



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

Nome da embarcação/estabelecimento: _____	Código: _____
Nome da empresa: _____	
Endereço: _____	
Tel.: _____ Fax: _____ Email: _____	
Nº da Licença/Autorização Sanitária : _____ NÃO ()	
Propósito da vistoria: Licença/Autorização 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		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/embarcação o seguinte: a) ☼ () Programa de treinamento do pessoal; b) ⚙ () Sistema de controlo de pragas (Certificado de fumigação, programa de Desratização / desinfestação); c) ☼ () Sistema de Controlo de Boletins de Sanidade; d) ☼ () Programa de Higiene das instalações/equipamentos; e) ☼ () Programa de Higiene do pessoal; f) ☼ () Boas Práticas de Manuseamento.	☐	☐
2.1.2	Existência de Legislação ☼ () Verificar se existem disponíveis no estabelecimento uma cópia actualizada do RIGQ.	☐	☐
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 da Autoridade Competente (INIP) autorizando a extensão do prazo.	☐	☐
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.	☐	☐

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:** ⚙ estabelecimento ♠ embarcação ☼ ambos



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

		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; ☼ () 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.	<input style="width: 30px; height: 30px;" type="checkbox"/>	
2.3 Limpeza e desinfecção			
2.3.1	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.	<input style="width: 30px; height: 30px;" type="checkbox"/>	
2.3.2	Higiene do pessoal a) ☼ () Confirmar em registos sobre higiene do pessoal se em casos de deficiente higiene do pessoal, foram tomadas medidas correctivas.	<input style="width: 30px; height: 30px;" type="checkbox"/>	
2.5 Controlo de matéria prima			
2.5.1	Matéria prima a) ☼ () Verificar o preenchimento da informação sobre a produção (folha de controlo de produtos desembarcados e folha de controlo diário da matéria prima e produtos processados); b) ☼ () Verificar o envio da informação sobre a produção quinzenalmente à Delegação do INIP	<input style="width: 30px; height: 30px;" type="checkbox"/>	
2.6 Químicos			
2.6.1	Aditivos aprovados a) ☼ () Confirmar se os aditivos usados para a conservação do produto (ex: sal) são os legalmente autorizados pela Autoridade Competente	<input style="width: 30px; height: 30px;" type="checkbox"/>	

3. Instalações			
3.1 Edifícios			
3.1.1	Pisos a) ☼ () Verificar se os pisos das áreas de laboração são feitos de material impermeável e anti-derrapante, fácil de limpar e desinfetar; b) ☼ () Verificar se o piso está limpo; c) ☼ () Verificar se as superfícies do piso são íntegras e sem danos. d)	<input style="width: 30px; height: 30px;" type="checkbox"/>	
3.1.2	Tecto a) ⚙ () Verificar se o material do tecto é liso e impermeável; b) ⚙ () Verificar se a superfície do tecto está intacta e é fácil de limpar	<input style="width: 30px; height: 30px;" 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:** ⚙ estabelecimento ♣ embarcação ☼ ambos



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

		D	DG
3.2 Equipamento			
3.2.1	Lavagem das mãos a) ☼ () Verificar se existe um dispositivo para a lavagem das mãos na área de manuseamento do pescado; b) ☼ () Verificar a existência de sabão para as mãos.	☐	
3.2.2	Superfícies alimentares a) ♠ () Verificar se não se usa madeira não impermeabilizada nas áreas de manuseamento; 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 desinfetar; c) ☼ () Verificar se os materiais e utensílios que entram em contacto com o produto (caixas plásticas, tanques de salgagem, estendais, etc.), estão limpos e em boas condições de conservação; d) ☼ () Verificar se o material de pesca é mantido em local separado da área de manuseamento do pescado.		☐
3.2.3	Superfícies não alimentares 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, depósitos de lixo etc.).	☐	
3.3 Armazéns			
3.3.1	Armazéns de conservação do produto a) ⚙ () Verificar se o armazém está limpo, ventilado, em bom estado de conservação e fecha à chave; b) ⚙ () Verificar se o produto está bem estivado e colocado sobre estrados; c) ⚙ () Verificar se no armazém estão armazenados outros equipamentos/materiais e se estão separados do produto; d) ⚙ () Verificar se as paredes têm cores claras, lisas, resistentes e sem rachas/fendas; e) ⚙ () Verificar se as portas são de material resistente, impermeável e fácil de limpar; f) ⚙ () Verificar se as portas podem fechar facilmente; g) ⚙ () Verificar se as janelas e/ou outros ventiladores têm protecção contra entrada de intempéries (aves, insectos, roedores, etc.)	☐	
3.3.2	Armazém de produtos químicos (limpeza, desinfecção, etc.) a) ⚙ () Confirmar se o local de armazenagem esta identificado e fecha à chave; b) ⚙ () Verificar se os produtos estão devidamente rotulados e bem arrumados; c) ⚙ () Confirmar se o armazém está limpo e em bom estado de conservação.	☐	
3.3.3	Armazém de aditivos alimentares a) ⚙ () Verificar se o local de armazenagem está identificado, ventilado e fecha à chave; b) ⚙ () Verificar se os aditivos alimentares (ex.sal,) estão bem armazenados e rotulados.	☐	

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:** ⚙ estabelecimento ♠ embarcação ☼ ambos



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

		D	DG
3.4 Desenho			
3.4.1	Chuveiros 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. b) ☒ () Confirmar se existe água potável canalizada em quantidade suficiente para permitir que todos os trabalhadores tomem banho; c) ☒ () Verificar se existe sabão disponível para todos os trabalhadores; d) ☒ () Verificar se existem toalhas para todos os trabalhadores e se estão limpas.	☐	
3.4.2	Sanitários 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 b) ☒ () Confirmar se o abastecimento de água é suficiente para encher o autoclismo imediatamente após cada utilização (descarga); c) ☒ () Confirmar se as portas dos sanitários têm fechaduras/fechos e se elas não dão acesso directo à área de secagem; d) ☒ () Confirmar se existe dispositivo para sabão líquido, desinfectante das mãos; e) ☒ () Verificar se existe papel higiénico e se o mesmo está devidamente conservado.	☐	
3.4.3	Área de recepção / Secagem a) ☒ () Confirmar se esta área está separada de outras áreas de trabalho; b) ☒ () Verificar se a área está vedada e limpa (sem capim, dejectos de animais, etc.) c) ☒ () Verificar se os estendais estão limpos e íntegros; d) ☒ () Verificar se os suportes dos estendais não estão oxidados; e) ☒ () Verificar se está interdita a entrada de pessoas estranhas e animais.	☐	
3.4.4	Desembarque dos produtos a) ☒ () Verificar se o desembarque dos produtos é feita de forma higiénica; b) ☒ () Verificar se as caixas de desembarque permitem a drenagem da água.	☐	
3.5 Controlo de pragas			
3.5.1	Controlo de pragas a) ☒ () Verificar se há sinais de existência de pragas dentro dos estabelecimentos (estaleiro/armazéns); b) ☒ () Confirmar se medidas correctivas são tomadas quando se detectam pragas.	☐	
		D	DG

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:** ☒ estabelecimento ♣ embarcação ☒ ambos



FORMULÁRIO DE VISTORIA DE ESTABELECIMENTOS DE SECAGEM E EMBARCAÇÕES SEMI-INDUSTRIAIS DA KAPENTA

4. Processamento			
4.1 Processamento			
4.1.1	Comportamento do pessoal nas áreas de produção		
	a) ☼ () Verificar se o pessoal observa os bons hábitos de higiene nas áreas de produção (ex. não fumar, tossir ou espirrar sobre o pescado e não comer enquanto manuseia pescado).	<input style="width: 40px; height: 40px; border: 1px solid black;" type="checkbox"/>	
	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.);		

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	Outros países	0 - 7	0
Bom	Nacional	8 - 12	0
Medíocre	Nenhum (Não deve operar até à correcção dos defeitos)	> 12	≥1

TABELA DE CLASSIFICAÇÃO

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

Destino do Produto: Outros países () ; Mercado Nacional () ; Não Aprovado ()

PELO INIP

O Inspector Responsável : _____ / ____/____

Outros Membros da Equipa: (1) _____ / ____/____

(2) _____ / ____/____

(3) _____ / ____/____

PELA EMBARCAÇÃO/ ESTALEIRO DE SECAGEM :

(1) Chefe de controlo de Qualidade: _____ / ____/____

(2) 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:** ⓘ estabelecimento ♦ embarcação ☼ ambos