



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

Nome do estabelecimento: _____ Código: _____
 Nome da empresa: _____
 Endereço: _____
 Tel.: _____ Fax _____ Email : _____
 Nº da Licença Sanitária : _____ NÃO ()
 Propósito da vistoria: Licença 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; Fonte: Diploma 94/2007, de 25 de Julho		D	DG
2. Controlo de Qualidade			
2.1 Base e gestão do Controlo de Qualidade			
2.1.1	Informação sobre Controlo de Qualidade a) ✱ () Verificar se existe um documento escrito sobre a política de qualidade da empresa; 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.	<input type="checkbox"/>	
2.1.2	Verificação da existência de documentação Verificar se existe no estabelecimento o seguinte: 1. ✱ () Plano HACCP (Sistema de autocontrolo); 2. ✱ () Pré-requisitos do HACCP: a) () Treinamento do pessoal (programa); b) () Qualidade da água (plano de controlo, resultados de análises microbiológicas, monitoria de cloro); c) () Lavagem dos tanques (programa e procedimentos); d) () Controlo de pragas (Certificado de fumigação, programa de desratização/desinfestação); e) () Boletins de sanidade (Sistema de autocontrolo); f) () Higiene de instalações (Programa); g) () Higiene do pessoal (Programa) h) () Boas Práticas de Manuseamento i) () Rastreabilidade (Plano); j) () Calibração de instrumentos (Plano).	<input type="checkbox"/>	
2.1.3	Existência de Legislação ✱ () Verificar se existem disponíveis no estabelecimento uma cópia actualizada do RIGQ e do Diploma Ministerial (MISAU) 180/2004 sobre água	<input type="checkbox"/>	
2.1.4	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"/>	

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:** *Portos de Pesca ✱ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

		D	DG
2.2 HACCP			
2.2.1	Plano HACCP ☼ () Confirmar se o plano HACCP foi aprovado pelo INIP.	<input type="checkbox"/>	
2.2.2	Monitoria de PCC's a) ☼ () Verificar se há registo de informação ao nível dos PCC's identificados; b) ☼ () Verificar se existem evidências escritas sobre desvios ocorridos e acções correctivas tomadas.		<input type="checkbox"/>
2.2.3	Programa de calibração dos instrumentos a) ☼ () Verificar se existem registos da aplicação do programa de calibração de instrumentos (ex: balanças, termómetros ou outros instrumentos mecânicos; electrónicos, automáticos, químicos etc); b) ☼ () Verificar se existem registos de medidas correctivas para casos de desvios dos limites de precisão com base em especificações dos fabricantes.	<input type="checkbox"/>	
2.2.4	Verificação do HACCP a) ☼ () Verificar se existem procedimentos de verificação do sistema de autocontrolo pelo método HACCP; b) ☼ () Confirmar se existem evidências escritas sobre a verificação do HACCP.	<input type="checkbox"/>	
2.3 Pessoal			
2.3.1	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"/>
2.3.2	Treinamento do Pessoal 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); b) ☼ () Confirmar se o pessoal tem conhecimentos sobre o sistema de controlo de qualidade, higiene, boas práticas de manuseamento; c) ☼ () 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 manuseamento, etc.	<input type="checkbox"/>	
2.4 Água			
2.4.1	Água Potável ou do mar limpa (I) a) ☼ () Verificar se há Água Potável ou do mar limpa b) ☼ () Verificar se é feito o tratamento da água (ex. reverse osmosis, filtração e raios ultravioletas, cloração, etc); c) ☼ () Em caso do método usado ser cloração, verificar em registos existentes se a sua concentração é menor que 1ppm; d) ☼ () Verificar os resultados laboratoriais da análise da água e se em caso de desvio de limites fixados foram tomadas medidas correctivas.		<input type="checkbox"/>
2.4.2	Água Potável ou do mar limpa (II) a) ☼ () Verificar se existe disponível um mapa de distribuição na fábrica e se as torneiras estão numeradas; b) ☼ () Verificar se existem registos sobre a lavagem dos depósitos (tanques/cisternas, etc.) da água; c) ☼ () Verificar se a água tem pressão suficiente.	<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:** *Portos de Pesca ☼ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

		D	DG
2.4.3	<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 /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"/>	
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;</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 manuseamento e armazenagem (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 zaratogas 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"/>	

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 têm declive não inferior a 1,5%;</p> <p>c) ☼ () Verificar se os pisos nas áreas secas são lisos, resistentes e fáceis de limpar;</p> <p>d) ☼ () Verificar se as superfícies dos pisos são íntegras e sem danos;</p> <p>☼ () Verificar se têm drenos suficientes e com grelhas na superfície e são fáceis de limpar.</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:** *Portos de Pesca ☼ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

		D	DG
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 o 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..</p>	<input type="checkbox"/>	
3.1.4	<p>Iluminação</p> <p>a) ✱ () Verificar se as lâmpadas estão embutidas e se têm protectores;</p> <p>b) ✱ () Verificar se a luz está distribuída de modo uniforme, evitando sombras e contrastes acentuados.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.1.5	<p>Ventilação</p> <p>✱ () Confirmar se a ventilação é suficiente para eliminar a acumulação de odores.</p>		
3.1.6	<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"/>	
3.2 Equipamento			
3.2.1	<p>Lavagem das mãos</p> <p>a) ✱ () Verificar se existe lavatório das mãos no acesso ao armazém frigorífico</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"/>	
3.2.2	<p>Superfícies alimentares</p> <p>a) ✱ () Verificar se não se usa madeira não impermeabilizada nas áreas de manuseamento e armazenamento;</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>	<input type="checkbox"/>	
3.2.3	<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"/>	

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:** *Portos de Pesca ✱ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

		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"/>	<input type="checkbox"/>
3.3.2	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; d) ⚙ () 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.); e) ⚙ () Verificar se a câmara é exclusiva para os produtos da pesca; f) ** () Verificar se o armazém tem ante-câmara ou ambientes fechados ou qualquer outro método que impeça flutuações críticas de temperaturas durante a carga e descarga dos produtos.	<input type="checkbox"/>	
3.3.5	Armazém de lixo a) ⚙ () Verificar se os desperdícios são removidos antes do recipiente estar cheio; b) ⚙ () 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) ⚙ () Verificar se os produtos estão devidamente rotulados; d) ⚙ () Confirmar se o armazém está limpo, seco e em bom estado de manutenção.	<input type="checkbox"/>	
3.2.4	Lixo e águas residuais a) ⚙ () Confirmar se o sistema de águas residuais pode transportar todos os desperdícios e águas residuais; b) ⚙ () Confirmar se a canalização das águas residuais não tem fugas e não está colocada por cima de superfícies que têm contacto com o produto; 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 manuseamento (ex. possui grelhas).	<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:** *Portos de Pesca ⚙ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

		D	DG
3.4 Desenho			
3.4.1	<p>Vestiários</p> <p>a) ✱ () Verificar se existem vestiários dotados de cacifos laváveis e desinfectáveis em número suficiente para todos trabalhadores;</p> <p>b) ✱ () Confirmar se os vestiários têm ventilação adequada, para eliminar a acumulação de odores e condensação, e se têm iluminação não inferior a 300 lux;</p> <p>c) ✱ () Confirmar se as paredes são de côr clara, impermeáveis e laváveis até 2 metros de altura;</p> <p>d) ✱ () Confirmar se os pisos são de material resistente, impermeável, lavável, desinfectáveis e com drenos;</p> <p>e) ✱ () Confirmar se o fardamento está bem conservado e separado da roupa pessoal;</p> <p>f) ✱ () Confirmar se existe local para pendurar botas.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.4.2	<p>Chuveiros</p> <p>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;</p> <p>b) ✱ () Confirmar se existe água potável canalizada em quantidade suficiente para permitir que todos os trabalhadores tomem banho antes e depois do trabalho;</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>	<input type="checkbox"/>	
3.4.3	<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 se elas não dão acesso directo à área de manuseamento;</p> <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>	<input type="checkbox"/>	
3.4.4	<p>Cais de descarga</p> <p>a) * () Confirmar se as descargas são efectuadas nas horas frescas do dia;</p> <p>b) * () Verificar se nesta área não são armazenados quaisquer químicos ou materiais que possam contaminar o pescado.</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:** *Portos de Pesca ✱ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

		D	DG
3.4.5	<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 intempéries durante as operações de recepção e descarga do produto;</p> <p>c) ✱ () Verificar se nesta área não são armazenados quaisquer químicos ou materiais que possam contaminar o pescado;</p> <p>d) ✱ () Verificar se a porta de entrada do produto é diferente da porta de entrada dos trabalhadores.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.4.6	<p>Área de Expedição</p> <p>a) ✱ () Confirmar se esta área está fechada ou separada de outras áreas de trabalho;</p> <p>b) ✱ () Confirmar se existe um sistema de protecção do pescado contra o sol e outras intempéries durante as operações de expedição do pescado.</p>	<input type="checkbox"/>	
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 produto;</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"/>	
3.5.2	<p>Controlo de outras pragas</p> <p>a) ✱ () Verificar se os drenos estão cobertos com uma grelha de rede;</p> <p>b) ** () Verificar se as aberturas nas portas fechadas não permitem a entrada de insectos rastejantes;</p> <p>c) ✱ () Verificar se há sinais de existência de pragas dentro do estabelecimento.</p>	<input type="checkbox"/>	
4. Manuseamento/armazenamento			
4.1 Manuseamento			
4.1.2	<p>Comportamento do pessoal em áreas de manuseamento</p> <p>a) ✱ () Verificar se o pessoal observa os bons hábitos de higiene nas áreas de manuseamento (ex. não fumar, tossir ou espirrar sobre o produto e não comer enquanto manuseia pescado);</p> <p>b) ✱ () Verificar se não há presença de material estranho em áreas de manuseamento (ex. pontas de cigarro, restos de comida etc.);</p> <p>c) ✱ () Verificar se o pessoal não usa objectos de adorno em áreas de manuseamento (ex. jóias, brincos, anéis ou alianças de casamento, relógios etc.).</p>	<input type="checkbox"/>	
4.1.3	<p>Fardamento</p> <p>a) ✱ () Verificar se o pessoal que se encontra na área de manuseamento tem fardamento adequado (ex. de cor clara, com toucas, lenços ou bonés);</p> <p>b) ✱ () Verificar se o pessoal que entra na área de manuseamento tem fardamento adequado (ex: fatos de frio, gorros, fato macaco, luvas, botas, etc.);</p> <p>c) ✱ () Verificar se o fardamento está bem conservado e limpo;</p> <p>d) ✱ () Confirmar se cada trabalhador tem pelo menos 2 fardamentos.</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:** *Portos de Pesca ✱ Ambos **Armazéns Frigorífico



FORMULÁRIO DE VISTORIA DOS PORTOS DE PESCA / ARMAZÉNS FRIGORÍFICOS

4.1.5	Controlo da temperatura	D	DG
	1. () Medir a temperatura do produto e confirmar se são satisfeitos os seguintes parâmetros: 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.		<input type="checkbox"/>

TOTAL DE DEFEITOS		D	DG

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

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

Assinale com (X) segundo proceda a sua conclusão sobre o mercado de destino da produção do estabelecimento/ de acordo com a TABELA DE CLASSIFICAÇÃO acima:

Armazenagem para Exportação: União Europeia, EUA () Outros Países (); Nacional (); Não aprovado ()

PELO INIP

O Inspector Responsável: _____ / /

O Inspector Responsável: _____ / /

Outros Membros da Equipa: (1) _____ / /

(2) _____ / /

(3) _____ / /

PELO ESTABELECIMENTO:

Chefe de controlo de Qualidade: _____ / /

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:** *Portos de Pesca Ambos **Armazéns Frigorífico