



Technical Specifications

TS1.10 - Atividades operacionais

Versão PT: 1 janeiro 2022



Índice

1. ATIVIDADES OPERACIONAIS	3
1.1. CONTROLE DA PRODUÇÃO	3
1.2. AUXILIARES DE PROCESSO	3
1.3. DOSAGEM	4
1.4. MISTURA E HOMOGENEIDADE	4
1.5. PELETIZAÇÃO, EXPANSÃO E EXTRUSÃO	5
1.6. EMBALAGEM	5
1.7. LIMPEZA, PENEIRAMENTO, FILTRAGEM	5
1.8. RETORNOS	6
1.9. ARMAZENAMENTO	7
1.9.1. <i>CONTROLE DO ARMAZENAMENTO COMO PROPRIEDADE E COMO SERVIÇO PARA TERCEIROS</i>	7
1.9.2. <i>REQUISITOS ADICIONAIS PARA ARMAZENAMENTO COMO SERVIÇO</i>	8
1.10. SEPARAÇÃO	8

1. Atividades operacionais

Os requisitos deste documento são **adicionais** aos estabelecidos nos R1.0 *Requisitos do sistema de Gestão da Segurança de Alimentos para Animais*.

1.1. Controle da produção

A produção deve ser planejada, programada e controlada.

Todos os controles de processos relevantes para a segurança dos alimentos para animais produzidos devem ser comprovadamente eficazes e geridos de acordo com os requisitos de Avaliação de riscos, conforme explicado no documento R1.0 *Requisitos dos Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos para Animais* § 8.5.

Durante o processamento interno e a entrega no destino proposto, a Empresa com certificação GMP+ deve garantir que os alimentos para animais estejam sempre em conformidade com os requisitos estabelecidos. Isso deve incluir todos os requisitos relevantes sobre:

- a. identificação,
- b. manuseamento,
- c. embalagem,
- d. armazenamento,
- e. e proteção.

Os procedimentos de produção de alimentos para animais devem incluir correções e ações corretivas a serem tomadas no caso de violação de parâmetros críticos do processo.

Se uma avaria — ou outras circunstâncias imprevistas — resultar na produção de rações que não cumpram as especificações exigidas, os produtos resultantes devem ser tratados de acordo com os procedimentos para produtos não conformes. Consulte o documento R1.0 *Requisitos dos sistemas de gestão da segurança de alimentos para animais* § 8.7 e § 10.1.

Quando os processos de produção incluem uma "etapa de eliminação" que é fundamental para atingir o nível aceitável de microrganismos nos alimentos para animais, a empresa certificada deve garantir que existem controles para evitar a contaminação cruzada dos alimentos com agentes patogênicos nas etapas subsequentes do processo. A empresa certificada deve, portanto, incluir na sua avaliação de riscos as áreas onde pode ocorrer condensação ou onde o material pode contornar a "etapa de eliminação" e ser adicionado numa etapa posterior do processo de produção dos produtos acabados.

1.2. Auxiliares de processo

A empresa certificada GMP+ deve garantir que a utilização de auxiliares de processo não tenha um impacto negativo na Segurança de Alimentos para animais. Uma avaliação de riscos deve demonstrar que a presença não intencional, mas tecnicamente inevitável, de resíduos de auxiliares de processo — ou seus derivados — no produto final não tem impacto negativo na saúde animal, na saúde humana ou no ambiente e nenhum impacto no produto final.

1.3. Dosagem

A empresa certificada GMP+ deve garantir que todos os produtos (tais como feed materials para alimentos para animais, aditivos para rações animais e medicamentos veterinários) são processados na dosagem correta e na alimentação animal pretendida.

As pré-misturas com coccidiostáticos e histomonostáticos e os medicamentos veterinários devem ser adicionados ao fluxo principal da ração composta o mais próximo possível do misturador, ou no próprio misturador, mas após o processo de moagem.

Os sistemas de dosagem devem ser calibrados por uma pessoa com competência e os resultados da calibração devem ser atualizados e mantidos como informações documentadas.

1.4. Mistura e homogeneidade

A empresa certificada deve garantir que os ingredientes de ração animal sejam misturados uniformemente nos alimentos e que a homogeneidade seja mantida após a mistura.

Devem ser realizados testes para determinar a eficácia inicial (= na primeira utilização) do equipamento de mistura. Este equipamento deve ser submetido a verificações regulares — em intervalos de tempo determinados pela Avaliação de riscos — para garantir que não ocorra perda de eficiência devido ao desgaste. Os resultados destes testes devem ser conservados como informações documentadas.

A empresa deve definir os volumes mínimos e máximos do misturador e os tempos de mistura para obter uma boa homogeneidade. Estes parâmetros podem basear-se nas especificações prescritas pelo fabricante do misturador.

Nota: As misturas secas, contendo aditivos críticos para rações e/ou medicamentos veterinários, devem cumprir as condições relativas à homogeneidade estabelecidas no documento TS1.11 *Controle de resíduos e homogeneidade de aditivos críticos para alimentos para animais e medicamentos veterinários*.

 Helpful tip:

Os ingredientes de ração animal podem ser: feed materials, aditivos para rações animais, pré-misturas e/ou medicamentos veterinários

 Helpful tip:

A empresa tem em conta os requisitos da legislação relativa aos alimentos para animais no que diz respeito à mistura homogênea dos ingredientes nos alimentos para animais no momento da entrega. Isto significa que a empresa deve garantir que os ingredientes são misturados uniformemente nos alimentos para animais e que a homogeneidade se mantém após a mistura.

 Helpful tip:

É útil lembrar que a homogeneidade das misturas pode mudar se forem feitas de ingredientes com características diferentes. Partículas com, por exemplo, tamanhos, pesos e/ou formas diferentes terão maior tendência a segregar-se ou a não misturar-se adequadamente.

1.5. Peletização, Expansão e Extrusão

Na peletização/expansão/extrusão, as condições de produção devem levar em consideração a estabilidade dos aditivos para rações animais processados e dos medicamentos veterinários envolvidos. A Empresa certificada deve validar e verificar a eficácia da etapa de processamento, incluindo as instruções de processamento fornecidas pelo fornecedor.

1.6. Embalagem

O material de embalagem utilizado (incluindo material de embalagem reutilizável) deve ser adequado à finalidade. O material de embalagem não deve ter um impacto negativo na segurança de alimentos para animais.

A empresa certificada deve estabelecer a reutilização da embalagem e o regime de limpeza aplicável com base numa avaliação de riscos. As embalagens reutilizáveis devem ser resistentes, fáceis de limpar e, se necessário, adequadas para desinfecção.

No caso de materiais de embalagem reutilizáveis recuperados de explorações pecuárias, a empresa certificada deve garantir, com base numa avaliação de riscos, que as embalagens continuam a ser adequadas para o fim a que se destinam.

1.7. Limpeza, Peneiramento, Filtragem

Os alimentos para animais devem estar, na medida do possível, isentos de contaminantes, tais como madeira, terra, materiais de embalagem ou outros corpos estranhos. Sempre que uma empresa certificada decidir limpar (remover objetos ou substâncias de) um alimento para animais, devem ser utilizados métodos de limpeza adequados.

A limpeza em si deve ser validada e verificada. O material que é separado do fluxo do produto primário por meio de peneiras, filtros ou classificadores pode ser reprocessado ou recolhido para adição à ração se a avaliação de riscos concluir que é seguro.

 Helpful tip:

"Corpos estranhos" são objetos que não devem estar presentes nos alimentos para animais, tais como vidro, plástico, lâmpadas partidas, metal e outros materiais que possam ter entrado acidentalmente nos alimentos.

 Helpful tip:

Os lotes individuais podem ser limpos se a natureza da contaminação o permitir. Os lotes podem ser peneirados ou submetidos à filtragem para remover substâncias ou corpos estranhos que não pertencem ao produto. É útil lembrar que o funcionamento correto da peneira é importante, assim como manter um bom plano de manutenção da peneira.

1.8. Retornos

Gestão de retornos

Os retornos (internos e externos) devem ser geridos de forma a não afetar negativamente a Segurança de alimentos para animais e a manter a rastreabilidade. A gestão dos retornos deve incluir critérios e condições para a aprovação, armazenamento, identificação, rastreabilidade e processamento.

Os produtos devolvidos da distribuição devem ser avaliados quanto a perigos à Segurança de Alimentos para animais e manuseados de acordo.

A aprovação e utilização dos retornos devem ser avaliadas no âmbito do plano HACCP. Os retornos que não forem aprovados devem ser considerados produtos com não conformidades e tratados em conformidade. Consulte o documento R1.0 *Requisitos do Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos para Animais* § 8.7.2.3.

 Helpful tip:

As empresas certificadas devem sempre garantir que a gestão de devoluções não comprometa o esquema de Certificação GMP+ Feed, outras legislações aplicáveis relativas a rações (por exemplo, sobre o uso de coccidiostáticos, antibióticos, proteínas animais, produtos médicos veterinários em rações) ou outros regulamentos.

 Helpful tip:

Aqui estão alguns exemplos de produtos devolvidos: produtos com não conformidade; e as primeiras quantidades de um lote ou pó dos filtros nos sistemas pneumáticos de uma instalação.

Gestão de retrabalho

Quando os retornos são reprocessados, a quantidade, o tipo e as condições devem ser especificados. Todas as etapas do processo e métodos de adição devem ser definidos.

Deve haver instruções que expliquem quais produtos devolvidos podem ser incluídos em quais alimentos para animais e em que percentagens isso pode ocorrer.

O retrabalho deve ser identificado e mantido como informações documentadas para manter a rastreabilidade e permitir determinar a quantidade de produto devolvido que foi processada e em que lote (para cada tipo de ração).

Quando as atividades de retrabalho envolvem a remoção de um produto de embalagens cheias ou embaladas, devem existir controles para a remoção e segregação dos materiais de embalagem, a fim de evitar a contaminação do produto.

1.9. Armazenamento

1.9.1. Controle do armazenamento como propriedade e como serviço para terceiros

A empresa certificada deve controlar todas as atividades de armazenamento pelas quais é responsável, a fim de garantir que os alimentos para animais permaneçam em conformidade com as especificações e os parâmetros estabelecidos para os Pontos Críticos de Controle. Isso deve basear-se na Avaliação de Riscos. Isso aplica-se ao armazenamento de alimentos para animais embalados e não embalados.

As medidas de controle do armazenamento devem ser adequadas e mantidas como informações documentadas.

Para evitar confusão, contaminação cruzada ou degradação da qualidade, todos os produtos nas instalações devem ser transportados (internamente) e armazenados de forma a serem — e permanecerem — facilmente identificáveis.

Os alimentos para animais assegurados GMP+ armazenados nas instalações da empresa devem ser separados de outros produtos durante todas as etapas, a menos que a análise de perigos demonstre que o armazenamento não separado não tem um impacto negativo na segurança dos alimentos para animais com certificação GMP+. A empresa certificada só pode usar agentes de proteção de estoque se:

- a. são aprovados pelas autoridades competentes e;
- b. estão em conformidade com as instruções de utilização, e;
- c. são utilizados por pessoas qualificadas (pessoas que têm autorização para utilizar o agente de proteção do gado).

A empresa certificada deve manter informações documentadas sobre o agente de proteção de estoque utilizado, quando é utilizado e para quais alimentos para animais. É importante que os tempos de espera prescritos sejam respeitados.

Helpful tip:

Os agentes de proteção de estoque são, por exemplo, ácidos ou agentes de conservação e agentes de controle de pragas. O objetivo dos agentes de proteção de estoque é proteger os alimentos para

animais durante o armazenamento, para que o armazenamento não tenha nenhum impacto negativo sobre os alimentos para animais.

 Helpful tip:

Um dos fatores-chave para o armazenamento é a temperatura. Quando aplicável, as temperaturas devem ser mantidas o mais baixas possível e apresentar o mínimo de variação possível, a fim de evitar condensação, deterioração e estragos. Muitas vezes, é possível detectar a presença de bolores (de armazenamento) observando a descoloração ou percebendo um cheiro a mofo. Outros fatores-chave para o armazenamento são a ventilação e o isolamento.

1.9.2. Requisitos adicionais para armazenamento como serviço

Quando o armazenamento é fornecido como um serviço para terceiros, a empresa certificada deve cumprir os seguintes requisitos adicionais:

- a. O provedor de serviços deve deixar claro ao cliente ou proprietário dos alimentos para animais:
 1. que serviço está a ser garantido;
 2. como responsabilidades mútuas;
 3. requisitos adicionais do cliente ou proprietário da ração (desde que não interfiram com o esquema de Certificação de Ração GMP+).
- b. o prestador de serviços deve receber informações do cliente ou proprietário do alimento sobre a natureza do produto e as suas características. Isto tem como objetivo permitir a realização de uma análise de perigos correta, a adoção de medidas de controle adequadas e o monitoramento para garantir o armazenamento adequado. Em caso de dúvida, o prestador de serviços deve tomar medidas para obter essas informações;
- c. os clientes ou proprietários da ração não precisam de ser avaliados, pois não são fornecedores. Todos os outros fornecedores de produtos ou serviços, tais como agentes de limpeza ou laboratórios, precisam de ser avaliados conforme descrito no documento R1.0 *Requisitos dos Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos para Animais* § 7.1.5 e § 9.3.2.

 Helpful tip:

Ao fornecer armazenamento, não é necessário obter informações sobre os processos de produção e secagem. Isso é da responsabilidade do cliente ou do proprietário dos alimentos para animais.

1.10. Separação

A empresa certificada deve garantir que as atividades, processos, produtos ou serviços não certificados pela GMP+ não tenham um impacto negativo na segurança de alimentos para animais certificados pela GMP+. Isso deve ser comprovado por uma análise HACCP, conforme descrito em R1.0 *Requisitos dos Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar* § 8, e garantido pelo FSMS.

 Helpful tip:

Tenha em mente que, ao excluir uma parte da certificação, é vital implementar medidas de controle que garantam uma separação entre as atividades, processos, produtos ou serviços que estão sujeitos à certificação GMP+ e aqueles que estão excluídos da certificação.

A separação física pode ser uma medida de controle eficaz. Pense em linhas de produção separadas, áreas de produção separadas e equipamentos. A separação organizacional também é possível.

Lembre-se de que as medidas de controle são comprovadamente eficazes em todos os casos.



Risk Management tools

Essa foi uma grande quantidade de informação para assimilar e pode-se perguntar: qual é o próximo passo? Felizmente, podemos oferecer suporte à Comunidade GMP+ nessa tarefa. Oferecemos suporte por meio de várias ferramentas e orientações, mas como cada empresa tem uma responsabilidade partilhada pela segurança de alimentos para animais, não é possível oferecer soluções personalizadas. No entanto, ajudamos explicando os requisitos e fornecendo informações básicas sobre os mesmos. Desenvolvemos vários materiais de suporte para a Comunidade GMP+. Estes incluem várias ferramentas, desde listas de perguntas frequentes (FAQ) a webinars e eventos.

Ferramentas de gestão de risco (RMT)

As ferramentas de gestão de risco (RMT) fornecem informações valiosas e atualizadas sobre rações potencialmente de alto risco. Os produtos variam de fluxogramas de processos de produção, incluindo as Avaliações de Riscos, e estudos sobre Substâncias indesejáveis (fichas técnicas).

Onde encontrar mais informações sobre as ferramentas de gestão de risco da GMP+

International? Fichas técnicas

Mais informações: [Plataforma GMP+](#)

Lista de produtos

Mais informações: [Lista de produtos](#)

Avaliações de riscos

Mais informações: [Plataforma GMP](#)

Base de dados de monitoramento GMP

Mais informações: [Base de dados de monitoramento GMP](#) Documentos de suporte

Mais informações: [Documentos de suporte](#)

We enable every company in the feed chain to take responsibility for safe and sustainable feed.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Isenção de responsabilidade:

Esta publicação foi escrita em inglês e traduzida para diversos idiomas. Em caso de conflito de interpretação ou discrepância entre o inglês e qualquer outro idioma, prevalecerá o inglês.

© GMP+ International B.V.

Todos os direitos reservados. As informações contidas nesta publicação podem ser consultadas no ecrã, descarregadas e impressas, desde que seja para uso pessoal e não comercial. Para outros usos, é preciso obter autorização prévia por escrito da GMP+ International B.V.