

Anexo II – Manual para o preenchimento do Termo de Fiscalização Prévia ao Registro

1. Receba a solicitação de registro de estabelecimento, avalie a documentação.
2. Se a documentação estiver conforme, programe a fiscalização.
3. Aplique o Termo de Fiscalização Prévia ao Registro.
4. O Termo de Fiscalização Prévia ao Registro é dividido em itens obrigatórios e necessários. Para cada item deverá ser apontado se o estabelecimento obteve avaliação Conforme (C), Não Conforme (NC) ou Não Aplicável (NA).
 - a. Siga as instruções para preenchimento.
 - b. Se ainda persistirem dúvidas quanto ao entendimento do item existem sugestões de texto como suporte.
5. Descreva as não conformidades logo abaixo dos itens. Descreva-as de modo que ao responder com um plano de ação, a empresa consiga propor medidas para sua correção.
6. Para fins de obtenção de registro de estabelecimento na categoria de fabricante ou fracionador de produtos destinados à alimentação animal a empresa deve:
 - a. Atender à totalidade dos itens denominados 'obrigatórios' (O) aplicáveis à atividade.
 - b. Atender aos itens classificados como necessários (N) aplicáveis a atividade cujo cumprimento o Auditor Fiscal Federal Agropecuário julgue condicionantes para o início dos trabalhos.
7. Conclua sobre a viabilidade de concessão do registro, frente ao constatado.
8. O preenchimento do Termo de Fiscalização Prévia ao Registro dispensa o preenchimento do Termo de Fiscalização convencional.

Na área externa avalie:

1. Ausência de focos de contaminação para atividade pretendida.
--

ORIENTAÇÃO:

Avalie o perímetro fabril. Se existem focos de contaminação tais como: lixo, entulhos, materiais inservíveis que propiciam o estabelecimento e desenvolvimento de pragas, água estagnada, se a área é livre se odores indesejáveis.

Verifique objetos em desuso que possam servir como abrigos para pragas.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *O estabelecimento está situado em zona sujeita a odores indesejáveis.*
- *O estabelecimento está situado em zona sujeita a contaminantes.*
- *O estabelecimento está situado em zona sujeita a riscos de inundações.*
- *O estabelecimento está situado em zona próxima a outras atividades industriais prejudiciais a qualidade dos alimentos.*
- *As vias de acesso e os pátios contém entulhos.*

2. O perímetro do pátio fabril é cercado de modo a evitar a entrada de animais ou pessoas estranhas e os acessos são controlados.
--

ORIENTAÇÃO:

Avalie se o perímetro do pátio é delimitado. Se há controle do acesso de animais e pessoas estranhas.

Verifique se há animais no pátio, com acesso às instalações fabris.

Observe se o acesso às instalações é comum a outros usos incompatíveis, por exemplo: moradias, atividades agropecuárias etc.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Perímetro fabril não foi estabelecido.*

- Não impede a entrada de animais nas áreas externas dentro do perímetro do estabelecimento.
- Acesso às instalações também é comum a outros usos, não compatíveis com a atividade (descrever).
- Presença de animais no pátio.

3.	Pátio industrial resistente ao trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, que permita sua limpeza e evite a formação de poeira.
-----------	--

ORIENTAÇÃO:

Avalie se o pátio industrial é construído de material resistente nas áreas de circulação de veículos e pessoas, impedindo a formação de poeira e se permitem limpeza.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- As vias de trânsito interno não possuem escoamento adequado.
- As vias de trânsito interno não possuem superfície compactada.
- As vias de trânsito interno não são resistentes ao trânsito sobre rodas.
- As vias de trânsito interno não permitem limpeza.
- As vias de trânsito interno não evitam a formação de poeira.

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.
-----------	--

ORIENTAÇÃO:

Verifique se existe área para a estocagem afastada da área de produção, se o local é identificado, se está em bom estado de conservação e limpeza, dotada de cobertura e de dispositivos que a mantenha livre de pragas (portas, telas).

SUGESTÕES DE TEXTO:

- Não identifica o local destinado para lixo e resíduos não aproveitáveis.
- O local destinado para lixo e resíduos não aproveitáveis é de difícil acesso.
- A construção do local destinado para lixo e resíduos não aproveitáveis permite o ingresso de pragas.

- A construção do local destinado para lixo e resíduos não aproveitáveis permite a contaminação de matérias-primas e produtos acabados.

Na área interna avalie:

5.	Plantas baixas e de fluxos apresentadas junto à solicitação são condizentes com a estrutura avaliada
----	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie as plantas baixas e de fluxos apresentadas por ocasião da solicitação de registro. Compare-as com a estrutura avaliada. Considere a magnitude das divergências – pode ser que a correção das plantas (adequação meramente documental), resolva o problema. Entretanto, considere se as divergências trazem implicações para o processo, por exemplo, por permitir um contrafluxo ou se a ausência de algumas das estruturas ou áreas são condicionantes à obtenção do registro.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Plantas baixas divergem da estrutura avaliada (descrever as divergências), gerando o seguinte problema (descrever).*
- *Plantas de fluxos divergem da estrutura avaliada (descrever as divergências) gerando a seguinte irregularidade (descrever).*
- *Projeto das instalações não permite fluxo unidirecional de operações (descreva a irregularidade e se é limitante para o registro).*

6.	Pisos de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.
----	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie o material dos pisos, se permite fácil limpeza – leve em conta a atividade pretendida. Os pisos adjacentes às áreas de descarregamento (particularmente de material a granel) não devem permitir acúmulo de resíduos, gerando fonte de contaminação ou atrativo para pragas.

Avalie se está em bom estado de conservação, nos casos em que a estrutura for um reaproveitamento para a finalidade de fabricação.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Construção do piso dificulta drenagem (não possui declive em direção aos drenos, permite formação de poças).*
- *Material do piso dificulta limpeza.*
- *Piso com falhas, desgastado ou irregular que impede a limpeza.*
- *O piso das áreas onde se armazenarão e manipularão produtos úmidos não são impermeáveis e laváveis.*

7.	Drenos ou ralos ou grelhas com sistema de fechamento ou sifonados colocados em locais estratégicos de forma a facilitar o escoamento, quando couber.
-----------	---

ORIENTAÇÃO:

Item importante nos estabelecimentos que utilizam limpeza/higienização ou processos tecnológicos que envolvam água.

Avalie drenos, ralos ou grelhas: se possuem fechamento ou são sifonados. Os drenos ralos ou grelhas não podem ser foco de contaminação.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Drenos/ralos/grelhas não são sifonados e/ou não possuem fechamento.*

8.	Tetos de material que permite fácil limpeza e em bom estado de conservação.
-----------	--

ORIENTAÇÃO:

Avalie o material dos tetos, se permite fácil limpeza – leve em conta a atividade pretendida.

Avalie se está em bom estado de conservação, nos casos em que a estrutura for um reaproveitamento para a finalidade de fabricação.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *A construção e/ou revestimento do teto (e de outras instalações aéreas) propiciam o acúmulo de sujeira.*
- *A construção e/ou revestimento do teto (e de outras instalações aéreas) dificultam a limpeza.*
- *Estruturas e acessórios suspensos dificultam as operações de limpeza.*

9.	Paredes de material que permite fácil e apropriada limpeza e em bom estado de conservação.
----	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie o material das paredes, se permite fácil limpeza – leve em conta a atividade pretendida.

O material das paredes deve ser impermeável e de acabamento liso.

Avalie se está em bom estado de conservação, nos casos em que a estrutura for um reaproveitamento para a finalidade de fabricação.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *As paredes e divisórias são ásperas, rugosas, porosas, irregulares.*
- *A construção das paredes e divisórias dificultam sua limpeza ou higienização.*
- *As paredes e divisórias das áreas onde se armazenem ou manipulem produtos úmidos não são impermeáveis e laváveis.*
- *As paredes e divisórias possuem frestas e/ou rachaduras.*
- *Paredes e divisórias com pintura descascando, como fonte de perigo para os produtos.*

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.
-----	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie o material das portas. Observe se as portas estão ajustadas aos batentes e se possuem proteção adequada contra pragas, quando necessário. Avalie se as proteções contra pragas são de fácil limpeza.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *O material das portas dificulta sua limpeza ou higienização.*
- *O material das proteções contra pragas dificulta a limpeza ou higienização das portas.*
- *Portas em mau estado de limpeza e conservação.*

- Não impede a entrada de animais nas áreas internas do estabelecimento.
- As portas que se comunicam com o exterior são desprovidas de proteção contra pragas.

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.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Avalie o material das janelas e outras aberturas. Verifique se estão ajustadas aos batentes.

Confira se possuem proteção adequada contra pragas, quando necessário.

Avalie se as proteções são de fácil limpeza.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- O material das janelas (e de outras aberturas) dificulta sua limpeza ou higienização;
- O material da proteção contra pragas dificulta a limpeza ou higienização das janelas (e de outras aberturas);
- Não impede a entrada de animais nas áreas internas do estabelecimento;
- As janelas (e outras aberturas) que se comunicam com o exterior são desprovidas de proteção contra pragas;
- As janelas (e outras aberturas) não estão em boas condições de conservação.

12.	Luminárias adequadas e em bom estado de limpeza e conservação, com proteção contra o estilhaçamento, quando couber.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Lâmpadas de LED dispensam proteção.

Avalie se há proteção contra o estilhaçamento nas áreas onde há presença de produtos destinados à alimentação animal expostos, abertos ou não protegidos

SUGESTÕES DE TEXTO:

- As fontes de luz artificial das áreas onde há produtos expostos não estão protegidas.
- Luminárias carecem de higienização.

13. Instalações adequadas à quantidade e tipos de produtos.
--

ORIENTAÇÃO:

Compare os memoriais descritivos das instalações e equipamentos entregues para o registro com as instalações apresentadas. Compare-os com as atividades pretendidas e a natureza das matérias-primas e produtos a serem elaborados.

Se haverá fabricação de produtos ensacados, considere a necessidade de uma sala para embalagens.

Considere particularidades dos produtos elaborados. Exemplo: para enlatados, observe se a estrutura proposta permite que todas as operações pós-fabricação sejam realizadas.

Para inadequações da área de recepção de matérias-primas e expedição de produtos acabados há um item específico.

Para inadequações da área de armazenamento de matérias-primas há um item específico.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Instalações inadequadas à quantidade de produtos, pois a área (descrever) está subdimensionada.*
- *Instalações inadequadas à quantidade de produtos, pois a área (descrever) não existe: cite as implicações.*
- *Instalações inadequadas ao tipo de produtos (descrever), pois a área (descrever) não possui as seguintes condições (...).*
- *Instalações inadequadas ao tipo de produtos (descrever), pois a área (descrever) não foi construída.*
- *Não há espaço adequado/suficiente para material de embalagem.*
- *Não há espaço adequado/suficiente para produtos acabados.*
- *Não há espaço adequado/suficiente para evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.*
- *Não há espaço adequado/suficiente para separação entre área de produção e área de armazenamento de produto.*

- Projeto das instalações não permite a separação, por áreas, setores ou outros meios eficazes, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.
- Não prevê local para depósito das matérias-primas e de embalagens não aprovadas/rejeitadas.

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.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Avalie o tipo de estrutura apresentada, o tipo de produto a ser recebido e expedido.

De modo geral, sistemas completamente fechados de recebimento, dispensam cobertura e mecanismos de proteção contra pragas. Entretanto, avalie se devido a intempéries as operações realizadas na etapa de recepção (colheita de amostras, procedimentos de higienização tipo *clean in place* (CIP) ou outros) não ficarão impedidas pela falta de cobertura.

Avalie as questões anteriores para o local de expedição.

As áreas de moegas convencionais devem ser fechadas ou com dispositivo que impeça pragas (portas teladas, gradil protegido etc.).

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *As operações de recepção da matéria-prima ou ingredientes não são realizadas em local coberto ou em sistema fechado e assim, não evitam a ocorrência de contaminação.*
- *Moega desprovida de proteção contra pragas, permite a contaminação das matérias-primas.*
- *Moega descoberta.*
- *Expedição a granel sem proteção contra intempéries, proporcionando risco ao produto.*
- *Piso da expedição a granel não permite uma adequada limpeza, sendo atrativo a pragas.*

15.	Lavatórios para as mãos adequados nas áreas de produção, quando necessário.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Os lavatórios para mãos não são obrigatórios, entretanto, quando necessários, devem ter localização adequada em relação ao fluxo de produção, ter boas condições de limpeza e conservação.

Devem ser dotados de torneira com fechamento não manual, sabonete líquido, toalhas de papel ou outro sistema higiênico seguro de secagem.

Devem possuir lixeiras com tampas e com acionamento não manual.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Lavatórios instalados em local inadequado.*
- *Lavatórios em condições precárias de manutenção (descrever).*
- *Lavatórios desprovidos de tubulações devidamente sifonadas que transportem as águas residuais até o local de deságue.*
- *Os lavabos estão desprovidos de meios higiênicos para sua secagem.*
- *Os lavabos estão desprovidos de sabão líquido, detergente, desinfetante para lavagem das mãos.*

16.	Existência de lavatórios de utensílios em local adequado, em boas condições de limpeza e conservação.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Os lavatórios para utensílios somente são aplicáveis para estabelecimentos que possuam utensílios.

Não são aceitos lavatórios de utensílios em áreas descobertas. Não é aceitável que os lavatórios de utensílios sejam os mesmos utilizados para panos de chão ou lavagem de utensílios de limpeza.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Não possui instalação para higienização dos utensílios e equipamentos.*
- *Lavatórios de utensílios em condições inadequadas de conservação (descrever).*
- *Lavatórios de utensílios em condições precárias de higiene (descrever).*

- Lavatórios de utensílios localizado fora da área de produção, em local descoberto.

17.	No interior do estabelecimento há recipientes, de fácil limpeza e transporte, devidamente identificados e limpos para o descarte de resíduos.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Avalie os recipientes para resíduos no interior dos estabelecimentos. Verifique se são de fácil limpeza e transporte, devidamente identificados para o descarte de resíduos (A intenção é avaliar se haverá identificação de resíduos de varredura, descarte de produtos vencidos e demais descartes de modo que não se possa confundi-los com produtos).

SUGESTÕES DE TEXTO:

- Inexistência de recipientes para resíduos sólidos no interior do estabelecimento.

- Recipientes para resíduos sólidos inadequados à atividade: não são de fácil limpeza e transporte, não estão devidamente identificados.

18.	Instalações sanitárias e vestiários para os funcionários atendem aos requisitos de Boas Práticas de Fabricação
------------	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie questões estruturais: Sanitários e vestiários não devem ter comunicação direta com áreas fabris.

Deve haver sanitários para motoristas e outros visitantes.

Avalie se os sanitários são dotados de torneira com fechamento não manual, sabonete líquido, instruções para correta higienização das mãos, toalhas de papel ou outro sistema higiênico e seguro de secagem.

Verifique se há lixeiras com tampas e com acionamento não manual.

Observe se os vasos sanitários, mictórios e lavatórios estão em bom estado de limpeza e conservação.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- Vestiários e banheiros com comunicação direta com o local onde são processados os produtos destinados à alimentação animal.
- Sanitários não são exclusivos para os funcionários.
- Vestiários e banheiros não permitem o correto escoamento sanitário das águas residuais, sendo foco de contaminação.
- Sanitários com portas abertas.
- Vestiários e sanitários em condições precárias de higiene e conservação.
- Os lavabos estão desprovidos de meios higiênicos para sua secagem.
- Os lavabos estão desprovidos de sabão líquido, detergente, desinfetante para lavagem das mãos.
- Sanitários não possuem lixeiras.
- Lixeiras não possuem tampas/não são de acionamento não manual.
- Torneiras de fechamento manual.

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.
------------	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie os utensílios: se confeccionados de material atóxico, apropriado para atividade (não sujeito à corrosão, permitindo higienização).

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Utensílio confeccionado em material inapropriado (descrever o material e sua característica - tóxico. que transmite odor, sabor ou cor para o produto).*
- *Utensílio confeccionado em material sujeito à corrosão e incapaz de suportar repetidas operações de limpeza.*

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.
------------	---

ORIENTAÇÃO:

Instrução: Considerar enzimas, produtos de origem animal, aditivos melhoradores de desempenho, anticoccidianos e medicamentos e matérias-primas que exijam refrigeração. Os medicamentos, aditivos melhoradores de desempenho, anticoccidianos e enzimas devem estar armazenados de acordo com as condições indicadas na rotulagem. A área deve ser adequada à quantidade de produtos, luz natural não deve incidir diretamente sobre os produtos, avaliar condições de umidade.

Avalie o memorial descritivo, a solicitação de registro conforme categoria do estabelecimento e a estrutura apresentada.

Considere que há algumas matérias-primas e ingredientes que requerem situações especiais de armazenamento. Confira se a planta proporciona que essas condições sejam atendidas. Exemplos: áreas refrigeradas para armazenamento de enzimas, câmaras frigoríficas para armazenamento de vísceras e outras matérias-primas que exijam refrigeração etc.

Observe os silos, caixas e tanques de armazenamento, se são de material compatível com a atividade, se estão em quantidade suficiente. Madeira não é permitida.

Confira as estruturas para armazenamento de ingredientes líquidos: se o material compatível e se são exclusivos para ingredientes empregados na indústria. Exemplo: Contentores plásticos usados para ingredientes não devem ser reutilizados, principalmente se de origem desconhecida ou sabidamente tendo acondicionado produtos incompatíveis com a alimentação animal.

Considere se a empresa tem pretensão de usar ingredientes de origem animal e fabricar para ruminantes. Independentemente da segregação de linhas, as áreas desses ingredientes devem ser completamente separadas das áreas dos demais.

Áreas de armazenamento de matérias-primas e ingredientes não devem permitir incidência direta de luz natural e devem garantir umidade do ambiente para cada tipo de produto.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Não há espaço suficiente para armazenamento de ingredientes;*
- *Não há espaço adequado para armazenamento de ingredientes (descreva os ingredientes) (descreva a inadequação.).*

- Não existe área segregada para armazenamento de ingredientes de origem animal.
- Não há área para armazenamento de produtos (descrever) que requerem refrigeração.
- Projeto não previu área para guarda e manipulação de medicamentos.

21.	Equipamentos da linha de produção são compatíveis e em número adequado à atividade, e em boas condições de higiene e conservação.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Caso não conheça o processo produtivo, investigue-o preliminarmente.

Avalie o memorial descritivo, a solicitação de registro conforme categoria do estabelecimento e a estrutura apresentada.

Não são aceitáveis equipamentos grosseiramente improvisados, com superfícies irregulares, com frestas, amarrações e outras imperfeições que impeçam a limpeza.

Confira se os equipamentos são compatíveis com a fabricação de todos produtos pretendidos. Exemplo: alimentos e rações extrusadas ou peletizadas requerem equipamentos específicos (condicionadores, extrusoras, peletizadoras, equipamentos para resfriamento); balanças para pesagem de microminerais devem ser adequadas para a faixa de pesagem pretendida; a mistura deve ocorrer em misturadores, não são aceitas betoneiras ou equipamentos improvisados.

Cheque se há questões de segregação de linhas a serem atendidas, exija sua completa separação.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- Equipamentos (descrever quais) em quantidade inadequada/desproporcional: (descrever a situação encontrada).
- Equipamento de desenho, construção e/ou instalação inadequada, dificultando a limpeza.
- Equipamento confeccionado em material tóxico.
- Equipamento confeccionado em material sujeito à corrosão e incapaz de suportar repetidas operações de limpeza e desinfecção
- Equipamento mal conservados.

- Equipamento com sinais de corrosão.
- Equipamento com tinta descascando.

22.	Equipamentos destinados à conservação dos produtos, possuem medidores de temperatura calibrados e localizados em local apropriado.
------------	---

ORIENTAÇÃO:

Avalie no memorial descritivo e fluxograma de produção, se há menção de equipamentos destinados à conservação de produtos (refrigeradores, câmaras frigoríficas, tanques e outros).

Confira se os equipamentos possuem medidores de temperatura calibrados.

Confira se os visores/monitores foram colocados em locais visíveis e se os sensores de temperatura estão posicionados no interior do equipamento de modo que reflitam a temperatura real de armazenamento.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- *Embora pretenda elaborar produtos (descrever) cujo processo produtivo inclui a conservação de (descrever) não adquiriu (descrever os equipamentos).*
- *Os equipamentos (descrever) destinados à conservação de produtos não possuem medidores de temperatura.*
- *Os equipamentos (descrever) destinados à conservação de produtos não estão em local apropriado.*
- *Os sensores de temperatura não estão posicionados em local adequado nos seguintes equipamentos destinados à conservação dos produtos (descrever), de modo que não refletem temperatura real de armazenamento.*

23.	Equipamentos destinados ao processamento térmico, com medidores de parâmetros (tais como temperatura, pressão ou umidade) calibrados e localizados em local apropriado.
------------	--

ORIENTAÇÃO:

Avalie no memorial descritivo e fluxograma de produção, se há menção de equipamentos destinados ao processamento térmico (digestores, pasteurizadores, extrusoras, peletizadoras etc.) com medidores de parâmetros.

Confira se os equipamentos possuem medidores de parâmetros calibrados (termômetros, termohigrômetros, barômetros etc.)

Confira se os visores/monitores foram colocados em locais visíveis.

SUGESTÕES DE TEXTO:

- Embora fluxograma de produção apresentado inclua (escreva o processamento térmico) não possui medidores de parâmetros.

- Possui medidores de parâmetros, mas estes não estão calibrados.

- Possui medidores de parâmetros, entretanto, estes não estão em local apropriado.

- Os equipamentos (descrever) destinados à conservação de produtos não possuem sensores posicionados nos equipamentos de modo que a temperatura reflita a realidade do armazenamento.