

 <p>REPÚBLICA DE MOÇAMBIQUE MINISTÉRIO DAS PESCAS INSTITUTO NACIONAL DE INSPECÇÃO DO PESCADO</p>	LISTA DE VERIFICAÇÃO DO HACCP E B.P.F.	EDIÇÃO:2007
---	---	--------------------

Empresa Estabelecimento/Embarcação: _____ Pedido n° _____

	S	N	N/S	Observações
Tem o organigrama com as responsabilidades descritas				
Produto a que se aplica este HACCP está especificado				
Composição do Produto: <ul style="list-style-type: none"> • Espécie • Composição química • Sistema de classificação 				
Método de conservação definido (fresco, congelado, salgado, etc)				
Método de processamento está descrito: <ul style="list-style-type: none"> • Boas práticas de fabrico • Tipo e qualidade de matéria prima • Forma de controlo da matéria prima • Ingrediente empregue (sua identificação, concentração, tempo) 				
Sistema de embalagem <ul style="list-style-type: none"> • Tipo • Rotulagem • Etiquetagem • Codificação 				
Condições de armazenamento <ul style="list-style-type: none"> • da matéria prima • do produto final distribuição dos produtos				
Tempo de vida de prateleira				
Instruções para seu uso. Está mencionado “Como Preparar” Está identificada a intenção de uso. <ul style="list-style-type: none"> • A que grupo alvo o produto está dirigido • a que mercado se destina 				
Apresenta um fluxograma que inclui todas as etapas do processo, obdece uma sequência lógica está assinalado na planta				
Estão Identificados todos os potenciais perigos (microbiológicos, químicos, físicos) e o risco de ocorrência a cada etapa do processo (fluxograma de processamento)				

Estão estabelecidas medidas preventivas para cada perigo identificado por etapa (quais, como, quem, como)				
Estão identificados correctamente todos os Pontos Críticos de Controle (PCC) e os Pontos Críticos (PC)				
Para todos os PCC identificados foram estabelecidos correctamente os limites críticos (Ex: tempo, níveis, °C, etc)				
Estão estabelecidos procedimentos de Vigilância (o quê, onde, quando e quem) para cada PCC				
Estão estabelecidas medidas correctivas para quando a vigilância indicar um desvio inaceitável ou quando houver tendência de perder o controle				
Estão estabelecidos procedimentos de verificação				
Estão estabelecidas condições para se efectuarem registos e mantidos em arquivo				
Estão criadas condições para calibração dos instrumentos (termómetros, balanças, etc)				
<p>RECOMENDAÇÕES:</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>				
<p>Conclusão:</p> <p>Excelente:2 N/S</p> <p>Bom:4 itens N/S</p> <p>Regular:..... 7 (sete) itens N/S</p> <p>Mediocre:... mais de 7 (sete) itens N/S</p> <p>2 itens N/S equivalem a 1 item N</p>				

N – Não; S – Sim; N/S – Não Satisfaz

Efectuado por: _____, aos ____/____/____

Verificado por: _____, aos ____/____/____