



FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DA FARMA DE AQUACULTURA

Nome da Farma: _____ código: _____

Endereço: _____

Nº da Licença : _____ NÃO ()

Propósito da vistoria: PRI (); Outros()

Local de inspecção: _____

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

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

		Insp. N.A.	D	DG
2. Controlo de documentação sobre Qualidade				
2.1 Base e gestão do Controlo de Qualidade				
2.1.1	Verificação da existência de documentação			
	Verificar se existe: a) Política de garantia de qualidade da empresa na farma; b) Manual de Operações aprovado pelo INIP (Boas Práticas de Fabrico e Programa de Higiene) c) Plano de controlo da qualidade de água (aquacultura de água doce) d) Plano de controlo da qualidade do gelo; e) Plano de controlo de pragas e animais; f) Plano de Controlo de boletins de sanidade; g) Plano de rastreabilidade; h) Plano de controlo da ração; i) Plano de controlo de desperdícios sólidos (orgânicos e inorgânicos) e líquidos (efluentes); j) Plano de controlo de parasitas (Tremátodos no caso de aquacultura de água doce). k) Programa de notificação de surtos	☐	☐	
2.1.2	Existência de Legislação			
	Verificar se existe: a) Uma cópia actualizada do RIGQ; b) O Diploma Ministerial (MISAU) 180/2004 sobre água (aquacultura da água doce) c) O Plano Nacional de Controlo de Resíduos actualizado; d) Directiva 2377/90/CE sobre o Controlo da retirada de medicamentos veterinários;	☐	☐	
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 existe informação escrita sobre esta correcção;	☐	☐	



FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DA FARMA DE AQUACULTURA

	b) No caso do incumprimento de prazos, verificar se o produtor tem algum documento escrito do INIP autorizando a extensão do prazo ou cópia da carta da empresa a solicitar ao INIP a extensão do prazo.			
		Insp. N.A.	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 boletins de sanidade emitidos.	☐		☐
2.2.2	Treinamento a) Confirmar se o chefe de controlo de qualidade tem formação em área de sanidade de alimentos (solicitar evidências escritas sobre a formação que o mesmo teve nesta área); b) Confirmar se o chefe de controlo de qualidade tem conhecimentos sobre o Manual de Operações; c) Verificar se existem evidências escritas sobre treinamento do pessoal (quem leccionou, participantes, conteúdos dados, data, etc.) sobre matérias como higiene de instalações e do pessoal, boas práticas de manuseamento, etc.	☐	☐	
2.3 Água				
2.3.1	Controlo da água a) Verificar se cada local possui um programa de monitoria da qualidade da água ligado com os parâmetros considerados críticos para uma avaliação de riscos (aquacultura de água doce); b) Verificar se a qualidade da água está de acordo com os requisitos de sanidade do pescado (as Instalações de Aquacultura estão situadas em locais onde a qualidade da água dos tanques não é comprometida por quaisquer fontes de descargas)	☐	☐	
2.3.2	Controlo da qualidade do gelo a) Confirmar se o gelo é proveniente de uma unidade aprovada pelo INIP; b) Verificar se o gelo destinado à farma é acondicionado e transportado em condições higiénicas.	☐		☐
2.4 Controlo de pragas e animais				
2.4.1	Plano de controlo de pragas e animais a) Verificar se as acções de controlo de pragas constam num mapa ou diagrama da planta da Instalação de Aquacultura e incluem outras operações dentro da mesma área biológica; b) Verificar se a monitoria das armadilhas e respectivos iscos é feita de	☐	☐	



FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DA FARMA DE AQUACULTURA

	acordo com o plano de controlo de pragas; c) Confirmar se medidas correctivas são tomadas quando se detectam pragas; d) Verificar se no plano de controlo de pragas está interdito o uso de veneno nos armazéns de ração; e) Verificar se existem registos sobre o controlo de pragas e respectivas acções correctivas e se os mesmos estão bem conservados.			
		Insp. N.A.	D	DG
2.5	<i>Planos de contingência e Retirada de drogas</i>			
2.5.1	Controlo de resíduos orgânicos Verificar se existe algum plano de contingência para a eliminação legal de grandes quantidades de animais, em casos de episódios severos de doenças ou mortalidade em massa	☐	☐	
2.5.2	Notificação de surtos a)Verificar se os registos de ocorrência de surtos estão arquivados e se o INIP foi notificado.	☐	☐	
2.5.3	Controlo da retirada de drogas Verificar se estão descritos, registados e conforme com regulamentos em uso, os períodos de retirada de aplicações de drogas, antibióticos, tratamentos químicos e outras terapias	☐	☐	
2.6	<i>Condições Gerais de Higiene</i>			
2.6.1	Higiene de instalações Verificar se existem registos sobre o controlo da higiene das instalações e se em caso de limpeza deficiente foram tomadas medidas correctivas.	☐	☐	
2.6.2	Higiene do pessoal a) Verificar se está previsto no manual de operações a interdição da manipulação do pescado por pessoas susceptíveis de o contaminar; b) Verificar se existem registos sobre o controlo da higiene do pessoal e se em casos de higiene deficiente do pessoal, foram tomadas medidas correctivas.	☐	☐	
2.7	<i>Químicos</i>			
2.7.1	Controlo de substâncias usadas na farma Verificar em registos se as substâncias usadas são as autorizadas no Plano Nacional de Controlo de Resíduos.	☐		☐
2.8	<i>Rastreabilidade</i>			
	a) Confirmar se o responsável pela qualidade é capaz de elaborar um historial sobre a situação epidemiológica de surtos incluindo o tratamento aplicado e sua duração;			



FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DA FARMA DE AQUACULTURA

	b) Verificar se a informação sobre rastreabilidade está actualizada (ex.registos de data de povoamento do tanque, tanque de origem na maternidade, etc.) c) Verificar se é possível fazer o rastreio da informação de produtos usados ao longo da cadeia de criação dos animais; d) Verificar se são usados mecanismos visíveis de identificação para lotes que requerem ou que foram tratados pelo menos até ao fim do período de remoção do pescado.	☐	☐	
		Insp. N.A.	D	DG
2.9	Controlo da ração			
	a) Confirmar se a ração é acompanhada por uma declaração referindo se o mesmo contém ou não material geneticamente modificado; b) Confirmar se em caso de ausência destes, existe um certificado de conformidade em como a fonte está aprovada pela norma EN45011 e definido até que ponto uma contaminação casual é permissível; c) Confirmar se é possível fazer o rastreio da informação desde o produtor da ração até às unidades de produção; d) Verificar se a rotulagem da ração armazenada corresponde com o certificado de origem; e) Verificar se a ração para o pescado é monitorada de modo a determinar se os níveis de micotoxinas estão dentro dos limites legais.	☐	☐	

3. Instalações

3.1 Gestão das áreas dos tanques

3.1.1	Gestão dos tanques a) Verificar se o estado de conservação dos tanques é satisfatório; b) Verificar se o sistema de identificação visual de cada tanque é apropriado e o mesmo consta no mapa ou plano da farma.	☐	☐	
--------------	--	--------------------------	--------------------------	--

3.2 Equipamento

3.2.1	Superfícies que entram em contacto com o pescado Verificar se as superfícies dos equipamentos (ex. redes), materiais (ex. baldes, caixas) ou utensílios que entram em contacto com o pescado durante a colheita são fáceis de limpar e estão bem conservados.	☐	☐	
--------------	--	--------------------------	--------------------------	--

3.3 Armazéns

3.3.1	Armazém de Ração para a aquacultura a) Verificar se a ração é armazenada de acordo com as boas práticas de fabrico para minimizar qualquer riscos de contaminação cruzada; b) Verificar se os armazéns de ração, recipientes e meios de transporte são limpos para remover restos de ração e quaisquer leveduras; c) Verificar se são tomadas precauções que previnam a contaminação da ração (ex. por medidas de prevenção de controlo de pragas, e contaminação da ração por animais domésticos);	☐	☐	
--------------	--	--------------------------	--------------------------	--



FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DA FARMA DE AQUACULTURA

	d) Verificar se em caso de existência de rações específicas para diferentes espécies, estas estão claramente identificadas e armazenadas separadamente.			
		Insp. N.A.	D	DG
3.3.2	Armazém dia de ração, produtos químicos e de materiais de limpeza a) Verificar se a armazenagem é feita de acordo com a legislação e instruções do fabricante e em local apropriado; b) Verificar se os produtos estão devidamente rotulados; c) Verificar existência de indícios de substâncias proibidas (Grupos A1, A3, A6-cloranfenicol, B3e)	☐	☐	
3.3.3	Controlo de resíduos sólidos (orgânicos e inorgânicos) e líquidos (efluentes) a) Verificar se estão identificadas as potenciais fontes de poluentes de origem biológica, química e física tais como restos de ração, excretas, restos de pescado morto por doenças, restos de algas recolhidas durante a limpeza das redes, recipientes de ração vazios, dejectos humanos, óleos, efluentes, eliminação de desinfectantes; b) Verificar se os resíduos orgânicos são armazenados de tal modo a não constituírem risco de contaminação do ambiente; c) Verificar se, em caso de surtos, o pescado morto é protegido da acção de vermes, aves, ou outros animais e imediatamente enterrado, digerido ou incinerado; d) Verificar se os dejectos humanos são recolhidos dos sanitários, em caso aplicável, e descartados através do sistema de drenagem dos sanitários e não eliminado directamente a um sistema aberto de água como resíduos não tratados previamente à eliminação; e) Verificar se os contentores/locais para acondicionamento de desperdícios são removidos e limpos após cada utilização; f) Confirmar se a canalização das águas residuais não tem fugas e não resulta em potencial perigo de contaminação dos tanques de aquacultura.	☐	☐	

3.4 Desenho				
3.4.1.	Sanitários Verificar a existência de locais para higienização do pessoal da Farma		☐	
3.5 Controlo de pragas				
4. Manuseamento				
4.1 Controlo de fardamento				
4.1.1	Fardamento a) Confirmar se o pessoal da farma possui fardamento.	☐	☐	
TOTAL DE DEFEITOS				



FORMULÁRIO DE VERIFICAÇÃO DA FARMA DE AQUACULTURA

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 FARMA

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

(2) Outros representantes: _____ / /