

Porto, 2009

U. PORTO



FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO
UNIVERSIDADE DO PORTO

Fiscalização Municipal e Análise de Risco

Municipality Inspection and Risk Analysis

Ana Raquel Marinho

Orientação: Maria Cristina Teixeira Santos

Trabalho de Investigação

AGRADECIMENTOS

À Professora Cristina Santos, que em muito contribui para a concretização deste trabalho. Obrigada pelos ensinamentos, disponibilidade e sugestões dadas.

A todos os colaboradores da Divisão Municipal de Feiras, Mercados e Inspeção Sanitária da Câmara Municipal do Porto, que permitiram e contribuíram para a realização deste trabalho.

À Mestre Carla Gomes, pela disponibilidade e auxílio.

ÍNDICE GERAL

AGRADECIMENTOS.....	i
GLOSSÁRIO	v
RESUMO	ix
ABSTRACT	x
INTRODUÇÃO.....	1
OBJECTIVOS.....	6
MATERIAL E MÉTODOS	7
1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO	7
2. LINHA METODOLÓGICA.....	9
3. MATERIAL.....	9
4. METODOLOGIA	10
RESULTADOS	16
1. Avaliação higio-sanitária global dos estabelecimentos, por actividade.....	16
2. Avaliação dos diferentes módulos considerados, por actividade.....	18
3. Matriz de risco criada.....	21
4. Resultado da aplicação da matriz de risco criada.....	22
5. Aplicação das ferramentas de risco elaboradas pelas Direcção Geral de Veterinária e Food and Drug Administration	23
DISCUSSÃO.....	24
CONCLUSÕES.....	35
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	36
ÍNDICE DE ANEXOS.....	41

LISTA DE ABREVIATURAS

ASC – Autoridade Sanitária Concelhia

CGA – Controlo de Géneros Alimentícios

CMP – Câmara Municipal do Porto

DGV – Direcção Geral de Veterinária

DMFMIS – Divisão Municipal de Feiras, Mercados e Inspecção Sanitária

UE – União Europeia

FDA – *Food and Drug Administration*

ga – Géneros Alimentícios

GIS – Gabinete de Inspecção Sanitária

HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Point* (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos)

Ra – Risco Médio Alto

RA – Risco Alto

Rb – Risco Médio Baixo

RB – Risco Baixo

REA – Risco Estimado para a Actividade

Reg. (CE) – Regulamento (CE)

SA – Segurança Alimentar

GLOSSÁRIO

ANÁLISE DOS RISCOS: um processo constituído por três componentes interligadas: avaliação, gestão e comunicação dos riscos.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

AUTORIDADE COMPETENTE: a autoridade central de um Estado-Membro com competência para organizar controlos oficiais ou qualquer outra autoridade a quem tenha sido atribuída essa competência; inclui, se for caso disso, a autoridade correspondente de um país terceiro.

(Regulamento (CE) n.º882/2004)

AVALIAÇÃO DOS RISCOS: um processo de base científica constituído por quatro etapas: identificação do perigo, caracterização do perigo, avaliação da exposição e caracterização do risco.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

COMÉRCIO RETALHISTA: a manipulação e/ou a transformação de géneros alimentícios e a respectiva armazenagem no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final, incluindo terminais de distribuição, operações de restauração, cantinas de empresas, restauração em instituições, restaurantes e outras operações similares de fornecimento de géneros alimentícios, estabelecimentos comerciais, centros de distribuição de supermercados e grossistas.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

COMUNICAÇÃO DOS RISCOS: o intercâmbio interactivo, durante todo o processo de análise dos riscos, de informações e pareceres relativos a perigos e riscos, factores relacionados com riscos e percepção do risco, entre avaliadores e gestores dos riscos, consumidores, empresas do sector alimentar e do sector dos alimentos para animais, a comunidade universitária e outras partes interessadas, incluindo a

explicação dos resultados da avaliação dos riscos e da base das decisões de gestão dos riscos.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

CONSUMIDOR FINAL: o último consumidor de um género alimentício que não o utilize como parte de qualquer operação ou actividade de uma empresa do sector alimentar.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

CONTROLO OFICIAL: qualquer forma de controlo que a autoridade competente ou a Comunidade efectue para verificar o cumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais e de géneros alimentícios, assim como das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

(Regulamento (CE) n.º882/2004)

EMPRESA DO SECTOR ALIMENTAR: qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma actividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

ESTABELECIMENTO: qualquer unidade de uma empresa do sector alimentar.

(Regulamento (CE) n.º852/2004)

ESTABELECIMENTO DE COMÉRCIO ALIMENTAR: o local no qual se exerce exclusivamente uma actividade de comércio alimentar ou onde esta representa uma percentagem igual ou superior a 90 % do respectivo volume total de vendas.

(Decreto-Lei n.º21/2009)

FASES DA PRODUÇÃO, TRANSFORMAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO: qualquer fase, incluindo a importação, desde a produção primária de um género alimentício até à

sua armazenagem, transporte, venda ou fornecimento ao consumidor final e, quando for o caso, a importação, produção, fabrico, armazenagem, transporte, distribuição, venda e fornecimento de alimentos para animais.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

GÉNERO ALIMENTÍCIO: qualquer substância ou produto, transformado, parcialmente transformado ou não transformado, destinado a ser ingerido pelo ser humano ou com razoáveis probabilidades de o ser.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

GESTÃO DOS RISCOS: o processo, diferente da avaliação dos riscos, que consiste em ponderar alternativas políticas, em consulta com as partes interessadas, tendo em conta a avaliação dos riscos e outros factores legítimos e, se necessário, seleccionar opções apropriadas de prevenção e controlo.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

HIGIENE DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS: as medidas e condições necessárias para controlar os riscos e assegurar que os géneros alimentícios sejam próprios para consumo humano tendo em conta a sua utilização.

(Regulamento (CE) n.º852/2004)

INCUMPRIMENTO: o incumprimento da legislação em matéria de alimentos para animais ou de géneros alimentícios e das normas para a protecção da saúde e do bem-estar dos animais.

(Regulamento (CE) n.º882/2004)

INSPECÇÃO: o exame de quaisquer aspectos dos alimentos para animais, dos géneros alimentícios, e da saúde e do bem-estar dos animais, a fim de verificar se esses aspectos cumprem os requisitos da legislação no domínio dos alimentos para

animais ou dos géneros alimentícios, e as regras no domínio da saúde e do bem-estar dos animais.

(Regulamento (CE) n.º882/2004)

LEGISLAÇÃO ALIMENTAR: as disposições legislativas, regulamentares e administrativas que regem os géneros alimentícios em geral e a sua segurança em particular, a nível quer comunitário quer nacional; abrange todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios, bem como de alimentos para animais produzidos para, ou dados a, animais produtores de géneros alimentícios.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

PERIGO: um agente biológico, químico ou físico presente nos géneros alimentícios ou nos alimentos para animais, ou uma condição dos mesmos, com potencialidades para provocar um efeito nocivo para a saúde.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

RISCO: uma função da probabilidade de um efeito nocivo para a saúde e da gravidade desse efeito, como consequência de um perigo.

(Regulamento (CE) n.º178/2002)

VERIFICAÇÃO: o controlo, mediante exame e ponderação de provas objectivas, do cumprimento dos requisitos especificados.

(Regulamento (CE) n.º882/2004)

VIGILÂNCIA: a observação cuidadosa de uma ou mais empresas do sector dos alimentos para animais ou do sector alimentar, de operadores de empresas do sector dos alimentos para animais ou do sector alimentar ou das suas actividades.

(Regulamento (CE) n.º882/2004)

RESUMO

Para garantir a imparcialidade e eficácia dos controlos oficiais dos géneros alimentícios, as autoridades competentes devem adoptar metodologias que permitam a tomada de medidas eficazes, proporcionadas e orientadas.

O presente estudo propõe uma metodologia de avaliação de risco para determinar a periodicidade de fiscalização a estabelecimentos da área alimentar, realizadas pelas Autoridades Concelhias Sanitárias.

A matriz de risco proposta, para além de considerar o Risco Estimado para cada actividade, pondera também a higiossanidade do estabelecimento alvo de fiscalização. A sua aplicação na realidade do Município do Porto foi feita em 60 estabelecimentos, entre os meses de Outubro de 2008 a Janeiro de 2009. Procedeu-se à posterior comparação com outras ferramentas de avaliação do risco já existentes para alguns dos sectores em análise, revelando diferenças claras na periodicidade de fiscalização determinada. Para além disso, os resultados obtidos a partir da aplicação da matriz de risco criada vão de encontro às necessidades expressas da avaliação higio-sanitária da amostra em estudo, onde os estabelecimentos de venda a retalho de produtos de origem animal e estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico se destacam pela positiva.

Demonstrou-se assim, a possibilidade dos controlos oficiais dos géneros alimentícios ao nível autárquico serem efectuados em função do risco, como plasmado nos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 e 882/2004 e preconizado pelo *Codex Alimentarius*.

PALAVRAS-CHAVE:

Segurança Alimentar; Fiscalização Municipal; Análise de Risco

ABSTRACT

In order to guarantee the impartiality and efficiency of food official controls, the competent authorities must adopt methodologies that allow taking effective, appropriate and outlined measures.

The present study proposes a risk assessment methodology to determine the frequency of control to food establishments by the Sanitary Council Authorities.

The proposed risk matrix not only considers the Estimated Risk for each activity, but also examines the hygiene and sanity of the establishment target for control. Its applicability in 60 establishments of the municipality of Porto from October 2008 to January 2009, and further comparison with other risk assessment tools already existent for some sectors in analysis, arises from clear differences in the frequency of the stipulated control. Furthermore, the results obtained from applying the created risk matrix meet the expressed needs of the studied hygiene and sanitary sample assessment, where the retail sales establishments of animal origin products and restaurant and drink establishments with manufacture stand out positively.

So, food official controls at an autarchic level were possible to be carried in accordance with the risk, as shaped in Regulations (CE) no. 854/2004 and 882/2004 and preconized by *Codex Alimentarius*.

KEY-WORDS:

Food Safety; Municipality Inspection; Risk Analysis

INTRODUÇÃO

Os desenvolvimentos e consequentes modificações na produção, distribuição, preparação e consumo de alimentos verificadas no continente europeu nos últimos 50 anos, levaram a profundas alterações dos hábitos alimentares dos consumidores, fruto da grande panóplia de alimentos a que têm acesso ⁽¹⁾. No entanto, e simultaneamente, muitos foram os momentos que levaram os consumidores a questionarem-se sobre a segurança dos produtos alimentares a que têm acesso, dadas as várias crises sanitárias verificadas a nível mundial neste período temporal ^(1, 2).

Estas mudanças foram consideradas no desenvolvimento da actual política de Segurança Alimentar (SA) da União Europeia (UE), que assenta numa dualidade de objectivos primordiais. Se por um lado visa proteger a saúde dos consumidores de todos os seus estados-membros, colocando ao seu dispor géneros alimentícios (ga) seguros, por outro, pretende aumentar a competitividade do ponto de vista económico, evitando a ocorrência de crises sanitárias com graves repercussões económicas como as que afectaram toda a Europa nos anos 90 e ao potenciar a criação de um mercado único e global ⁽²⁾.

Para a concretização destes objectivos, e no esforço de proporcionar aos consumidores europeus ga seguros, são e saudáveis, a estratégia da UE nesta matéria encontra-se estruturada em torno de três elementos basilares: a Política Agrícola Comum, a criação de normas gerais da legislação alimentar ou *Food Law* e o desenvolvimento de regras de higiene alimentar mais específicas e sua aplicabilidade e monitorização ⁽³⁾.

Nesta perspectiva, os sistemas de vigilância e fiscalização de tudo o que pode interferir e influenciar a segurança dos ga assumem um particular interesse e relevância. A sua abordagem actual caracteriza-se por ser global e integrada,

implicando o controlo em todas as fases da cadeia alimentar, ou seja, “desde a exploração agrícola até à mesa” ^(2, 4). A criação e implementação em rotina destes sistemas constitui uma importante medida de saúde pública, não só por contribuir para a prevenção de doenças transmitidas pelos alimentos, mas também por advertir práticas comerciais de fraude e falsificação de ga ^(5, 6).

As actividades de fiscalização alimentar enquadram-se na estrutura que vulgarmente se denomina de Controlo de Géneros Alimentícios (CGA), que de um modo simplista se pode definir como as actividades mandatórias para garantir a segurança e a qualidade dos produtos utilizados na alimentação humana. Para além da fiscalização, fazem parte desta estrutura as normas e regulamentos do sector alimentar, bem como técnicas auxiliares de laboratório ⁽⁷⁾. De facto, os três segmentos apresentados são indissociáveis, uma vez que durante o desenvolvimento e posterior aplicação destes poderes normativos e legais é prevista a responsabilização das autoridades governamentais para a delegação de funções de fiscalização e no detrimento destas, a realização de análises laboratoriais constituem uma evidência para determinar o cumprimento dos requisitos descritos nos mesmos poderes. Cada um destes três segmentos constitui um pré-requisito no sistema de CGA, sendo a sua efectivação fundamental para tornar o mesmo sistema eficiente e eficaz ⁽⁴⁾.

A política de SA vigente na UE é a mais avançada a nível mundial, tendo-se verificado uma grande e positiva evolução nesta matéria, principalmente desde a publicação do Livro Verde em 1997. De facto, se uma das finalidades deste documento era conduzir à reflexão sobre a adequação das disposições regulamentares e medidas relativas à segurança e higiene dos géneros alimentícios existentes na UE até à data, perante a actual abordagem coerente e flexível neste domínio, que abrange toda a cadeia alimentar, pode afirmar-se que a mesma se efectivou ^(8, 9). As primeiras modificações decorrentes do debate resultante da publicação do Livro Verde surgiram no ano 2000, com a publicação do Livro Branco

sobre a Segurança dos Alimentos. Este documento apresenta uma nova e radical perspectiva em matéria de SA, exacerbando a importância de uma abordagem global ao longo de toda a cadeia alimentar, onde todos os operadores devem ser responsabilizados, uma vez que todos são capazes de comprometer a salubridade do ga que é colocado ao dispor do consumidor final. Para além disso, plasma os conceitos de *rastreabilidade*, *análise dos riscos* e *princípio da precaução* e determina a importância da criação de uma Autoridade Alimentar Europeia, de modo a simplificar e a tornar concordantes os procedimentos em todos os estados-membro da comunidade, nos quais se incluem actividades de vigilância e fiscalização dos ga⁽¹⁰⁾.

Todas estas propostas, também consideradas no *Codex Alimentarius*^(4, 11), foram regulamentadas pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002 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. Este disposto regulamentar evidencia a utilização de metodologias baseadas na análise dos riscos, uma vez que as suas três componentes, avaliação, gestão e comunicação dos riscos, constituem um suporte para a selecção de medidas eficazes e orientadas para a protecção da saúde dos consumidores⁽¹²⁾. Nesta óptica, o desenvolvimento de estratégias de CGA baseadas no risco e na ciência deve ser sempre considerado pelas autoridades governamentais⁽⁴⁾. Assim, ao nível da vigilância e fiscalização dos ga, a sua utilização permitiria não só harmonizar os procedimentos, quer a nível nacional quer internacional, como também promover um sistema CGA do tipo preventivo e pró-activo no sentido da defesa dos consumidores, ao contrário do reactivo ainda actual em muitos países⁽¹³⁾. Mais tarde, no ano de 2004, ainda no âmbito da revisão da legislação sobre a higiene dos ga, surge o chamado “*pacote de higiene*”, que sendo constituído por diversos regulamentos, pretende clarificar, melhorar, reforçar e harmonizar as medidas de SA

imperantes na UE ⁽¹⁴⁾. Dos quatro regulamentos que constituem este conjunto, dois referem-se a regras de higiene, gerais para os ga (Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril) e específicas para os ga de origem animal (Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril), que devem ser cumpridas por todos os operadores económicos, servindo os outros dois para estabelecer as regras pelas quais se devem reger os controlos oficiais de verificação do cumprimento das disposições legais diversas do sector alimentar, onde se incluem os dois regulamentos anteriormente referidos ⁽¹⁵⁻¹⁸⁾.

Efectivamente, na perspectiva da fiscalização dos ga, estes dois dispostos regulamentares merecem especial destaque. Assim, os Reg. (CE) n.º 854/2004 e 882/2004, relativos aos controlos oficiais de verificação a alimentos para animais e a produtos alimentares, de origem animal ou não, destinados ao consumo humano, efectivam a necessidade dos mesmos serem efectuados em função do risco. Para além disso, ambos prevêem a realização de uma avaliação de riscos para a saúde pública e animal, na qual se deve basear a natureza e a intensidade dos controlos oficiais. Necessariamente, para que a sua frequência seja regular e proporcional ao risco, outros aspectos devem também ser considerados durante a sua avaliação, nomeadamente o operador económico e o tipo ou capacidade dos processos realizados pelo mesmo ^(17, 18).

O controlo e a fiscalização dos ga estão também regulamentados ao nível nacional. Por um lado, o Decreto-Lei n.º 132/2000, de 13 de Junho, que transpõe para a legislação nacional, as Directiva 89/397/CEE e 93/99/CEE, define as regras aplicáveis ao exercício do controlo oficial dos géneros alimentícios, definindo o mesmo como sendo o conjunto das operações destinadas a verificar a conformidade dos ga e materiais que entram em contacto com eles, perspectivando a prevenção dos riscos para a saúde pública. Esta disposição descreve que estão inseridas nas actividades de controlo dos ga, entre outras, as acções de fiscalização e a colheita de amostras e

análises ⁽¹⁹⁾. Desta forma, também ao nível da legislação nacional é perceptível a importância de se efectivarem e relacionarem os diversos segmentos do sistema CGA referido anteriormente ⁽⁴⁾. Por outro, o Decreto-Lei n.º 113/2006 de 12 de Junho, pretende assegurar a execução e garantir o cumprimento das obrigações decorrentes dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004, tipificando quais as infracções que devem ser alvo de sanção, no caso do operador económico violar os referidos dispostos regulamentares ⁽²⁰⁾.

Para além das autoridades responsáveis pelo controlo e fiscalização das regras de higiene dos ga aplicáveis ao nível da UE definidas pelo Decreto-Lei n.º 113/2006, ao nível autárquico, as funções de inspecção e controlo higio-sanitário estão delegadas à Autoridade Sanitária Concelhia (ASC) ^(20, 21). Assim, tendo estas instituições competência de verificação do cumprimento das diversas disposições legais, gerais ou específicas, pelos diversos operadores económicos, as mesmas devem eleger estratégias e medidas no sentido de tornar mais eficazes as suas actuações ^(17, 18).

Desde sempre que os sistemas de vigilância e fiscalização existentes por todo o mundo se caracterizam por ser reactivos, actuando as autoridades em momentos de crise ou suspeita da mesma. Desta forma, o elevado nível de protecção dos consumidores a que se propõem as actuais políticas de SA não está garantido ⁽¹³⁾.

A adopção de uma metodologia de fiscalização baseada na avaliação, gestão e comunicação de riscos, encontra-se intimamente ligada ao conceito *princípio da precaução* regulamentado pelo Regulamento (CE) n.º 178/2002, uma vez que a sua utilização permite melhorar e reforçar a actuação das diversas autoridades com competência para a fiscalização e inspecção de ga, no sentido de se evitarem efeitos nocivos para a saúde das populações decorrentes do consumo de ga ^(12, 22). Esta abordagem, quando correctamente utilizada, permite analisar cada operador económico de forma singular, facultando a tomada de decisões de uma forma concertada. Por outro lado, possibilita a redução da influência inerente ao inspector,

isto é, o seu grau de subjectividade, que nestes casos se mostra preponderante na escolha da decisão final ^(4, 13). Para além de enfatizar a tomada de decisões preventivas ao nível da saúde pública, esta nova perspectiva permite harmonizar as actividades e actuações das diversas autoridades competentes para a inspecção e fiscalização, a nível nacional e internacional, promovendo desta forma trocas comerciais entre diferentes países ^(13, 23).

O presente estudo pretende elucidar e mostrar a importância de se harmonizarem e padronizarem os procedimentos de fiscalização dos ga ao nível autárquico, através do desenvolvimento de uma metodologia para se avaliar de forma objectiva e singular os estabelecimentos alvo de acções desta natureza.

OBJECTIVOS

Atendendo às competências das ASC na fiscalização higio-sanitária, foram ponderadas as seguintes **hipóteses**:

- Os controlos oficiais de ga, ao nível autárquico, deverão ser efectuados em função do risco, tal como é deliberado pelos Reg. (CE) n.º 854/2004 e 882/2004.
- A utilização de uma matriz de risco para determinar a periodicidade de fiscalização dos estabelecimentos comerciais da área alimentar, baseada no risco estimado e nas condições higio-sanitárias observadas durante uma acção de fiscalização, constitui um método eficaz para melhorar os controlos oficiais ao nível autárquico.

OBJECTIVO GERAL

- Diagnosticar e caracterizar o risco e determinar a periodicidade adequada de fiscalização dos estabelecimentos comerciais da área alimentar, ao nível autárquico.

OBJECTIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar diferentes instrumentos de recolha de dados de acordo com o tipo de estabelecimento comercial da área alimentar, previamente elaborados.
- Criar uma matriz de risco para aplicar aos estabelecimentos comerciais da área alimentar alvo de fiscalização, com a finalidade de determinar a periodicidade dos controlos oficiais.
- Aplicar ferramentas de risco já existentes para estabelecimentos comerciais da área alimentar alvo de fiscalização, e comparar com os resultados da matriz concebida e proposta.

MATERIAL E MÉTODOS

1. CARACTERIZAÇÃO DO ESTUDO

Tipo de estudo

Estudo do tipo transversal.

Universo de estudo

O universo do presente estudo corresponde aos estabelecimentos comerciais da área alimentar alvo de acções de fiscalização pela ASC (talhos, peixarias, mercearias e restauração e bebidas, com ou sem fabrico), licenciados ou em processo de licenciamento, do Município do Porto.

Espaço temporal

A primeira fase do estudo, correspondente à recolha de dados para caracterização higio-sanitária dos estabelecimentos comerciais da área alimentar alvo de acções de fiscalização pela ASC, teve início no dia 9 de Outubro de 2008 e terminou no dia 30 de Janeiro de 2009. A segunda fase do estudo, relativa ao tratamento dos dados

obtidos durante a fase precedente e posterior aplicação das diversas ferramentas de risco, decorreu durante o mês de Fevereiro de 2009.

Seleccção da amostra

A ASC realiza acções de fiscalização nos estabelecimentos comerciais da área alimentar da totalidade de freguesias do Município do Porto. Perante a inexistência de dados relativos ao número total de estabelecimentos licenciados ou em processo de licenciamento no Município do Porto, não foi possível seleccionar a amostra de uma forma probabilística e representativa do universo de estudo.

Assim, a amostra alvo deste trabalho corresponde a uma amostra de conveniência, tendo sido incluídos no estudo os estabelecimentos que eram alvo de acções de fiscalização pelas diversas equipas do Gabinete de Inspecção Sanitária (GIS) da Divisão Municipal de Feiras, Mercados e Inspecção Sanitária (DMFMIS) da Câmara Municipal do Porto (CMP). Não sendo possível incluir um número de estabelecimentos representativo para cada uma das actividades económicas, decidiu-se definir desde o início um número que, tendo em conta o período de tempo disponível para a recolha de dados, seria suficiente para percepcionar a realidade higio-sanitária do universo de estudo.

Dimensão da amostra

Foram 60 os estabelecimentos comerciais da área alimentar do Município do Porto alvo de acções de fiscalização pela ASC, tendo sido este número distribuído de uma forma equitativa pelas diferentes actividades: 10 talhos, 10 peixarias, 10 mercearias e 30 de restauração e bebidas (10 bebidas simples, 10 restauração e 10 fabricos).

Critério de inclusão

Os factores que foram considerados durante a selecção da amostra foram os seguintes: o estabelecimento estar licenciado ou em processo de licenciamento.

2. LINHA METODOLÓGICA

Para a realização do estudo, foi delineada a seguinte linha metodológica:

- Pesquisa e recolha bibliográfica dos poderes legais e normativos aplicáveis à área alimentar e aos seus diversos sectores;
- Recolha e sistematização das metodologias de risco adoptadas por diversas autoridades com competências para efectuar os controlos oficiais dos ga;
- Análise, adaptação e padronização das ferramentas de trabalho utilizadas pela ASC da autarquia do Porto (higiossanidade de um estabelecimento);
- Visita aos estabelecimentos incluídos no estudo *in loco*, para aplicação dos diversos instrumentos de trabalho de recolha de dados para caracterização higio-sanitária dos mesmos;
- Criação de uma matriz de risco, passível de ser adaptada a qualquer lista de verificação, para determinar a periodicidade dos controlos oficiais ao nível autárquico;
- Aplicação da matriz de risco com vista a determinar a periodicidade de fiscalização.

3. MATERIAL

Para recolha dos dados higio-sanitários dos estabelecimentos incluídos no estudo, foram utilizados as ferramentas de trabalho adoptadas pelo GIS da DMFMIS da CMP. Na totalidade, foram utilizadas 4 *check-lists* diferentes, uma para cada uma das actividades alvo de estudo, de forma a direccionar o controlo para verificação do cumprimento dos requisitos legais da área alimentar gerais, ou específicos para cada um dos seus sectores. No que concerne aos estabelecimentos retalhistas de ga de origem animal, foram utilizadas as listas de verificação elaboradas pela Direcção Geral de Veterinária (DGV) para o efeito ^(24, 25). Para os restantes estabelecimentos, de comércio a retalho não especializados de produtos alimentares e de restauração e bebidas, foram utilizadas os instrumentos de trabalho desenvolvidos pelo GIS ^(26, 27).

(Anexo 1)

Foram ainda utilizadas as ferramentas de trabalho direccionadas para a avaliação e categorização do risco: a elaborada no presente estudo, a da DGV e da *Food and Drug Administration* (FDA) ^(28, 29).

4. METODOLOGIA

A matriz de risco criada foi adaptada a partir da matriz de risco apresentada pelo *Codex Alimentarius* para a produção primária e para a indústria alimentar, tendo sido realizadas algumas alterações à mesma durante a sua elaboração ⁽¹³⁾.

Assim, durante a criação da matriz de risco, sentiu-se a necessidade de desenvolver uma metodologia para se avaliarem as condições higio-sanitárias dos estabelecimentos alvo de fiscalização de um modo objectivo e quantitativo, a qual se exemplifica através do uso dos instrumentos de trabalho utilizados pelo GIS.

Numa primeira fase, efectuaram-se algumas alterações dos mesmos, para que todas as respostas “sim” correspondessem a cumprimentos e conformidades e as respostas “não” a incumprimentos e não conformidades. Para além disso, foi incluída a resposta “não aplicável” na ficha de requisitos higio-sanitários para estabelecimentos de comércio a retalho não especializados de produtos alimentares e de restauração e bebidas, e as alíneas de resposta aberta foram modificadas ou, na sua impossibilidade, retiradas. **(Anexo 2)**

De seguida, decidiu-se agrupar os itens dos diversos instrumentos de trabalho em 3 módulos, intitulados de “Pré-requisitos” (módulo I), “HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Point*” (módulo II) e “Verificação/Registos” (módulo III), correspondentes a requisitos legais contemplados no Reg. (CE) 852/2004 ⁽¹⁵⁾. Para os estabelecimentos de comércio a retalho não especializados de produtos alimentares, foram considerados apenas os dois primeiros módulos apresentados, devido à inexistência de qualquer ponto relativo aos procedimentos de verificação ou

registos adoptados pelos operadores económicos, na ficha de requisitos higio-sanitários correspondente.

Devido às diferenças existentes entre as várias fichas de verificação utilizadas, cada uma delas foi tratada de forma singular mas semelhante, o que justifica as diferenças existentes entre o grupo de itens que perfaz cada um dos módulos. **(Anexo 3)**

Para se obter a apreciação do **módulo I**, relativo aos dados obtidos a partir da verificação do cumprimento dos diversos pré-requisitos regulamentados pela legislação comunitária, decidiu-se agrupar os itens que lhe correspondem em diversos domínios. Na impossibilidade de se avaliarem os pré-requisitos de forma equitativa nas diferentes actividades comerciais, fruto das disparidades existentes entre os instrumentos de recolha de dados, decidiu-se analisar o maior número possível em cada uma delas. De forma a potenciar a informação que os diversos instrumentos permitem obter, a avaliação deste módulo foi obtida de uma forma específica, diferindo de actividade para actividade. **(Anexo 4)**

Desta forma, considerou-se a existência de 12 domínios, cada um deles constituindo um pré-requisito contemplado no anexo II do Reg. (CE) 852/2004 ⁽¹⁵⁾. Para além disso, considerou-se pertinente valorar de forma diferente cada um dos domínios considerados, em função do compromisso que apresentam para a SA dos ga, tal como se descreve pela tabela 1.

DOMÍNIO		VALORAÇÃO
1	Características gerais das instalações /estruturas	7,5%
2	Requisitos aplicáveis aos equipamentos	7,5%
3	Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios	12,5%
4	Condições de Manipulação	25%
5	Condições técnico-funcionais da rede de frio	7,5%
6	Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal	5%
7	Condições do pessoal manipulador de alimentos	20%
8	Eliminação de resíduos	3%
9	Controlo de pragas	3%
10	Condições gerais de higienização	3%
11	Rastreabilidade / Rotulagem	3%
12	Abastecimento de água	3%

Tabela 1: Designação dos 12 domínios considerados, e respectiva valoração para o cálculo da classificação do módulo “Pré-requisitos”

Para se proceder a avaliação quantitativa de cada um dos domínios, procedeu-se ao cálculo da média bruta das respostas “Sim” dos itens que os constituem, utilizando-se para isso a seguinte fórmula:

$$\text{Cotação final do domínio em \%} = [S / (T - NA)] * 100$$

Onde:

- **S**= Somatório do número de itens cuja resposta atribuída foi “Sim”
- **T**= Somatório do número de itens que forma o domínio
- **NA**= Somatório do número de itens cuja resposta atribuída foi “Não Aplicável”

A fórmula utilizada para determinar a classificação final do **módulo I** para cada um dos estabelecimentos foi a seguinte:

$$\begin{aligned} \text{Cotação final do módulo I em \%} = & (D1*0,075) + (D2*0,075) + (D3*0,125) + \\ & (D4*0,25) + (D5*0,075) + (D6*0,05) + (D7*0,20) + (D8*0,03) + (D9*0,03) + (D10*0,03) \\ & + (D11*0,03) + (D12*0,03) \end{aligned}$$

Onde, percentualmente:

- **D1**= Cotação do domínio “Características gerais das instalações /estruturas”
- **D2**= Cotação do domínio “Requisitos aplicáveis aos equipamentos”
- **D3**= Cotação do domínio “Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios”
- **D4**= Cotação do domínio “Condições de Manipulação”
- **D5**= Cotação do domínio “Condições técnico-funcionais da rede de frio”
- **D6**= Cotação do domínio “Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal”
- **D7**= Cotação do domínio “Condições do pessoal manipulador de alimentos”
- **D8**= Cotação do domínio “Eliminação de resíduos”
- **D9**= Cotação do domínio “Controlo de pragas”

- **D10=** Cotação do domínio “Condições gerais de higienização”
- **D11=** Cotação do domínio “Rastreabilidade / Rotulagem”
- **D12=** Cotação do domínio “Abastecimento de água”

Nas actividades em que os instrumentos de trabalho não continham informações relativas a todos os domínios, somaram-se as cotações dos domínios passíveis de serem avaliados, transpondo-se depois o seu resultado em termos absolutos, ou seja, para 100%, através da fórmula:

Cotação final do módulo I = (Cotação do módulo I * 100) / Soma das valorações atribuídas aos seus domínios

Para determinar a apreciação quantitativa dos **módulos II e III**, foi utilizada a fórmula anteriormente descrita para a obtenção da classificação de cada um dos domínios que constituem o módulo I.

Depois de se obterem as classificações dos três módulos considerados, procedeu-se à avaliação quantitativa de cada um dos estabelecimentos. Para isso, foi atribuída uma valoração diferente a cada um dos módulos, contribuindo estes de forma desigual para a mesma, como se verifica pela Tabela 2.

	Módulo I	Módulo II	Módulo III
	Pré Requisitos	HACCP	Verificação/Registos
Talhos, Peixarias e Restauração e Bebidas	75%	20%	5%
Mercearias	75%	25%	X

Tabela 2: Ponderação de cada um dos módulos para obtenção da classificação final em termos de cumprimento para cada um dos estabelecimentos alvo de análise.

As fórmulas utilizadas para se obter a classificação quantitativa de cada um dos estabelecimentos foram as seguintes:

$$\text{Classificação final do estabelecimento} = (M1*0,75) + (M2*0,20) + (M3*0,05)^1$$

¹ Talhos, Peixarias e Restauração e Bebidas

ou

$$\text{Classificação final do estabelecimento} = (M1 \cdot 0,75) + (M2 \cdot 0,25)^2$$

Onde, percentualmente:

- **M1**= Cotação do módulo “Pré-requisitos”
- **M2**= Cotação do módulo “HACCP”
- **M3**= Cotação do módulo “Verificação/Registos”

No que concerne à matriz de risco criada, a higiossanidade dos estabelecimentos é contabilizada em termos do grau de cumprimento obtido no seguimento de uma acção de fiscalização.

Neste sentido, considerou-se que um estabelecimento que obtém um grau de cumprimento inferior a 50% deve suspender a sua actividade, sendo esta situação revertida no momento em que o agente económico consiga fazer prova do contrário às autoridades competentes. Para valores de grau de cumprimento iguais ou superiores a 50%, decidiu-se agrupar os estabelecimentos em 4 classes de risco distintas, tal como se descreve na tabela 3. Esta grelha de classificação foi adaptada das grelhas utilizadas no Centro Regional de Saúde Pública do Norte ⁽³⁰⁾ e por outros autores ⁽³¹⁻³³⁾.

Grau de Cumprimento	Classe de Risco
[50;65] %	4
[66;80] %	3
[81;90] %	2
[91;100] %	1

Tabela 3: Classe de risco dos estabelecimentos de acordo com o grau de cumprimento obtido aquando de uma acção de fiscalização.

Para além da higiossanidade, o novo modelo categoriza os estabelecimentos de acordo com o risco estimado para a actividade (REA), tendo sido realizada uma compilação dos dados definidos pelo *Codex Alimentarius* ⁽³⁴⁾, pelo *Food Code* da

² Mercarias

Food and Drug Administration (FDA) ⁽²⁹⁾, pela *Food Safety Authority of Ireland* ⁽³⁵⁾ e pela DGV ⁽²⁸⁾, dados estes compilados na tabela 4.

REA	Descrição dos estabelecimentos
1	- Grossistas de ga pré-embalados; - Estabelecimentos que comercializam ga pré-embalados; - Grossistas e estabelecimentos que armazenam bebidas; - Estabelecimentos de bebidas simples que comercializam apenas bebidas;
2	- Grossistas onde o controlo da temperatura é necessário para garantir a segurança do ga que comercializam; - Estabelecimentos retalhistas onde o controlo da temperatura é necessário para garantir a segurança dos ga que comercializam, como talhos, peixarias e mercearias; - Estabelecimentos de bebidas simples;
3	- Estabelecimentos que preparam, confeccionam, regeneram e distribuem ga, como são exemplo estabelecimentos de restauração; - Estabelecimentos de restauração com fabrico próprio;
4	- Estabelecimentos de restauração colectiva que servem maioritariamente população susceptíveis, como a que está presente em jardins-de-infância, escolas, hospitais, centros de dia e lares de idosos.

Tabela 4: Categorização das diversas actividades alvo de fiscalização pela ASC, de acordo com o risco estimado para cada uma delas (baseado nos géneros alimentícios que comercializam e no tipo de processos em que estão envolvidas).

Para se determinar a periodicidade de fiscalização baseada no risco, usaram-se também diferentes ferramentas de avaliação de risco elaboradas por autoridades com competência para a fiscalização de ga, nacionais e internacionais. Para os estabelecimentos de comércio a retalho de produtos de origem animal foi utilizada a ferramenta de risco proposta pela DGV, elaborada propositadamente para os mesmos ⁽²⁸⁾. Já para os estabelecimentos de restauração e bebidas foi utilizada a categorização de risco apresentada pela FDA ⁽²⁹⁾. **(Anexo 5)**

Análise Estatística

Para o tratamento estatístico foram utilizados os programas informáticos *Microsoft Office Excel*® 2003 e *Statistical Package of Social Sciences (SPSS)*® versão 16.0, em sistema operativo Windows XP.

Esta análise, descritiva para as diversas variáveis definidas a partir dos instrumentos de trabalho utilizados, consistiu no cálculo de medidas de tendência central para cada estabelecimento no que concerne aos domínios, módulos e grau de cumprimento. Foi utilizado o teste não paramétrico de Kolmogorov-Smirnoff para determinar a

normalidade da distribuição da amostra. Para comparação das médias obtidas entre as diferentes actividades foi utilizado o teste *t Student*, onde se considerou existir significado estatístico com um $p < 0,05$.

Recursos Utilizados

A aplicação dos diferentes instrumentos de trabalho utilizados para a recolha de dados foi da responsabilidade do investigador e das diversas equipas do GIS da DMFMIS da CMP. O planeamento do estudo e posterior tratamento dos dados (análise e interpretação dos instrumentos) foram realizados pelo investigador.

RESULTADOS

Inicialmente, apresentam-se os resultados obtidos a partir dos diferentes instrumentos de trabalho utilizados, que permitiram obter a caracterização higio-sanitária dos estabelecimentos alvo deste estudo, sempre em função do cumprimento. Para além da avaliação final dos estabelecimentos, por actividade e em grau de cumprimento, aponta-se também a avaliação final dos módulos considerados em termos de cumprimento para cada uma das actividades, de uma forma sumariada.

Por fim, apresenta-se a matriz de risco elaborada, bem como os resultados obtidos a partir da sua aplicação, e ainda o produto resultante das ferramentas de avaliação do risco desenvolvidas pela DGV e pela FDA.

1. Avaliação higio-sanitária global dos estabelecimentos, por actividade

Relativamente à avaliação global dos estabelecimentos por actividade, as diversas medidas de tendência central, no que diz respeito ao grau de cumprimento obtido pelas diferentes actividades e na totalidade dos estabelecimentos, estão discriminadas na tabela 5. As médias em termos de cumprimento dos talhos ($66,91 \pm 13,54\%$) e dos estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico ($67,20 \pm 25,15\%$) são muito semelhantes, sendo que duas das actividades, as mercearias

(38,87 $\pm$ 7,49%) e os estabelecimentos de bebidas simples (48,65 $\pm$ 22,18%), apresentam uma avaliação global negativa.

	Média	Desvio padrão	Mediana	Máximo	Mínimo
Talhos	66,91	13,54	68,64	84,05	45,58
Peixarias	57,50	15,36	53,70	89,49	34,69
Mercearias	38,87	7,49	28,66	92,33	19,71
Fabrico	67,20	25,15	74,80	92,07	25,61
Bebidas simples	48,65	22,18	46,43	84,18	24,38
Restauração	51,01	20,0	47,36	80,76	24,27
Todos os estabelecimentos	55,02	22,05	52,71	92,33	19,71

Tabela 5: Média, desvio padrão, mediana e valores máximo e mínimo em %, por actividade (n=10) e na globalidade da amostra (n=60), no que respeita ao grau de cumprimento.

A diferença entre as médias obtidas pelas diferentes actividades, apresenta um significado estatístico, com um $p < 0,05$ com um intervalo de confiança de 95%, entre talhos e mercearias, talhos e bebidas simples e mercearias e fabrico.

Através da análise do gráfico 1 pode-se perceber os resultados obtidos a partir da amostra de uma forma global, em termos de cumprimento, onde os estabelecimentos de venda a retalho de produtos de origem animal e os estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico apresentam a avaliação mais positiva.

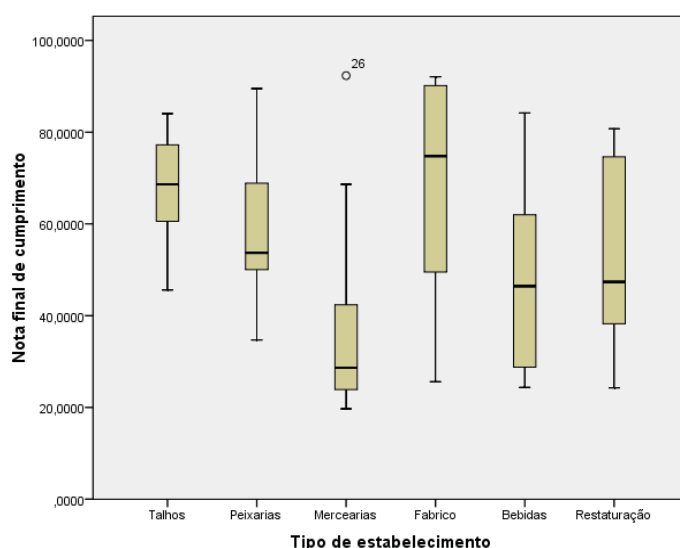


Gráfico 1: Avaliação do cumprimento global dos estabelecimentos (n=60), por ramo de actividade (n=10).

2. Avaliação dos diferentes módulos considerados, por actividade

No que concerne ao módulo “**Pré-requisitos**”, pela leitura da tabela 6 e do gráfico 2, podem-se observar as diversas medidas de tendência central em termos de cumprimento, para os diferentes ramos de actividade, constituindo os talhos ($77,16 \pm 10,58\%$) a actividade que mais se destaca pela positiva, e sendo as mercearias a única actividade com uma avaliação em termos de cumprimento inferior a 50% ($45,16 \pm 19,31\%$). Em termos globais, o módulo “Pré-requisitos” é o único módulo com uma avaliação superior a 50% ($61,76 \pm 18,69\%$).

	Média	Desvio padrão	Mediana	Máximo	Mínimo
Talhos	77,16	10,58	80,85	87,20	59,24
Peixarias	66,08	12,26	69,48	94,38	45,04
Mercearias	45,16	19,31	38,21	89,77	26,28
Fabrico	66,27	20,67	70,29	89,43	34,15
Bebidas simples	54,86	17,60	57,59	78,91	32,50
Restauração	58,02	14,05	62,48	74,34	32,36
Todos os estabelecimentos	61,76	18,69	65,44	94,44	26,28

Tabela 6: Média, desvio padrão, mediana e valores máximo e mínimo em %, por actividade (n=10) e na globalidade da amostra (n=60), no que respeita ao módulo I (Pré-requisitos).

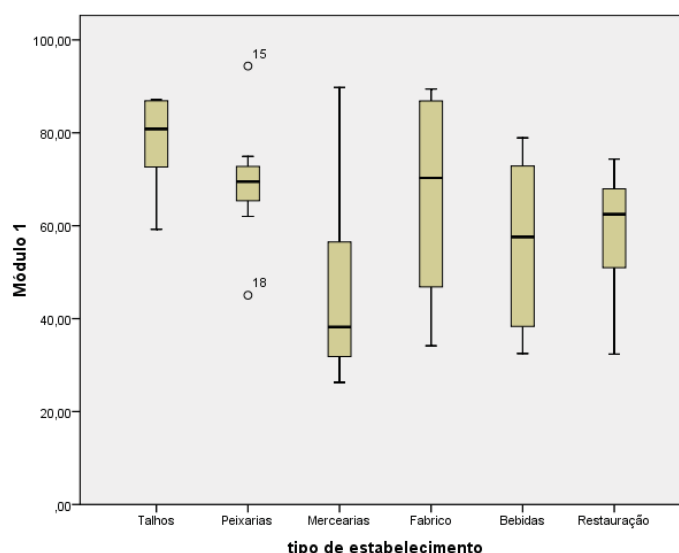


Gráfico 2: Avaliação do cumprimento obtida no módulo I (“Pré-requisitos”) pelos estabelecimentos (n=60), por ramo de actividade (n=10).

Através da aplicação do teste *t Student*, foi possível observar que existem diferenças significativamente estatísticas, das médias do módulo I, entre talhos e mercearias,

talhos e bebidas simples, talhos e restauração, peixarias e mercearias e mercearias e fabrico, dados estes compilados na tabela 7.

	Talho	Peixarias	Mercearias	Fabrico	Bebidas	Restauração
Talho		11,08	32,0**	10,86	22,3*	19,14*
Peixarias	-11,08		23,92*	-0,19	11,22	8,06
Mercearias	-32,0**	-23,92*		-21,12*	-9,7	-12,86
Fabrico	-10,86	0,19	21,12*		11,41	8,25
Bebidas	-22,3*	-11,22	9,7	-11,41		-3,16
Restauração	-19,14*	-8,06	12,86	-8,25	3,16	

Tabela 7: Diferenças entre as médias (%) do módulo “Pré-requisitos” das diversas actividades (n=10). Diferenças com significado estatístico (* $p<0,05$ e ** $p<0,001$) realçadas a cor escura, com um intervalo de confiança de 95%.

Apenas uma das actividades (fabrico) apresenta média de cumprimento superior a 50% no que respeita ao módulo “**HACCP**”. Tal como se verifica pela tabela 8 e pelo gráfico 3, um dos pontos a salientar neste módulo é a sua amplitude de valores em todas as actividades, uma vez que, excluindo as peixaria, os valores máximo e mínimo de cumprimentos obtidos foram de, respectivamente, 100% e 0%. Excluindo os estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico ($70 \pm 48,30\%$), todas as actividades obtiveram uma classificação média abaixo dos 50%.

	Média	Desvio padrão	Mediana	Máximo	Mínimo
Talhos	34,20	35,75	22,73	100	0
Peixarias	20,39	32,94	0	73,08	0
Mercearias	20,0	42,16	0	100	0
Fabrico	70,0	48,30	100	100	0
Bebidas simples	30,0	48,30	0	100	0
Restauração	30,0	48,30	15,28	100	0
Todos os estabelecimentos	34,10	44,60	0	100	0

Tabela 8: Média, desvio padrão, mediana e valores máximo e mínimo em %, por actividade (n=10) e na globalidade da amostra (n=60), no que respeita ao módulo II (HACCP).

Através da aplicação do teste *t Student*, foi possível observar que as diferenças entre as médias apenas se mostram com significado estatístico entre restauração e bebidas com fabrico e peixarias e fabrico e mercearias, com um $p<0,05$, com um intervalo de confiança de 95%.

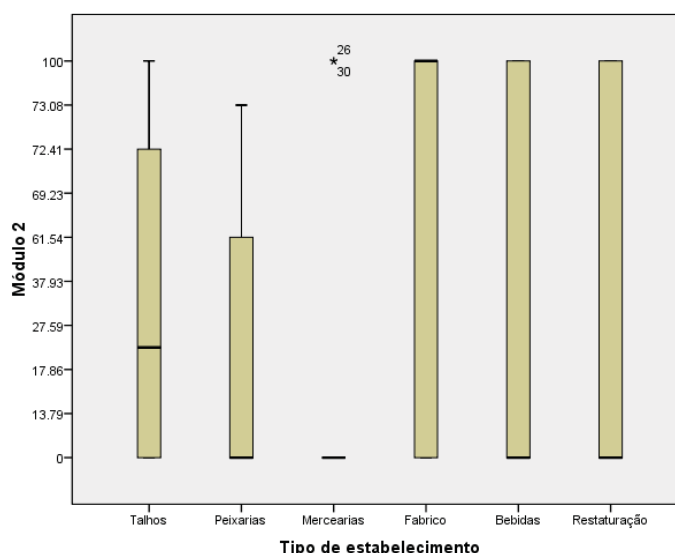


Gráfico 3: Avaliação do cumprimento obtida no módulo II (“HACCP”) pelos estabelecimentos (n=50), por ramo de actividade (n=10).

Por fim, no módulo **“Verificação/Registos”** verifica-se que apenas os fabricos apresentam uma média de cumprimentos superior a 50%, tal como se observa pela tabela 9. Neste módulo observa-se uma situação análoga à do módulo HACCP, onde os estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico ($70 \pm 48,30\%$) são os únicos com uma média de cumprimento superior a 50%.

	Média	Desvio padrão	Mediana	Máximo	Mínimo
Talhos	44,0	26,30	40,66	84,62	15,38
Peixarias	32,18	20,34	22,73	81,82	18,18
Mercenarias					
Fabrico	70,0	48,30	100	100	0
Bebidas simples	30,0	48,30	0	100	0
Restauração	30,0	48,30	0	100	0
Todos os estabelecimentos	23,08	41,56	0	100	0

Tabela 9: Média, desvio padrão, mediana e valores máximo e mínimo em %, por actividade (n=10) e na globalidade da amostra (n=50), no que respeita ao módulo III (Verificação/Registos).

Através do gráfico 4, pode-se observar, que também neste módulo, a amplitude de valores médios entre os estabelecimentos da mesma actividade é grande, principalmente nas três actividades que se enquadram na restauração e bebidas, onde o valor máximo e mínimo são de 100% e 0%, respectivamente.

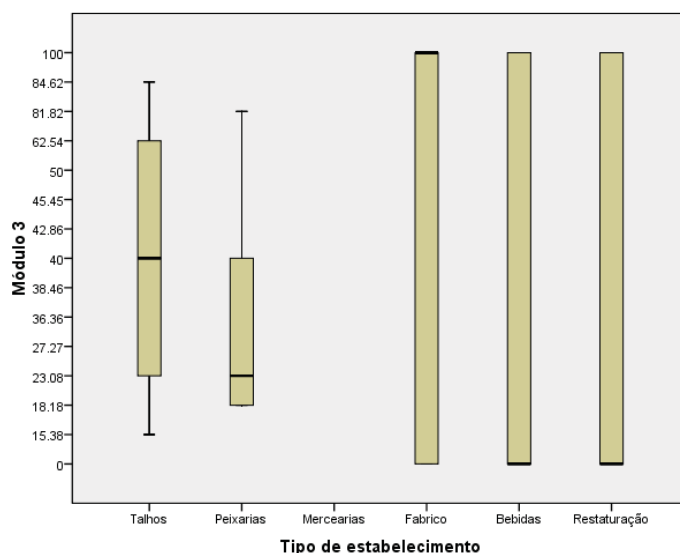


Gráfico 4: Avaliação do cumprimento obtida no módulo III ("Verificação/Registos") pelos estabelecimentos (n=50), por ramo de actividade (n=10).

Relativamente às diferenças entre as médias do módulo III obtidas pelas diversas actividades, apenas se verificou existir significado estatístico entre os estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico e as peixarias, com um $p < 0,05$, com um intervalo de confiança de 95%.

3. Matriz de risco criada

Através do cruzamento das duas variáveis consideradas, o REA e a avaliação higio-sanitária do estabelecimento no seguimento de uma acção de fiscalização, obtêm-se o grau de risco de um estabelecimento, podendo-se assim auferir o período de tempo entre acções deste género, tal como se pretende demonstrar pelas tabelas 10 e 11.

(Anexo 6)

REA	4	RA	RA	Ra	Ra
	3	RA	Ra	Ra	Rb
	2	Ra	Ra	Rb	RB
	1	Ra	Rb	RB	RB
		4	3	2	1
CLASSE DE RISCO					

Tabela 10: Matriz de risco criada para determinar a periodicidade de fiscalização de um estabelecimento comercial da área alimentar, atendendo ao risco estimado para a sua actividade e à

classe de risco obtida (RA - Risco Alto; Ra - Risco Médio Alto; Rb - Risco Médio Baixo; RB - Risco Baixo)

Grau de Risco		Periodicidade de Fiscalização
RA	Risco Alto	3 Meses
Ra	Risco Médio Alto	6 Meses
Rb	Risco Médio Baixo	9 Meses
RB	Risco Baixo	12 Meses

Tabela 11: Determinação da periodicidade entre acções de fiscalização, decorrente do grau de risco achado para cada estabelecimento.

4. Resultado da aplicação da matriz de risco criada

Dos 60 estabelecimentos alvo de estudo, 25 obtiveram um grau de cumprimento inferior a 50%, pelo que viam a sua actividade ser suspensa, nomeadamente 2 talhos, 2 peixarias, 8 mercearias, 2 estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico, 6 bebidas simples e 5 de restauração. Os graus de risco obtidos pelos restantes podem ser visualizados na tabela 12, onde se separam os mesmos por actividade.

RISCO ESTIMADO PARA A ACTIVIDADE	4		X	X	X	X
	3	Fabrico	2	1	4	1
		Restauração	2	2	1	X
	2	Talhos	2	4	2	X
		Peixarias	5	2	1	X
		Mercearias	X	1	X	1
		Bebidas Simples	2	2	X	X
	1		X	X	X	X
			4	3	2	1
			CLASSE DE RISCO			

Tabela 12: Distribuição dos estabelecimentos (n=35) incluídos no estudo pelos diferentes graus de risco, por ramo de actividade.

Pela leitura da tabela 13, pode-se observar o período temporal entre duas fiscalizações, que pode assim ser determinado a partir do grau de risco obtido por um estabelecimento.

Actividade	Número de estabelecimentos	Grau de Risco	Periodicidade de Fiscalização
Talhos	6	Ra	6 Meses
	2	Rb	9 Meses
Peixarias	7	Ra	6 Meses
	1	Rb	9 Meses
Mercearias	1	Ra	6 Meses
	1	RB	12 Meses
Fabricao	2	RA	3 Meses
	5	Ra	6 Meses
	1	Rb	9 Meses
Bebidas simples	4	Ra	6 Meses
Restauração	2	RA	3 Meses
	3	Ra	6 Meses

Tabela 13: Definição do período de tempo entre as acções de fiscalização a partir do grau de risco apresentado pelos diferentes estabelecimentos alvo de estudo (n=35), por ramo de actividade. (RA - Risco Alto; Ra - Risco Médio Alto; Rb - Risco Médio Baixo; RB - Risco Baixo)

5. Aplicação das ferramentas de risco elaboradas pelas Direcção Geral de Veterinária e Food and Drug Administration

5.1. DGV

Os resultados da aplicação da ferramenta de risco desenvolvida pela DGV ⁽²⁸⁾ estão sumariados na tabela 14.

Actividade	Risco estimado	Número de estabelecimentos	Periodicidade de fiscalização
Talhos	2	4	18 Meses
	3	6	12 Meses
Peixarias	2	2	18 Meses
	3	8	12 Meses

Tabela 14: Periodicidade de fiscalização dos estabelecimentos de comércio a retalho de produtos de origem animal, por actividade (n=10), definida a partir da ferramenta de avaliação de risco desenvolvida pela DGV

5.2. FDA

A aplicação da categorização de risco apresentada pela FDA ⁽²⁹⁾ para estabelecimentos de restauração e bebidas na amostra deste estudo, resulta na periodicidade descriminada na tabela 15. O período de tempo entre as acções de fiscalização pode ainda ser diminuído ou aumentado em detrimento dos indícios dados e comprovados pelos operadores económicos às autoridades.

Actividade	Risco estimado	Número de estabelecimentos	Periodicidade de fiscalização
Fabrico	3	10	4 Meses
Restauração	3	10	4 Meses
Bebidas	2	10	6 Meses

Tabela 15: Periodicidade de fiscalização dos estabelecimentos de restauração e bebidas, por actividade (n=10), definida a partir da ferramenta de avaliação de risco desenvolvida pela FDA

DISCUSSÃO

A percepção da segurança alimentar como parte integrante da temática da saúde pública tem vindo a ser clarificada, não só ao nível dos profissionais que lidam com a mesma, como também entre os consumidores ^(36, 37). Assim, mostra-se fundamental encarar os alimentos como um campo de actuação da saúde pública, e não apenas como objecto agro-pecuário/comercial ⁽³⁸⁾.

Neste sentido, a existência de um sistema CGA eficaz contribui fortemente para tornar alcançáveis os principais objectivos das políticas de SA vigentes por todo o mundo, particularmente da UE. A garantia de se comercializarem ga seguros encontra-se actualmente alicerçada em vários domínios, dentro dos quais se incluem as actividades de controlo dos mesmos ^(4, 7).

Segundo a *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) e de acordo com o *Codex Alimentarius*, o conceito de controlo de ga considerado pelas autoridades governamentais sofreu uma enorme evolução nas últimas décadas. Ao invés de se considerar que este tipo de acção corresponde a uma actividade reactiva, actualmente preconiza-se a preventiva e pró-activa e crê-se que a mesma contribui fortemente para o desenvolvimento de um país ou região quando realizada de um modo eficaz ^(7, 13).

Para se potenciar a totalidade das vantagens decorrentes de acções de fiscalização a todos os intervenientes da cadeia alimentar, é necessário que as autoridades e organismos competentes para tal não se limitem a verificar o cumprimento das disposições legais. Para além disso, necessitam de percepção as suas actividades

como fortes contribuidoras para a melhoria do sistema CGA, através do incremento de importantes mudanças que podem decorrer das mesmas, potenciando assim a comercialização de ga seguros e permitindo a intervenção no sentido da melhoria contínua ⁽¹³⁾.

Neste contexto, a criação de metodologias objectivas e assentes na análise dos riscos para serem utilizados nos controlos oficiais dos ga assumem um particular interesse.

Para além de se proceder à criação de uma matriz de risco para determinar a periodicidade de fiscalização dos estabelecimentos comerciais da área alimentar ao nível autárquico, durante a realização deste estudo aplicou-se a mesma na realidade do Município do Porto. De facto, a existência de uma ferramenta desta natureza é essencial para melhorar as actividades das ASC, fazendo com que seja possível harmonizar os seus procedimentos, não só no contexto de uma autarquia como também entre elas.

Mesmo dentro da mesma organização, é natural existirem diferenças entre os métodos utilizados para se avaliar a higiossanidade de um estabelecimento, o que consequentemente afectará a decisão final resultante de uma acção de fiscalização. Assim, a utilização da metodologia aqui proposta reduz de uma forma significativa o efeito inerente ao indivíduo que fiscaliza, isto é, o modo como as suas escolhas e subjectividade influenciam a avaliação que faz de um estabelecimento.

Numa realidade mais abrangente, esta vantagem torna-se ainda mais relevante se extrapolarmos o seu uso para todas as ASC, o que permitiria harmonizar e padronizar os procedimentos de controlo oficial dos ga ao nível autárquico. Torna-se importante referir, que as actividades de fiscalização realizadas a este nível revestem-se de extrema importância, dada a natureza dos estabelecimentos alvo das mesmas, uma vez que correspondem às últimas fases da cadeia alimentar.

Relativamente à matriz de risco criada, acresce referir que a mesma é adaptável a um vasto número de actividades da área alimentar, permitindo deste modo avaliar cada uma delas de forma objectiva e singular, ainda que similar. Esta opção revela-se importante no sentido da normalização dos procedimentos de fiscalização, uma vez que permite a tomada de decisões concertada entre os diversos sectores da área alimentar, nomeadamente na determinação de periodicidade de monitorização.

Considerando que a avaliação quantitativa da higiossanidade de um estabelecimento é necessária para a aplicação da matriz de risco criada, decidiu-se também desenvolver uma metodologia, que sendo capaz de ser aplicada a qualquer lista de verificação, permite padronizar as mesmas no sentido da harmonização de critérios e procedimentos entre as diversas ASC ⁽¹⁸⁾. Assim, na concepção desta matriz de risco considerou-se a sua aplicabilidade, independentemente do instrumento de trabalho utilizado para recolha de dados.

Exemplo desta padronização é a utilização dos quatro instrumentos de trabalho adoptados pelo GIS, a ASC na autarquia do Porto, que foram usados para a recolha de dados. Pelo facto de duas delas terem sido elaboradas pelo organismo nacional com competências para a fiscalização de ga de origem animal, a DGV ^(24, 25), para ser aplicada a talhos e a peixarias, e as outras duas terem sido desenvolvidas pelo GIS ^(26, 27), utilizada em mercearias e estabelecimentos de restauração e bebidas, existem diferenças significativas entre as mesmas e que se revelam preponderantes na quantidade de dados que permitem obter ⁽³⁹⁾.

Por este motivo, antes de se aplicarem os instrumentos de recolha de dados, decidiu-se possibilitar a resposta “Não Aplicável”, para além das “Sim” ou “Não” presentes nas listas de verificação das mercearias e dos estabelecimentos de restauração e bebidas ^(26, 27). Dada a heterogeneidade de estabelecimentos alvo de fiscalização, é natural que existem casos onde é impossível avaliar alguns itens decorrentes da inexistência de algumas áreas da laboração, procedimentos ou manipulação de

alguns ga. A existência de variáveis tricotómicas é assim vantajosa, uma vez que não penaliza nem favorece a avaliação final de um estabelecimento quando da não aplicabilidade de um ou mais itens ⁽⁴⁰⁾.

Para se obter uma avaliação global e quantitativa de um estabelecimento, decidiu-se então agrupar os diferentes itens presentes nos instrumentos de recolha de dados em três módulos, nomeadamente “Pré-requisitos”, “HACCP” e “Verificação/Registos”. Sendo que durante uma acção de fiscalização se pretende verificar o cumprimento das disposições legais para a área alimentar, a definição destes módulos foi baseada no regulamentado pelo Reg. (CE) n. 852/2004 ⁽¹⁵⁾ que, ao estabelecer os requisitos de higiene dos géneros alimentícios, é aplicável a qualquer actividade ou sector da área alimentar, e consequentemente em todos os estabelecimentos alvo de fiscalização pela ASC ⁽⁴¹⁾. Ao invés de se calcular a média bruta dos três módulos para se obter a classificação final do estabelecimento em termos de cumprimento, decidiu-se atribuir um peso a cada um deles, contribuindo assim de forma ponderada para o seu cálculo. Esta escolha permite pois discernir as necessidades de melhoria de um estabelecimento em termos de importância e prioridade, reflectindo a realidade de um modo mais fidedigno ⁽⁴²⁾.

O módulo correspondente aos Pré-requisitos foi subdividido em doze domínios, sendo esta divisão também baseada no Reg. (CE) n. 852/2004, nomeadamente no seu Anexo II, e também pelo *Codex Alimentarius* ^(13, 15). Para a avaliação final de um estabelecimento, a obtenção do grau de cumprimento deste módulo foi realizada a partir da média ponderada dos domínios considerados. Esta escolha prende-se com o facto de existirem pré-requisitos que comprometem de forma mais significativa a segurança de um ga, no caso de incumprimento ^(42, 43). Assim, este modo de avaliação contribui também para a percepção da realidade de cada um dos estabelecimentos, fornecendo dados de um modo objectivo, quantitativo e sistemático sobre as falhas detectadas nos mesmos ^(40, 42).

Os domínios que contribuem de forma mais significativa para a avaliação deste módulo dizem respeito aos procedimentos, atitudes, comportamentos e padrão de higiene dos manipuladores de alimentos, uma vez que em caso de desvio, são estes os maiores penalizadores da segurança dos ga, o que vem de encontro às opções tomadas por outros autores em diferentes trabalhos de investigação. De seguida, atribui-se uma valoração intermédia aos domínios relativos à caracterização das condições técnico-funcionais das instalações, infra-estruturas e equipamentos do estabelecimento, sendo a sua soma idêntica ao somatório dos dois módulos de maior valoração. Por último, definiu-se como domínios de menor valoração os que fazem sentido existir no seguimento da aplicação diária das boas práticas de higiene e procedimentos^(40, 42, 43).

Na tentativa de se obter uma padronização máxima e para que a aplicação da matriz de risco elaborada seja equitativa pelas diferentes ASC, decidiu-se que as ponderações atribuídas a cada um dos domínios seriam próprias e estanques. Deste modo, no caso da impossibilidade de se avaliarem determinados domínios a partir de um instrumento de trabalho, a avaliação final do módulo I seria obtida a partir do ajuste da média ponderada dos domínios considerados para 100%.

Apesar dos cálculos aqui apresentados para a determinação da avaliação higio-sanitária e posterior grau de risco de um estabelecimento parecerem complexos e serem exaustivos, a realidade de utilização de versões electrónicas pelas ASC permitem quer obter, quer visualizar, os resultados de uma forma rápida e simples.

Este estudo apresenta também, e naturalmente algumas limitações que se prendem maioritariamente com a selecção da amostra para verificação dos requisitos e posterior aplicação da matriz de risco. Por um lado, o facto da selecção da amostra ser não aleatória pode enviesar os resultados obtidos. Por outro, a definição do tamanho amostral ficou condicionado com o período temporal para recolha de dados, podendo não ter sido suficiente para diagnosticar e avaliar as condições higio-

sanitárias do universo de estudo. Ainda em relação ao tamanho amostral, a inexistência de informações quanto ao número total de estabelecimentos licenciados no Município do Porto constituiu um entrave para a realização do presente estudo, uma vez que impediu a avaliação de um número percentual de estabelecimentos equitativo pelas diferentes actividades. Por último, a recolha de amostras dos pontos críticos nos estabelecimentos alvo de fiscalização para posterior análise laboratorial teria sido vantajosa e permitiria associar os três segmentos do sistema CGA, o que se mostrou impossível de realizar dada a falta de recursos económicos ⁽⁷⁾.

A discussão dos resultados obtidos neste estudo encontra-se limitada pela inexistência de trabalhos publicados neste âmbito de aplicação. Efectivamente, apesar da criação da Autoridade Europeia de Segurança dos Alimentos e das diversas agências criadas no seu seguimento em todos os estados-membro ter constituído um grande avanço em matéria dos controlos oficiais de ga, existem ainda muitas lacunas relacionadas com a comunicação de riscos ao nível da fiscalização, facilmente compreensíveis pelo curto período temporal entre a sua criação e o presente.

Durante a idealização da matriz de risco foi sempre considerada a experiência prática decorrente das actividades de fiscalização da ASC da CMP, não só do investigador como também dos restantes colaboradores.

A ponderação das duas variáveis consideradas, o REA e a avaliação da higiossanidade, constitui uma forma eficaz de avaliar cada um dos estabelecimentos e cada uma das actividades de forma singular. Inicialmente, a hipótese de se considerar uma outra variável que poderia influenciar o grau de risco de um estabelecimento, nomeadamente o volume de trabalho ⁽¹³⁾ do estabelecimento, foi também equacionada. No entanto, face à dificuldade de a avaliar, a mesma foi colocada de parte.

Por um lado, decidiu-se criar quatro categorias de risco para as diferentes actividades com o pressuposto de que os processos e os ga que manipulam e comercializam condicionam e influenciam os perigos que apresentam para os consumidores, independentemente das condições higio-sanitárias do estabelecimento. Por outro, achou-se necessário distinguir cada um dos estabelecimentos de acordo com o grau de cumprimento avaliado após uma acção de fiscalização, estabelecendo-se para isso quatro classes de risco, apenas para aqueles em que a apreciação global em termos de cumprimento foi aceitável, isto é, igual ou superior a 50%. Esta divisão, primazia a defesa dos consumidores em detrimento do agente económico, o que justifica o maior intervalo de valores para as classes de risco mais elevadas. Para além disso, considerou-se que a actividade dos estabelecimentos que obtivessem uma classificação higio-sanitária inferior a 50% deveria ser suspensa, devido aos potenciais perigos sanitários que oferecem aos consumidores, estabelecendo-se deste modo um limiar aceitável ^(30, 32, 40, 42).

Através do REA e da classe de risco do estabelecimento, pode então ser definido o grau de risco do mesmo e consequentemente o período de tempo entre duas acções de fiscalização ⁽⁴⁴⁾. O período máximo de fiscalização, 12 meses, foi definido não só a partir da prática decorrente do exercício de acções de fiscalização pelo GIS, como também dos resultados obtidos.

De facto, foi possível observar diferenças significativas entre as médias de cumprimento dos estabelecimentos obtidas entre talhos e mercearias, talhos e bebidas simples e fabricos e mercearias. Na análise por módulos, verifica-se que no módulo “Pré-requisitos”, estas diferenças são visíveis não só entre as actividades referidas, como também entre talhos e restauração e peixarias e mercearias. Por fim, no módulo “HACCP” estas diferenças mostraram-se significativas entre estabelecimentos de restauração e bebidas com fabrico com peixarias e mercearias, sendo a primeira também visível no módulo “Verificação/Registos”. Quando se

analisam as diversas actividades de forma singular, as que merecem especial atenção são os estabelecimentos de venda a retalho de produtos de origem animal, talhos e peixarias, e os estabelecimentos com fabrico. Dos vários sectores da área alimentar, o que comercializa carnes e seus produtos é o que mais se encontra regulamentado, existindo disposições específicas para o mesmo, que informam os agentes económicos sobre os requisitos higiénicos e técnicos que tem de cumprir ⁽⁴⁵⁾. Para além disso, o Decreto-Lei n.º 207/2008 de 23 de Outubro que altera o Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de Julho, estabelece que os médicos veterinários municipais devem proceder visitas de inspecção a estes estabelecimentos pelo menos uma vez por ano, e que todos os manipuladores que exercem actividade neste sector só o podem fazer após terem frequentado um curso de formação em higiene e segurança alimentar ⁽⁴⁵⁾. Para além disso, de acordo com informação prestada na CMP, a mesma desenvolveu uma campanha no ano 2001 junto dos operadores económicos dos talhos, estabelecimentos com averbamento de agro-alimentares e peixarias, designada de TAGROP, onde todos os estabelecimentos das actividades referidas foram visitados pelos médicos veterinários municipais. Efectivamente, na prática foi possível observar-se que esta campanha resultou numa melhoria significativa das condições estruturais e de equipamentos dos estabelecimentos abrangidos por esta. No que concerne aos estabelecimentos com fabrico, estes são considerados estabelecimentos industriais, sendo o Ministério da Economia a autoridade com competências para os licenciar até ao ano de 2008 ⁽⁴⁶⁾. No seu seguimento, até à data, era exercida uma grande pressão sobre os operadores económicos deste tipo de estabelecimentos, no sentido da aplicação de boas práticas de higiene e implementação de uma metodologia de gestão de higiene e segurança alimentar. Na situação contrária, encontram-se as mercearias e os estabelecimentos de bebidas simples, cuja avaliação global mostrou-se negativa. A justificar esta evidência, uma

das razões plausíveis, é o facto destas actividades serem alvo de acções de fiscalização menos frequentes.

Na prática, as alterações ocorridas entre duas acções de fiscalização num estabelecimento são facilmente perceptíveis e observáveis, mesmo nas situações em que estas ocorrem entre curtos períodos de tempo. Para além disso, muitos são os casos em que estas acções constituem os únicos meios através dos quais os agentes e operadores económicos tomam conhecimento dos requisitos legais aplicáveis ao seu estabelecimento, o que revela o seu potencial carácter preventivo, pedagógico e informativo.

Por conseguinte, face à definição de 12 meses como sendo o período máximo aceitável entre duas acções de fiscalização, decidiu-se dividir o mesmo em quatro ciclos temporais de forma equitativa, ou seja 3 meses. Deste modo, optou-se também por se estabelecer a existência de 4 graus de risco diferentes, para a que cada um deles correspondesse um período distinto. Na distribuição destes graus pela matriz de risco criada, atribui-se o mesmo grau de risco às actividades/estabelecimentos que oferecem garantias similares ou apresentam perigos idênticos aos consumidores.

A aplicação da matriz de risco criada e das ferramentas de avaliação de riscos propostas pela DGV e pela FDA, resultam em diferenças significativas da periodicidade de fiscalização dos estabelecimentos. Por um lado, a aplicação da metodologia proposta para a DGV resulta inevitavelmente num risco estimado para os estabelecimentos igual a 2 ou 3 ⁽²⁸⁾. Desta forma, todos os estabelecimentos seriam alvo de nova acção de fiscalização num período máximo de 12 ou 18 meses. Perante a heterogeneidade dos estabelecimentos, distribui-los apenas por dois níveis de risco, pode condicionar a eficácia desta ferramenta. Para além disso, a DGV não propõe um modo objectivo de transpor os dados obtidos pelos instrumentos de trabalho para a determinação do grau de incumprimento de um estabelecimento, o que por si pode desviar o resultado final obtido da sua realidade. Por outro, a classificação dos

estabelecimentos atendendo aos possíveis riscos que estes apresentam é relevante, mas não satisfatória e conclusiva, constituindo esta a principal desvantagem da utilização da ferramenta de risco da FDA. De facto, esta ferramenta de avaliação de risco não reflecte a realidade observável nos estabelecimentos de restauração e bebidas, considerando que todos eles apresentam as mesmas características e por isso a mesma prioridade de fiscalização ⁽²⁹⁾.

Por comparação das diversas ferramentas de risco, conclui-se assim que a matriz de risco criada, para além de harmonizar os procedimentos, permite distinguir os estabelecimentos de acordo com o risco que eventualmente apresenta para a saúde dos consumidores. Desta forma, o grau de risco atribuído a cada um dos estabelecimentos permite discerni-los de acordo com as suas características tão particulares, não caindo no erro de categorizar os mesmos em grupos estáticos, que em nada permitem avaliar o real risco dos mesmos.

Apesar da amostra utilizada neste estudo para aplicação da matriz de risco criada ser diminuta, as diferenças existentes entre o grau de risco atribuído e periodicidade determinada para cada estabelecimento, em geral e para as diferentes actividades, reflectem de forma marcada os resultados obtidos a partir da avaliação higio-sanitária. Assim, da totalidade da amostra, apenas em 35 estabelecimentos foi aplicada a matriz de risco. Destes, 24 pertenciam às actividades que obtiveram os valores de cumprimento superiores (talhos, peixarias e restauração com fabrico), quer na sua globalidade, quer na avaliação por módulos, para além de serem as actividades cujas diferenças das médias obtidas se mostraram significativamente superiores às restantes. Na situação oposta, foi possível observar-se que das actividades que obtiveram valores de cumprimento médios inferiores a 50% em termos globais, apenas em 6 estabelecimentos foi aplicada a matriz de risco.

Actualmente reconhece-se que o controlo de ga deve ser realizado de um modo global e integrado, de modo a ser incluída a avaliação da segurança e qualidade dos

alimentos ao longo de toda a cadeia alimentar ⁽¹³⁾. Apesar da situação da fiscalização alimentar ter sofrido um importante avanço nos últimos anos, fruto das diversas orientações da UE para todos os seus estados-membro nesta matéria, muitas são as lacunas ainda existentes a este nível.

Em Portugal, a criação da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica e consequente centralização dos serviços e autoridades com competências para a fiscalização, constituiu um marco importante na melhoria destes serviços, contribuindo para que as directrizes comunitárias melhor se reflectam na realidade nacional. Não obstante, ainda são muitas as limitações existentes que impedem que estas actividades sejam realizadas de um modo eficiente e eficaz.

A escassez de recursos humanos, económicos e materiais para a realização destas acções, é uma realidade presente no nosso país, constituindo este o principal factor para a ineficácia destes serviços. Face à conjuntura económica mundial corrente, muito dificilmente estes problemas serão resolvidos num período próximo. Assim, a mudança de paradigmas no que concerne às metodologias adoptadas pelas autoridades competentes para a fiscalização, deve então ser encarada como a potencial contribuidora para a melhoria dos seus serviços.

Por um lado, a centralização de serviços culminou com a existência de um menor número de entidades com competências para a fiscalização, facto este que pode ser aproveitado para aumentar a comunicação, articulação e a coordenação entre elas, de modo a actuarem de um modo assertivo em prol da optimização e rentabilização das suas actividades, no âmbito da melhoria continua. Por outro, é fundamental que as autoridades estejam atentas às modificações e porquanto receptivas à criação de novos modelos de actuação, pois só assim podem acompanhar os avanços científicos e as exigências em matéria de SA, e corresponder às expectativas dos consumidores relativamente à importância da fiscalização na sua defesa, saúde e bem-estar ^(36, 47).

CONCLUSÕES

Através deste estudo ficou demonstrada e efectivada a possibilidade dos controlos oficiais realizados ao nível autárquico serem efectuados em função do risco, através do uso de uma matriz de risco criada para determinar a periodicidade de fiscalização dos estabelecimentos, com base no risco estimado para a sua actividade e na sua avaliação higio-sanitária. A matriz de risco esboçada, ao contrário de outras ferramentas de risco já existentes, avalia todas as actividades de um modo similar.

Foi exequível desenvolver uma metodologia de padronização de instrumentos de recolha de dados, de modo a orientar a utilização da matriz de risco concebida a partir do momento de fiscalização.

A comparação dos resultados obtidos a partir da matriz de risco e das ferramentas de risco desenvolvidas pela DGV e pela FDA revelou diferenças na periodicidade de fiscalização determinada. Efectivamente, a periodicidade determinada a partir da matriz de risco criada expressam a avaliação higio-sanitária das diferentes actividades, não acontecendo o mesmo com os restantes instrumentos de risco.

Foi assim possível diagnosticar o risco dos estabelecimentos em função da actividade na realidade do Município do Porto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Heath & Consumer protection Directorate-General. 50 years of Food Safety in the European Union. Bélgica: European Commission; 2007. [citado em: 12 Feb 2009]. Disponível em: http://ec.europa.eu/food/food/docs/50years_foodsafety_en.pdf.
2. União Europeia. Do campo à mesa: Uma alimentação segura para os consumidores europeus [Brochura]. A Europa em movimento. Bruxelas: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias; 2005. [citado em: 12 Feb 2009]. Disponível em: http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/index_pt.htm.
3. Eurostat, European Commission. Food: from farm to fork statistics [pocketbook]. 2008 ed. Luxembourg; 2008. [citado em: 12 Feb 2009]. Disponível em: http://epp.eurostat.ec.europa.eu/cache/ITY_OFFPUB/KS-30-08-339/EN/KS-30-08-339-EN.PDF.
4. FAO/WHO. Assuring food safety and quality - Guidelines for strengthening national food control systems. 2003. [citado em: 12 Feb 2009]. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Englsih_Guidelines_Food_control.pdf.
5. FAO/WHO. Manuels sur le contrôle de la qualité des produits alimentaires. 5 inspection des produits alimentaires. Roma; 1994.
6. Fielding JE, Aguirre A, Palaiologos E. Effectiveness of altered incentives in a food safety inspection program. Prev Med. 2001; 32(3):239-44.
7. FAO/WHO. Manuals of food quality control. Management of food control programmes. Roma; 1991.
8. União Europeia. Boletim UE 4-1997. Bruxelas: Boletim da União Europeia; 1997. [citado em: 12 Feb 2009]. Disponível em: <http://europa.eu/bulletin/pt/9704/p103042.htm>.
9. Comissão das Comunidades Europeias. Princípios Gerais de Legislação Alimentar da União Europeia, Livro Verde da Comissão. Bruxelas; 1997. COM (97) 176 final.
10. Comissão das Comunidades Europeias. Livro Branco sobre a Segurança dos Alimentos. Bruxelas; 2000. COM (1999) 719 final.
11. FAO/WHO FWRMoFSftNE. Risk Mangement Approach on Imported Food Control. FAO/WHO Second Global Forum for food safety regulators. Amman, Jordan; 2005. [citado em: 20 Feb 2009]. Disponível em: ftp://ftp.fao.org/es/esn/food/meetings/NE_crd1.pdf.

12. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 178/2002. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L31/1. (2002-01-28), 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.
13. FAO/WHO. Risk-based food inspection manual. Roma; 2008. [citado em: 12 Feb 2008]. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/010/i0096e/i0096e00.htm>.
14. União Europeia. Actividades da União Europeia - Síntese da legislação. Higiene dos géneros alimentícios. 2007. [actualizado em: 27 Sep 2007 citado em: 12 Feb 2008]. Disponível em: <http://europa.eu/scadplus/leg/pt/lvb/f84001.htm>.
15. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 852/2004. Jornal Oficial das Comunidades Europeias L139/1, (2004-04-29), relativo à higiene dos géneros alimentícios.
16. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 853/2004. Jornal Oficial da União Europeia L 139/55, (2004-04-29), que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal.
17. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 854/2004. Jornal Oficial da União Europeia L 139/206, (2004-04-29), que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano.
18. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Regulamento (CE) nº 882/2004. Jornal Oficial da União Europeia L 165/1, (2004-04-29), relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.
19. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 132/2000. Diário da República. I Série - A; 160(13/7/2000): 3142-3145. Estabelece o regime dos controlos oficiais.
20. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 113/2006. Diário da República. I Série - A; 113 (12/6/2006): 4143-4148. Estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, dos Regulamentos (CE) n.os 852/2004 e 853/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, relativos à higiene dos géneros alimentícios e à higiene dos géneros alimentícios de origem animal, respectivamente.
21. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 116/98. Diário da República. I Série - B;103 (5/5/1998): 1990-1991. Estabelece os princípios gerais da carreira do médico veterinário municipal.

22. Post DL. The precautionary principle and risk assessment in international food safety: how the world trade organization influences standards. *Risk Anal.* 2006; 26(5):1259-73.
23. FAO/WHO. The application of risk analysis in food control - challenges and benefits. FAO/WHO Regional Conference on Food Safety for Asia and Pacific. Seremban, Malásia; 2004. [citado em: 12 Feb 2009]. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/meeting/006/j1985e/j1985e00.htm>.
24. DGV. Listas de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura [Lista de Verificação]. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas. 2008.
25. DGV. Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à base de carne [Lista de Verificação]. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e das Pescas. 2008.
26. GIS, DMFMIS. Ficha de Requisitos Higio-Sanitários - Restauração e Bebidas [Lista de Verificação]. Câmara Municipal do Porto. 2008.
27. GIS, DMFMIS. Ficha de Requisitos Higio-Sanitários - Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não Especializado de Produtos Alimentares [Lista de Verificação]. Câmara Municipal do Porto. 2008.
28. DSHPV/DPIHSPOA. Plano de Aprovação e Controlo dos Estabelecimentos. DGV. Amadora; 2008.
29. FDA. Draft Voluntary National Retail Food Regulatory Program Standards. Conducting Risk-based Inspections. Department of Health and Human Services; 2007. [citado em: 20 Feb 2009]. Disponível em: <http://www.cfsan.fda.gov/~acrobat/fc05-a5.pdf>.
30. Centro Regional de Saúde Pública do Norte. Euro 2004: Estratégia para a Salvaguarda da Saúde Pública. Reforço de Programas de Vigilância e Controlo de Doenças Infecciosas e outras Emergências de Saúde Pública. Resumo de Normas e Procedimentos para as Autoridades de Saúde e Serviços de Saúde Pública da Região Norte. Ministério da Saúde - Centro Regional de Saúde Pública do Norte. 2004. 1-8.
31. Guilherme S. Segurança Alimentar em Unidades de Restauração Escolares [Tese de Licenciatura]. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2006.
32. Yeep M. Avaliação das Condições Higio-Sanitárias do Sector Alimentar em Jardins de Infância [Tese de Licenciatura]. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2004.
33. Campos M. Vigilância da Qualidade dos Alimentos nas Cantinas de Restauração Colectiva do Concelho de Barcelos [Tese de Licenciatura]. Porto:

Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2004.

34. FAO/WHO. Strengthening Official Food Safety Control Services: Risk Management Approach - Imported Food Control - A Success Story. FAO/WHO Second Global Forum for food safety regulators. Bangkok, Thailand; 2004. [citado em: 20 Feb 2009]. Disponível em: <http://www.fao.org/DOCREP/MEETING/008/AD875E.HTM>.

35. FSAI. Code of Practice No.1. For the Health Service Executive on the Risk Categorisation of Food Businesses (Revision 1). Dublin; 2006. [citado em: 20 Feb 2009]. Disponível em: http://www.fsai.ie/publications/codes/COP_risk_categorisation.pdf.

36. Allard DG. The 'farm to plate' approach to food safety - Everyone's business. Can J Infect Dis. 2002; 13(3):185-90.

37. FAO/WHO. WHO global strategy for food safety : safer food for better health. Geneva, Switzerland; 2002. [citado em: 23 Feb 2009]. Disponível em: http://www.who.int/foodsafety/publications/general/en/strategy_en.pdf.

38. Käferstein FK. Food Safety – a worldwide public health issue Actions to reverse the upward curve of foodborne illness; Food Safety assurance and veterinary public health. Wageningen Academic Publishers; 2004.

39. Cruz MA, Katz DJ, Suarez JA. An Assessment of the Ability of Routine Restaurant Inspections to Predict Food-Borne Outbreaks in Miami–Dade County, Florida. Am J Public Health. 91(5):821-23.

40. Lopes P. Caracterização Higio-Sanitária dos Estabelecimentos de Restauração e de Bebidas do Município de Ourém [Tese de Licenciatura]. Porto: Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; 2005.

41. Peri C. The universe of food quality. Food Qual Pref. 2006; 17:3-8.

42. Santos C. Segurança Alimentar / Porto EURO 2004 [Dissertação de mestrado]. Lisboa: Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Técnica de Lisboa; 2005.

43. Raspor P. Total food chain safety: how good practices can contribute? Trends in Food Science & Technology. 2008; 19:405-12.

44. FAO/WHO. Guidelines for Food Import Control Systems. 2003. [citado em: 20 Feb 2009]. Disponível em: <http://www.fao.org/docrep/009/y6396e/Y6396E02.htm>.

45. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Decreto-Lei n.º 207/2008. Diário da República. I Série - A; 206 (2008-10-23):

7502-7512. Aprova o Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e Seus Produtos.

46. Presidência do Conselho de Ministros. Decreto-Lei n.º 209/2008. Diário da República. I Série - B; 210 (29/10/2008): 7581-7613. Aprova o Regime de exercício da actividade Industrial (REAI).

47. Jones TF, Grimm K. Public Knowledge and Attitudes Regarding Public Health Inspections of Restaurants. Am J Prev Med. 2008; 34(6):510-13

ÍNDICE DE ANEXOS

1. Instrumentos de trabalho utilizados para recolha de dados.....	a1
2. Alterações dos instrumentos de trabalho utilizados para recolha de dados (anexo 1).....	a47
3. Sistematização dos itens dos instrumentos de trabalho utilizados para recolha de dados em módulos	a55
4. Domínios passíveis de serem avaliados no Módulo I	a61
5. Ferramentas de avaliação de risco.....	a64
6. Matriz de Risco.....	a68

Anexo 1

*Instrumentos de trabalho utilizados para recolha
de dados*

- Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à Base de Carne (DGV)
- Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura (DGV)
- Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não especializado de Produtos Alimentares (GIS – CMP)
- Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (GIS – CMP)

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE CARNES E DE PRODUTOS À BASE DE CARNE

1- Identificação do Estabelecimento	
Nome estabelecimento:	Telefone:
	Fax:
Designação Social:	Nº Contribuinte:
Morada:	
Localidade:	
Freguesia:	Concelho:
Código Postal:	

Classificação do Estabelecimento
____:Estabelecimento especializado
____:Secção de estabelecimento não especializado
____:Outro. Qual?

Licença de utilização:
Alvara n.º:
CAE
Outras autorizações:
Produtos que contempla:
Período de Laboração:
Horário: Das _____ às _____ Almoço: Das _____ às _____
Dias/Semana: _____ Meses/Ano: _____
Nº de Trabalhadores:
Sexo feminino: _____ Sexo masculino: _____

2- Identificação do Representante do Estabelecimento
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Código Postal:
Bilhete de Identidade n.º: _____ de _____ SIC. de _____
Data de Nascimento: _____ Naturalidade: _____

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:

Motivo da Vistoria: _____ Rotina _____ Reclamação _____ Notificação _____ Licenciamento _____ Outro: _____
Data de Controlo: ____/____/20____ Hora: ____ h ____ m

Vistoria efectuada por:
O Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____
O Proprietário/Responsável: _____
O Médico Veterinário Municipal: _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

GRAU DE RISCO ESTIMADO DE ACORDO COM O PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS (PACE)

Grau de risco associada à actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos

(RA) = Risco 2 (PACE 01/Tabela 3 /DGV)

Grau de Incumprimento (GI):

- 1 (Ausência)** – Em conformidade ou ausência de incumprimentos
- 2 (Menor)** – Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção
- 3 (Maior)** – Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
- 4 (Crítico)** – Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito

NOTA: o Grau de Incumprimento é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro, reflecte a urgência na correcção das inconformidades

Cálculo do Risco Estimado:

Risco estimado = (RA + GI) / 2

PERIODICIDADE DE VISITA DE CONTROLO EM FUNÇÃO DO GRAU DE RISCO ESTIMADO

RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CALCULO DO RISCO ESTIMADO (RE) E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO

		Grau de incumprimento (GI) 1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)
Estruturas/Equipamento		
Higiene e limpeza		
Inspeção dos Produtos		
Rastreabilidade		
Autocontrolo / HACCP		
Análises/ Água		
Subprodutos		
RISCO		0

Risco Estimado (RE) = Risco associado à actividade (RA=2) + O maior GI / 2

RE	Tipo de Estabelecimento (em função do grau de risco)	Prazo máximo para a próxima visita	Marcar com X
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses	
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses	
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses	
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses	

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE CARNES
E DE PRODUTOS À BASE DE CARNE**

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NÃO	N/A
REQUISITOS GERAIS DOS LOCAIS DE VENDA				
1	A zona envolvente ao local de instalação não possui focos de insalubridade ou poluição , promotores de desenvolvimento de agentes vectores/reservatórios, susceptíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus produtos? (alínea a), do n.º 1 do art 9º do anexo, DL n.º147/06)	s	n	n/a
2	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de animais? Quais? (n.º 5 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/06)	s	n	n/a
3	O estabelecimento possui meios de protecção contra a entrada e permanência de insectos e roedores tais como: (alínea b), do n.º 1 do art.9º do anexo ao DL n.º147/06) Redes mosquiteiras nas janelas de fácil remoção e limpeza? Portas com sistema de comprovada eficácia? » Molas de retorno nas portas para o exterior? » Sistemas de cortinas de ar? Outros, quais? Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?	s	n	n/a
4	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço? (n.º 3 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/06)	s	n	n/a
5	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)? (nº 4 do art 6º do anexo ao DL n.º147/06)	s	n	n/a
6	Dispõe de sistema de abastecimento de água potável , ligado à rede de abastecimento público? (alínea d) e e) do nº 1 , nº3 e nº4 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Ou tem sistema um privado? De que tipo? _____ O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise? Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual? _____	s	n	n/a
7	Possui rede de água fria e quente e torneiras em número suficiente, algumas que permitam adaptação de mangueira para a lavagem das instalações? (alínea e) do n.º 1 do art. 9º do anexo ao DL n.º 147/06 e nº 4 do anexo I ao Reg (CE) nº 852/04)	s	n	n/a
8	Possui sistemas de esgotos , ligado a colector público ou a sistema individual de tratamento de acordo com a legislação em vigor? (alínea c) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
9	O sistema de ventilação é adequado e suficiente, permitindo correcta remoção do ar? Permite um acesso fácil aos filtros e outras peças que necessitem de limpeza e substituição? (alínea l) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
10	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art36º do DL nº243/86)	s	n	n/a
11	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior?	s	n	n/a
REQUISITOS ESTRUTURAIS E HIGIO-FUNCIONAIS DO LOCAL DE EXPOSIÇÃO E VENDA AO PÚBLICO				
12	Possui área adequada de modo a que todas as operações de conservação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, possam ser efectuadas de forma higiénica? (alínea h) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Pé direito -- _____ m (não deve ser inferior a 3m) Superfície do local de venda _____ m ²	s	n	n/a
13	Existe um rigoroso estado de asseio de todas as dependências? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
14	As paredes , pelo menos até 2m de altura, são revestidas de material liso, impermeável e imputrescível, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfectação? De que material? _____ A restante extensão da parede e tecto está pintada de cor clara e é lisa e facilmente lavável? Possuem arestas e ângulos de superfície arredondada? (alínea i) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

15	O estabelecimento apresenta pavimento liso, impermeável, imputrescível, resistente ao choque, de fácil lavagem e desinfecção? (alínea j) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) De que material? _____ É dotado de ralos devidamente protegidos e sifonados, com declive adequado para facilitar o escoamento das águas residuais?	s	n	n/a
16	O pavimento é higienizado sempre que necessário? É interdita a varredura a seco? (alínea b do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
17	As portas existentes são de material adequado e fáceis de limpar? (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
18	As janelas que abrem para o exterior estão devidamente protegidas com rede mosquiteira, de tamanho adequado e de fácil remoção e limpeza? (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
19	O sistema de iluminação é adequado, permite boas condições de visibilidade e não altera o aspecto e a cor dos produtos? As lâmpadas estão devidamente protegidas com armação de protecção contra a queda, em caso de rebentamento? (alínea m) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
20	O balcão da zona de exposição é constituído por material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? (alínea n) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Encontra-se devidamente higienizado? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
21	As mesas de corte são de material inócuo, permite a sua adequada raspagem, lavagem e desinfecção? (alínea o) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
22	A mesa de corte não é utilizada como balcão de venda ao público? (alínea h) do nº 2 do art 9º do DL nº147/06)	s	n	n/a
23	Observa-se um rigoroso estado de asseio de todos os equipamentos e utensílios? (alínea a) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)? É frequente a lavagem e desinfecção das mesas, balcões, armários, balanças, prateleiras, vitrinas e outro equipamento e utensílios? (alínea f) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Qual a frequência de higienização? _____	s	n	n/a
24	Existem meios adequados à lavagem e secagem higiénica das mãos do pessoal em bom estado de higiene e conservação e em número suficiente (lavatórios)? Estes encontram-se providos de: (alínea f) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06) Torneiras de accionamento não manual? Água corrente, quente e fria sob pressão? Saboneteira líquida com sabão e soluto desinfectante? Toalhetes descartáveis? Escovas de unhas individuais (com sistema de lavagem, desinfecção e secagem das mesmas)? Contentores que possam fechar? (nº 2 do cap. VI do Anexo II ao Reg (CE) nº 852/2004). (Recomendam-se recipientes com tampa accionados por pedal para os toalhetes inutilizados)	s	n	n/a
25	Existem em número suficiente, recipientes em material adequado, providos de tampa de comando não manual, forrados com sacos de plástico de utilização única, para recolha dos desperdícios e dos sub-produtos de origem animal? (art 11º do anexo ao DL nº147/06) Este recipiente é despejado, lavado e desinfectado, pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
26	O material utilizado no acondicionamento das carnes e seus produtos é próprio para uso alimentar e não altera as características organolépticas das carnes e seus produtos? Encontra-se armazenado e mantido em local fechado que evite a contaminação e conspurcação dos produtos? Onde? _____ (alínea e) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
27	Todos os utensílios, aparelhos e equipamentos, que entram em contacto directo com os alimentos , são fabricados em materiais adequados, lisos, laváveis, impermeáveis, imputrescíveis, não tóxicos e resistentes à corrosão, que permita a fácil lavagem e desinfecção dos mesmos? (alínea f), Cap.II, Anexo II, Reg. (CE) 852/2004)	s	n	n/a
28	Os utensílios, aparelhos e equipamentos , nomeadamente os utilizados no corte de carnes e seus produtos (ex. facas, cutelos, fiambreira, picadoras, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, de raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Como? _____ (nº 1 do art 12º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

29	Os produtos que necessitam de frio estão colocados nas máquinas de corte apenas durante o período de tempo estritamente necessário à realização desta operação? (nº 2 do art 12º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
30	Os dispositivos de suspensão de carnes e seus produtos, são de material resistente à corrosão? (alínea p) do nº 1 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
	Encontram-se devidamente higienizados e em bom estado de conservação?	s	n	n/a
	Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento?	s	n	n/a
31	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes?	s	n	n/a
REQUISITOS DE EXPOSIÇÃO E VENDA DE CARNES E SEUS PRODUTOS NO LOCAL DE VENDA AO PÚBLICO				
32	As carnes e seus produtos encontram-se protegidos de: (nº 1 do art 8º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
	Raios solares?	s	n	n/a
	Poeiras ou outras conspurcações?	s	n	n/a
	Do contacto directo com o público e da zona de atendimento público?	s	n	n/a
33	A entrada das matérias-primas não é coincidente com o local da entrada do público e da saída dos lixos?	s	n	n/a
34	As carnes e seus produtos são manipulados, conservados, acondicionados, expostos e vendidos com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não depreciam a sua a qualidade? (nº 1 do art 7º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
35	São observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos destinados à venda? (nº 2 do art 7º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
36	As operações de corte, desossa e desmancha de carcaças , se não forem feitas em sala específica para o efeito, são realizadas no local de venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público?	s	n	n/a
37	Todas as carnes e seus produtos não acondicionados encontram-se expostos para venda fora da zona do estabelecimento reservada ao público e à entrada dos locais de venda? Onde? _____ (nº 2 do art 8º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
38	As carnes e seus produtos encontram-se em bom estado de salubridade, higiene e conservação? (nº 1 do art 6º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
39	As carnes e seus produtos que se encontram expostos à venda, ostentam marca de salubridade ou marca de identificação sanitária? (nº 2 do art. 6º do anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07 e nº3 do art. 2º do Anexo ao DL n.º 147/2006 e art. 5º do Capítulo II do Reg (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29/04 de 2004);	s	n	n/a
40	As carnes e seus produtos encontram-se devidamente rotuladas segundo a lei geral?	s	n	n/a
41	As carnes de bovino, encontram-se devidamente rotuladas quanto à origem? Os rótulos estão colocados no expositor junto às respectivas peças, perfeitamente identificados e colocados de forma legível e em local visível? Quando as carnes são provenientes de animais de origens diferentes, os rótulos encontram-se separados em função da origem das respectivas peças? Quando toda a carne em exposição tiver a mesma origem e o mesmo rótulo, este está substituído por um letreiro que retome todas as informações legais anteriores? Indicações dos Rótulos: _____ (DL 323-F/2000 e Reg.(CE) 275/2007)	s	n	n/a
42	As peças inteiras de caça selvagem menor , com pele ou penas, encontram-se expostas e conservadas em expositor frigorífico próprio , separadas de outras carnes ou produtos ? (n.º 3 do art. 8º do anexo ao DL n.º 147/06)	s	n	n/a
43	Existe expositor próprio para os produtos à base de carne e que respeite as condições de temperatura indicadas na rotulagem dos mesmos e fixadas na legislação aplicável? Onde? _____ (alínea j) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
44	As superfícies de corte dos produtos à base de carne (ex. fiambre, paios e outros), encontram-se protegidas por película alimentar aderente?	s	n	n/a
45	A conservação das carnes e seus produtos permite a livre circulação de ar? (alínea b do nº 2 do art 10º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
46	Existem vitrines frigoríficas suficientes para o volume de trabalho diário? Quantas? _____	s	n	n/a
47	Nas vitrines frigoríficas ou balcões existentes existe separação física entre as carnes frescas de espécies animais diferentes , carnes picada e preparados de carne? (alínea i) do nº 2 do art 9º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

48	As vitrines frigoríficas, estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas? (alínea a) do nº 1 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
49	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo expositor/vitrine frigorífico, este está regulado para aquelas, cuja temperatura de conservação seja mais baixa? (alínea c) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
50	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador? (alínea d) do nº 2do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
51	Encontram-se em perfeito estado de conservação e limpeza? (alínea a) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
52	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos meios frigoríficos? (alínea f) do nº 2 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
53	As vitrines/câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar? As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro de indicação da temperatura do ar, colocado em local visível? (nº 4 do art 10º do anexo ao DL nº147/06)	s	n	n/a
54	As carnes e seus produtos expostos à venda respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	s	n	n/a
PREPARAÇÃO E VENDA DE CARNES PICADAS (art. 13º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
55	A carne picada preparada é conservada a temperatura máxima de 2ºC? A mesma é toda vendida no próprio dia de preparação? (nº 1 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
56	A sua preparação é efectuada de modo a que estas não contenham quaisquer fragmentos de ossos? (nº 2 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
57	Faz preparação de carne picada de aves? Possui equipamento exclusivo para o efeito? (nº 3 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
58	A preparação das carnes é feita a partir de que carnes? * É proibida a preparação de carnes picadas a partir de: aparas provenientes do corte ou raspagem de ossos, carnes provenientes da cabeça (excepção dos masseteres), parte não muscular da <i>línea alba</i> e zona do carpo e tarso. (nº 4 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
59	Os utensílios utilizados na preparação de carne picada são de material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? (alínea a do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Os utensílios e equipamentos são lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário? (alínea b/c do nº 5 do art 13º do anexo do DL nº147/06) Encontram-se resguardados de conspurcações e contaminações exteriores?	s	n	n/a
60	No caso de picadoras não refrigeradas, a cabeça da máquina é colocada no frigorífico entre picagens? (nº 6 do art 13º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
PREPARADOS DE CARNE (art. 14º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
61	Há preparação, exposição e venda no estabelecimento, de preparados de carne? Essa preparação é efectuada em sala revêrvada para o efeito?	s	n	n/a
EMBALAGENS DO DIA (art. 15º D.L147/2006 de 31 de Julho)				
62	Existe exposto à venda "embalagens do dia" de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carnes, produzidas e acondicionadas no próprio estabelecimento?	s	n	n/a
63	Possui sala anexa ao local de venda com a finalidade de corte, acondicionamento em embalagens do dia de carnes frescas, carnes picadas ou preparados de carne? (nº 1 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
64	Existe secção frigorífica exclusiva para exposição e venda destes produtos, ou não existindo meios frigoríficos exclusivos, existe separação física entre estes produtos e as restantes carnes? (nº 3 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
65	Estes produtos apresentam rotulagem obrigatória, nomeadamente: (nº 4 do art 15º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	» Nome e morada do acondicionador _____	s	n	n/a
	» Denominação de venda (espécie e peça ou finalidade) _____	s	n	n/a
	» Data de acondicionamento _____	s	n	n/a
	» Data limite de consumo _____	s	n	n/a
	» Condições de conservação _____	s	n	n/a
	» Quantidade líquida _____	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

PRÉ-EMBALADOS PROVENIENTES DE ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS (art. 17º DL 147/2006 de 31 de Julho)

66	Existe exposição e venda de carnes frescas e de produtos à base de carne, pré-embalados, provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados? Quais? _____	s	n	n/a
	Existem meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição à venda para estes produtos?	s	n	n/a

VENDA DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L 147/2006 de 31 de Julho)

67	Existe no estabelecimento venda de outros géneros alimentícios pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
68	Existe no estabelecimento venda de alimentos para animais pré-embalados ? Quais? _____	s	n	n/a
69	Os locais de venda de carnes e seus produtos, dispõem de dimensão suficiente que permita a instalação de expositores em zona separada daquela em que se efectua a exposição e venda de carnes?	s	n	n/a
70	Todos os outros géneros alimentícios pré-embalados e alimentos para animais, estão em expositores em zona separada da zona de exposição e venda das carnes e seus produtos ? Onde? _____	s	n	n/a
71	São provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados ?	s	n	n/a
72	Existem expositores e meios frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou legislação específica aplicável?	s	n	n/a
73	Existe zona de armazenagem , para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores ? Onde? _____	s	n	n/a

ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS E ALIMENTOS PARA ANIMAIS PRÉ-EMBALADOS (art. 22º D.L 147/2006 de 31 de Julho)

74	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados e de alimentos para animais (para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público) tem dimensão adequada e acesso independente do local de venda?	s	n	n/a
75	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados exclusivamente à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
76	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos, estão em conformidade com os pontos nº 7,8,9,12,14,15,17,18,19	s	n	n/a
77	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver? (DL nº 28/84, de 20/01)	s	n	n/a

MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO AO TALHO (art 10º do anexo ao DL nº147/06)

78	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário? » N.º de câmaras/armário frigorífico: _____ » N.º de arcas de conservação de congelados: _____	s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
79	Os equipamentos de frio <u>não são utilizados para</u> a armazenagem de carnes e seus produtos destinados a outros estabelecimentos retalhistas ?	s	n	n/a
80	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação de carnes e seus produtos às temperaturas fixadas no quadro anexo?	s	n	n/a
81	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

82	Possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas da câmara em caso de emergência?	s	n	n/a
83	Quando não há movimentação de produtos as portas das câmaras mantêm-se sempre devidamente fechadas?	s	n	n/a
84	A iluminação no das câmaras/armários frigoríficas está em conformidade com o disposto no ponto 19	s	n	n/a
85	Quando existem vários tipos de carnes ou seus produtos no mesmo armário/câmara frigorífica, esta está regulada para aquela, cuja temperatura de conservação seja mais baixa?	s	n	n/a
86	As carnes e seus produtos armazenados nas câmaras/armários, respeitam as temperaturas internas constantes no quadro em anexo?	s	n	n/a
87	A estiva das carnes e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	s	n	n/a
88	Nas câmaras/armários frigoríficos existe sectorização entre as diferentes espécies de carnes frescas animais, sobretudo de aves, de forma a não permitir o contacto directo entre as mesmas , de modo a evitar contaminações cruzadas? (alínea i) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
89	Os dispositivos de suspensão de carne são de material resistente à corrosão?	s	n	n/a
	Encontram-se devidamente higienizados?	s	n	n/a
	Estão colocados de modo a evitar o contacto entre as carnes suspensas, entre estas e as paredes/pavimento? (alínea p) do nº 1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
90	As carnes e seus produtos que não se encontrem suspensos , estão devidamente acondicionados e colocados sobre estrados ou prateleiras, de material adequado?	s	n	n/a
91	As câmaras/ armários, respectivas borrachas de isolamento e equipamentos, encontram-se em perfeito estado de higiene e de conservação?	s	n	n/a
92	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e de conservação;	s	n	n/a
93	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	s	n	n/a
94	As câmaras de conservação de carnes e alimentos ultracongelados são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	n/a
	As câmaras com menos de 10m3 possuem termómetro colocado em local visível?	s	n	n/a
SUBPRODUTOS, APARAS, GORDURAS E OSSOS (nº1 e 2 do art.11º DL 147/2006 de 31 de Julho)				
95	Os subprodutos de origem animal (aparas de carne, gordura, ossos) são recolhidos para sacos não reutilizáveis e próprios para o efeito?	s	n	n/a
96	Esses recipientes (sacos), estão em suporte adequado com tampa de comando não manual?	s	n	n/a
	Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfectado pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
97	Qual o seu destino :	s	n	n/a
	Alimentação animal, vendidas no próprio local?	s	n	n/a
	Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002?	s	n	n/a
	Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2006)	s	n	n/a
REQUISITOS HIGIÉNICOS E TÉCNICOS DA SALA ANEXA DO LOCAL DE VENDA AO PÚBLICO				
98	Existe no interior do estabelecimento sala anexa ao local de venda ao público, específica para a produção de preparados de carne e acondicionamento em embalagens do dia?	s	n	n/a
	Quantas? _____ (recomenda-se que esta sala seja climatizada)			
99	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda, quais os procedimentos realizados nesta sala?	s	n	n/a
	Desmancha e desossa?	s	n	n/a
	Preparados de carne? Quais?	s	n	n/a
	Lavagem e desinfecção de legumes?	s	n	n/a
	Acondicionamento em embalagens do dia?	s	n	n/a
	Lavagem de equipamentos e utensílios?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

100	No caso de existir apenas uma única sala anexa ao local de venda ao público: » Há separação física entre cada uma das diferentes operações descritas no número anterior? Como? » No caso de não haver separação física, a realização das operações acima descritas, faz-se em circuitos, equipamentos ou em períodos temporais diferentes?	s	n	n/a
		s	n	n/a
101	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,17, 18, 23, 28?	s	n	n/a
102	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº24, em número suficiente e estrategicamente localizados?	s	n	n/a
103	As mesas e bancadas são constituídas de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? Encontram-se devidamente higienizadas?	s	n	n/a
		s	n	n/a
104	Existem armários ou dependência em material liso, lavável e resistente à corrosão para armazenagem independente de: (alínea d) do nº 2 do art 9º do anexo do DL nº147/06) » Condimentos, aditivos e matérias – primas subsidiárias. » Material de acondicionamento e rotulagem. » Detergentes, desinfetantes e outros materiais de limpeza. Estes encontram-se em bom estado de higiene e de conservação?	s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
105	Os materiais de acondicionamento dos alimentos (embalagens do dia) são próprios para uso alimentar?	s	n	n/a
106	Após a preparação destes produtos é feito o acondicionamento imediato , em embalagens do dia?	s	n	n/a
107	Os aditivos e condimentos utilizados na preparação de preparados de carne, encontram-se devidamente acondicionados e rotulados com os rótulos de origem?	s	n	n/a
108	Os equipamentos e utensílios , nomeadamente, utensílios de corte utilizados na produção de preparados de carne são: » De material apropriado, exclusivos para esse fim, fáceis de desmontar e limpar? » Lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário? » Encontram-se resguardados de conspurações e contaminações exteriores? Onde?	s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
VESTIÁRIOS E INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DO PESSOAL (art. 24º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
109	O pessoal dispõe de vestiários e instalações sanitárias : (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06) Adequadas? Em número suficiente? Separadas por sexo? (Caso se justifique) Com chuveiro? Dotadas de água quente e fria?	s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
		s	n	n/a
110	As instalações sanitárias estão isoladas dos locais onde se manipulem carnes e seus produtos? (alínea g) do n.º1 do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
111	Apresentam-se devidamente arrumados e limpos ? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
112	Possuem sistema de ventilação própria , adequado? Como? _____ (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
113	Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? (nº 2 do art 24º do anexo do DL nº147/06) Apresentam-se devidamente arrumados e limpos ? (alínea g do art 9º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
		s	n	n/a
114	Os requisitos estruturais e de higiene das paredes, tectos, portas, janelas, pavimentos, iluminação, ventilação, esgotos e abastecimento de água, estão em conformidade com os pontos nº 6,7,8,9,12,14,15,16,17,18,23? As portas que comunicam com os locais de venda de carnes e seus produtos dispõem de molas de retorno funcionais ?	s	n	n/a
		s	n	n/a
115	Existem lavatórios para assegurar a higienização das mãos dos manipuladores de alimentos, em conformidade com o ponto nº 24 e em número suficiente?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

VESTUÁRIO (art. 23º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
116	O vestuário é adequado e utilizado apenas para os fins e locais a que se destina ?	s	n	n/a
117	É de cor clara e constituído designadamente por bata, avental de material impermeável, protecção de cabeça (gorro, boné ou touca) e de calçado impermeável, de fácil lavagem e desinfecção?	s	n	n/a
118	Encontra-se em perfeito estado de limpeza?	s	n	n/a
HIGIENE PESSOAL (art. 24º e 25º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
119	Todo o pessoal que efectua operações de carga e descarga de carnes e seus produtos, bem como, os que contactam directamente com as carnes e seus produtos, cumprem as regras mínimas de asseio e higiene pessoal regulamentares?	s	n	n/a
120	Para o cumprimento das regras mínimas de asseio e de higiene, o pessoal dispõe em número suficiente de lavatórios que assegurem a higienização das mãos , em conformidade com os requisitos dispostos no ponto nº 24 da presente lista de verificação? (nº 1 do art 24º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
121	Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a
122	Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de carnes e seus produtos , excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
123	São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (exe: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento? (art 25º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
124	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas?			
	Existe um sistema de rastreio e actuação para casos de trabalhadores com patologias susceptíveis de risco para os produtos?	s	n	n/a
125	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde _____	s	n	n/a
FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR (art. 26º, 27º e 28º D.L 147/2006 de 31 de Julho)				
126	O pessoal que distribui e vende carnes e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar? (art 26º do anexo do DL nº147/06 e Capítulo XII do Anexo II do Reg (CE) nº 852/2004)	s	n	n/a
127	O pessoal manipulador possui certificado comprovativo da formação devidamente autenticado e aprovado pelas autoridades competentes? (art 27º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Encontra-se válido para o ano em curso?	s	n	n/a
	(obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06))			
128	Os funcionários possuem cartão de manipulador de carnes e seus produtos em matéria de higiene e segurança alimentar dentro dos 3 anos de validade?	s	n	n/a
	(obrigatório a partir de 31 de Julho de 2008, comprova o aproveitamento na formação, emitido pela FNACC, Federação nacional das Associações de Comerciantes de Carnes, art 28º do anexo do DL nº147/06))			
HIGIENIZAÇÃO (art. 20º D.L1 47/2006 de 31 de Julho)				
129	Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal ?	s	n	n/a
130	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
131	Quanto aos produtos de higienização, são respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo? (nº 1 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
132	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção da carne e seus produtos, e após a lavagem dos mesmos.	s	n	n/a
	Após aplicação do desinfectante todos os utensílios são devidamente passados por água potável? (nº 2 e 3 do art 20º do anexo do DL nº147/06)	s	n	n/a
133	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene/ limpeza?	s	n	n/a
134	 Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20____

CONTROLO DE PRAGAS (art. 21º DL 147/2006 de 31 de Julho)

135	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores) ?	s	n	n/a
	São efectuados pelo proprietário ou por firma especializada e com produtos adequados conforme boas práticas de higiene? _____	s	n	n/a
	Nome da firma _____			
	Existem registos dos controlos efectuados (de cada visita técnica efectuada)?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais? _____	s	n	n/a

DOCUMENTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO / REGISTOS

136	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização , devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
137	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
138	Possui Livro de Reclamações, e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a
139	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
140	Existem no interior do estabelecimento documentação/registos correctamente preenchidos, devidamente armazenados e organizados de:	s	n	n/a
	» Controlo de temperaturas, das matérias-primas, produtos e equipamentos?	s	n	n/a
	» Recepção de matérias-primas?	s	n	n/a
	» Documentos de acompanhamento para alimentos e outros produtos recepcionados , nos quais conste: Nome e sede do vendedor e do destinatário; Identificação das mercadorias (tipo, espécie, quantidade/peso); matrícula do veículo utilizado no transporte; data e hora do início de transporte, com identificação dos locais de carga e descarga e data e hora da recepção da mercadoria)	s	n	n/a
	» Documentos de acompanhamento onde a origem da carne de bovino está devidamente identificada. (art. 7º do DL nº 323 – F/2000 de 20/12)	s	n	n/a
	» Quanto à origem, existem registos actualizados, manuais, informáticos ou documentais de toda a carne de bovino recepcionada .	s	n	n/a
	» Registos quanto à origem da carne de bovina vendida para consumidores colectivos , conservados pelo período mínimo de 3 anos de forma a assegurar a rastreabilidade da mesma?	s	n	n/a
	» Entregas de subprodutos (modelo 376/DGV)?	s	n	n/a
	» Procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos?	s	n	n/a
	» Manutenção dos equipamentos?	s	n	n/a

SISTEMA BASEADO NOS PRINCIPIOS HACCP ou boas práticas

141	Existe sistema de auto controlo implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 852/2004 e na alínea e do nº 1 do art. 18º do DL nº 147/2006 de 31/07)	s	n	n/a
	Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, são conseguidos os mesmos objectivos pelo menos através da correcta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (para fundamentar a resposta verificar os seguintes itens):	s	n	n/a
	Existência de Códigos de Boas Práticas?	s	n	n/a
	Aplicação de boas práticas?	s	n	n/a
	Pré-requisitos ao HACCP (exs.):			
	» Conformidade das infra-estruturas e do equipamento (inclui a sua manutenção).	s	n	n/a
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	s	n	n/a
	» Segurança na manipulação dos produtos durante operações	s	n	n/a
	» Procedimentos para controlo de pragas.	s	n	n/a
	» Procedimentos de limpeza e desinfectação.	s	n	n/a
	» Qualidade da água.	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

142	» Manutenção da cadeia de frio.	s	n	n/a
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	s	n	n/a
	Referências a etapas preliminares do HACCP:			
	» Constituição da equipa.	s	n	n/a
	» Definição do âmbito e políticas da empresa.	s	n	n/a
	» Características dos produtos.	s	n	n/a
	» Utilização prevista dos produtos.	s	n	n/a
	» Fluxogramas / circuitos.	s	n	n/a
	» Descrição dos processos / operações.	s	n	n/a
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	s	n	n/a
	Abordagem à análise de perigos (não exaustiva; mas credível):			
	» Identificação dos perigos.	s	n	n/a
	» Identificação das medidas de controlo.	s	n	n/a
	» Avaliação dos perigos.	s	n	n/a
	Existência de sistema de documentação e registo adequado.	s	n	n/a
142	Fazem análises de rotina às:			
	Águas?	s	n	n/a
	Produtos?	s	n	n/a
	Utensílios/equipamentos?	s	n	n/a
	Mãos dos funcionários?	s	n	n/a
	Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiológica/físico-química)? _____			
	Qual a Periodicidade? _____			
	Qual o laboratório onde se realizam? _____			
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	s	n	n/a

Outras observações:

Nome estabelecimento: _____

Data de Controle: ____/____/20__

ANEXO I - Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus produtos
Conforme o nº 1 do art. 2º do anexo do D.L. 147/06 de 31 de Julho

Congelados e U.C. ⁽¹⁾	Temp. Observada (°C)					Temp. Máxima ⁽⁷⁾
	Interior produtos	Equip. 1	Equip. 2	Equip. 3	Equip. 4	Produtos
						— 18 °C : Ultracongelados ⁽³⁾
						— 12 °C : Congelados ⁽¹⁾
Refrigerados	Temp. Observada (°C)					Temp. Máxima ⁽⁷⁾
	Interior produtos	Equip. 1	Equip. 2	Equip. 3	Equip. 4	Produtos
						+ 7 °C Carnes frescas de suíno
						+ 7 °C Carnes frescas de bovino
						+ 4 °C Carnes frescas de aves
						+ 4 °C Carnes frescas de coelho
						+ 4 °C Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor ¹
						+ 7 °C Carnes de caça selvagem maior
						+ 2 °C Carne picada
						+ 4 °C Preparados de carne
						+ 2 °C Preparados de carne com carne picada ⁽⁵⁾
						+ 7 °C Preparados de carne com carne fresca
						+ 4 °C Preparados de carne com carne de aves
						+ 3 °C Preparados de carne que contenham miudezas
						+ 6 °C ² Produtos à base de carne ⁽⁶⁾
						+ 7 °C Gorduras animais frescas
						+ 3 °C Miudezas e vísceras frescas

(1) Estado congelado ou ultracongelado – a temperatura interna do produto é a temperatura máxima indicada, sem limite inferior.

(2) Estado refrigerado - a temperatura interna do produto deve estar compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura do início do ponto de congelação.

(3) Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º215/91, de 16 de Julho.

(4) Só ultracongelados.

(5) Para os preparados de carne com carne fresca, +7°C, com carne de aves, +4°C, e para os que contenham miudezas, +3°C.

(6) Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem ou esterilização.

(7) Tolerância máxima de 3°C para produtos congelados quando da distribuição e em armários e expositores e venda.

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

ANEXO II - Requisitos Gerais de Distribuição
(Cap. II, Secção I, Art. 2º, Anexo, DL 147/2006 de 31 de Julho)

Distribuição de carnes e seus produtos		SIM	NAO	N/A
1- Geral	Distribuição efectuada o mais rapidamente possível	s	n	n/a
	Os produtos mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, conforme fixadas no anexo	s	n	n/a
	Saída directa de escorrências para o exterior	s	n	n/a
2- Caixas dos veículos	Paredes, tecto, pavimento e portas	s	n	n/a
	» Material inócuo, inalterável, impermeável, de fácil limpeza e desinfecção	s	n	n/a
	» Isolamento adequado	s	n	n/a
	Portas com dispositivo de segurança	s	n	n/a
	Paredes externas pintadas de cor clara	s	n	n/a
	Vias aéreas (barras ou ganchos) de material inalterável	s	n	n/a
	Prateleiras	s	n	n/a
	» Material inócuo, inalterável, impermeável e fácil lavagem	s	n	n/a
	» Convenientemente localizadas	s	n	n/a
	Dispositivos para a carga ou descarga mecânicas	s	n	n/a
	Dispositivos de frigorificação	s	n	n/a
	Indicador de temperatura. Qual _____ ; ____ °C	s	n	n/a
	Transporte de outras mercadorias, objectos ou pessoas estranhas aos serviços de condução e de carga e descarga	s	n	n/a
	Bom estado de conservação	s	n	n/a
	Bom estado de higiene	s	n	n/a
3- Recipientes	Material adequado, inalterável, impermeável e de fácil lavagem e desinfecção	s	n	n/a
	Bom estado de conservação	s	n	n/a
	Bom estado de higiene	s	n	n/a
4- Carnes e seus produtos	Carcaças, meias carcaças ou quartos suspensos de forma a não contactarem com o pavimento nem com as paredes	s	n	n/a
	Carcaças, meias carcaças e quartos congelados, acondicionados e embalados transportados sobre o estrado ou pavimento	s	n	n/a
	Pecas inteiras de carne selvagem menor, com penas ou pele, transportadas separadamente	s	n	n/a
	Miudezas e vísceras	s	n	n/a
	» Contactam com as carcaças ou suas partes	s	n	n/a
	» Miudezas vermelhas transportadas separadamente das outras miudezas	s	n	n/a
	Tripas e sangue	s	n	n/a
	» Acondicionados em recipientes estanques, hermeticamente fechados	s	n	n/a
	» Distribuídos em conjunto com carnes frescas e outras miudezas	s	n	n/a
	Distribuição de carnes em conjunto com outros produtos susceptíveis de lhe transmitirem odores, de as conspurcarem ou de as contaminarem	s	n	n/a
	Distribuição de produtos à base de carne e pratos cozinhados à base de carne devidamente acondicionados	s	n	n/a
	Produtos à base de carne pasteurizados ou esterilizados	s	n	n/a
	» Distribuídos em recipientes hermeticamente fechados	s	n	n/a
	» Distribuídos em veículos de caixa isotérmica	s	n	n/a
	» Protegidos convenientemente das alterações de temperatura e humidade	s	n	n/a
	» Protegidos de outros agentes susceptíveis de os alterar ou contaminar	s	n	n/a
5- Distribuição	Recepção	s	n	n/a
	» A partir de estabelecimentos de abate, de preparação, de fábricas de produtos à base de carne, de reacondicionamento e de armazenagem devidamente licenciados	s	n	n/a
	Expedição	s	n	n/a
	» Para o domicílio do consumidor protegida de conspurcações e contaminações	s	n	n/a
	» As temperaturas fixadas no anexo	s	n	n/a
	» Para além de 50km	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

Lavagem e Desinfecção (veículos, caixas, recipientes e equipamento)		SIM	NAO	N/A
	Existência de Plano de lavagem e desinfecção	s	n	n/a
	Após cada utilização	s	n	n/a
	Detergentes e desinfetantes adequados, autorizados e utilizados de acordo com as indicações da rotulagem	s	n	n/a
Higiene e Sanidade do Pessoal				
	Uso de resguardo, gorro ou boné apropriado fácil de lavar e desinfetar	s	n	n/a
	Uso de calçado impermeável fácil de lavar e desinfetar	s	n	n/a
	Uso de capuz para resguardo da cabeça e pescoço	s	n	n/a
	No caso de carga e descarga ao ombro:	s	n	n/a
	» Resguardo (capuz) para a cabeça e pescoço, de material de cor clara fácil de lavar e desinfetar	s	n	n/a
Outras observações:				

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

Anexo III - Sala de Produtos à Base de Carne (enchidos fumados e ou termizados)

art. 16 DL 147/2006 de 31 de Julho

1. Condições verificadas (limite laboração : 3000kg)		SIM	NÃO	N/A
Existe fabrico de enchidos fumados e/ou termizados para venda ao consumidor final?		s	n	n/a
São cumpridas regras de higiene?		s	n	n/a
Existe dependência exclusiva para as operações de fabrico, com temperatura ambiente adequada?		s	n	n/a
1- Actividade				
Autorizada		s	n	n/a
Licença de utilização: _____				
2- Acesso				
Pela zona de venda		s	n	n/a
Pela zona de recepção		s	n	n/a
Específico para a sala de produtos à base carne		s	n	n/a
Outro: Qual?				
3- Sala de produtos à base de carne (em função do processo utilizado)				
Individualizada		s	n	n/a
» Temperatura ambiental apropriada		s	n	n/a
» Individualizada, com sistema de extracção de vapores para o fabrico de enchidos termizados		s	n	n/a
Sala de secagem/ fumeiro		s	n	n/a
» » Dimensões adequadas		s	n	n/a
» » Libertação de cheiros, poeiras, fumos ou gases		s	n	n/a
» » Entrada de lenha independente		s	n	n/a
Não é comum à zona de venda?		s	n	n/a
Outra: Qual?				
4- Dimensão				
Adequada		s	n	n/a
Pé direito igual ou superior a 3m				
5- Pavimento				
Liso, impermeável, imputrescível, resistente, fácil de lavar e desinfectar.		s	n	n/a
Tipo de material: _____				
Frequência de lavagem: _____ /por dia				
Não foi verificada varredura a seco		s	n	n/a
Sistema de escoamento de esgotos adequado		s	n	n/a
Bom estado de conservação		s	n	n/a
Bom estado de higiene		s	n	n/a
6- Portas				
Material Adequado. Tipo de material: _____		s	n	n/a
Bom estado de conservação		s	n	n/a
Bom estado de higiene		s	n	n/a
7- Paredes e tecto				
Até pelo menos 2m – Superfície lisa, de fácil lavagem, resistentes, imputrescível e impermeáveis.		s	n	n/a
Tipo de material: _____				
Restante parede e tecto – Superfície lisa e de fácil lavagem		s	n	n/a
- Tipo de material: _____				
Revestimento de cor clara		s	n	n/a
Bom estado de conservação		s	n	n/a
Bom estado de higiene		s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

8- Iluminação				
	Adequada	s	n	n/a
	Natural (Janelas)	s	n	n/a
	Artificial	s	n	n/a
	Lâmpadas protegidas	s	n	n/a
	Não provoca alteração da cor e apresentação do produto pela luz	s	n	n/a
9- Ventilação				
	Natural	s	n	n/a
	Artificial	s	n	n/a
	Acesso fácil aos filtros	s	n	n/a
	Suficiente	s	n	n/a
10- Dispositivos de protecção contra animais indesejáveis				
	Redes mosquiteiras	s	n	n/a
	Insectocutor funcional	s	n	n/a
	Outros: Qual? _____			
11- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos				
	Água corrente quente	s	n	n/a
	Água corrente fria	s	n	n/a
	Torneiras em número suficiente	s	n	n/a
	Torneiras de comando não manual	s	n	n/a
	Torneiras com dispositivo para mangueira	s	n	n/a
	Toalhas descartáveis	s	n	n/a
	Sabão líquido	s	n	n/a
	Soluto desinfectante	s	n	n/a
	Escova de unhas	s	n	n/a
	» Bom estado de conservação	s	n	n/a
	» Bom estado de higiene	s	n	n/a
12- Dispositivos de lavagem e desinfecção de instalações				
	Água corrente quente	s	n	n/a
	Água corrente fria	s	n	n/a
	Torneiras em número suficiente	s	n	n/a
	Torneiras com dispositivo para mangueira	s	n	n/a
13- Dependência para lavagem e desinfecção de equipamento e utensílios				
	Adequada	s	n	n/a
	Água corrente quente	s	n	n/a
	Água corrente fria	s	n	n/a
	Torneiras em número suficiente	s	n	n/a
	Meios de esterilização do material de corte com água 82° C	s	n	n/a
14- Dispositivos para os desperdícios				
	Para aparas de carne, gordura e ossos recolhidos em sacos não reutilizáveis apropriados e colocados em recipientes metálicos ou de plástico, identificados e com tampa accionada pedal?	s	n	n/a
	Bom estado de conservação	s	n	n/a
	Bom estado de higiene	s	n	n/a
15- Vias aéreas, varões, ganchos e barras de suspensão				
	Colocados de modo a evitar contacto das carnes entre elas, com a parede ou com o pavimento	s	n	n/a
	Material inalterável	s	n	n/a
	Bom estado de conservação	s	n	n/a
	Bom estado de higiene	s	n	n/a
16- Mesas de corte				
	Material inócuo	s	n	n/a
	Permite raspagem	s	n	n/a
	Fácil de lavar e desinfectar	s	n	n/a

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

17- Armários			
Material liso, lavável e resistente à corrosão	s	n	n/a
Individualizados	s	n	n/a
»Condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias	s	n	n/a
»Detergentes, desinfetantes e outros materiais de limpeza	s	n	n/a
»Material de acondicionamento e de rotulagem	s	n	n/a
Conjuntos	s	n	n/a
18- Outros equipamentos e utensílios			
Fácil de lavar e desinfetar	s	n	n/a
Frequência de limpeza e desinfecção:			
mesas: ____ /por dia	balcões: ____ /por dia		
armários: ____ /por dia	balanças: ____ /por dia		
prateleiras: ____ /por dia	vitrinas: ____ /por dia		
outros: ____ /por dia			
Bom estado de conservação	s	n	n/a
Bom estado de higiene	s	n	n/a
19- Materiais de acondicionamento			
Próprios para uso alimentar	s	n	n/a
Não alteram as características organolépticas das carnes e seus produtos	s	n	n/a
2. Equipamentos de frio			
Câmaras - Quantas? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Armários - Quantos? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Arcas horizontais - Quantas? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Arcas verticais - Quantas? Temperaturas: °C	s	n	n/a
Portas, borrachas, pavimento e tecto:			
»Bom estado de conservação	s	n	n/a
»Bom estado de higiene	s	n	n/a
Lâmpada(s) protegida(s)	s	n	n/a
Equipamento exclusivo para maturação de massas	s	n	n/a
Equipamento para conservação de matérias-primas, utilizadas como ingredientes	s	n	n/a
Indicadores de temperaturas	s	n	n/a
Livre circulação do ar	s	n	n/a
Os grupos frigoríficos monoblocos de móveis frigoríficos, instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar que atravessa o condensador	s	n	n/a
Alarme ou lâmpada indicadora, colocada no exterior, de porta aberta	s	n	n/a
Accionamento interior para a sua abertura em caso de emergência	s	n	n/a
Frequência de descongelamento: /por mês	s	n	n/a
Frequência de lavagem e desinfecção: /por semana	s	n	n/a

Enquadramento legal

Regulamento nº 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002
 Regulamento nº 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
 Regulamento nº 853/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
 Regulamento nº 1774/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002
 Regulamento nº 275/2007 (CE) da Comissão de 15 de Março de 2007
 Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro
 Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de Agosto
 Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio
 Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro
 Decreto-Lei n.º 109/2000, de 30 de Julho
 Decreto-Lei n.º 323-F/2000, de 20 de Dezembro
 Decreto-Lei n.º 147/2006, de 31 de Julho
 Decreto-Lei n.º 306/2007, de 27 de Agosto

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA

1- Identificação do Estabelecimento	
Nome estabelecimento:	Telefone:
	Fax:
Designação Social:	Nº Contribuinte:
Morada:	
Localidade:	
Freguesia:	Concelho:
Código Postal:	

Classificação do Estabelecimento
☐ Estabelecimento especializado
☐ Secção de estabelecimento não especializado
☐ Outro. Qual?

Licença de utilização:
Alvara n.º:
CAE
Outras autorizações:
Produtos que contempla:
Período de Laboração:
Horário: Das _____ às _____ Almoço: Das _____ às _____
Dias/Semana: _____ Meses/Ano: _____
Nº de Trabalhadores:
Sexo feminino: _____ Sexo masculino: _____

2- Identificação do Representante do Estabelecimento
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Código Postal:
Bilhete de Identidade n.º: _____ de _____ SIC. de _____
Data de Nascimento: _____ Naturalidade: _____

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:

Motivo da Vistoria: ☐ Rotina ☐ Reclamação ☐ Notificação ☐ Licenciamento ☐ Outro: _____
Data de Controlo: ____/____/20____ Hora: ____ h ____ m

Vistoria efectuada por:
O Técnico do Serviço Médico Veterinário: _____
O Proprietário/Responsável: _____
O Médico Veterinário Municipal: _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20____

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

GRAU DE RISCO ESTIMADO DE ACORDO COM O PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS (PACE)

Grau de risco associada à actividade de comércio a retalho com manipulação de produtos

(RA) = Risco 2 (PACE 01/Tabela 3 /DGV)

Grau de Incumprimento (GI):

- 1 (Ausência)** – Em conformidade ou ausência de incumprimentos
- 2 (Menor)** – Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção
- 3 (Maior)** – Põe em causa a capacidade do sistema de segurança
- 4 (Crítico)** – Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito

NOTA: o Grau de Incumprimento é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro, reflecte a urgência na correcção das inconformidades

Cálculo do Risco Estimado:

Risco estimado = (RA + GI) / 2

PERIODICIDADE DE VISITA DE CONTROLO EM FUNÇÃO DO GRAU DE RISCO ESTIMADO

RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CALCULO DO RISCO ESTIMADO (RE) E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO

Grau de incumprimento (GI)	
1 (Ausência), 2 (Menor), 3 (Maior), 4 (Crítico)	
Estruturas/Equipamento	
Higiene e limpeza	
Inspeção sanitária de produtos	
Rastreabilidade	
Autocontrolo / HACCP	
Análises/ Água	
Subprodutos	
RISCO	0

Risco Estimado (RE) = Risco associado à actividade (RA=2) + O maior GI / 2

RE	Tipo de Estabelecimento (em função do grau de risco)	Prazo máximo para a próxima visita	Marcar com X
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses	
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses	
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses	
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses	

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20____

LISTA DE VERIFICAÇÃO TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE COMÉRCIO A RETALHO DE PRODUTOS DA PESCA E AQUICULTURA

Legenda da lista de verificação (LV): S – Sim; N – Não; NA – Não aplicável

		SIM	NÃO	NA
REQUISITOS GERAIS APLICÁVEIS ÀS INSTALAÇÕES				
1	As instalações são mantidas limpas e em boas condições. (nº1, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
2	A Peixaria não possui comunicação directa com habitações nem contiguidade com instalações ou locais onde se liberte cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcar ou alterar o pescado. (nº1, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
3	A concepção, construção, localização e dimensões (nº2, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» Permitem manutenção, limpeza/desinfecção adequadas.	s	n	n/a
	» Facultam espaço de trabalho suficiente para a execução higiénica das operações.	s	n	n/a
	» Evitam contaminação por via atmosférica.	s	n	n/a
	» Evitam a acumulação de sujidade.	s	n	n/a
	» Evitam o contacto com materiais tóxicos.	s	n	n/a
	» Evitam a queda de perículas nos géneros alimentícios.	s	n	n/a
	» Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies.	s	n	n/a
	» Possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene.	s	n	n/a
	» Possibilitam o controlo de pragas/animais indesejáveis.	s	n	n/a
	_____ : Redes mosquiteiras?			
	_____ : Molas de retorno nas portas para o exterior?			
	_____ : Sistemas de cortinas de ar?			
	_____ : Aparelhos de controlo de insectos devidamente localizados e ligados?			
	_____ : Outros? _____			
	» Possibilitam condições adequadas de manuseamento e de armazenagem a temperatura controlada	s	n	n/a
4	Luz natural ou artificial adequada às instalações (nº7, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
	» As lâmpadas estão devidamente protegidas com armadura de protecção contra a queda, em caso de rebentamento?	s	n	n/a
	» Instalação eléctrica está em bom estado de conservação e de segurança?	s	n	n/a
5	Ventilação (nº5, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	Natural ou mecânica adequada.	s	n	n/a
	O acesso é fácil aos filtros ou partes que carecem de limpeza ou substituição.	s	n	n/a
	Não há fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas.	s	n	n/a
6	Instalações sanitárias (nº3, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto.	s	n	n/a
	» Não comunicam directamente com os locais de manipulação.	s	n	n/a
	» Têm ventilação adequada natural ou mecânica.	s	n	n/a
	» » A ventilação está concebida de forma a evitar o fluxo de ar de uma área contaminada para uma área limpa?	s	n	n/a
	» » As portas que comunicam com os locais de venda de pescado dispõem de molas de retorno funcionais?	s	n	n/a
7	Lavatórios (nº4, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» São em nº adequado, bem localizado, água quente e fria.	s	n	n/a
	» Têm materiais de limpeza, desinfecção e secagem higiénica.	s	n	n/a
	» Lavatórios para lavagem dos alimentos são separados dos das mãos.	s	n	n/a
	» » Torneiras, accionadas por comando não manual?	s	n	n/a
	» » Recipientes adequados para para os toalhetes inutilizados?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

8	Os sistemas de esgoto / drenagem (nº8, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004): São adequados aos propositos e evitam o risco de contaminações. Se houver condutas abertas não há fluxos de resíduos para zonas limpas.	s	n	n/a
9	Sempre que necessário, estão à disposição do pessoal vestiários adequados (nº9, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004). » » Nos vestiários, existem armários/cacifos individuais , para arrumo do vestuário do pessoal, com separação adequada para calçado? » » Apresentam-se devidamente arrumados e higienizados ?	s	n	n/a
10	Produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de manipulação (nº10, Cap. I, Anexo II, Reg 852/2004).	s	n	n/a
OUTROS REQUISITOS GERAIS				
11	Existe extintor colocado em local visível, de fácil acesso e devidamente identificado? (nº 1 do art36º do DL nº243/86)	s	n	n/a
12	O sistema de aquecimento liberta os gases de combustão directamente para o exterior ?	s	n	n/a
13	As balanças de pesagem encontram-se devidamente calibradas pelas entidades competentes e existem em arquivo os respectivos registos?	s	n	n/a
14	Na zona de laboração não há permanência de pessoas, produtos ou materiais estranhos ao serviço?	s	n	n/a
15	A utilização do local, é única e exclusiva, para o uso a que se destina (não existe preparação de refeições)?	s	n	n/a
REQUISITOS ESPECIFICOS DOS LOCAIS DE PREPARAÇÃO, TRATAMENTO OU TRANSFORMAÇÃO				
16	Nestes locais, a concepção e disposição evitam a contaminação entre e durante as operações. (nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
17	O pavimento está em boas condições e pode ser facilmente limpo / desinfectado. É de material impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico. Permite escoamento adequado. (a), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
18	As paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos. Têm superfícies lisas até uma altura adequada às operações. (b), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) » paredes lisas até _____ m (mínimo 1,80m) » pé direito _____ m (não pode ser inferior a 2,80m) » ângulos e arestas arredondados (c), art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
19	Os tectos (ou a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados estão construídos e instalados de forma a evitar sujidade, condensação, desenvolvimento de bolores e desprendimento de partículas. (c), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
20	As janelas e outras aberturas evitam a acumulação de sujidade (d), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004). » ex: peitoris das janelas cortados em bisel Se abrem para o exterior têm redes de protecção contra insectos, removíveis para limpeza. Estão fechadas durante a produção, se necessário para prevenir contaminações.	s	n	n/a
21	As portas podem ser facilmente limpas / desinfectadas. (e), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) As suas superfícies são lisas e não absorventes.	s	n	n/a
22	Há instalações adequadas à limpeza , desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento. (nº2, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004) São de materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar. Dispõem de abastecimento adequado de água quente e fria.	s	n	n/a
23	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos e das matérias primas. Estas cubas de lavagem dispõem de um abastecimento adequado de água quente e/ou fria. Devem estar limpos / desinfectados. (nº3, Cap. II, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

24	As superfícies que entram em contacto com os géneros alimentícios estão em boas condições. (f), nº1, Cap. II, Anexo II, Reg Podem ser facilmente limpas / desinfectadas. São de materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos.	s	n	n/a
REQUISITOS APLICÁVEIS AO EQUIPAMENTO				
25	Todos os utensílios e equipamentos que entrem em contacto com os alimentos: Estão limpos e são limpos / desinfectados com frequência suficiente. Qual? São em materiais adequados. Estão bem arrumados e conservados. A sua instalação permite a limpeza e a da área circundante. (nº1, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
26	Os utensílios utilizados na preparação de preparados de peixe são exclusivos para esse fim?	s	n	n/a
27	O equipamento tem dispositivos de controlo adequados. (nº2, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
28	São seguidas boas práticas de aplicação de aditivos anticorrosivos . (nº3, Cap. V, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
29	Mesas e bancadas dispõem de água corrente utilizável. (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) A superfície de exposição do pescado tem um declive não inferior a 3% , ou dispositivo que permita o escoamento dos líquidos de escorrência, através de caleiras ou tubos com ligação à rede de esgotos? (nº7, art 31º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a
30	O balcão da zona de exposição/ mesa de corte , não é utilizado como balcão de venda ao público?	s	n	n/a
31	Os utensílios, aparelhos e equipamentos , nomeadamente os utilizados no corte do pescado (fresco, congelado ou transformado) seus produtos (ex. facas, serras de corte, etc), encontram-se em local reservado para o efeito, eficazmente protegidos do contacto com o público, dos raios solares, de insectos, de poeiras e de outros agentes de contaminações e conspurcações? Onde? _____	s	n	n/a
ABASTECIMENTO DE ÁGUA				
32	Adequados abastecimento e uso de água potável. (nº1, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004) Tem sistema privado de abastecimento de água. De que tipo? _____ O tratamento utilizado é devidamente controlado, com apresentação de boletins de análise? Caso tenha reservatório para armazenagem de água, este é sujeito a limpeza e manutenção periódica? Qual? _____	s	n	n/a
33	O gelo é fabricado com água potável ou com água limpa para produtos da pesca inteiros. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). Qual é a sua origem? _____ Existem programa analítico de verificação da qualidade do gelo? _____ O gelo é fabricado, manuseado e armazenado em condições que impedem contaminações. (nº4, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004). _____ O gelo utilizado, pela quantidade e qualidade, garante a adequada conservação do pescado? _____	s	n	n/a
REQUISITOS GERAIS DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS				
34	O pescado e suas partes não são aceites se apresentarem contaminação por microrganismos patogénicos, substâncias estranhas ou tóxicas. (nº1, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
35	O pescado e suas partes são armazenados adequadamente evitando a sua deterioração e a contaminação. (nº2, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004) O Pescado e seus produtos encontram-se protegidos de: Raios solares? Poeiras, fumos ou outras conspurcações? (nº1, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76) Do contacto directo com o público ou com objectos de que este seja portador? (nº4, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76)	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

36	Os alimentos estão protegido de contaminações em todas as fases. (nº3, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	<i>O Pescado e seus produtos, é manipulado, conservado, acondicionado, exposto e vendido com todos os cuidados higiénicos de forma a evitar sua conspurcação ou contaminação e que não deprecie a sua qualidade?</i>	s	n	n/a
37	Todo o pescado e suas partes são conservados a temperaturas adequadas (nº5, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004):	s	n	n/a
	» A cadeia de frio não é interrompida, excepto se necessário e se não resultar risco.	s	n	n/a
	»» Os produtos da pesca frescos, descongelados não transformados e os produtos de crustáceos e de moluscos cozidos e refrigerados são mantidos a temperatura próxima da do gelo fundente . (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	• A conservação do peixe fresco ou das suas partes, aguardando a venda a retalho para o dia seguinte, faz-se (nº3, art 32º, Secção III, Cap. III, Port. 559/76):			
	→ com a adição de gelo triturado , de boa qualidade e não utilizado anteriormente?	s	n	n/a
	→ dentro de frigoríficos cuja temperatura não excede os + 2°C,	s	n	n/a
	→ não se faz a conservação do pescado deste modo por períodos superiores a 48 horas ?	s	n	n/a
	»» Os produtos da pesca congelados são mantidos a uma temperatura não superior a - 18° C , em todos os pontos. (Cap. VII, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	»» Os produtos da pesca mantidos vivos são mantidos a uma temperatura e de uma maneira que não sejam prejudiciais à segurança alimentar ou à sua viabilidade .	s	n	n/a
38	» Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem refrigerada .	s	n	n/a
39	Produtos a conservar frios são arrefecidos rapidamente até à temperatura segura, após a preparação . (nº6, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
40	A descongelação é efectuada minimizando os riscos. (nº7, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	Se os líquidos da descongelação representarem risco, são adequadamente drenados.	s	n	n/a
	Após descongelação os alimentos são manuseados minimizando riscos.	s	n	n/a
41	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas separadamente e de forma segura. (nº8, Cap. IX, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
REQUISITOS APLICÁVEIS AOS PRODUTOS DA PESCA				
42	O Pescado e seus produtos , encontram-se em bom estado de frescura , salubridade, higiene e conservação? (A, Cap. V, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	frescos			
43	Se os produtos refrigerados não embalados não forem distribuídos, preparados ou transformados logo após a sua chegada são armazenados sob gelo em instalações. É readicionado gelo sempre que necessário.	s	n	n/a
	Os produtos frescos embalados são refrigerados a temperatura próxima da do gelo fundente. (nº1, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
44	As operações como o descabeçamento e a evisceração são efectuadas de modo adequado. Após essas operações os produtos são lavados com água potável. (nº2, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
45	As operações como a filetagem e o corte devem ser efectuadas de modo higiénico. Os filetes e postas permanecem nas mesas de trabalho só o tempo necessário. Os filetes e postas são acondicionados / embalados e refrigerados rapidamente. (nº3, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
46	Os recipientes utilizados para a distribuição ou armazenagem de produtos da pesca frescos preparados e não embalados evitam que a água de fusão do gelo fique em contacto com os produtos. (nº4, Parte A, Cap.III, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
47	Todos os produtos da pesca e aquicultura encontram-se devidamente identificados/rotulados quanto à origem (espécie, método de produção e local de captura), em conformidade com os respectivos documentos de acompanhamento?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

	congelados			
48	Comercializa produtos da pesca congelados ?	s	n	n/a
49	A quantidade de pescado congelado , está adequada ao volume de ocupação das respectivas arcas e expositores, de modo a ser mantido em todos os pontos a uma temperatura não superior a – 18°C ($\pm 3^{\circ}\text{C}$ no transporte e $\pm 6^{\circ}\text{C}$ na venda)?	s	n	n/a
50	Não há venda de pescado congelado avulso à posta , excepto se as mesmas se encontrarem devidamente embaladas e rotuladas individualmente?	s	n	n/a
51	O pescado congelado encontra-se em bom estado de conservação e acondicionamento ?	s	n	n/a
52	Não apresenta sinais evidentes de descongelações e re-congelações , oxidado, desidratado e outras alterações?	s	n	n/a
53	Existe pescado ou suas partes descongelado exposto à venda? Se sim, está devidamente rotulado contendo a seguinte indicação “Produto descongelado, não recongelar”.	s	n	n/a
	bacalhau			
54	Existe exposto à venda, Bacalhau e espécies afins ?	s	n	n/a
	Quais as formas de apresentação? Salgado Verde/Salgado semi-seco/Salgado seco	s	n	n/a
55	Comercializa sub-produtos do Bacalhau, devidamente pré-embaladas ?	s	n	n/a
	Quais? Pedacos-postas/Bacalhau desfiado/Samos/Bochechas/Badanhas/Línguas	s	n	n/a
56	A exposição à venda de caras de bacalhau salgadas verdes não pré-embaladas é feita de modo a não permitir o manuseamento das mesmas pelo público ?	s	n	n/a
57	Expõe à venda o bacalhau, salgado verde e semi-seco, seus sub-produtos de bacalhau e espécies afins, devidamente pré-embalados , em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+ 4^{\circ}\text{C}$?	s	n	n/a
58	Expõe à venda o bacalhau, salgado seco pré-embalado ou não pré-embalado em postas (desde que juntas possam reconstruir o peixe inteiro ou meio peixe), em expositores frigoríficos que assegurem de forma ininterrupta, temperaturas inferiores a $+ 7^{\circ}\text{C}$?	s	n	n/a
59	Armazena o bacalhau e seus produtos afins salgados, verdes e semi-secos e respectivos sub-produtos a vender e/não comercializados, em algum local com condições de higiene adequadas e a temperaturas de refrigeração inf. a $+ 4^{\circ}\text{C}$, bem como, o bacalhau salgado seco e respectivos sub-produtos a temperaturas de refrigeração inf. a $+ 7^{\circ}\text{C}$. Onde? _____	s	n	n/a
60	O bacalhau e espécies afins expostos à venda encontram-se devidamente rotulados com as seguintes indicações:	s	n	n/a
	a) Denominação comercial quanto à origem.	s	n	n/a
	b) Zona de captura.	s	n	n/a
	c) Tipos comerciais de acordo com a espécie e com o peso de cada peixe inteiro.	s	n	n/a
	d) Preço por quilo de produto.	s	n	n/a
	moluscos bivalves vivos	s	n	n/a
62	Os moluscos bivalves vivos, apresentam-se dentro das normais características organolépticas de frescura e viabilidade , nomeadamente: (n.º1, Cap.V, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	conchas isentas de sujidade	s	n	n/a
	Reacção adequada à percussão	s	n	n/a
	Quantidades normais de líquido intervalvar	s	n	n/a
61	As embalagens unitárias de moluscos bivalves vivos estão invioladas e fechadas. (n.º2, Parte A, Cap.VI, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004; Portaria n.º1421/2006)	s	n	n/a
64	As embalagens estão devidamente rotuladas (incluindo a marca de identificação) contendo nome comum e nome científico das espécies de moluscos bivalves, o dia e o mês do embalamento, o prazo de validade mínimo ou a seguinte indicação “os animais devem encontrar-se vivos no momento da compra”.	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20____

65	A temperatura de manutenção e exposição à venda de moluscos bivalves vivos, não é prejudicial à segurança e viabilidade dos mesmos? (nº1, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
66	Os moluscos bivalves vivos, não foram sujeitos à reimersão ou aspergimento com água depois de embalados para venda a retalho e terem deixado o centro de depuração. (nº2, Cap.VIII, Secção VII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
67	Os equipamentos para manutenção de crustáceos vivos , estão em boas condições de conservação e higiene.	s	n	n/a
	produtos da pesca transformados			
68	No caso de procederem no local de venda à cozedura de crustáceos (ex. camarão) e moluscos : (nº1, Cap.IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	» Existe um local próprio para o efeito? _____	s	n	n/a
	» A cozedura é seguida dum arrefecimento rápido até atingir a temperatura do gelo fundente?	s	n	n/a
	» A água utilizada para o efeito é potável ? _____	s	n	n/a
69	O descasque : (nº2 e nº 3, Cap. IV, Secção VIII, Anexo III, Reg 853/2004)	s	n	n/a
	» É efectuado de modo higiénico.	s	n	n/a
	» Se o descasque for manual, o pessoal presta especial atenção à lavagem das mãos.	s	n	n/a
	» Após o descasque os produtos da pesca cozidos são de imediato congelados ou refrigerados a temperatura adequada.	s	n	n/a
ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM				
70	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de contaminação. (nº1, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
71	Todo o material de acondicionamento está armazenado sem risco de contaminação. (nº2, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
72	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma higiénica. (nº3, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	A integridade e limpeza são verificadas antes do enchimento.	s	n	n/a
73	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar / desinfetar. (nº4, Cap. X, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
74	As caixas utilizadas no transporte e venda de pescado, são:			
	» São reutilizáveis e de material adequado	s	n	n/a
	» Caso não sejam reutilizáveis, são de utilização única e encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a
	» Permitem a escorrência das águas de fusão do gelo?	s	n	n/a
MEIOS FRIGORÍFICOS DE APOIO À PEIXARIA				
75	Existem meios frigoríficos suficientes para o volume de trabalho diário?	s	n	n/a
	N.º de câmaras/armário frigorífico: _____			
	N.º de arcas de conservação de congelados: _____			
76	As arcas e expositores frigoríficos encontram-se em bom estado de higiene e de conservação? (incluindo borrachas)	s	n	n/a
77	Os equipamentos frigoríficos estão munidos de indicadores de temperatura para conservação do pescado e seus produtos às temperaturas adequadas?	s	n	n/a
78	Os grupos frigoríficos estão instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador?	s	n	n/a
79	As câmaras frigoríficas (caso existam), possuem sistema de accionamento interior para a abertura das portas , em caso de emergência?	s	n	n/a
80	A iluminação das câmaras/armários frigoríficas é adequada?	s	n	n/a
81	A estiva do pescado e seus produtos permite uma adequada circulação de ar frio no interior?	s	n	n/a
82	As grelhas de protecção dos evaporadores instalados no interior das câmaras/armários frigoríficos, encontram-se em bom estado de higiene e conservação?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

83	Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos	s	n	n/a
84	As câmaras de conservação pescado ultracongelado, são dotadas de instrumentos de registo adequados para controlo de temperatura do ar?	s	n	n/a
ARMAZENAGEM DE OUTROS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS				
85	Existe no estabelecimento, venda de outros géneros alimentícios pré-embalados ?	s	n	n/a
	Quais? _____	s	n	n/a
86	Existe zona de armazenagem , para esses produtos, sempre que os mesmos se encontrem armazenados em quantidades superiores à capacidade dos respectivos expositores ? Onde?	s	n	n/a
87	No caso de existir zona de armazenagem para outros géneros alimentícios pré-embalados , para além dos expostos à venda no local de atendimento ao público, a zona de armazenagem tem dimensão adequada e com acesso independente do local de venda,?	s	n	n/a
88	Existem armários ou prateleiras e meios frigoríficos adequados, destinados à conservação e armazenagem destes produtos e às temperaturas exigidas nas respectivas rotulagens ou na legislação específica aplicável?	s	n	n/a
89	Dispõe de algum local ou prateleira/armário, devidamente identificado e destinado exclusivamente, à armazenagem de alimentos não conformes e/ou a devolver ? (DL nº 28/84, de 20/01)	s	n	n/a
RESÍDUOS ALIMENTARES				
90	Os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, de forma a evitar a sua acumulação. (nº1, Cap.VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
91	São depositados em contentores que se possam fechar. (nº2, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	Os contentores são adequados, mantidos em boas condições e fáceis de limpar?	s	n	n/a
	São utilizados outros sistemas de evacuação. Quais? _____	s	n	n/a
92	Estão estabelecidas medidas adequadas para a recolha e a eliminação desses materiais.	s	n	n/a
	Os locais de recolha dos resíduos estão concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e livres de animais e pragas. (nº3, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
93	As águas residuais são eliminadas de modo higiénico e respeitador do ambiente, conforme a legislação comunitária aplicável e não constituem uma fonte de contaminação. (nº4, Cap. VI, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL				
94	Os subprodutos de origem animal (vísceras, guelras, pescado não conforme e/ou não vendido, etc) são recolhidos em recipientes apropriados?	s	n	n/a
	Esses têm tampa de comando não manual?	s	n	n/a
	Os subprodutos são despejados e o suporte é lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia?	s	n	n/a
95	Qual o seu destino (subprodutos) :	s	n	n/a
	Alimentação animal, vendidas no próprio local?	s	n	n/a
	Encaminhados como subprodutos nos termos do Reg. CE n.º 1774/2002?	s	n	n/a
	Possui em arquivo, pelo período mínimo de 2 anos, os duplicados e quadruplicados das Guias de acompanhamento modelo 376/DGV ? (Edital DGV nº 17/DIS de 25/01/2006)	s	n	n/a
PESSOAL				
96	O pessoal mantém elevado grau de higiene. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	» São aplicadas pelo pessoal todas as Regras de Boas Práticas de Higiene Pessoal (ex: não fumar, beber ou comer) no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	» Os manipuladores não usam qualquer tipo de adorno (jóias, relógios, anéis, pulseiras, verniz nas unhas ou outros)?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20__

96 cont.	» Dentro do estabelecimento, não são realizadas pelo pessoal manipulador, tarefas alheias à actividade de venda de pescado e seus produtos , excepto os que efectuem recebimentos e pagamentos, desde que lavem convenientemente as mãos imediatamente à execução dessas tarefas?	s	n	n/a
	E usa vestuário adequado, limpo, protector. (nº1, Cap. VIII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	» O vestuário é utilizado apenas para os fins e locais a que se destina?	s	n	n/a
97	O pessoal informa e é proibido pelo operador de manipular caso tenha doenças, feridas infectadas, diarreias. (nº2, Cap. VII, Anexo II, Reg 852/2004)	s	n	n/a
	O pessoal possui ficha de aptidão médica válida? (art. 21º do DL nº 109/2000 de 30/06)	s	n	n/a
	Qual a periodicidade das visitas médicas? _____	s	n	n/a
98	Existe equipamento de primeiros socorros no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
	Este encontra-se sinalizado e correctamente localizado? Onde _____	s	n	n/a
FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR				
99	O pessoal que distribui e vende pescado e seus produtos tem formação profissional em matéria de higiene e segurança alimentar ou instruções de trabalho adequadas ao desempenho das suas funções?	s	n	n/a
PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO				
100	Existe Plano de Lavagem e Desinfecção das instalações, materiais utensílios, equipamentos e mãos do pessoal?	s	n	n/a
	Foi devidamente elaborado, conhecido e aplicado no estabelecimento pelo pessoal ?	s	n	n/a
101	Existe armário específico, para arrumo dos detergentes, desinfectantes e outros produtos e materiais de higiene e limpeza, devidamente identificado?	s	n	n/a
102	Quanto aos produtos de higienização:			
	São respeitadas as indicações do fabricante presente no rótulo?	s	n	n/a
	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os detergentes e desinfectantes utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
103	Os desinfectantes só são aplicados nos utensílios e equipamentos após a remoção dos vestígios de pescado, e após a lavagem dos mesmos?	s	n	n/a
104	O interior e exterior do estabelecimento encontra-se em perfeito estado de higiene e limpeza ?	s	n	n/a
105	Não existe material obsoleto em nenhuma das instalações do estabelecimento? Se existir, onde e o quê?	s	n	n/a
CONTOLO DE PRAGAS				
106	Estão implementados programas de controlo de pragas (insectos e roedores) ?	s	n	n/a
107	São efectuados pelo próprio ou firma especializada, com produtos adequados e conforme boas práticas de higiene?	s	n	n/a
	Nome da firma _____	s	n	n/a
108	Existem registos dos controlos?	s	n	n/a
109	Existem em arquivo as fichas técnicas e de segurança de todos os produtos utilizados no estabelecimento?	s	n	n/a
110	Possui no estabelecimento a planta indicativa da localização dos iscos e a identificação dos mesmos nos respectivos locais?	s	n	n/a
111	Não foi observada durante a vistoria qualquer tipo de praga ou indícios da presença das mesmas? Se não, quais? _____	s	n	n/a
DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS				
112	Possui em arquivo, o Alvará de Licença de Utilização , devidamente averbado, para todos os produtos expostos à venda, incluindo, outros géneros alimentícios e alimentos para animais pré-embalados?	s	n	n/a
113	Possui tabela de preços, ou letreiros indicativos dos preços de todos os produtos que se encontram expostos para venda no interior do estabelecimento?	s	n	n/a
114	Possui Livro de Reclamações , e a indicação da existência do mesmo em local visível?	s	n	n/a

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: ____/____/20__

115	Existe em arquivo uma planta das instalações devidamente actualizada?	s	n	n/a
-----	--	---	---	-----

CÂMARA MUNICIPAL DE _____

Nome estabelecimento: _____

Data de Controlo: ____/____/20____

116	Existem no interior do estabelecimento documentação/registos correctamente preenchidos, devidamente armazenados e organizados de:	s	n	n/a
	Controlo de temperaturas, das matérias-primas, produtos e equipamentos?	s	n	n/a
	Recepção de matérias-primas?	s	n	n/a
	Documentos de acompanhamento para alimentos e outros produtos recepcionados , nos quais conste: Nome e sede do vendedor e do destinatário; Identificação das mercadorias (tipo, espécie, quantidade/peso); matrícula do veículo utilizado no transporte; data e hora do início de transporte, com identificação dos locais de carga e descarga e data e hora da recepção da mercadoria)	s	n	n/a
	Documentos de acompanhamento onde conste a origem de todo o pescado armazenado e exposto à venda?	s	n	n/a
	Entregas de sub-produtos (modelo 376/DGV)?	s	n	n/a
	Procedimentos de higienização das instalações, utensílios e equipamentos?	s	n	n/a
	Manutenção dos equipamentos?	s	n	n/a
SISTEMA BASEADO NOS PRINCIPIOS HACCP ou BOAS PRÁTICAS				
	Existe sistema de auto controlo implementado baseado nos princípios do sistema HACCP? (art. 5º do Reg (CE) nº 852/2004).	s	n	n/a
	Quando não são respeitados os 7 princípios do sistema HACCP, atendendo à natureza do estabelecimento e das operações que realiza, são conseguidos os mesmos objectivos pelo menos através da correcta aplicação dos pré-requisitos e das boas práticas de higiene e de fabrico (fundamentar a resposta com os seguintes itens):	s	n	n/a
	Existência de Códigos de Boas Práticas?	s	n	n/a
	Aplicação de boas práticas?	s	n	n/a
	Pré-requisitos ao HACCP (exs.):			
	» Conformidade das infra-estruturas e do equipamento (inclui a sua manutenção).	s	n	n/a
	» Conformidade das matérias-primas (inclui o controlo de fornecedores).	s	n	n/a
	» Segurança na manipulação dos produtos durante operações	s	n	n/a
	» Procedimentos para controlo de pragas.	s	n	n/a
	» Procedimentos de limpeza e desinfecção.	s	n	n/a
	» Qualidade da água.	s	n	n/a
	» Manutenção da cadeia de frio.	s	n	n/a
	» Saúde, higiene e formação do pessoal.	s	n	n/a
	Referências a etapas preliminares do HACCP:			
	» Características dos produtos.	s	n	n/a
	» Fluxogramas / circuitos.	s	n	n/a
	» Descrição dos processos / operações.	s	n	n/a
	» Confirmação dos fluxogramas no local.	s	n	n/a
	Abordagem à análise de perigos (não exaustiva; mas credível):			
	» Identificação dos perigos.	s	n	n/a
	» Identificação das medidas de controlo.	s	n	n/a
	» Avaliação dos perigos.	s	n	n/a
	Existência de sistema de documentação e registo adequado.	s	n	n/a
138	Fazem análises de rotina às:			
	Águas?	s	n	n/a
	Produtos?	s	n	n/a
	Utensílios/equipamentos?	s	n	n/a
	Mãos dos funcionários?	s	n	n/a
	Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiológica/físico-química)?	s	n	n/a
	Qual a Periodicidade?	s	n	n/a
	Qual o laboratório onde se realizam?	s	n	n/a
	Possuem no estabelecimento, em arquivo, os boletins de análises?	s	n	n/a

Nome estabelecimento:

Data de Controlo: ____/____/20__

OUTRAS OBSERVAÇÕES

Enquadramento legal:

Regulamento n.º 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002
Regulamento n.º 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
Regulamento n.º 178/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro de 2002
Regulamento n.º 852/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
Regulamento n.º 853/2004 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004
Regulamento n.º 1774/2002 (CE) do Parlamento Europeu e do Conselho de 3 de Outubro de 2002
Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro
Decreto-Lei n.º 243/86, de 20 de Agosto
Decreto-Lei n.º 193/88, de 30 de Maio
Decreto-Lei n.º 134/2002, de 14 de Maio, com as alterações feitas pelo Decreto-Lei n.º 243/2003, de 14 de Maio
Decreto-Lei n.º 560/99, de 18 de Dezembro
Decreto-Lei n.º 37/2004, de 26 de Fevereiro
Decreto-Lei n.º 25/2005, de 28 de Janeiro
Portaria n.º 559/76, de 7 de Setembro
Portaria n.º 587/2006, de 22 de Junho
Portaria n.º 1421/2006, 21 de Dezembro



Divisão Municipal de Feiras,
Mercados e Inspeção Sanitária

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Estab. de Comércio a Retalho Não Especializ. de Prod. Alimentares:

A - Outros Estabelecimentos Não Especializados de Comércio a Retalho com Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco

B - Comércio a Retalho em Estabelecimentos Não Especializados sem Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco



Nome Comercial: _____ NIPC/NIF: | | | | | | | | | |

Nome da Firma: _____

Nome do Responsável: _____

Morada: _____

Nº.: _____ Código Postal: | | | | | - | | | | | Freguesia: _____

CAE: _____ Data da Fiscalização: ____/____/____ Zona: _____

AS / LU / Declaração Prévia / _____ Nº.: _____ Data de Emissão: ____/____/____

Tem Livro de Reclamações? SIM ☐ - NÃO ☐

Tem Parecer do Batalhão de Sapadores Bombeiros? SIM ☐ - NÃO ☐ - Informação Nº.: ____/____

Data: ____/____/____ Favorável: ☐ Desfavorável: ☐

Horário de Funcionamento: _____ N.º Trabalhadores: _____

Decreto – Lei n.º 259/2007, de 17 de Julho

Portaria n.º 791/2007, de 23 de Julho

Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril

Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril

Decreto – Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho

Decreto – Lei n.º 116/98, de 5 de Maio

ACTIVIDADE: _____

I – Localização

1 - Independente	S	N
------------------	---	---

II - Instalações

A - Requisitos Higiénicos e Técnicos

AA – Requisitos Gerais

1 - Possuírem superfície proporcional à sua actividade global e pé direito não inferior a 3 metros (alínea c) do n.º 2 do artigo n.º 4 do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
2 - Sistema de esgotos adequado (n.º 3 do Capítulo I e n.º 4 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 - Abastecimento de água potável (alínea a) do n.º 1 do Capítulo VII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Rede pública	S	N
b) Água quente e fria (n.º 4 do Capítulo I e n.ºs 2 e 3 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Estab. de Comércio a Retalho Não Especializ. de Prod. Alimentares:

A - Outros Estabelecimentos Não Especializados de Comércio a Retalho com Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco

B - Comércio a Retalho em Estabelecimentos Não Especializados sem Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco

AB – Requisitos do Local de Venda

1 - Paredes revestidas de material impermeável não absorvente, lavável, não tóxico e de fácil limpeza (n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e limpeza (n.º1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 - Tectos lisos, laváveis, de forma a evitar a acumulação de sujidade, reduzir a condensação e o desprendimento de partículas (alínea b) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 - Pavimento impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico (alínea a) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e limpeza (n.º1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 - Iluminação adequada (n.º7 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Lâmpadas instaladas com armadura de protecção (alínea b) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 - Meios de protecção contra insectos e roedores (alínea c) do n.º2 do Capítulo I e n.º 4 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – As superfícies, incluindo os equipamentos, das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados, ou que entram em contacto com os mesmos devem ser mantidas em boas condições poder ser facilmente limpas (alíneas a) e b) do n.º 1 do Capítulo V Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
7 - Superfícies de material adequado liso, lavável, resistente à corrosão e não tóxico (alínea c) do n.º 1 do Capítulo V Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)		
8 – Balde do lixo com tampa, preferencialmente movida a pedal (n.º2 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
9 – Existência de lavatório devidamente localizado e indicado para a lavagem de mãos com água quente e fria com meios de lavagem e secagem higiénica de mãos (n.º4 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

AC – Instalações Sanitárias dos Funcionários

1 - Em n.º suficiente (n.º2 do artigo 38º do DL 243/86, de 20 de Agosto e n.º 3 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 - Existência de antecâmara (n.º 3 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 - Meios de lavagem e secagem de mãos adequados (n.º 4 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 - Com ventilação adequada, natural ou mecânica (alínea d) do n.º1 do artigo 38º do DL 243/86, de 20 de Agosto e n.º 6 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 - Bom estado de conservação e limpeza (n.º 1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

AD – Vestiários

1 – Existência de vestiários (artigo 40º do DL 243/86, de 20 de Agosto e n.º 9 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Com armários individuais em n.º igual ao n.º de trabalhadores e separados por sexo (n.ºs 1 e 2 do artigo 41º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
3 - Com ventilação adequada, natural ou mecânica (n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 - Bom estado de conservação e limpeza (n.º 1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

AE - Local ou armário de material liso, lavável e resistente à corrosão (em área onde não são manuseados géneros alimentícios) para armazenagem independente de

1 - Material de acondicionamento e embalagem (n.º2 do Capítulo X do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 - Detergentes, desinfetantes e outros materiais (n.º10 do Capítulo I e n.º 8 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Estab. de Comércio a Retalho Não Especializ. de Prod. Alimentares:

A - Outros Estabelecimentos Não Especializados de Comércio a Retalho com Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco

B - Comércio a Retalho em Estabelecimentos Não Especializados sem Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco

852/04, de 29 de Abril)

B - Meios Frigoríficos

BA - Da Instalação

1 - Equipamento de frio com capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas sendo concebido de forma a permitir que as temperaturas sejam controladas (alínea d) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
---	---	---

BB- Do funcionamento

1 - Em perfeito estado de conservação e limpeza (alíneas a) e b) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Géneros alimentícios correctamente acondicionados (n.ºs 2 e 5 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

C – Armazém

1 - Paredes revestidas de material impermeável, não absorvente, lavável, não tóxico e de fácil limpeza (n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e limpeza (n.º1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 - Tectos lisos, laváveis, de forma a evitar a acumulação de sujidade reduzir a condensação e o desprendimento de partículas (alínea b) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 - Pavimento, impermeável, não absorvente, lavável e não tóxico (alínea a) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e limpeza (n.º1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 - Iluminação adequada (n.º7 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Lâmpadas instaladas com armadura de protecção (alínea b) do n.º2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 - Meios de protecção contra insectos e roedores (alínea c) do n.º2 do Capítulo I e n.º 4 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 - Com ventilação adequada, natural ou mecânica (n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
7 – As superfícies, incluindo os equipamentos, das zonas em que os géneros alimentícios são armazenados, são de material liso, lavável, resistente à corrosão e não tóxico (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

D – Com Secções

DE: _____

III - Pessoal

1 – Vestuário adequado, que confere protecção para a função (n.º 1 do Capítulo VIII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Em bom estado de higiene pessoal (n.º 1 do Capítulo VIII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 – Usa adornos (anéis, pulseiras, etc.)	S	N



Estab. de Comércio a Retalho Não Especializ. de Prod. Alimentares:

A - Outros Estabelecimentos Não Especializados de Comércio a Retalho com Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco

B - Comércio a Retalho em Estabelecimentos Não Especializados sem Predominância de Produtos Alimentares, Bebidas ou Tabaco



FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Restauração e Bebidas

Nome Comercial: _____ NIPC/NIF: | | | | | | | | | |

Nome da Firma: _____

Nome do Responsável técnico: _____

Morada: _____

Nº.: _____ Código Postal: | | | | | - | | | | | Freguesia: _____

CAE: _____ Data da Fiscalização: ____/____/____ Zona: _____

AS / LU / Declaração Prévia / _____ Nº.: _____ Data de Emissão: ____/____/____

Licença de Fabrico: _____ Nº.: _____ Data de Emissão: ____/____/____

Actividade Licenciada: _____ Actividade Exercida: _____

Tem Livro de Reclamações? SIM | | | - NÃO | | |

Tem Parecer do Batalhão de Sapadores Bombeiros? SIM | | | - NÃO | | | - Informação Nº.: ____/____

Data: ____/____/____ Favorável: | | | Desfavorável: | | |

Horário de Funcionamento: _____ N.º Trabalhadores: _____

Decreto – Lei n.º 234/2007, de 19 de Junho
Decreto Regulamentar n.º 38/97, de 25 de Setembro e suas alterações
Regulamento (CE) n.º 852/2004, de 29 de Abril
Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29 de Abril
Decreto – Lei n.º 113/2006, de 12 de Junho
Decreto – Lei n.º 116/1998, de 5 de Maio

Apreciação Global do Estabelecimento

Estruturas

1 – Pé direito regulamentar (mínimo 3 metros) (alínea c) do n.º 2 do artigo n.º 4 do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
2 – Rede de água potável, quente e fria (ponto 1.1.1. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril e alínea a) do Capítulo VII do Anexo II do Reg. 852/04 de, 29 de Abril)	S	N
3 – Existência de reservatório de água (quando não existir rede pública de abastecimento de água) (ponto 1.1.2. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99 de 1 de Abril)	S	N
4 – Existência de saneamento básico ao qual se encontram ligadas as águas residuais (n.º 8 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 – Existência de saneamento devidamente sifonado controlando o acesso de pragas (n.º 8 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – Zonas de serviço estão completamente separadas das destinadas aos utentes (artigo 11º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
7 - Zonas de serviço estão integradas nas zonas destinadas aos utentes (artigo 13º do DR 4/99, de 1 de Abril)		
8 - Zonas de serviço instaladas de forma a evitar a propagação de fumos e cheiros para outras dependências do estabelecimento? (artigo 11º do DR 4/99, de 1 de Abril)		
9 – As paredes, pavimentos e tectos, das instalações complementares, são de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza? (n.º 12 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
10 – Existência de acesso adequado para deficientes – área de público <150 m ² (DL 163/06, de 8 de Agosto)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Restauração e Bebidas

Sala de Refeições

1 – Em bom estado de conservação, limpa e arrumada (artigo 20º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 1 do Capítulo I, do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Paredes, tectos e pavimentos são de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza (n.º 12 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
3 – Existência de meios de protecção contra insectos e roedores (n.º 4 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 – Ventilação (ponto 1.2.1. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Artificial (ponto 1.2.1. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
b) Natural (ponto 1.2.1. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 – Existência de lâmpadas com armadura de protecção contra eventual rebentamento (alínea b) do n.º 2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – Tem sistema de aquecimento (ponto 1.2.1. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
7 – Existência de armário/local para o acondicionamento adequado de louças e talheres (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

Zona de Cozinha

1 – Paredes, pavimento e tecto regulamentares (n.º 12 do artigo 12º do DR 4/99 de 1 de Abril e alíneas a), b) e c) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – A ligação do lambrim com o pavimento (ou com outras paredes) tem forma arredondada (n.º 11 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
3 – Portas constituídas por superfícies lisas e não absorventes (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 – Existência de meios de protecção contra insectos e roedores (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 – Existência de lâmpadas com armadura de protecção contra eventual rebentamento (alínea c) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – Ventilação (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Artificial (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
b) Natural (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
7 – Existência de exaustão (n.º 5 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Com filtros limpos e extracção para exterior (n.º 6 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
8 – Existência de lavatório para lavagem de mãos com água quente e fria e meios regulamentares (n.º 7 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 4 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e de limpeza (alínea f) do n.º 1 e n.º 3 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
9 – Existência de banca exclusiva para a lavagem de alimentos (n.º 3 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e de limpeza (alínea f) do n.º 1 e n.º 3 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
10 – Existência de banca exclusiva para lavagem de utensílios (n.º 2 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e de limpeza (alínea f) do n.º 1 e n.º 3 do Capítulo II e alínea c) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Restauração e Bebidas

11 - Existência de máquina de lavar louça	S	N
12 – Superfícies de trabalho de material, liso lavável, resistente à corrosão e não tóxico (alínea f) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
13 – Utensílios de material adequado (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
14 – Existência de armário/local apropriado para o acondicionamento adequado de louças e talheres (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
15 – Louças e utensílios limpos e guardados sem sujidade ou oxidação (n.º 18 da Portaria 329/75, de 28 de Maio)	S	N
16 - Existência de baldes do lixo com tampa, preferencialmente movida a pedal (n.º 2 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril, e n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
17 – Existência de monta-pratos, caso a cozinha se situe em piso diferente da sala de refeições (ponto 4.1.2. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
18 – Instalações e equipamentos são limpos e arrumados diariamente (n.º 1 do Capítulo I do Anexo I do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

Zona de Copa

1 – Existência de copa suja (Anexo I e II do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Existência de lavatório para lavagem de mãos com água quente e fria e meios regulamentares (n.º 4 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
b) Existência de banca exclusiva para lavagem de utensílios (n.º 2 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
c) Existência de baldes do lixo com tampa, preferencialmente movida a pedal (n.º 2 do Capítulo VI do Anexo II Reg. 852/04, de 29 de Abril, e n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
d) Existência de máquina de lavar louça	S	N
2 – Existência de copa limpa (Anexo I e II do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Existência de lavatório para lavagem de mãos com água quente e fria e meios regulamentares (n.º 4 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
b) Existência de baldes do lixo com tampa, preferencialmente movida a pedal (n.º 2 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril, e n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
3 – Paredes, tecto e pavimento regulamentares (n.º 12 do artigo 12º do DR 4/99 de 1 de Abril e alíneas a) e b) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 – A ligação do lambrim com o pavimento (ou com outras paredes) tem forma arredondada (n.º 11 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
5 – Portas constituídas por superfícies lisas e não absorventes (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – Existência de meios de protecção contra insectos e roedores (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
7 – Existência de lâmpadas com armadura de protecção contra eventual rebentamento (alínea c) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
8 – Existência de ventilação (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Artificial (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
b) Natural (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
9 - Superfícies de trabalho de material, liso lavável e não absorvente (alínea f) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
10 - Utensílios de material liso, lavável e não absorvente (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Restauração e Bebidas

Zona de Armazenagem / Despensa do Dia

1 – Existência de despensa do dia (ponto 3.1.4. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Existência de revestimentos regulamentares (n.º 12 do artigo 12º do DR n.º 4/99 de 1 de Abril)	S	N
b) Existência de ventilação (n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
c) Existência de iluminação devidamente protegida (alínea b) do n.º 2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
d) Géneros alimentícios devidamente acondicionados (n.ºs 2, 3 e 4 do Capítulo IX do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
e) Superfícies de material liso, lavável e não absorvente (alínea a) do n.º 1 do Capítulo V do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Existência de armazém (ponto 3.1.3. do Anexo I, citado no artigo 6º do DR 4/99, de 1 de Abril)		N
a) Existência de revestimentos regulamentares (n.º 12 do artigo 12º do DR 4/99 de 1 de Abril)	S	N
b) Existência de ventilação (n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
c) Existência de iluminação devidamente protegida (alínea b) do n.º 2 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
d) Géneros alimentícios devidamente acondicionados (n.º 2 do Capítulo IX do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
e) Existência de produtos não alimentares devidamente separados dos produtos alimentares (n.º 2 do Capítulo IX do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
f) Existência de local/armário próprio para armazenagem dos produtos e utensílios de limpeza (n.º 10 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
g) Superfícies de material liso, lavável e não absorvente (alínea a) do n.º 1 do Capítulo V do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
h) Géneros alimentícios para uso pessoal ou para devolução, estão devidamente identificados (n.º 2 do Capítulo IX do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

Zona de Fabrico

1 – Paredes, tecto e pavimento regulamentares (n.º 12 do artigo 12º DR 4/99 de 1 de Abril e alíneas a) e b) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – A ligação do lambrim com o pavimento (ou com outras paredes) tem forma arredondada (n.º 11 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
3 – Portas constituídas por superfícies lisas e não absorventes (alínea e) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 – Existência de meios de protecção contra insectos e roedores (alínea d) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 – Existência de lâmpadas com armadura de protecção contra eventual rebentamento (alínea c) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – Ventilação (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Artificial (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
b) Natural (n.º 4 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
7 – Existência de exaustão (n.º 5 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Com filtros limpos e extracção para exterior (n.º 6 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
8 – Existência de lavatório para lavagem de mãos com água quente e fria e meios regulamentares (n.º 7 do artigo 12º do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 4 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e de limpeza (n.º 1 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Restauração e Bebidas

9 – Existência de banca exclusiva para a lavagem de alimentos (n.º 3 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04)	S	N
a) Em bom estado de conservação e de limpeza (n.º 3 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
10 – Existência de banca exclusiva para lavagem de utensílios (n.º 2 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Em bom estado de conservação e de limpeza (n.º 1 do Capítulo I e alínea c) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
11 – Superfícies de trabalho de material, liso lavável e não absorvente (alínea f) do n.º 1 do Capítulo II do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
12 – Utensílios de material liso, lavável e não absorvente (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
13 – Existência de armários fechados para o acondicionamento adequado de louças e talheres (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
14 – Louças e utensílios limpos e guardados sem sujidade ou oxidação (n.º 18 da Portaria 329/75, de 28 de Maio)	S	N
15 - Existência de baldes do lixo com tampa movida a pedal (n.º 2 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril, e n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
16 – Instalações e equipamentos são limpas e arrumadas diariamente (n.º 1 do Capítulo I e alínea a) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

Equipamentos Frigoríficos

1 – Existência de equipamentos frigoríficos com termómetros (n.º 2 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Equipamentos frigoríficos em bom estado de conservação (alínea b) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 – Equipamentos frigoríficos em bom estado de limpeza (alínea a) do n.º 1 do Capítulo V do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 – Produtos alimentares devidamente separados de acordo com a sua natureza (n.º 2 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 – Produtos alimentares devidamente protegidos (n.ºs 2, 3 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – Produtos alimentares conservados à temperatura adequada (n.º 2 e n.º 5 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
7 – Equipamentos frigoríficos suficientemente afastados de equipamentos que produzam calor (n.º 2 do artigo 14º DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N

Eliminação de Resíduos

1 – Remoção diária dos resíduos produzidos ao longo do dia (n.º 1 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Dispõe de recipientes para recolha de lixo com tampa, limpos e em bom estado de conservação (n.º 2 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 – Dispõe de compartimento próprio para depósito de contentores de recolha de lixo (n.º 3 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

FICHA DE REQUISITOS HIGIO-SANITÁRIOS

Restauração e Bebidas

Instalações Sanitárias

1 – De público (Anexo I e II do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
a) Separadas por sexo (capacidade > 16) (n.º 2 do artigo 10º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
b) Existência de instalações sanitária para deficientes? (DL 163/06, de 8 de Agosto)	S	N
c) Ventilação adequada – Artificial? (n.º 6 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
- Natural? (n.º 6 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
d) Dotadas de água corrente? (n.º 1 do artigo 10º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
e) Dotadas de entrada dupla, através de um pequeno vestíbulo de 2 portas, salvo se, com 1 única porta se conseguir o seu necessário isolamento do exterior? (n.º 3 do artigo 10º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
f) Têm acesso directo às zonas de serviço ou salas de refeições ou de serviço de bebidas? (n.º 4 do artigo 10º DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 3 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/2004, de 29 de Abril)	S	N
g) Dotadas de equipamentos e utensílios necessários para a sua utilização pelos utentes (sabão líquido, toalhetes de papel e/ou secador térmico)? (n.º 5 do artigo 10º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
h) Paredes, tectos e pavimentos são de materiais resistentes, impermeáveis e de fácil limpeza (n.º 12 do artigo 12º do DR 4/99 de 1 de Abril)	S	N
i) Existência de baldes do lixo com tampa, preferencialmente movida a pedal (n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
2 - De funcionários (Anexo I e II do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 3 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Separadas por sexo (alínea a) do n.º 1 do artigo 38º do DL 243/86, de 20 de Agosto e Anexo I e II do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
b) Ventilação adequada – Artificial? (n.º 6 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
- Natural? (n.º 6 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
c) Existência de antecâmara, ou as IS dão directamente para locais onde se manuseiam alimentos? (n.º 3 do artigo 10º do DR 4/99, de 1 de Abril)	S	N
d) Existência de lavatório e respectivos meios de lavagem e secagem higiénica de mãos (alínea d) do n.º 3 do artigo 38º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
e) Existência de baldes do lixo com tampa, preferencialmente movida a pedal (n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
3 – Existência de vestiários (Anexo I e II do DR 4/99, de 1 de Abril e n.º 9 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
a) Separadas por sexo	S	N
b) Ventilação adequada – Artificial? (n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
- Natural? (n.º 5 do Capítulo I do Anexo II do Reg. 852/2004, de 29 de Abril)	S	N
c) Existência de antecâmara, ou comunica directamente para locais onde se manuseiam alimentos?	S	N
d) Existência de armários vestiários individuais (n.ºs 1 e 2 do artigo n.º 41 do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N
e) Existência de baldes do lixo com tampa movida a pedal nestas instalações (n.º 2 do Capítulo VI do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril, e n.º 1 do artigo 9º do DL 243/86, de 20 de Agosto)	S	N

Pessoal

1 – Vestuário adequado, que confere protecção para a função (n.º 1 do Capítulo VIII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Em bom estado de higiene pessoal (n.º 1 do Capítulo VIII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 – Usa adornos (anéis, pulseiras, etc.)	S	N



COMMITTED TO
EXCELLENCE
EFOM

1 – Tem procedimentos de controlo de parasitas/pragas (n.º 4 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
2 – Tem armazenamento separado para substâncias perigosas e/ou não comestíveis (n.º 8 do Capítulo IX do Anexo II do Regulamento 852/04, de 29 de Abril)	S	N
3 – As substâncias perigosas e/não comestíveis estão devidamente rotuladas (n.º 8 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
4 – Tem armazenamento do material de acondicionamento e embalagens, não susceptível de contaminação (n.º 2 do Capítulo X do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
5 – O pessoal que manuseia os alimentos tem instrução e/ou formação para o desempenho das suas funções (n.º 1 do Capítulo XII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
6 – O responsável pela aplicação do HACCP tem formação adequada (n.º 2 do Capítulo XII do Anexo II do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
7 – Existe um processo permanente, criado, aplicado e mantido, baseados nos princípios HACCP (artigo 5º do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N
8 – Existem documentos e registos adequados, a fim de demonstrar a aplicação eficaz da: identificação dos perigos e verificações (artigo 5º do Reg. 852/04, de 29 de Abril)	S	N

[illegible]Arquivar ☐

Anexo 2

*Alterações dos instrumentos de trabalho
utilizados para recolha de dados (anexo 1)*

- Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à Base de Carne (DGV)
- Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura (DGV)
- Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não especializado de Produtos Alimentares (GIS – CMP)
- Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (GIS – CMP)

Alterações dos instrumentos de trabalho utilizados

1. Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à Base de Carne (DGV)

1	Todas as alíneas de resposta aberta, tais como <i>Qual/Quais</i> , <i>Outros</i> , <i>quais?</i> , <i>Como</i> , <i>Onde</i> , <i>De que tipo?</i> e <i>Quantas?</i> , foram retiradas.	
2	Todas as alíneas de resposta aberta passíveis de serem modificadas de modo a serem dadas resposta “Sim”, “Não” e “Não Aplicável” foram alteradas.	
3	Alínea Pé direito - ____ m (não deve ser inferior a 3m) do ponto 12 do grupo “Requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público”	Modificada para <i>Pé direito regulamentar</i>
4	Alínea <i>De que material</i> dos pontos 14 e 15 do grupo “Requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público”	Modificada para <i>Material adequado?</i>
5	Alínea Qual a frequência de higienização? Do ponto 23 do grupo “Requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público”	Modificada para <i>Frequência de higienização adequada?</i>
6	Alínea <i>As carnes e seus produtos encontram-se protegidos de:</i> do ponto 32 do grupo “Requisitos de exposição de venda de carnes e seus produtos no local de venda ao público”	Alínea sem resposta possível
7	Alínea <i>Indicações dos Rótulos</i> do ponto 41 do grupo “Requisitos de exposição de venda de carnes e seus produtos no local de venda ao público”	Alínea retirada
8	Alínea <i>Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos</i> ____ do ponto 52 do grupo “Requisitos de exposição de venda de carnes e seus produtos no local de venda ao público”	Modificada para <i>A frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos é adequada?</i>
9	Alínea <i>Estes produtos apresentam rotulagem obrigatória, nomeadamente:</i> do ponto 65 do grupo “Embalagens do dia”	Alínea sem resposta possível
10	Alíneas <i>N.º de câmaras/armário frigorífico:</i> ____ e <i>N.º de arcas de conservação de congelados:</i> ____ do ponto 78 do grupo “Meios Frigoríficos de apoio ao talho”	Alíneas retiradas
1	Alínea <i>Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos</i>	Modificada para <i>A frequência de</i>

	<i>frigoríficos _____</i> do ponto 93 do grupo “Meios Frigoríficos de apoio ao talho”	<i>descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos é adequada?</i>
12	Alínea <i>Qual o seu destino:</i> do ponto 97 do grupo “Subprodutos, aparas, gorduras e ossos”	Alínea sem resposta possível
13	Alínea <i>No caso de existir apenas uma sala anexa ao local de venda ao público:</i> do ponto 100 do grupo “Requisitos higiénicos e técnicos da sala anexa do local de venda ao público”	Alínea sem resposta possível
14	Alínea <i>Existem armários ou dependência em material liso, lavável e resistente à corrosão para armazenagem independente de:</i> do ponto 104 do grupo “Requisitos higiénicos e técnicos da sala anexa do local de venda ao público”	Alínea sem resposta possível
15	Alínea <i>Os equipamentos e utensílios, nomeadamente, utensílios de corte utilizados na produção de preparados de carne são</i> do ponto 108 do grupo “Requisitos higiénicos e técnicos da sala anexa do local de venda ao público”	Alínea sem resposta possível
16	Alínea <i>Qual a periodicidade das visitas médicas?</i> do ponto 124 do grupo “Higiene pessoal”	Modificada para <i>Periodicidade das visitas médicas adequada?</i>
17	Parte da alínea do ponto 134 (<i>Se existir, onde e o quê?</i>) do grupo “Higienização”	Parte retirada
18	Alínea <i>Nome da firma</i> do ponto 135 do grupo “Controlo de Pragas”	Alínea retirada
19	Parte da alínea do ponto 135 (<i>Se não, quais?</i>) do grupo “Controlo de Pragas”	Parte retirada
20	Alíneas <i>Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiologia/físico-química)? e Qual o laboratório onde se realizam?</i> do ponto 142 do grupo “Sistema baseado nos princípios HACCP ou Boas Práticas”	Alíneas retiradas
21	Alínea <i>Qual a periodicidade?</i> do ponto 142 do grupo “Sistema baseado nos princípios HACCP ou Boas Práticas”	Modificada para <i>Periodicidade adequada?</i>

2. Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura (DGV)

1	Todas as alíneas de resposta aberta, tais como <i>Qual/Quais</i> , <i>Onde</i> e <i>De que tipo?</i> , foram retiradas.	
2	Todas as alíneas de resposta aberta passíveis de serem modificadas de modo a serem dadas resposta “Sim”, “Não” e “Não Aplicável” foram alteradas.	
3	Alínea <i>A concepção, construção, localização e dimensões</i> do ponto 3 do grupo “Requisitos Gerais Aplicáveis às Instalações”	Alínea sem resposta possível
4	Alínea <i>Outros (Possibilitam o controlo de pragas/animais indesejáveis)</i> do ponto 3 do grupo “Requisitos Gerais Aplicáveis às Instalações”	Alínea retirada
5	Alínea <i>Ventilação</i> do ponto 5 do grupo “Requisitos Gerais Aplicáveis às Instalações”	Alínea sem resposta possível
6	Alínea <i>Instalações Sanitárias</i> do ponto 6 do grupo “Requisitos Gerais Aplicáveis às Instalações”	Alínea sem resposta possível
7	Alínea <i>Lavatórios</i> do ponto 7 do grupo “Requisitos Gerais Aplicáveis às Instalações”	Alínea sem resposta possível
8	Alínea <i>Os sistemas de esgoto/drenagem</i> do ponto 8 do grupo “Requisitos Gerais Aplicáveis às Instalações”	Alínea sem resposta possível
9	Alínea <i>paredes lisas até ____m (mínimo de 1,80m)</i> do ponto 18 do grupo “Requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação”	Modificada para <i>Paredes lisas até uma altura mínima de 1,80 m</i>
10	Alínea <i>pé direito ____m (não pode ser inferior a 2,80m)</i> do ponto 18 do grupo “Requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação”	Modificada para <i>Pé direito regulamentar</i>
11	Alínea <i>Qual a sua origem?</i> do ponto 33 do grupo “Abastecimento de Água”	Modificada para <i>Origem adequada?</i>
12	Alínea <i>Quais as formas de apresentação? Salgado Verde/Salgado Semi-seco/Salgado seco</i> do ponto 54 do grupo “Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca” (subgrupo <i>bacalhau</i>)	Alínea retirada
13	Alínea <i>Quais? Pedacos-postas/Bacalhau desfiado/Samos/Bochechas/Badanais/Línguas</i> do ponto 54 do grupo “Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca” (subgrupo <i>bacalhau</i>)	Alínea retirada
14	Alínea <i>O bacalhau e espécies afins expostos à venda</i>	Alínea sem resposta

	<i>encontram-se devidamente rotulados com as seguintes indicações: do ponto 60 do grupo "Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca" (subgrupo bacalhau)</i>	possível
15	Alínea <i>No caso de procederem no local de venda à cozedura de crustáceos (ex. camarão) e moluscos: do ponto 68 do grupo "Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca" (subgrupo produtos de pesca transformados)</i>	Alínea sem resposta possível
16	Alínea <i>O descasque: do ponto 68 do grupo "Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca" (subgrupo produtos de pesca transformados)</i>	Alínea sem resposta possível
17	Alíneas <i>N.º de câmaras/armário frigorífico: ____ e N.º de arcas de conservação de congelados: ____ do ponto 75 do grupo "Meios Frigoríficos de apoio à peixaria"</i>	Alíneas retiradas
18	Alínea <i>Qual a frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos ____ do ponto 83 do grupo "Meios Frigoríficos de apoio à peixaria"</i>	Modificada para A frequência de descongelação, lavagem e desinfecção das superfícies internas dos equipamentos frigoríficos é adequada?
19	Alínea <i>Qual a periodicidade das visitas médicas? do ponto 97 do grupo "Pessoal"</i>	Modificada para Periodicidade das visitas médicas adequada?
20	Parte da alínea do ponto 105 (<i>Se existir, onde e o quê?</i>) do grupo "Planos de higienização"	Parte retirada
21	Alínea <i>Nome da firma do ponto 107 do grupo "Controlo de Pragas"</i>	Alínea retirada
22	Parte da alínea do ponto 111 (<i>Se não, quais?</i>) do grupo "Controlo de Pragas"	Parte retirada
23	Alíneas <i>Qual(s) o tipo de análise realizada (microbiologia/físico-química)? e Qual o laboratório onde se realizam? do ponto 138 do grupo "Sistema baseado nos princípios HACCP ou Boas Práticas"</i>	Alíneas retiradas
24	Alínea <i>Qual a periodicidade? do ponto 138 do grupo "Sistema baseado nos princípios HACCP ou Boas Práticas"</i>	Modificada para Periodicidade adequada?

3. Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não especializado de Produtos Alimentares (GIS – CMP)

1	Adicionado às respostas possíveis o ponto “Não Aplicável”	
2	“Actividade”	Ponto retirado
3	Subgrupo D do Grupo II	Ponto retirado

4. Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (GIS – CMP)

1	Adicionado às respostas possíveis o ponto “Não Aplicável”	
2	Ponto 4 do grupo “Sala de Refeições” Ponto 6 do grupo “Zona de Cozinha” Ponto 8 do grupo “Zona de Copa” Ponto 6 do grupo “Zona de Fabrico” Alínea c do ponto 1, alínea b do ponto 2 e alínea b do ponto 3 do grupo “Instalações Sanitárias”	Alterados para “Com ventilação adequada, natural ou mecânica.”
3	Alínea f do ponto 1 do grupo “Instalações Sanitárias”	As respostas consideradas “Sim” passam para “Não” e vice-versa.

Anexo 3

Sistematização dos itens dos instrumentos de trabalho utilizados para recolha de dados em módulos

- Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à Base de Carne (DGV)
- Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura (DGV)
- Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não especializado de Produtos Alimentares (GIS – CMP)
- Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (GIS – CMP)

Sistematização dos itens nos instrumentos de trabalho utilizados para recolha de dados em módulos

1. Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à Base de Carne (DGV)

Análise			Itens correspondentes na lista de verificação
MÓDULO I	D1	Características gerais das instalações /estruturas	"Requisitos gerais dos locais de venda": pontos 1-5 e 8-11
	D2	Requisitos aplicáveis aos equipamentos	Inexistente
	D3	Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios	"Requisitos estruturais e higio-funcionais do local de exposição e venda ao público": pontos 12-31 "Requisitos higiénicos e técnicos da sala anexa do local de venda ao público": pontos 98-108
	D4	Condições de Manipulação	"Requisitos de exposição de venda de carnes e seus produtos no local de venda de ao público": pontos 32-38 e 42-54 "Preparação e venda de carnes picadas": pontos 55-60 "Preparados de carne": ponto 61 "Embalagem do dia": pontos 62-65 "Pré-embalados provenientes de estabelecimentos industriais": ponto 66 "Venda de outros géneros alimentícios e alimentos para animais": pontos 74-77 "Armazenagem de outros géneros alimentícios e alimentos para animais": pontos 74-77
	D5	Condições técnico-funcionais da rede de frio	"Meios frigoríficos de apoio ao talho": pontos 78-94
	D6	Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal	"Vestiários e instalações sanitárias do pessoal": pontos 109-115
	D7	Condições do pessoal manipulador de alimentos	"Vestuário": pontos 116-118 "Higiene pessoal": pontos 119-125 "Formação em higiene e segurança alimentar": pontos 126-128
	D8	Eliminação de resíduos	"Subprodutos, aparas, gorduras e ossos": pontos 95-97
	D9	Controlo de pragas	"Controlo de pragas": ponto 135
	D10	Condições gerais de higienização	"Higienização": pontos 129-134
	D11	Rastreabilidade / Rotulagem	"Requisitos de exposição de venda de carnes e seus produtos no local de venda de ao público": pontos 39-41
	D12	Abastecimento de água	"Requisitos gerais dos locais de venda": pontos 6-7
MÓDULO II			"Sistema baseado nos princípios HACCP ou boas práticas": pontos 141-142
MÓDULO III			"Documentação do estabelecimento/Registos": pontos 136-140

2. Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura (DGV)

Análise			Itens correspondentes na lista de verificação
MÓDULO I	D1	Características gerais das instalações /estruturas	“Requisitos gerais aplicáveis às instalações”: pontos 1-5 e 7-8 e 10 “Outros requisitos gerais”: pontos 11-15
	D2	Requisitos aplicáveis aos equipamentos	“Requisitos aplicáveis aos equipamentos”: pontos 25-31
	D3	Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios	“Requisitos específicos dos locais de preparação, tratamento ou transformação”: pontos 16-24 “Armazenamento de outros géneros alimentícios”: pontos 85-89
	D4	Condições de Manipulação	“Requisitos gerais dos géneros alimentícios”: pontos 34-41 “Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca”: pontos 42-53 a), 54-59, 62-63 e 65-69 “Acondicionamento e embalagem”: pontos 70-74
	D5	Condições técnico-funcionais da rede de frio	“Meios frigoríficos de apoio à peixaria”: pontos 75-84
	D6	Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal	“Requisitos gerais aplicáveis às instalações”: ponto 6 e 9
	D7	Condições do pessoal manipulador de alimentos	“Pessoal”: pontos 96-98 “Formação em higiene e segurança alimentar”: ponto 99
	D8	Eliminação de resíduos	“Resíduos alimentares”: pontos 90-93 “Subprodutos de origem animal”: pontos 94-95
	D9	Controlo de pragas	“Controlo de pragas”: pontos 106-111
	D10	Condições gerais de higienização	“Planos de higienização”: pontos 100-105
	D11	Rastreabilidade / Rotulagem	“Requisitos aplicáveis aos produtos de pesca”: pontos 53 b), 60 e 64
	D12	Abastecimento de água	“Requisitos gerais dos locais de venda”: pontos 6-7
MÓDULO II			“Sistema baseado nos princípios HACCP ou boas práticas”: pontos 117-118
MÓDULO III			“Documentação e registos”: pontos 112-116

3. Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não especializado de Produtos Alimentares (GIS – CMP)

Análise			Itens correspondentes na lista de verificação
MÓDULO I	D1	Características gerais das instalações /estruturas	“I – Localização”: ponto 1 “II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AA – Requisitos gerais”: pontos 1-2
	D2	Requisitos aplicáveis aos equipamentos	“II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AB – Requisitos do local de venda”: ponto 6 “II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; C – Armazém”: ponto 7
	D3	Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios	“II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AB – Requisitos do local de venda”: pontos 1-5 e 7-8 “II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; C – Armazém”: pontos 1-6
	D4	Condições de Manipulação	“II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AE – Dependência ou armário de material liso, lavável e resistente à corrosão (em área onde não são manuseados géneros alimentícios) para armazenagem independente de”: pontos 1 e 2 “IV – Outras disposições”: pontos 3 e 4
	D5	Condições técnico-funcionais da rede de frio	“II – Instalações; B – Meios frigoríficos; BA – da instalação”: ponto 1 “II – Instalações; B – Meios frigoríficos; BB – do funcionamento”: pontos 1 e 2
	D6	Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal	“II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AC – Instalações sanitárias dos funcionários”: pontos 1 e 5 “II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AD – Vestiários”: pontos 1-4
	D7	Condições do pessoal manipulador de alimentos	“III – Pessoal”: pontos 1-3 “IV – Outras disposições”: ponto 5
	D8	Eliminação de resíduos	Inexistente
	D9	Controlo de pragas	“IV – Outras disposições”: pontos 1-2
	D10	Condições gerais de higienização	Inexistente
	D11	Rastreabilidade / Rotulagem	Inexistente
	D12	Abastecimento de água	“II – Instalações; A – Requisitos higiénicos e técnicos; AA – Requisitos gerais”: ponto 3
MÓDULO II			Inexistente
MÓDULO III			“IV - Outras disposições”: alínea 6

4. Ficha de Requisitos Higio-Sanitários para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (GIS – CMP)

Análise			Itens correspondentes na lista de verificação
MÓDULO I	D1	Características gerais das instalações /estruturas	“Estruturas”: pontos 1 e 4-8 “Zona de cozinha”: pontos 1-10 e 16-17 “Zona de copa”: pontos 1a)-c) e 2-8 “Zona de fabrico”: pontos 1-10 e 15 “Instalações Sanitárias”: ponto 1
	D2	Requisitos aplicáveis aos equipamentos	“Sala de refeições”: ponto 19 “Zona de cozinha”: pontos 11-15 “Zona de copa”: pontos 1d) e 9-10 “Zona de armazenagem/despensa do dia”: pontos 1e) e 2f)-g) “Zona de fabrico”: pontos 11-14
	D3	Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios	“Sala de refeições”: pontos 1-7 “Zona de armazenagem/despensa do dia”: pontos 1a)-c) e 2a)-c)
	D4	Condições de Manipulação	“Zona de armazenagem/despensa do dia”: pontos 1d, 2d)-e) e 2h) “Outras disposições”: pontos 3-5
	D5	Condições técnico-funcionais da rede de frio	“Equipamentos frigoríficos”: pontos 1-7
	D6	Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal	“Instalações sanitárias”: pontos 2-3
	D7	Condições do pessoal manipulador de alimentos	“Pessoal”: pontos 1-3 “Outras disposições”: ponto 5
	D8	Eliminação de resíduos	“Eliminação de resíduos”: pontos 1-3
	D9	Controlo de pragas	“Outras disposições”: pontos 1-2
	D10	Condições gerais de higienização	“Zona de cozinha”: ponto 18 “Zona de fabrico”: ponto 16
	D11	Rastreabilidade / Rotulagem	Inexistente
	D12	Abastecimento de água	“Estruturas”: pontos 2-3
MÓDULO II			“Outras disposições”: pontos 6-7
MÓDULO III			“Outras disposições”: ponto 8

Anexo 4

Domínios passíveis de serem avaliados no Módulo I

	Talhos ¹	Peixarias ²	Mercearias ³	Restauração e bebidas ⁴
Características gerais das instalações /estruturas	7,5%	7,5%	7,5%	7,5%
Requisitos aplicáveis aos equipamentos	X	7,5%	7,5%	7,5%
Condições técnico-funcionais dos locais de venda/armazenagem de géneros alimentícios	12,5%	12,5%	12,5%	12,5%
Condições de Manipulação	25%	25%	25%	25%
Condições técnico-funcionais da rede de frio	7,5%	7,5%	7,5%	7,5%
Condições técnico-funcionais das instalações sanitárias e vestiários do pessoal	5%	5%	5%	5%
Condições do pessoal manipulador de alimentos	20%	20%	20%	20%
Eliminação de resíduos	3%	3%	X	3%
Controlo de pragas	3%	3%	3%	3%
Condições gerais de higienização	3%	3%	X	3%
Rastreabilidade / Rotulagem	3%	3%	X	X
Abastecimento de água	3%	3%	3%	3%
TOTAL	92,5%	100%	91%	97%

¹ Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Carnes e de Produtos à Base de Carne (DGV)

² Lista de Verificação Técnica para Estabelecimentos de Comércio a Retalho de Produtos da Pesca e Aquicultura (DGV)

³ Ficha de Requisitos Higiéno-Sanitários para Estabelecimentos de Comércio a Retalho Não especializado de Produtos Alimentares (GIS – CMP)

⁴ Ficha de Requisitos Higiéno-Sanitários para Estabelecimentos de Restauração e Bebidas (GIS – CMP)

Anexo 5

Ferramentas de avaliação de risco

- DGV
- FDA

Ferramenta de avaliação de risco

1. DGV

O risco estimado dos estabelecimentos de comércio a retalho de produtos de origem animal resulta da média aritmética do risco associado à actividade (RA) e o grau de incumprimento (GI), exemplificada com a seguinte fórmula.

$$\text{Risco estimado} = (RA+GI)/2$$

A DGV define como sendo 2, o RA de estabelecimentos de comércio a retalho com manipulação de produtos. Relativamente ao GI, o mesmo pode variar entre 1 e 4:

- 1 (Ausência): Em conformidade ou ausência de incumprimentos.
- 2 (Menor): Não põe em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correcção.
- 3 (Maior): Põe em causa a capacidade do sistema de segurança.
- 4 (Crítico): Falta total de cumprimento do requisito ou põe em causa a segurança do género alimentício. Falha sistemática do mesmo requisito.

O GI definido para determinar o risco estimado para cada um dos estabelecimentos, resulta do maior valor atribuído a cada um dos seguintes módulos: “Estruturas/Equipamentos”, “Higiene e limpeza”, “Inspeção sanitária de produtos”, “Rastreabilidade”, “Autocontrolo/HACCP” e “Análises – Água e Subprodutos”.

No que concerne à periodicidade de visita de controlo em função do grau de risco estimado, a DGV define o período de 24 meses em 4:

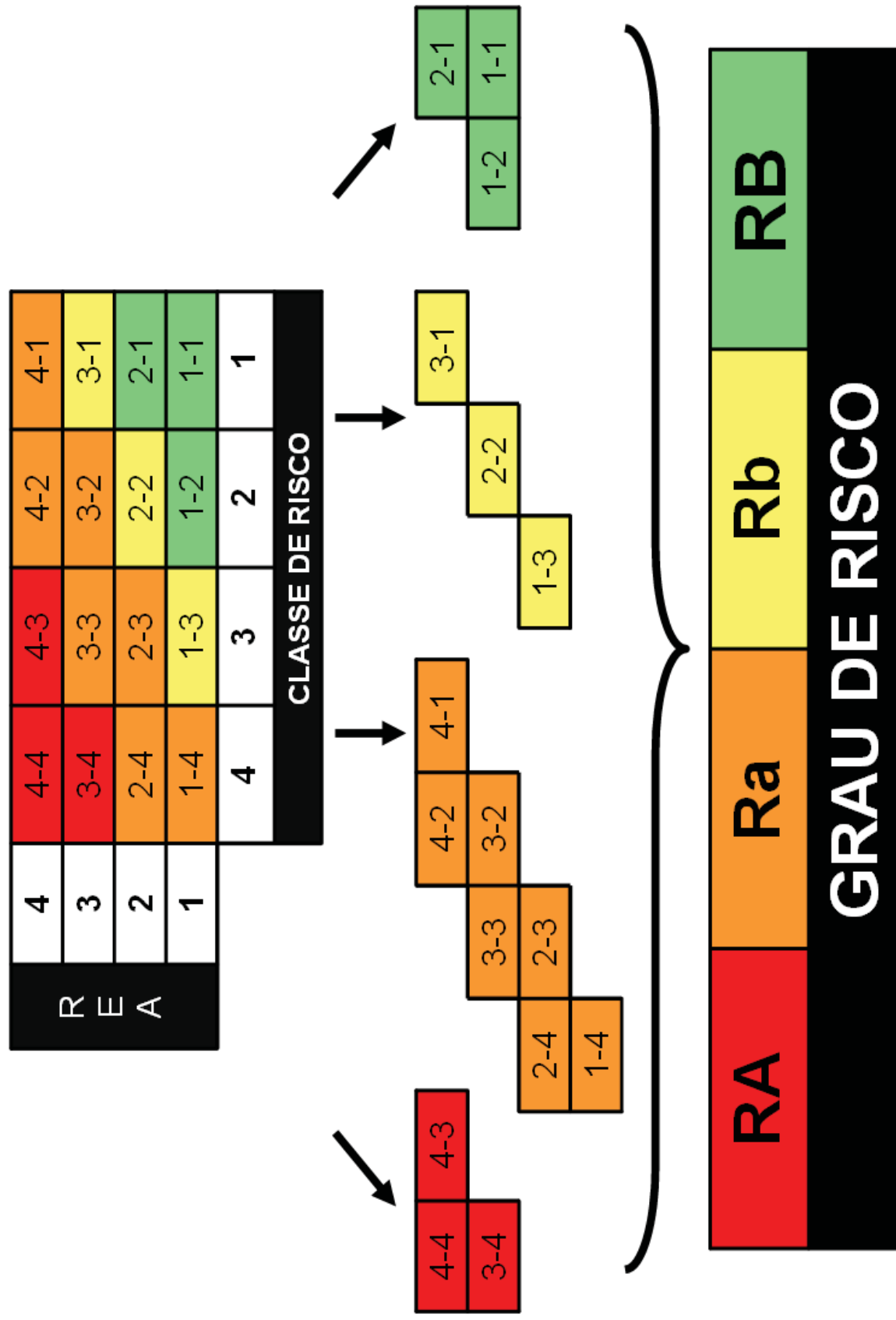
RE	Tipo de Estabelecimento	Prazo máximo para a próxima visita
4	Estabelecimento de alto risco	6 meses
3	Estabelecimento de risco médio	12 meses
2	Estabelecimento de baixo risco	18 meses
1	Estabelecimento de risco muito baixo	24 meses

2. FDA

Categorização de risco	Descrição	Periodicidade de fiscalização
1	- Maioria das lojas de conveniência, incluindo venda ambulante e <i>coffe shops</i>; - Estabelecimentos que comercializam ou servem alimentos pré-embalados; - Estabelecimentos que comercializam alimentos de baixo risco e que não realizam processos cujo controlo de tempo e temperatura se mostra necessário; - Estabelecimentos agrupados na categorização de risco 2 que comprovam às autoridades que o controlo dos perigos associados a doenças de origem alimentar está alcançado.	1/ano
2	- Estabelecimentos de venda a retalho; - Restauração colectiva em escolas que não servem populações de risco; - Estabelecimentos de serviço rápido; - Estabelecimentos que preparam e confeccionam géneros alimentícios e os servem imediatamente a seguir; - Estabelecimentos onde processos de conservação a quente e a frio de géneros alimentícios de baixo risco estão presentes; - Estabelecimentos agrupados na categorização de risco 3 que comprovam às autoridades que o controlo dos perigos associados a doenças de origem alimentar está alcançado; - Estabelecimentos agrupados na categorização de risco 1 que não comprovam às autoridades que o controlo dos perigos associados a doenças de origem alimentar está alcançado.	2/ano
3	- Estabelecimentos que preparam, confeccionam e servem uma grande variedade de géneros alimentícios; - Estabelecimentos onde processos de conservação a quente e a frio de géneros alimentícios de risco estão presentes; - Estabelecimentos onde processos que envolvem uma grande variedade de géneros alimentícios estão presentes; - Estabelecimentos onde processos de conservação a quente e a frio de géneros alimentícios de baixo risco estão presentes; - Estabelecimentos agrupados na categorização de risco 4 que comprovam às autoridades que o controlo dos perigos associados a doenças de origem alimentar está alcançado; - Estabelecimentos agrupados na categorização de risco 2 que não comprovam às autoridades que o controlo dos perigos associados a doenças de origem alimentar está alcançado.	3/ano
4	- Restauração colectiva que serve populações consideradas de risco, como são disso exemplos, escolas, hospitais e lares; - Estabelecimentos onde processos muito específicos como a fumagem, cura e embalamento sob atmosfera modificada estão presentes.	4/ano

Anexo 6

Matriz de Risco



R E A	4	RA	RA	Ra	Ra
	3	RA	Ra	Ra	Rb
	2	Ra	Ra	Rb	RB
	1	Ra	Rb	RB	RB
		4	3	2	1
CLASSE DE RISCO					