Deferido:
RECOLHIMENTO EM DOBRO:
GRACE CHRISTIANE DELIBERATO ROLIM, GUILHERME PUPO DE MACEDO LEME.

FUNDAÇÃO DE PREVIDÊNCIA COMPLEMENTAR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Extrato de Contrato
Termo de Resilição Contratual
Contratante: Fundação de Previdência Complementar do Estado de São Paulo - SP-PREVCOM.
Contratada: APPROBATO MACHADO ADVOGADOS
Processo: 043/2016.
Contrato: 05/2016.
Objeto: Resilição do contrato 05/2016, assinado em 16-03-2016.
Data da assinatura: 03-11-2016.

Agricultura e Abastecimento

GABINETE DO SECRETÁRIO

Resolução SAA - 69, de 3-11-2016

Dispõe sobre a criação e designação dos membros do Grupo Gestor do Projeto Recuperação de Matas Ciliares, Nascentes e Olhos D'água, e dá providências correlatas

O Secretário de Agricultura e Abastecimento em especial a prevista na alínea "g", inciso I, do artigo 48, do Decreto 43.142, de 02-06-1998 resolve:

Artigo 1º - Fica criado o Grupo Gestor do Projeto Recuperação de Matas Ciliares, Nascentes e Olhos D'água com o objetivo de gerir às ações relacionadas a implementação e a operacionalização do Projeto Recuperação de Matas Ciliares, Nascentes e Olhos D'água, instituído pelo Decreto 62.021, de 14-06-2016.

Artigo 2º - São atribuições do Grupo Gestor mencionado no artigo 1º desta Resolução:

I - Coordenar e acompanhar a implementação do Projeto;

II - Propor as prioridades para a execução do Projeto e medidas para o seu aprimoramento;

III - Propiciar a integração do Projeto com os programas e projetos que tenham objetivos convergentes;

IV - Definir, em conjunto com a Coordenadoria de Assistência Técnica Integral – CATI, os procedimentos técnicos e operacionais necessários à implantação do Projeto;

V - Promover a capacitação e treinamento de técnicos e produtores para o desenvolvimento do Projeto.

Artigo 3º - O Grupo Gestor poderá convidar especialistas de outras instituições para as reuniões e atividades, bem como representantes de órgãos e entidades da administração pública e da iniciativa privada, quando entender conveniente, sem que para isto caiba quaisquer ônus à esta Secretaria.

Artigo 4º - O Grupo Gestor do Projeto Recuperação de Matas Ciliares, Nascentes e Olhos D'água será composto pelos seguintes servidores, cabendo ao primeiro nominado a função de coordenação e ao segundo a de secretariado:

I. Mario Ivo Drugowich, RG 8.774.936;
II. Alexandre Mendes de Pinho, RG 19.381.950-8;
III. Marcos Martinelli, RG 16.295.937-0;
IV. Roberto Teruo Ohmori, RG 13.902.295;
V. Fernando Aluizio Pontes de O. Penteado, RG 11.313.338;
VI. Luis Gustavo de Souza Ferreira, RG 19.130.029-9.

Parágrafo Único - Os membros do Grupo Gestor exercerão suas atribuições sem prejuízo de suas ocupações habituais.

Artigo 5º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação. (PSAA 11.034/2015 – 2º volume)

AGÊNCIA PAULISTA DE TECNOLOGIA DOS AGRONEGÓCIOS

Despacho do Coordenador, de 3-11-2016

Ratificando, nos termos do disposto no artigo 26 da Lei Federal 8666, de 21-06-1993, atualizada pelas Leis 8883, de 08/06/94 e número 9648, de 17/05/98, combinada com o artigo 26 da Lei Federal 6544/89, a inexigibilidade de licitação, reconhecida pelo Diretor Técnico de Departamento, do Instituto Agronômico, com fundamento no artigo 25, inciso I, do citado Estatuto Federal Licitatório, para atender a despesa objeto dos presentes autos, observados todos os aspectos jurídicos e administrativos pertinentes – PSAA 11.206/2016.

INSTITUTO BIOLÓGICO

CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO DA PESQUISA E DESENVOLVIMENTO

Extrato de Contrato
Processo SAA: 10.524/2016
Contratante: Fundação de Apoio à Pesquisa Agrícola - Fundag
Contratado: Instituto Biológico
Objeto: Levantamento e caracterização de Streptomyces spp. Causadores da sarna em batata nas regiões produtoras do Brasil. Contrato 4565
Valor R$ 36.000,00 pago ao executor em forma de materiais bens e serviços.
Programa 1301 - Tecnologias Sustentáveis para o Desenvolvimento Rural e Agroindustrial.
Unidade realizadora: IB - CEIB - Laboratório de Fitopatologia
Coordenador: Flávia R. A. Patrício
Vigência: 30-04-2017
Obs. Cancelado por divergência no nome do Coordenador.

COORDENADORIA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA INTEGRAL

Extrato de Convênio
1º Termo Aditivo - Prorrogação de Vigência
Objeto: Convênio visando o fortalecimento da Infraestrutura Municipal - Reabilitação de estradas rurais no âmbito do PDRS - Microbacias II.
Decreto 56.449 de 29/11/10
Partícipes: Secretaria de Agricultura e Abastecimento e o Município de:
Brejo Alegre - Processo SAA 9.433/2015
Data de Assinatura: 19-10-2016
Vigência: 30-12-2016
Parecer CJ 333/2016.

NÚCLEO DE SUPRIMENTOS PATRIMÔNIO

Comunicado
Processo SAA 12.609/2016
Dispensa de Licitação: 43/2016
Interessado: Nucleo de Atividades Complementares/CATI
Assunto: Capas Plásticas em PVC
Destino: Nucleo de Atividades Complementares/CATI
Empresa: MCP Industria e Comércio de Artefatos Plásticos Ltda
Valor: R$ 5.400,00
Pedido: 93/2016
Item: 116165: 1 - ND: 33903983
PT: 20.606.1307.4437.0000
UGE: 1300.31
Comunicado
Processo SAA 12.532/2016
Dispensa de Licitação: 41/2016
Interessado: Núcleo de Suprimentos e Patrimônio
Assunto: Capas Plásticas em PVC
Destino: Núcleo de Suprimentos e Patrimônio
Empresa: Higieleve Comércio de Produtos para Higiene e Limpeza Ltda
Valor: R$ 4.139,72
Pedido: 91/2016
Item: 3798453; 1320530; 1282816; 3184722; 1939750
Nat. Despesa: 33903013; 33903014; 33903014; 33903015; 33903015
PT: 20.606.1307.4437.0000
UGE: 13.00.31
Comunicado
Processo SAA 12.530/2016
Dispensa de Licitação: 42/2016
Interessado: Núcleo de Suprimentos e Patrimônio
Assunto: Aquisição de Material de Escritório
Destino: Núcleo de Suprimentos e Patrimônio
Empresa: Livros e Papéis Castelo Ltda ME
Valor: R$ 1.841,44
Pedido: 92/2016
Itens: 1264605; 3426491; 3432173; 2574772; 2574829; 1460978
Nat. Despesa: 33903041
PT: 20.606.1307.4437.0000
UGE: 13.00.31

ESCRITÓRIO DE DESENVOLVIMENTO RURAL DE SOROCABA

Extrato de Contrato
PSAA 11.020/2016 – Contratante: Escritório de Desenvolvimento Rural de Sorocaba – Contratada: Auto ônibus São João Ltda – objeto: Contratação de transporte coletivo – valor R$ 2.570,00 – classificação de despesa 339033-43 – 2286 – 130219.

COORDENADORIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

Portaria CDA - 22, de 27-10-2016

Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Matéria-Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal, com registro junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal

O Coordenador da Coordenadoria de Defesa Agropecuária, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, conforme artigo 4º da Resolução SAA – 43, de 13-09-2010 e,

Considerando:

A Resolução SAA - 43/2010;

As demais legislações federais vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Que as Boas práticas de Fabricação abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos estabelecimentos produtores/industrializadores de matéria-prima, produtos e subprodutos de origem animal a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos produtos com os regulamentos técnicos;

Que a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e harmonização com as ações de Inspeção corrobora para um sistema de gestão de segurança do alimento e, assim, deve instituir além do manual de Boas práticas de fabricação, programas e procedimentos integrados que asseguram alto padrão de qualidade e segurança aos produtos, que seriam: Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e Programas de Autocontrole - PAC,

Decide:

Artigo 1º- Aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Matéria-Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal, com registro junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, constante do Anexo I da presente Portaria.

Artigo 2º - Determinar que façam parte do sistema de gestão de segurança do alimento nos estabelecimentos sob a égide do SISP, os Procedimentos Operacionais Padronizados - POP, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO e Programas de Autocontrole - PAC.

Artigo 3º - A avaliação do cumprimento do Regulamento Técnico constante do Anexo I, dar-se-á mediante fiscalização da Coordenadoria de Defesa Agropecuária.

Artigo 4º - Os estabelecimentos têm o prazo de 90 dias, a contar da data de publicação desta portaria, para cumprirem as disposições constantes do Anexo I.

Artigo 5º- A inobservância ou descumprimento ao disposto na presente Portaria caracteriza infração de natureza sanitária, na forma da Lei 8.208, de 30-12-1992, com as alterações introduzidas pela Lei 14.148, de 21-06-2010, sujeitando-se o infrator às penalidades previstas na legislação vigente.

Artigo 6º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação e revoga a Portaria 20, de 30-12-2010 e disposições em contrário. (Processo SAA 74.255/2008)

Anexo I

Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Matéria Prima, Produtos e Subprodutos de Origem Animal

1. Objetivo

O presente Regulamento tem como objetivo estabelecer requisitos gerais de Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos com registro junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CIPOA/GDSA/CDA/SAA, com a finalidade de garantir a qualidade e a segurança dos produtos fabricados, através da manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações e do cumprimento dos procedimentos praticados em todas as etapas do processo.

2. Âmbito de Aplicação

O presente Regulamento se aplica aos estabelecimentos registrados junto ao Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CIPOA/GDSA/CDA/SAA.

3. Conceituações

Para efeito desse Regulamento, considera-se:

Análise de Perigos e Pontos Críticos e de Controle – APPCC: ferramenta de autocontrole onde se analisa as diversas etapas de produção, identificando perigos potenciais à saúde do consumidor e determinando pontos críticos de controle dos perigos durante o processo de produção.

Boas Práticas de Fabricação- BPF: ferramenta de autocontrole que aborda procedimentos técnico-sanitários necessários para garantir a qualidade dos alimentos.

Controle Integrado de Pragas - CIP: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, abrigo, acesso ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.

Dripping Test: determinação gravimétrica do teor de líquido perdidos pelas aves congeladas no degelo em condições padronizadas.

Ferramentas de autocontrole: conjunto de procedimentos adotados pelo estabelecimento, que abrangem Boas Práticas de Fabricação - BPF, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO, Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO, Procedimento Operacional Padrão – POP, Análise de Perigos e Pontos Críticos e de Controle - APPCC para garantir a qualidade dos produtos finais.

Material Especificado de Risco para Encefalopatia Espongiforme Bovina – MER: órgãos, vísceras ou partes consideradas potencialmente de risco para disseminação da doença, conforme instruções específicas.

Procedimento Operacional Padronizado (POP): Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas ao longo do processo produtivo de alimentos, desde a produção até o transporte de alimentos.

Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO): Procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a alteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais.

Procedimentos Sanitários Operacionais – PSO: ferramenta de autocontrole que descreve procedimentos higiênico-sanitários adotados pelo estabelecimento durante as operações industriais.

Programa de autocontrole (PAC): Programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

Programa de Prevenção e Controle da Adição de Água aos Produtos - PPCAAP: tem por objetivo coibir a fraude econômica de adição de água durante o processo de abate de aves, através de controle interno realizado em cada turno de abate e controle laboratorial, através do método de gotejamento (dripping test), realizado em laboratórios oficiais ou credenciados.

Programa de Recolhimento de Produtos: procedimentos que permitem efetivo recolhimento e apropriado destino final de lote de produtos expostos à comercialização com suspeita ou constatação de causar danos à saúde do consumidor ou que estejam em desacordo com os regulamentos técnicos de identidade e qualidade específicos.

Registros: São documentos gerados para fornecer evidências de conformidade com os requisitos dos PACs e suas ferramentas, sendo prova de execução dos procedimentos.

Resíduos: Materiais a serem descartados, oriundos da área de produção e das demais áreas do estabelecimento.

Responsável Técnico: Profissional devidamente habilitado pelo órgão de classe competente, responsável pelas atividades executadas pelo estabelecimento, assim como pelas condições higiênico-sanitárias do mesmo perante o órgão de fiscalização sanitária.

4. Responsabilidade Técnica

4.1. A responsabilidade técnica caberá aos profissionais capacitados e registrados nos respectivos Conselhos Regionais.

4.1.1. O responsável técnico deverá manter conhecimento suficiente sobre as Boas Práticas de Fabricação e outras ferramentas de autocontrole para poder avaliar e intervir nos possíveis riscos de contaminação e assegurar a qualidade e controle eficaz na produção de alimentos de origem animal e supervisionar os procedimentos de implementação das Boas Práticas de Fabricação.

4.1.2 Atividades que envolvam conhecimento técnico específico, como abate por exemplo, deverá ser exercida por médico veterinário, conforme disposto na Lei Federal 5.517, de 23-10-1968.

5. Plano Ou Manual de Boas Práticas de Fabricação

5.1. Elaboração

5.1.1. O Plano ou Manual de Boas Práticas de Fabricação deverá ser um documento elaborado pelo estabelecimento devendo contemplar, como requisitos mínimos, os seguintes itens e procedimentos:

- Apresentação do estabelecimento.
- Termo de compromisso da direção do estabelecimento.
- Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- Manutenção de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
- Manutenção da iluminação;
- Manutenção da ventilação;
- Controle da água de abastecimento;
- Controle de águas residuais;
- Controle integrado de pragas;
- Procedimento padrão de higiene operacional - PPHO
- Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos colaboradores;
- Procedimentos sanitários das operações - PSO;
- Controle da matéria-prima, ingredientes e embalagem;
- Controle de temperatura dos produtos e instalações climatizadas;
- Controle de calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- Programa de análise de perigos e pontos críticos de controle - APPCC;
- Programa de análises laboratoriais;
- Controle de qualidade dos produtos acabados;
- Controle de formulação dos produtos fabricados;
- Programa de recolhimento de produtos e rastreabilidade;
- Bem estar animal;
- Programa de Remoção, Segregação e destinação de Material Especificado de Risco (MER) para Encefalopatia Espongiforme Bovina, somente para estabelecimentos da categoria matadouro-frigorífico de ruminantes;
- Programa de Prevenção e Controle da Adição da Água aos Produtos (PPCAAP), somente para estabelecimentos da categoria matadouro-frigorífico de aves;
- Programa de Análise Laboratorial junto à RBQL (Rede Brasileira de Laboratórios de Análise da Qualidade do Leite) ou à CDA (laboratórios oficiais credenciados), somente para estabelecimentos constantes em legislação específica.
- Procedimentos Operacionais Padronizados - POP:
- Procedimentos Padrão de Higiene Operacional - PPHO

5.1.2. Os procedimentos devem atender ao disposto na Portaria 368 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de 04-09-1997, ou outra que venha a substituí-la, e ser descritos de forma clara e detalhada.

5.1.3 O documento descrito no item 5.1.1. deverá manter-se em total consonância com a estrutura e atividades de produção desenvolvidas pelo estabelecimento, atendendo às particularidades do mesmo, podendo ainda contemplar outros requisitos não dispostos no presente regulamento, se assim julgar pertinente a Coordenadoria de Defesa Agropecuária.

5.1.4. Deverão ser estabelecidas e realizadas revisões periódicas no Manual de Boas Práticas, de forma que se mantenha constante atualização e desenvolvimento do programa de BPF.

6. Implantação e Implementação

6.1. O responsável técnico deverá coordenar a implantação e implementação das BPF no estabelecimento.

6.2. Deve-se avaliar, regularmente, a efetividade dos procedimentos implementados pelo estabelecimento, e de acordo com os resultados, promover adequação dos procedimentos.

6.3. O plano contido no Manual deverá, criteriosamente, ser inserido e executado de forma rotineira pelo estabelecimento, não havendo divergência entre os procedimentos descritos no Manual de BPF e os procedimentos executados durante as atividades desenvolvidas pelo estabelecimento.

6.4. Todos os colaboradores e o corpo técnico da empresa deverão estar treinados e aptos a cumprir as determinações do manual de boas práticas de fabricação.

7. Registro, Verificação e Monitoramento

7.1. As informações referentes aos procedimentos executados, e a adoção de medidas corretivas em caso de inconformidades devem ser registradas em planilhas, datadas e assinadas pelo profissional responsável pelo monitoramento. As planilhas deverão, ser mantidas em arquivo por um período pré-estabelecido no manual de BPF.

7.1.1. Os treinamentos e/ou outros cursos de capacitação profissional deverão ser registrados através de atas, contendo resumo do assunto tratado e lista de presença com assinatura de todos os funcionários participantes, bem como do ministrante.

7.2. O monitoramento deverá ser periódico, em freqüência suficiente para documentar e assegurar a eficiência da monitoria, e registrado em planilha exclusiva para cada procedimento.

7.3. As planilhas deverão ser datadas e assinadas pelo profissional responsável pelo monitoramento e conter informações referentes aos procedimentos executados, e adoção de medidas corretivas em caso de inconformidades. Deverão ainda, ser mantidas em arquivo por um período pré-estabelecido no manual de BPF.

8. Procedimento Operacional Padronizado (POP)

Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

Operações que forem realizadas rotineiramente na indústria devem ser descritas por meio de POPs a fim de garantir a padronização da atividade.

Os POPs devem ser apresentados como anexo do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

9. Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

O PPHO deve descrever todos os procedimentos de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos nas áreas de produção com ênfase nas superfícies que entram em contato com os alimentos. São procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais.

Deve ser descrito de forma clara e detalhada.

Deve abranger exclusivamente as operações de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos nas áreas de produção com ênfase nas superfícies que entram em contato com os alimentos, descrevendo todos os procedimentos de limpeza e sanitização executados diariamente pelo estabelecimento para prevenir a contaminação do produto.

O plano PPHO é composto pelas atividades pré-operacionais e operacionais.

PPHO pré-operacional: procedimentos de limpeza e sanitização executados antes do início das atividades do estabelecimento. Começa na higienização após o encerramento da produção até as atividades imediatamente anteriores ao início das mesmas.

PPHO operacional: inclui limpeza e sanitização de equipamentos e utensílios durante a produção e no intervalo entre turnos, inclusive nas paradas para descanso e almoço. Deve descrever ainda os procedimentos de higiene executados pelos funcionários a partir da entrada na área de produção.

A descrição do plano PPHO deve incluir de forma mínima os seguintes itens:

* Forma detalhada dos procedimentos de limpeza e sanitização das instalações e equipamentos;
* O responsável pelos procedimentos executados e a freqüência da execução
* Especificação e controle das substâncias detergentes e sanitizantes utilizadas e sua forma de uso;
* Formas de monitoramento e respectivas freqüências;
* Aplicação de ações corretivas no caso de constatação de desvios dos procedimentos.

10. Programa de Autocontrole (PAC)

Programas desenvolvidos, implantados, mantidos e monitorados pelos estabelecimentos, visando assegurar a qualidade higiênico-sanitária de seus produtos.

O estabelecimento deve elaborar e executar programa de autocontrole a fim de garantir a qualidade higienico-sanitaria e tecnológica dos seus produtos, por meio de um sistema de controle de qualidade capaz de antecipar a materialização dos perigos à saúde pública e de outros atributos de qualidade, gerando registros e informações de forma que o sistema possa ser continuamente verificado pelo Serviço Oficial.

Estes programas, bem como todos os outros acima descritos, podem ser elaborados de acordo com o critério a ser adotado pelo estabelecimento, podendo variar em forma e nomenclatura, devendo ser possível sua verificação pela fiscalização.

11. Modelo de sumário com itens mínimos a serem descritos no Manual de BPF

A. Identificação da empresa
B. Objetivos
C. Escopo
D. Documentos de referências técnicas e legais
E. Responsabilidades
F. Definição de termos
G. Operacional
G.1 Aspectos gerais das instalações: detalhes de construção e econômico sanitário
G.1.1 área industrial e instalações
G.1.2 áreas externas
G.1.3 áreas internas
G.1.3.1 pisos
G.1.3.2 paredes
G.1.3.3 forros e tetos
G.1.3.4 portas
G.1.3.5 janelas
G.1.4 rede hidráulica e água de abastecimento
G.1.5 tratamento de efluentes
G.1.6 iluminação e instalações elétricas
G.1.7 ventilação
G.1.8 máquinas, equipamentos e utensílios
G.1.9 vestiários, sanitários e barreiras sanitárias
G.1.9.1 sanitários
G.1.9.2 vestiários
G.1.9.3 barreiras sanitárias
G.2 procedimentos de controle de processo e garantia de qualidade
G.2.1 Manutenção das instalações e equipamentos industriais
G.2.2 Manutenção de vestiários, sanitários e barreiras sanitárias;
G.2.3 Manutenção da iluminação
G.2.4 Manutenção da ventilação
G.2.5 Controle da água de abastecimento
G.2.6 Controle de águas residuais
G.2.7 Controle integrado de pragas
G.2.8 Procedimento padrão de higiene operacional - PPHO
G.2.9 Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos colaboradores
G.2.10 Procedimentos sanitários das operações –PSO
G.2.11 Controle da matéria-prima, ingredientes e material de embalagem
G.2.12 Controle de temperaturas dos produtos e instalações climatizadas
G.2.13 Controle de calibração e aferição de instrumentos de controle de processo
G.2.14 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC
G.2.15 Programa de análises laboratoriais
G.2.16 Controle de qualidade dos produtos acabados
G.2.17 Programa de recolhimento de produtos e rastreabilidade
G.2.18 Bem estar animal