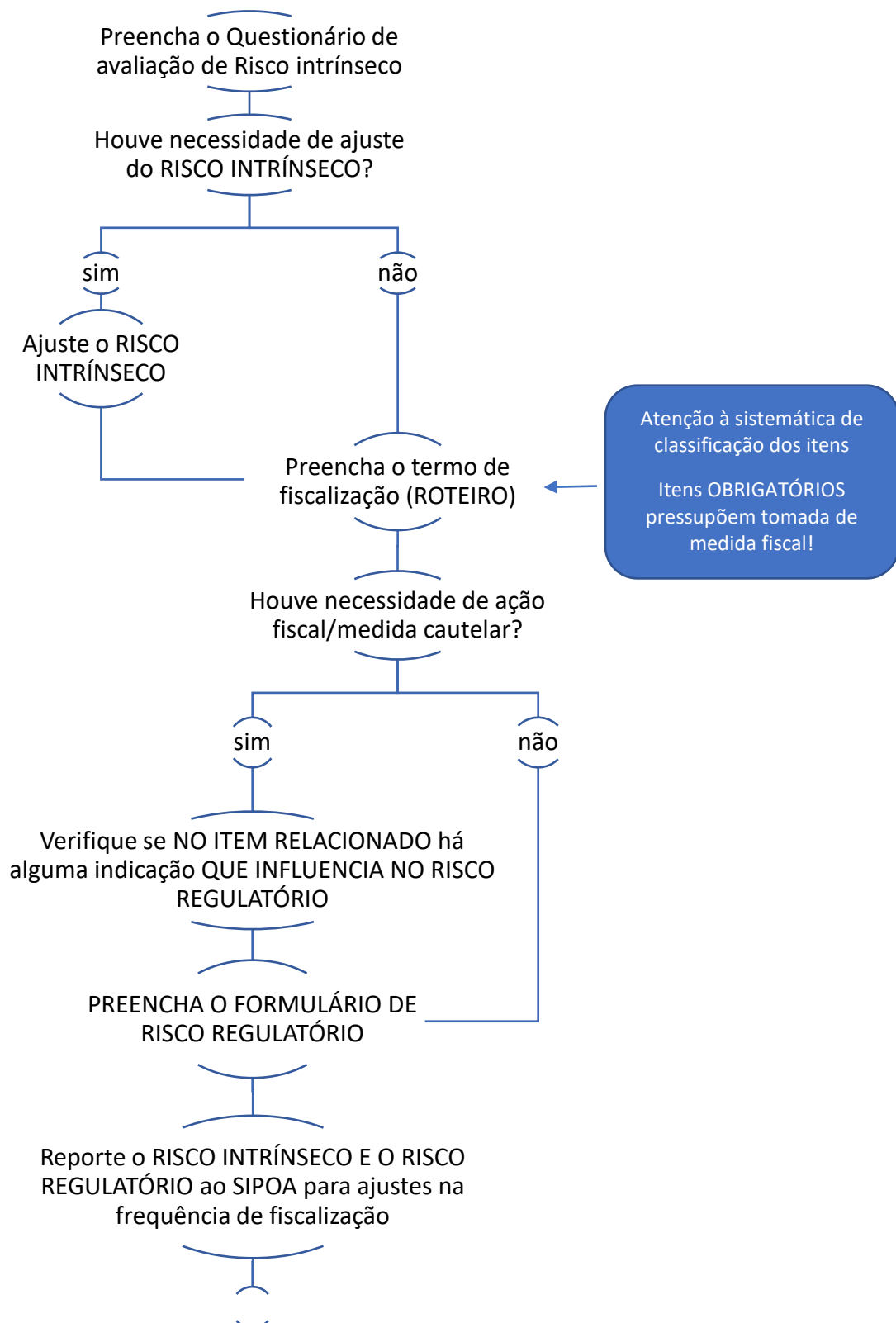


Anexo I – FLUXOGRAMA DE AÇÕES PARA AS FISCALIZAÇÕES APÓS CARACTERIZAÇÃO DE RISCO



Anexo II - Modelo de TERMO DE FISCALIZAÇÃO PRÉVIA AO REGISTRO



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,			

Anexo IV -A: Questionário caracterização de risco INTRÍNSECO - Fabricantes/fracionadores - área de alimentação animal		
ESTABELECIMENTO:		
REGISTRO DO ESTABELECIMENTO NO MAPA Nº:		
ANEXO AO TERMO DE FISCALIZAÇÃO (BPF) Nº		
Número de linhas de produção		
<i>Orientação: 1) Declarar número de linhas de produção, explicando o que é elaborado em cada uma - alternativamente entregar fluxograma acompanhado de descritivo.</i>		
VOLUME DE PRODUÇÃO		
Declarar o total de produtos elaborados no último ano: _____ ou anexar o relatório de produção anual a este questionário.		
<i>Orientação: 1) Considerar somatório de todos os produtos elaborados; 2) Considerar o total de produtos elaborados no último ano.</i>		
<input type="checkbox"/> somatório anual até 1000 ton		<input type="checkbox"/> somatório anual 1000 a 10.000ton
<input type="checkbox"/> somatório anual de 10.000 até 35.000ton		<input type="checkbox"/> somatório anual acima de 35.000ton
TIPOS E QUANTIDADES DE CATEGORIAS DOS PRODUTOS ELABORADOS		
<i>Orientação: Considerar fabricação ou fracionamento</i>		
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 1		
a. <input type="checkbox"/> Alimentos completos, específicos ou coadjuvantes	d. <input type="checkbox"/> Suplementos	
b. <input type="checkbox"/> Rações	e. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem vegetal, à exceção daqueles mencionados no TIPO 2 e 4	
c. <input type="checkbox"/> Concentrados		
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 2		
a. <input type="checkbox"/> Núcleos	d. <input type="checkbox"/> Aditivos tecnológicos, à exceção daqueles mencionados no TIPO4	
b. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem vegetal, farelos	e. <input type="checkbox"/> Aditivos sensoriais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3	
c. <input type="checkbox"/> Premixes		
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 3		
a. <input type="checkbox"/> Coprodutos	c. <input type="checkbox"/> Aditivos nutricionais - aminoácidos e vitaminas	
b. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem mineral , à exceção dos mencionados no TIPO 4	d. <input type="checkbox"/> Aditivos sensoriais, à base de vísceras organolépticas	
INFORMAR SE ELABORA ALGUM PRODUTO DO TIPO 4		
a. <input type="checkbox"/> Aditivos zootécnicos	f. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem mineral com processamento térmico (Ex: cal, bentonita)	
b. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem vegetal – polpa cítrica	g. <input type="checkbox"/> Aditivos tecnológicos, adsorventes de micotoxinas à base de parede celular	
c. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem animal	h. <input type="checkbox"/> Aditivos nutricionais, à exceção daqueles mencionados no TIPO3	
d. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem vegetal obtidos como subprodutos da produção de biocombustíveis (Ex: DGS, DDGS, glicerol, etc.)		
e. <input type="checkbox"/> Ingredientes de origem vegetal obtidos a partir da fermentação microbiana (Ex: leveduras)		
ELABORA PRODUTOS PARA ANIMAIS DE PRODUÇÃO		
<input type="checkbox"/> SIM	<input type="checkbox"/> NÃO	<input type="checkbox"/> FABRICANTE DE INGREDIENTE E/OU ADITIVOS
QUANTIDADES DE ESPÉCIES E ESPÉCIES PARA AS QUAIS PRODUZ		
<input type="checkbox"/> aves de produção	<input type="checkbox"/> suínos	<input type="checkbox"/> ruminantes
<input type="checkbox"/> peixes e outros animais aquáticos de produção	<input type="checkbox"/> equídeos e outras espécies	
<input type="checkbox"/> TODAS AS ESPÉCIES (fabricação ou fracionamento de ingredientes e aditivos)		
USO DE MELHORADORES DE DESEMPENHO ANTIMICROBIANOS, BETA AGONISTAS E ANTICOCCIDIANOS		
<input type="checkbox"/> SIM		<input type="checkbox"/> NÃO
AUTORIZAÇÃO PARA USO DE MEDICAMENTOS		
<input type="checkbox"/> SIM. Apenas homeopáticos	<input type="checkbox"/> SIM. Autorização para uso de Premixes, núcleos e concentrados medicados	
<input type="checkbox"/> SIM. Autorização para uso de medicamentos	<input type="checkbox"/> NÃO	
COMPLEXIDADE DO PROCESSO PRODUTIVO		
Indicar os tipos de processamentos que realiza: MARCAR O ITEM SE REALIZAR PELO MENOS UMA DAS ATIVIDADES DE CADA GRAU DE COMPLEXIDADE		
Moagem, seleção, limpeza, fracionamento e/ou processamentos físicos simples (trituração, brunimento, prensagem, emblocamento, etc.) e/ou processo térmico simples (cocção, desidratação etc.).	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 1	
Dosagem e homogeneização (de sólidos ou líquidos)	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 2	
Outros processamentos físicos (filtração, ultrafiltração, atomização, micronização, centrifugação, aspersão, peletização quando não precedida de condicionamento, etc.).	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 3	
Processamentos térmicos (secagem, tostação, peletização quando precedida de condicionamento, expansão, extrusão, fervura, cozimento em estufas etc.).	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 4	
Outros processamentos térmicos (pasteurização, cocção em digestores, esterilização, autoclavagem, etc.).	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 5	
Processamentos químicos ou enzimáticos (solvatação, floculação, hidrólise ácida, transesterificação (para produção de glicerina), extração química, ou enzimática, degomagem enzimática ou química, desadificação, dessolventização, etc.), e biológicos (fermentação, de superfície ou submersa, multiplicação celular, extração, outros métodos de obtenção de ácidos, aminoácidos, vitaminas ou enzimas, etc.).	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 6	
Recebe e/ou processa matéria-prima de origem animal	<input type="checkbox"/> COMPLEXIDADE 7	
<input type="checkbox"/> Outros processos não descritos nos itens acima. Descrever:		
Observações:		
Responsável pelas informações/ cargo:		
Data:		

ANEXO IV B – Modelo de termo de fiscalização-BPF



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

TERMO DE FISCALIZAÇÃO (BPF)/...../.....⁽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)			

MÓDULO I: BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E AUTOCONTROLES

			A. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO	C	NC	NA
1		D L	Registro do estabelecimento está vigente e opera em atividades/categorias nele autorizadas.			
2		D	Dispõe de responsável técnico (..... cite nome e inscrição no conselho profissional).			
3		D L	Planos de ação anteriores a essa fiscalização foram cumpridos (RR)			
4		O D L	Se o estabelecimento fabrica produto com medicamento ou com produtos medicados, existe autorização vigente. (RR)			
5		D L	A prestação ou contratação de serviços de terceiros para fabricação ou fracionamento foi autorizada.			
6		D L	Relatório mensal do quantitativo fabricado, comercializado, importado e/ou exportado, é enviado dentro do prazo.			
7		O D L	A composição declarada nos rótulos dos produtos acabados guarda correlação com os produtos utilizados na fabricação, conforme ficha de produção. (RR)			
8		D L	Os produtos acabados atendem à legislação vigente quanto ao registro, rotulagem, propaganda e quanto aos critérios e procedimentos para a fabricação, fracionamento, importação e comercialização dos produtos dispensados de registro. (RR)			
9		D L	Reutiliza embalagens mediante autorização prévia do MAPA.			
10		D L	Atendeu à intimação dentro do prazo estipulado. (RR)			
11		D	Comunicou as alterações físicas, de elementos informativos e documentais.			
Não conformidades:						
			B. CONDIÇÕES GERAIS DA ÁREA EXTERNA	C	NC	NA
12		L	As condições externas da indústria atendem aos critérios de Boas Práticas de Fabricação			
Não conformidades:						
			C. CONDIÇÕES GERAIS DA ÁREA INTERNA			
13		L	Estruturas e materiais utilizados nas áreas internas, bem como os fluxos (de produtos e pessoas) são condizentes com as Boas Práticas de Fabricação.			
14		L	Áreas, locais e estruturas são compatíveis com o volume de produção e atendem aos requisitos de armazenamento, dimensionamento e conservação exigidos pelas matérias-primas, insumos, produtos intermediários e produtos acabados desde a recepção até a expedição.			
15		L	Equipamentos da linha de produção são compatíveis e em número adequado à atividade			
Não conformidades:						
			D. TREINAMENTOS	C	NC	NA
16		D L	Existe programa de treinamento de funcionários relativo à higiene pessoal e aspectos higiênico-sanitários e há evidências de que os treinamentos são eficientes.			
Não conformidades:						
			E. CONTROLE DO PROCESSO PRODUTIVO	C	NC	NA
17		D	O monitoramento dos parâmetros de processo é feito dentro da frequência prevista, tem sido capaz de identificar falhas e os registros dos parâmetros e das medidas corretivas estão disponíveis. (RR)			
18		O D	Os ingredientes ou aditivos produzidos a partir de matérias-primas brutas são monitorados por meio de análises laboratoriais para a garantia da segurança, qualidade e inocuidade dos produtos. (RR)			
19		D	A homogeneidade dos lotes baseia-se em testes validados de homogeneidade de mistura e é validada. (RR)			



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

20		D	A empresa faz análise laboratorial periódica como forma de verificação do processo produtivo, registra e toma medidas corretivas adequadas na ocorrência de desvios. (RR)			
Não conformidades:						
			F. AVALIAÇÃO DOS ELEMENTOS DE CONTROLE	C	NC	NA
21		D	O manual de boas práticas de fabricação contempla os POPs obrigatórios e todas as etapas de produção estão descritas por meio de fluxograma ou memorial descritivo.			
Não conformidades:						
			F.1. QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES E CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E DE EMBALAGENS	C	NC	NA
22		D L	O POP define os critérios e os procedimentos para a qualificação de fornecedores e estes são atendidos. (RR)			
23		D L	O POP define os critérios, parâmetros e os procedimentos para o recebimento de matérias-primas e ingredientes e embalagens, e estes são atendidos. (RR)			
24	O	L	As matérias-primas e ingredientes estão dentro do prazo de validade. (RR)			
25	O	D L	Adquire e utiliza apenas produtos permitidos por legislação e conforme indicações e modo de uso considerando o tipo de produto que elabora e as espécies/categorias. (RR)			
Não conformidades:						
			F.2. LIMPEZA/HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA
26		L	Todas as áreas, instalações, equipamentos e utensílios estão relacionadas no POP.			
27		D L	Para as áreas, instalações, equipamentos e utensílios do item anterior foram descritos critérios, frequências e os procedimentos de limpeza/higienização e há evidências de que estes são atendidos. (RR)			
Não conformidades:						
			F.3. HIGIENE E SAÚDE DO PESSOAL	C	NC	NA
28		D	O POP especifica os procedimentos em relação ao uso e higiene dos uniformes, hábitos higiênicos, higiene pessoal, higiene antes e durante as operações e estes são atendidos.			
Não conformidades:						
			F.4. POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO	C	NC	NA
29		D	O POP descreve todas as etapas desde obtenção até o destino da água utilizada e este corresponde à prática.			
30		D	O POP especifica o padrão de potabilidade da água e estes são atendidos.			
31		D	O POP especifica os procedimentos de limpeza e higienização de reservatórios e estes são atendidos.			
Não conformidades:						
			F.5. PREVENÇÃO DE CONTAMINAÇÃO CRUZADA	C	NC	NA
32		D	O POP identifica os perigos para cada etapa do processo, descreve as medidas preventivas correspondentes e estas são atendidas.			
33		D	A análise laboratorial proposta é capaz de detectar os perigos relacionados pela empresa para as matérias-primas, produtos e processo produtivo e são tomadas medidas corretivas, quando dos desvios. (RR)			
34		D L	Caso utilize sequenciamento de produção como medida preventiva, descreve os critérios que determinam a sequência. (RR)			
35	O	D L	Caso o sequenciamento de produção seja imprescindível como medida preventiva, os registros de produção permitem determinar a sequência real de produção e condizem com os critérios definidos no item anterior. (RR)			
36		D	Caso a limpeza de linha (arraste, <i>flushing</i> ou outro método) seja imprescindível como medida preventiva, o procedimento de limpeza foi validado. (RR)			
37		D L	Caso a limpeza de linha (arraste, <i>flushing</i> ou outro método) seja imprescindível como medida preventiva, o procedimento validado de limpeza de linha é respeitado.			
38		D L	Caso a limpeza de linha (arraste, <i>flushing</i> ou outro método) seja imprescindível como medida preventiva, os registros de produção permitem determinar a destinação do resíduo de limpeza ou do material utilizado.			
39		D L	Caso a limpeza de linha (arraste ou <i>flushing</i>) seja imprescindível como medida preventiva e o material seja reprocessado, o reprocessamento é seguro, existe descrição clara do procedimento e registros documentam sua execução.			



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

Não conformidades:					
		F.6. MANUTENÇÃO E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSTRUMENTOS	C	NC	NA
40		D Todas as áreas, instalações, equipamentos e utensílios estão relacionados no POP de manutenção e calibração.			
41		D Para as áreas, instalações, equipamentos e utensílios do item anterior foram descritos critérios, frequências, os procedimentos de manutenção e calibração e há evidências de que estes são atendidos. (RR)			
Não conformidades:					
		F.7. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS	C	NC	NA
42		D O POP especifica as medidas preventivas e corretivas adotadas para o controle de pragas e há evidências de que estas são atendidas. (RR)			
Não conformidades:					
		F.8. CONTROLE DE RESÍDUOS E EFLUENTES	C	NC	NA
43		D O POP especifica os procedimentos em relação ao controle de resíduos e efluentes e há evidências de que estes são atendidos.			
Não conformidades:					
		F.9. RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS	C	NC	NA
44	O	D Foi possível realizar a rastreabilidade de um lote de produto acabado. (RR)			
45		D Mantém os registros e os tratamentos dados às reclamações de consumidores.			
Não conformidades:					
		G. OUTRAS CONSTATAÇÕES	SIM	NÃO	
46		D Omitiu ou declarou informações falsas à fiscalização, fraudou ou simulou a legalidade de documentos ou registros. (RR)			
47		D Impediu ou causou embaraço à fiscalização. (RR)			
48		D Descumpriu interdição. (RR)			
49		D Subtraiu, substituiu, removeu ou comercializou produtos apreendidos pela fiscalização. (RR)			
Descrever medidas fiscais adotadas:					
H. COMENTARIOS FINAIS					
I. Conclusão sobre as Boas Práticas de Fabricação e elementos de controle					
() O estabelecimento aplica as Boas Práticas de Fabricação conforme os procedimentos avaliados.					
() O estabelecimento aplica as Boas Práticas de Fabricação, com as ressalvas apontadas acima.					
() O estabelecimento não implementou efetivamente as Boas Práticas de Fabricação de acordo com os apontamentos acima (RR)					
As ações fiscais adotadas estão consignadas no campo 'termos lavrados/vinculados'.					
Em todos os casos o estabelecimento tem 30 dias para enviar plano de ação ao ____-SIPOA, identificando as medidas adotadas, os prazos e as não conformidades já consideradas solucionadas.					

MÓDULO II – USO DE MEDICAMENTOS/PRODUTOS MEDICADOS			C	NC	NA
50	L	As medidas preventivas relativas à contaminação cruzada devido ao armazenamento e uso de medicamentos/produtos medicados estão contempladas em procedimento escrito e são atendidas.			
51	D	Os medicamentos são licenciados no MAPA, utilizados nas categorias de produtos às quais são indicados, nas quantidades prescritas e a prescrição veterinária atende à legislação específica. (RR)			
52	D	Para estabelecimento que manipula somente os produtos com medicamento, estes provêm de estabelecimento autorizado, são utilizados nas categorias de produtos e espécies as quais são indicadas, nas quantidades prescritas e a prescrição veterinária atende à legislação específica. (RR)			
53	D	Produtos acabados atendem aos requisitos específicos de rotulagem de produtos medicados.			
54	D	Há evidências de que premixes, núcleos e concentrados com medicamentos sejam comercializados apenas para estabelecimentos autorizados a fabricar rações, suplementos e concentrados com medicamentos ou produtos medicados.			
55	D	Realiza monitoramento laboratorial que evidencia o controle da contaminação cruzada e eficiência de limpeza para os diferentes princípios ativos utilizados (RR)			
Não conformidades:					
Conclusão sobre a autorização ou manutenção do uso de medicamentos/produtos medicados					



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

<input type="checkbox"/> Autorizado para o uso de medicamentos <i>(atendeu aos itens 7, 8, 19, 20, 22 a 25, 32 e 44).</i>
<input type="checkbox"/> Apto à manutenção da autorização para o uso de medicamentos <i>(atendeu aos itens 7, 8, 19, 20, 44, 50, 51, 53 e 54 E atendeu aos itens 22 a 25 e 32 a 39 com relação aos medicamentos).</i>
<input type="checkbox"/> Apto à manutenção do uso de produtos medicados <i>(atendeu aos itens 7, 8, 19, 20, 44, 50, 52, 53 e 54 E atendeu aos itens 22 a 25 e 32 a 39 com relação aos medicamentos).</i>
<input type="checkbox"/> Apto à manutenção do uso exclusivamente de medicamentos homeopáticos <i>(atendeu aos itens 7, 8, 19, 44, 51 e 53 E atendeu aos itens 22 a 25 com relação aos medicamentos homeopáticos).</i>
<input type="checkbox"/> NÃO autorizado ao uso de medicamentos/ NÃO APTO À MANUTENÇÃO do uso de medicamentos/produtos medicados.

MÓDULO III – RESPALDO PARA CERTIFICAÇÃO OFICIAL (cite os países e produtos)			C	NC	NA
56	<input type="checkbox"/>	Os produtos acabados, o processo de fabricação e os produtos utilizados, inclusive os de origem animal, atendem às exigências dos países importadores permitindo a certificação para a exportação (ou sua manutenção). (RR)			
57	<input type="checkbox"/>	Especificamente sobre as análises laboratoriais que embasam a certificação: estas são condizentes com os certificados a que estão submetidos os produtos. (RR)			
58	SE A CERTIFICAÇÃO OFICIAL DEPENDE DE APPCC, avalie-o quanto		C	NC	NA
59	<input type="checkbox"/>	Programa escrito: equipe, descrição de todos os perigos (biológicos, físicos e químicos).			
60	<input type="checkbox"/>	Registros de monitoramento e ações corretivas dos PCCs.			
61	<input type="checkbox"/>	Registros de verificação e ações corretivas dos PCCs.			
62	<input type="checkbox"/>	Registros de validação do programa escrito.			
Não conformidades:					
Conclusão sobre habilitação ou manutenção da certificação oficial para exportação					
<input type="checkbox"/> O estabelecimento está apto/mantém a certificação sanitária oficial.					
<input type="checkbox"/> O estabelecimento NÃO está apto à certificação para <i>(descrever produto e destino ou anexar lista).</i>					

MÓDULO IV – FABRICAÇÃO COMPARTILHADA PARA RUMINANTES E NÃO RUMINANTES COM USO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL			C	NC	NA
63	<input type="checkbox"/>	POP descreve as medidas corretivas no caso de ocorrência de contaminação por ingrediente de origem animal detectada no monitoramento por meio de análise de laboratório e estas são adotadas.			
64	<input type="checkbox"/>	Possui linhas completamente separadas até a entrada do misturador			
65	<input type="checkbox"/>	Monitora 10% dos lotes produzidos para alimentação de ruminantes.			
Não conformidades:					
Conclusão sobre fabricação compartilhada para ruminantes e não ruminantes com uso de produtos de origem animal					
<input type="checkbox"/> Apto à fabricação compartilhada <i>(atendeu aos itens 19, 20, 32 a 39 e 63).</i>					
<input type="checkbox"/> Apto à manutenção da fabricação compartilhada <i>(atendeu aos itens 19, 20, 32 a 39, 62 a 64).</i>					
<input type="checkbox"/> NÃO está apto à fabricação compartilhada					

MÓDULO V – ADESAO AO SISTEMA DE PRODUÇÃO LIVRE DE RACTOPAMINA			C	NC	NA
66	<input type="checkbox"/>	Para estabelecimentos de dedicação total: premixes, núcleos e concentrados são provenientes de estabelecimentos constantes da lista de fornecedores do MAPA.			
67	<input type="checkbox"/>	Para estabelecimentos de dedicação total: demais produtos (aditivos, coprodutos e ingredientes) são monitorados pela empresa quanto à presença de ractopamina.			
68	<input type="checkbox"/>	Para estabelecimentos de dedicação parcial: Plantas baixas e linhas de equipamentos, utensílios, silos e veículos dedicados à fabricação livre de ractopamina estão protegidas da contaminação por este aditivo.			
69	<input type="checkbox"/>	Monitora premixes, núcleos e rações com relação à presença de ractopamina, quando necessário.			
Não conformidades:					
Conclusão sobre a adesão ao sistema livre de ractopamina					
<input type="checkbox"/> Apto à adesão – dedicação total <i>(atendeu aos itens 7, 8, 20 e 22 a 25) - Indicar categorias de produtos:</i>					
<input type="checkbox"/> Apto à manutenção da adesão – dedicação total <i>(atendeu aos itens 7, 8, 20, 22 a 25, 65 e 66) - Indicar categorias de produtos:</i>					
<input type="checkbox"/> Apto à adesão – dedicação parcial <i>(atendeu aos itens 7, 8, 20, 32 a 39 com relação à ractopamina) - Indicar linhas e categorias de produtos:</i>					
<input type="checkbox"/> Apto à manutenção da adesão – dedicação parcial <i>(atendeu aos itens 7, 8, 34, 67 e 32 a 39 com relação à ractopamina) - Indicar linhas e categorias de produtos:</i>					
<input type="checkbox"/> NÃO apto					

Termos lavrados/vinculados	Numeração
Auto de Infração	



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA - SDA
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

Termo de Colheita de amostra	
Termo de Apreensão	
Termo de Intimação	
Termo de Suspensão/Interdição	

Local e data: _____ / _____ de _____ de _____

Responsável pelo estabelecimento	Representante do Órgão Fiscalizador	Representante do Órgão Fiscalizador
Nome:	Nome:	Nome:
RG/CPF:	Carteira Fiscal / RG:	Carteira Fiscal / RG:
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
Assinar com tinta azul e preencher sem rasuras.

ANEXO IV – C - RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO REGULATÓRIO

RELATÓRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO REGULATÓRIO ANEXO AO TF-BPF _____/_____/_____		
	1. Durante fiscalização houve adoção de medida cautelar de interdição com ou sem apreensão pelos seguintes motivos:	
	Marque S (SIM) ou N (NÃO)	GRAU
1.1	() Descumprir interdição	(2)
1.2	() Por subtrair, substituir, remover ou comercializar produtos apreendidos pela fiscalização	(2)
1.3	() Operar estabelecimento em condições inadequadas de conservação e higiene	(2)
1.4	() Por ter em estoque ou utilizar matéria-prima ou produtos proibidos por legislação específica; cuja detecção se deu durante fiscalização	(2)
1.5	() Por ter em estoque ou utilizar medicamento sem autorização do MAPA – detecção feita em fiscalização	(2)
1.6	() Não cumprir com as providências previstas em planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações - relativos a deficiências sanitárias	(2)
1.7	() Por não implementar efetivamente as Boas Práticas de Fabricação, isolada ou cumulativamente, nos seguintes itens: a. Evidências de descumprimento à grade de sensibilidade b. Evidências de utilização de substâncias não contemplada na grade de sensibilidade c. Deficiência de monitoramento de parâmetros de processos relacionados à segurança dos produtos (quer por ausência de equipamento de medição, quer por falta de calibração ou por inexistência de registros) d. Utilizar processos de limpeza não validados (quer por tipo de material, quer por quantidade utilizada) tanto de linha quanto de caminhos e. Registros não auditáveis do cumprimento da sequência de produção. f. Evidências ou vestígios de pragas durante a verificação oficial g. Não manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas, ingredientes e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino, sendo incapaz de realizar rastreabilidade	(2)
1.8	() Não executar análises de controle de qualidade como forma de monitorar a produção e garantir padrões de identidade, qualidade e segurança dos produtos acabados destinados à alimentação animal.	(2)
	2. Durante fiscalização houve adoção de medida cautelar de apreensão pelos seguintes motivos:	
2.1	() Por adquirir ou utilizar matéria-prima ou produto não registrado ou não indicado para alimentação animal – detecção feita em fiscalização	(1)
2.2	() Por ter em estoque ou utilizar matéria-prima ou produto não indicado para a espécie/categoria animal – detecção feita em fiscalização	(1)
2.3	() Ter em estoque ou utilizar produtos oriundos de estabelecimentos sem registro na fabricação de outros produtos destinados à alimentação animal	(1)
2.4	() Ter em estoque ou utilizar produtos vencidos na fabricação de outros produtos destinados à alimentação animal	(1)
2.5	() Por fabricar produto em desacordo com a composição registrada ou declarada – detecção feita em fiscalização, sem auxílio de análise laboratorial	(1)
2.6	() Elaborar produtos ou fazer propaganda de produtos com alegações proibidas <i>(Para este item, considere alegações proibidas: tratamento, prevenção ou cura de</i>	(2)

	<i>doenças, patologias, intoxicações, infecções e afecções)</i>	
2.7	() Por, intencionalmente, adulterar a data de validade no rótulo do produto	(2)
	3. Com autuação pelos seguintes motivos:	
3.1	() Causar impedimento ou embaraço à fiscalização	(2)
3.2	() Fraudar ou simular a legalidade de documentos ou registros, desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor	(2)
3.3	() Omitir dados estabelecidos pela legislação vigente ou utilizar-se de falsa declaração	(2)
3.4	() Suspensão da certificação, com ou sem interdição, com ou sem apreensão por não atendimento de requisitos de conformidade e sanitário para exportação	(2)
De acordo com as constatações do Termo de Fiscalização acima consignado, o estabelecimento obteve grau:		(0) (1) (2)

Local e data: _____ / _____, _____ de _____ de _____

Representante do Órgão Fiscalizador

Representante do Órgão Fiscalizador

Nome:

Nome:

Carteira Fiscal / RG:

Carteira Fiscal / RG:

ANEXO VI – Modelo de Plano de ação

Plano de Ação – DATA: dd/mm/aa
REFERENTE AO TERMO DE FISCALIZAÇÃO-BPF Nº/...../.....

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Denominação do interessado:	Nº do Registro:
Endereço:	Município/UF:
Nº Processo SEI (quando aplicável):	

Item	Não conformidade	Medida corretiva proposta ou realizada	Data proposta de realização	Data da Verificação oficial	Resultado da Verificação oficial (atendido,não atendido, no prazo)	Rubrica do servidor

Responsável pelo estabelecimento

Nome:

RG/CPF:

Representante do Órgão Fiscalizador

Nome:

Carteira Fiscal / RG:

Representante do Órgão Fiscalizador

Nome:

Carteira Fiscal / RG:

ANEXO VII – Tipos de ações fiscais e sistemática a ser adotada

TIPO DE FISCALIZAÇÃO	AÇÃO	MODELO	ORIENTAÇÃO	FREQUÊNCIA MÍNIMA
SOB DEMANDA	COLHEITA DE AMOSTRAS	TERMO DE FISCALIZAÇÃO PADRÃO TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS	Preencher conforme Manual de procedimentos da fiscalização	-----
	HABILITAÇÃO/CERTIFICAÇÃO	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-B	Manual de preenchimento no ANEXO V	
	PRÉVIA AO REGISTRO DE ESTABELECIMENTO	FORMULÁRIO DO ANEXO II	Preencher conforme Manual do ANEXO III	
	ACOMPANHAMENTO DE PLANO DE AÇÃO	FORMULÁRIO DO ANEXO VI		
	NOTIFICAÇÕES ADMINISTRATIVAS	TERMO DE FISCALIZAÇÃO PADRÃO, DEMAIS TERMOS PERTINENTES	Preencher conforme Manual de procedimentos da fiscalização	
	DENÚNCIAS DE ESTABELECIMENTOS SEM REGISTRO	TERMO DE FISCALIZAÇÃO PADRÃO, DEMAIS TERMOS PERTINENTES	Preencher conforme Manual de fiscalização	
	INVESTIGAÇÃO DE VIOLAÇÃO PNCRC	TERMO DE FISCALIZAÇÃO PADRÃO, DEMAIS TERMOS PERTINENTES	Preencher conforme Manual de fiscalização	
	AUTORIZAÇÃO PARA USO DE MEDICAMENTO	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-B	Manual de preenchimento no ANEXO V	
	ADESÃO AO SISTEMA LIVRE DE RACTOPAMINA	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-B	Manual de preenchimento no ANEXO V	
	PRODUÇÃO COMPARTILHADA PARA RUMINANTES E NÃORUMINANTES	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-B	Manual de preenchimento no ANEXO V	
	ALTERAÇÕES DE REGISTROS DE ESTABELECIMENTOS (quando houver necessidade)	TERMO DE FISCALIZAÇÃO PADRÃO		
	ESTABELECIMENTOS IMPORTADORES, INCLUSIVE PRÉVIA AO REGISTRO	TERMO DE FISCALIZAÇÃO PADRÃO		-----
BASEADA EM RISCO	QUESTIONÁRIO DE (RE)AVALIAÇÃO DE RISCO INTRÍNSECO	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-A	Preencher conforme Manual de caracterização de risco	MÍNIMA, CONFORME CARACTERIZAÇÃO DE RISCO
	TERMO DE FISCALIZAÇÃO -BPF	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-B	Manual de preenchimento no ANEXO V	
	RELATÓRIO DE RISCO REGULATÓRIO	FORMULÁRIO DO ANEXO IV-C	Preencher conforme Manual de caracterização de risco	