

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA

SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA

DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - DIPOA

| **TERMO DE FISCALIZAÇÃO PRÉVIA AO REGISTRO ............../............../..............(1)** |
| --- |
| **IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO**   | Denominação do interessado: | | | Nº do Registro: | | --- | --- | --- | --- | | Endereço: | | | Município/UF: | | CNPJ / CPF | CEP: | | Telefone: | | E mail: | | Coordenada geográfica: | | | Nº Processo SEI (quando aplicável) | |  | | |
| |  |  | **Área externa:** | **C** | **NC** | **NA** | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **N** | 1. | Ausência de focos de contaminação para atividade pretendida. |  |  |  | | **N** | 2. | O perímetro do pátio fabril é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados. |  |  |  | | **N** | 3. | Pátio industrial resistente ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, que permita sua limpeza e evite a formação de poeira. |  |  |  | | **N** | 4. | Existe área para a estocagem de resíduos, afastada da área de produção, em bom estado de conservação e limpeza, dotada de cobertura e de dispositivos que a mantenha livre de pragas. |  |  |  | |  |  | **Área interna:** | **C** | **NC** | **NA** | | **N** | 5. | Plantas baixas e de fluxos apresentadas junto à solicitação são condizentes com a estrutura avaliada |  |  |  | | **N** | 6. | Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação. |  |  |  | | **N** | 7. | Drenos ou ralos ou grelhas com sistema de fechamento ou sifonados colocados em locais estratégicos de forma a facilitar o escoamento, quando couber. |  |  |  | | **N** | 8. | Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação. |  |  |  | | **N** | 9. | Paredes de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação. |  |  |  | | **N** | 10. | Portas ajustadas aos batentes e aos pisos, de material que permite fácil e apropriada limpeza, em bom estado de conservação. Com dispositivos que impeçam a entrada de pragas e pessoas não autorizadas. |  |  |  | | **N** | 11. | Janelas e outras aberturas de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação, ajustadas aos batentes. As que comunicam com o exterior devem ser providas de proteção adequada contra pragas. As proteções devem ser de fácil limpeza. |  |  |  | | **N** | 12. | Luminárias adequadas e em bom estado de limpeza e conservação, com proteção contra o estilhaçamento, quando couber. |  |  |  | | **O** | 13. | Instalações adequadas à quantidade e tipos de produtos. |  |  |  | | **O** | 14. | Os locais destinados à recepção de ingredientes e matérias-primas e expedição de produtos acabados são cobertos e protegidos contra pragas ou possuem sistemas fechados que impeçam a contaminação. |  |  |  | | **N** | 15. | Lavatórios adequados nas áreas de produção, quando necessário. |  |  |  | | **N** | 16. | Existência de lavatórios de utensílios em local adequado, em boas condições de limpeza e conservação. |  |  |  | | **N** | 17. | No interior do estabelecimento há recipientes, de fácil limpeza e transporte, devidamente identificados e limpos para o descarte de resíduos. |  |  |  | | **N** | 18. | Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação |  |  |  | | **N** | 19. | Utensílios: de material não contaminante, resistentes à corrosão, de tamanho e forma que permitam fácil limpeza, em bom estado de conservação e apropriados ao tipo de operação realizada. |  |  |  | | **O** | 20. | Existem áreas adequadas para armazenamento de acordo com a natureza das diferentes matérias-primas de modo a manter suas características originais ou evitar que se tornem fontes de contaminação. |  |  |  | | **O** | 21. | Equipamentos da linha de produção são compatíveis e em número adequado à atividade, e em boas condições de higiene e conservação. |  |  |  | | **O** | 22. | Equipamentos destinados à conservação dos produtos, possuem medidores de temperatura calibrados e localizados em local apropriado. |  |  |  | | **O** | 23. | Equipamentos destinados ao processamento térmico, com medidores de parâmetros (tais como temperatura, pressão ou umidade) calibrados e localizados em local apropriado. |  |  |  | |  | Descrever não conformidades: | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  |  | | | | | |  | **CONCLUSÃO ( ) APTO AO REGISTRO** | | | | | |  | **INAPTO AO REGISTRO POR:** ( ) Não atender a 100% dos itens imprescindíveis aplicáveis e/ou  ( ) Não atender aos seguintes itens ( \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ) | | | | | |

| Local e data: | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de\_\_\_\_\_ |
| --- | --- |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Responsável pelo estabelecimento |  | Auditor Fiscal Federal Agropecuário |
| Nome: |  | Nome: |
| RG/CPF: |  | Carteira Fiscal: |

**TESTEMUNHA**

| Em caso de recusa ou ausência do responsável pelo estabelecimento ou do seu representante, assinatura de uma testemunha com respectivo endereço e identificação (Artigo 100, § 1º, inciso V, do Regulamento da Lei n. 6.198/1974, aprovado pelo Decreto n. 6.296/2007. | |
| --- | --- |
| Nome: | RG/CPF |
| Endereço: | |

1. N°/ano/série, em que série corresponde a todas as iniciais do nome e sobrenomes do AFFA.
2. Emitir em 2 vias: 1ª: fiscalização; 2ª: fiscalizado
3. Assinar com tinta azul e preencher sem rasuras.