

ANEXO 4a

 REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO	LISTA DE VERIFICAÇÃO DO PROGRAMA DE HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS / EMBARCAÇÕES	EDIÇÃO : 2007
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------

Empresa (Embarcação/Estabelecimento): _____ Pedido Nº: _____

Higiene das Instalações:	S	N	N/S	Observações
Estão discriminadas as áreas a limpar: <ul style="list-style-type: none"> • Recepção, • Processamento 1, • Processamento 2 • Armazenagem frigorífica • Armazenagem refrigerada • Área de congelação • Área de armazenagem de embalagem • Área de despacho/descarga • Refeitório • Cozinha • Dormitórios, • Vestiário, etc. Outras áreas: <ul style="list-style-type: none"> • • • 				
Estão discriminados os equipamentos e utensílios que devem ser limpos (mesas, facas, classificadora, estrados, etc)				
Estão descritos os métodos e a frequência da limpeza :				
<ul style="list-style-type: none"> • Como • Quantas vezes • Quem 				
Estão descritos os métodos e a frequência de desinfecção				
<ul style="list-style-type: none"> • Como • Quantas vezes • Quem 				
As substâncias químicas (detergentes e desinfectantes) estão:				
<ul style="list-style-type: none"> • Discriminadas, • Especificadas • Mencionadas as concentrações usadas em cada área e/ou equipamento/utensílio 				
Estão estabelecidas acções específicas para o controlo do lixo				
Está estabelecido um sistema de controle de pragas:				
<ul style="list-style-type: none"> • Fumigações (Como, quem, frequência) • Desratização (Onde, como, quem, frequência) • Controlo de insectos • Proibição de ter animais domésticos. 				
Está estabelecido:				
<ul style="list-style-type: none"> • um sistema de verificação da limpeza, • Estabelecidos registo e mantidos arquivos 				
O sistema de limpeza das instalações descrito é adequado (o quê, quem, frequência, onde, como)				

RECOMENDAÇÕES:

Higiene do Pessoal	S	N	N/S	
Todos os trabalhadores apresentam Boletim de Sanidade,				
Tem arquivo das cópias das análises solicitadas para os Boletins de Sanidade				
Fardamento por trabalhador: • Descrição Nº por trabalhador Frequência de entrega anual Sistema de lavagem				
Sistema de Limpeza Corporal: • Fornecimento de sabão • Mecanismo de secagem das mãos • Mecanismo de desinfecção das mãos • Existem regras sobre a frequência do banho (diário fábrica em terra)				
Existem regras sobre a apresentação: • unhas, cabelo, barba, feridas/lesões etc.				
Existem regras sobre o comportamento durante o trabalho e nos locais de trabalho: Fumar, Cuspir, Mastigar/comer, Espirrar/tossir etc.				
Existem regras sobre o uso de jóias, bijouterias, pingentes, brincos, etc				
Capacidade de água potável disponível aos trabalhadores _____ litros Mecanismo de cloração de água Frequência de controlo de cloro na água Frequência de controlo da potabilidade da água Outras fontes de abastecimento de água (água do mar ou dissalinizador) Capacidade dos tanques de armazenagem Mecanismo de pressão Tem água suficiente e com qualidade?				
Existem instruções do programa de higiene aos trabalhadores • Em procedimentos escritos • Em cartazes				
Existe um programa de treinamento em questões higio-sanitárias e apresentado o plano de sua execução				
Existe um sistema de verificação da aplicação do programa de Higiene (quem, quando e como)				

RECOMENDAÇÕES:

TOTAL	S	N	N/S	
CONCLUSÃO Excelente: 2 itens N/S Bom: 4 itens N/S Regular: 7 itens N/S Medíocre: mais que 7 itens N/S (2 itens N/S valem 1 item N)				

N – Não; S – Sim; N/S – Não Satisfaz

Efectuado por _____, aos ____ / ____ / ____

Verificado por: _____, aos ____ / ____ / ____