 83 Filipinas                        | 08/11/1994 |
| 40 França                          | 01/12/1986 | 84 Turquia                          | 13/11/1994 |
| 41 Estados Unidos                  | 18/04/1987 | 85 Malásia                          | 10/03/1995 |
| 42 Gabão                           | 30/04/1987 | 86 Ilhas Comores                    | 09/06/1995 |
| 43 Níger                           | 30/08/1987 | 87 República Iugoslava da Macedônia | 08/09/1995 |
| 44 Mali                            | 25/09/1987 | 88 Paraguai                         | 07/10/1995 |
| 89 Togo                            | 04/11/1995 | 135 Palau                           | 18/02/2003 |
| 90 Letônia                         | 25/11/1995 | 136 Djibouti                        | 22/03/2003 |
| 91 Namíbia                         | 23/12/1995 | 137 Libéria                         | 02/11/2003 |
| 92 Albânia                         | 29/03/1996 | 138 Guiné Equatorial                | 02/10/2003 |
| 93 Congo, República Democrática do | 18/05/1996 | 139 Lesoto                          | 01/11/2004 |
| 94 Costa do Marfim                 | 27/06/1996 | 140 Ilhas Marshall                  | 13/11/2004 |
| 95 Gâmbia                          | 16/01/1997 | 141 Moçambique                      | 03/12/2004 |
| 96 Israel                          | 12/03/1997 | 142 Samoa                           | 06/02/2005 |
| 97 Malawi                          | 14/03/1997 | 143 Mianmar                         | 17/03/2005 |
| 98 Botswana                        | 09/04/1997 | 144 Seichelles                      | 22/03/2005 |
| 99 Bahamas                         | 07/06/1997 | 145 Sudão                           | 07/05/2005 |
| 100 Geórgia                        | 07/06/1997 | 146 Antígua e Barbuda               | 02/10/2005 |
| 101 República da Coreia            | 28/07/1997 | 147 Cabo Verde                      | 18/11/2005 |
| 102 Nicarágua                      | 30/11/1997 | 148 Ruanda                          | 01/04/2006 |
| 103 Mônaco                         | 20/12/1997 | 149 República Centro-Africana       | 05/04/2006 |
| 104 Jamaica                        | 07/02/1998 | 150 Barbados                        | 12/04/2006 |
| 105 Bahrain                        | 27/02/1998 | 151 Camarões                        | 20/07/2006 |
| 106 Mongólia                       | 08/04/1998 | 152 Fiji                            | 11/08/2006 |
| 107 Síria                          | 05/07/1998 | 153 São Tomé e Príncipe             | 21/12/2006 |
| 108 Luxemburgo                     | 15/08/1998 | 154 Cazaquistão                     | 02/05/2007 |
| 109 Belize                         | 22/08/1998 | 155 Montenegro (sucessida)          | 03/06/2006 |
| 110 Tailândia                      | 13/09/1998 | 156 Emirados Árabes Unidos          | 29/12/2007 |
| 111 Congo                          | 18/10/1998 |                                     |            |
| 112 Colômbia                       | 18/10/1998 |                                     |            |
| 113 Madagascar                     | 25/01/1999 |                                     |            |
| 114 El Salvador                    | 22/05/1999 |                                     |            |
| 115 Líbano                         | 16/08/1999 |                                     |            |
| 116 Camboja                        | 23/10/1999 |                                     |            |
| 117 Bielorrússia (sucessida)       | 25/08/1991 |                                     |            |
| 118 Serra Leoa                     | 13/04/2000 |                                     |            |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| 119 Benin                            | 24/05/2000 |
| 120 República Unida da Tanzânia      | 13/08/2000 |
| 121 Líbia (Libyan Arab Jamahiriya)   | 05/08/2000 |
| 122 Moldávia                         | 20/10/2000 |
| 123 Nigéria                          | 02/02/2001 |
| 124 Cuba                             | 12/08/2001 |
| 125 Azerbaijão                       | 21/09/2001 |
| 126 Chipre                           | 11/11/2001 |
| 127 Tajiquistão                      | 18/11/2001 |
| 128 Ilhas Maurício                   | 30/09/2001 |
| 129 Bósnia e Herzegovina (sucedida)  | 01/03/1992 |
| 130 Uzbequistão                      | 08/02/2002 |
| 131 Santa Lúcia                      | 19/06/2002 |
| 132 República Dominicana             | 15/09/2002 |
| 133 Burundi                          | 05/10/2002 |
| 134 República Quirguiz (Quirguistão) | 12/03/2003 |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

| Nº           | Ponto de Controle   | Crítérios de Cumprimento   | Nível |
|--------------|---|--|-------|
|              | <b>MÓDULO DAS ESPÉCIES DE CAMARÃO</b>   |  |       |
|              | <i>Escopo: Todas as espécies de camarão marinho (todas as espécies pertencentes à subordem Natantia; todas as famílias) e de "crayfish" ou lagostins de água doce (todas as espécies pertencentes à subordem Reptantia: família Astacidae).</i> |  |       |
| <b>1</b>     | <b>LARVICULTURA E BERÇÁRIO</b>  |  |       |
| <b>1 . 1</b> | <b>Fonte de reprodutores</b>  |  |       |
| 1 . 1 . 1    | Não há reprodutores selvagens na fazenda?   | O uso estrutural de reprodutores selvagens é proibido. Entretanto, o uso incidental de indivíduos selvagens capturados para melhoramento genético é permitido. As fazendas devem ser capazes de demonstrar que parte dos reprodutores é obtida por cruzamentos. Sem opção de N/A.  | Maior |
| 1 . 1 . 2    | São utilizados/adquiridos estoque de reprodutores e pós-larvas domesticados, selecionados, livres de e/ou resistentes a doenças para aumentar a biosegurança?   | Quando possível, reprodutores e pós-larvas selecionados, livres de e/ou resistentes a doenças são utilizados/adquiridos para aumentar a biosegurança.  | Menor |
| 1 . 1 . 3    | Os reprodutores adquiridos são de origem certificada GLOBALGAP (EUREPGAP) e certificados conforme exigências legais oficiais? (Período máximo: um ano após a primeira auditoria).   | Os registros e certificados devem estar disponíveis para inspeção. A Administração deve demonstrar conhecimento durante entrevista. Fornecedores devem ser certificados pela GLOBALGAP (EUREPGAP) ou esquema com <i>Benchmark</i> GLOBALGAP (EUREPGAP) até a segunda auditoria anual. Para fins de conformidade iniciais, é necessário que fornecedores de reprodutores sejam registrados no banco de dados da GLOBALGAP (como Fazendas de Camarão GLOBALGAP (EUREPGAP)) quando da primeira auditoria GLOBALGAP (EUREPGAP) da fazenda, além de demonstrar prova de Auto-Avaliação. Uma carta de compromisso de certificação deve ser providenciada pelo fornecedor até a próxima auditoria anual. É necessária conformidade total nas auditorias anuais subsequentes das Fazendas de Camarão. Após esse ano, qualquer fornecedor adicional de reprodutores já certificado como Fazenda de Camarão GLOBALGAP (EUREPGAP) deve estar registrada na Base Dados do GLOBALGAP desde o momento da aquisição dos reprodutores, e deve apresentar o status de certificação GLOBALGAP (EUREPGAP) na primeira Auditoria Externa após o início do fornecimento. Sem opção de N/A | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |  |       |
|-----------------|---|--|-------|
| SP 1 . 1 . 4    | Na chegada ao laboratório de larvicultura, os potenciais reprodutores são colocados em quarentena até a verificação do estado sanitário por 20 dias, no mínimo, antes de transferir para outras áreas?  | Registros de quarentena devem ser avaliados. Sem opção de N/A  | Maior |
| SP 1 . 1 . 5    | Reprodutores selecionados para maturação, além de serem avaliados quanto à saúde geral, sofrem uma varredura para detectar vírus conhecidos, por exemplo, <b>WSSV</b> (Vírus da Síndrome da Mancha Branca), <b>TSV</b> (Vírus da Síndrome de Taura) e <b>YHV</b> (Vírus da Cabeça Amarela)? | Registros e certificados devem ser avaliados.  | Maior |
| <b>SP 1 . 2</b> | <b>Fonte de náuplios e pós-larvas</b>   |  |       |
| SP 1 . 2 . 1    | Não há pós-larvas capturadas ou selvagens na fazenda?   | Não é permitido estoque de pós-larvas capturadas ou selvagens. Sem opção de N/A  | Maior |
| SP 1 . 2 . 2    | Os náuplios e as pós-larvas são adquiridos de laboratórios certificados GLOBALGAP (EUREPGAP) e certificado de acordo com exigências legais oficiais? (Período máximo: um ano após a primeira auditoria)   | Registros e certificados devem estar disponíveis para inspeção. A Gerência deve demonstrar conhecimento durante entrevista. Fornecedores devem ser certificados pela GLOBALGAP (EUREPGAP) ou esquema com Benchmark GLOBALGAP (EUREPGAP) até a segunda auditoria anual. Para fins de conformidade inicial, é necessário que fornecedores de náuplios e pós-larvas estejam registrados na Base de Dados do GLOBALGAP (como Fazendas de Reprodutores de Camarão GLOBALGAP (EUREPGAP)) quando da primeira auditoria da Fazenda de Reprodutores de Camarão pela GLOBALGAP (EUREPGAP) e devem mostrar prova de Auto-Avaliação. Uma carta de compromisso de certificação deve ser providenciada pelo fornecedor até a auditoria anual seguinte. É necessária conformidade total das Fazendas de Reprodutores de Camarão nas auditorias anuais subsequentes.<br>Após esse ano, qualquer fornecedor adicional de náuplios e pós-larvas que comece a fornecer para a Fazenda de Camarão já certificada pela GLOBALGAP (EUREPGAP) deve estar registrada na Base de Dados do GLOBALGAP desde a aquisição dos náuplios e pós-larvas, e deve demonstrar o status de Certificado pela GLOBALGAP (EUREPGAP) na primeira Auditoria Externa após o início do fornecimento. Sem opção de N/A. | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |   |  |        |
|-----------------|---|--|--------|
| SP 1 . 2 . 3    | A larvicultura possui programa de cruzamento em que o melhoramento genético do processo de domesticação é monitorado, bem como o monitoramento de sinais de depressão por endocruzamento?         | Registros de monitoramento devem ser avaliados.  | Menor  |
| SP 1 . 2 . 4    | Fornecedores de náuplios ou pós-larvas disponibilizam certificados dos monitoramentos de rotina para a investigação de doenças, pelo menos para as doenças conhecidas como WSSV, TSV e YHV?       | Registros devem conter informações sobre protocolos, frequência e resultados de amostragens.   | Maior  |
| SP 1 . 2 . 5    | A fazenda cumpre as regulamentações governamentais quanto à importação de reprodutores e pós-larvas e certificados podem demonstrar que atendem aos requisitos de saúde e são livre de patógenos? | Registros e certificados devem ser avaliados.<br>Sem opção de N/A  | Maior  |
| SP 1 . 2 . 6    | O laboratório/fazenda possui sistema de gerenciamento para evitar escapes acidentais de estoques para o ambiente?   | Procedimentos e medidas preventivas existem no local e devem ser avaliados.  | Maior  |
| SP 1 . 2 . 7    | O laboratório/fazenda possui registro de todas as ocorrências de doenças nos camarões que aconteceram nos dois últimos anos?  | Registros devem incluir documentação sobre qualquer surto confirmado de doença de camarões nos últimos dois anos.  | Maior  |
| <b>SP 1 . 3</b> | <b>Abastecimento de Água da Larvicultura</b>  |  |        |
| SP 1 . 3 . 1    | A água fornecida é desinfetada para destruir patógenos?   | Procedimentos de desinfecções devem ser avaliados. O programa de monitoramento rotineiro de qualidade da água solicitado no item BA 5.2.11 e incluso na análise de risco BA 1.2.1, determina a necessidade de desinfecção. | Maior  |
| <b>SP 2 .</b>   | <b>MANEJO NA FAZENDA</b>  |  |        |
| <b>SP 2 . 1</b> | <b>Frequência da Inspeção de Mortalidade</b>  |  |        |
| SP 2 . 1 . 1    | A inspeção da mortalidade é feita diariamente?  | Os registros de mortalidade devem estar disponíveis para inspeção. Indivíduos mortos devem ser retirados pelo menos uma vez ao dia.  | Menor  |
| <b>SP 2 . 2</b> | <b>Higiene e controle de pragas</b>   |  |        |
| SP 2 . 2 . 1    | A política do "tudo dentro/tudo fora" está implementada, incluindo os períodos de vazio sanitário em que os viveiros são mantidos vazios?   | As datas do vazio sanitário para áreas vazias e reestocadas devem estar definidas, registradas e disponíveis para inspeção. Os funcionários devem demonstrar conhecimento do assunto na entrevista.                        | Recom. |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|                 |  |  |       |
|-----------------|--|--|-------|
| SP 2 . 2 . 2    | A política mencionada no item SP.2.1 está implementada?  | Existem registros de entrada de todos os visitantes, veículos e materiais fornecidos. Avaliação visual de equipamento de proteção, sinalização de áreas restritas e pontos de perigo.  | Maior |
| <b>SP 3 .</b>   | <b>ALIMENTAÇÃO NAS LARVICULTURAS</b>   |  |       |
| SP 3 . 1        | O laboratório de larvicultura ou a fazenda de reprodutores usa alimento vivo ou fresco não-pasteurizado?   | A avaliação de risco está disponível para mostrar que isto não afetará a segurança do alimento. Alimento vivo ou congelado de origem animal para reprodutores devem ter a certificação "Livre de Patógeno Específico" ou pelo menos ter teste de "livre de doenças virais conhecidas". | Maior |
| SP 3 . 2        | Fornecedores de alimento fresco ou congelado de origem animal fornecem certificados de análises de vigilância rotineira contra doenças, pelo menos de WSSV, TSV e YHV?                                     | Registros devem incluir informações sobre protocolos, frequência de amostragem e resultados.   | Maior |
| <b>SP 4 .</b>   | <b>DESPESCA (para despesca no local ou quando N/A, verificar no processamento durante a auditoria da Cadeia de Custódia)</b>   |  |       |
| <b>SP 4 . 1</b> | <b>Método de Embalagem / Transporte</b>  |  |       |
| SP 4 . 1 . 1    | A temperatura do camarão na despesca foi reduzido o mais rápido possível até a temperatura de fusão do gelo para produtos destinados ao processamento fresco, sem congelamento do produto?                 | Instruções de trabalho devem garantir uso adequado de gelo. Os registros automáticos e/ou visuais de temperatura do produto resfriado no recebimento para processamento deve estar disponível para inspeção.   | Maior |
| SP 4 . 1 . 2    | Na despesca e no transporte até a unidade de processamento, os camarões são acondicionados em gelo dentro de recipientes / caixas limpas, bem protegidos para evitar calor, perdas e contaminação cruzada? | Todos os locais devem estar disponíveis para inspeção. Os funcionários devem demonstrar conhecimento durante a entrevista. Sem opção de N/A.   | Maior |
| SP 4 . 1 . 3    | Todos os recipientes / caixas usados na despesca são limpos e desinfetados antes da adição de gelo e camarões?   | Os registros diários de limpeza devem estar disponíveis para inspeção. Sem opção de N/A.   | Maior |
| <b>SP 4 . 2</b> | <b>Rotulagem / Rastreabilidade do Camarão Despescado</b>   |  |       |
| SP 4 . 2 . 1    | A rastreabilidade do viveiro despescado é mantida até a linha de processamento?  | A base de dados da fazenda para todos os estoques/lotos deve estar disponível para inspeção. Sem opção de N/A.   | Maior |
| SP 4 . 2 . 2    | Quando são usadas caixas de despesca, elas são rotuladas individualmente para garantir a rastreabilidade?  | Verificação visual do número e registro das caixas de despesca. Papel ou papelão com tinta não devem entrar em contato direto com o camarão. Sem opção de N/A.   | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|              |  |  |       |
|--------------|--|--|-------|
| SP 4 . 2 . 3 | A rastreabilidade de um lote de camarões é possível a partir da embalagem até a origem do reprodutor, por meio eletrônico ou registros em papel? | Registros de rastreabilidade por todo ciclo de vida devem estar disponíveis para inspeção. Os funcionários devem demonstrar conhecimento durante a entrevista. Sem opção de N/A.   | Maior |
| SP 4 . 2 . 4 | Todos os locais do processo de produção aquática estão descritos geograficamente?  | Todos os locais onde a produção aquática acontece de fato (viveiros, tanques-rede, tanques) devem ser identificados por coordenadas geográficas (latitude e longitude em graus e minutos). As coordenadas devem ter a precisão de dois decimais nos minutos geográficos (exemplo: 15° 22,65' N ; 22° 43,78' E ) e devem se referir ao centro do local de produção (locais menores; <1 ha) ou as esquinas dos perímetros dos locais maiores (> 1 ha) e devem estar registrados no banco de dados da GLOBALGAP por meio de um passaporte de campo. Sem opção de N/A. | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

| SP 5 .   | <b>MANGUEZAIS, ÁREAS PROTEGIDAS E OUTRAS ÁREAS DE ALTO VALOR CONSERVACIONAL</b>  |   |       |
|----------|--|---|-------|
| SP 5 . 1 | <p>Novos viveiros, fazendas ou instalações correlatas NÃO foram estabelecidos dentro de uma área designada como Área de Proteção nacional (AP). AP's de categorias Ia até IV da IUCN (União Internacional para a Conservação da Natureza), ou áreas definidas por convenções internacionais (como a RAMSAR ou Patrimônio da Humanidade)? Se estiverem em AP da categoria V ou VI da IUCN, é necessário obter autorização da administração da AP.</p> | <p>Há evidências de que a área não está dentro de Área de Proteção (AP). A Base de Dados Mundial de Áreas de Proteção (World Database on Protected Areas, WDPA) é a mais completa compilação dos dados disponíveis sobre áreas protegidas. O 'WDPA Consortium 2006 web-download' contém a versão 2006 do referido banco de dados (WDPA). O download inclui todos os dados GIS e atributos para cada área de proteção nacional com as categorias IUCN de Ia a VI, designadas áreas de proteção nacional sem Categoria IUCN, e áreas definidas por convenções e acordos internacionais. Os dados estão disponíveis gratuitamente para download em: <a href="http://www.unep-wcmc.org/wdpa/">http://www.unep-wcmc.org/wdpa/</a>. As evidências devem incluir: Localização Geográfica fornecida no ato do cadastramento. Se presente dentro de APA categoria V ou VI, um auditor deverá contatar autoridades da APA para determinar se a fazenda está de acordo com os objetivos de gerenciamento da APA. As informações devem ser públicas. Ver BA Anexo 3 Partes Contratantes por ordem de adesão - Convenção de Ramsar sobre Áreas Úmidas. Sem opção de N/A.</p> | Maior |
| SP 5 . 2 | <p>Novos viveiros, fazendas ou instalações correlatas NÃO foram estabelecidos (antes de abril de 2008) em áreas anteriormente de ecossistema de maguezal, zona entremarés ou Área de Alto Valor de Conservação.</p>  | <p>Se construído depois de abril de 2008, há evidências de que a área NÃO fazia parte anteriormente de ecossistema de maguezal, nem de zona entremarés ou Área de Alto Valor de Conservação (Valores 1-4) antes de abril de 2008. As evidências devem ser verificadas quanto à biodiversidade, incluindo o EIA, além de: Registro de uso/status da terra e tipos de habitats anteriores à instalação da fazenda, presença de espécies da Lista Vermelha da IUCN, sensoriamento remoto/imageamento por satélite. Informação deve ser pública. Sem opção de N/A.</p>  | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
 VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
 Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|          |   |   |       |
|----------|---|---|-------|
| SP 5 . 3 | Fazendas instaladas entre maio de 1999 e abril de 2008 em manguezais, zona entremarés ou em Área de Alto Valor Conservacional devem provar que estão em processo de retirada, reabilitação de área e, se necessário, compensação das comunidades do entorno. O certificado é válido por no máximo 3 anos para a conclusão do processo, após esse período ocorre a remoção e o novo local, se houver, fora dessas áreas é considerado para certificação. | Existe um Plano de Recuperação escrito contendo, pelo menos, objetivo, prazos, meios, atividades, resultados e financiamentos esperados e medidas compensatórias em comum acordo com comunidades locais. Evidência de financiamento recente de (planos) recuperação está disponível. Informações públicas. Histórico: Convenção sobre Áreas Úmidas (Ramsar) - Resolução VII.21 intitulada "Aumentando a conservação e uso inteligente de áreas úmidas entremarés", adotada na 7ª Reunião da Conferência das Partes Contratantes da Convenção sobre Áreas Úmidas, San José, Costa Rica, 10-18 de maio de 1999. Artigo 15: "As Partes Contratantes devem suspender a promoção, criação de novas instalações e expansão de atividades não-sustentáveis em aquicultura prejudiciais às áreas úmidas costeiras..." | Maior |
| SP 5 . 4 | As fazendas em zona de entremarés, manguezais e Áreas de Alto Valor Conservacional melhoram o meio ambiente através de gerenciamento e recuperação, não utilizando viveiros fora das normas e aumentando a produtividade das demais áreas das fazendas acima da zona entremarés?  | Existe um plano de recuperação por escrito contendo, pelo menos, objetivo, meios, atividades, resultados e financiamentos esperados e medidas compensatórias em comum acordo com comunidades locais. Evidência de financiamento recente de (planos) recuperação está disponível. Quando a operação é em áreas de manguezal ou entremarés, Sem opção de N/A.   | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
 Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO

VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA

Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

|               |   |  |       |
|---------------|---|--|-------|
| SP 5 . 5      | Os manguezais foram removidos para propósitos admissíveis?  | A remoção de manguezal é permitida apenas para canais ou encanamento para áreas acima da zona entremarés e quando permissões oficiais de órgão público são emitidas e quando o plano de recuperação está incluído na permissão.  | Maior |
| SP 5 . 6      | Medidas são tomadas para controlar percolação e evitar contaminação de aquíferos e corpos de água doce superficiais?  | Percolação e contaminação de aquíferos e corpos de água doce de superfície são prevenidos através de medidas de controle. Referência cruzada AB 7.1.6.   | Menor |
| SP 5 . 7      | Os sedimentos removidos são adequadamente contidos e alocados para prevenir a salinização do solo e das águas subterrâneas e não causar outros inconvenientes ambientais como o depósito de sedimentos no manguezal ou em outras áreas sensíveis? | O sedimento removido é adequadamente contido e depositado. O depósito é construído para prevenir a salinização do solo e de águas subterrâneas e não causar outros inconvenientes ambientais como o depósito de sedimentos no manguezal ou em outras áreas sensíveis.        | Maior |
| SP 5 . 8      | Existe um Plano de Recuperação quando a produção no local se esgotar?   | Existe um Plano de Recuperação por escrito que contenha, pelo menos, objetivo, meios, atividades, resultados esperados e financiamento. Quando as operações ocorrem no manguezal ou em outro ecossistema sensível, Sem opção de N/A.   | Menor |
| <b>SP 6 .</b> | <b>CRITÉRIO SOCIAL</b>  |  |       |
| SP 6 . 1      | O Anexo Social para a Carcinicultura foi avaliado e tornado acessível via a base de dados do GLOBALGAP?   | O critério social para a carcinicultura foi avaliado e disponibilizado para o consumidor via a base de dados do GLOBALGAP. Todos os pontos de controle do critério social devem ser auditados e comentados antes de adicionar o checklist à base de dados. Sem opção de N/A. | Maior |

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier

Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
 Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
 Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>

PCCC - SISTEMA INTEGRADO DE GARANTIA DA PRODUÇÃO | CAMARÃO  
VERSÃO FINAL EM PORTUGUÊS TEMPORÁRIA  
Em caso de dúvida, consulte a versão em inglês

## REGISTRO DE ATUALIZAÇÕES DA EDIÇÃO

### CAMARÃO

| Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento | Substitui   | Documento substituído obsoleto em | Novo documento entra em vigor em | Descrição das Modificações  |
|---|-------------|-----------------------------------|----------------------------------|---|
| 1.0_1_Abr09                                   | 1.0_Abr08   | 29/abr/09                         | 29/abr/09                        | Alterações no Módulo Camarão: Esclarecimento dos termos no Escopo; Esclarecimento dos termos nos Pontos de Controle: 1.1.3; 1.2.2; 1.2.3; 1.2.5; 2.1.1; 5.4.; Esclarecimentos dos termos nos Critérios de Cumprimento: 1.1.1; 1.3.1; 2.1.1; 4.2.4; 5.6. |
| 1.0-2_Mar10                                   | 1.0-1_Apr09 | 03/jun/10                         | 3Mar 10                          | Modificação do BA.6.1.2   |

1. Para informações detalhadas sobre as alterações, favor entrar em contato com a Secretaria do GLOBALGAP acerca do Histórico do documento
2. Quando as alterações não afetam a certificação do padrão, a versão mantém-se "3.0" e a atualização da edição será indicada com "-x".
3. Quando as alterações afetam a certificação do padrão, o nome da versão será alterado para "3.x".

Traduzido por: Fanny Yasumaru, Rodrigo Carvalho, Luciana Yokoyama Xavier  
Revisado por: Rodrigo Carvalho, Fanny Yasumaru

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH |  
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany  
Tel: +49-221-57993-25/; Fax: +49-221-57993-89  
<http://www.globalgap.org>