RELATÓRIO FINAL DE VERIFICAÇÃO
(Portos de Pesca/Armazéns Frigoríficos)

Nome do Estabelecimento: Código: _____ Nome da empresa:		Endereço: Tel./Fax: E-mail:	
Localização (vila/cidade): Porto Base:	Gerente: Chefe de controlo Qualidade:	Inspector responsável: Data de vistoria: _____/_____/200____	Nº Págs / Total páginas:
Propósito da Vistoria: Licença sanitária ( ); Programa Regular de Inspecção ( ); Outros ( )	Licença Sanitária Nº: Local e Data da vistoria anterior: _____, _____/_____/_____		Visita técnica Nº: _____/200____

	±	D	DG	
2.1				**Base de gestão do controlo de qualidade**
2.1.1				Informação sobre controlo de qualidade
2.1.2				Verificação da existência de documentação
2.1.3				Existência de legislação
2.1.4				Controlo de registos de acções correctivas no caderno de vistorias
2.2	±	D	DG	**HACCP**
2.2.1				Plano HACCP
2.2.2				Monitoria de PCC's
2.2.3				Programa de calibração de instrumentos
2.2.4				Verificação do HACCP
2.3	±	D	DG	**Pessoal**
2.3.1				Controlo sanitário
2.3.2				Treinamento do pessoal
2.4	±	D	DG	**Água e gelo**
2.4.1				Água potável ou do mar limpa e gelo (I)
2.4.2				Água potável ou do mar limpa e gelo (II)
2.4.3				Água não potável
2.5	±	D	DG	**Controlo de pragas**
2.5.1				Plano de controle de pragas
2.6	±	D	DG	**Limpeza e desinfecção**
2.6.1				Programa de higiene das instalações
2.6.2				Higiene do Pessoal
3.1	±	D	DG	**Edifícios**
3.1.1				Paredes e portas
3.1.2				Pisos
3.1.3				Tectos
3.1.4				Iluminação
3.1.5				Ventilação
3.1.6				Área adjacente
3.2	±	D	DG	**Equipamento**
3.2.1				Lavagem das mãos
3.2.2				Superfícies alimentares
3.2.3				Superfícies não alimentares
3.2.4				Lixo e águas residuais
3.3	±	D	DG	**Armazéns**
3.3.1				Armazém de refrigeração
3.3.2				Armazém (s) frigorífico(s)
3.3.5				Armazém de lixo
3.3.6				Armazém de produtos químicos
3.4	±	D	DG	**Desenho**
3.4.1				Vestiários
3.4.2				Chuveiros
3.4.3				Sanitários
3.4.4				Cais de descarga
3.4.5				Área de expedição
3.4.6				Área de Expedição
3.5	±	D	DG	**Controlo de Pragas**
3.5.1				Controlo de roedores
3.5.2				Controle de outras pragas
4.1	±	D	DG	**Manuseamento**
4.1.2				Comportamento do pessoal em áreas de manuseamento
4.1.3				Fardamento
4.1.5				Controlo da temperatura

Total de defeitos

±	D	DG

(±) **Item Inspeccionado**

Nº Pto Inspeccionado	Avaliação	*	Descrição dos defeitos	Data limite para a correcção do defeito

* **Defeito reincidente:** A Constatação do defeito (**D**) pela segunda vez ou mais sem correcção resulta em (**DG**) / Os **DG** exigem **Correcção Imediata.**

Observações do inspector responsável:	
Assinatura do Inspector responsável: Outros membros da equipa:	Inspecção confirmada pelo(s) representante(s) da empresa aos: _____/_____/200___: Assinatura(s): _____, _____, _____

RELATÓRIO FINAL DE VERIFICAÇÃO
(Portos de Pesca/Armazéns Frigoríficos)

Nome do Estabelecimento: Código: Nome da empresa:	**Propósito da Vistoria:** Licença sanitária ( ); Programa Regular de Inspecção ( ); Outros ( ) Visita técnica Nº:_____/200____ Data de Vistoria:_____/_____/200___

Nº Pto Inspeccionado	Avaliação	*	Descrição dos defeitos	Data limite para a correcção do defeito