

ROTEIRO DE FISCALIZAÇÃO EM ESTABELECIMENTO AVÍCOLA CAIPIRA
(CORTE OU POSTURA)

1	INFORMAÇÕES SOBRE A FISCALIZAÇÃO:		
1.1	Fiscal Estadual Agropecuário:		
1.2	Agente Fiscal Agropecuário:		
1.3	Acompanhante/Empresa		
1.4	Data inicial:		
1.5	Data final:		
1.6	Objetivo: Padronização da ação fiscal e verificação de documentação e de boas práticas nos estabelecimentos com aves ornamentais/exóticas		
1.7	Data da última fiscalização:		
2	DA IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:		
2.1	Nº de registro MAPA:		
2.2	CNPJ/CPF:	Inscrição Estadual:	
2.3	Razão social:		
2.4	Nome fantasia:		
2.5	Endereço:		
2.6	Município:	UF:	
2.7	E-mail:	Telefone/fax: ()	
2.8	Endereço para correspondência:		
2.9	Responsável técnico:	Nº Registro Conselho/UF:	
		SIM	NÃO
3	DA DOCUMENTAÇÃO E FISCALIZAÇÃO:		
3.1	Houve alteração do contrato social ou na constituição da sociedade e esta foi devidamente comunicada à IAGRO?		
3.2	Mantém atualizada a anotação de responsabilidade técnica do médico-veterinário que realiza o controle higiênico-sanitário do estabelecimento avícola?		
3.3	Houve alteração das plantas baixas (instalações e dependências) e esta foi devidamente comunicada à IAGRO?		
3.4	Possui licença emitida por órgão de fiscalização de meio ambiente municipal, estadual ou federal?		
3.5	Possui memorial descritivo das medidas higiênico-sanitárias e de biossegurança?		
3.6	Adota as medidas higiênico-sanitárias e de biossegurança de produção previstas no memorial descritivo?		
3.7	Possui um Responsável Técnico pelo manejo higiênico-sanitário da produção de aves?		
3.8	Adota os procedimentos descritos para os cuidados com a ração e a água?		
3.9	Adota os procedimentos descritos no programa de saúde avícola? (vacinações)		
3.10	Possui plano de contingência e os contatos para os casos de emergência?		
3.11	Mantém arquivadas e à disposição do Serviço Oficial atividades de trânsito das aves (cópias das GTAs)? <i>Período não inferior a dois anos?</i>		
3.12	Adota os procedimentos no entreposto, nos termos das normas da Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal?		
3.13	Possui documento comprobatório da qualidade microbiológica e físico-química (anual) da água de consumo?		
3.14	As análises estão dentro dos parâmetros estabelecidos? <i>(Vide observações ao final do roteiro)</i>		
4	DA LOCALIZAÇÃO E ESTRUTURA:		
4.1	O estabelecimento atende a distância de 15 km (entre outros estabelecimentos avícolas de reprodução - avozeiros e bisavozeiros)?		
4.2	O estabelecimento atende a distância de 10 km (entre estabelecimentos matrizeiros, aves comerciais de postura e corte e/ou abatedouro)?		
4.3	O estabelecimento atende a distância de 7 km (entre criatórios de outras espécies de aves e/ou fábrica de ração)?		
4.4	O estabelecimento atende a distância de 3 km (entre um estabelecimento de aves tipo caipira de corte e outro estabelecimento de aves tipo caipira de postura)?		
4.5	Possui algum sistema de limpeza e desinfecção de veículos na entrada da granja?		
4.6	Executa procedimentos estabelecidos para desinfecção de veículos na entrada e na saída do estabelecimento?		
4.7	Possui barreiras naturais?		
4.8	Possui barreiras físicas? (cercas e telas no limite do núcleo)		
4.9	Possui portaria com vestiários, lavatórios e sanitários funcionais na entrada dos núcleos?		
4.10	Possui escritório?		
4.11	Possui câmara de fumigação para materiais e equipamentos?		
4.12	Possui sala de armazenamento de ovos?		
4.13	O galpão é de alvenaria?		
4.14	O galpão possui pé-direito maior ou igual a 3 metros de altura?		
4.15	O galpão possui piso cimentado?		
4.16	O galpão possui paredes laterais com no mínimo 30 cm de altura?		
4.17	O galpão possui tela com malha de medida não superior a 2,54 cm, à prova da entrada de pássaros, de animais domésticos e silvestres?		
4.18	O galpão possui cobertura com material de fácil desinfecção?		
4.19	O galpão possui beiral com no mínimo 1 metro de comprimento?		
4.20	O galpão possui cortinas em bom estado de conservação?		
4.21	O galpão possui forro na cobertura?		
4.22	O estabelecimento possui cerca de isolamento (mínimo 1,5 m de altura) em volta do galpão limitando a área de pastejo?		
4.23	A área de piquete está com boa cobertura vegetal?		
4.24	A limpeza na área de núcleo é satisfatória?		
4.25	Realiza controle e registro do acesso de pessoas ao estabelecimento?		
4.26	Os visitantes adotam os mesmos procedimentos de higiene do pessoal interno do estabelecimento?		
4.27	Realiza controle e registro do trânsito de veículos no estabelecimento?		
4.28	Possui sinais de aviso para evitar a entrada de pessoas alheias ao processo produtivo no estabelecimento?		
4.29	Possui vias de acesso distintas de veículos e pessoas?		
4.30	Possui uma via de entrada para material limpo e desinfetado (a ser utilizado na produção) e outra via para a retirada de descarte (e demais refugos da produção) do núcleo?		
4.31	Os uniformes e calçados estão limpos e em boas condições?		
4.32	Possui procedimento adequado para o destino de águas servidas?		
4.33	Possui procedimento adequado para o destino de aves mortas?		
4.34	Possui procedimento adequado para o destino de esterco?		
4.35	Possui procedimento adequado para o destino de embalagens?		
4.36	Possui e executa programa de limpeza e desinfecção a ser realizado nos galpões após a saída de cada lote de aves?		

4.37	Mantém registros do monitoramento do programa de controle de pragas?			
4.38	Mantém arquivados registros das ações sanitárias executadas? <i>Período não inferior a 2 anos?</i>			
4.39	Mantém arquivados registros dos protocolos de vacinações e das medicações utilizadas? <i>Período não inferior a 2 (dois) anos.</i>			
4.40	Mantém arquivados registros das datas das visitas e das recomendações do Responsável Técnico? <i>Período não inferior a 2 (dois) anos?</i>			
4.41	Existem registros da frequência da coleta dos ovos?			
4.42	Existem evidências da limpeza e da desinfecção dos recipientes coletores de ovos?			
4.43	Os ovos são transportados em veículos fechados e apropriados?			
4.44	Os ovos são transportados em bandejas, em carrinhos e em caixas em bom estado de conservação?			
4.45	As bandejas, os carrinhos e as caixas são previamente desinfetados antes de cada embarque?			
4.46	O estabelecimento utiliza caixas e bandejas de papelão, e estas são de primeiro uso?			
4.47	As aves de corte são colocadas nas caixas limpas para transporte ao abatedouro?			
4.48	As vacinas utilizadas no plantel são registradas no MAPA?			
4.49	É realizada a vacinação sistemática contra a Doença de Newcastle?			
OBSERVAÇÕES VISANDO À MELHORIA E À ORGANIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO				
5	INFORMAÇÕES GERAIS:			
5.1	O RT esteve presente durante a fiscalização?			
5.2	O produtor, a empresa/cooperativa possui um organograma?			
5.3	As atribuições e responsabilidades estão formalmente descritas?			
5.4	Mantém arquivos organizados?			
5.5	A cama dos aviários utilizada é aproveitada na propriedade?			
5.6	A cama dos aviários utilizada é vendida a terceiros?			
6	TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS			
6.1	Existem registros da realização de treinamento dos funcionários? <i>(lista de presença ou certificados)</i>			
6.2	DESCREVER A RAZÃO PELA QUAL FOI RELACIONADA A NÃO CONFORMIDADE. RELACIONAR TAMBÉM QUAIS ITENS DA LEGISLAÇÃO FAZEM REFERÊNCIA A ESSA NÃO CONFORMIDADE.			
6.3	DESCREVER A RAZÃO PELA QUAL FOI RELACIONADA A OPORTUNIDADE DE MELHORIA			
7	CONCLUSÕES			
LOCAL E DATA:				
ASSINATURA DOS FISCALIS ESTADUAIS AGROPECUÁRIOS/CARIMBO:				
FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO SEFIP		FISCAL ESTADUAL AGROPECUÁRIO SSA		