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

<b>IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO</b>	
Nome/Designação Social:	
Morada:	
<b>IDENTIFICAÇÃO DA BRIGADA</b>	
Brigada:	Direcção Regional:
Data de Controlo: __/__/__	Hora: __h__m

<b>LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:</b>
<p><b><u>Licenciamento:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 234/2007</b> 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;</li> <li>○ <b>Portaria n.º 573/2007</b> 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;</li> <li>○ <b>Decreto Regulamentar n.º 38/97</b> de 25 de Setembro, republicado pelo Decreto Regulamentar n.º 4/99 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;</li> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 38:382</b> de 7 de Agosto de 1951, relativo ao regulamento geral das edificações urbanas;</li> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 243/86</b> de 20 de Agosto, que aprova o regulamento geral da higiene e segurança do trabalho dos estabelecimentos comerciais;</li> </ul> <p><b><u>Condições técnico-funcionais e HACCP:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 852/2004</b> do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril relativo à higiene dos géneros alimentícios;</li> <li>○ <b>Portaria n.º 149/88</b> 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;</li> <li>○ <b>Portaria n.º 329/75</b> de 28 de Maio, relativa às medidas de higiene respeitantes ao consumo de produtos alimentares;</li> </ul>

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

- **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 n.º 113/2006** de 12 de Junho, que estabelece o regime sancionatório aplicável às infrações às normas dos Regulamentos (CE) n.º 852/2004 e n.º 853/2004, ambos de 29 de Abril;

**Rastreabilidade:**

- **Decreto-Lei n.º 560/99** de 18 de Dezembro, com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei n.º 183/2002 de 20 de Agosto e Decreto-Lei n.º 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 n.º 100/96, 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.



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

### 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:

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

2 – IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO		
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:	

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

**4 – PRÉ-REQUISITOS GERAIS DO ESTABELECIMENTO**

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



## Ficha Técnica de Fiscalização


FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

B. Zona de recepção de matéria-prima		Sim	Não
B1. Condições verificadas na área:			
1- Acesso da matéria-prima	Específico 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		
10- Dispositivos protecção animais indesejáveis	A área é climatizada Temperatura ____°C		
	Redes mosquiteiras nas Janelas		
	Insectocutor funcional		
	Localização?		
	Outros Quais?		

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

B1. Condições verificadas na área:		Sim	Não
<b>11- Dispositivos para os desperdícios</b>	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
<b>1- Fornecimento</b>	Retalho		
	Central de compras		
	Outros Quais?		
<b>2- Matérias-primas</b>	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?		
<b>3- Descartonagem</b>	Efectuada numa zona individualizada		
	Comum à zona de recepção de matéria-prima		
	Outro. Qual?		
Observações:			



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

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





## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

C1. Condições verificadas na área:		Sim	Não
<b>11- Material de acondicionamento</b>	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	
<b>1- Equipamentos de refrigeração:</b>	Câmaras Quantas? _____ Temp. ____ °C			
	Armários verticais Quantos? _____ Temp. ____ °C			
	Armários horizontais Quantos? _____ Temp. ____ °C			
	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 desinfectação:				
Observações:				



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00


Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

C2. Equipamentos de frio:		Sim	Não
<b>2- Equipamentos de conservação de congelados:</b>	Câmaras Quantas? _____ Temp. ____°C		
	Armários Quantos? _____ Temp. ____°C		
	Arcas horizontais Quantos? ____ Temp ____°C		
	Arcas verticais Quantos? _____ Temp. ____°C		
	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 desinfeção:			
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:		

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

<b>D. Área de preparação</b>					
<b>D1. Condições verificadas na área:</b>			<b>Sim</b>	<b>Não</b>	
<b>1- Zona única</b>					
<b>2- Constituída por diferentes zonas de preparação</b>	<b>2.1. Pescado</b>				
	<b>2.2. Carne</b>				
	<b>2.3. Horto frutícolas</b>				
	<b>2.4. Sobremesas</b>				
	<b>2.5. Pratos frios</b>				
	<b>2.6. Outras Quais?</b>				
<b>3- Comum à zona de Confecção</b>					
Se no ponto 1 é <b>Sim</b> , e no ponto 3 é <b>Não</b> , preencher nas folhas 12, 13, 14 e 15 apenas a coluna 1 (Zona única)					
Se no ponto 1 é <b>Não</b> e no ponto 3 é <b>Não</b> , preencher nas folhas 12, 13, 14 e 15, as respectivas colunas assinaladas no ponto 2					
Se no ponto 3 é <b>Sim</b> , independentemente da resposta ao ponto 1 e 2, preencher a partir da folha 16 (inclusive)					
Observações:					



## 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
<b>4- Dimensão</b>	Adequada														
<b>5- Pavimento</b>	Material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Tipo de material:														
	Sistema de escoamento de água														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
<b>6- Paredes</b>	Material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e com superfície lisa														
	Revestimento de cor clara														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
<b>7- Tecto</b>	Totalmente revestido -Tipo de material:														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
<b>8- Portas</b>	Superfície lisa, não absorvente e lavável - Tipo de material:														
	Bom estado de conservação														
	Bom estado de higiene														
<b>9- Iluminação</b>	Adequada														
	Natural (Janelas)														
	Artificial														
<b>10- Ventilação</b>	Lâmpadas protegidas														
	Natural														
	Artificial														
	Acesso fácil aos filtros														
	Suficiente														
	A área é climatizada														
	Temperatura ___ °C														
Observações:															



# 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
11- Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes mosquiteiras nas janelas														
	Insectocutor Funcional Localização?														
	Outros Quais?														
12- Dispositivos limpeza e desinfeção 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 Desinfeção	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:															



# 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. ____ °C														
	Armários verticais Quantos? ____ Temp. ____ °C														
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:															



## 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

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 conspurações														
4- Acondicionados a temperatura adequada. Qual?														
5- Descongelação	Feita à temperatura ambiente													
	Feita na refrigeração Temperatura ____ °C													
	Outro processo Qual?													
	O produto em processo de descongelação está colocado em recipientes que impeçam o contacto dos mesmos com o exsudado													

Observações:



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

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





## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

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. _____ °C		
	Armários verticais Quantos? _____ Temp. _____ °C		
	Armários horizontais Quantos? _____ Temp. _____ °C		
	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:			

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

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



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

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



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

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

Observações:

ProfASAE-DOC.





## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

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



## Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07  
Versão: 00/2007  
Revisão: 00


Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO  
POR:

GTP  
Março 2006

G1. Condições verificadas na área:		Sim	Não
<b>12- Equipamentos para lavagem</b>	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

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

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

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



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


### 5 – OUTROS PRÉ-REQUISITOS

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

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

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

C. Controlo de Água		Sim	Não
<b>1- Abastecimento</b>			
Rede pública	Directa		
	Com reservatório		
	Com bidões		
	Outros. Quais?		
Captação	Com reservatório		
	Com bidões		
	Outros. Quais?		
	Existem processos de tratamento de água Quais?		
<b>2- Gelo para contacto com os alimentos</b>			
Fabricado com água potável			
Outra origem. Qual?			
<b>3- Existe plano de controlo da qualidade da água interna</b> (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)			
<b>4- Boletins de análise</b> (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 <u>Não</u> , quais os parâmetros fora dos limites estipulados			
Observações:			

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


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:		

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

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

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


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

**6 – ANÁLISE DOS PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS**

<b>A. Princípios do HACCP</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>1- Estão criados, aplicados e mantidos processos permanentes baseados nos princípios HACCP?</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observações:

ProfASAE-DOC. Trabalho

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

**7 – IRREGULARIDADES DETECTADAS**

<b>1-Irregularidades:</b>		
<b>2-Condições dos Produtos</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>Produto apreendido</b>		
<b>Se <u>Sim</u>, quais os produtos e respectivas quantidade:</b>		
<b>3-Actividade</b>	<b>Sim</b>	<b>Não</b>
<b>Suspensão de actividade</b>		
<b>Se <u>Sim</u>, qual o motivo:</b>		

**Assinaturas**

Assinaturas
-------------