



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECEMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

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		D	DG
<b>2. Controlo de Qualidade</b>			
<b>2.1 Base e gestão do Controlo de Qualidade</b>			
<b>2.1.1</b>	<b>Verificação da existência de documentação</b> Verificar se existe no estabelecimento/embarcação o seguinte: a) ☼ ( ) Programa de treinamento do pessoal; b) ⚙ ( ) Sistema de controlo de pragas (Certificado de fumigação, programa de Desratização / desinfestação); c) ☼ ( ) Sistema de Controlo de Boletins de Sanidade; d) ☼ ( ) Programa de Higiene das instalações/equipamentos; e) ☼ ( ) Programa de Higiene do pessoal; f) ☼ ( ) Boas Práticas de Manuseamento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.1.2</b>	<b>Existência de Legislação</b> ☼ ( ) Verificar se existem disponíveis no estabelecimento uma cópia actualizada do RIGQ.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.1.3</b>	<b>Controlo do registo de acções correctivas no caderno de vistorias</b> 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 da Autoridade Competente ( INIP) autorizando a extensão do prazo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2.2 Pessoal</b>			
<b>2.2.1</b>	<b>Controlo sanitário</b> 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.	<input type="checkbox"/>	<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 DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

		D	DG
<b>2.2.2</b>	<b>Treinamento do Pessoal</b> a) ☼ ( ) Confirmar se o chefe de controlo de qualidade tem experiência sobre boas práticas de manuseamento e de higiene; b) ☼ ( ) Confirmar se o pessoal tem conhecimentos sobre as boas práticas de manuseamento e de higiene; ☼ ( ) Verificar se existem evidências escritas sobre treinamento do pessoal (quem leccionou, participantes, conteúdos dados, data) sobre matérias relacionadas com boas práticas de manuseamento e de higiene de instalações e do pessoal.	<input type="checkbox"/>	
<b>2.3 Limpeza e desinfecção</b>			
<b>2.3.1</b>	<b>Programa de higiene de instalações</b> a) ☼ ( ) Verificar registos de controlo da higiene das instalações e confirmar se em caso de limpeza deficiente foram tomadas medidas correctivas.	<input type="checkbox"/>	
<b>2.3.2</b>	<b>Higiene do pessoal</b> a) ☼ ( ) Confirmar em registos sobre higiene do pessoal se em casos de deficiente higiene do pessoal, foram tomadas medidas correctivas.	<input type="checkbox"/>	
<b>2.5 Controlo de matéria prima</b>			
<b>2.5.1</b>	<b>Matéria prima</b> a) ☼ ( ) Verificar o preenchimento da informação sobre a produção (folha de controlo de produtos desembarcados e folha de controlo diário da materia prima e produtos processados); b) ☼ ( ) Verificar o envio da informação sobre a produção quinzenalmente à Delegação do INIP	<input type="checkbox"/>	
<b>2.6 Químicos</b>			
<b>2.6.1</b>	<b>Aditivos aprovados</b> a) ☼ ( ) Confirmar se os aditivos usados para a conservação do produto (ex: sal) são os legalmente autorizados pela Autoridade Competente	<input type="checkbox"/>	
<b>3. Instalações</b>			
<b>3.1 Edifícios</b>			
<b>3.1.1</b>	<b>Pisos</b> a) ☼ ( ) Verificar se os pisos das áreas de laboração são feitos de material impermeável e anti-derrapante, fácil de limpar e desinfectar; b) ☼ ( ) Verificar se o piso está limpo; c) ☼ ( ) Verificar se as superfícies do piso são íntegras e sem danos. d)	<input type="checkbox"/>	
<b>3.1.2</b>	<b>Tecto</b> a) ⚙ ( ) Verificar se o material do tecto é liso e impermeável; b) ⚙ ( ) Verificar se a superfície do tecto está íntacta e é fácil de limpar	<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 ESTABELECEMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

		D	DG
<b>3.2 Equipamento</b>			
<b>3.2.1</b>	<b>Lavagem das mãos</b> a) ☼ ( ) Verificar se existe um dispositivo para a lavagem das mãos na área de manuseamento do pescado; b) ☼ ( ) Verificar a existência de sabão para as mãos.	<input type="checkbox"/>	
<b>3.2.2</b>	<b>Superfícies alimentares</b> a) ♠ ( ) Verificar se não se usa madeira não impermeabilizada nas áreas de manuseamento; 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 os materiais e utensílios que entram em contacto com o produto (caixas plásticas, tanques de salgagem, estendais, etc.), estão limpos e em boas condições de conservação; d) ☼ ( ) Verificar se o material de pesca é mantido em local separado da área de manuseamento do pescado.		<input type="checkbox"/>
<b>3.2.3</b>	<b>Superfícies não alimentares</b> 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 (ex. baldes, depósitos de lixo etc.).	<input type="checkbox"/>	
<b>3.3 Armazéns</b>			
<b>3.3.1</b>	<b>Armazéns de conservação do produto</b> a) ⚙ ( ) Verificar se o armazém está limpo, ventilado, em bom estado de conservação e fecha à chave; b) ⚙ ( ) Verificar se o produto está bem estivado e colocado sobre estrados; c) ⚙ ( ) Verificar se no armazém estão armazenados outros equipamentos/materiais e se estão separados do produto; d) ⚙ ( ) Verificar se as paredes têm cores claras, lisas, resistentes e sem rachas/fendas; e) ⚙ ( ) Verificar se as portas são de material resistente, impermeável e fácil de limpar; f) ⚙ ( ) Verificar se as portas podem fechar facilmente; g) ⚙ ( ) Verificar se as janelas e/ou outros ventiladores têm protecção contra entrada de intempéries (aves, insectos, roedores, etc.)	<input type="checkbox"/>	
<b>3.3.2</b>	<b>Armazém de produtos químicos (limpeza, desinfecção, etc.)</b> a) ⚙ ( ) Confirmar se o local de armazenagem esta identificado e fecha à chave; b) ⚙ ( ) Verificar se os produtos estão devidamente rotulados e bem arrumados; c) ⚙ ( ) Confirmar se o armazém está limpo e em bom estado de conservação.	<input type="checkbox"/>	
<b>3.3.3</b>	<b>Armazém de aditivos alimentares</b> a) ⚙ ( ) Verificar se o local de armazenagem está identificado, ventilado e fecha à chave; b) ⚙ ( ) Verificar se os aditivos alimentares (ex.sal,) estão bem armazenados e 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 DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

		D	DG
<b>3.4 Desenho</b>			
<b>3.4.1</b>	<p><b>Chuveiros</b></p> <p>a) <input type="checkbox"/> ( ) 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.</p> <p>b) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se existe água potável canalizada em quantidade suficiente para permitir que todos os trabalhadores tomem banho;</p> <p>c) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se existe sabão disponível para todos os trabalhadores;</p> <p>d) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se existem toalhas para todos os trabalhadores e se estão limpas.</p>	<input type="checkbox"/>	
<b>3.4.2</b>	<p><b>Sanitários</b></p> <p>a) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se o número de sanitas é conforme o seguinte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 sanita para de 1 a 9 trabalhadores;</li> <li>• 2 sanitas para de 10 a 24 trabalhadores;</li> <li>• 3 sanitas para de 25 a 49 trabalhadores;</li> <li>• 4 sanitas para de 50 a 100 trabalhadores;</li> <li>• 1 sanita adicional para cada 100 trabalhadores adicionais</li> </ul> <p>b) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se o abastecimento de água é suficiente para encher o autoclismo imediatamente após cada utilização (descarga);</p> <p>c) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se as portas dos sanitários têm fechaduras/fechos e se elas não dão acesso directo à área de secagem;</p> <p>d) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se existe dispositivo para sabão líquido, desinfectante das mãos;</p> <p>e) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se existe papel higiénico e se o mesmo está devidamente conservado.</p>	<input type="checkbox"/>	
<b>3.4.3</b>	<p><b>Área de recepção / Secagem</b></p> <p>a) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se esta área está separada de outras áreas de trabalho;</p> <p>b) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se a área está vedada e limpa (sem capim, dejectos de animais, etc.)</p> <p>c) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se os estendais estão limpos e íntegros;</p> <p>d) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se os suportes dos estendais não estão oxidados;</p> <p>e) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se está interdita a entrada de pessoas estranhas e animais.</p>	<input type="checkbox"/>	
<b>3.4.4</b>	<p><b>Desembarque dos produtos</b></p> <p>a) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se o desembarque dos produtos é feita de forma higiénica;</p> <p>b) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se as caixas de desembarque permitem a drenagem da água.</p>	<input type="checkbox"/>	
<b>3.5 Controlo de pragas</b>			
<b>3.5.1</b>	<p><b>Controlo de pragas</b></p> <p>a) <input type="checkbox"/> ( ) Verificar se há sinais de existência de pragas dentro dos estabelecimentos (estaleiro/armazéns);</p> <p>b) <input type="checkbox"/> ( ) Confirmar se medidas correctivas são tomadas quando se detectam pragas.</p>	<input type="checkbox"/>	
		<b>D</b>	<b>DG</b>

**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 DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

<b>4. Processamento</b>			
<b>4.1 Processamento</b>			
<b>4.1.1</b>	<b>Comportamento do pessoal nas áreas de produção</b>		
	a) ☼ ( ) Verificar se o pessoal observa os bons hábitos de higiene nas áreas de produção (ex. não fumar, tossir ou espirrar sobre 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.);	<input type="checkbox"/>	
	c) ☼ ( ) Verificar se o pessoal não usa objectos de adorno em áreas de produção (ex. jóias, brincos, anéis ou alianças de casamento, relógios, etc.);		

<b>TOTAL DE DEFEITOS</b>			<b>D</b>	<b>DG</b>
<b>Classificação</b>	<b>Mercado de destino da produção</b>	<b>Nível de tolerância de defeitos (D)</b>	<b>Nível de tolerância de Defeitos Graves (DG)</b>	
<b>Excelente</b>	Outros países	0 - 7	0	
<b>Bom</b>	Nacional	8 - 12	0	
<b>Medíocre</b>	Nenhum (Não deve operar até à correcção dos defeitos)	> 12	≥1	

**TABELA DE CLASSIFICAÇÃO**

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

Destino do Produto: Outros países ( ); Mercado Nacional ( ); Não Aprovado ( )

PELO INIP

O Inspector Responsável : \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

Outros Membros da Equipa: (1) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

(2) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

(3) \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

PELA EMBARCAÇÃO/ ESTALEIRO DE SECAGEM :

(1) Chefe de controlo de Qualidade: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

(2) 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