



Technical Specifications

TS1.1 - Programa de Pré-requisitos

Versão PT: 1 janeiro 2024



Índice

1. INFRAESTRUTURA	3
1.1. INFRAESTRUTURA	3
1.2. CONTROLE DE ACESSO	3
1.3. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	3
2. MANUTENÇÃO	6
3. HIGIENE PESSOAL	8
4. UTILIDADES	9
4.1. MOVIMENTO DE AR	3
4.2. ÁGUA E VAPOR	3
4.3. SECAGEM E VENTILAÇÃO	9
5. CONTROLE DE PRAGAS	10
6. GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS	11
7. LIMPEZA E SANITIZAÇÃO	12
8. PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA	13
9. PRODUTOS E SERVIÇOS RECEBIDOS E VENDAS	14
9.1. VERIFICAÇÃO DE PRODUTOS E/OU SERVIÇOS	3
9.1.1. VERIFICAÇÃO DE PRODUTOS RECEBIDOS	14
9.1.2. VERIFICAÇÃO DOS MEIOS DE TRANSPORTE RECEBIDOS	14
9.1.3. VENDA E CONTRATO	15
10. SISTEMA DE RASTREABILIDADE	16

1. Infraestrutura

1.1. Infraestrutura

As empresas com certificação GMP+ devem realizar todas as suas atividades num ambiente local onde os alimentos para animais devem ser protegidos de substâncias potencialmente perigosas. Os alimentos para animais nunca devem conter níveis inaceitáveis de substâncias potencialmente perigosas. Se o ambiente local apresentar riscos para a Segurança de Alimentos para animais, as empresas certificadas devem demonstrar que esses riscos são controlados através de uma avaliação de riscos detalhada.

Helpful tip:

Pode ser útil pensar em locais próximos às instalações da sua empresa que possam ter um impacto negativo na Segurança de Alimentos para animais. Por exemplo, locais contaminados e aterros de resíduos próximos podem representar um risco.

1.2. Controle de acesso

As empresas certificadas devem definir e documentar claramente os limites de todas as instalações da empresa. O acesso a todas as áreas e instalações deve ser gerido. O acesso deve ser autorizado e controlado em função do nível de risco para a Segurança de alimentos para animais.

Os não funcionários só devem ter acesso às áreas sob a supervisão ou com a autorização de uma pessoa autorizada.

Se não for viável controlar o acesso à fábrica de produção, as empresas certificadas devem estabelecer medidas de controle para evitar a contaminação.

Helpful tip:

Pense cuidadosamente sobre como são planeiadas e estabelecidas as medidas de controle e autorização para todas as áreas e instalações que possam representar um risco de contaminação. Isso também inclui todos os locais onde os alimentos para animais são armazenados ou localizados, incluindo compartimentos de carga.

1.3. Instalações e equipamentos

As instalações, equipamentos e áreas onde os alimentos para animais são manuseados devem ser projetados, construídos, mantidos e geridos de forma a garantir que a segurança das matérias-primas e dos alimentos para animais sejam protegidas em todos os momentos. Deve ser evitada a contaminação maliciosa e não intencional dos alimentos para animais.

Instalações

As instalações (incluindo telhados, tetos, luminárias suspensas e instalações de drenagem para esgotos, resíduos, água da chuva e água de degelo, por exemplo) devem ser concebidas e construídas de forma a:

- a. seja realizada a prevenção da acumulação de sujidade;
- b. seja prevenida a condensação e o crescimento indesejado de bolor;
- c. seja evitada a contaminação cruzada de substâncias indesejáveis e substâncias com impacto negativo na saúde animal, na saúde humana ou no ambiente;
- d. a limpeza, desinfeção e manutenção possam ser realizadas;
- e. as aves, pragas e outros animais tenham a menor possibilidade possível de entrar;
- f. as áreas ou unidades de armazenamento de produtos não destinados à alimentação animal são fisicamente separadas das áreas ou unidades de armazenamento de produtos destinados à alimentação animal;
- g. água e a lama não podem entrar nas instalações.

As instalações devem dispor de iluminação natural ou artificial adequada para garantir que a limpeza, o controle e outras atividades que desempenham um papel importante na Segurança de Alimentos para animais possam ser realizadas de forma eficaz.

Os medicamentos veterinários devem ser mantidos numa sala separada e segura. Os resíduos e materiais tóxicos devem ser armazenados fisicamente separados dos alimentos para animais.

Helpful tip:

Os materiais tóxicos podem ser, por exemplo, agentes de limpeza e sanitização, produtos para tratamento de água, graxas não de grau alimentício e agentes de proteção de estoque.

Equipamentos

Todo o equipamento deve ser adequado à finalidade para a qual é utilizado. O equipamento deve ser concebido e construído de forma a que:

- a. possa ser limpo, desinfetado e mantido para evitar a contaminação dos alimentos para animais;
- b. a capacidade de dosagem deve corresponder à quantidade de produto a ser dosado. O seguinte deve ser claramente indicado e mantido como informações documentadas:
 1. o peso mínimo e máximo admissível para os equipamentos de pesagem ou de dosagem;
 2. a precisão dos equipamentos de pesagem ou de dosagem.

Equipamentos de medição em instalações de processo

Os equipamentos de medição nas instalações de processamento devem ser concebidos e construídos de forma a que:

- a. as temperaturas necessárias do produto podem ser atingidas e mantidas durante um determinado período de tempo para garantir a segurança de alimentos. O período de tempo e a temperatura devem ser registrados;

- b. a umidade, o fluxo de ar e outros parâmetros do processo que possam ter um impacto negativo na segurança de alimentos são controlados e mantidos como informações documentadas.

2. Manutenção

Todas as áreas e equipamentos destinados ao uso pretendido devem ter um programa de manutenção implementado. Esses programas de manutenção devem ser mantidos como informações documentadas. Todas as áreas e equipamentos devem ser mantidos de forma adequada e regular em boas condições, de acordo com esse programa de manutenção.

As empresas certificadas devem estabelecer os requisitos e condições para garantir operações seguras e higiênicas durante as atividades de manutenção e nas áreas de manutenção. Os requisitos mínimos do programa de manutenção são os seguintes:

- a. todos os equipamentos de inspeção, medição, dosagem e teste usados na fabricação de alimentos para animais devem ser submetidos a calibração pelo menos a cada 12 meses.
- b. Os equipamentos utilizados para a pesagem/dosagem de pré-misturas, aditivos para rações animais e medicamentos veterinários devem ser:
 1. calibrados pelo menos de seis em seis meses, de acordo com um método estabelecido pelo Fornecedor dos Equipamentos;
 2. adequados para a gama de pesos ou volumes a serem pesados ou dosados, e a sua precisão deve ser submetida a verificação regular. Isto inclui os equipamentos de dosagem de conservantes que são utilizados, por exemplo, durante a produção de silagem.

Todo o equipamento de medição instalado deve ser:

- a. calibrado ou verificado em intervalos específicos ou antes da utilização, de acordo com normas de medição derivadas de normas de medição internacionais ou nacionais. Se tais normas não existirem:
 1. uma base utilizada para a calibração ou verificação deve ser mantida como informações documentadas; e;
 2. as inspeções devem estar em conformidade com listas de verificação padronizadas;
- b. identificados de modo a que a situação da calibração possa ser determinado;
- c. protegidas contra adulteração ou outras alterações que invalidariam o resultado da medição;
- d. protegidos contra danos e deterioração durante o manuseio, manutenção e armazenamento.

As atividades de manutenção e as conclusões devem ser mantidas como informações documentadas.

 Helpful tip:

É útil garantir que o seu programa de manutenção contenha um plano para todos os seguintes aspetos das localidades da sua empresa:

1. as áreas onde os alimentos para animais são manuseados;
2. equipamentos e sistemas de transporte (interno);
3. meios de transporte;
4. instalações de limpeza;
5. colaboradores envolvidos (próprio ou terceiros);
6. frequências;
7. outros aspetos que possam ser específicos da sua empresa.

3. Higiene pessoal

Qualquer pessoa – colaboradores e visitantes – que trabalhe ou entre em áreas onde são manuseados alimentos para animais deve usar vestuário e equipamentos de proteção sempre que a contaminação dos alimentos por seres humanos for identificada como um risco com base numa avaliação de riscos. O vestuário e os equipamentos de proteção não devem representar uma ameaça à Segurança de Alimentos para animais e devem ser mantidos em boas condições de higiene.

As empresas certificadas devem estabelecer e implementar regras relativas a comer, beber e fumar, se isso puder ter um impacto negativo na Segurança de Alimentos para animais. Isso deve ser claramente indicado aos colaboradores (incluindo de terceiros) e aos visitantes. Comer, beber e fumar só devem ser permitidos em áreas designadas.

4. Utilidades

4.1. Movimento de ar

O ar utilizado para transporte, secagem ou resfriamento não deve ter um impacto negativo na segurança de alimentos para animais. As empresas certificadas devem avaliar o risco de o ar se tornar um vetor de agentes patogénicos e tomar medidas de controle, se necessário.

4.2. Água e vapor

Todas as formas de água (incluindo vapor) que entram em contacto direto com superfícies de contacto com alimentos para animais ou que estão incluídas nos alimentos para animais não devem ter um impacto negativo na Segurança de Alimentos para animais. A utilização de água e a sua segurança devem basear-se na Avaliação de riscos.

As empresas certificadas devem garantir que a utilização de auxiliares de processo, tais como agentes anticorrosivos, não introduza um perigo para a Segurança de Alimentos para animais.

As instalações de abastecimento de água devem ser fabricadas com materiais inertes.

4.3. Secagem e ventilação

Os métodos de secagem e ventilação devem ser adequados à finalidade. Se as empresas certificadas utilizarem combustíveis para secar os alimentos para animais, devem garantir que o combustível (e os seus gases de combustão) utilizado no processo de secagem não tenha um impacto negativo na Segurança de Alimentos para animais. O combustível nunca deve entrar em contato com os alimentos para animais.

Secagem indireta

As empresas certificadas devem garantir que os gases de combustão do combustível utilizado para a secagem indireta não entrem em contacto com os alimentos para animais. Uma avaliação de riscos do processo de secagem indireta deve ser mantida como informações documentadas.

Secagem direta

Uma avaliação de riscos dos combustíveis utilizados para a secagem direta deve ser mantida como informações documentadas. Consulte TS1.4 *Produtos e combustíveis proibidos* para secagem direta para obter mais informações.

Outros métodos

As empresas certificadas devem garantir a Segurança de Alimentos para animais se forem utilizados outros métodos para secagem e ventilação. Uma análise de perigos destes métodos deve ser mantida como informações documentadas.

Helpful tip:

Mais informações sobre os processos de secagem podem ser encontradas na [Plataforma](#) GMP+ International.

5. Controle de pragas

Tudo o que for possível e eficaz para manter pragas, aves e animais de estimação longe das áreas de uma localidade onde os alimentos para animais são produzidos, submetidos a processamento, armazenados e/ou transportados deve ser feito.

O controle de pragas deve ser planejado, executado e documentado. Devem ser utilizados métodos e recursos de controle de pragas aceitáveis e permitidos, que também levem em consideração a segurança dos colaboradores e a Segurança de Alimentos para animais.

As empresas certificadas devem elaborar, documentar e implementar um programa de controle e combate a pragas. As informações documentadas das atividades de controle devem demonstrar que os requisitos estão a ser cumpridos.

Devem ser designados colaboradores para gerir o programa de controle de pragas e/ou lidar com prestadores de serviço qualificados na localidade. Esses colaboradores devem ser devidamente qualificados e formados e cumprir as disposições legais para realizar qualquer tratamento necessário.

Os resíduos devem ser geridos de forma a evitar a atração e o abrigo de pragas. Consulte o Capítulo 6 Gerenciamento de resíduos.

6. Gerenciamento de resíduos

Devem existir sistemas que permitam identificar, recolher, remover e eliminar os resíduos, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos para animais.

Se os resíduos contiverem concentrações perigosas de contaminantes ou outros perigos, devem ser removidos de forma adequada.

7. Limpeza e sanitização

As empresas certificadas devem garantir que as normas de limpeza e sanitização sejam cumpridas. A exposição a pragas e agentes patogénicos deve ser minimizada. O acúmulo de poeira, sujeira (incluindo vazamentos) e restos de alimentos para animais deve ser evitado ao máximo.

A fim de manter a Segurança de Alimentos para animais em todos os momentos, as empresas certificadas devem estabelecer programas de limpeza e sanitização para manter as condições de higiene. Esses programas de limpeza e sanitização devem ser mantidos como informações documentadas.

Os programas de limpeza e sanitização devem incluir:

- a. responsabilidades;
- b. métodos;
- c. agentes de limpeza e sanitização;
- d. frequência;
- e. horários da limpeza;
- f. locais onde os resíduos são recolhidos e armazenados.

Os programas de limpeza e sanitização devem ser monitorados, verificados e, quando apropriado, validados quanto à sua adequação e eficácia. Uma pessoa autorizada deve realizar inspeções da limpeza e sanitização e as informações documentadas de todas as inspeções devem ser mantidas.

Os agentes de limpeza e sanitização e outros produtos químicos devem ser adequados à finalidade. Se representarem um risco para a segurança de alimentos para animais, devem ser armazenados separadamente em áreas claramente identificadas. Os resíduos dos agentes de limpeza e sanitização não devem ter impacto negativo na segurança de alimentos para animais. As máquinas ou componentes que entram em contacto com alimentos secos para animais devem ser cuidadosamente secos após a limpeza com água, antes de serem utilizados novamente.

8. Prevenção de contaminação cruzada

As empresas certificadas devem implementar medidas técnicas e organizacionais para evitar ou minimizar a contaminação cruzada. Estas medidas de controle devem basear-se numa análise de perigos e devem ser validadas e verificadas.

A contaminação cruzada através da transferência de aditivos críticos para rações animais e/ou medicamentos veterinários deve ser evitada e/ou controlada. Ver TS1.11 *Controle de resíduos e homogeneidade*.

9. Produtos e serviços recebidos e vendas

9.1. Verificação de produtos e/ou serviços

As empresas certificadas devem estabelecer, implementar, manter e atualizar critérios para receber produtos e serviços recebidos. Os resultados das verificações de entrada devem ser mantidos como informações documentadas.

9.1.1. Verificação de produtos recebidos

Cada entrega recebida deve ser verificada com base nas suas especificações. Os produtos devem estar em conformidade com as especificações. Durante a verificação de entrada, todos os produtos recebidos devem ser liberados antes de serem armazenados e/ou submetidos ao processo de processamento.

Em caso de dúvida, as especificações devem ser verificadas. Os produtos recebidos não devem ser aceites se não estiverem em conformidade com as especificações. Consulte R1.0 *Requisitos do sistema de gestão da segurança de alimentos para animais* § 8.7.2.3 para saber como lidar com produtos não conformes.

9.1.2. Verificação dos meios de transporte recebidos

As empresas certificadas devem verificar se o transporte cumpre os requisitos acordados. A verificação deve basear-se numa análise de perigos (ver R1.0 *Requisitos do sistema de gestão da segurança de alimentos para animais*, capítulo 8) e incluir, pelo menos, os seguintes elementos:

- verificação de que o transportador possui a Certificação GMP+ (ou equivalente) correta ou está assegurado por um Protocolo de gatekeeper correspondente. Consulte TS1.2 *Compra*;
- conformidade com os requisitos relativos à sequência de carregamento. Consulte TS1.9 *Atividades de transporte, Anexo: Sequência de transporte, regimes de limpeza e procedimentos de liberação*;
- cargas anteriores e implementação dos regimes de limpeza exigidos
- frequência da verificação.

Para todos os transportes marítimos, transportes marítimos de curta distância, transportes fluviais ou transportes ferroviários recebidos, os relatórios de inspeção do compartimento de carga (LCI) devem estar disponíveis ou ser recuperáveis.

9.1.2.1. Verificação dos compartimentos de carga antes do carregamento

A empresa com certificação GMP+ deve verificar se os compartimentos de carga estão vazios e limpos antes do carregamento. A verificação e a frequência da verificação devem basear-se numa Análise de perigos.

Se o resultado da verificação for positivo, os compartimentos de carga são aprovados para o transporte de alimentos para animais. Se o resultado da verificação for negativo, os compartimentos de carga não são aprovados para o transporte de alimentos para animais. Se a própria empresa certificada for responsável pela (organização) do transporte, a empresa

certificada deve tomar medidas para garantir que o compartimento de carga esteja vazio e limpo antes do carregamento.

Se um terceiro for responsável pela (organização) do transporte, a empresa certificada deve informar esse terceiro do resultado negativo da verificação e obter uma confirmação por escrito do terceiro. O terceiro deve tomar medidas para garantir que o compartimento de carga esteja vazio e limpo antes do carregamento. As informações documentadas da correspondência em questão devem ser mantidas.

9.1.3. Venda e contrato

As especificações dos alimentos para animais devem ser acordadas entre a empresa certificada e o cliente e confirmadas num contrato. As empresas certificadas devem garantir que todos os alimentos fornecidos cumprem as especificações acordadas.

A venda de alimentos para animais deve ser mantida como informações documentadas.

Helpful tip:

Para os requisitos relativos às especificações dos alimentos para animais relacionados com a Segurança de Alimentos para animais: consulte R1.0 *Requisitos do sistema de gestão da segurança de alimentos para animais* § 8.5.1.1.

10. Sistema de rastreabilidade

As empresas certificadas devem manter as seguintes informações documentadas para todos os produtos e serviços:

- a. nome e endereço dos fornecedores e clientes;
- b. data de entrega;
- c. tipo de produto ou serviço;
- d. quantidade/número de produtos;
- e. número do lote, se aplicável. Este também pode ser designado como número do lote do fabricante ou número de referência;
- f. ordem de produção de todo o processo de produção, incluindo as linhas de transporte (desde o recebimento das matérias-primas até à entrega dos alimentos para animais).
- g. a data do relatório de silos vazios, se aplicável;
- h. detalhes de transporte/distribuição, tais como a identificação e o código dos compartimentos de carga (tanto compartimentos de carga GMP+ como não GMP+). (se a Empresa certificada for responsável pelo transporte);
- i. se aplicável: cópias de quaisquer documentos de acompanhamento, declarações de garantia, certificados, etc., de acordo com os acordos estabelecidos com a parte instruidora.

As empresas certificadas devem determinar se a documentação de detalhes adicionais é necessária.

 Helpful tip:

Todas as empresas certificadas que realizam atividades relacionadas com rações são obrigadas à retenção de informações documentadas acima mencionadas. Isto inclui, por exemplo, empresas de produção responsáveis pelo armazenamento e transporte de alimentos para animais, mas também empresas certificadas que prestam serviços de armazenamento ou transporte a terceiros.

 Helpful tip:

A frequência dos relatórios de silos vazios é importante no caso de um recall. Qualquer recall será maior em tamanho se o período de tempo entre dois relatórios de silos vazios for mais longo.



Risk Management tools

Foram muitas informações para assimilar e pode-se perguntar: qual é o próximo passo? Felizmente, podemos oferecer suporte à Comunidade GMP+ ao fazer isso. Oferecemos suporte por meio de várias ferramentas e orientações, mas como cada empresa tem uma responsabilidade partilhada pela Segurança de alimentos para animais, não podemos 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.

Materiais de suporte relacionados com este documento (Diretrizes e Perguntas Frequentes)

Disponibilizamos documentos que fornecem orientações sobre os requisitos GMP+ estabelecidos nos módulos GMP+ FSA e GMP+ FRA. Esses documentos apresentam exemplos, respostas a perguntas frequentes ou informações básicas.

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.