

GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)

Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento Sistema Integrado de Garantia da Produção

INTRODUÇÃO

VERSÃO PORTUGUESA FINAL TEMPORÁRIA
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.
V.3.0-2_Sep07

Válida a partir de 30 Setembro 2007

INTRODUÇÃO

Informação sobre traduções

Todas as traduções serão inicialmente publicadas sob a forma de versões finais temporárias.

Por esse motivo, cada página de um documento traduzido possui a nota seguinte: "Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida".

Se um documento traduzido está nesta situação, podem ser enviados comentários sobre a tradução para o Secretariado GLOBALGAP. Para enviar os seus comentários, pode usar o formulário específico que é possível descarregar a partir do GLOBALGAP (EUREPGAP) Members Extranet e CB Extranet – ou pode enviar os comentários por correio electrónico para rauber@globalgap.org, especificando qual o documento/capítulo/módulo/ponto, a que se refere o seu comentário.

Nos países onde existe um GTTN (Grupo de Trabalho Técnico Nacional), deve ser feita uma primeira revisão da tradução pelo grupo antes da sua publicação.

Todos os comentários aos documentos traduzidos recebidos pelo Secretariado GLOBALGAP são encaminhados para o respectivo GTTN. O GTTN pode recomendar ao GLOBALGAP (EUREPGAP) a aprovação de uma tradução como versão final e normativa.

A versão final temporária de uma tradução pode tornar-se final e normativa se reunir as condições seguintes:

- Existe um GTTN disponível no país (ou num dos países) onde é falada a língua em questão.
- A versão final temporária da tradução foi publicada há mais de um ano.
- Foram realizadas 50 inspeções e uma auditoria testemunho (em GLOBALGAP) com essa tradução.

Quando não existe um GTTN disponível para essa língua específica, o documento permanece na situação "final temporário".

Princípios

Este documento estabelece uma estrutura para as Boas Práticas Agrícolas (BPA) nas explorações agrícolas definindo os elementos essenciais para o desenvolvimento da melhor prática, aceitável pelos principais grupos retalhistas mundiais, para a produção global de culturas, animais e aquacultura. No entanto, existem referenciais próprios para alguns retalhistas individuais e outros adoptados por alguns produtores que podem exceder os requisitos aqui descritos. Este documento não pretende estabelecer um guia para cada método de produção agrícola.

Os membros do GLOBALGAP (EUREPGAP) reconhecem o progresso considerável que foi realizado por muitos produtores, grupos e organizações de produtores, esquemas locais e nacionais, no desenvolvimento e implementação de sistemas de Boas Práticas Agrícolas [BPA (G.A.P. em inglês)]. Os membros do GLOBALGAP (EUREPGAP) desejam igualmente encorajar a continuação do trabalho realizado, para melhorar a capacidade dos produtores nesta área e, a este respeito, a estrutura de BPA, que define os elementos chave para a actual melhor prática agrícola, deveria utilizar-se como ponto de referência para avaliar as práticas actuais e oferecer um guia para um desenvolvimento posterior.

A composição modular do "Integrated Farm Assurance" permite aos produtores combinar várias auditorias para diversos produtos numa única auditoria.

O GLOBALGAP (EUREPGAP) oferece diversos benefícios aos produtores:

1. Redução dos riscos de Segurança Alimentar na Produção Primária Global

- Incentivando o desenvolvimento e a adopção de esquemas nacionais e regionais de garantia da produção (farm assurance schemes)
- Clara avaliação de riscos baseada nos princípios HACCP, focando o consumidor e a cadeia alimentar
- Plataforma técnica de comunicação para a melhoria contínua e a transparência de consultas ao longo de toda a cadeia alimentar

2. Redução do Custo da Conformidade

- Evitando múltiplas auditorias em explorações com diferentes produtos, através da realização de uma única auditoria conjunta
- Evitando a proliferação de exigências por parte dos compradores uma vez que os membros GLOBALGAP (EUREPGAP) Retalhistas e operadores de "Food Service" comprometeram-se no sentido de privilegiar operadores aprovados pelo GLOBALGAP (EUREPGAP) como seus fornecedores.
- Evitando o excesso de carga reguladora através da adopção, pela indústria, de uma postura pró-activa.
- Conseguindo uma harmonização global que conduz a um nível mais exigente.
- Os produtores escolhem organismos de certificação estritamente regulados pelo GLOBALGAP (EUREPGAP)

3. Aumento da integridade dos Esquemas de Garantia da Produção a nível mundial ao:

- Definir e pôr em prática um nível comum de competência dos auditores
- Definir e pôr em prática um nível comum de transmissão da informação
- Definir e pôr em prática um nível comum de actuação relativamente a não conformidades
- Harmonizar a interpretação dos critérios de cumprimento

Verificação Independente:

Os produtores recebem a aprovação do cumprimento do referencial GLOBALGAP (EUREPGAP) através de uma verificação independente por um Organismo de Certificação aprovado pelo GLOBALGAP

Os documentos do esquema são:

1. O Regulamento Geral GLOBALGAP (EUREPGAP) que apresenta as regras de gestão do referencial;
2. GLOBALGAP (EUREPGAP) Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento (PCCC), que apresenta o referencial que o produtor deve cumprir e indica detalhes específicos para cumprimento de cada requisito do esquema;
3. A "Checklist" GLOBALGAP (EUREPGAP)" que consiste na base para a auditoria externa do produtor e que o produtor e o grupo de produtores devem utilizar para cumprir o requisito de realização da auditoria interna anual.

Conforme descrito no Regulamento Geral GLOBALGAP (EUREPGAP), o esquema é dividido em Obrigações Maiores, Obrigações Menores e Recomendações.

Todos os pontos de controlo devem ser auditados externamente e incluídos nas auditorias internas (Opção 1) e nas inspeções internas das organizações de produtores (Opção 2). As respostas possíveis são: cumprimento (Sim), não cumprimento (Não) ou Não Aplicável (N/A). Quando a resposta é Não Aplicável deve ser apresentada uma justificação. Não se pode responder N/A nos pontos de controlo onde o Critério de Cumprimento estipula "sem opção N/A". Deve ser apresentada evidência para todos os pontos de controlo que são Obrigações Maiores.

O documento GLOBALGAP (EUREPGAP) PCCC IFA é dividido em diferentes módulos, cada um cobrindo diferentes áreas ou níveis de actividade num local de produção. Estas secções são agrupadas em:

1. "Âmbitos", cobrindo áreas mais genéricas da produção (Módulos Base Unidade de Produção, Base Produção Vegetal, Base Produção Animal e Base Aquacultura).
2. "Sub-âmbitos", cobrindo detalhes específicos de produção, classificados por tipo de produto [Frutas e Legumes, Culturas Arvenses, Café (verde), Chá, Flores e Ornamentais, Bovinos e Ovinos, Suínos, Produção leiteira, Aves, Salmão e Truta e outros sub-âmbitos que possam ser incluídos durante o período de validade deste documento].

A legislação sobrepe-se ao GLOBALGAP (EUREPGAP), sempre que a legislação relevante é mais exigente. O cumprimento da legislação é uma "Obrigação Maior". O GLOBALGAP (EUREPGAP) estabelece o nível mínimo de conformidade aceitável sempre que não existe legislação (ou esta não é tão exigente). Independentemente de qual o nível de conformidade do GLOBALGAP (EUREPGAP), qualquer legislação aplicável no país de produção, que seja mais estrita que o GLOBALGAP (EUREPGAP), deve sempre ser cumprida.

Independentemente deste documento existem Guias de referência, que são actualizados separadamente, conforme necessário. Os utilizadores devem sempre referir a última versão dos Guias, disponível em www.eurep.org.

Responsabilidade:

Os organismos de certificação aprovados pela FoodPLUS GmbH e pelo GLOBALGAP (EUREPGAP) não são legalmente responsáveis pela segurança dos produtos certificados por este referencial. Em nenhuma circunstância devem o GLOBALGAP (EUREPGAP), seus empregados ou agentes ser responsabilizados por quaisquer perdas, danos, encargos, custos ou despesas de qualquer natureza (incluindo danos colaterais) que qualquer produtor possa sofrer ou incorrer por motivo ou provocadas directa ou indirectamente pela administração da FoodPLUS GmbH, seus empregados ou agentes, ou pela execução das respectivas obrigações relativas ao esquema, excepto se tais perdas, danos, encargos, custos e/ou despesas surjam em consequência de negligência judicialmente determinada ou falha intencional de tal pessoa.

Direitos de autor:

© O Protocolo GLOBALGAP (EUREPGAP) e os documentos associados estão protegidos pelos direitos de autor: GLOBALGAP (EUREPGAP) c/o FoodPLUS GmbH; Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Coloane); Germanv. incluindo todos os documentos do referencial. Só é permitida a cópia e distribuição na sua forma original, sem alterações.

Registo:

Para instruções sobre os processos de registo e de certificação, por favor consulte a Parte I - Informação Geral do Regulamento Geral GLOBALGAP (EUREPGAP).

Definições:

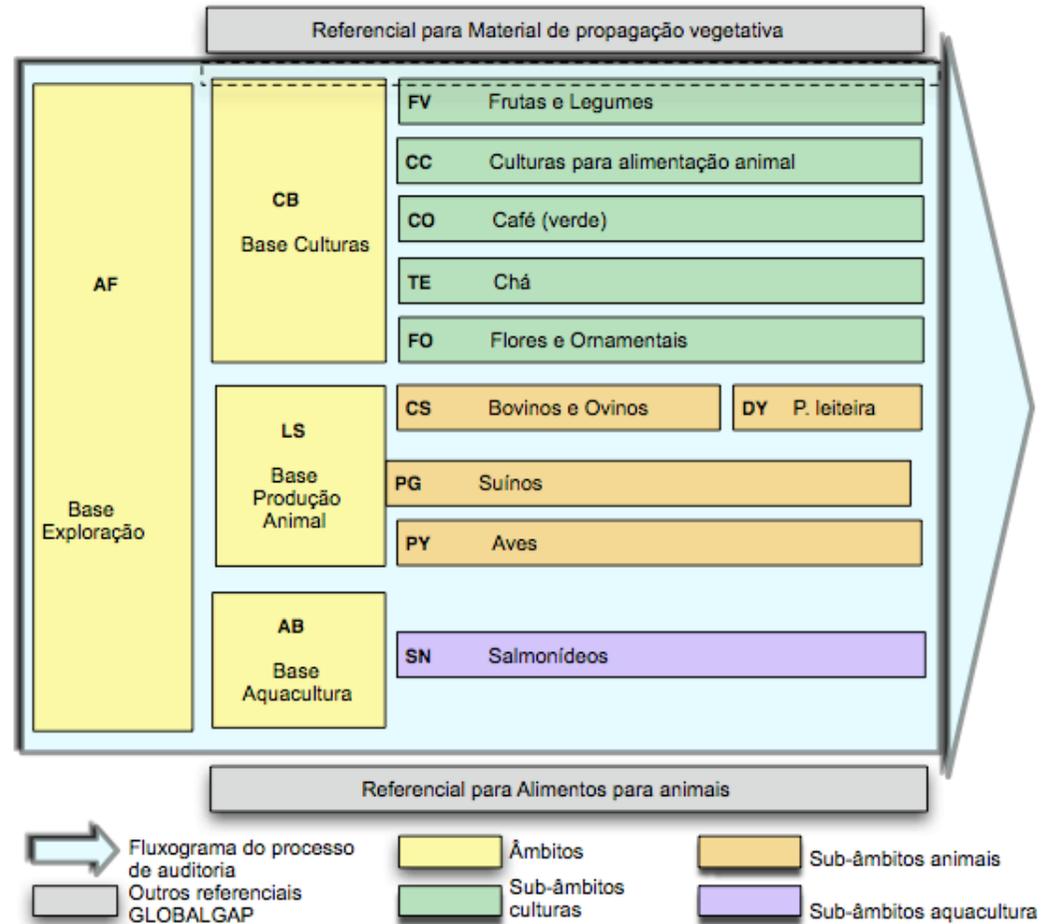
Por favor consulte o Anexo I.1 do Regulamento Geral para a definição dos termos usados neste documento.

Documentos de Referência (não mencionados especificamente nos PCCCs):

Regulamento Geral GLOBALGAP (EUREPGAP)
Iniciativa Europeia para o Desenvolvimento Sustentável na Agricultura (European Integrated Farming Framework, 2006.)

Estrutura do Referencial:

Etapas da produção englobadas no GLOBALGAP



GLOBALG.A.P. **(EUREPGAP)**

Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento **Sistema Integrado de Garantia da Produção** **MÓDULO BASE - UNIDADE DE PRODUÇÃO**

VERSÃO PORTUGUESA FINAL TEMPORÁRIA
Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.
V.3.0-2_Sep07

Válida a partir de 30 Setembro 2007

ÍNDICE

SECÇÃO AF

INTRODUÇÃO

MÓDULO BASE - UNIDADE DE PRODUÇÃO

- AF . 1 MANUTENÇÃO DE REGISTOS E AUTO-AVALIAÇÃO INTERNA
- AF . 2 HISTORIAL E GESTÃO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO
- AF . 3 SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DOS TRABALHADORES
- AF . 4 GESTÃO DE RESÍDUOS E POLUENTES, RECICLAGEM E REUTILIZAÇÃO
- AF . 5 AMBIENTE E CONSERVAÇÃO
- AF . 6 RECLAMAÇÕES
- AF . 7 RASTREABILIDADE

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF	MÓDULO BASE - UNIDADE DE PRODUÇÃO		
	<i>Os pontos de controlo deste módulo são aplicáveis a todos os produtores que pedem a certificação uma vez que abrangem pontos relevantes para todo os tipos de unidade de produção.</i>		
AF . 1	MANUTENÇÃO DE REGISTOS E AUTO-AVALIAÇÃO INTERNA		
	<i>Os dados importantes das práticas da unidade de produção devem ser registados e devem ser conservados esses registos.</i>		
AF . 1 . 1	Todos os registos solicitados durante a inspecção externa estão acessíveis e são mantidos durante pelo menos 2 anos, ou mais se solicitado por algum ponto de controlo específico?	Os produtores devem manter registos actualizados por um período mínimo de 2 anos a partir da data da primeira inspecção, que pode ser maior se a legislação do país o exigir. Sem opção N/A. (Para Certificação de Produção Animal, verificar LB.3.2, PG.1.3 e PG.4.3 onde é exigida a retenção de documentos durante 3 anos)	Menor
AF . 1 . 2	O produtor ou o grupo de produtores realiza pelo menos uma auto-avaliação interna ou inspecção interna do grupo de produtores por ano para se assegurar do cumprimento do referencial GLOBALGAP (EUREPGAP)?	Devem existir evidências documentais da realização de uma auto-avaliação para assegurar o cumprimento do referencial GLOBALGAP (EUREPGAP) ou referencial equivalente (Opção 1 ou 3), ou inspecções internas do grupo de produtores (Opção 2 ou 4), sob responsabilidade do produtor ou do grupo. Sem opção N/A.	Maior
AF . 1 . 3	Foram tomadas acções correctivas eficazes como consequência das não conformidades encontradas durante a auto-avaliação?	Foram implementadas acções correctivas eficazes e as mesmas estão documentadas. Sem opção N/A.	Maior
AF . 2	HISTORIAL E GESTÃO DA UNIDADE DE PRODUÇÃO		
	<i>Um dos factores fundamentais para uma agricultura sustentável é a assimilação contínua do conhecimento específico da unidade de produção e da experiência prática no planeamento futuro da gestão e das práticas culturais. Esta secção destina-se a assegurar que o solo, edifícios e outras instalações, que constituem a base da unidade de produção, são correctamente geridos de forma a assegurar uma produção alimentar segura e a protecção do meio ambiente.</i>		
AF . 2 . 1	Historial da Unidade de Produção		
AF . 2 . 1 . 1	Existe um sistema de registos para cada unidade de produção e outros locais relacionados com a produção, que forneça registos permanentes da produção agrícola, pecuária ou de aquacultura e das actividades agronómicas realizadas nesses locais? Os registos estão organizados e actualizados?	Os registos existentes devem fornecer um histórico das produções GLOBALGAP (EUREPGAP) em todas as áreas de produção. Para as culturas: novos candidatos devem ter registos completos de pelo menos 3 meses antes da data da auditoria externa com todas as áreas e todas as actividades agrícolas relacionadas com os requisitos de documentação do GLOBALGAP (EUREPGAP); para a Produção Animal e Aquacultura: estes registos devem existir pelo menos para a última rotação. Sem opção N/A.	Maior

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 2 . 1 . 2	Existe uma forma de identificação visual de cada parcela, pomar, estufa, instalação pecuária ou outro local usado na produção, ou um sistema de referenciação de cada local num mapa da unidade de produção?	O cumprimento deve incluir a identificação visual com sinalização de cada parcela, estufa, instalação pecuária, curral, ou a existência de um mapa ou planta da unidade de produção que esteja relacionado com o sistema de registos. Sem opção N/A	Menor
AF . 2 . 2	Gestão da Unidade de Produção		
AF . 2 . 2 . 1	Foi feita uma avaliação de risco para novos locais agrícolas (ex. produção vegetal, animal ou aquacultura) ou locais existentes em que os riscos tenham mudado, que demonstre que o local é adequado para a produção, quanto a segurança alimentar, saúde dos trabalhadores, meio ambiente e saúde animal (onde aplicável)?	Uma avaliação de risco documentada deve ser realizada quando as culturas, os animais ou as empresas de aquacultura se implantem em novos locais. A avaliação de risco deve ser revista para ter em conta qualquer novo risco de segurança alimentar. A avaliação de risco deve ter em conta o historial do local (culturas/abastecimentos) e considerar o impacto das actividades propostas nos abastecimentos/culturas/ambiente adjacente (ver Guia GLOBALGAP (EUREPGAP) para a Avaliação de Risco e para determinar quando uma avaliação de risco é necessária - Anexo 1). Para a certificação de chá e café, verificar os pontos TE.2.1.1 e CO.2.1.1, respectivamente.	Maior
AF . 2 . 2 . 2	Existe um plano de gestão que aponte as estratégias necessárias para minimizar todos os riscos identificados, tais como poluição ou contaminações do lençol freático? São registados os resultados dessa avaliação que justifique que o local é adequado?	Devem ter sido implementadas estratégias apontadas por um plano de gestão de forma a corresponder aos objectivos deste ponto de controlo. (O plano deve incluir um ou mais dos pontos seguintes: qualidade do habitat, compactação do solo, erosão do solo, emissão dos gases das estufas, se aplicável, balanço da matéria orgânica, do fósforo e do azoto, intensidade do uso de produtos químicos para a protecção das plantas)	Menor
AF . 3	SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DOS TRABALHADORES		
	<i>As pessoas são a chave de qualquer operação segura e eficiente. Os funcionários e os trabalhadores subcontratados, bem como os próprios produtores, são o garante da qualidade do produto e da protecção do ambiente. A instrução e a formação ajudam a progredir relativamente à sustentabilidade e à constituição de um capital social. Esta secção tem como objectivo garantir a segurança das operações realizadas e que todos os trabalhadores compreendem e têm competência para a realização das suas tarefas, dispõem de equipamento adequado que lhes permita realizar o trabalho em segurança e, em caso de acidente, recebem auxílio adequado e em tempo oportuno.</i>		

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 3 . 1	Avaliações de Risco		
AF . 3 . 1 . 1	Existe uma avaliação de riscos documentada quanto a condições de trabalho seguras e saudáveis?	A avaliação de riscos documentada pode ser genérica mas deve adequar-se às condições da unidade de produção. A avaliação de riscos deve ser revista e actualizada quando ocorrem mudanças na organização (por exemplo novas actividades). Sem opção N/A	Menor
AF . 3 . 1 . 2	A unidade de produção possui uma política escrita sobre saúde, higiene e segurança, e procedimentos que incluem questões resultantes da avaliação de riscos referida no ponto AF.3.1.1?	A política de saúde, higiene e segurança deve incluir pelo menos os pontos identificados na avaliação de riscos (AF.3.1.1). Pode incluir o estabelecimento de procedimentos para o caso de acidente e emergência, procedimentos de higiene, forma de actuação no caso de serem identificados riscos durante o trabalho, etc. A política deve ser revista e actualizada quando existem alterações na avaliação de riscos.	Menor
AF . 3 . 2	Formação		
AF . 3 . 2 . 1	São mantidos registos das formações recebidas e dos participantes?	Devem ser mantidos certificados de participação e registos das formações, incluindo os temas, formadores, datas e presenças.	Menor
AF . 3 . 2 . 2	Todos os trabalhadores que manuseiam ou administram medicamentos veterinários, produtos químicos, desinfectantes, produtos fitofarmacêuticos, biocidas e outras substâncias perigosas, e todos os operadores de equipamentos complexos ou perigosos, tal como definidos na avaliação de riscos do ponto AF.3.1.1, têm formação específica, comprovada por certificados, e/ou informação sobre outras qualificações?	Os registos devem identificar os trabalhadores que efectuam essas tarefas, e devem existir certificados de formação ou outras evidências que demonstrem os seus conhecimentos. Sem opção N/A.	Maior
AF . 3 . 2 . 3	Todos os trabalhadores receberam formação adequada em saúde e segurança e possuem instruções de acordo com a avaliação de riscos do ponto AF.3.1.1?	Os trabalhadores demonstram a sua competência nas responsabilidades e tarefas através de observação visual. Se na altura da inspecção não estiverem a ser desenvolvidas actividades, devem existir evidências de instruções. Sem opção N/A.	Menor

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 3 . 2 . 4	Está sempre presente um número adequado de pessoas (pelo menos 1 pessoa) com formação em primeiros socorros em cada unidade de produção, sempre que se estejam a realizar actividades próprias da unidade de produção?	Deve sempre existir pelo menos 1 pessoa na unidade de produção com formação em primeiros socorros (formada nos últimos 5 anos) sempre que se estejam a realizar actividades próprias da unidade de produção. Deve ser seguida a legislação aplicável sobre formação em primeiros socorros, quando esta existe. As actividades próprias da unidade de produção incluem todas as actividades realizadas, identificadas nos capítulos e módulos aplicáveis.	Menor
AF . 3 . 2 . 5	Existem instruções de higiene documentadas para a unidade de produção?	As instruções sobre higiene devem estar afixadas de forma visível: constituídas por sinais claros (pictogramas) ou na(s) língua(s) predominante(s) dos trabalhadores. As instruções devem incluir pelo menos: - a obrigação de limpeza das mãos; - a protecção de cortes na pele; - a limitação de fumar, comer e beber em determinadas áreas; - a notificação de infecções ou outras condições relevantes; - a utilização de vestuário protector adequado.	Menor
AF . 3 . 2 . 6	Todos os trabalhadores na unidade de produção receberam formação básica sobre higiene de acordo com as instruções de higiene do ponto AF.3.2.5?	Deve ser dada formação básica escrita e verbal sobre higiene. Esta formação deve ser transmitida por pessoas qualificadas. Todos os novos trabalhadores devem receber esta formação e confirmar a sua participação com a assinatura. A formação deve incluir todas as instruções do ponto AF.3.2.5. Todos os trabalhadores, incluindo os proprietários e gerentes, presentes em qualquer época do ano devem ter tomado conhecimento e assinado as instruções sobre higiene.	Menor

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 3 . 2 . 7	Os procedimentos de higiene da unidade de produção encontram-se implementados?	Os trabalhadores com tarefas identificadas nos procedimentos da higiene devem demonstrar a sua competência para as tarefas que lhes estão destinadas durante a inspecção. Sem opção N/A.	Menor
AF . 3 . 2 . 8	Todos os subcontratados e visitantes estão conscientes dos procedimentos de higiene pessoal e segurança?	Existem evidências de que os procedimentos relevantes relativos a saúde, higiene pessoal e segurança são comunicados oficialmente aos visitantes e aos subcontratados (por ex. as instruções relevantes são colocadas num local visível, onde possam ser lidas por todos os visitantes e subcontratados.).	Menor
AF . 3 . 3	Perigos e Primeiros Socorros		
AF . 3 . 3 . 1	Existem procedimentos de acidente e emergência, que se encontram claramente visíveis e foram comunicados a todas as pessoas associadas com as actividades da unidade de produção?	Os procedimentos de acidente devem ser permanentes, claramente legíveis e localizados em locais acessíveis. Estes procedimentos devem encontrar-se disponíveis na(s) língua(s) predominante(s) dos trabalhadores e/ou incluírem pictogramas. Os procedimentos devem identificar, se adequado, por exemplo, o seguinte: - mapa da unidade de produção ou morada; - pessoa de contacto; - localização dos meios de comunicação mais próximos (telefone, rádio); - lista actualizada de números de telefone relevantes (polícia, ambulâncias, hospital, bombeiros, acesso ao centro de saúde local, entidade fornecedora de água e electricidade); - como e onde contactar os serviços médicos locais, o hospital e outros serviços de emergência; - localização dos extintores; - saídas de emergência; - pontos de corte de emergência da electricidade, gás e água; - como relatar acidentes ou incidentes perigosos.	Menor

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 3 . 3 . 2	Os perigos potenciais encontram-se claramente identificados através de sinalética colocada em local adequado?	Devem existir sinais permanentes e legíveis a indicar perigos potenciais, como por ex. poços, tanques de combustível, oficinas, portas de acesso a instalações de armazenamento de produtos fitofarmacêuticos, fertilizantes ou outros produtos químicos, bem como a áreas de cultura que tenham sido tratadas. Deve existir sinalética de aviso. Sem opção N/A.	Menor
AF . 3 . 3 . 3	Quando necessário, existem recomendações de segurança disponíveis quanto a substâncias perigosas para a saúde dos trabalhadores?	Se existe manuseamento de substâncias perigosas, deve estar disponível informação de segurança (ex. página Internet, nº telefone, folhas informativas, etc.) para assegurar uma acção adequada em caso de incidente.	Menor
AF . 3 . 3 . 4	Existem estojos de primeiros socorros em todos os locais permanentes e na vizinhança do campo?	Devem existir em todos os locais permanentes, estojos de primeiros socorros, completos e mantidos de acordo com regulamentos e recomendações nacionais, disponíveis para serem transportados para junto dos locais de trabalho.	Menor
AF . 3 . 4	Equipamento/vestuário protector		
AF . 3 . 4 . 1	Todos os trabalhadores (incluindo subcontratados) estão equipados com equipamento protector adequado, de acordo com os requisitos legais e/ou instruções dos rótulos dos produtos manuseados, ou como autorizado pela autoridade competente?	Devem existir conjuntos completos de equipamento protector (ex. botas de borracha, roupa impermeável, fatos-macaco protectores, aventais, luvas de borracha, máscaras, etc.), disponíveis e em bom estado, para cumprir com os requisitos legais e/ou instruções dos rótulos dos produtos manuseados, ou como autorizado pela autoridade competente. Isto inclui, se necessário, equipamentos protectores de respiração, olhos e ouvidos, e coletes salva-vidas.	Maior

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 3 . 4 . 2	O vestuário de protecção é limpo após a sua utilização e guardado de forma a impedir a contaminação do vestuário ou do equipamento?	O vestuário protector deve ser limpo regularmente, de acordo com um plano de limpeza adaptado ao tipo de uso e grau de sujidade. A limpeza do vestuário e do equipamento deve incluir a lavagem em separado do outro vestuário e a lavagem das luvas antes de as retirar. O vestuário e o equipamento sujo, rasgado ou danificado, e os cartuchos dos filtros fora de prazo devem ser eliminados. Os artigos descartáveis (ex.luvas, fatos-macaco, etc.) devem ser eliminados após utilização única. Todo o vestuário protector e equipamento, incluindo recargas de filtros, etc., devem ser guardados isolados, separados dos produtos fitofarmacêuticos e outros químicos que possam causar contaminações, e numa área bem ventilada. Sem opção N/A.	Maior
AF . 3 . 5	Bem-estar dos trabalhadores		
AF . 3 . 5 . 1	Existe algum membro da gerência claramente identificado como responsável pela saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores?	Existe documentação que demonstra que foi nomeado um membro da gerência, claramente identificável, como responsável por assegurar o cumprimento dos regulamentos nacionais e locais relevantes e pela implementação da política de saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores	Maior
AF . 3 . 5 . 2	Existem reuniões regulares de transmissão de informação entre a gerência e os trabalhadores, e vice-versa? Existem registos dessas reuniões?	Os registos demonstram que os interesses dos trabalhadores sobre saúde, segurança e bem-estar são tema de reuniões realizadas, pelo menos uma vez por ano, entre a gerência e os trabalhadores, em que os assuntos relacionados com o negócio, a saúde, segurança e bem-estar podem ser discutidos abertamente (sem temor, intimidação ou retribuição). O auditor não tem que julgar o conteúdo, a exactidão ou os resultados das reuniões.	Recom.

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 3 . 5 . 3	Existe informação disponível que forneça uma visão geral sobre todos os trabalhadores da unidade de produção?	Os registos devem fornecer uma vista geral, clara e exacta, sobre todos os trabalhadores (incluindo trabalhadores sazonais) e subcontratados. Deve estar disponível informação sobre o nome completo, data de entrada, período de emprego, tempo normal de trabalho e regras sobre trabalho extraordinário. Os registos de todos os trabalhadores (incluindo subcontratados), com a informação requerida, devem ser mantidos para os últimos 24 meses desde a data da primeira inspecção. Ver AF.3.6.1 como requisito para subcontratados.	Menor
AF . 3 . 5 . 4	Os trabalhadores têm o acesso a locais específicos, em boas condições de higiene, para guardar alimentos e para comer, a equipamentos para lavagem das mãos e a água para beber?	Deve existir um local disponível para os trabalhadores guardarem alimentos e para comerem. Devem também existir equipamentos para lavagem das mãos e água potável para beber.	Menor
AF . 3 . 5 . 5	Os alojamentos dos trabalhadores que vivem na unidade de produção estão em bom estado e possuem os serviços e equipamentos básicos necessários?	Os alojamentos para os trabalhadores na unidade de produção devem ser habitáveis, ter telhado firme, janelas e portas, e serviços básicos de água, instalações sanitárias e esgotos. No caso de não existirem esgotos, podem ser aceites fossas sépticas, desde que se prove serem herméticas.	Menor
AF . 3 . 6	Subcontratação		
AF . 3 . 6 . 1	Existe toda a informação relevante disponível na unidade de produção quando o produtor emprega subcontratados?	Os subcontratados devem realizar uma auditoria interna (ou o produtor deve fazê-la em nome do subcontratado) relativa aos pontos de controlo do GLOBALGAP (EUREPGAP) relevantes para os serviços fornecidos à unidade de produção (incluindo o ponto AF.3.5.3). Esta avaliação deve estar disponível durante a inspecção externa e o subcontratado deve aceitar que, sempre que exista uma dúvida, o organismo de certificação aprovado pelo GLOBALGAP (EUREPGAP) possa verificar as avaliações com uma inspecção física. O produtor é responsável pela conformidade dos pontos de controlo aplicáveis às tarefas executadas pelo subcontratado, devendo verificar e assinar a avaliação do subcontratado para cada tarefa e campanha subcontratadas.	Menor

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 4	GESTÃO DE RESÍDUOS E POLUENTES, RECLAGEM E REUTILIZAÇÃO		
	<i>A minimização de resíduos deve incluir: a revisão das práticas actuais, evitar os desperdícios, reduzir os resíduos, reutilizar e reciclar os resíduos.</i>		
AF . 4 . 1	Identificação de Resíduos e Poluentes		
AF . 4 . 1 . 1	Foram identificados todos os resíduos e fontes de poluição possíveis em todas as áreas de actividade?	Todos os resíduos produzidos (tais como papel, cartão, plástico, óleo, etc.) e fontes de poluição (por ex. excesso de fertilizantes, fumo de tubagens de aquecedores, lubrificante, combustível, ruído, efluentes, produtos químicos, resíduos de alimentos para animais, peixes mortos ou doentes, algas produzidas durante as limpezas, etc.) devem ser listados.	Menor
AF . 4 . 2	Plano de Acção para os Resíduos e Poluentes		
AF . 4 . 2 . 1	Existe um plano documentado de gestão dos resíduos da unidade de produção, para evitar ou reduzir os resíduos e a poluição, e evitar o uso de lixeiras ou incineração, recorrendo à reciclagem dos resíduos? Os resíduos orgânicos são compostados na unidade de produção e o composto é utilizado para melhoria do solo, desde que não exista risco de propagação de doenças?	Deve existir um plano documentado, compreensível e actualizado que cubra a redução de resíduos, poluição e reciclagem. A contaminação do ar, solo e água deve ser considerada.	Recom.
AF . 4 . 2 . 2	O plano de gestão dos resíduos encontra-se implementado?	Devem existir acções e medidas visíveis na unidade de produção que confirmem que os objectivos do plano dos resíduos e poluentes são cumpridos.	Recom.
AF . 4 . 2 . 3	A unidade de produção e instalações encontram-se limpas de lixo e resíduos para evitar o desenvolvimento de doenças e pragas que possam resultar em riscos de segurança alimentar?	Pode ser verificado por avaliação visual que não existem áreas com lixo/resíduos na vizinhança imediata dos locais de produção e edifícios de armazenamento. O lixo decorrente do trabalho diário e pequenos desperdícios são aceitáveis, no entanto todo o restante lixo deve ser limpo. As instalações de manuseamento do produto devem ser limpas, pelo menos, uma vez por dia.	Maior
AF . 4 . 2 . 4	As instalações possuem um número adequado de locais para colocação de lixo?	Na unidade de produção deverão existir áreas de depósito de lixos e resíduos. Diferentes tipos de lixos deverão ser identificados e armazenados separadamente.	Recom.
AF . 5	AMBIENTE E CONSERVAÇÃO		
	<i>A agricultura e o ambiente estão inseparavelmente ligados. A gestão da vida selvagem e da paisagem são de grande importância; a melhoria das espécies, bem como a diversidade estrutural das características da terra e da paisagem, beneficiarão a abundância e a diversidade da flora e da fauna.</i>		
AF . 5 . 1	Impacto da agricultura no Ambiente e Biodiversidade (ver AB.7.5 Módulo Base para Aquacultura, para certificação de sub-âmbitos em Aquacultura).		

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 5 . 1 . 1	O produtor tem um plano de conservação e gestão da vida selvagem para a unidade de produção que reconhece o impacto das actividades agrícolas no ambiente?	Deve existir um plano escrito que aponte acções para favorecer habitats e aumentar a biodiversidade na unidade de produção. Este plano pode ser específico para a unidade de produção ou ser um plano regional, caso este englobe a unidade de produção ou esta participe nele. Deve incluir o conhecimento das práticas de Protecção Integrada, o uso dos nutrientes pelas plantas, os locais de conservação, etc.	Menor
AF . 5 . 1 . 2	O produtor levou em consideração como pode melhorar o ambiente em benefício da comunidade local, da flora e da fauna?	O produtor deve demonstrar a existência de acções concretas e iniciativas, quer no local de produção, quer pela participação num grupo que actue activamente em questões ambientais que tenham em atenção a qualidade e os elementos do habitat.	Recom.
AF . 5 . 1 . 3	Esta política é compatível com uma produção agrícola comercial sustentável e minimiza o impacto ambiental da actividade agrícola?	Os conteúdos e objectivos do plano de conservação devem ser compatíveis com uma agricultura sustentável e demonstrar um impacto ambiental reduzido.	Recom.

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 5 . 1 . 4	O plano inclui uma avaliação de base para compreender a diversidade da fauna e flora existente na unidade de produção?	Existe um compromisso no plano de conservação para a realização de uma auditoria de base que estabeleça os níveis actuais da fauna e flora da unidade de produção, sua localização, condições, etc., no sentido de permitir o planeamento das acções a tomar. Os efeitos da produção agrícola na fauna e flora devem ser auditados e servir de base para o plano de acção. Ver CO.10.1 para a certificação de café e TE.11.1 para a certificação de chá.	Recom.
AF . 5 . 1 . 5	O plano inclui acções para evitar os danos e a deterioração dos habitats na unidade de produção?	No plano de conservação existe uma lista clara de prioridades e acções para corrigir habitats deteriorados e danificados na unidade de produção. Ver CO.10.1 para a certificação de café e TE.11.1 para a certificação de chá.	Recom.
AF . 5 . 1 . 6	O plano contempla acções para favorecer habitats e aumentar a biodiversidade na unidade de produção?	No plano de conservação existe uma lista clara de prioridades e acções para favorecer habitats para a fauna e flora, quando tal é viável, e aumentar a biodiversidade na unidade de produção. Ver CO.10.1 para a certificação de Café e TE.11.1 para a certificação de chá.	Recom.
AF . 5 . 2	Áreas improdutivas		
AF . 5 . 2 . 1	Foi tomada em consideração a conversão de locais não produtivos (por ex. zonas húmidas, zonas florestais, cabeceiras ou áreas de solo empobrecido) em áreas de conservação da fauna e flora natural?	Quando viável, deve existir um plano para converter locais improdutivos e áreas identificadas como ecologicamente prioritárias em áreas de conservação.	Recom.
AF . 5 . 3	Eficiência Energética		
AF . 5 . 3 . 1	O produtor pode mostrar a monitorização da energia usada na unidade de produção?	Existem registos referentes ao uso da energia. Por exemplo, o equipamento deve ser seleccionado e mantido atendendo ao consumo óptimo de energia. O uso de fontes de energias não renováveis deve ser mantido num nível mínimo. (ver CO.10.2 para certificação de Café e TE.11.2 para Chá).	Recom.
AF . 6	RECLAMAÇÕES		
	<i>A gestão das reclamações conduzirá a um sistema melhor e à conformidade com as exigências do GLOBALGAP (EUREPGAP).</i>		
AF . 6 . 1	Existe um procedimento com reclamações relacionadas com os requisitos do GLOBALGAP (EUREPGAP)?	Deve existir um documento claramente identificável para as reclamações relacionadas com os requisitos do GLOBALGAP (EUREPGAP), que deve estar disponível quando solicitado. Sem opção N/A.	Maior
AF . 6 . 2	O procedimento com reclamações assegura que as mesmas são registadas, analisadas e seguidas, e inclui o registo das acções tomadas?	Devem existir evidências documentais das acções tomadas relativas às reclamações referentes a deficiências com o GLOBALGAP (EUREPGAP) encontradas nos produtos ou nos serviços. No N/A.	Maior

Nº	Ponto de Controlo	Critério de Cumprimento	Nível
AF . 7	RASTREABILIDADE		
AF . 7 . 1	Todos os produtores têm um procedimento de recolha documentado para controlar a retirada de produtos registados do mercado?	Todos os produtores devem ter procedimentos documentados que identifiquem o tipo de evento que pode originar uma retirada, as pessoas responsáveis por tomar decisões quanto a uma possível retirada do produto, o mecanismo para notificar os clientes e os Organismos de Certificação GLOBALGAP (EUREPGAP) (se não foi emitida uma sanção pelo OC e o produtor ou grupo de produtores retirou os produtos de livre vontade) e os mecanismos de retirada. Os procedimentos devem ser testados anualmente para assegurar que são suficientes.	Maior

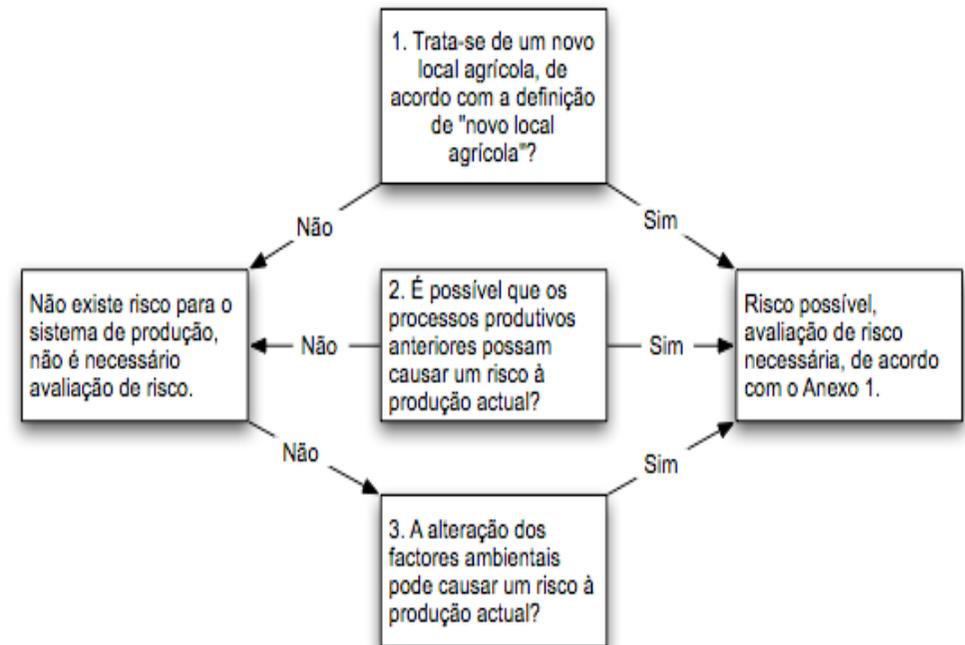
AF ANEXO 1: GUIA PARA A AVALIAÇÃO DE RISCO DE NOVOS LOCAIS

Ponto de Controlo:

Foi feita uma avaliação de risco para novos locais agrícolas (ex.produção vegetal, animal ou aquacultura) ou locais existentes em que os riscos tenham mudado, que demonstre que o local é adequado para a produção, quanto a segurança alimentar, saúde dos trabalhadores, meio ambiente e saúde animal (onde aplicável)?

Critério de Cumprimento:

Uma avaliação de risco documentada deve ser realizada quando as culturas, os animais ou as empresas de aquacultura se implantem em novos locais. A avaliação de risco deve ser ajustada de forma a ter em conta qualquer novo risco de segurança alimentar. A avaliação de risco ter em conta o historial do local (culturas/animais) e considerar o impacto das actividades propostas nas culturas / animais / ambiente próximos (ver Guia GLOBALGAP (EUREPGAP) para a Avaliação de Risco e para determinar quando uma avaliação de risco é necessária - Anexo 1). Para a certificação de chá e café, ver os pontos TE.2.1.1 e CO.2.1.1, respectivamente.



Se a resposta a qualquer das 3 questões acima for "sim", é necessária uma Avaliação de Risco.

AF ANEXO 1: GUIA PARA A AVALIAÇÃO DE RISCO DE NOVOS LOCAIS

Legislação:

Deve começar-se por verificar os regulamentos locais para confirmar o cumprimento legal.

A avaliação do uso anterior da terra deveria englobar:

Culturas anteriores.

Por exemplo, os produtores de algodão utilizam grandes quantidades de herbicidas residuais que podem ter efeitos a longo prazo sobre culturas posteriores de cereais ou outras culturas.

Uso industrial ou militar.

Por exemplo, antigos parques de veículos podem apresentar uma elevada contaminação por combustíveis.

Locais de terraplanagens ou minas
trabalham.

Vegetação natural

Pode ocultar doenças, pragas ou infestantes.

A avaliação do tipo de solo deveria englobar:

Aptidão estrutural para as culturas planeadas

Susceptibilidade estrutural à erosão

Aptidão química para as culturas planeadas

Erosão:

O estudo deveria determinar se há, ou poderá haver, perdas anormais da camada superior do solo que possam afectar o rendimento da cultura e afectar a terra e a água a jusante.

Forma do terreno

Estruturas de drenagem:

Propensão para inundação e/ou erosão

Conformação e inclinação do terreno:

Erosão do solo

Segurança dos operadores de máquinas:

Transporte da produção colhida

Exposição ao vento:

Velocidades de vento excessivas podem ser a causa de perda de culturas.

AF ANEXO 1: GUIA PARA A AVALIAÇÃO DE RISCO DE NOVOS LOCAIS

A avaliação da água deveria englobar:

Qualidade da água:

A qualidade da água deve ser determinada pela autoridade local competente ou, se não existe regulamentação, devem existir análises realizadas num laboratório competente para realizar análises químicas e bacteriológicas de acordo com a ISO 17025 ou equivalente nacional, que demonstrem que a água de rega cumpre com o critério indicado na Tabela 3, pág.39 do Guia para o uso das águas residuais em agricultura e aquacultura da Organização Mundial de Saúde (WHO) - ver Tabela no fim do documento).

Disponibilidade:

É adequada durante todo o ano ou, pelo menos, durante o período previsto de desenvolvimento da cultura.

Autorização para o uso:

Assegurar a quantidade de água estimada requerida pela cultura.

Direitos de terceiros para o seu uso

As leis e os costumes locais podem reconhecer o direito de uso de terceiros, cujas necessidades podem restringir por momentos o uso da água destinada à exploração agrícola .

Impacto ambiental

Algumas taxas de extracção de água, embora legais, poderão afectar adversamente a flora e a fauna associada ou dependente das fontes de água.

A análise de impacto da unidade de produção agrícola deveria englobar:

Internamente:

Problemas de pó, fumo, e ruído causado pelo uso de maquinaria agrícola.

Contaminação de terrenos a jusante por cursos de água que transportam sedimentos ou substâncias químicas.

Pulverização

Insectos atraídos pela cultura, pelos seus resíduos ou por aplicações de estrume

Externamente:

Fumo, gases e pó, provenientes de instalações industriais vizinhas ou de transportes, incluindo vias com muito trânsito.

Cursos de água que transportam sedimentos e substâncias químicas provenientes de explorações agrícolas que se encontram a montante.

Depredação por pragas provenientes de áreas naturais e de conservação vizinhas

Roubo por habitantes de comunidades vizinhas

Actividades agrícolas adjacentes

Disponibilidade de transporte adequado para os mercados

Disponibilidade de trabalhadores adequados

Disponibilidade de fundos

AF ANEXO 1: GUIA PARA A AVALIAÇÃO DE RISCO DE NOVOS LOCAIS

Tabela 3. Guia recomendado para a avaliação da qualidade microbiológica do uso de águas residuais em agricultura. ^a

Categoria	Condições de reutilização	Grupos expostos	Parasitas intestinais ^b (média aritmética ou ovos por litro ^c)	Coliformes fecais (média geométrica por 100ml ^c)	Tratamento das águas residuais necessário para conseguir a qualidade microbiológica pedida
A	Irrigação de culturas prováveis de serem consumidas cruas, campos desportivos, jardins públicos ^d	Trabalhadores, consumidores, público	Inferior ou igual a 1	Inferior ou igual a 1000 ^d	Uma série de lagoas de estabilização destinadas a atingir a qualidade microbiológica indicada, ou tratamento equivalente
B	Irrigação de culturas cerealíferas, culturas industriais, forrageiras, pastagens e árvores ^e	Trabalhadores	Inferior ou igual a 1	Sem referencial recomendado	Retenção em lagoas de estabilização durante 8-10 dias ou método equivalente para eliminação de parasitas intestinais e coliformes fecais
C	Irrigação localizada de culturas da categoria B se não houver exposição dos trabalhadores ou do público	Ninguém	Não aplicável	Não aplicável	Pré-tratamento de acordo com o exigido pelo equipamento de rega com, pelo menos, sedimentação primária

^a Em casos específicos, factores sócio-culturais, ambientais e de epidemiologia local, deverão ser considerados, e o guia de avaliação deverá ser modificado de acordo com esses factores.

^b Espécies dos géneros *Ascaris* e *Trichuris* e Ancilostomíase.

^c Durante o período de rega

^d Um guia mais restritivo (inferior ou igual a 200 coliformes fecais por 100ml) é adequado para o caso de relvados públicos, como por exemplo relvados de hotéis, com os quais o público pode vir a contactar directamente.

^e No caso de árvores de fruto, a irrigação deve terminar 2 semanas antes da colheita dos frutos, e não deve ser apanhada fruta do chão. Não deve ser usada rega por aspersão.

*Fonte: Health guidelines for the use of wastewater in agriculture and aquaculture, WHO Technical Report Series 778, 1989.

REGISTO DE ACTUALIZAÇÃO DE EDIÇÕES

Versão Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento	Substitui	Documento substituído obsoleto	Entra em vigor	Descrição da Modificação
3.0-2_Sep07	3.0-1_July07	30-Sep-07	30-Sep-07	Modificação GLOBALGAP (EUREPGAP); Clarificação da linguagem: CC 1.1

1. Para informações detalhadas sobre as alterações, por favor entre em contacto com o Secretariado do GLOBALGAP acerca do Histórico do documento.
2. Quando as alterações não afectam a acreditação do referencial, a versão mantém-se "3.0" e a actualização da edição será indicada com "-x" (ex. "3.0-1").
3. Quando as alterações afectam a acreditação do referencial, o nome da versão será alterado para "3.x" (ex. "3.1").