

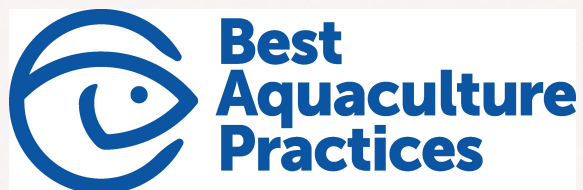


Auditoria voltada ao Crescimento de uma Aquicultura Responsável

Silvio Romero de Carvalho Coelho, PhD
SRC&C Consultoria & Tecnologia Oceanográfica Ltda

CBNA - Maio 2025

Global Seafood Alliance: BAP e BSP



- ❖ BAP e BSP são Programas de Certificação, auditados por terceiros e administrados pelo GSA.
- ❖ O GSA é uma organização sem fins lucrativos, dedicada a promoção, educação e liderança da aquicultura responsável de modo a garantir a segurança da cadeia de abastecimento desde as atividades de pesca/aquicultura até as unidades de processamento e transformação.

Acreditação Internacional



As normas GSA são referenciados por organizações internacionais terceirizadas.

Ser reconhecido pelos acreditadores dos padrões de certificação internacionais é exigência dos mercados internacionais, sendo essencial para a integridade dos programas BAP e BSP.

- Em Setembro de 2015, durante a 70ª Assembleia Geral da ONU, são adotados os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).
- Os Objetivos constituem uma agenda ambiciosa e universal para o desenvolvimento sustentável, "das pessoas, pelas pessoas e para as pessoas", elaborada com a participação ativa da UNESCO.



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DAS NAÇÕES UNIDAS



Existem 17 ODS com 249 objetivos. Todos são importantes, mas alguns são mais relevantes para a Aquicultura e Pesca.

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL PRIORITÁRIOS PARA O GSA



Pilares das Normas BAP – Foco na Responsabilidade e Sustentabilidade



Segurança Alimentar

Garantir que não sejam usados antibióticos ou outros produtos químicos proibidos e que todos os tratamentos químicos aprovados sejam realizados de forma responsável.



Bem Estar Social

Aderência às leis locais e padrões internacionais de saúde e segurança do trabalhador, práticas trabalhistas justas e empoderamento da comunidade.



Responsabilidade Ambiental

Cumprimento de regulamentações que tratam de questões importantes como conservação do habitat, qualidade da água e controle de efluentes.



Sanidade e Bem Estar Animal

Melhores práticas em aquicultura, abordando o controle de doenças, densidade de estocagem, nutrição, despesca e abate.

INTEGRAÇÃO DA CADEIA DE PRODUÇÃO: Processo Responsável

CADEIA PRODUTIVA DA AQUICULTURA QUATRO ELOS FUNDAMENTAIS



Alevinagem-
Laboratório PL's



Fábrica de
Ração



Fazendas



Frigorífico

A **rastreabilidade** é essencial para conectar as etapas da cadeia produtiva, já que cada etapa da produção aquícola pode apresentar diferentes desafios relacionados à sustentabilidade.

Sustentabilidade e suas Inter-relações



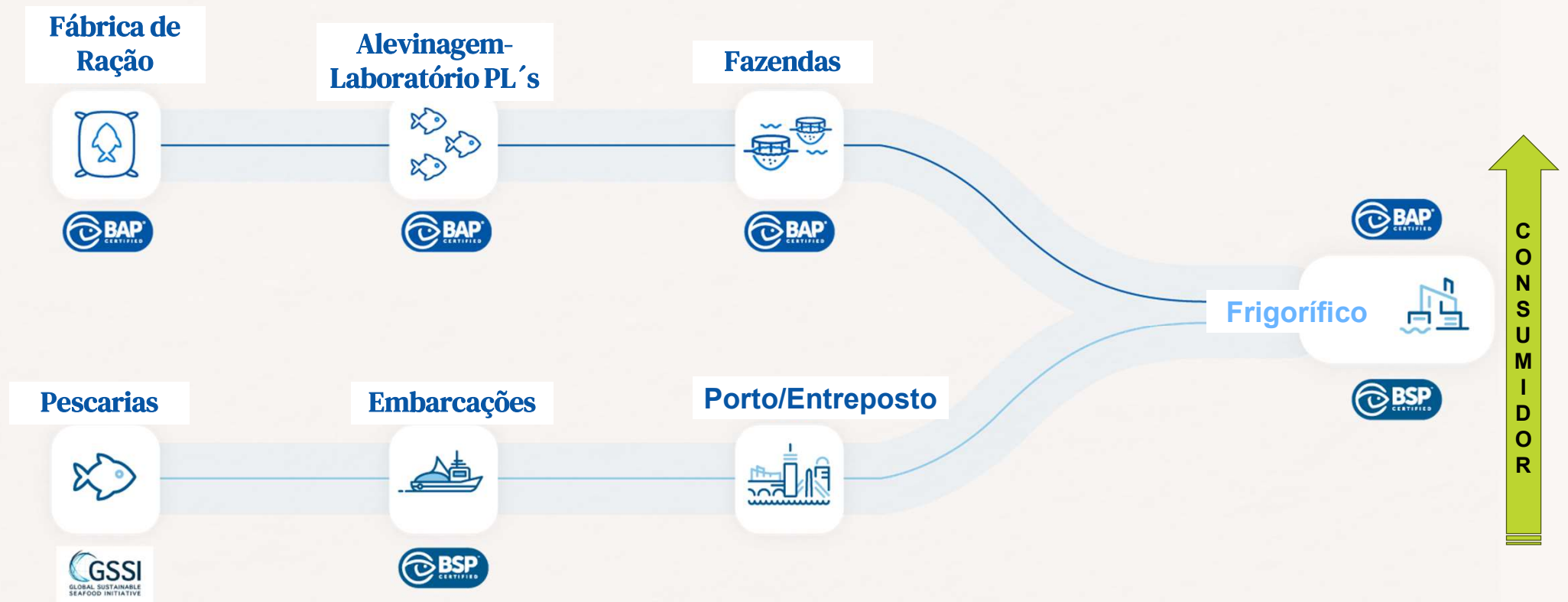
Benefícios das empresas certificadas BAP

- O selo BAP certifica os diferentes processos de cada elo da cadeia produtiva da aquicultura.
- A certificação tem a acreditação de organismos internacionais renomados
 - ✓ GFSI - Iniciativa Global de Segurança Alimentar
 - ✓ GSSI - Iniciativa Global de Frutos do Mar Sustentáveis
 - ✓ GSCP - Programa Global de Conformidade Social
- É um programa de certificação específico para organismos aquáticos.
(e com a versão mais recente da norma para frigoríficos (SPS 5.2) a produção oriunda da pesca extrativa também está sendo auditada e certificada).

Benefícios das empresas certificadas BAP

- Ter o seu processo de produção avaliado por especialistas nos 4 pilares da produção aquícola responsável e sustentável.
- Para se certificar, empresa deve estar 100% em conformidade com a norma aplicável.
- Com a certificação, a empresa adquire uma poderosa ferramenta de gestão que auxiliará na redução dos custos, no aumento da produtividade, na melhoria das relações sociais e trabalhistas, e no reconhecimento nacional e internacional da sua marca.
- A empresa estará preparada para participar do competitivo mercado internacional.

MELHORES PRÁTICAS NA PESCA & AQUICULTURA



INTEGRAÇÃO DA CADEIA DE PRODUÇÃO



Logo – 1 estrela



Logo – 2 estrelas



Logo – 3 estrelas

Logo – 4 estrelas



Números por tipo de empreendimento (2024)



540

FRIGORÍFICOS

3,20 milhões MT

3.132

FAZENDAS

2,7 milhões MT

346

**LABORATÓRIOS
DE FORMAS
JOVENS**

150

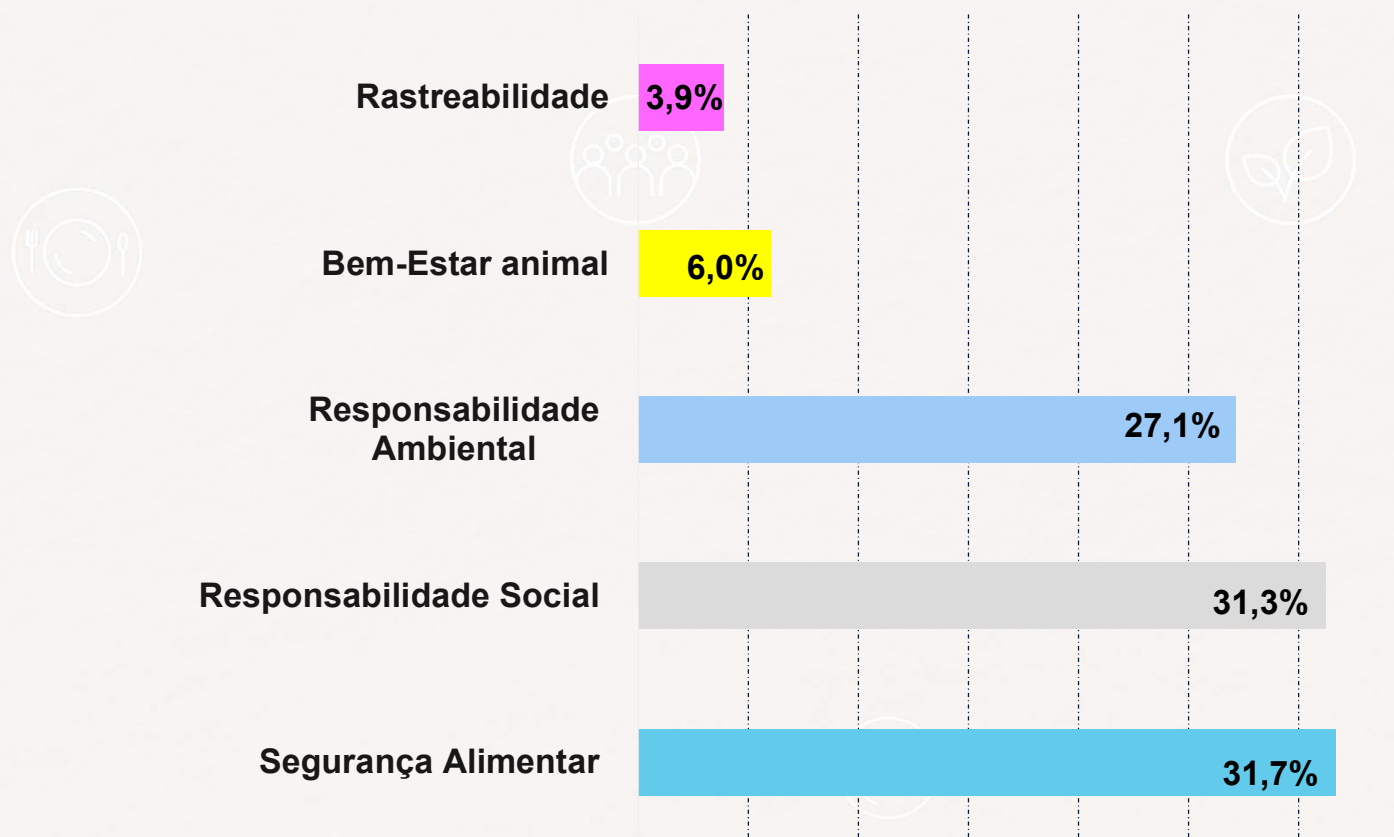
**FABRICAS
DE
ALIMENTOS
10,14 milhões MT**

32

**EMBARCAÇÕES
(BPA)**



Distribuição das não conformidades encontradas em 2024





A norma BAP para Fábricas de Alimentos

*Versão 3.2
válida desde
09 de Dezembro de 2024*

Pilares das Normas BAP – Segurança Alimentar



Segurança Alimentar

- Implementação dos programas de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); de Boas Práticas de Fabricação (BPF); e de Controle de Qualidade – para ingredientes, processos, embalagens e etiquetas, insumos diversos, armazenagem, MP e PA, despacho, e recall;
- Registro detalhado e controle do uso de produtos químicos e veterinários nos alimentos (antibióticos, antiparasitários, antifúngicos, conservantes, etc);

Pilares das Normas BAP – Segurança Alimentar



Segurança Alimentar

- **Exigência de treinamentos anuais para todas as equipes: Armazenagem, Produção, Compras, Qualidade, Técnico/Formulação, Despacho, Segurança.**
- **O não cumprimento das normas e regras pode ter sérias consequências econômicas para todos os envolvidos na cadeia de abastecimento alimentar.**

Pilares das Normas BAP – Bem Estar Social



- Demonstrar boas relações com as comunidades vizinhas.
- Conformidade com as leis trabalhistas locais, nacionais, e com convenções internacionais.
- Monitoramento detalhado e exigente com trabalhadores jovens e/ou menores.
- Remuneração adequada aos trabalhadores.
- Políticas de não discriminação de sexo, raça, cor da pele, religião, entre outras

Pilares das Normas BAP – Sanidade e Bem Estar Animal



Sanidade e Bem Estar Animal

- **Nutrição adequada para cada espécie.**
- **Metodologia de produção de alimentos que favoreçam a digestibilidade pelos animais.**
- **Considerar aspectos de palatabilidade e textura.**
- **Uso de produtos veterinários somente com prescrição de profissional habilitado e licenciado.**

Pilares das Normas BAP – Meio Ambiente



Responsabilidade Ambiental

- Gestão de efluentes e resíduos domésticos e industriais.
- Monitoramento do consumo direto de energia e água.
- Conservação do solo e da água: plano para contenção de vazamentos de combustíveis e produtos químicos.
- Relação com a biodiversidade e proteção da vida selvagem local (ex.: falcoaria no Chile).
- Descarte responsável de materiais, insumos e resíduos da unidade de produção.

Pilares das Normas BAP – Meio Ambiente – **Ingredientes Chaves**



Responsabilidade Ambiental

- Exigência do uso de ingredientes de origem marinha certificados por normas reconhecidas pelo GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative), p.ex., MarinTrust;
- Exigência do uso de ingredientes derivados da soja certificados por normas reconhecidas pela European Feed Manufacturers' Federation-FEFAC, como: ProTerra, RTRS, SSAP;
- Aplicação da evidência através do balanço de massa desses ingredientes

Pilares das Normas BAP – Meio Ambiente – **Ingredientes Chaves**



Responsabilidade Ambiental

- Caso o óleo de palma seja usado, ele deverá ser certificado pela norma RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil).
- Restrições para o uso de farinhas e óleos de pescados oriundos de fontes ilegais, não reportadas e irregulares (IUU fishing)

Pilares das Normas BAP – Rastreabilidade



No caso da norma para fábricas de alimentos para aquicultura, a rastreabilidade deve :

- Identificar todas as etapas do processo produtivo, quantificando os parâmetros de controle e monitoramento.
- Registro completo de todos os ingredientes utilizados na formulação, considerando os lotes das matérias primas, materiais de ensaque e etiquetas;
- Registro e controles de qualidade na recepção das matérias primas, e na armazenagem e expedição dos produtos terminados;

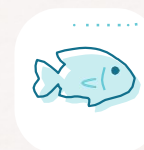
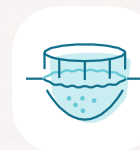
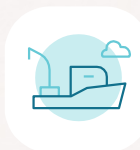
Pilares das Normas BAP – Rastreabilidade



- Balanço de massa do uso de ingredientes de origem marinha e derivados da soja;
- Documentação de todo o processo produtivo: turno, equipes envolvidas, parâmetros medidos e monitorados, etc.
- Registros da armazenagem e expedição;
- Identificação e registro da produção de lotes medicados separadamente;



As plantas de alimentos são um elo crítico na cadeia produtiva de pescados sustentáveis.





Construindo Confiança para a Cadeia Produtiva de Pescados

Obrigado!

Silvio Romero C. Coelho

srcc2210@gmail.com

+55 11 98709-5261