



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS/EMBARCAÇÕES

Nome da embarcação/estabelecimento: _____ Código: _____
 Nome da empresa: _____
 Endereço: _____
 Tel.: _____ Fax _____ Email : _____
 N° da Licença/Autorização Sanitária : _____ NÃO ()
 Propósito da vistoria: Licença/Autorização Sanitária (); PRI (); Pré-vistoria (); Outros ()
 Local de Inspeção: _____ Data de inspeção: ___/___/___; N° da visita técnica: ___/200___
 Data e local da última vistoria; ___/___/___; _____
 Inspector: N° _____/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	<p>Informação sobre Controlo de Qualidade</p> <p>a) * () Verificar se existe um documento escrito sobre a política de qualidade da empresa;</p> <p>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.</p>		
2.1.2	<p>Verificação da existência de documentação</p> <p>Verificar se existe no estabelecimento/embarcação o seguinte:</p> <p>1. * () Plano HACCP (Sistema de autocontrolo);</p> <p>2. * () Pré-requisitos do HACCP:</p> <p>a) () Treinamento do pessoal (programa);</p> <p>b) () Qualidade da água e do gelo (plano de controlo, resultados de análises microbiológicas, monitoria de cloro);</p> <p>c) () Lavagem dos tanques (Programa e procedimentos);</p> <p>d) () Controlo de pragas (Certificado de fumigação, programa de desratização/desinfestação);</p> <p>e) () Boletins de Sanidade (Sistema de autocontrolo);</p> <p>f) () Higiene de instalações (Programa);</p> <p>g) () Higiene do pessoal (Programa)</p> <p>h) () Boas Práticas de Fabrico</p> <p>i) () Rastreabilidade (Plano);</p> <p>j) () Resíduos (Plano de autocontrolo);</p> <p>k) () Qualidade do produto (Resultados de análises laboratoriais do autocontrolo da matéria prima e produto final);</p> <p>l) () Calibração de instrumentos (Plano).</p>		

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	<p>Existência de Legislação</p> <p>☼ () 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.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.1.4	<p>Controlo do registo de acções correctivas no caderno de vistorias</p> <p>a) ☼ () Verificar se foram tomadas acções correctivas para defeitos detectados na última vistoria e se existem evidências escritas sobre estas correcções;</p> <p>b) ☼ () Em caso de não aplicação de acções correctivas, verificar se o produtor tem algum documento escrito do INIP autorizando a extensão do prazo.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.2 HACCP			
2.2.1	<p>Plano HACCP</p> <p>☼ () Confirmar se o plano HACCP foi aprovado pelo INIP.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.2.2	<p>Re-avaliação de perigos sanitários</p> <p>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:</p> <p>a) ☼ () Re-avaliação de perigos sanitários no Plano HACCP;</p> <p>b) ☼ () Aprovação das alterações pelo INIP mediante solicitação prévia pela empresa.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.2.3	<p>Monitoria de PCC's</p> <p>a) ☼ () Verificar se há registo de informação ao nível dos PCC's identificados;</p> <p>b) ☼ () Verificar se existem evidências escritas sobre desvios ocorridos e acções correctivas tomadas.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.2.4	<p>Programa de calibração dos instrumentos</p> <p>a) ☼ () Verificar se existem registos da aplicação do programa de calibração de instrumentos (ex: balanças, termómetros ou outros instrumentos mecânicos; electrónicos, automáticos, químicos etc) ;</p> <p>b) ☼ () Verificar se existem registos de medidas correctivas para casos de desvios dos limites de precisão com base em especificações dos fabricantes.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.2.5	<p>Verificação do HACCP</p> <p>a) ☼ () Verificar se existem procedimentos de verificação do sistema de autocontrolo pelo método HACCP;</p> <p>b) ☼ () Confirmar se existem evidências escritas sobre a verificação do HACCP.</p>	<input type="checkbox"/>	
2.3 Pessoal			
2.3.1	<p>Controlo sanitário</p> <p>a) ☼ () Verificar se todo o pessoal da unidade produtiva tem boletim de sanidade actualizado;</p> <p>b) ☼ () Verificar se existem resultados de análises para todos boletins emitidos.</p>	<input type="checkbox"/>	

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

<p>2.3.2</p>	<p>Treinamento do Pessoal</p> <p>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);</p> <p>b) ✱ () Confirmar se o chefe de controlo de qualidade sabe interpretar resultados do sistema de autocontrolo;</p> <p>c) ✱ () Confirmar se o pessoal tem conhecimentos sobre o sistema de controlo de qualidade, higiene, boas práticas de fabrico;</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>2.4 Água</p>			
<p>2.4.1</p>	<p>Água Potável ou do mar limpa e gelo (I)</p> <p>a) ✱ () Verificar se é feito o tratamento da água (ex. Reverse osmosis, filtração e raios ultravioletas, cloração etc);</p> <p>b) ✱ () Em caso do método usado ser cloração, verificar em registos existentes se a sua concentração é menor que 1ppm;</p> <p>c) ✱ () Verificar em resultados laboratoriais da análise da água e do gelo que em caso de desvio de limites fixados foram tomadas medidas correctivas.</p> <p>d) ✱ () Verificar se o gelo é feito a partir de água potável ou do mar limpa.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>2.4.2</p>	<p>Água Potável ou do mar limpa e gelo (II)</p> <p>e) ✱ () Verificar se existe disponível um mapa de distribuição na fábrica e se as torneiras estão numeradas;</p> <p>f) ✱ () Verificar se existem registos sobre a lavagem dos depósitos (tanques/cisternas etc.) da água;</p> <p>g) ✱ () Verificar se a água tem pressão suficiente;</p> <p>h) ✱ () Confirmar se a origem do gelo é a partir de uma unidade de produção aprovada pelo INIP;</p> <p>i) ✱ () Verificar se o gelo usado é armazenado higienicamente nos contentores e locais existentes para o efeito.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>2.4.3</p>	<p>Água não potável</p> <p>a) ✱ () Confirmar se em caso de uso de água não potável as redes de distribuição estão diferenciadas por cores;</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/>	

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

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

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	<p>Requisitos de embalagem</p> <p>a) ✨ () Verificar se a embalagem em uso na empresa foi aprovada pelo INIP-sede;</p> <p>b) ✨ () Confirmar a existência de um documento escrito pelo produtor do material de embalagem declarando que o mesmo se destina a produtos alimentares.</p>	<input type="checkbox"/>	
3. Instalações			
3.1 Edifícios			
3.1.1	<p>Paredes e portas</p> <p>a) ✨ () Verificar se nas áreas húmidas as paredes são impermeáveis e têm superfícies facilmente laváveis até uma altura de pelo menos 1,8 m;</p> <p>b) ✨ () Verificar se as paredes têm cores claras, são lisas, resistentes e sem rachas;</p> <p>c) * () Verificar se a junção das paredes com o piso nas áreas húmidas é arredondada;</p> <p>d) ✨ () Verificar se as portas são de material resistente, impermeável e fácil de limpar;</p> <p>e) ✨ () Verificar se as portas se podem fechar facilmente.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.1.2	<p>Pisos</p> <p>a) ✨ () Verificar se os pisos das áreas húmidas são feitos de material impermeável e anti-derrapante, fácil de limpar e desinfectar;</p> <p>b) * () Confirmar se os pisos das áreas húmidas dos estabelecimentos em terra têm declive não inferior a 1,5%;</p> <p>c) ** () Verificar se as embarcações têm um sistema de bombagem para a remoção das águas e desperdícios dos pisos;</p> <p>d) ✨ () Verificar se os pisos nas áreas secas são lisos, resistentes e fáceis de limpar;</p> <p>e) ✨ () Verificar se as superfícies dos pisos são íntegras e sem danos;</p> <p>f) ✨ () Verificar se têm drenos suficientes e com grelhas na superfície e são fáceis de limpar.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.1.3	<p>Tectos</p> <p>a) ✨ () Verificar se o material do tecto é liso e impermeável;</p> <p>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;</p> <p>c) ✨ () Verificar se a superfície do tecto está intacta e é fácil de limpar;</p> <p>d) Verificar se a cor do tecto é clara;</p> <p>e) * () Verificar se a altura do tecto em estabelecimentos é de altura não inferior a 3,0 metros;</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.1.4	<p>Iluminação</p> <p>a) * () Verificar se as lâmpadas estão embutidas (em estabelecimento) e se têm protectores;</p> <p>b) ✨ () Verificar se a luz está distribuída de modo uniforme, evitando sombras e contrastes acentuados;</p> <p>c) ✨ () Medir e confirmar se a iluminação é conforme o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Áreas de inspecção----- Intensidade de lux superior a 300 lux • Superfícies de trabalho no processamento- Intensidade de lux não inferior a 300 lux. • 	<input type="checkbox"/>	

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

<p>3.1.5</p>	<p>Ventilação</p> <p>a) ✱ () Confirmar se a ventilação é suficiente para eliminar a acumulação de odores;</p> <p>b) ✱ () Confirmar se a ventilação é suficiente para manter a temperatura igual ou abaixo de +20°C na sala de processamento;</p> <p>c) ✱ () Onde se utilize vapor, verificar se há ocorrência de condensação;</p> <p>d) ✱ () Confirmar se a ventilação é artificial em sala fechada.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.1.6</p>	<p>Área adjacente</p> <p>a) * () Confirmar se todo o perímetro do estabelecimento está pavimentado numa largura não inferior a 1 metro a partir do edifício;</p> <p>b) * () Confirmar se as áreas de estacionamento de carros estão separadas das destinadas à entrada/saída do produto.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.2 Equipamento</p>			
<p>3.2.1</p>	<p>Lavagem das mãos</p> <p>a) ✱ () Verificar se existe lavatório das mãos no acesso às salas de recepção e de processamento;</p> <p>b) ✱ () Verificar a existência de dispositivo de sabão líquido, desinfectante e dispositivo para a secagem higiénica das mãos junto dos lavatórios;</p> <p>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).</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.2.2</p>	<p>Superfícies alimentares</p> <p>a) ✱ () Verificar se não se usa madeira não impermeabilizada nas áreas de produção;</p> <p>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 desinfectar;</p> <p>c) ✱ () Verificar se o equipamento que entra em contacto com o produto está limpo e em boas condições de conservação;</p> <p>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.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.2.3</p>	<p>Superfícies não alimentares</p> <p>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 desinfectar;</p> <p>b) ✱ () Confirmar se o equipamento que não entra em contacto com o pescado está limpo e em boas condições de conservação.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.2.4</p>	<p>Lixo e águas residuais</p> <p>a) ✱ () Confirmar se o sistema de águas residuais pode transportar todos os desperdícios e águas residuais mesmo durante o máximo da capacidade de produção.</p> <p>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.</p> <p>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).</p>	<input type="checkbox"/>	

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

		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.	<input type="checkbox"/>	
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.	<input type="checkbox"/>	
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.).	<input type="checkbox"/>	
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.	<input type="checkbox"/>	
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 desinfectar); 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.	<input type="checkbox"/>	
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;	<input type="checkbox"/>	

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.	<input type="checkbox"/>	

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	<input type="checkbox"/>	
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.	<input type="checkbox"/>	
3.4.3	Sanitários a) ☼ () Confirmar se o número de sanitas é conforme o seguinte: <ul style="list-style-type: none"> • 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;	<input type="checkbox"/>	

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

	<p>d) () Confirmar se nos sanitários os lavatórios possuem torneiras não accionadas à mão;</p> <p>e) () Confirmar se existe dispositivo para sabão líquido, desinfectante para as mãos e toalhas de uso único;</p> <p>f) () Verificar se existe papel higiénico e se o mesmo está devidamente conservado.</p>		
3.4.4	<p>Área de recepção</p> <p>a) () Confirmar se esta área está fechada ou separada de outras áreas de trabalho;</p> <p>b) () Confirmar se o produto na área de recepção é protegido contra os raios solares;</p> <p>c) * () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras interpéries durante as operações de descarga da matéria prima;</p> <p>d) () Verificar se nesta área não são armazenados quaisquer químicos ou materiais que possam contaminar o pescado;</p> <p>e) * () Verificar se a porta de entrada da matéria prima é diferente da porta de entrada dos trabalhadores.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.4.5	<p>Sala de processamento</p> <p>a) () Verificar se as dimensões das áreas de produção facilitam o manuseamento do pescado sem risco de contaminação;</p> <p>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. ;</p> <p>c) * () Verificar se existe na entrada pedilúvio com drenagem para a desinfecção do calçado;</p> <p>d) () Verificar se existe local para a colocação transitória de fardamentos;</p> <p>e) * () Verificar se existe local para lavagem de botas e aventais nos intervalos de trabalho.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.4.6	<p>Área de Expedição</p> <p> () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras interpéries durante as operações de expedição do pescado.</p>	<input type="checkbox"/>	
		D	DG
3.5 Controlo de pragas			
3.5.1	<p>Controlo de roedores</p> <p>a) () Verificar se os dispositivos de controlo de roedores são conforme o sistema de controlo de pragas aprovado;</p> <p>b) () Verificar se em caso de uso de armadilhas o seu desenho e localização não resultam em contaminação do pescado;</p> <p>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;</p> <p>d) * () Verificar se a gestão de desperdícios no recinto do estabelecimento não constituiu fonte de atracção de pragas ou foco de infestação.</p>	<input type="checkbox"/>	

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

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	<p>Controlo da temperatura/Aditivos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ✱() Medir a temperatura do produto e confirmar se são satisfeitos os seguintes parâmetros: <ol style="list-style-type: none"> a) Produtos frescos----temperatura do gelo fundente (inferior a +4°C); b) Produto final congelado----- temperatura inferior a -18°C; 2. ✱() Confirmar se existe um sistema funcional de registo contínuo da temperatura de armazenagem do produto; 3. ✱() Verificar se as temperaturas registadas são correctas; 4. ✱() Confirmar se existe um KIT funcional para control de aditivos (ex. Sulfitos); 5. ✱() Verificar se os resultados da leitura estão dentro dos parametros estabelecidos. 		<input type="checkbox"/>
--------------	---	--	--------------------------

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 ✱ 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,