	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: **64/GTP/07** Versão: 00/2007 Revisão: 00	
	Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	REALIZADO POR:	GTP Março 2006

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Designação Social:	
Morada:	
IDENTIFICAÇÃO DA BRIGADA	
Brigada:	Direcção Regional:
Data de Controlo: __ _/__ _/___	Hora:___h___m

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Licenciamento:

- **Decreto-Lei n.º 234/2007** de 19 de Junho, que aprova o regime jurídico da instalação e modificação de estabelecimentos de restauração ou de bebidas, bem como o regime aplicável à respectiva exploração e funcionamento;
- **Portaria nº 573/2007** de 17 de Julho (DR 2ª Série), que determina o modelo de declaração prévia para o exercício da actividade dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas;
- **Decreto Regulamentar n.º 38/97** de 25 de Setembro, republicado pelo Decreto Regulamentar n.º4/99 de 01 de Abril, relativo às características gerais de cada tipo de estabelecimento e das respectivas categorias, bem como os conceitos e os princípios gerais a que devem obedecer a sua instalação e funcionamento;
- **Decreto-Lei n.º 38:382** de 7 de Agosto de 1951, relativo ao regulamento geral das edificações urbanas;
- **Decreto-Lei nº 243/86** de 20 de Agosto, que aprova o regulamento geral da higiene e segurança do trabalho dos estabelecimentos comerciais;

Condições técnico-funcionais e HACCP:

- **Regulamento (CE) n.º 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- **Portaria n.º 149/88** de 09 de Março, relativa às regras de asseio e higiene a observar pelas pessoas que, na sua actividade profissional, entram em contacto com alimentos;
- **Portaria n.º 329/75** de 28 de Maio, relativa às medidas de higiene respeitantes ao consumo de produtos alimentares;

ProfASAE-Doc. Trabalho

- **Decreto-Lei n.º 306/2007** de 27 de Agosto, que regula a qualidade da água destinada ao consumo humano;
- **Portaria n.º 1135/95** de 15 de Setembro; que estabelece as regras a observar na utilização das gorduras e óleos na preparação e fabrico de géneros alimentícios;
- **Portaria n.º 24/2005** de 11 de Janeiro, relativa às regras relativas à utilização do azeite como tempero de prato nos estabelecimentos de hotelaria, de restauração e de restauração e bebidas;
- **Decreto-Lei nº113/2006** de 12 de Junho, que estabelece o regime sancionatório aplicável às infracções às normas dos Regulamentos (CE) nº852/2004 e nº853/2004, ambos de 29 de Abril;

Rastreabilidade:

- **Decreto-Lei n.º 560/99** de 18 de Dezembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei nº 183/2002 de 20 de Agosto e Decreto-Lei nº 50/2003, estabelece as regras a que deve obedecer a rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios, sejam ou não pré-embalados;
- **Regulamento (CE) n.º 178/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;
- **Portaria n.º 576/93** de 4 de Junho**,** com as alterações introduzidas pela Portaria nº100/96, de 1 de Abril, que aprova o Regulamento dos Controlos Veterinários Aplicáveis ao Comércio Intracomunitário de Produtos de Origem Animal;

Subprodutos e Resíduos:

- **Regulamento (CE) n.º 1774/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 3 de Outubro, que estabelece as regras sanitárias relativas aos subprodutos animais não destinados ao consumo humano;
- **Decreto-Lei n.º 178/2006**, de 5 de Setembro, que estabelece o regime geral de gestão de resíduos;

Produtos químicos:

- **Decreto-Lei n.º 82/2003**, de 23 de Abril, que aprova o Regulamento para a classificação, embalagem, rotulagem e ficha de dados de segurança das preparações perigosas.

ProtASAE-Doc Trabalho

1 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
Nome/Designação Social:		
Morada:		
Localidade:	Freguesia:	
Código Postal:	Concelho:	
Telefone:	Fax:	
Nº Contribuinte:		
Licença ou autorização de utilização:	Outra autorização:	
Existência de alterações ao projecto	Não	
	Sim, aprovadas	
	Sim, não aprovadas	
Tipo de actividade	Restauração	
	Bebidas	
	Outro. Qual?	
Com fabrico próprio de:	Panificação	
	Pastelaria	
	Gelados	
	Outro. Qual?	
Número de refeições servidas (média):		
Capacidade máxima de pessoas/ serviço:		
Período de Laboração	Almoço e jantar	
	Só almoço	
	Só jantar	
	Outro.	
	Sem encerramento semanal	
	Com encerramento semanal. Qual?	
Nº de Trabalhadores		
Observações:		

ProfASAE-Doc. Trabalho

2 – IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DOESTABELECIMENTO		
Nome:		
Categoria Profissional:		
Função:		
Filiação:		
Residência:		
Código Postal:		
Bilhete de Identidade nº	de	S.I.C. de
Data de Nascimento:	Naturalidade:	
Estado Civil:		
Observações:		

3 – IDENTIFICAÇÃO DO(S) TÉCNICO(S) DO ESTABELECIMENTO
Nome do Responsável/Firma:
Categoria Profissional do(s) Técnico(s) / Âmbito da Firma:
Nome do Responsável pela Qualidade, no estabelecimento:
Categoria Profissional do Responsável:
Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

4 – PRÉ-REQUISITOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO

A. Área circundante e de implantação do estabelecimento			
A1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Acessos ao estabelecimento	Bom estado de conservação e limpeza		
	Outro. Qual?		
2- Implantação do estabelecimento	Habitação		
	Anexo a habitação		
	Zona industrial		
	Espaço turístico (Hotel, Pousada, Turismo Rural)		
	Quinta particular para eventos		
	Zona comercial – Centro comercial		
	Zona comercial – Loja de rua		
	Anexo a área susceptível de infestações		
	Anexo a área ambientalmente poluída		
3- Pavimentação	Bom estado de conservação		

Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

B. Zona de recepção de matéria-prima			
B1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Acesso da matéria-prima	Especifico para a recepção		
	Pelo estabelecimento comercial		
	Outro Qual?		
2- Zona de recepção da matéria-prima	Individualizada		
	Comum à armazenagem		
	Recepção de produtos alimentares independente dos não alimentares		
	Outro Qual?		
3- Dimensão	Adequada		
4- Pavimento	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:		
	Sistema de escoamento de água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Paredes	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Tecto	Revestido com material facilmente lavável		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Portas	Revestidas com material facilmente lavável		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
8- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
9- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
	A área é climatizada Temperatura___ºC		
10- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas Janelas		
	Insectocutor funcional Localização?		
	Outros Quais?		

ProfASAE - Doc. Trabalho

B1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
11- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa - Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

B2. Condições gerais da matéria-prima:		**Sim**	**Não**
1- Fornecimento	Retalho		
	Central de compras		
	Outros Quais?		
2- Matérias-primas	Bom estado de salubridade		
	Bom estado de higiene		
	Protegidas dos raios solares, poeiras ou conspurcações		
	Colocadas sobre estrados ou prateleiras		
	Verificação da temperatura dos produtos à recepção		
	Apresentam temperaturas adequadas Quais?		
3- Descartonagem	Efectuada numa zona individualizada		
	Comum à zona de recepção de matéria-prima		
	Outro. Qual?		
Observações:			

ProfAMB - Doc. Trabalho

C. Área de Armazenagem			
C1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Área de armazenagem	Individualizada e única		
	Individualizada e constituída por diferentes zonas Quais?		
	Comum à recepção da matéria-prima		
	Outro Qual?		
2- Dimensão	Adequada		
3- Pavimento	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:		
	Sistema de escoamento de água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
4- Paredes	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Tecto	Revestido com material facilmente lavável		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Portas	Revestidas com material facilmente lavável		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
8- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
9- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas janelas		
	Insectocutor funcional Localização?		
	Outros Quais?		
10- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa - Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		

ProtASAE-Dos Trabalho

C1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
11- Material de acondicionamento	Adequado - Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Alimentos colocados sobre estrados ou prateleiras		
Observações:			

C2. Equipamentos de frio:			**Sim**	**Não**
1- Equipamentos de refrigeração:		Câmaras Quantas?_____ Temp. ____ºC		
		Armários verticais Quantos? _____Temp.___ºC		
		Armários horizontais Quantos?___Temp____ºC		
	Portas	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
		Accionamento interior para abertura em caso de emergência		
	Borrachas	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Pavimento	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Paredes	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Tecto	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Evaporadores e grelhas de protecção	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Lâmpada(s)	Protegida (s)		
	Indicadores de temperatura			
	Livre circulação de ar			
	Alarme ou lâmpada indicadora de porta aberta colocada no exterior, para equipamentos de grandes dimensões			
	Registos de temperatura	Existem		
		Manuais		
		Digitais/Informáticos		
Frequência de lavagem e desinfecção:				
Observações:				

Prof ASAE Doc. Trabalho

C2. Equipamentos de frio:			**Sim**	**Não**
2- Equipamentos de conservação de congelados:		Câmaras Quantas?_____ Temp. ____ºC		
		Armários Quantos? _____ Temp. _____ºC		
		Arcas horizontais Quantos?___Temp_____ºC		
		Arcas verticais Quantos? ____ Temp.___ºC		
	Portas	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
		Accionamento interior para abertura em caso de emergência		
	Borrachas	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Pavimento	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Paredes	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Tecto	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Evaporadores e grelhas de protecção	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Lâmpada (s)	Protegida (s)		
	Indicadores de temperatura			
	Livre circulação de ar			
	Alarme ou lâmpada indicadora de porta aberta colocada no exterior, para equipamentos de grandes dimensões			
	Registos de temperatura	Existem		
		Manuais		
		Digitais/Informático		
Frequência de lavagem e desinfecção:				
Observações:				

C3. Condições gerais do produto:	**Sim**	**Não**
1- Bom estado de salubridade		
2- Bom estado de higiene		
3- Protegido dos raios solares, poeiras ou conspurcações		
4- O produto está colocado sobre estrados ou prateleiras		
5- O produto está acondicionado a temperatura adequada **Qual?**		
6- O produto em processo de descongelação está colocado em recipientes que impeçam o contacto dos mesmos com o exsudado		
Observações:		

ProfASAE-Doc Trabalho

D. Área de preparação			
D1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Zona única			
2- Constituída por diferentes zonas de preparação	**2.1. Pescado**		
	2.2. Carne		
	2.3. Horto frutícolas		
	2.4. Sobremesas		
	2.5. Pratos frios		
	2.6. Outras **Quais?**		
3- Comum à zona de Confecção			

Se no ponto 1 é Sim, e no ponto 3 é Não, preencher nas folhas 12, 13, 14 e 15 apenas a coluna 1 (Zona única)

Se no ponto 1 é Não e no ponto 3 é Não, preencher nas folhas 12, 13, 14 e 15, as respectivas colunas assinaladas no ponto 2

Se no ponto 3 é Sim, independentemente da resposta ao ponto 1 e 2, preencher a partir da folha 16 (inclusive)

Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: **64/GTP/07** Versão: 00/2007 Revisão: 00	
	Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	REALIZADO POR:	GTP Março 2006

1- Zona única; 2.1- Peixe; 2.2- Carne; 2.3- Horto frutícolas; 2.4- Sobremesas; 2.5- Pratos frios; 2.6- Outras

D1. Condições verificadas nas áreas		**Sim**							**Não**						
		1	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**	**1**	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**
4- Dimensão	Adequada														
5- Pavimento	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:														
	Sistema de escoamento de água														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
6- Paredes	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa														
	Revestimento de cor clara														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
7- Tecto	Totalmente revestido -Tipo de material:														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
8- Portas	Superfície lisa, não absorvente e lavável - Tipo de material:														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
9- Iluminação	Adequada														
	Natural (Janelas)														
	Artificial														
	Lâmpadas protegidas														
10- Ventilação	Natural														
	Artificial														
	Acesso fácil aos filtros														
	Suficiente														
	A área é climatizada Temperatura___ºC														

Observações:

Pro-ASAE-Doc. Trabalho

1- Zona única; 2.1- Peixe; 2.2- Carne; 2.3- Horto frutícolas; 2.4- Sobremesas; 2.5- Pratos frios; 2.6- Outras

D1. Condições verificadas nas áreas		**Sim**							**Não**						
		1	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**	**1**	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**
11- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas janelas														
	Insectocutor Funcional Localização?														
	Outros Quais?														
12- Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado														
	Lavatório torneiras de accionamento não manual														
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada														
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)														
	Meios de secagem Quais?														
13- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa - Tipo de accionamento:														
	Com saco plástico no interior														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
14- Dispositivos para Limpeza e Desinfecção	Adequados Quais?														
	Bom estado de higiene														
	Bom estado de conservação														
	Armazenados em local isolado e identificado														
15- Mesas de preparação/ corte	Materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos Tipo de material?														
	Bom estado de higiene														
	Bom estado de conservação														

Observações:

Proposta-Doc. Trabalho

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: **64/GTP/07** Versão: 00/2007 Revisão: 00	
	Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	REALIZADO POR:	GTP Março 2006

1- Zona única; 2.1- Peixe; 2.2- Carne; 2.3- Horto frutícolas; 2.4- Sobremesas; 2.5- Pratos frios; 2.6- Outras

D1. Condições verificadas nas áreas			**Sim**							**Não**						
			1	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**	**1**	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**
16- Equipamentos/ Utensílios		Materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos Tipo de material?														
		Os recipientes de armazenagem permitem escoamento fácil do exsudado														
		Bom estado de higiene														
		Bom estado de conservação														
17- Equipamento de refrigeração		Câmaras. Quantas? ___ Temp. ____ºC														
		Armários verticais Quantos? _____ Temp. _____ºC														
	Portas	Bom estado de conservação														
		Bom estado de higiene														
		Accionamento interior para abertura em caso de emergência														
	Borrachas	Bom estado de conservação														
		Bom estado de higiene														
	Pavimento	Bom estado de conservação														
		Bom estado de higiene														
	Paredes	Bom estado de conservação														
		Bom estado de higiene														
	Tecto	Bom estado de conservação														
		Bom estado de higiene														
	Evaporadores e grelhas de protecção	Bom estado de conservação														
		Bom estado de higiene														
	Lâmpada (s)	Protegida (s)														
	Indicadores de temperatura															
	Livre circulação de ar															
	Alarme ou lâmpada indicadora de porta aberta, colocada no exterior, para equipamentos de grandes dimensões															
	Registos de temperatura	Existem														
		Manuais														
		Digitais/Informáticos														
Frequência de lavagem e desinfecção:																
Observações:																

ProASAE-Doc. Trabalho

1- Zona única; 2.1- Peixe; 2.2- Carne; 2.3- Horto frutícolas; 2.4- Sobremesas; 2.5- Pratos frios; 2.6- Outras

D2. Condições gerais do produto		**Sim**							**Não**						
		1	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**	**1**	**2.1**	**2.2**	**2.3**	**2.4**	**2.5**	**2.6**
1- Bom estado de salubridade															
2- Bom estado de higiene															
3- Protegido dos raios solares, poeiras ou conspurcações															
4- Acondicionados a temperatura adequada. Qual?															
5- Descongelação	Feita à temperatura ambiente														
	Feita na refrigeração Temperatura___º C														
	Outro processo Qual?														
	O produto em processo de descongelação está colocado em recipientes que impeçam o contacto dos mesmos com o exsudado														

Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

E. Área da cozinha			
E1. Condições verificadas na área		**Sim**	**Não**
1- Dimensão	Adequada		
2- Área	Individualizada		
	Comum à zona preparação		
	Outro. Qual?		
3- Pavimento	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:		
	Sistema de escoamento de água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
4- Paredes	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Tecto	Totalmente revestido -Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Portas	Superfície lisa, não absorvente e lavável - Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
8- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
	A área é climatizada Temperatura___ºC		
9- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas janelas		
	Insectocutor funcional Localização?		
	Outros Quais?		
10- Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Lavatório torneiras de accionamento não manual		
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada		
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)		
	Meios de secagem Quais?		
11- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa - Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		

ProfASAE-Doc. Trabalho

E1. Condições verificadas na área		**Sim**	**Não**
12- Dispositivos para limpeza e desinfecção	Adequados Quais?		
	Bom estado de higiene		
	Bom estado de conservação		
	Armazenados em local isolado e identificado		
13- Bancadas/ estruturas de apoio	Materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos. Tipo de material?		
	Bom estado de higiene		
	Bom estado de conservação		
14- Material para contacto com os alimentos	Próprio para uso alimentar		
	Armazenado em local protegido		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
15- Equipamentos/ Utensílios	Materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.Tipo de material?		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

E2. Equipamentos de frio			**Sim**	**Não**
1- Equipamentos de refrigeração		Câmaras Quantas?_____ Temp. ____ºC		
		Armários verticais Quantos? _____Temp.___ºC		
		Armários horizontais Quantos?___Temp____ºC		
	Portas	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
		Accionamento interior para abertura em caso de emergência		
	Borrachas	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Pavimento	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Paredes	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Tecto	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Evaporadores e grelhas de protecção	Bom estado de conservação		
		Bom estado de higiene		
	Lâmpada(s)	Protegida (s)		
	Indicadores de temperatura			
	Livre circulação de ar			
	Alarme ou lâmpada indicadora de porta aberta colocada no exterior, para equipamentos de grandes dimensões			
	Registos de temperatura	Existem		
		Manuais		
		Digitais/Informáticos		
Frequência de lavagem e desinfecção:				
Observações:				

ProfASAE Ou: Trabalho

E3. Condições gerais do produto confeccionado			**Sim**	**Não**
1- Tipo de tratamento térmico	Só confecção			
	Confecção e arrefecimento			
	Outro Qual?			
2- Tipo de distribuição	Servido de imediato			
	A quente	Banho-maria		
		Estufa		
	A frio	Refrigeração		
		Congelação		
	Outro Qual?			
3- Bom estado de salubridade				
4- Bom estado de higiene				
5- Protegido dos raios solares, poeiras ou conspurcações				
6- O produto está colocado sobre bancadas ou prateleiras				
7- O produto está acondicionado a temperatura adequada **Qual?**				

Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

F. Área de distribuição			
F1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Identificação do tipo de distribuição	Buffet		
	Linha de self		
	Serviço à mesa		
	Outro		
2- Equipamentos	Banhos-maria		
	Rechaud's		
	Estufas		
	Expositores de frio		
	Outros Quais?		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
A preencher no caso da distribuição ser tipo linha de self			
3- Dimensão	Adequada		
4- Pavimento	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:		
	Sistema de escoamento de água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Paredes	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Tecto	Totalmente revestido. Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Portas	Superfície lisa, não absorvente e lavável - Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
8- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
9- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
	A área é climatizada Temperatura___ºC		
10- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas janelas		
	Insectocutor funcional Localização?		
	Outros. Quais?		
11- Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Lavatório torneiras de accionamento não manual		
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada		
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)		
	Meios de secagem. Quais?		

F1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
12- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa. Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
13- Dispositivos para limpeza e desinfecção	Adequados. Quais?		
	Bom estado de higiene		
	Bom estado de conservação		
	Armazenados em local isolado e identificado		
14- Bancadas/ estruturas de apoio (estantes, prateleiras, estrados)	Materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.Tipo de material?		
	Bom estado de higiene		
	Bom estado de conservação		
15- Material para contacto com os alimentos	Próprio para uso alimentar		
	Armazenado em local protegido		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
16- Equipamentos/ Utensílios	Material liso, lavável, resistente à corrosão e não tóxico. Tipo de material?		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		

Observações:

ProfASAE-Doc.

F2. Condições gerais do produto	**Sim**	**Não**
1- Bom estado de salubridade		
2- Bom estado de higiene		
3- Protegido dos raios solares, poeiras ou conspurcações		
4- Colheita de amostra testemunha		
5- Controlo analítico das refeições – Plano de colheita de amostras		
6- O produto está colocado sobre bancadas ou prateleiras		
7- O produto está acondicionado a temperatura adequada **Qual?**		

Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

G. Zona de lavagem do material e equipamentos/copa			
G1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Zona de lavagem	Individualizada		
	Comum com outra zona Qual?		
2- Dimensão	Adequada		
3- Pavimento	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:		
	Sistema de escoamento de água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
4- Paredes	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Tecto	Totalmente revestido -Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Portas	Superfície lisa, não absorvente e lavável - Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
8- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
9- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas janelas		
	Insectocutor funcional Localização?		
	Outros Quais?		
10- Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Lavatório torneiras de accionamento não manual		
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada		
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)		
	Meios de secagem Quais?		
11- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa - Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		

ProfASAE-Doc. Trabalho

G1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
12- Equipamentos para lavagem	Cubas adequadas		
	Cubas com água corrente quente e fria		
	Equipamentos higienizados guardados em local protegido de conspurcações		
	Máquina de lavar louça		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		

Observações:

ProfASAE-Doc. Trabalho

H – Instalações sanitárias e vestiários			
H1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Acesso	Separadas da zona de manipulação		
	No interior do estabelecimento		
	Outro Qual?		
2- Em número adequado			
3- Separadas por Sexo			
4- Lavatórios	Com torneiras de accionamento não manual		
	Com água quente e fria ou pré-misturada		
	Materiais de lavagem (detergente/desinfectante)		
	Meios de secagem higiénicos Quais?		
5- Ventilação adequada			
6- Cacifos	Nº suficiente		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Pavimento/ Paredes/Tecto	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

I – Pessoal			
I1. Condições verificadas na área:		**Sim**	**Não**
1- Vestuário	Adequado às tarefas		
	Material de fácil lavagem		
	Material descartável		
	Protecção total do cabelo		
	Calçado impermeável		
	Limpo		
	Conservado		
2- Higiene pessoal	Unhas limpas e curtas		
	Adornos e jóias		
	Cabelo limpo		
	Cortes ou ferimentos protegidos		
3- Fichas de aptidão			
Observações:			

ProfASAE-Doc. Trabalho

5 – OUTROS PRÉ-REQUISITOS

A. Plano de Higienização	**Sim**	**Não**
1- Existe um Plano de limpeza e desinfecção		
Das instalações		
Dos equipamentos		
Dos utensílios		
Outros:		
2- Existem fichas de dados de segurança dos produtos químicos utilizados (Nota: sempre que se justifique a necessidade de avaliar as suas propriedades físico-químicas)		
3- A higienização manual dos equipamentos contempla a desinfecção dos mesmos		
Observações:		

B. Controlo de Pragas		**Sim**	**Não**
1- Execução	Empresa da especialidade. Qual?		
	Técnico especialista		
2- Existe um programa de controlo estabelecido **Qual a periodicidade?**			
3- O programa de controlo é adequado à unidade			
4- Observação de evidências (Pragas)			
5- Existe um mapa de localização dos iscos			
6- Existem fichas de dados de segurança dos produtos químicos utilizados			
7- Existem fichas de verificação/Relatório de intervenção			
Observações:			

PT-ASAE-Doc. Trabalho

C. Controlo de Água		**Sim**	**Não**
1- Abastecimento			
Rede pública	Directa		
	Com reservatório		
	Com bidões		
	Outros. Quais?		
Captação	Com reservatório		
	Com bidões		
	Outros. Quais?		
	Existem processos de tratamento de água Quais?		
2- Gelo para contacto com os alimentos			
Fabricado com água potável			
Outra origem. Qual?			
3- Existe plano de controlo da qualidade da água interna (Nota: aplicável quando a água de abastecimento de rede pública está colocada em reservatório ou bidões e sempre que a água de abastecimento é proveniente de captação)			
4- Boletins de análise (Nota: relativos ao plano de controlo da qualidade da água interna)			
Os valores verificados nos boletins encontram-se de acordo com o Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto			
Se Não, quais os parâmetros fora dos limites estipulados			
Observações:			

ProfASAE-Doc. Trabalho

D. Verificação de equipamentos de medição de temperatura	**Sim**	**Não**
1- Plano de verificação		
2- Registos de verificação		
Observações:		

E. Formação	**Sim**	**Não**
1- Existe plano de formação		
2- Existem registos de acções efectuadas		
3- Todo o pessoal que manuseia os alimentos dispõe de formação em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e /ou formação adequadas para o desempenho das suas funções		
4- Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do HACCP, possui formação adequada na aplicação dos princípios HACCP		
Observações:		

ProfASAE-Doc. Trabalho

F – Informação sobre rastreabilidade		
F1-Registos de matéria-prima	**Sim**	**Não**
1- Existem registos em arquivo		
2- São cumpridos os prazos de conservação dos registos		
☐ **5 anos** (regra geral) ☐ **5 anos** (géneros alimentícios sem data de durabilidade mínima) ☐ **6 meses após a data de fabrico** (géneros alimentícios muito perecíveis)		
Observações:		
F2-Registo de operador-receptor	**Sim**	**Não**
1- Está registado como operador-receptor		
2- N.º de registo/aprovação:		
3- São efectuados avisos prévios		
Observações:		

G – Subprodutos e resíduos			
G1. Subprodutos de origem animal não destinados ao consumo humano		**Sim**	**Não**
1- Os restos de cozinha e mesa são encaminhados como resíduos urbanos sólidos			
2- Os restos de cozinha e mesa são encaminhados para alimentos de animais de pecuária			
3- Outro destino?			
G2. Resíduos			
1- As gorduras alimentares usadas nas fritadeiras são encaminhadas para unidade de reciclagem			
2- Recipientes para gorduras alimentares usadas	Localização		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
3- Se não. Qual o destino?			
Observações:			

ProfASAE-Doc. Trabalho

6 – ANÁLISE DOS PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

A. Princípios do HACCP	Sim	Não
1- Estão criados, aplicados e mantidos processos permanentes baseados nos princípios HACCP?		
Observações:		

ProfASAE-Doc. Trabalho

7 – IRREGULARIDADES DETECTADAS

1-Irregularidades:

2-Condições dos Produtos	**Sim**	**Não**
Produto apreendido		

Se Sim, quais os produtos e respectivas quantidade:

3-Actividade	**Sim**	**Não**
Suspensão de actividade		

Se Sim, qual o motivo:

Assinaturas

ProfASAE-Doc. Trabalho