



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS A GELO

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 93/2007, de 25 de Julho		D	DG
2. Controlo de Qualidade			
2.1 Base e gestão do Controlo de Qualidade			
2.1.1	Verificação da existência de documentação sobre: a) () Treinamento do pessoal (programa); b) () Controlo de pragas (Certificado de fumigação, programa de desratização/desinfestação); c) () Boletins de Sanidade (Programa de Controlo); d) () Higiene de instalações (Programa); e) () Higiene do pessoal (Programa) f) () Boas Práticas de Fabrico	<input type="checkbox"/>	
2.1.2	Existência de Legislação () Verificar se existe disponível na embarcação uma cópia actualizada do RIGQ.	<input type="checkbox"/>	
2.1.3	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.	<input type="checkbox"/>	
2.2 Pessoal			
2.2.1	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.		<input type="checkbox"/>
		D	DG
2.2.2	Treinamento do Pessoal 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.	<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;





FORMULÁRIO DE VISTORIA DE EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS A GELO

	c) () 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		
2.3 Água e Gelo			
2.3.1	Água Potável e gelo a) () Verificar se existe água potável disponível. b) () Confirmar se a origem do gelo é a partir de uma unidade de produção aprovada pelo INIP; c) () Verificar se a embarcação leva quantidade de gelo suficiente; d) () Verificar se o gelo usado é armazenado higienicamente nos contentores e locais existentes para o efeito.		<input type="checkbox"/>
2.4 Limpeza e desinfecção			
2.4.1	Programa de higiene de instalações a) () Verificar registos de controlo da higiene das instalações e confirmar se em caso de limpeza deficiente foram tomadas medidas correctivas ; b) () Verificar se a embarcação está limpa e bem conservada.	<input type="checkbox"/>	
2.4.2	Higiene do pessoal a) () Confirmar em registos sobre higiene do pessoal se em casos de deficiente higiene do pessoal, foram tomadas medidas correctivas.	<input type="checkbox"/>	
2.5 Controlo de matéria prima			
2.5.1	Matéria prima a) () Verificar o envio da informação sobre a produção após a cada descarga à Delegação do INIP (folha de controlo de produtos desembarcados).	<input type="checkbox"/>	
2.6 Químicos			
2.6.1	Aditivos aprovados a) () Confirmar se os aditivos usados para a conservação do produto são os legalmente autorizados pela Autoridade Competente.	<input type="checkbox"/>	
3. Instalações			
3.1 Edifícios			
3.1.1	Pisos a) () Verificar se os pisos são feitos de material impermeável e anti-derrapante, fácil de limpar e desinfectar; b) () Verificar se o piso está limpo. c) () Verificar se as embarcações têm um sistema de bombagem para a remoção das águas e desperdícios; d) () Verificar se as superfícies do piso são íntegras e sem danos	<input type="checkbox"/>	
		D	DG
3.2 Equipamento			
3.2.1	Lavagem das mãos a) () Verificar se existe lavatório das mãos na área de manuseamento do pescado; b) () Verificar a existência de dispositivo de sabão líquido para as mãos junto dos lavatórios.	<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;



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS A GELO

<p>3.2.2</p>	<p>Superfícies alimentares</p> <p>a) () Verificar se não se usa madeira não impermeabilizada nas áreas de manuseamento;</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 os materiais e utensílios que entram em contacto com o produto estão limpos e em boas condições de conservação;</p> <p>d) () Verificar se o material de pesca é mantido em local separado da área de manuseamento do pescado.</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 desinfetar (ex. baldes, mangueiras, depósitos de lixo etc.);</p>	<input type="checkbox"/>	

3.3 Armazéns

<p>3.3.1</p>	<p>Armazéns de refrigeração (Porão)</p> <p>a) () Verificar se a água da descongelação resultante do sistema de refrigeração é canalizada para um sistema de drenagem com grelha;</p> <p>b) () Verificar se existe um sistema funcional para a bombagem e remoção das águas de descongelação do gelo;</p> <p>c) () Verificar se as caixas estão limpas, em bom estado de conservação e têm drenagem</p> <p>d) () Verificar se a isca é mantida em local separado.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.3.2</p>	<p>Armazém de produtos químicos</p> <p>a) () Confirmar se o local de armazenagem fecha à chave;</p> <p>b) () Verificar se os produtos estão devidamente rotulados e bem arrumados;</p> <p>c) () Confirmar se o armazém está limpo e em bom estado de conservação.</p>	<input type="checkbox"/>	
<p>3.3.3</p>	<p>Armazém de aditivos alimentares</p> <p>a) () Verificar se o local de armazenagem está identificado, ventilado e fecha à chave;</p> <p>b) () Verificar se os aditivos alimentares (ex. ácido cítrico, metabissulfito e melacide) estão bem armazenados e rotulados.</p>	<input type="checkbox"/>	

		<p>D</p>	<p>DG</p>
<p>3.4 Desenho</p>			
<p>3.4.1</p>	<p>Chuveiros</p> <p>a) () Verificar se o número de chuveiros está de acordo com a seguinte distribuição:</p> <p>(i) 1 Chuveiro de 1 a 10 trabalhadores;</p> <p>(ii) 2 Chuveiros para 11 a 40 trabalhadores adicionando-se 1 para cada grupo de mais de 20 trabalhadores.</p>	<input type="checkbox"/>	



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS A GELO

	<p>b) () Confirmar se existe água potável canalizada em quantidade suficiente para permitir que todos os trabalhadores tomem banho;</p> <p>c) () Verificar se existe sabão disponível para todos os trabalhadores;</p> <p>d) () Verificar se existem toalhas para todos os trabalhadores e se estão limpas.</p>		
3.4.2	<p>Sanitários</p> <p>a) () Confirmar se o número de sanitas é conforme o seguinte:</p> <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 <p>b) () Confirmar se o abastecimento de água é suficiente para encher o autoclismo imediatamente após cada utilização (descarga);</p> <p>c) () Confirmar se as portas dos sanitários têm fechaduras/fechos e que elas não dão acesso directo à área de processamento;</p> <p>d) () Confirmar se existe dispositivo para sabão líquido, desinfectante das mãos;</p> <p>e) () Verificar se existe papel higiénico e se o mesmo está devidamente conservado.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.4.3	<p>Área de recepção</p> <p>a) () Confirmar se esta área está separada de outras áreas de trabalho;</p> <p>b) () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras intempéries;</p> <p>c) () Verificar se nesta área não são armazenados quaisquer químicos ou materiais que possam contaminar o pescado (ex. Hidrocarbonetos).</p>	<input type="checkbox"/>	
3.4.4	<p>Desembarque dos produtos</p> <p>a) () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras intempéries durante as operações de descarga do pescado;</p> <p>b) () Verificar se o desembarque dos produtos é feito de forma rápida e higiénica;</p> <p>c) () Verificar se as caixas de desembarque permitem a drenagem da água de fusão do gelo.</p>	<input type="checkbox"/>	
		D	DG
3.5 Controlo de pragas			
3.5.1	<p>Controlo de outras pragas</p> <p>a) () Verificar se há sinais de existência de pragas dentro da embarcação;</p> <p>b) () Confirmar se medidas correctivas são tomadas quando se detectam pragas.</p>	<input type="checkbox"/>	
4. Processamento			
4.1 Processamento			
4.1.1	<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>	<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;



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS A GELO

	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.);		
4.1.2	Fardamento a) () Verificar se existe fardamento adequado para o pessoal (aventais, luvas, capas de chuva, etc.) b) () Verificar se as luvas e aventais não estão danificados, estão limpos e são impermeáveis (luvas e aventais); c) () Confirmar se cada trabalhador tem pelo menos 2 fardamentos.	<input type="checkbox"/>	
4.1.3	Controlo da temperatura 1. () Medir a temperatura do produto e confirmar se são satisfeitos os seguintes parâmetros: 1. Produtos frescos ----- temperatura do gelo fundente (inferior a +4°C);		<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	1. Para o caso de peixe fresco pode exportar directamente para Outros Países (exclui UE); 2. Pode fornecer matéria prima aos estabelecimentos com classificação excelente que exportam para o mercado da União Europeia; 3. Mercado Nacional.	0 - 5	0
Bom	1. Pode fornecer matéria prima aos estabelecimentos com classificação excelente que exportam para o mercado da União Europeia; 2. Mercado Nacional.	6 -10	0
Regular	2. Mercado Nacional.	11 - 15	0
Medíocre	Nenhum	> 16	≥1

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

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

Exportação para: Outros países (); Mercado Nacional (); Fornece matéria prima () Não aprovado ()

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;



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS A GELO

PELO INIP

O Inspector Responsável: _____ / /

Outros Membros da Equipa: (1) _____ / /

(2) _____ / /

(3) _____ / /

PELO ESTABELECIMENTO/EMBARCAÇÃO

Chefe de controlo de Qualidade: _____ / /

Outros representantes: _____ / /