
	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR: UNO 2016

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Designação Social:	
Morada:	
IDENTIFICAÇÃO DA BRIGADA	
Brigada:	Unidade Regional:
Data de Controlo: __ / __ / __	Hora: __ h __ m

Legislação aplicável:
<ul style="list-style-type: none"> Em atualização


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

1 – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE			
Nome/Designação Social:			
Morada:			
Localidade:		Freguesia:	
Código Postal:		Concelho:	
Telefone:		Fax:	
Nº Contribuinte:			
Regime de Licenciamento:		Classificação do Estabelecimento	1
Autorização de Laboração:			2
Nº de Exploração Industrial:			3
Actividade:			4
Produtos que contempla:			ALE ¹
Período de Laboração			
Dias/semana:		Meses/Ano:	
Nº de Trabalhadores			
Sexo Feminino:		Sexo Masculino:	
Observações:			

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


3 – IDENTIFICAÇÃO DOS TÉCNICOS DA UNIDADE	
Nome do Responsável pela Produção:	
Categoria Profissional:	
Nome do Responsável pela Qualidade:	
Categoria Profissional:	

¹ ALE – Área de Localização Empresarial – Zona territorialmente delimitada e licenciada para instalação de determinado tipo de atividades industriais, administrada por uma sociedade gestora


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

4 – Requisitos Gerais

A – Área Circundante e de Implementação da Unidade			
A1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Acesso à unidade	Bom estado de conservação e limpeza		
	Existência de portaria		
	Existência de vedação		
2- Implantação da unidade	Isolada		
	Zona industrial		
	Anexo a área suscetível de infestação		
	Outro: Qual?		
3- Pavimentação	Tipo:		
	Bom estado de conservação		
4- Espaço para manobra de veículos			
5- Espaço para estacionamento de veículos			
6- Cais	Tipo:		
	N.º:		
7- Espaço para ampliação das instalações			
8- Movimentação de cargas	Manual		
	Outro:		
	Qual?		
9- Transporte	Dos produtores até ao estabelecimento é da responsabilidade do estabelecimento		
	Veículos	Bom estado de conservação	
		Bom estado de higiene	
	Recipientes de transporte de azeitona	Bom estado conservação	
		Bom estado de higiene	
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

B – Zona de Recepção da Matéria-Prima			
B1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Existe zona de receção de matéria-prima			
2- Limpeza da azeitona			
3- Lavagem da azeitona			
4- Sistema de pesagem da azeitona	Manual		
	Automático		
5- Acesso da matéria-prima	Específico para a receção		
	Comum à zona de expedição		
	Outro. Qual?		
6- Zona de receção	Individualizada		
	Comum à zona de expedição		
	Comum à armazenagem		
	Outro. Qual?		
7- Dimensão	Adequada		
8- Pavimento	Liso, impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar Tipo de material:		
	Frequência de lavagem: _____ /por dia		
	Sistema de Escoamento de Água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
9- Portas	Material Adequado Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
10- Paredes e teto	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistente e impermeável		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
11- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
12- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
13- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros: Qual?		
14- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
	Meios de secagem higiénica Qual?		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

B1. Condições verificadas		Sim	Não
15- Dispositivos de lavagem e desinfeção de equipamento, utensílios e instalações	Adequados Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
16- Dispositivos para os desperdícios	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
17- Outros equipamentos e utensílios	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Frequência de limpeza e desinfeção: mesas: /por dia; bancadas: /por dia; armários: /por dia; balanças: /por dia; prateleiras: /por dia; outros: /por dia		
18- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar		
Observações:			

B2. Condições gerais dos produtos		Sim	Não
Conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade			
Conservação dos produtos a temperaturas adequadas			
Armazenagem sobre estrados ou prateleiras			
Bom estado de salubridade			
Bom estado de higiene			
Protegido dos raios solares, poeiras ou conspurcações			
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

C – Zona de Armazenagem			
C1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Existe zona de armazenagem de matéria-prima			
2- Tipo de armazenagem	Granel		
	Caixas		
	Tegões		
	Depósitos		
3- Acesso	Pela zona de receção		
	Específico para a armazenagem		
	Outro: Qual?		
4- Zona de armazenagem	Individualizada		
	Comum à receção		
	Outro. Qual?		
	Sectorizada por característica de matéria -prima		
5- Dimensão	Adequada		
6- Pavimento	Liso, impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar. Tipo de material:		
	Frequência de lavagem: /por dia		
	Sistema de Escoamento de Água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Portas	Material Adequado. Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
8- Paredes e teto	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis Tipo de material:		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
8- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
9- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros: Qual?		
10- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
	Meios de secagem higiénica Qual?		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

C1. Condições verificadas		Sim	Não
11- Dispositivos de lavagem e desinfeção de equipamento, utensílios e instalações	Adequados Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
12- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
13- Outros equipamentos e utensílios	Frequência de limpeza e desinfeção: mesas: /por dia; bancadas: /por dia; armários: /por dia; balanças: /por dia; prateleiras: /por dia; estrados: /por dia; outros: /por dia		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
14- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar		
	Colocados sobre estrados ou prateleiras		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

C2. Condições gerais dos produtos		Sim	Não
Conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade			
Conservação dos produtos a temperaturas adequadas			
Armazenagem sobre estrados ou prateleiras			
Bom estado de salubridade			
Bom estado de higiene			
Protegido dos raios solares, poeiras ou conspurcações			
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

D – Zona de Preparação de Matérias-Primas – escolha e classificação da azeitona			
D1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Existe zona de escolha e classificação dos frutos			
2- Acesso	Pela zona de receção		
	Pela zona de armazenagem		
	Específico para a zona de preparação		
	Outro. Qual?		
3- Zonas de preparação de matérias-primas	Individualizadas		
	Comum a todas as preparações		
	Outro. Qual?		
4- Dimensão			
Adequada			
5- Pavimento	Liso, impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar. Tipo de material:		
	Frequência de lavagem: _____ /por dia		
	Sistema de Escoamento de Água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Portas	Material Adequado Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Paredes e teto	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis Tipo de material:		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
8- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial Lâmpadas protegidas		
9- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
10- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros: Qual?		
11- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
	Meios de secagem higiénica Qual?		
12- Dispositivos de lavagem e desinfecção de equipamento, utensílios e instalações	Adequados. Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		


	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR:	UNO 2016

D1. Condições verificadas		Sim	Não
13- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
14- Outros equipamentos e utensílios	Frequência de limpeza e desinfeção: mesas: /por dia; bancadas: /por dia; armários: /por dia; balanças: /por dia; prateleiras: /por dia; estrados: /por dia; outros: /por dia, linha de calibração:..../por dia		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
15- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			


D2. Condições gerais dos produtos		Sim	Não
Manipulados e preparados de forma a não afetar a sua qualidade			
Conservação dos produtos a temperaturas adequadas			
Bom estado de salubridade			
Bom estado de higiene			
Protegidos dos raios solares, poeiras ou conspurcações			
Formas de acondicionamento:			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

E – Zona de Produção			
E1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Acesso	Pela zona de receção		
	Pela zona de zona de preparação de matérias-primas		
	Específico para as zonas de produção		
	Outro. Qual?		
2- Zonas de produção	Comum à zona de preparação de matérias-primas		
	Comum a todas as produções		
	Individualizadas. Quantas?		
	Outro. Qual?		
3- Dimensão	Adequada		
4- Pavimento	Liso, impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar. Tipo de material:		
	Frequência de lavagem: /por dia		
	Sistema de Escoamento de Água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Portas	Material Adequado. Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Paredes e teto	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis Tipo de material:		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
8- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
9- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros. Qual?		
10- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
	Meios de secagem higiénica. Qual?		
11- Dispositivos de lavagem e desinfecção de equipamento, utensílios e instalações	Adequados. Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

E1. Condições verificadas		Sim	Não	
12- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa			
	Tipo de acionamento:			
	Com saco plástico no interior			
	Bom estado de conservação			
	Bom estado de higiene			
13- Outros equipamentos e utensílios	Tipo de equipamentos	Tanques preparação da solução alcalina		
		Tanques preparação da solução de cloreto de sódio		
		Tanques de tratamento alcalino		
		Tanques de lavagem		
		Depósitos de poliéster e fibra de vidro – fermentadores		
		Tanques de armazenamento da azeitona fermentada		
		Despedunculadora		
		Classificadora de tamanho (calibre)		
		Descaroçadora e Recheadora		
		Tanques de conservação em salmoura		
		Depósitos de oxidação – tratamento alcalino e oxidação ao ar		
		Depósitos de tratamento com glucanato ferroso		
		Autoclaves		
	Outros			
	Frequência de limpeza e desinfeção:			
Bom estado de conservação				
Bom estado de higiene				
14- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar			
	Bom estado de conservação			
	Bom estado de higiene			
Observações:				


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

E2. Condições gerais dos produtos	Sim	Não
Manipulados, preparados, conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade		
Bom estado de salubridade		
Bom estado de higiene		
Protegidos dos raios solares, poeiras ou conspurcações		
Formas de acondicionamento:		
Observações:		

F – Zona de Acondicionamento e Embalagem		
F1. Condições tecnológicas	Sim	Não
Linha de embalamento		
Capacidade?		
Pasteurização		
Esterilização		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

F2. Condições verificadas		Sim	Não
1- Acesso	Contíguo à zona de produção		
	Independente da zona de produção		
	Outro: Qual?		
2- Dimensão	Adequada		
3- Pavimento	Liso, impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar. Tipo de material:		
	Frequência de lavagem: _____ /por dia		
	Sistema de Escoamento de Água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
4- Portas	Material Adequado. Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Paredes e teto	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis Tipo de material:		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
7- Ventilação	Lâmpadas protegidas		
	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
8- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Suficiente		
	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
9- Dispositivos de limpeza e desinfecção das mãos	Outros: Qual?		
	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
	Meios de secagem higiénica		
Qual?			
10- Dispositivos de lavagem e desinfecção de equipamento, utensílios e instalações	Adequados		
	Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
11- Dispositivos para os desperdícios	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
Bom estado de higiene			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016


F2. Condições verificadas		Sim	Não
12- Outros equipamentos e utensílios	Tipo de equipamentos:		
	Frequência de limpeza e desinfeção:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
13- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

F2. Condições gerais dos produtos		Sim	Não
Manipulados, preparados, conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade			
Conservação dos produtos a temperaturas adequadas			
Bom estado de salubridade			
Bom estado de higiene			
Protegidos dos raios solares, poeiras ou conspurcações			
Formas de acondicionamento:			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

G – Zona de Expedição do Produto Final


G1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Localização:			
2- Acesso:			
3- Dimensão	Adequada		
4- Pavimento	Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar Tipo de material:		
	Sistema de escoamento de água		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
5- Paredes	Superfície lisa, fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
6- Teto	Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
7- Portas	Material adequado:		
	Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
8- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
9- Ventilação	Suficiente		
10- Dispositivos proteção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas janelas		
	Insetocutor Funcional		
	Outros:		
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

H – Armazenagem de Produtos Não Alimentares				
Condições verificadas			Sim	Não
1- Material de acondicionamento e de embalagem	Local próprio			
	Estiva correta			
	Bom estado conservação			
	Bom estado higiene			
2- Matérias-primas subsidiárias	Local próprio			
	Estiva correta			
	Bom estado conservação			
	Bom estado higiene			
3- Material de Limpeza e manutenção, assim como substâncias análogas	Local próprio			
	Estiva correta			
	Bom estado conservação			
	Bom estado higiene			
Observações:				

I – Instalações Sanitárias e Vestiários				
Condições verificadas			Sim	Não
1- Acesso:				
2- Separadas da zona de produção				
3- Em número adequado				
4- Separadas por sexo				
5- Dimensões adequadas				
6- Lavatórios	Lavatório com torneiras de acionamento não manual			
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada			
	Meios de lavagem (detergente/desinfetante)			
	Meios de secagem Quais?			
2- Ventilação adequada				
3- Cacifos	Nº suficiente			
	Bom estado de conservação			
	Bom estado de higiene			
4- Pavimento/ Paredes/Teto	Bom estado de conservação			
	Bom estado de higiene			
Observações:				

J – Instalações de Apoio


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

Condições verificadas	Sim	Não
Laboratório		
Gabinete Médico		
Lavandaria		
Refeitório		
Observações:		

L - Águas Residuais		
Condições verificadas	Sim	Não
Tratamento		
ETAR		
Outro. Qual?		
Destino dos Efluentes:		
Observações:		


M - Pessoal		
Condições verificadas	Sim	Não
Vestuário adequado às tarefas e limpo		
Boa higiene pessoal (mãos, cabelos cobertos por touca)		
Fichas de aptidão		
Observações:		

N - Rotulagem / Marcação

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR:	UNO 2016

Denominação de venda: (NP 3034 1987) “Azeitonas” ou “Azeitonas de mesa” seguida de: Verde Mista Preta Escurecidas por oxidação Forma de apresentação: inteiras, retalhadas, descaroçadas, recheadas, em pedaços ou outras formas
Lista de Ingredientes: - Azeitonas - Água - Sal - Aditivos Conservantes (nas parcialmente fermentadas e sem tratamento térmico): E210 ou E211 ou E212 e E200 Reguladores de acidez: E270 e E330 Antioxidante: E300 Sequestrantes e sinérgicos: E509 e E327 Estabilizador da cor: E579
Data de Durabilidade Mínima/Data limite de consumo - Submetidas a tratamento térmico ou conservadas em gases inertes, e acondicionadas em recipiente hermeticamente fechado – 18 meses (indicação do ano) - cura natural: mês e ano
Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou distribuidor
Lote:
Quantidade líquida:
Menções facultativas (NP 3034 1987): - Categoria de qualidade: Extra, I e II - Calibre

O – Informação sobre a Rastreabilidade				
1. Entrada da matéria-prima				
Identificação dos fornecedores (designação social e morada)		Data de Entrada	Quantidade Rececionada	
2. Saída do Produto Final				
Produto	Destino (designação social e morada do estabelecimento)	Data de saída	Quantidade Expedida	Lote
Observações:				


	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR:	UNO 2016

3. Registos			Sim	Não
Existem registos em arquivo				
São cumpridos os prazos de conservação dos registos				
<input type="checkbox"/> 5 anos (regra geral)				
<input type="checkbox"/> 5 anos (géneros alimentícios sem data de durabilidade mínima)				
<input type="checkbox"/> 6 meses após a data de fabrico (géneros alimentícios muito perecíveis)				
Observações:				

5 - OUTROS PRÉ-REQUISITOS

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


B. Controlo de Pragas			Sim	Não
------------------------------	--	--	------------	------------

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR: UNO 2016	

Execução	Empresa da especialidade. Qual?		
	Técnico especialista		
Existe um programa de controlo estabelecido			
Qual a periodicidade?			
O programa de controlo é adequado à unidade			
Observação de evidências (Pragas)			
Existe um mapa de localização dos iscos			
Existem fichas de dados de segurança dos produtos químicos utilizados			
Existem Fichas de verificação/Relatório de intervenção			
Observações:			


C. Controlo de Água		Sim	Não
1. Abastecimento			
Rede pública	Direta		
	Com reservatório		
	Com bidões		
	Outros. Quais?		
Captação	Com reservatório		
	Com bidões		
	Outros. Quais?		
	Existem processos de tratamento de água Quais?		
2. Existe Plano de Controlo da Qualidade da Água Interna			
3. Boletins de Análise			
(Nota: relativos ao plano de controlo da qualidade da água interna)			
Os valores verificados nos boletins encontram-se de acordo com o Decreto-Lei n.º306/2007 de 27 de Agosto			
Se Não , quais os parâmetros fora dos limites estipulados			
Observações:			

D. Verificação de equipamentos (de medição de temperatura, filtros, balanças, entre outros)		Sim	Não
Plano de verificação			
Registos de verificação			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016


E. Formação	Sim	Não
Existe Plano de Formação		
Existem registos de ações efetuadas		
Todo o pessoal que manuseia os alimentos dispõe de formação em matéria de higiene dos géneros alimentícios, de instrução e /ou formação adequadas para o desempenho das suas funções		
Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção do HACCP possuem formação adequada na aplicação dos princípios HACCP		
Observações:		

F - APOIO LABORATORIAL	Sim	Não
1. Laboratório		
Laboratório(s) interno/externo(s) reconhecido(s) pela Autoridade Competente. Qual?		
Laboratório(s) externo(s) não reconhecido(s) pela autoridade Competente. Qual?		
2. Análises efetuadas em laboratório interno:		
Matérias-primas		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		
3. Análises efetuadas em laboratório externo reconhecido:		
Matérias-primas		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		
4. Análises efetuadas em laboratório externo não reconhecido:		
Matérias-primas		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		
Registos .Quais:		
Ocorreram situações de falta de segurança e inconformidades relativas à segurança alimentar e características legais, do produto		
Quais as medidas desenvolvidas pelo operador		

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR: UNO 2016


Bloqueio	<input type="checkbox"/>	Retirada	<input type="checkbox"/>		
Notificação à Autoridade Competente					
Observações:					

6 – ANÁLISE DOS PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

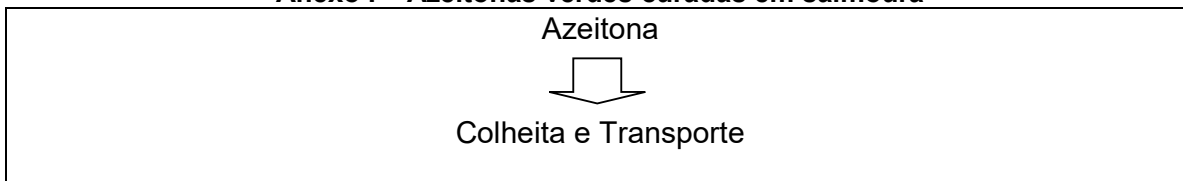
Princípios do HACCP	Sim	Não
Estão criados, aplicados e mantidos processos permanentes baseados nos princípios HACCP?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Observações:		


7 – IRREGULARIDADES DETESTADAS
A. Irregularidades:

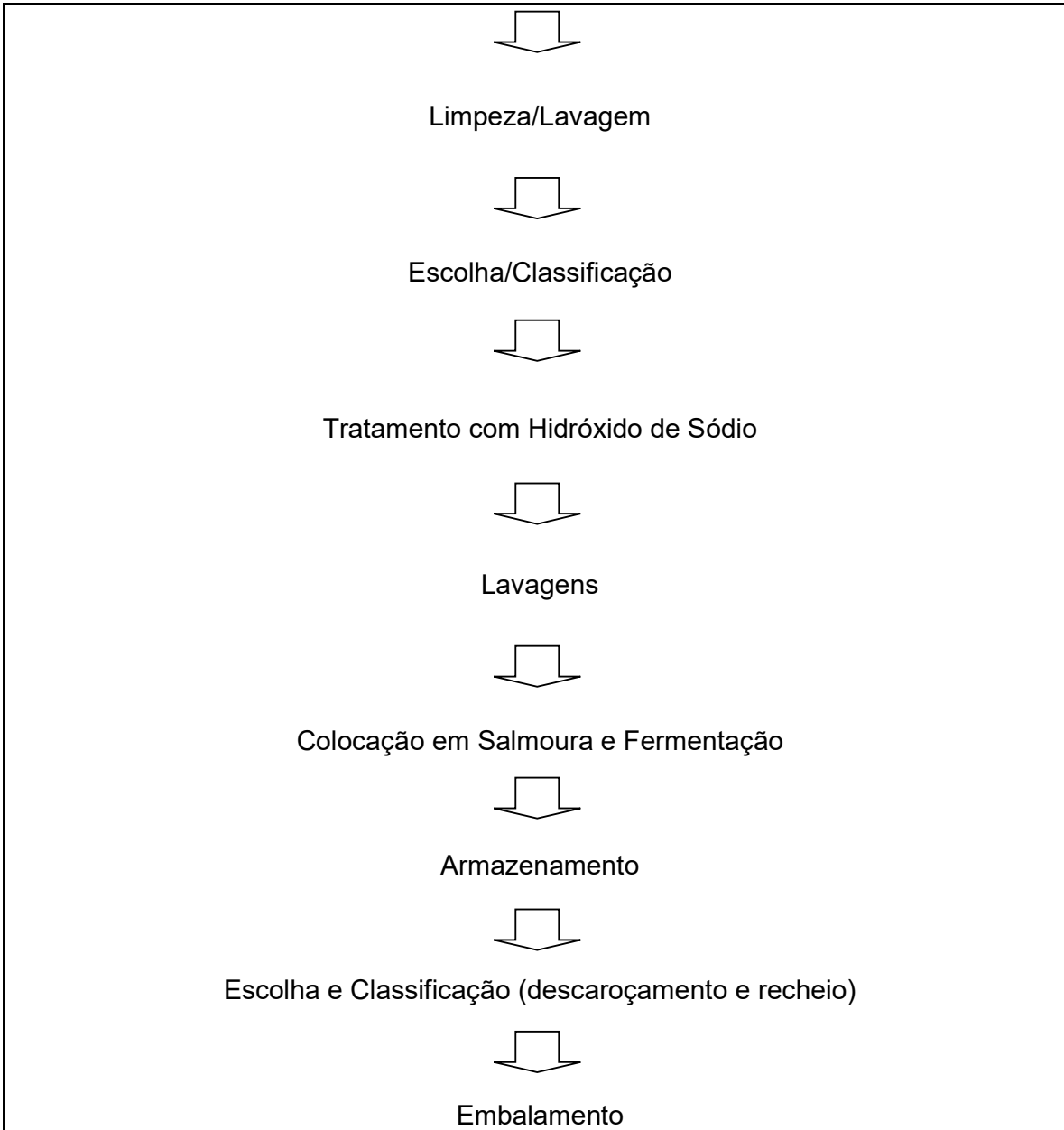
	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Indústria da azeitona de mesa		REALIZADO POR: UNO 2016

B. Condições dos Produtos	Sim	Não
1. Produto apreendido		
Se <u>Sim</u> , quais os produtos e respetivas quantidade:		
C. Atividade	Sim	Não
1. Suspensão da atividade?		
Se <u>Sim</u> , qual o motivo:		
C. Assinaturas:		

Anexo I – Azeitonas verdes curadas em salmoura




	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

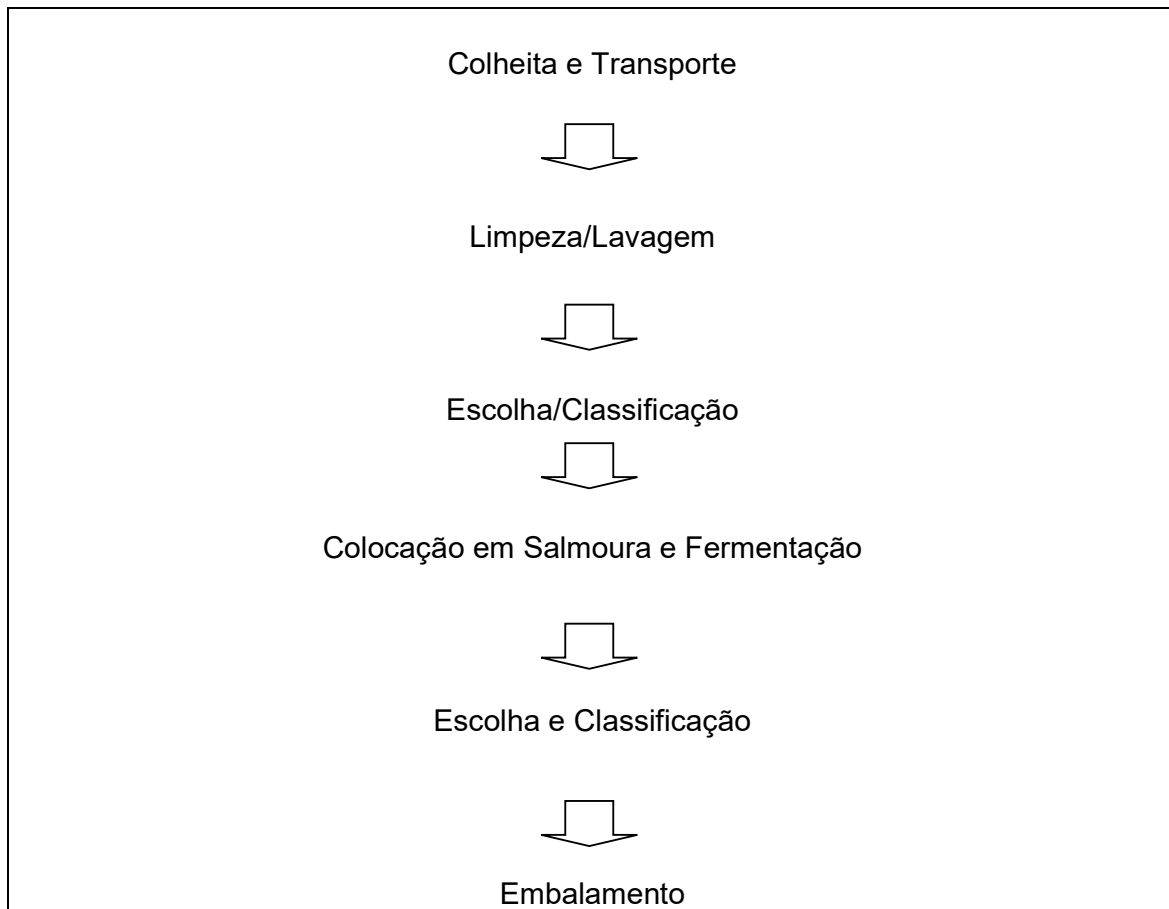


Se a fermentação for completa, as azeitonas conservam-se em salmoura controlando as concentrações de ácido e sal. Se a fermentação for parcial, as azeitonas devem ser pasteurizadas.


Anexo II – Azeitonas naturais em salmoura



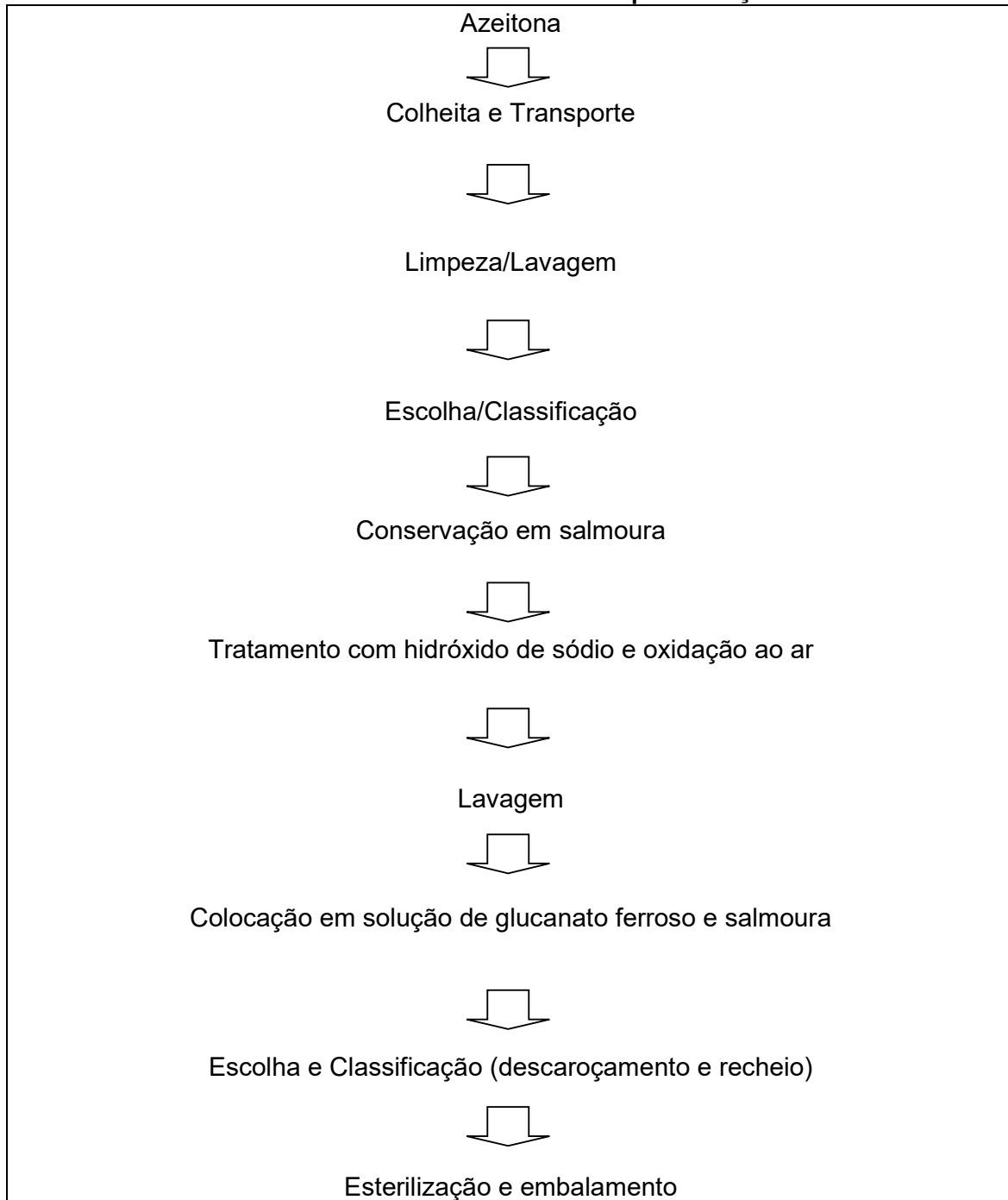
	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016



Para assegurar uma boa conservação do produto embalado pode utilizar-se a pasteurização ou adicionar ácido sórbico.

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/04/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Indústria da azeitona de mesa	REALIZADO POR:	UNO 2016

Anexo III – Azeitonas escurecidas por oxidação



As azeitonas negras oxidadas (inteiras, descaroçadas, em rodela ou em pasta) são embaladas em latas ou frascos de vidro, com líquido de conservação (com sal e ferro, adicionado sob a forma de glucanato ferroso). Qualquer recipiente deve ser esterilizado em autoclave.