

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA

1- Identificação do Estabelecimento	
Nome estabelecimento:	Telefone:
	Fax:
Designação Social:	Nº Contribuinte:
Morada:	
Localidade:	
Freguesia:	Concelho:
Código Postal:	

Classificação do Estabelecimento
<input type="checkbox"/> Estabelecimento especializado
<input type="checkbox"/> Secção de estabelecimento não especializado
<input type="checkbox"/> Outro. Qual?

Licença de utilização:
Alvara n.º:
CAE
Outras autorizações:
Produtos que contempla:
Período de Laboração:
Horário: Das _____ às _____ Almoço: Das _____ às _____
Dias/Semana: _____ Meses/Ano: _____
Nº de Trabalhadores:
Sexo feminino: _____ Sexo masculino: _____

2- Identificação do Representante do Estabelecimento
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Código Postal:
Bilhete de Identidade n.º: _____ de _____ SIC. de _____
Data de Nascimento: _____ Naturalidade: _____

3- Identificação do(s) Técnico(s) do Estabelecimento
Nome do responsável/Firma:
Categoria profissional do(s) técnico(s)/ Âmbito da firma:
Nome do responsável pela qualidade no estabelecimento:
Categoria profissional do responsável:

Motivo da Vistoria: <input type="checkbox"/> Rotina <input type="checkbox"/> Reclamação <input type="checkbox"/> Notificação <input type="checkbox"/> Licenciamento <input type="checkbox"/> Outro: _____
Data de Controlo: ___/___/20___ Hora: ___ h ___ m

Vistoria efectuada por:
<input type="checkbox"/> Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____
<input type="checkbox"/> Proprietário/Responsável: _____
<input type="checkbox"/> Médico Veterinário Municipal: _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20___

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

GRAU DE RISCO ESTIMADO DE ACORDO COM O PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS (PACE)

Grau de risco associada à actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos

(RA) = Risco 2 (PACE 01/Tabela 3 /DGV)

Grau de Incumprimento (GI):

- 1 (Ausência)** – Em conformidade ou ausência de incumprimentos
- 2 (Menor)** – Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção
- 3 (Maior)** – Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
- 4 (Crítico)** – Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito

NOTA: o Grau de Incumprimento é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro, reflecte a urgência na correcção das inconformidades

Cálculo do Risco Estimado:

$$\text{Risco estimado} = (\text{RA} + \text{GI}) / 2$$

PERIODICIDADE DE VISITA DE CONTROLO EM FUNÇÃO DO GRAU DE RISCO ESTIMADO

RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CALCULO DO RISCO ESTIMADO (RE) E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO

		Grau de incumprimento (GI) 1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)
Estruturas/Equipamento		
Higiene e limpeza		
Inspeção sanitária de produtos		
Rastreabilidade		
Autocontrolo / HACCP		
Análises/ Água		
Subprodutos		
RISCO		0

$$\text{Risco Estimado (RE)} = \text{Risco associado à actividade (RA=2)} + \text{O maior GI} / 2$$

RE	Tipo de Estabelecimento (em função do grau de risco)	Prazo máximo para a próxima visita	Marcar com X
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses	
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses	
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses	
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses	

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES				
		SIM	NÃO	NA
1	As instalações são mantidas limpas e em boas condições. (nº1, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
2	A Peixaria não possui comunicação directa com habitações nem contiguidade com instalações ou locais onde se liberte cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado. (nº1, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
3	A concepção, construção, localização e dimensões (nº2, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» Permitem manutenção, limpeza/desinfecção adequadas.	s	n	n/a
	» Facultam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	s	n	n/a
	» Evitam contaminação por via atmosférica.	s	n	n/a
	» Evitam a acumulação de sujidade.	s	n	n/a
	» Evitam o contacto com materiais tóxicos.	s	n	n/a
	» Evitam a queda de pertúculas nos géneros alimentícios.	s	n	n/a
	» Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies.	s	n	n/a
	» Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	s	n	n/a
	» Possibilitam o controlo de pragas/animais indesejáveis.	s	n	n/a
	_____ : Redes mosquiteiras?			
	_____ : Molas de retorno nas portas para o exterior?			
	_____ : Sistemas de cortinas de ar?			
	_____ : Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?			
	_____ : Outros? _____			
	» Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada	s	n	n/a
4	Luz natural ou artificial adequada às instalações (nº7, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
	» As lâmpadas estão devidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda, em caso de rebentamento?	s	n	n/a
	» Instalação eléctrica está em bom estado de conservação e de segurança?	s	n	n/a
5	Ventilação (nº5, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	Natural ou mecânica adequada.	s	n	n/a
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	s	n	n/a
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	s	n	n/a
6	Instalações sanitárias (nº3, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	s	n	n/a
	» Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	s	n	n/a
	» Têm ventilação adequada natural ou mecânica.	s	n	n/a
	»» A ventilação está concebida de forma a evitar o fluxo de ar de uma área contaminada para uma área limpa?	s	n	n/a
	»» As portas que comunicam com os locais de venda de pescado dispõem de molas de retorno funcionais?	s	n	n/a
7	Lavatórios (nº4, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº adequado, bem localizado, água quente e fria.	s	n	n/a
	» Têm materiais de limpeza, desinfecção e secagem higiénica.	s	n	n/a
	» Lavatórios para lavagem dos alimentos são separados dos das mãos.	s	n	n/a
	»» Torneiras, accionadas por comando não manual?	s	n	n/a
	»» Recipientes adequados para para os toalhetes inutilizados?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

8	Os sistemas de esgoto / drenagem (nº8, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004): São adequados aos propositos e evitam o risco de contaminações. Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	s	n	n/a
9	Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal vestiários adequados (nº9, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004). » » Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? » » Apresentam-se devidamente arrumados e higienizados ?	s	n	n/a
10	Produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação (nº10, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
OUTROS REQUISITOS GERAIS				
11	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art36º do DL nº243/86)	s	n	n/a
12	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior ?	s	n	n/a
13	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes e existem em arquivo os respectivos registos?	s	n	n/a
14	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço ?	s	n	n/a
15	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)?	s	n	n/a
REQUISITOS ESPECIFICOS DOS LOCAIS DE PREPARAÇÃO, TRATAMENTO OU TRANSFORMAÇÃO				
16	Nestes locais, a concepção e disposição evitam a contaminação entre e durante as operações. (nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
17	O pavimento está em boas condições e pode ser facilmente limpo / desinfectado. É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado. (a), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
18	As paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações. (b), nº1, Cap.II, Anexo II, Reg 852/2004) » paredes lisas até _____ m (mínimo 1,80m) » pé direito _____ m (não pode ser inferior a 2,80m) » ângulos e arestas arredondados (c), art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
19	Os tectos (ou a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas. (c), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
20	As janelas e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade (d), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004). » ex: peitoris das janelas cortados em bisel Se abrem para o exterior têm redes de protecção contra insectos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, se necessário para prevenir contaminações.	s	n	n/a
21	As portas podem ser facilmente limpas / desinfectadas. (e), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) As suas superfícies são lisas e não absorventes.	s	n	n/a
22	Há instalações adequadas à limpeza , desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento. (nº2, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	s	n	n/a
23	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos e das matérias primas. Estas cubas de lavagem dispõem de um abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados. (nº3, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

24	As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios estão em boas condições. (f), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg Podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	s	n	n/a
REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO				
25	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos: Estão limpos e são limpos / desinfectados com frequência suficiente. Qual? São em materiais adequados. Estão bem arrumados e conservados. A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante. (nº1, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
26	Os utensílios utilizados na preparação de preparados de peixe são exclusivos para esse fim?	s	n	n/a
27	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados. (nº2, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
28	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos. (nº3, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
29	Mesas e bancadas dispõem de água corrente utilizável. (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) A superfície de exposição do pescado tem um declive não inferior a 3%, ou dispositivo que permita o escoamento dos líquidos de escorrência, através de caleiras ou tubos com ligação à rede de esgotos? (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
30	O balcão da zona de exposição/ mesa de corte, não é utilizado como balcão de venda ao público?	s	n	n/a
31	Os utensílios, aparelhos e equipamentos, nomeadamente os utilizados no corte do pescado (fresco, congelado ou transformado) seus produtos (ex. facas, serras de corte, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, dos raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Onde? _____	s	n	n/a
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
32	Adequados abastecimento e uso de água potável. (nº1, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004) Tem sistema privado de abastecimento de água. De que tipo? _____ O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise? Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual? _____	s	n	n/a
33	O gelo é fabricado com água potável ou com água limpa para produtos da pesca inteiros. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). Qual é a sua origem? _____ Existem programa analítico de verificação da qualidade do gelo? _____ O gelo é fabricado, manuseado e armazenado em condições que impedem contaminações. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). _____ O gelo utilizado, pela quantidade e qualidade, garante a adequada conservação do pescado? _____	s	n	n/a
REQUISITOS GERAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS				
34	O pescado e suas partes não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas. (nº1, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
35	O pescado e suas partes são armazenados adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação. (nº2, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) O Pescado e seus produtos encontram-se protegidos de: Raios solares? Poeiras, fumos ou outras conspurcações? (nº1, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) Do contacto directo com o público ou com objectos de que este seja portador? (nº4, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

36	Os alimentos estão protegido de contaminações em todas as fases. (nº3, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	<i>O Pescado e seus produtos, é manipulado, conservado, acondicionado, exposto e vendido com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não deprecie a sua a qualidade?</i>	s	n	n/a
37	Todo o pescado e suas partes são conservados a temperaturas adequadas (nº5, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» A cadeia de frio não é interrompida, excepto se necessário e se não resultar risco.	s	n	n/a
	»» Os produtos da pesca frescos, descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados são mantidos a temperatura próxima da do gelo fundente . (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	• A conservação do peixe fresco ou das suas partes, aguardando a venda a retalho para o dia seguinte , faz-se (nº3, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76):			
	→ com a adição de gelo triturado , de boa qualidade e não utilizado anteriormente?	s	n	n/a
	→ dentro de frigoríficos cuja temperatura não excede os + 2°C,	s	n	n/a
	→ não se faz a conservação do pescado deste modo por períodos superiores a 48 horas ?	s	n	n/a
	»» Os produtos da pesca congelados são mantidos a uma temperatura não superior a - 18° C , em todos os pontos. (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	»» Os produtos da pesca mantidos vivos são mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade .	s	n	n/a
38	» Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada .	s	n	n/a
39	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura, após a preparação. (nº6, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
40	A descongelação é efectuada minimizando os riscos. (nº7, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados.	s	n	n/a
	Após descongelação os alimentos são manuseados minimizando riscos.	s	n	n/a
41	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura. (nº8, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA				
42	O Pescado e seus produtos , encontram-se em bom estado de frescura, salubridade, higiene e conservação? (A, Cap. V, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	frescos			
43	Se os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, preparados ou transformados logo após a sua chegada são armazenados sob gelo em instalações	s	n	n/a
	É readicionado gelo sempre que necessário.	s	n	n/a
	Os produtos frescos embalados são refrigerados a temperatura próxima da do gelo fundente. (nº1, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
44	As operações como o descabeçamento e a evisceração são efectuadas de modo	s	n	n/a
	Após essas operações os produtos são lavados com água potável. (nº2, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
45	As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo higiénico.	s	n	n/a
	Os filetes e postas permanecem nas mesas de trabalho só o tempo necessário.	s	n	n/a
	Os filetes e postas são acondicionados / embalados e refrigerados rapidamente. (nº3, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
46	Os recipientes utilizados para a distribuição ou armazenagem de produtos da pesca frescos preparados e não embalados evitam que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos. (nº4, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
47	Todos os produtos da pesca e aquicultura encontram-se devidamente identificados/rotulados quanto à origem (espécie, método de produção e local de captura), em conformidade com os respectivos documentos de acompanhamento?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

congelados				
48	Comercializa produtos da pesca congelados ?	s	n	n/a
49	A quantidade de pescado congelado , está adequada ao volume de ocupação das respectivas arcas e expositores, de modo a ser mantido em todos os pontos a uma temperatura não superior a - 18°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$ no transporte e $\pm 6^{\circ}\text{C}$ na venda)?	s	n	n/a
50	Não há venda de pescado congelado avulso à posta , excepto se as mesmas se encontrarem devidamente embaladas e rotuladas individualmente?	s	n	n/a
51	O pescado congelado encontra-se em bom estado de conservação e acondicionamento ?	s	n	n/a
52	Não apresenta sinais evidentes de descongelações e re-congelações , oxidado, desidratado e outras alterações?	s	n	n/a
53	Existe pescado ou suas partes descongelado exposto à venda? Se sim, está devidamente rotulado contendo a seguinte indicação "Produto descongelado, não recongelar".	s	n	n/a
bacalhau				
54	Existe exposto à venda, Bacalhau e espécies afins ?	s	n	n/a
	Quais as formas de apresentação? Salgado Verde/Salgado semi-seco/Salgado seco	s	n	n/a
55	Comercializa sub-produtos do Bacalhau, devidamente pré-embaladas ?	s	n	n/a
	Quais? Pedacos-postas/Bacalhau desfiado/Samos/Bochechas/Badanhas/Línguas	s	n	n/a
56	A exposição à venda de caras de bacalhau salgadas verdes não pré-embaladas é feita de modo a não permitir o manuseamento das mesmas pelo público ?	s	n	n/a
57	Expõe à venda o bacalhau, salgado verde e semi-seco, seus sub-produtos de bacalhau e espécies afins, devidamente pré-embalados , em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+ 4^{\circ}\text{C}$?	s	n	n/a
58	Expõe à venda o bacalhau, salgado seco pré-embalado ou não pré-embalado em postas (desde que juntas possam reconstruir o peixe inteiro ou meio peixe), em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+ 7^{\circ}\text{C}$?	s	n	n/a
59	Armazena o bacalhau e seus produtos afins salgados, verdes e semi-secos e respectivos sub-produtos a vender e/não comercializados, em algum local com condições de higiene adequadas e a temperaturas de refrigeração inf. a $+ 4^{\circ}\text{C}$, bem como, o bacalhau salgado seco e respectivos sub-produtos a temperaturas de refrigeração inf. a $+ 7^{\circ}\text{C}$. Onde? _____	s	n	n/a
60	O bacalhau e espécies afins expostos à venda encontram-se devidamente rotulados com as seguintes indicações:	s	n	n/a
	a) Denominação comercial quanto à origem.	s	n	n/a
	b) Zona de captura.	s	n	n/a
	c) Tipos comerciais de acordo com a espécie e com o peso de cada peixe inteiro.	s	n	n/a
	d) Preço por quilo de produto.	s	n	n/a
moluscos bivalves vivos				
62	Os moluscos bivalves vivos, apresentam-se dentro das normais características organolépticas de frescura e viabilidade , nomeadamente: (n.º1, Cap.V, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	conchas isentas de sujidade	s	n	n/a
	Reacção adequada à percussão	s	n	n/a
	Quantidades normais de líquido intervalvar	s	n	n/a
61	As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos estão invioladas e fechadas. (n.º2, Parte A, Cap.VI, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004; Portaria n.º1421/2006)	s	n	n/a
64	As embalagens estão devidamente rotuladas (incluindo a marca de identificação) contendo nome comum e nome científico das espécies de moluscos bivalves, o dia e o mês do embalamento, o prazo de validade mínimo ou a seguinte indicação "os animais devem encontrar-se vivos no momento da compra".	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

65	A temperatura de manutenção e exposição à venda de moluscos bivalves vivos, não é prejudicial à segurança e viabilidade dos mesmos? (nº1, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
66	Os moluscos bivalves vivos, não foram sujeitos à reimersão ou aspergimento com água depois de embalados para venda a retalho e terem deixado o centro de depuração. (nº2, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
67	Os equipamentos para manutenção de crustáceos vivos , estão em boas condições de conservação e higiene. produtos da pesca transformados	s	n	n/a
68	No caso de procederem no local de venda à cozedura de crustáceos (ex. camarão) e moluscos : (nº1, Cap.IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) » Existe um local próprio para o efeito? » A cozedura é seguida dum arrefecimento rápido até atingir a temperatura do gelo fundente? » A água utilizada para o efeito é potável ?	s	n	n/a
69	O descasque : (nº2 e nº 3, Cap. IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004) » É efectuado de modo higiénico. » Se o descasque for manual, o pessoal presta especial atenção à lavagem das mãos. » Após o descasque os produtos da pesca cozidos são de imediato congelados ou refrigerados a temperatura adequada.	s	n	n/a
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM				
70	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação. (nº1, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
71	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação. (nº2, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
72	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. (nº3, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004) A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	s	n	n/a
73	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar / desinfectar. (nº4, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
74	As caixas utilizadas no transporte e venda de pescado, são: » São reutilizáveis e de material adequado » Caso não sejam reutilizáveis, são de utilização única e encontram-se em bom estado de higiene e conservação? » Permitem a escorrência das águas de fusão do gelo?	s	n	n/a
MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO À PEIXARIA				
75	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário? N.º de câmaras/armário frigorífico: _____ N.º de arcas de conservação de congelados: _____	s	n	n/a
76	As arcas e expositores frigoríficos encontram-se em bom estado de higiene e de conservação? (incluindo borrachas)	s	n	n/a
77	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação do pescado e seus produtos às temperaturas adequadas?	s	n	n/a
78	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	n/a
79	As câmara frigoríficas (caso existam), possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas , em caso de emergência?	s	n	n/a
80	A iluminação das câmaras/armários frigoríficas é adequada?	s	n	n/a
81	A estiva do pescado e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	s	n	n/a
82	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

83	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	s	n	n/a
84	As câmaras de conservação pescado ultracongelado , são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	n/a
ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS				
85	Existe no estabelecimento, venda de outros géneros alimentícios pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
86	Existe zona de armazenagem , para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores ? Onde?	s	n	n/a
87	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados , para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público, a zona de armazenagem tem dimensão adequada e com acesso independente do local de venda,?	s	n	n/a
88	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
89	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver ? (DL n.º 28/84, de 20/01)	s	n	n/a
RESÍDUOS ALIMENTARES				
90	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, de forma a evitar a sua acumulação. (n.º1, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
91	São depositados em contentores que se possam fechar. (n.º2, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004) Os contentores são adequados, mantidos em boas condições e fáceis de utilizar. São utilizados outros sistemas de evacuação. Quais? _____	s	n	n/a
92	Estão estabelecidas medidas adequadas para a recolha e a eliminação desses materiais. Os locais de recolha dos resíduos estão concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas. (n.º3, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
93	As águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente, conforme a legislação comunitária aplicável e não constituem uma fonte de contaminação. (n.º4, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
94	Os subprodutos de origem animal (vísceras, guelras, pescado não conforme e/ou não vendido, etc) são recolhidos em recipientes apropriados? Esses têm tampa de comando não manual? Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfectado pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
95	Qual o seu destino (subprodutos) : Alimentação animal, vendidas no próprio local? Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002? Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV ? (Edital DGV n.º 17/DIS de 25/01/2006)	s	n	n/a
PESSOAL				
96	O pessoal mantém elevado grau de higiene. (n.º1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004) » São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (ex: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento? » Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

96 cont.	» Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de pescado e seus produtos , excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas?	s	n	n/a
	E usa vestuário adequado, limpo, protector. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	» O vestuário é utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	s	n	n/a
97	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias. (nº2, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas? _____	s	n	n/a
98	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde _____	s	n	n/a
FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR				
99	O pessoal que distribui e vende pescado e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar ou instruções de trabalho adequadas ao desempenho das suas funções?	s	n	n/a
PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO				
100	Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal ?	s	n	n/a
101	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
102	Quanto aos produtos de higienização: São respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
103	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção dos vestígios de pescado, e após a lavagem dos mesmos?	s	n	n/a
104	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene e limpeza ?	s	n	n/a
105	Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a
CONTOLO DE PRAGAS				
106	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores) ?	s	n	n/a
107	São efectuados pelo próprio ou firma especializada, com produtos adequados e conforme boas práticas de higiene?	s	n	n/a
	Nome da firma _____	s	n	n/a
108	Existem registos dos controlos? _____	s	n	n/a
109	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
110	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
111	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais? _____	s	n	n/a
DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS				
112	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização , devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
113	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
114	Possui Livro de Reclamações , e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: __/__/20__

115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
-----	---	---	---	-----

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

116	Existem no interior do estabelecimento documentação/registos correctamente preenchidos, devidamente armazenados e organizados de:	s	n	n/a
	Controlo de temperaturas, das matérias-primas, produtos e equipamentos?	s	n	n/a
	Recepção de matérias-primas?	s	n	n/a
	Documentos de acompanhamento para alimentos e outros produtos recepcionados , nos quais conste: Nome e sede do vendedor e do destinatário; Identificação das mercadorias (tipo, espécie, quantidade/peso); matrícula do veículo utilizado no transporte; data e hora do início de transporte, com identificação dos locais de carga e descarga e data e hora da recepção da mercadoria)	s	n	n/a
	Documentos de acompanhamento onde conste a origem de todo o pescado armazenado e exposto à venda?	s	n	n/a
	Entregas de sub-produtos (modelo 376/DGV)?	s	n	n/a
	Procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos?	s	n	n/a
	Manutenção dos equipamentos?	s	n	n/a
SISTEMA BASEADO NOS PRINCIPIOS HACCP ou BOAS PRÁTICAS				
	Existe sistema de auto controlo implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 852/2004).	s	n	n/a
	Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, são conseguidos os mesmos objectivos pelo menos através da correcta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (fundamentar a resposta com os seguintes itens):	s	n	n/a
	Existência de Códigos de Boas Práticas?	s	n	n/a
	Aplicação de boas práticas?	s	n	n/a
	Pré-requisitos ao HACCP (exs.):			
	» Conformidade das infra-estruturas e do equipamento (inclui a sua manutenção).	s	n	n/a
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	s	n	n/a
	» Segurança na manipulação dos produtos durante operações	s	n	n/a
	» Procedimentos para controlo de pragas.	s	n	n/a
	» Procedimentos de limpeza e desinfeção.	s	n	n/a
	» Qualidade da água.	s	n	n/a
	» Manutenção da cadeia de frio.	s	n	n/a
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	s	n	n/a
	Referências a etapas preliminares do HACCP:			
	» Características dos produtos.	s	n	n/a
	» Fluxogramas / circuitos.	s	n	n/a
	» Descrição dos processos / operações.	s	n	n/a
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	s	n	n/a
	Abordagem à análise de perigos (não exaustiva; mas credível):			
	» Identificação dos perigos.	s	n	n/a
	» Identificação das medidas de controlo.	s	n	n/a
	» Avaliação dos perigos.	s	n	n/a
	Existência de sistema de documentação e registo adequado.	s	n	n/a
138	Fazem análises de rotina às:			
	Águas?	s	n	n/a
	Produtos?	s	n	n/a
	Utensílios/equipamentos?	s	n	n/a
	Mãos dos funcionários?	s	n	n/a
	Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiológica/físico-química)?	s	n	n/a
	Qual a Periodicidade?	s	n	n/a
	Qual o laboratório onde se realizam?	s	n	n/a
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	s	n	n/a



Nome estabelecimento:

Data de Controlo: ___/___/20__

OUTRAS OBSERVAÇÕES

Empty box for additional observations.

Enquadramento legal:

- Regulamento n.º 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002
- Regulamento n.º 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
- Regulamento n.º 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002
- Regulamento n.º 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
- Regulamento n.º 853/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
- Regulamento n.º 1774/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002
- Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro
- Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de Agosto
- Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio
- Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de Maio, com as alterações feitas pelo Decreto-Lei n.º 243/2003, de 14 de Maio
- Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro
- Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de Fevereiro
- Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de Janeiro
- Portaria n.º 559/76, de 7 de Setembro
- Portaria n.º 587/2006, de 22 de Junho
- Portaria n.º 1421/2006, 21 de Dezembro