



FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

Nome da Fábrica de Produção de Gelo: _____ código: _____

Nome da empresa: _____

Endereço: _____

Tel.: _____ Fax _____ e-mail: _____

Nº da Licença: _____ NÃO ()

Propósito da vistoria: Licença Sanitária(); PRI(); Pré-vistoria(); Outros()

Local de inspeção: _____

Inspector (número/nome): _____ Data de inspecção: _____

Nº da visita técnica: _____ Data e local da última vistoria: _____

		D	DG
2. Controlo de Qualidade			
2.1 Base e Gestão do Controlo de Qualidade			
2.1.1	Verificação da existência de documentação Verificar se existe no estabelecimento (fábrica de gelo) o seguinte: 1. Pré Requisitos do HACCP a) () Treinamento do Pessoal (programa); b) () Qualidade da água e gelo (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 auto-controlo); f) () Higiene de Instalações (Programa); g) () Higiene do Pessoal (Programa) h) () Boas Práticas de Fabrico i) () Rastreabilidade (Plano)	<input type="checkbox"/>	
2.1.2	Existência de Legislação () Verificar se existem disponíveis no estabelecimento uma cópia actualizada do RIGQ, do Diploma Ministerial (MISAU) 180/2004 sobre água	<input type="checkbox"/>	
2.13	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 correções; 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"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

		D	DG
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 os boletins emitidos		<input type="checkbox"/>
2.2.2	Treinamento do Pessoal a) () Confirmar se o chefe de controlo de qualidade tem experiência sobre Boas Práticas de Fabrico de Gelo e Higiene (solicitar evidências escritas sobre a formação que o mesmo teve nesta área); b) () Confirmar se o pessoal tem conhecimento sobre as Boas Práticas de Fabrico, Higiene, etc. c) () Verificar se existem evidências escritas sobre treinamento do pessoal (quem leccionou, participantes, conteúdos dados, data) sobre matérias de higiene de instalações e do pessoal, controlo de qualidade do gelo, higiene, boas práticas de manuseamento, etc.	<input type="checkbox"/>	
2.3	Boas Práticas de Fabrico (BPF)		
2.3.1	Verificação das BPF a) () Verificar se existem o manual das BPF b) () Confirmar se existem evidências escritas sobre a verificação.	<input type="checkbox"/>	
2.4 Água			
2.4.1	Água Potável (AP) ou Água do Mar Limpa (AML) (I) e Gelo a) () Verificar se a AP ou AML estão disponíveis 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 se o gelo é fabricado a partir de AP ou AML; e) Verificar em resultados laboratoriais da análise da água e gelo se em caso de desvio de limites fixados foram tomadas medidas correctivas.		<input type="checkbox"/>
2.4.2	Água Potável (AP) ou Água do Mar Limpa (AML) (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"/>	
2.4.3	Água não potável a) () Confirmar se em caso de uso de água não potável as redes de distribuição estão diferenciadas por cores; b) () Verificar, no mapa de distribuição (desenhos do 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.	<input type="checkbox"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

		D	DG
2.5. Controlo de Pragas			
2.5.1	Plano de Controlo de Pragas a) () Verificar no plano de controlo de pragas, existência de armadilhas devidamente numeradas ou identificadas, e a sua localização na planta do estabelecimento; b) () Verificar se a monitoria das armadilhas e respectivos iscos é feita de acordo com o plano de controlo de pragas; c) () Verificar no plano de controlo de pragas se está interdito o uso de veneno em áreas de produção (interior das instalações); d) () Confirmar se medidas correctivas são tomadas quando se detectam pragas.	<input type="checkbox"/>	
2.6 Limpeza e desinfecção			
2.6.1	Programa de higiene de instalações a) () Verificar em registos de controlo da higiene das instalações e confirmar se em caso de limpeza deficiente foram tomadas medidas correctivas; b) () Verificar se são enviadas amostras de zangarões para um Laboratório aprovado, pelo menos de 6 em 6 meses para análises microbiológicas.	<input type="checkbox"/>	
2.6.2	Higiene do pessoal () Confirmar em registos sobre higiene do pessoal se em casos de deficiente higiene do pessoal, foram tomadas medidas correctivas.	<input type="checkbox"/>	
2.7 Controlo de Produção (Stocks)			
2.7.1	Gelo armazenado a) () Verificar se a informação sobre rastreabilidade está actualizada (quantidade fornecida, compradores, etc.) () Confirmar o envio da informação sobre a produção quinzenalmente ao INIP	<input type="checkbox"/>	
3. Instalações.			
3.1 Edifícios			
3.1.1	Paredes e portas a) () Verificar se nas áreas húmidas as paredes são impermeáveis e têm superfícies facilmente laváveis até uma altura de pelo menos 1,8 m; b) () Verificar se as paredes têm cores claras, são lisas, resistentes e sem rachas; c) () Verificar se a junção das paredes com o chão nas áreas húmidas é arredondada; d) () Verificar se as portas são de material resistente, impermeável e fácil de limpar; e) () Verificar se as portas se podem fechar facilmente.	<input type="checkbox"/>	
3.1.2	Pisos a) () Verificar se os pisos das áreas húmidas são feitos de material impermeável e anti-derrapante, fácil de limpar e desinfectar; b) () Confirmar se os pisos das áreas húmidas do estabelecimento têm declive não inferior a 1,5%; c) () Verificar se os pisos nas áreas secas são lisos, resistentes e fáceis de limpar;	<input type="checkbox"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

	<p>d) () Verificar se as superfícies dos pisos são íntegras e sem danos;</p> <p>e) () Verificar se têm drenos suficientes e com grelhas na superfície e são fáceis de limpar.</p>		
		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 a altura do 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.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.1.5	<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) () Áreas de estacionamento de carros separadas das áreas de 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 à fábrica de gelo</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 disseminação 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 produção e armazenamento de gelo;</p> <p>b) () Verificar se todas as superfícies que entram em contacto com o gelo são feitas de materiais lisos, impermeáveis e duráveis, resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfectar;</p> <p>c) () Verificar se os dispositivos e locais para o gelo estão limpos e em boas condições de conservação;</p>	<input type="checkbox"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

		D	DG
3.2.3	<p>Superfícies não alimentares</p> <p>a) () Confirmar se todas as superfícies que não entram em contacto com o gelo são feitas de materiais lisos, impermeáveis e duráveis, resistentes à corrosão, fáceis de limpar e desinfetar;</p> <p>b) () Confirmar se o equipamento que não entra em contacto com o gelo está limpo e em boas condições de conservação.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.2.4	<p>Lixo e águas residuais</p> <p>a) () Confirmar se a canalização das águas residuais não tem fugas e não está colocada por cima de superfícies que têm contacto com o gelo;</p> <p>b) () Confirmar se o sistema de águas residuais está desenhado de forma a impedir o acesso de roedores e outras pragas (ex. possui grelhas).</p>	<input type="checkbox"/>	
3.3 Armazéns			
3.3.1	<p>Silo de gelo</p> <p>a) () Verificar se existe um dispositivo para a recepção do gelo;</p> <p>b) () Verificar se o dispositivo de recepção de gelo é feito de material impermeável fácil de limpar e desinfetar;</p> <p>c) () Verificar se os dispositivos de recepção de gelo estão limpos e em bom estado de conservação.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.3.2	<p>Armazém(s) frigorífico(s)</p> <p>a) () Medir a temperatura do armazém frigorífico e confirmar se é inferior a -18°C;</p> <p>b) () Verificar se existe um sistema de alarme ou meios que permitem a abertura do armazém frigorífico por dentro;</p> <p>c) () Verificar se os armazéns frigoríficos estão limpos, bem mantidos e sem formação excessiva de gelo;</p> <p>() Verificar se o gelo está armazenado em contentores ou locais existentes para o feito;</p>	<input type="checkbox"/>	
3.3.6	<p>Armazém de produtos químicos</p> <p>a) () Confirmar se o armazém está identificado ventilado e tem porta com chave;</p> <p>b) () Verificar se os produtos químicos (ex. insecticidas e outras substâncias similares) estão devidamente armazenados em locais ou compartimentos fechados;</p> <p>c) () Verificar se os produtos químicos estão devidamente rotulados;</p> <p>d) () Confirmar se o armazém está limpo, seco e em bom estado de manutenção.</p>	<input type="checkbox"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

		D	DG
3.4 Desenho			
3.4.1	<p>Vestiários</p> <p>a) () Verificar se existem vestiários dotados de cacifos laváveis e desinfetáveis em número suficiente para todos os trabalhadores;</p> <p>b) () Confirmar se os vestiários têm ventilação adequada, para eliminar acumulação de odores e condensação, e se têm iluminação não inferior a 300 lux;</p> <p>c) () Confirmar se o fardamento está bem conservado e separado de roupa pessoal;</p> <p>d) () 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>() 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: ▪ 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> <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 produção e armazenamento;</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"/>	
3.4.6	<p>Área de Expedição</p> <p>() Confirmar se existe um sistema de protecção do gelo contra o sol e outras intempéries durante as operações de expedição.</p>	<input type="checkbox"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

		D	DG
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 armadilhas o seu desenho e localização não resulta em contaminação do gelo;</p> <p>c) () Verificar se os dispositivos de controlo de roedores foram desenhados de forma a evitar a contaminação do gelo e se não se usa veneno em locais de produção, manuseamento e armazenamento do gelo.</p>	<input type="checkbox"/>	
3.5.2	<p>Controlo de outras pragas</p> <p>a) () Verificar se todos 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. Produção			
4.1.1	<p>Comportamento do pessoal em áreas de produção</p> <p>() Verificar se o pessoal observa os bons hábitos de higiene nas áreas de produção (ex. não fumar, tossir ou espirrar sobre o gelo e não comer enquanto manuseia gelo).</p> <p>a) () Verificar se não há presença de material estranho em áreas de produção de gelo (ex. pontas de cigarro, restos de comida etc.);</p> <p>b) () Verificar se o pessoal não usa objectos de adorno em áreas de produção (ex. jóias, brincos, anéis ou alianças de casamento, relógios etc.);</p>	<input type="checkbox"/>	
4.1.2	<p>Fardamento</p> <p>a) () Verificar se o pessoal que se encontra na área de produção tem fardamento adequado (ex. fato macaco, fato de frio, luvas de frio, botas, gorros, etc.);</p> <p>b) () Verificar se o fardamento esta bem conservado e limpo,</p> <p>c) () Confirmar se cada trabalhador tem pelo menos 2 fardamentos.</p>	<input type="checkbox"/>	





FORMULÁRIO DE VISTORIA DAS FÁBRICAS DE PRODUÇÃO DE GELO

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

Classificação	Nível de tolerância de defeitos (D)	Nível de tolerância de Defeitos Graves (DG)
Excelente	0 - 6	0
Medíocre	> 6	0

Pelo INIP

O Inspector Responsável :

_____ / /

Outros Membros da Equipa:

(1) _____ / /

(2) _____ / /

Pela Fábrica de Gelo

(1) Chefe de controlo de Qualidade:

_____ / /

(2) Outros representantes:

_____ / /

