



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

Nome da embarcação/estabelecimento: _____ Código: _____

Nome da empresa: _____

Endereço: _____

Tel.: _____ Fax: _____ Email: _____

Nº da Licença/Autorização Sanitária: _____ NÃO ()

Propósito da vistoria: Licença/Autorização Sanitária (); PRI (); Pré-vistoria (); Outros ()

Local de Inspeção: _____ Data de inspeção: ____/____/____; Nº da visita técnica: ____/200____

Data e local da última vistoria: ____/____/____; _____

Inspector: Nº ____/Nome: _____

Versão: 01/2008	Fonte: Diploma Ministerial 93 e 94/2007, de 5 de Julho	D	DG
2. Controlo de Qualidade			
2.1 Base e gestão do Controlo de Qualidade			
2.1.1	Informação sobre Controlo de Qualidade		
	a) * () Verificar se existe um documento escrito sobre a política de qualidade da empresa; b) * () Verificar se na política de qualidade da empresa consta o compromisso de uso, na unidade de produção, do sistema de autocontrolo baseado em princípios HACCP.	☐	
2.1.2	Verificação da existência de documentação		
	Verificar se existe no estabelecimento/embarcação o seguinte: 1. * () Plano HACCP (Sistema de autocontrolo); 2. * () Pré-requisitos do HACCP: a) () Treinamento do pessoal (programa); b) () Qualidade da água e do gelo (plano de controlo, resultados de análises microbiológicas, monitoria de cloro); c) () Lavagem dos tanques (Programa e procedimentos); d) () Controlo de pragas (Certificado de fumigação, programa de desratização/desinfestação); e) () Boletins de Sanidade (Sistema de autocontrolo); f) () Higiene de instalações (Programa); g) () Higiene do pessoal (Programa); h) () Boas Práticas de Fabrico; i) () Rastreabilidade (Plano); j) () Resíduos (Plano de autocontrolo); k) () Qualidade do produto (Resultados de análises laboratoriais do autocontrolo da matéria prima e produto final); l) () Calibração de instrumentos (Plano).	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, * Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

2.1.3	Existência de Legislação ✱ () Verificar se existem disponíveis no estabelecimento/embarcação uma cópia actualizada do RIGQ, o Diploma Ministerial (MISAU) 180/2004 sobre água e o Plano Nacional de Controlo de Resíduos.	☐	
2.1.4	Controlo do registo de acções correctivas no caderno de vistorias a) ✱ () Verificar se foram tomadas acções correctivas para defeitos detectados na última vistoria e se existem evidências escritas sobre estas correcções; b) ✱ () Em caso de não aplicação de acções correctivas, verificar se o produtor tem algum documento escrito do INIP autorizando a extensão do prazo.	☐	
2.2 HACCP			
2.2.1	Plano HACCP ✱ () Confirmar se o plano HACCP foi aprovado pelo INIP.	☐	
2.2.2	Re-avaliação de perigos sanitários 1. Verificar se em caso de re-avaliação de perigos sanitários por alteração da linha de produção e/ou por identificação de novos perigos na linha de produção houve o seguinte: a) ✱ () Re-avaliação de perigos sanitários no Plano HACCP; b) ✱ () Aprovação das alterações pelo INIP mediante solicitação prévia pela empresa.	☐	
2.2.3	Monitoria de PCC's a) ✱ () Verificar se há registo de informação ao nível dos PCC's identificados; b) ✱ () Verificar se existem evidências escritas sobre desvios ocorridos e acções correctivas tomadas.		☐
2.2.4	Programa de calibração dos instrumentos a) ✱ () Verificar se existem registos da aplicação do programa de calibração de instrumentos (ex: balanças, termómetros ou outros instrumentos mecânicos; electrónicos, automáticos, químicos etc) ; b) ✱ () Verificar se existem registos de medidas correctivas para casos de desvios dos limites de precisão com base em especificações dos fabricantes.	☐	
2.2.5	Verificação do HACCP a) ✱ () Verificar se existem procedimentos de verificação do sistema de autocontrolo pelo método HACCP; b) ✱ () Confirmar se existem evidências escritas sobre a verificação do HACCP.	☐	
2.3 Pessoal			
2.3.1	Controlo sanitário a) ✱ () Verificar se todo o pessoal da unidade produtiva tem boletim de sanidade actualizado; b) ✱ () Verificar se existem resultados de análises para todos boletins emitidos.		☐

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com ✱ os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com ✓ conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ✱ Ambos,

2.3.2	Treinamento do Pessoal a) () Confirmar se o chefe de controlo de qualidade tem experiência sobre sistema de autocontrolo (HACCP), sanidade e controlo de qualidade de alimentos e/ou pescado; (solicitar evidências escritas sobre a formação que o mesmo teve nesta área); b) () Confirmar se o chefe de controlo de qualidade sabe interpretar resultados do sistema de autocontrolo; c) () Confirmar se o pessoal tem conhecimentos sobre o sistema de controlo de qualidade, higiene, boas práticas de fabrico; d) () Verificar se existem evidências escritas sobre treinamento do pessoal (quem leccionou, participantes, conteúdos dados, data) sobre matérias como auto-controlo, higiene de instalações e do pessoal, controlo de qualidade do pescado, boas práticas de fabrico etc.	☐	
2.4 Água			
2.4.1	Água Potável ou do mar limpa e gelo (I) a) () Verificar se é feito o tratamento da água (ex. Reverse osmosis, filtração e raios ultravioletas, cloração etc); b) () Em caso do método usado ser clorinação, verificar em registos existentes se a sua concentração é menor que 1ppm; c) () Verificar em resultados laboratoriais da análise da água e do gelo que em caso de desvio de limites fixados foram tomadas medidas correctivas. d) () Verificar se o gelo é feito a partir de água potável ou do mar limpa.	☐	
2.4.2	Água Potável ou do mar limpa e gelo (II) e) () Verificar se existe disponível um mapa de distribuição na fábrica e se as torneiras estão numeradas; f) () Verificar se existem registos sobre a lavagem dos depósitos (tanques/cisternas etc.) da água; g) () Verificar se a água tem pressão suficiente; h) () Confirmar se a origem do gelo é a partir de uma unidade de produção aprovada pelo INIP; i) () Verificar se o gelo usado é armazenado higienicamente nos contentores e locais existentes para o efeito.	☐	
2.4.3	Água não potável a) () Confirmar se em caso de uso de água não potável as redes de distribuição estão diferenciadas por cores; b) () Verificar no mapa de distribuição (desenhos da embarcação/estabelecimentos) se a localização dos pontos de captação e distribuição da água não potável não resulta em risco de contaminação da água potável, do mar limpa ou superfícies alimentares.	☐	

Legenda: **D**(Defeito), **DG** (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja **D** ou **DG** e com **—** os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação,  Ambos.



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

2.5 Controlo de Pragas			
2.5.1	Plano de controlo de Pragas		
	a) ✱ () Verificar no plano de controlo de pragas, existência de armadilhas devidamente numeradas ou identificadas, e a sua localização na planta do estabelecimento/embarcação; b) ✱ () Verificar se a monitoria das armadilhas e respectivos iscos é feita de acordo com o plano de controlo de pragas; c) ✱ () Verificar no plano de controlo de pragas se está interdito o uso de veneno em áreas de produção (interior das instalações). d) ✱ () Confirmar se medidas correctivas são tomadas quando se detectam pragas.	☐	
2.6 Limpeza e desinfecção			
2.6.1	Programa de higiene de instalações		
	a) ✱ () Verificar em registos de controlo da higiene das instalações e confirmar se em caso de limpeza deficiente foram tomadas medidas correctivas; b) ✱ () Verificar se são enviadas amostras de zangaratoas para um Laboratório aprovado, pelo menos de 6 em 6 meses para análises microbiológicas.	☐	
2.6.2	Higiene do pessoal		
	✱ () Confirmar em registos sobre higiene do pessoal se em casos de deficiente higiene do pessoal, foram tomadas medidas correctivas.	☐	
2.7 Controlo de matéria prima e produto processado (Stocks)			
2.7.1	Matéria prima e produto final		
	a) ✱ () Verificar se a informação sobre rastreabilidade está actualizada (ex. Novos fornecedores de matéria prima, embalagens etc); b) ✱ () Confirmar o envio da informação sobre a produção quinzenalmente ao INIP (folha diária de controlo de matéria prima e produtos processados e a folha de controlo de produtos desembarcados).	☐	
2.8 Químicos			
2.8.1	Aditivos aprovados		
	a) ✱ () Confirmar se os aditivos usados para o processamento são os legalmente autorizados (pela autoridade competente correspondente e pelo país importador); b) ✱ () Verificar se os aditivos usados estão declarados nas embalagens; c) ✱ () Verificar se existem disponíveis resultados laboratoriais que evidenciam que as quantidades de aditivos usados estão dentro de limites máximos permitidos (ex. Metabisulfito); d) ✱ () Confirmar se os materiais de embalagem não causam qualquer alteração das características do produto de pesca (tais como cheiro forte, etc.).	☐	
2.8.2	Controlo de resíduos		
	a) ✱ () Verificar se as unidades produtivas têm uma cópia actualizada do Plano Nacional de Controlo de Resíduos; b) ✱ () Verificar se existem disponíveis resultados laboratoriais de metais pesados (embarcações/estabelecimentos), pesticidas e medicamentos veterinários (aquacultura); c) ✱ () Verificar se em caso de desvio dos limites máximos permitidos foram tomadas medidas correctivas em coordenação com a autoridade competente.	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com ✱ os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com ✓ conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ✱ Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

2.8.3	Requisitos de embalagem a) ⚙️ () Verificar se a embalagem em uso na empresa foi aprovada pelo INIP-sede; b) ⚙️ () Confirmar a existência de um documento escrito pelo produtor do material de embalagem declarando que o mesmo se destina a produtos alimentares.	☐	
3. Instalações			
3.1 Edifícios			
3.1.1	Paredes e portas a) ⚙️ () Verificar se nas áreas húmidas as paredes são impermeáveis e têm superfícies facilmente laváveis até uma altura de pelo menos 1,8 m; b) ⚙️ () Verificar se as paredes têm cores claras, são lisas, resistentes e sem rachas; c) * () Verificar se a junção das paredes com o piso nas áreas húmidas é arredondada; d) ⚙️ () Verificar se as portas são de material resistente, impermeável e fácil de limpar; e) ⚙️ () Verificar se as portas se podem fechar facilmente.	☐	
3.1.2	Pisos a) ⚙️ () Verificar se os pisos das áreas húmidas são feitos de material impermeável e anti-derrapante, fácil de limpar e desinfetar; b) * () Confirmar se os pisos das áreas húmidas dos estabelecimentos em terra têm declive não inferior a 1,5%; c) ** () Verificar se as embarcações têm um sistema de bombagem para a remoção das águas e desperdícios dos pisos; d) ⚙️ () Verificar se os pisos nas áreas secas são lisos, resistentes e fáceis de limpar; e) ⚙️ () Verificar se as superfícies dos pisos são íntegras e sem danos; f) ⚙️ () Verificar se têm drenos suficientes e com grelhas na superfície e são fáceis de limpar.	☐	
3.1.3	Tectos a) ⚙️ () Verificar se o material do tecto é liso e impermeável; b) ⚙️ () Verificar se a junção do tecto e paredes tem um desenho que não impeça a limpeza adequada e evita a entrada de insectos ou outras pragas; c) ⚙️ () Verificar se a superfície do tecto está intacta e é fácil de limpar; d) Verificar se a cor do tecto é clara; e) * () Verificar se a altura do tecto em estabelecimentos é de altura não inferior a 3,0 metros; f) ⚙️ () Verificar se a canalização e outros condutores estão instalados e revestidos de forma a não impedir uma limpeza adequada e não estão situados sobre as mesas de processamento.	☐	
3.1.4	Iluminação a) * () Verificar se as lâmpadas estão embutidas (em estabelecimento) e se têm protectores; b) ⚙️ () Verificar se a luz está distribuída de modo uniforme, evitando sombras e contrastes acentuados; c) ⚙️ () Medir e confirmar se a iluminação é conforme o seguinte: • Áreas de inspecção----- Intensidade de lux superior a 300 lux • Superfícies de trabalho no processamento- Intensidade de lux não inferior a 300 lux. •	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ⚙️ Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

3.1.5	Ventilação a) ⚙ () Confirmar se a ventilação é suficiente para eliminar a acumulação de odores; b) ⚙ () Confirmar se a ventilação é suficiente para manter a temperatura igual ou abaixo de +20°C na sala de processamento; c) ⚙ () Onde se utilize vapor, verificar se há ocorrência de condensação; d) ⚙ () Confirmar se a ventilação é artificial em sala fechada.	☐	
3.1.6	Área adjacente a) * () Confirmar se todo o perímetro do estabelecimento está pavimentado numa largura não inferior a 1 metro a partir do edifício; b) * () Confirmar se as áreas de estacionamento de carros estão separadas das destinadas à entrada/saída do produto.	☐	
3.2 Equipamento			
3.2.1	Lavagem das mãos a) ⚙ () Verificar se existe lavatório das mãos no acesso às salas de recepção e de processamento; b) ⚙ () Verificar a existência de dispositivo de sabão líquido, desinfetante e dispositivo para a secagem higiénica das mãos junto dos lavatórios; c) ⚙ () Verificar se o equipamento de lavagem das mãos nas áreas de manuseamento do pescado possui torneiras concebidas de forma a evitar dessiminação da contaminação (ex. Torneiras não accionadas à mão ou de accionamento único).	☐	
3.2.2	Superfícies alimentares a) ⚙ () Verificar se não se usa madeira não impermeabilizada nas áreas de produção; b) ⚙ () Verificar se todas as superfícies que entram em contacto com o pescado são feitas de materiais lisos, impermeáveis e duráveis, resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar; c) ⚙ () Verificar se o equipamento que entra em contacto com o produto está limpo e em boas condições de conservação; d) ⚙ () Verificar se as partes móveis da maquinaria (ex. tapete rolante) se encontram protegidas e os seus lubrificantes (ex. massa, óleo) não resultam em risco de contaminação do pescado, piso ou superfícies alimentares.	☐	
3.2.3	Superfícies não alimentares a) ⚙ () Confirmar se todas as superfícies que não entram em contacto com o produto são feitas de materiais lisos, impermeáveis e duráveis, resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar; b) ⚙ () Confirmar se o equipamento que não entra em contacto com o pescado está limpo e em boas condições de conservação.	☐	
3.2.4	Lixo e águas residuais a) ⚙ () Confirmar se o sistema de águas residuais pode transportar todos os desperdícios e águas residuais mesmo durante o máximo da capacidade de produção. b) ⚙ () Confirmar se a canalização das águas residuais não tem fugas e não está colocada por cima de superfícies que têm contacto com o pescado. c) * () Confirmar se o sistema de águas residuais está desenhado de forma a impedir o acesso de roedores e outras pragas ao interior da área de processamento (ex. possui grelhas).	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ⚙ Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

		D	DG
3.3 Armazéns			
3.3.1 Armazéns de refrigeração	a) ☼ () Registrar a temperatura da(s) câmara(s) de refrigeração e verificar se está abaixo de +4 °C; b) ☼ () Verificar se a água da descongelação resultante do sistema de refrigeração é canalizada para um sistema de drenagem; c) ☼ () Verificar se o armazém tem boa manutenção e está limpo.	☐	
3.3.2 Câmara de congelação	a) ☼ () Medir a temperatura das câmaras de congelação e confirmar que se encontra abaixo de -18°C; b) * () Verificar se existem meios que permitem a abertura das câmaras de congelação por dentro; () Confirmar se as câmaras de congelação estão limpas, bem mantidas e não têm formação excessiva de gelo.	☐	
3.3.3 Armazém(s) frigorífico(s)	a) ☼ () Medir a temperatura do armazém frigorífico e confirmar se é inferior a -18°C; b) * () Verificar se existe um sistema de alarme ou meios que permitem a abertura do armazém frigorífico por dentro; c) ☼ () Verificar se os armazéns frigoríficos estão limpos, bem mantidos e sem formação excessiva de gelo; () Verificar se a arrumação do produto é adequada (ex. correctamente estivado facilitando passagem de pessoal de controlo de qualidade para verificação da higiene, colheita de amostras, verificação dos lotes, etc.).	☐	
3.3.4 Armazém de material de embalagem	a) ☼ () Verificar se o armazém do material de embalagem está separado das áreas de manuseamento e processamento de pescado; b) ☼ () Confirmar se os materiais de embalagem não causam qualquer alteração das características sensoriais do produto de pesca (ex. côr, cheiro etc.); c) ☼ () Verificar se o armazém de material de embalagem está limpo, seco, em bom estado de manutenção, sem fendas e pó; d) ☼ () Verificar se os materiais de embalagem estão limpos, protegidos e armazenados de tal forma que facilita a monitoria da presença de roedores; e) ☼ () Verificar se o armazém está identificado ventilado e pode-se fechar à chave.	☐	
3.3.5 Armazém de lixo e material orgânico	a) ☼ () Verificar se os recipientes usados para os desperdícios são de material apropriado para desperdícios orgânicos (fechados, impermeáveis, estanques e fáceis de limpar e desinfetar); b) ☼ () Verificar se os desperdícios são removidos antes do recipiente estar cheio; c) ☼ () Verificar se o acondicionamento dos desperdícios não constitui risco de contaminação cruzada dos produtos da pesca; d) ☼ () Verificar se os recipientes para desperdícios não são usados para produtos acabados ou subprodutos da pesca.	☐	
3.3.6 Armazém de produtos químicos	a) ☼ () Confirmar se o armazém está identificado ventilado e tem porta com chave; b) ☼ () Verificar se os produtos químicos (ex. insecticidas e outras substâncias similares) estão devidamente armazenados em locais ou compartimentos fechados; c) ☼ () Confirmar se a armazenagem, destes produtos não constitui risco de contaminação ou contaminação cruzada de produtos da pesca; d) ☼ () Verificar se os produtos estão devidamente rotulados;	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ☼ Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

	e) () Confirmar se o armazém de produtos químicos está separado das áreas de manuseamento e processamento de pescado; f) () Confirmar se o armazém está limpo, seco e em bom estado de manutenção.		
3.3.7	Armazém de aditivos alimentares a) () Verificar se o armazém está identificado, ventilado e pode-se fechar à chave; b) () Verificar se os aditivos alimentares (ex. ácido cítrico, metabissulfito e melacide) estão bem armazenados e rotulados.	☐	

3.4 Desenho

3.4.1	Vestiários a) * () Verificar se existem vestiários dotados de cacifos laváveis e desinfectáveis em número suficiente para todos trabalhadores; b) * () Confirmar se os vestiários têm ventilação adequada, para eliminar acumulação de odores e condensação, e se têm iluminação não inferior a 300 lux; c) * () Confirmar se as paredes são de cor clara, impermeáveis e laváveis até 2 metros de altura; d) * () Confirmar se os pisos são de material resistente, impermeável, lavável, desinfectáveis e com drenos; e) * () Confirmar se o fardamento está bem conservado e separado da roupa pessoal; * () Confirmar se existe local para pendurar botas	☐	
3.4.2	Chuveiros a) () Verificar se o número de chuveiros está de acordo com a seguinte distribuição: (i) 1 Chuveiro de 1 a 10 trabalhadores; (ii) 2 Chuveiros para 11 a 40 trabalhadores adicionando-se 1 para cada grupo de mais de 20 trabalhadores; b) () Confirmar se existe água potável canalizada em quantidade suficiente para permitir que todos os trabalhadores tomem banho antes e depois do trabalho; c) () Verificar se existe sabão disponível para todos os trabalhadores; d) () Verificar se existem toalhas para todos os trabalhadores e se estão limpas.	☐	
3.4.3	Sanitários a) () Confirmar se o número de sanitas é conforme o seguinte: • 1 sanita para “de” 1 a 9 trabalhadores • 2 sanitas para “de” 10 a 24 trabalhadores • 3 sanitas para “de” 25 a 49 trabalhadores • 4 sanitas para “de” 50 a 100 trabalhadores • 1 sanita adicional para cada 100 trabalhadores adicionais b) () Confirmar se o abastecimento de água é suficiente para encher o autoclismo imediatamente após cada utilização (descarga); c) () Confirmar se as portas dos sanitários têm fechaduras/fechos e que elas não dão acesso directo à área de processamento;	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja D ou DG e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

	d) () Confirmar se nos sanitários os lavatórios possuem torneiras não accionadas à mão; e) () Confirmar se existe dispositivo para sabão líquido, desinfectante para as mãos e toalhas de uso único; f) () Verificar se existe papel higiénico e se o mesmo está devidamente conservado.		
3.4.4	Área de recepção a) () Confirmar se esta área está fechada ou separada de outras áreas de trabalho; b) () Confirmar se o produto na área de recepção é protegido contra os raios solares; c) * () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras interpéries durante as operações de descarga da matéria prima; d) () Verificar se nesta área não são armazenados quaisquer químicos ou materiais que possam contaminar o pescado; e) * () Verificar se a porta de entrada da matéria prima é diferente da porta de entrada dos trabalhadores.	☐	
3.4.5	Sala de processamento a) () Verificar se as dimensões das áreas de produção facilitam o manuseamento do pescado sem risco de contaminação; b) () Verificar se a disposição geral das instalações permite um fluxo lógico de trabalho que impeça ou reduza o risco de contaminações cruzadas, desde a entrada das matérias primas até ao despacho de produtos acabados. ; c) * () Verificar se existe na entrada pedilúvio com drenagem para a desinfecção do calçado; d) () Verificar se existe local para a colocação transitória de fardamentos; e) * () Verificar se existe local para lavagem de botas e aventais nos intervalos de trabalho.	☐	
3.4.6	Área de Expedição () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras interpéries durante as operações de expedição do pescado.	☐	

D

DG

3.5 Controlo de pragas

3.5.1	Controlo de roedores a) () Verificar se os dispositivos de controlo de roedores são conforme o sistema de controlo de pragas aprovado; b) () Verificar se em caso de uso de armadilhas o seu desenho e localização não resultam em contaminação do pescado; c) () Verificar se os dispositivos de controlo de roedores foram desenhados de forma a evitar a contaminação do pescado e que não se usa veneno em locais de manuseamento de produtos da pesca; d) * () Verificar se a gestão de desperdícios no recinto do estabelecimento não constituiu fonte de atracção de pragas ou foco de infestação.	☐	
-------	--	--------------------------	--

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja D ou DG e com espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, Ambos,





FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

3.5.2	Controlo de insectos a) * () Verificar se os insecto-electrocutores estão colocados junto das portas com abertura para o exterior e não sobre as mesas de processamento ; b) * () Verificar se o insecto-electrocutor está limpo e funciona.	☐	
3.5.3	Controlo de outras pragas a) ⚙ () Verificar se todos os drenos estão cobertos com uma grelha de rede; b) * () Verificar se há protectores contra insectos nas janelas com acesso para o exterior (ex: redes mosquiteiras); c) ⚙ () Verificar se os protectores contra insectos estão em bom estado de conservação; d) * () Verificar se as folgas nas portas fechadas não permitem a entrada de insectos rastejantes; e) * () Verificar se há sinais de existência de pragas dentro do estabelecimento de processamento.	☐	
4. Processamento			
4.1 Processamento			
4.1.1	Embalagem a) ⚙ () Verificar se o material de embalagem não é armazenado nas áreas de manuseamento do pescado; b) ⚙ () Verificar se as embalagens são íntegras (não estão danificadas); c) ⚙ () Verificar se os protectores do material de embalagem são removidos (no armazém) antes de entrar na sala de processamento; d) * () Verificar se a informação sobre a identificação do lote esta legível e indelevel.	☐	
4.1.2	Comportamento do pessoal em áreas de produção a) ⚙ () Verificar se o pessoal observa os bons hábitos de higiene nas áreas de produção (ex. não fumar, tossir ou espirrar sobre as mesas ou o pescado e não comer enquanto manuseia pescado). b) ⚙ () Verificar se não há presença de material estranho em áreas de produção (ex. pontas de cigarro, restos de comida etc.); c) ⚙ () Verificar se o pessoal não usa objectos de adorno em áreas de produção (ex. jóias, brincos, anéis ou alianças de casamento, relógios etc.); d)	☐	
4.1.3	Fardamento a) * () Verificar se o pessoal que se encontra na área de processamento tem fardamento adequado (ex. de cor clara, com toucas, lenços ou bonés); b) ⚙ () Verificar se as batas, luvas e aventais não estão danificados, estão limpos e são impermeáveis (luvas e aventais); c) ⚙ () Verificar se o fardamento não tem bolsos exteriores; d) ⚙ () Confirmar se cada trabalhador tem pelo menos 2 fardamentos.	☐	
4.1.4	Controlo de desperdícios ⚙ () Verificar se os desperdícios são removidos regularmente e não ficam amontoados durante o processamento.	☐	

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja **D** ou **DG** e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ⚙ Ambos,



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

4.1.5	Controlo da temperatura/Aditivos ⚙ () Medir a temperatura do produto e confirmar se são satisfeitos os seguintes parâmetros: - Produtos frescos-----temperatura do gelo fundente (inferior a +4°C); - Produto final congelado----- temperatura inferior a -18°C; ⚙ () Confirmar se existe um sistema funcional de registo contínuo da temperatura de armazenagem do produto; ⚙ () Verificar se as temperaturas registadas são correctas; ⚙ () Confirmar se existe um KIT funcional para control de aditivos (ex. Sulfitos); ⚙ () Verificar se os resultados da leitura estão dentro dos parametros estabelecidos.		☐
--------------	---	--	--------------------------

TOTAL DE DEFEITOS		D	DG

Classificação	Mercado de destino da produção	Nível de tolerância de defeitos (D)	Nível de tolerância de Defeitos Graves (DG)
Excelente	Todos	0 - 10	0
Bom	Todos, excepto U.E., EUA	11 - 15	0
Regular	Nacional	16 - 20	0
Medíocre	Nenhum	≥21	≥1

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

Assinale com (X) segundo proceda, a sua conclusão sobre o mercado de destino da produção do estabelecimento/embarcação de acordo com a TABELA DE CLASSIFICAÇÃO acima:

Exportação para: União Europeia, EUA() Outros Países (), Não exporta () Não processa ()

PELO INIP

O Inspector Responsável: _____ / /

Outros Membros da Equipa: (1) _____ / /

(2) _____ / /

(3) _____ / /

PELO ESTABELECIMENTO/EMBARCAÇÃO

Chefe de controlo de Qualidade: _____ / /

Outros representantes: _____ / /

Legenda: D(Defeito), DG (Defeito Grave), () Espaço para marcar com **x** os itens verificados ☐ Espaço para assinalar com **✓** conforme seja **D** ou **DG** e com — os espaços referidos para os itens não aplicáveis; **Aplicabilidade do Item:** * Estabelecimento, ** Embarcação, ⚙ Ambos,