

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE CARNES E DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

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

Classificação do Estabelecimento
_____: Estabelecimento especializado
_____: Secção de estabelecimento não especializado
_____: 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: _____ Rotina _____ Reclamação _____ Notificação _____ Licenciamento _____ Outro: _____
Data de Controlo: ____/____/20____ Hora: _____ h _____ m

Vistoria efectuada por:
O Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____
O Proprietário/Responsável: _____
O Médico Veterinário Municipal: _____

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:

Risco estimado = (RA + 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 dos Produtos	
Rastreabilidade	
Autocontrolo / HACCP	
Análises/ Água	
Subprodutos	
RISCO	0

Risco Estimado (RE) = Risco associado à actividade (RA=2) + 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 PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE CARNES
E DE PRODUTOS À BASE DE CARNE**

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

		SIM	NÃO	N/A
REQUISITOS GERAIS DOS LOCAIS DE VENDA				
1	A zona envolvente ao local de instalação não possui focos de insalubridade ou poluição , promotores de desenvolvimento de agentes vectores/reservatórios, susceptíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus produtos? (alínea a), do nº 1 do art 9º do anexo, DL nº147/06)	s	n	n/a
2	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de animais? Quais? _____ (n.º 5 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/06)	s	n	n/a
3	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de insectos e roedores tais como: _____ (alínea b) do nº 1 do art. 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
	Redes mosquiteiras nas janelas de fácil remoção e limpeza?	s	n	n/a
	Portas com sistema de comprovada eficácia?	s	n	n/a
	» Molas de retorno nas portas para o exterior?	s	n	n/a
	» Sistemas de cortinas de ar? Outros, quais?	s	n	n/a
	Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?	s	n	n/a
4	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço? (n.º 3 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/06)	s	n	n/a
5	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)? (nº 4 do art 6º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
6	Dispõe de sistema de abastecimento de água potável , ligado à rede de abastecimento público? (alínea d) e e) do nº 1, nº3 e nº4 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
	Ou tem sistema um privado? De que tipo? _____	s	n	n/a
	O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise?	s	n	n/a
	Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual? _____	s	n	n/a
7	Possui rede de água fria e quente e torneiras em número suficiente, algumas que permitam adaptação de mangueira para a lavagem das instalações? (alínea e) do n.º 1 do art. 9º do anexo ao DL n.º 147/06 e nº 4 do anexo I ao Reg (CE) nº 852/04)	s	n	n/a
8	Possui sistemas de esgotos , ligado a colector público ou a sistema individual de tratamento de acordo com a legislação em vigor? (alínea c) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
9	O sistema de ventilação é adequado e suficiente, permitindo correcta remoção do ar?	s	n	n/a
	Permite um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza e substituição? (alínea l) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
10	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art36º do DL nº243/86)	s	n	n/a
11	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior?	s	n	n/a
REQUISITOS ESTRUTURAIS E HIGIO-FUNCIONAIS DO LOCAL DE EXPOSIÇÃO E VENDA AO PÚBLICO				
12	Possui área adequada de modo a que todas as operações de conservação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, possam ser efectuadas de forma higiénica? (alínea h) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
	Pé direito -- _____ m (não deve ser inferior a 3m)			
	Superfície do local de venda _____ m ²			
13	Existe um rigoroso estado de asseio de todas as dependências? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
14	As paredes , pelo menos até 2m de altura, são revestidas de material liso, impermeável e imputrescível, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfeccção?	s	n	n/a
	De que material? _____			
	A restante extensão da parede e tecto está pintada de cor clara e é lisa e facilmente lavável?	s	n	n/a
	Possuem arestas e ângulos de superfície arredondada? (alínea i) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

15	O estabelecimento apresenta pavimento liso, impermeável, imputrescível, resistente ao choque, de fácil lavagem e desinfecção? (alínea j) do n.º 1 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06) De que material? _____ É dotado de ralos devidamente protegidos e sifonados, com declive adequado para facilitar o escoamento das águas residuais?	s	n	n/a
16	O pavimento é higienizado sempre que necessário? É interdita a varredura a seco? (alínea b do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
17	As portas existentes são de material adequado e fáceis de limpar? (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) n.º 852/2004)	s	n	n/a
18	As janelas que abrem para o exterior estão devidamente protegidas com rede mosquiteira, de tamanho adequado e de fácil remoção e limpeza? (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) n.º 852/2004)	s	n	n/a
19	O sistema de iluminação é adequado, permite boas condições de visibilidade e não altera o aspecto e a cor dos produtos? As lâmpadas estão devidamente protegidas com armação de protecção contra a queda, em caso de rebentamento? (alínea m) do n.º 1 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
20	O balcão da zona de exposição é constituído por material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? (alínea n) do n.º 1 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06) Encontra-se devidamente higienizado? (alínea a) do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
21	As mesas de corte são de material inócuo, permite a sua adequada raspagem, lavagem e desinfecção? (alínea o) do n.º 1 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
22	A mesa de corte não é utilizada como balcão de venda ao público? (alínea h) do n.º 2 do art 9º ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
23	Observa-se um rigoroso estado de asseio de todos os equipamentos e utensílios? (alínea a) do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)? É frequente a lavagem e desinfecção das mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outro equipamento e utensílios? (alínea f) do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06) Qual a frequência de higienização? _____	s	n	n/a
24	Existem meios adequados à lavagem e secagem higiénica das mãos do pessoal em bom estado de higiene e conservação e em número suficiente (lavatórios)? Estes encontram-se providos de: Torneiras de accionamento não manual? Água corrente, quente e fria sob pressão? Saboneteira líquida com sabão e soluto desinfectante? Toalhetes descartáveis? Escovas de unhas individuais (com sistema de lavagem, desinfecção e secagem das mesmas)? Contentores que possam fechar? (n.º 2 do cap. VI do Anexo II ao Reg (CE) n.º 852/2004). (Recomendam-se recipientes com tampa accionados por pedal para os toalhetes inutilizados)	s	n	n/a
25	Existem em número suficiente, recipientes em material adequado, providos de tampa de comando não manual, forrados com sacos de plástico de utilização única, para recolha dos desperdícios e dos sub-produtos de origem animal? (art 11º do anexo ao DL n.º147/06) Este recipiente é despejado, lavado e desinfectado, pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
26	O material utilizado no acondicionamento das carnes e seus produtos é próprio para uso alimentar e não altera as características organolépticas das carnes e seus produtos? Encontra-se armazenado e mantido em local fechado que evite a contaminação e conspurcação dos produtos? Onde? _____ (alínea e) do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
27	Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos, que entram em contacto directo com os alimentos , são fabricados em materiais adequados, lisos, laváveis, impermeáveis, imputrescíveis, não tóxicos e resistentes à corrosão, que permita a fácil lavagem e desinfecção dos mesmos? (alínea f), Cap.II, Anexo II, Reg. (CE) 852/2004)	s	n	n/a
28	Os utensílios, aparelhos e equipamentos , nomeadamente os utilizados no corte de carnes e seus produtos (ex. facas, cutelos, fiambreira, picadoras, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, de raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Como? _____ (n.º 1 do art 12º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

29	Os produtos que necessitam de frio estão colocados nas máquinas de corte apenas durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação? (n.º 2 do art 12º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
30	Os dispositivos de suspensão de carnes e seus produtos, são de material resistente à corrosão? (alínea p) do n.º 1 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
	Encontram-se devidamente higienizados e em bom estado de conservação?	s	n	n/a
	Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento?	s	n	n/a
31	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes?	s	n	n/a
REQUISITOS DE EXPOSIÇÃO E VENDA DE CARNES E SEUS PRODUTOS NO LOCAL DE VENDA AO PÚBLICO				
32	As carnes e seus produtos encontram-se protegidos de: (n.º 1 do art 8º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
	Raios solares?	s	n	n/a
	Poeiras ou outras conspurcações?	s	n	n/a
	Do contacto directo com o público e da zona de atendimento público?	s	n	n/a
33	A entrada das matérias-primas não é coincidente com o local da entrada do público e da saída dos lixos?	s	n	n/a
34	As carnes e seus produtos são manipulados, conservados, acondicionados, expostos e vendidos com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não depreciem a sua a qualidade? (n.º 1 do art 7º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
35	São observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos destinados à venda? (n.º 2 do art 7º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
36	As operações de corte, desossa e desmancha de carcaças , se não forem feitas em sala específica para o efeito, são realizadas no local de venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público?	s	n	n/a
37	Todas as carnes e seus produtos não acondicionados encontram-se expostos para venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público e à entrada dos locais de venda?	s	n	n/a
	Onde? _____ (n.º 2 do art 8º do anexo ao DL n.º147/06)			
38	As carnes e seus produtos encontram-se em bom estado de salubridade, higiene e conservação? (n.º 1 do art 6º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
39	As carnes e seus produtos que se encontram expostos à venda, ostentam marca de salubridade ou marca de identificação sanitária? (n.º 2 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07 e n.º3 do art. 2º do Anexo ao DL n.º 147/2006 e art. 5º do Capítulo II do Reg (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04 de 2004);	s	n	n/a
40	As carnes e seus produtos encontram-se devidamente rotuladas segundo a lei geral?	s	n	n/a
41	As carnes de bovino, encontram-se devidamente rotuladas quanto à origem?	s	n	n/a
	Os rótulos estão colocados no expositor junto às respectivas peças, perfeitamente identificados e colocados de forma legível e em local visível?	s	n	n/a
	Quando as carnes são provenientes de animais de origens diferentes, os rótulos encontram-se separados em função da origem das respectivas peças?	s	n	n/a
	Quando toda a carne em exposição tiver a mesma origem e o mesmo rótulo, este está substituído por um letreiro que retome todas as informações legais anteriores?	s	n	n/a
	Indicações dos Rótulos: _____ (DL 323-F/2000 e Reg.(CE) 275/2007)			
42	As peças inteiras de caça selvagem menor , com pele ou penas, encontram-se expostas e conservadas em expositor frigorífico próprio , separadas de outras carnes ou produtos ? (n.º 3 do art. 8º do anexo ao DL n.º 147/06)	s	n	n/a
43	Existe expositor próprio para os produtos à base de carne e que respeite as condições de temperatura indicadas na rotulagem dos mesmos e fixadas na legislação aplicável?	s	n	n/a
	Onde? _____ (alínea j) do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)			
44	As superfícies de corte dos produtos à base de carne (ex. fiambre, paos e outros), encontram-se protegidas por película alimentar aderente?	s	n	n/a
45	A conservação das carnes e seus produtos permite a livre circulação de ar? (alínea b do n.º 2 do art 10º do anexo do DL n.º147/06)	s	n	n/a
46	Existem vitrines frigoríficas suficientes para o volume de trabalho diário? Quantas? _____	s	n	n/a
47	Nas vitrines frigoríficas ou balcões existentes existe separação física entre as carnes frescas de espécies animais diferentes , carnes picada e preparados de carne? (alínea i) do n.º 2 do art 9º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

48	As vitrines frigoríficas, estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas? (alínea a) do nº 1 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
49	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo expositor/vitrine frigorífico, este está regulado para aquelas, cuja temperatura de conservação seja mais baixa? (alínea c) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
50	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador? (alínea d) do nº 2do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
51	Encontram-se em perfeito estado de conservação e limpeza? (alínea a) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
52	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos meios frigoríficos? _____ (alínea f) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
53	As vitrines/câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar? As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro de indicação da temperatura do ar, colocado em local visível? (nº 4 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
54	As carnes e seus produtos expostos à venda respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	s	n	n/a
PREPARAÇÃO E VENDA DE CARNES PICADAS (art. 13º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
55	A carne picada preparada é conservada a temperatura máxima de 2ºC? A mesma é toda vendida no próprio dia de preparação? (nº 1 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
56	A sua preparação é efectuada de modo a que estas não contenham quaisquer fragmentos de OSSOS? (nº 2 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
57	Faz preparação de carne picada de aves? Possui equipamento exclusivo para o efeito? (nº 3 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
58	A preparação das carnes é feita a partir de que carnes? * É proibida a preparação de carnes picadas a partir de: aparas provenientes do corte ou raspagem de ossos, carnes provenientes da cabeça (excepção dos masseteres), parte não muscular da <i>línea alba</i> e zona do carpo e tarso. (nº 4 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
59	Os utensílios utilizados na preparação de carne picada são de material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? (alínea a do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Os utensílios e equipamentos são lavados e desinfectados após cada período de trabalho e sempre que necessário? (alínea b/c do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Encontram-se resguardados de conspurcações e contaminações exteriores?	s	n	n/a
60	No caso de picadoras não refrigeradas, a cabeça da máquina é colocada no frigorífico entre picagens? (nº 6 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
PREPARADOS DE CARNE (art. 14º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
61	Há preparação, exposição e venda no estabelecimento, de preparados de carne? Essa preparação é efectuada em sala revêrvada para o efeito?	s	n	n/a
EMBALAGENS DO DIA (art. 15º D.L147/2006 de 31 de Julho)				
62	Existe exposto à venda "embalagens do dia" de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carnes, produzidas e acondicionadas no próprio estabelecimento?	s	n	n/a
63	Possui sala anexa ao local de venda com a finalidade de corte, acondicionamento em embalagens do dia de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carne? (nº 1 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
64	Existe secção frigorífica exclusiva para exposição e venda destes produtos, ou não existindo meios frigoríficos exclusivos, existe separação física entre estes produtos e as restantes carnes? (nº 3 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
65	Estes produtos apresentam rotulagem obrigatória, nomeadamente: (nº 4 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	» Nome e morada do acondicionador _____	s	n	n/a
	» Denominação de venda (espécie e peça ou finalidade) _____	s	n	n/a
	» Data de acondicionamento _____	s	n	n/a
	» Data limite de consumo _____	s	n	n/a
	» Condições de conservação _____	s	n	n/a
	» Quantidade líquida _____	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

PRÉ-EMBALADOS PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS (art. 17º DL 147/2006 de 31 de Julho)

66	Existe exposição e venda de carnes frescas e de produtos à base de carne, pré-embalados, provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados? Quais? _____	s	n	n/a
	Existem meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição à venda para estes produtos?	s	n	n/a

VENDA DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L 147/2006 de 31 de Julho)

67	Existe no estabelecimento venda de outros géneros alimentícios pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
68	Existe no estabelecimento venda de alimentos para animais pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
69	Os locais de venda de carnes e seus produtos, dispõem de dimensão suficiente que permita a instalação de expositores em zona separada daquela em que se efectua a exposição e venda de carnes?	s	n	n/a
70	Todos os outros géneros alimentícios pré-embalados e alimentos para animais, estão em expositores em zona separada da zona de exposição e venda das carnes e seus produtos ? Onde? _____	s	n	n/a
71	São provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados ?	s	n	n/a
72	Existem expositores e meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou legislação específica aplicável?	s	n	n/a
73	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

ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L 147/2006 de 31 de Julho)

74	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados e de alimentos para animais (para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público) tem dimensão adequada e acesso independente do local de venda?	s	n	n/a
75	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados exclusivamente à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
76	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos, estão em conformidade com os pontos nº 7,8,9,12,14,15,17,18,19	s	n	n/a
77	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL nº 28/84, de 20/01)	s	n	n/a

MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO AO TALHO (art 10º do anexo ao DL nº147/06)

78	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
		s	n	n/a
		s	n	n/a
79	Os equipamentos de frio <u>não são utilizados para</u> a armazenagem de carnes e seus produtos destinados a outros estabelecimentos retalhistas ?	s	n	n/a
80	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas no quadro anexo?	s	n	n/a
81	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

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

82	Possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas da câmara em caso de emergência?	s	n	n/a
83	Quando não há movimentação de produtos as portas das câmaras mantêm-se sempre devidamente fechadas?	s	n	n/a
84	A iluminação no das câmaras/armários frigoríficas está em conformidade com o disposto no ponto 19	s	n	n/a
85	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo armário/câmara frigorífica, esta está regulada para aquela, cuja temperatura de conservação seja mais baixa?	s	n	n/a
86	As carnes e seus produtos armazenados nas câmaras/armários, respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	s	n	n/a
87	A estiva das carnes e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	s	n	n/a
88	Nas câmaras/armários frigoríficos existe sectorização entre as diferentes espécies de carnes frescas animais, sobretudo de aves, de forma a não permitir o contacto directo entre as mesmas , de modo a evitar contaminações cruzadas? (alínea i) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
89	Os dispositivos de suspensão de carne são de material resistente à corrosão?	s	n	n/a
	Encontram-se devidamente higienizados?	s	n	n/a
	Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento? (alínea p) do nº 1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
90	As carnes e seus produtos que não se encontrem suspensos , estão devidamente acondicionados e colocados sobre estrados ou prateleiras, de material adequado?	s	n	n/a
91	As câmaras/ armários, respectivas borrachas de isolamento e equipamentos, encontram-se em perfeito estado de higiene e de conservação?	s	n	n/a
92	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e de conservação;	s	n	n/a
93	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfeção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	s	n	n/a
94	As câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	n/a
	As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro colocado em local visível?	s	n	n/a
SUBPRODUTOS, APARAS, GORDURAS E OSSOS (nº1 e 2 do art.11º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
95	Os subprodutos de origem animal (aparas de carne, gordura, ossos) são recolhidos para sacos não reutilizáveis e próprios para o efeito?	s	n	n/a
96	Esses recipientes (sacos), estão em suporte adequado com tampa de comando não manual?	s	n	n/a
	Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfectado pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
97	Qual o seu destino :	s	n	n/a
	Alimentação animal, vendidas no próprio local?	s	n	n/a
	Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002?	s	n	n/a
	Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2006)	s	n	n/a
REQUISITOS HIGIÉNICOS E TÉCNICOS DA SALA ANEXA DO LOCAL DE VENDA AO PÚBLICO				
98	Existe no interior do estabelecimento sala anexa ao local de venda ao público, específica para a produção de preparados de carne e acondicionamento em embalagens do dia? Quantas? _____ (recomenda-se que esta sala seja climatizada)	s	n	n/a
99	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda, quais os procedimentos realizados nesta sala?	s	n	n/a
	Desmancha e desossa?	s	n	n/a
	Preparados de carne? Quais? _____	s	n	n/a
	Lavagem e desinfeção de legumes?	s	n	n/a
	Acondicionamento em embalagens do dia?	s	n	n/a
	Lavagem de equipamentos e utensílios?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

100	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda ao público: » Há separação física entre cada uma das diferentes operações descritas no número anterior?	s	n	n/a
	Como?			
	» No caso de não haver separação física, a realização das operações acima descritas, faz-se em circuitos, equipamentos ou em períodos temporais diferentes?	s	n	n/a
101	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,17, 18, 23, 28?	s	n	n/a
102	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº24, em número suficiente e estrategicamente localizados?	s	n	n/a
103	As mesas e bancadas são constituídas de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção?	s	n	n/a
	Encontram-se devidamente higienizadas?	s	n	n/a
104	Existem armários ou dependência em material liso, lavável e resistente à corrosão para armazenagem independente de: (alínea d) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	» Condimentos, aditivos e matérias – primas subsidiárias.	s	n	n/a
	» Material de acondicionamento e rotulagem.	s	n	n/a
	» Detergentes, desinfectantes e outros materiais de limpeza.	s	n	n/a
	Estes encontram-se em bom estado de higiene e de conservação?	s	n	n/a
105	Os materiais de acondicionamento dos alimentos (embalagens do dia) são próprios para uso alimentar?	s	n	n/a
106	Após a preparação destes produtos é feito o acondicionamento imediato , em embalagens do dia?	s	n	n/a
107	Os aditivos e condimentos utilizados na preparação de preparados de carne, encontram-se devidamente acondicionados e rotulados com os rótulos de origem?	s	n	n/a
108	Os equipamentos e utensílios , nomeadamente, utensílios de corte utilizados na produção de preparados de carne são:			
	» De material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar?	s	n	n/a
	» Lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário?	s	n	n/a
	» Encontram-se resguardados de conspurcações e contaminações exteriores? Onde?	s	n	n/a
VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DO PESSOAL (art. 24º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
109	O pessoal dispõe de vestiários e instalações sanitárias : (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Adequadas?	s	n	n/a
	Em número suficiente?	s	n	n/a
	Separadas por sexo? (Caso se justifique)	s	n	n/a
	Com chuveiro?	s	n	n/a
	Dotadas de água quente e fria?	s	n	n/a
110	As instalações sanitárias estão isoladas dos locais onde se manipulem carnes e seus produtos? (alínea g) do n.º1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
111	Apresentam-se devidamente arrumados e limpos ? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
112	Possuem sistema de ventilação própria , adequado? Como? _____ (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
113	Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Apresentam-se devidamente arrumados e limpos ? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
114	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,16,17,18,23?	s	n	n/a
	As portas que comunicam com os locais de venda de carnes e seus produtos dispõem de molas de retorno funcionais ?	s	n	n/a
115	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº 24 e em número suficiente?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

VESTUÁRIO (art. 23º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
116	O vestuário é adequado e utilizado apenas para os fins e locais a que se destina ?	s	n	n/a
117	É de cor clara e constituído designadamente por bata, avental de material impermeável, protecção de cabeça (gorro, boné ou touca) e de calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção?	s	n	n/a
118	Encontra-se em perfeito estado de limpeza?	s	n	n/a
HIGIENE PESSOAL (art. 24º e 25º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
119	Todo o pessoal que efectua operações de carga e descarga de carnes e seus produtos, bem como, os que contactam directamente com as carnes e seus produtos, cumprem as regras mínimas de asseio e higiene pessoal regulamentares?	s	n	n/a
120	Para o cumprimento das regras mínimas de asseio e de higiene, o pessoal dispõe em número suficiente de lavatórios que assegurem a higienização das mãos , em conformidade com os requisitos dispostos no ponto nº 24 da presente lista de verificação? (nº 1 do art 24º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
121	Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a
122	Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de carnes e seus produtos , excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
123	São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (exe: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
124	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?			
	Existe um sistema de rastreio e actuação para casos de trabalhadores com patologias susceptíveis de risco para os produtos?	s	n	n/a
125	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 (art. 26º, 27º e 28º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
126	O pessoal que distribui e vende carnes e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar? (art 26º do anexo do DL nº147/06 e Capítulo XII do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
127	O pessoal manipulador possui certificado comprovativo da formação devidamente autenticado e aprovado pelas autoridades competentes? (art 27º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Encontra-se válido para o ano em curso? (obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
128	Os funcionários possuem cartão de manipulador de carnes e seus produtos em matéria de higiene e segurança alimentar dentro dos 3 anos de validade? (obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
HIGIENIZAÇÃO (art. 20º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
129	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
130	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
131	Quanto aos produtos de higienização, são respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo? (nº 1 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	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
132	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção da carne e seus produtos, e após a lavagem dos mesmos.	s	n	n/a
	Após aplicação do desinfectante todos os utensílios são devidamente passados por água potável? (nº 2 e 3 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
133	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene/ limpeza?	s	n	n/a
134	 Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

CONTROLO DE PRAGAS (art. 21º DL 147/2006 de 31 de Julho)

135	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores) ?	s	n	n/a
	São efectuados pelo proprietário ou por firma especializada e com produtos adequados conforme boas práticas de higiene? _____	s	n	n/a
	Nome da firma _____			
	Existem registos dos controlos efectuados (de cada visita técnica efectuada)?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais? _____	s	n	n/a

DOCUMENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO / REGISTOS

136	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
137	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
138	Possui Livro de Reclamações, e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a
139	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
140	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 a origem da carne de bovino está devidamente identificada. (art. 7º do DL nº 323 – F/2000 de 20/12)	s	n	n/a
	» Quanto à origem, existem registos actualizados, manuais, informáticos ou documentais de toda a carne de bovino recepcionada .	s	n	n/a
	» Registos quanto à origem da carne de bovina vendida para consumidores colectivos , conservados pelo período mínimo de 3 anos de forma a assegurar a rastreabilidade da mesma?	s	n	n/a
	» Entregas de subprodutos (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

141	Existe sistema de auto controlo implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 852/2004 e na alínea e do nº 1 do art. 18º do DL n.º 147/2006 de 31/07)	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 (para fundamentar a resposta verificar 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 desinfectação.	s	n	n/a
	» Qualidade da água.	s	n	n/a



Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

	» 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:			
	» Constituição da equipa.	s	n	n/a
	» Definição do âmbito e políticas da empresa.	s	n	n/a
	» Características dos produtos.	s	n	n/a
	» Utilização prevista 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
142	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)? _____			
	Qual a Periodicidade? _____			
	Qual o laboratório onde se realizam? _____			
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	s	n	n/a

Outras observações:

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

ANEXO I - Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus produtos
Conforme o nº 1 do art. 2º do anexo do D.L. 147/06 de 31 de Julho

Congelados e U.C. (1)	Temp. Observada (°C)					Temp. Máxima (7)
	Interior produtos	Equip. 1	Equip. 2	Equip. 3	Equip. 4	Produtos
						- 18 °C : Ultracongelados (3)
						- 12 °C : Congelados (1)

Refrigerados	Temp. Observada (°C)					Temp. Máxima (7)
	Interior produtos	Equip. 1	Equip. 2	Equip. 3	Equip. 4	Produtos
						+ 7 °C Carnes frescas de suíno
						+ 7 °C Carnes frescas de bovino
						+ 4 °C Carnes frescas de aves
						+ 4 °C Carnes frescas de coelho
						+ 4 °C Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor 1
						+ 7 °C Carnes de caça selvagem maior
						+ 2 °C Carne picada
						+ 4 °C Preparados de carne
						+ 2°C Preparados de carne com carne picada (5)
						+ 7 °C Preparados de carne com carne fresca
						+ 4 °C Preparados de carne com carne de aves
						+ 3 °C Preparados de carne que contenham miudezas
						+ 6 °C 2 Produtos à base de carne (6)
						+ 7 °C Gorduras animais frescas
						+ 3 °C Miudezas e vísceras frescas

(1) Estado congelado ou ultracongelado – a temperatura interna do produto é a temperatura máxima indicada, sem limite inferior.

(2) Estado refrigerado - a temperatura interna do produto deve estar compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura do início do ponto de congelação.

(3) Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º215/91, de 16 de Julho.

(4) Só ultracongelados.

(5) Para os preparados de carne com carne fresca, +7°C, com carne de aves, +4°C, e para os que contenham miudezas, +3°C.

(6) Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem ou esterilização.

(7) Tolerância máxima de 3°C para produtos congelados quando da distribuição e em armários e expositores e venda.

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

ANEXO II - Requisitos Gerais de Distribuição
(Cap. II, Secção I, Art. 2º, Anexo, DL 147/2006 de 31 de Julho)

Distribuição de carnes e seus produtos		SIM	NAO	N/A
1- Geral	Distribuição efectuada o mais rapidamente possível	s	n	n/a
	Os produtos mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, conforme fixadas no anexo	s	n	n/a
	Saída directa de escorrências para o exterior	s	n	n/a
2- Caixas dos veículos	Paredes, tecto, pavimento e portas	s	n	n/a
	» Material inócuo, inalterável, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção	s	n	n/a
	» Isolamento adequado	s	n	n/a
	Portas com dispositivo de segurança	s	n	n/a
	Paredes externas pintadas de cor clara	s	n	n/a
	Vias aéreas (barras ou ganchos) de material inalterável	s	n	n/a
	Prateleiras	s	n	n/a
	» Material inócuo, inalterável, impermeável e fácil lavagem	s	n	n/a
	» Convenientemente localizadas	s	n	n/a
	Dispositivos para a carga ou descarga mecânicas	s	n	n/a
	Dispositivos de frigorificação	s	n	n/a
	Indicador de temperatura. Qual _____ ; ____ °C	s	n	n/a
	Transporte de outras mercadorias, objectos ou pessoas estranhas aos serviços de condução e de carga e descarga	s	n	n/a
Bom estado de conservação	s	n	n/a	
Bom estado de higiene	s	n	n/a	
3- Recipientes	Material adequado, inalterável, impermeável e de fácil lavagem e desinfecção	s	n	n/a
	Bom estado de conservação	s	n	n/a
	Bom estado de higiene	s	n	n/a
4- Carnes e seus produtos	Carcaças, meias carcaças ou quartos suspensos de forma a não contactarem com o pavimento nem com as paredes	s	n	n/a
	Carcaças, meias carcaças e quartos congelados, acondicionados e embalados transportados sobre o estrado ou pavimento	s	n	n/a
	Peças inteiras de carne selvagem menor, com penas ou pele, transportadas separadamente	s	n	n/a
	Miudezas e vísceras	s	n	n/a
	» Contactam com as carcaças ou suas partes	s	n	n/a
	» Miudezas vermelhas transportadas separadamente das outras miudezas	s	n	n/a
	Tripas e sangue	s	n	n/a
	» Acondicionados em recipientes estanques, hermeticamente fechados	s	n	n/a
	» Distribuídos em conjunto com carnes frescas e outras miudezas	s	n	n/a
	Distribuição de carnes em conjunto com outros produtos susceptíveis de lhe transmitirem odores, de as conspurcarem ou de as contaminarem	s	n	n/a
	Distribuição de produtos à base de carne e pratos cozinhados à base de carne devidamente acondicionados	s	n	n/a
	Produtos à base de carne pasteurizados ou esterilizados	s	n	n/a
	» Distribuídos em recipientes hermeticamente fechados	s	n	n/a
» Distribuídos em veículos de caixa isotérmica	s	n	n/a	
» Protegidos convenientemente das alterações de temperatura e humidade	s	n	n/a	
» Protegidos de outros agentes susceptíveis de os alterar ou contaminar	s	n	n/a	
5- Distribuição	Recepção	s	n	n/a
	» A partir de estabelecimentos de abate, de preparação, de fábricas de produtos à base de carne, de reacondicionamento e de armazenagem devidamente licenciados	s	n	n/a
	Expedição	s	n	n/a
	» Para o domicílio do consumidor protegida de conspurcações e contaminações	s	n	n/a
	» As temperaturas fixadas no anexo	s	n	n/a
» Para além de 50km	s	n	n/a	

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

Lavagem e Desinfecção (veículos, caixas, recipientes e equipamento)		SIM	NAO	N/A
Existência de Plano de lavagem e desinfecção		s	n	n/a
Após cada utilização		s	n	n/a
Detergentes e desinfectantes adequados, autorizados e utilizados de acordo com as indicações da rotulagem		s	n	n/a
Higiene e Sanidade do Pessoal				
Uso de resguardo, gorro ou boné apropriado fácil de lavar e desinfectar		s	n	n/a
Uso de calçado impermeável fácil de lavar e desinfectar		s	n	n/a
Uso de capuz para resguardo da cabeça e pescoço		s	n	n/a
No caso de carga e descarga ao ombro:		s	n	n/a
» Resguardo (capuz) para a cabeça e pescoço, de material de cor clara fácil de lavar e desinfectar		s	n	n/a

Outras observações:

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

Anexo III - Sala de Produtos à Base de Carne (enchidos fumados e ou termizados)

art. 16 DL 147/2006 de 31 de Julho

1. Condições verificadas (limite laboração : 3000kg)		SIM	NÃO	N/A
Existe fabrico de enchidos fumados e/ou termizados para venda ao consumidor final?		s	n	n/a
São cumpridas regras de higiene?		s	n	n/a
Existe dependência exclusiva para as operações de fabrico, com temperatura ambiente adequada?		s	n	n/a
1- Actividade				
Autorizada		s	n	n/a
Licença de utilização: _____				
2- Acesso				
Pela zona de venda		s	n	n/a
Pela zona de recepção		s	n	n/a
Específico para a sala de produtos à base carne		s	n	n/a
Outro: Qual?				
3- Sala de produtos à base de carne (em função do processo utilizado)				
Individualizada		s	n	n/a
» Temperatura ambiental apropriada		s	n	n/a
» Individualizada, com sistema de extracção de vapores para o fabrico de enchidos termizados		s	n	n/a
Sala de secagem/ fumeiro		s	n	n/a
»» Dimensões adequadas		s	n	n/a
»» Libertação de cheiros, poeiras, fumos ou gases		s	n	n/a
»» Entrada de lenha independente		s	n	n/a
Não é comum à zona de venda?		s	n	n/a
Outra: Qual?				
4- Dimensão				
Adequada		s	n	n/a
Pé direito igual ou superior a 3m				
5- Pavimento				
Liso, impermeável, imputrescível, resistente, fácil de lavar e desinfectar.		s	n	n/a
Tipo de material: _____				
Frequência de lavagem: _____ /por dia				
Não foi verificada varredura a seco		s	n	n/a
Sistema de escoamento de esgotos adequado		s	n	n/a
Bom estado de conservação		s	n	n/a
Bom estado de higiene		s	n	n/a
6- Portas				
Material Adequado. Tipo de material: _____		s	n	n/a
Bom estado de conservação		s	n	n/a
Bom estado de higiene		s	n	n/a
7- Paredes e tecto				
Até pelo menos 2m – Superfície lisa, de fácil lavagem, resistentes, imputrescível e impermeáveis.		s	n	n/a
Tipo de material: _____				
Restante parede e tecto – Superfície lisa e de fácil lavagem		s	n	n/a
- Tipo de material: _____				
Revestimento de cor clara		s	n	n/a
Bom estado de conservação		s	n	n/a
Bom estado de higiene		s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

8- Iluminação			
Adequada	s	n	n/a
Natural (Janelas)	s	n	n/a
Artificial	s	n	n/a
Lâmpadas protegidas	s	n	n/a
Não provoca alteração da cor e apresentação do produto pela luz	s	n	n/a
9- Ventilação			
Natural	s	n	n/a
Artificial	s	n	n/a
Acesso fácil aos filtros	s	n	n/a
Suficiente	s	n	n/a
10- Dispositivos de protecção contra animais indesejáveis			
Redes mosquiteiras	s	n	n/a
Insectocutor funcional	s	n	n/a
Outros: Qual? _____			
11- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos			
Água corrente quente	s	n	n/a
Água corrente fria	s	n	n/a
Torneiras em número suficiente	s	n	n/a
Torneiras de comando não manual	s	n	n/a
Torneiras com dispositivo para mangueira	s	n	n/a
Toalhas descartáveis	s	n	n/a
Sabão líquido	s	n	n/a
Soluto desinfectante	s	n	n/a
Escova de unhas	s	n	n/a
» Bom estado de conservação	s	n	n/a
» Bom estado de higiene	s	n	n/a
12- Dispositivos de lavagem e desinfecção de instalações			
Água corrente quente	s	n	n/a
Água corrente fria	s	n	n/a
Torneiras em número suficiente	s	n	n/a
Torneiras com dispositivo para mangueira	s	n	n/a
13- Dependência para lavagem e desinfecção de equipamento e utensílios			
Adequada	s	n	n/a
Água corrente quente	s	n	n/a
Água corrente fria	s	n	n/a
Torneiras em número suficiente	s	n	n/a
Meios de esterilização do material de corte com água 82° C	s	n	n/a
14- Dispositivos para os desperdícios			
Para aparas de carne, gordura e ossos recolhidos em sacos não reutilizáveis apropriados e colocados em recipientes metálicos ou de plástico, identificados e com tampa accionada pedal?	s	n	n/a
Bom estado de conservação	s	n	n/a
Bom estado de higiene	s	n	n/a
15- Vias aéreas, varões, ganchos e barras de suspensão			
Colocados de modo a evitar contacto das carnes entre elas, com a parede ou com o pavimento	s	n	n/a
Material inalterável	s	n	n/a
Bom estado de conservação	s	n	n/a
Bom estado de higiene	s	n	n/a
16- Mesas de corte			
Material inócuo	s	n	n/a
Permite raspagem	s	n	n/a
Fácil de lavar e desinfectar	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ___/___/20__

17- Armários			
Material liso, lavável e resistente à corrosão	s	n	n/a
Individualizados	s	n	n/a
»Condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias	s	n	n/a
»Detergentes, desinfectantes e outros materiais de limpeza	s	n	n/a
»Material de acondicionamento e de rotulagem	s	n	n/a
Conjuntos	s	n	n/a

18- Outros equipamentos e utensílios			
Fácil de lavar e desinfectar	s	n	n/a
Frequência de limpeza e desinfecção:			
mesas: _____ /por dia	balcões: _____ /por dia		
armários: _____ /por dia	balanças: _____ /por dia		
prateleiras: _____ /por dia	vitrinas: _____ /por dia outros: _____ /por dia		
Bom estado de conservação	s	n	n/a
Bom estado de higiene	s	n	n/a

19- Materiais de acondicionamento			
Próprios para uso alimentar	s	n	n/a
Não alteram as características organolépticas das carnes e seus produtos	s	n	n/a

2. Equipamentos de frio			
Câmaras - Quantas? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Armários - Quantos? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Arcas horizontais - Quantas? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Arcas verticais - Quantas? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Portas, borrachas, pavimento e tecto:			
»Bom estado de conservação	s	n	n/a
»Bom estado de higiene	s	n	n/a
Lâmpada(s) protegida(s)	s	n	n/a
Equipamento exclusivo para maturação de massas	s	n	n/a
Equipamento para conservação de matérias-primas, utilizadas como ingredientes	s	n	n/a
Indicadores de temperaturas	s	n	n/a
Livre circulação do ar	s	n	n/a
Os grupos frigoríficos monoblocos de móveis frigoríficos, instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar que atravessa o condensador	s	n	n/a
Alarme ou lâmpada indicadora, colocada no exterior, de porta aberta	s	n	n/a
Accionamento interior para a sua abertura em caso de emergência	s	n	n/a
Frequência de descongelamento: /por mês	s	n	n/a
Frequência de lavagem e desinfecção: /por semana	s	n	n/a

Enquadramento legal

Regulamento nº 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002
 Regulamento nº 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
 Regulamento nº 853/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
 Regulamento nº 1774/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002
 Regulamento nº 275/2007 (CE) da Comissão de 15 de Março de 2007
 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 560/99, de 18 de Dezembro
 Decreto-Lei n.º 109/2000, de 30 de Julho
 Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de Dezembro
 Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho
 Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto