

Anexo III - 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.			

