
	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		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:
Em atualização


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

1 – IDENTIFICAÇÃO DA UNIDADE	
Nome/Designação Social:	
Morada:	
Localidade:	Freguesia:
Código Postal:	Concelho:
Telefone:	Fax:
Nº Contribuinte:	
Classificação do Estabelecimento - 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> (*)ALE <input type="checkbox"/>	
Modo de exploração: Direta <input type="checkbox"/> Arrendado <input type="checkbox"/> Sociedade <input type="checkbox"/> Cooperativa <input type="checkbox"/> Outra <input type="checkbox"/> Qual? _____	
Sistema comercial de laboração: Azeitona Proprietário <input type="checkbox"/> Azeitona dos Associados <input type="checkbox"/> Azeitona Comprada <input type="checkbox"/> Azeitona à Maquia <input type="checkbox"/> Outra <input type="checkbox"/> Qual? _____	
Autorização de Laboração:	
Capacidade de laboração (ton / 8horas):	
Potência instalada (KVA):	
Período de Laboração	
Dias/semana:	Meses/Ano:
Nº de Trabalhadores	
Sexo Feminino:	Sexo Masculino:

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

2 – IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DA UNIDADE	
Nome:	
Categoria Profissional:	
Função:	
Filiação:	
Residência:	
Código Postal:	
Bilhete de Identidade nº _____ de _____	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:	
Observações:	


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

4 – REQUISITOS GERAIS DA UNIDADE

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	

Observações:


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	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	Marca		
	Modelo		
3- Lavagem da Azeitona	Marca		
	Modelo		
4- Sistema de Pesagem da Azeitona	Automática		
	Manual		
	Marca:		
	Modelo:		
5- Classificação dos frutos			
6- Recolha de amostra da azeitona para análise do teor de gordura e acidez			
7- Controlo dos pesticidas na matéria-prima			
8- Acesso da matéria-prima	Específico para a receção		
	Comum à zona de expedição		
	Outro: Qual?		
9- Zona de receção	Individualizada		
	Comum à zona de expedição		
	Comum à armazenagem		
	Outro: Qual?		
10- Dimensão	Adequada		
11- Acondicionamento e/ou transporte da matéria-prima	Recipiente adequado		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
12- 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		
13- Portas (quando aplicável)	Material Adequado		
	Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
14- Paredes e teto (quando aplicável)	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistente e impermeável		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
15- Iluminação	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
16- Ventilação (quando aplicável)	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

B1. Condições verificadas		Sim	Não
17- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros: Qual?		
18- Dispositivos de limpeza e desinfeção 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?		
19- Dispositivos de lavagem 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		
20- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
21- Outros equipamentos e utensílios	Tipo de equipamentos (balança, limpadora, lavadora, tapetes transportadores, outros):		
	Frequência de limpeza:		
	Bom estado de conservação e higiene		
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


C – Zona de Armazenagem da Matéria-prima

C1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Tipo de armazenagem	Granel		
	Sacos		
	Caixas		
	Tulhas		
	Tegões		
2- Acesso	Pela zona de receção		
	Específico para a armazenagem		
	Outro: Qual?		
3- Zona de armazenagem	Individualizada		
	Comum à receção		
	Outro: Qual?		
	Sectorizada por característica de matéria –prima		
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?		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


C1. Condições verificadas		Sim	Não
12- Dispositivos de lavagem de equipamento, utensílios e instalações	Adequados. Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
13- Dispositivos para os desperdícios	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
14- Outros equipamentos e utensílios	Bom estado de higiene		
	Tipo de equipamentos (tegões, tulas, tapetes transportadores)		
	Frequência de limpeza:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
15- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

C2. Condições gerais das azeitonas:		Sim	Não
Frutos são			
Bom estado de higiene			
Protegido dos raios solares			
Azeitona é classificada e armazenada por qualidades			
Origem da azeitona – Região:			
País:			
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

D – Zona de Extração de Azeite

D1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Acesso	Pela zona de receção		
	Pela 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 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/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


D1. 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 para cada operação:		
	Frequência de limpeza:		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR:	UNO 2016

D2. Condições tecnológicas de fabrico					Sim	Não
I - Preparação da pasta						
1. Moenda	Moinhos	Pedra (galgas troncocónicas ou cilíndricas)				
		Metálicos (martelos, discos dentados)				
2. Termobatedura (batedeiras horizontais ou verticais) Quantas: Temperatura da massa: Tempo batedura:						
II - Separação da fase sólida - Extração						
3. Extração do azeite					Sim	Não
3.1. Sistema Clássico - Extração por prensagem						
Encapachador						
Nº de Prensas:						
Desencapachador						
Capacidade de laboração (ton/h):						
3.2. Sistema Contínuo - Extração por centrifugação						
N.º Linhas	3 Fases		Cap. Efetiva Ton/8horas		Marca e Modelo	
	2 Fases					
III - Separação das fases líquidas (água/azeite)						
4.1. Decantação						
Nº de Tarefas						
4.2. Centrifugação						
3 fases – 2 centrifugas (uma de água outra de azeite)						
2 fases – 1 centrifuga (de azeite)						
Temperatura da água adicionada à centrifuga						
Temperatura do azeite à saída da centrifuga -						
É feita alguma análise ao azeite para separação por qualidade?					Sim	Não


D3. Condições gerais para o produto: (azeite à saída da centrifuga)					Sim	Não
Bom estado de higiene						
Protegido de poeiras ou conspurcações						

Observações:


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

E – Zona de Armazenamento do Azeite


E1. Condições verificadas		Sim	Não
1- Acesso	Contíguo à zona de extração		
	Independente da zona de extração		
	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		
	Lâmpadas protegidas		
7- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
8- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros: Qual?		
9- 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?		
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		
	Bom estado de higiene		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

E1. Condições verificadas		Sim	Não
11- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
12- Estruturas de apoio (estantes, prateleiras, estrados, bancadas)	Adequadas		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
13- Outros equipamentos e utensílios	Tipo de equipamentos:		
	Frequência de limpeza:		
	Bom estado de conservação		
14- Material de acondicionamento	Bom estado de higiene		
	Próprio para uso alimentar		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

E2. Depósitos		Sim	Não
1- Tipo de depósitos azeite a granel	Ferro com resina epóxica Quantidade?		
	Aço Inox Quantidade?		
	Outro Qual? Quantidade?		
2- Capacidade total: N.º de depósitos: Capacidade de cada depósito:			
3- O azeite é separado nos depósitos por qualidade			
4- O material que contacta com o azeite é ou não inerte			
5- Bom estado de conservação			
6- Categorias de azeite produzido: Virgem extra Virgem Lampante			
7- Bom estado de higiene			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


F – Zona de Embalamento do Azeite

F1. 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		
	Lâmpadas protegidas		
7- Ventilação	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
8- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
	Outros: Qual?		
9- Dispositivos de limpeza e desinfeção 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?		
10- Dispositivos de lavagem 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		
11- Dispositivos para os desperdícios	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


F1. Condições verificadas		Sim	Não
12- Estruturas de apoio (estantes, prateleiras, estrados, bancadas)	Adequadas		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
13- Outros equipamentos e utensílios	Tipo de equipamentos:		
	Frequência de limpeza:		
	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:			

F2. Linha de embalamento		Sim	Não
1- Capacidade da linha de embalamento			
2- O azeite é filtrado antes de embalado?			
3- Tipo de acondicionamento	Garrafa Capacidades:		
	Garrafão Capacidades		
	Lata Capacidades:		
4- Destinos do azeite embalado: Exportação Retalho (cap. máx. 5 l) Restaurantes, hospitais, cantinas e similares (cap. máxima 25 l)			
5- Categorias de azeite embalado: Virgem extra Virgem			
6- Marcação do Lote: códigos _____			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


G – Zona de Expedição do Produto Final

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

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

H – Armazenagem de produtos não alimentares								
	Local Próprio		Estiva Correta		Estado Conservação		Estado Higiene	
	Sim	Não	Sim	Não	Bom	Def.	Bom	Def.
1- Material de acondicionamento e de embalagem								
2- Matérias-primas subsidiárias								
3- Material de Limpeza e manutenção, assim como substâncias análogas								
Observações:								

I – Instalações sanitárias e vestiários			
Acesso:			
11. Condições verificadas:			Sim Não
1. Separadas da Zona de Produção			
2. Em número adequado:			
3. Separadas por sexo			
4. Dimensões adequadas			
5. 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?		
6. Ventilação adequada			
7. Cacifos	Nº suficiente		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
8. Pavimento/ Paredes/Teto	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

J – Instalações de Apoio


J.1 As instalações de apoio têm:	Sim	Não
1- Laboratório		
2- Gabinete Médico		
3- Lavandaria		
4- Refeitório		
Observações:		

L – Subprodutos

L1. Sólidos – Bagaço	Sim	Não
1- Zona de Armazenamento do Bagaço Tegão: A Granel:		
2- Bom estado de conservação		
3- Bom estado de higiene		
4- Zona de Secagem do Bagaço		
5- Destino do Bagaço:		

L2 – Líquidos – Agua Ruças e Águas de Lavagem

1- Sistema de tratamento:		
Qual?		
Observações:		

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR:	UNO 2016


M – Eliminação de resíduos

M1. Resíduos da Laboração	Sim	Não
1- Recipientes adequados e identificados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2- Procedimentos para a recolha dos resíduos Quais?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>


Observações:

N - Pessoal		
1- Vestuário e Higiene Pessoal	Sim	Não
2- Vestuário adequado às tarefas e limpo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3- Boa higiene pessoal (mãos, cabelos cobertos por touca)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4- Fichas de aptidão	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observações:

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016


O – Informação sobre rastreabilidade				
O1. Entrada da matéria-prima				
Identificação dos fornecedores (designação social e morada)		Data de Entrada	Quantidade Rececionada	
O2. Saída do Produto Final				
Produto	Destino (designação social e morada do estabelecimento)	Data de saída	Quantidade Expedida	Lote
Observações:				
O3. Registos			Sim	Não
Existem registos em arquivo				
São cumpridos os prazos de conservação dos registos				
<input type="checkbox"/> 5 anos (regra geral – documentos contabilísticos)				
<input type="checkbox"/> 2 anos (um período equivalente ao período de vida útil do alimento acrescido de 6 meses para os registos relativos à produção, planos de pré-requisitos do sistema HACCP e plano HACCP, podendo ser alargado este período por decisão do agente económico)				
Observações:				

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR:	UNO 2016

5 - ROTULAGEM/MARCAÇÃO

Condições verificadas	Sim	Não
1. Denominação de venda	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Lista de Ingredientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Data de Durabilidade Mínima	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou distribuidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Lote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Quantidade líquida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Observações:

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

6 – OUTROS PRÉ-REQUISITOS


A. Programa de Higienização		Sim	Não
1- Programa de limpeza	Das instalações		
	Dos equipamentos		
	Dos utensílios		
	Das caixas dos veículos		
	Dos depósitos		
	Outros:		
Observações:			

B. Controlo de Pragas		Sim	Não
1- E feito por uma empresa da especialidade			
2- Nome e Sede Social:			
3- Existe programa de controlo			
4- O programa de controlo é adequado às instalações			
5- Observação de evidências (Pragas)			
6- Existe mapa de localização dos iscos			
7- Existem fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos utilizados			
8- Existe ficha de verificação/Relatório das intervenções			
Observações:			

C. Controlo de água		Sim	Não
1- Origem	Rede Pública		
	Furo		
	Outros:		
2- Depósito adequado à armazenagem			
3- Tipo de Tratamento	Cloragem		
	U.V.		
	Outro		
4- Existe Programa de controlo			
5- Existem Boletins de análise			
Observações:			

D. Calibração de equipamentos		Sim	Não
1- Programa de verificação			
2- Registos de calibração			
Observações:			

E. Formação		Sim	Não
Programa de formação			
Registos de ações efetuadas			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

7 – APOIO LABORATORIAL


A. Laboratório	Sim	Não
1- Laboratório(s) interno/externo(s) acreditado(s) pela Autoridade Competente Qual?		
2- Identificação:		
3- Laboratório(s) interno/externo(s) acreditado(s) pela Autoridade Competente Qual?		

B. Análises efetuadas em laboratório interno	Sim	Não
1- Matérias-primas (azeitona – teor de gordura e acidez)		
2- Produto acabado (azeite – qualidade e pureza)		
3- Instalações		
4- Equipamento		
5- Caixas/cisternas dos veículos de transporte		

C. Análises efetuadas em laboratório externo acreditado	Sim	Não
1- Matérias-primas (azeitona – teor de gordura e acidez)		
2- Produto acabado (azeite – qualidade e pureza)		
3- Instalações		
4- Equipamento		
5- Caixas/cisternas dos veículos de transporte		

D. Análises efetuadas em laboratório externo não acreditado	Sim	Não
1- Matérias-primas (azeitona – teor de gordura e acidez)		
2- Produto acabado (azeite – qualidade e pureza)		
3- Instalações		
4- Equipamento		
5- Caixas/cisternas dos veículos de transporte		
6- Registos		
7- Quais:		

Observações:


	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR:	UNO 2016

8- FALTA DE SEGURANÇA E INCONFORMIDADES RELATIVAS À SEGURANÇA ALIMENTAR E CARACTERÍSTICAS LEGAIS, DO PRODUTO


A. Situações verificadas		Sim	Não
1- Quais as medidas desenvolvidas pelo operador	Bloqueio		
	Retirada		
2- Notificação à Autoridade Competente			
Observações:			

9 – ANÁLISE DOS PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

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

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR:	UNO 2016

10 – IRREGULARIDADES DETETADAS				
A. Irregularidades:				
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:				

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR: UNO 2016

QUADROS ANEXOS:

1. PRODUÇÃO DO LAGAR


		Azeitona	Azeite	Bagaço
Existência Inicial				
Entradas	Produção lagar			
	Compras			
Saídas				
Existência Contabilística				
Existência Física (granel+embalado)				

(valores à data da inspeção)

2. DESTINO DO AZEITE PRODUZIDO; COMPRAS DE AZEITE e DESTINO BAGAÇO PRODUZIDO

DESTINATÁRIOS DE AZEITE (principais) – SAÍDAS DE AZEITE DO LAGAR					NFC
(P/O)	Tipo (*)	Data	Kg	Meio de pagamento (N, Ch, TB)	Banco

(P – produtor O – outros destinatários)
 (*) – **Tipo de documento de acompanhamento:** F – Fatura; GR – Guia Remessa; GT – Guia Transporte; TPES – Talão Pesagem; VD – Venda a Dinheiro; GI – Guia Interna; GE – Guia Exportação, ND – Nota de devolução, RI – Registo Interno, TP – Talão Depósito

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite		REALIZADO POR:	UNO 2016

FORNECEDORES DE AZEITE (principais) – ENTRADAS DE AZEITE NO LAGAR				NFC
Tipo (*)	Data	Kg	Meio de pagamento (N, Ch, TB)	Banco

(*) – Tipo de documento de acompanhamento: F – Fatura; GR – Guia Remessa; GT – Guia Transporte; TPES – Talão Pesagem; VD – Venda a Dinheiro; GI – Guia Interna; GE – Guia Exportação, ND – Nota de devolução, RI – Registo Interno, TP – Talão Depósito



Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: SA/03/UNO/16
Versão: 01/2016
Revisão: 00


Lagares de Azeite

REALIZADO
POR:

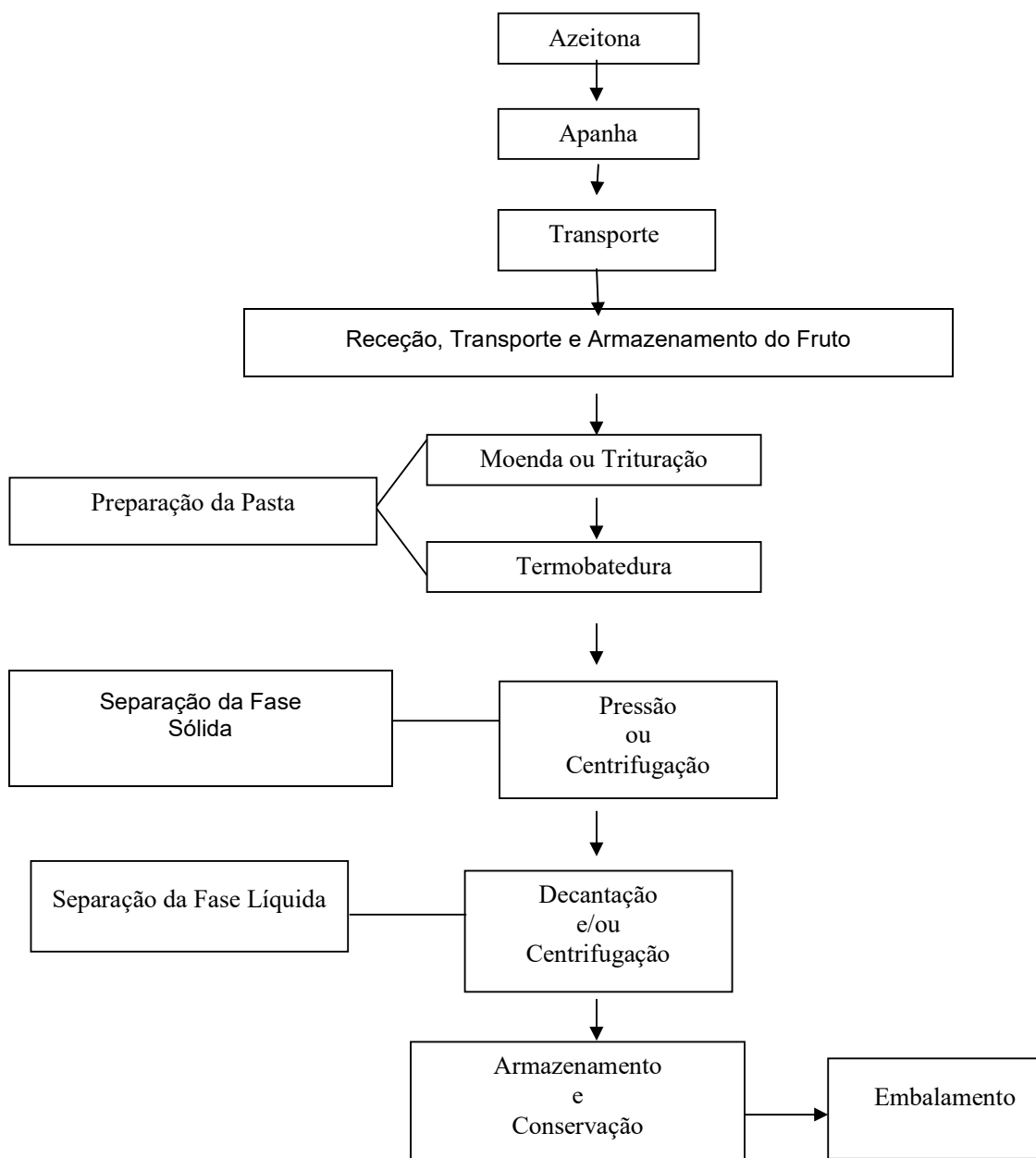
UNO
2016


SAÍDAS DE BAGAÇO (principais)				NFC
Tipo (*)	Data	Kg	Meio de pagamento (N, Ch, TB)	Banco

(*) – Tipo de documento de acompanhamento: F – Fatura; GR – Guia Remessa; GT – Guia Transporte; TPES – Talão Pesagem; VD – Venda a Dinheiro; GI – Guia Interna; GE – Guia Exportação, ND – Nota de devolução, RI – Registo Interno, TP – Talão Depósito

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

DIAGRAMAS DE OBTENÇÃO DE AZEITE VIRGEM

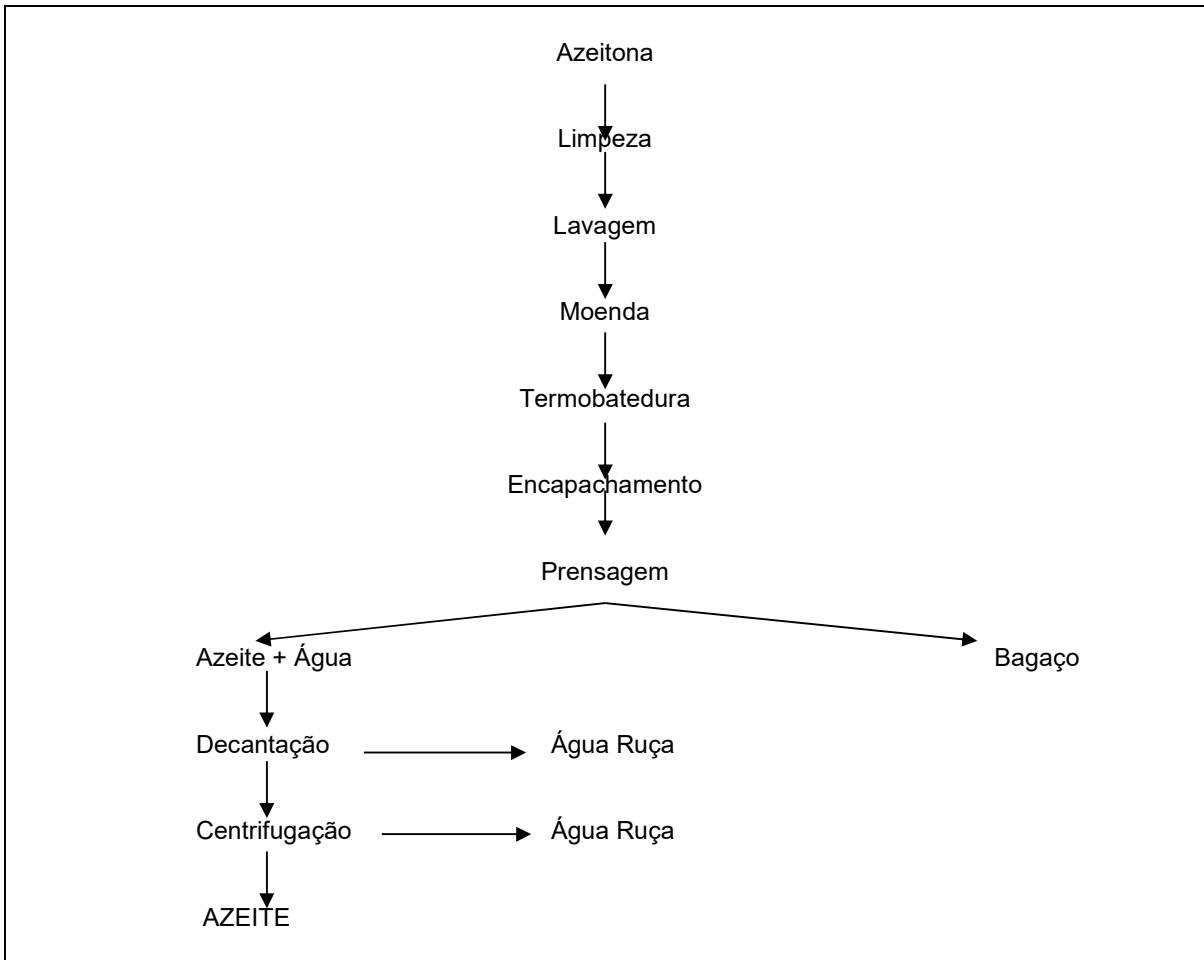



	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

Existem três sistemas de obtenção de Azeite Virgem:

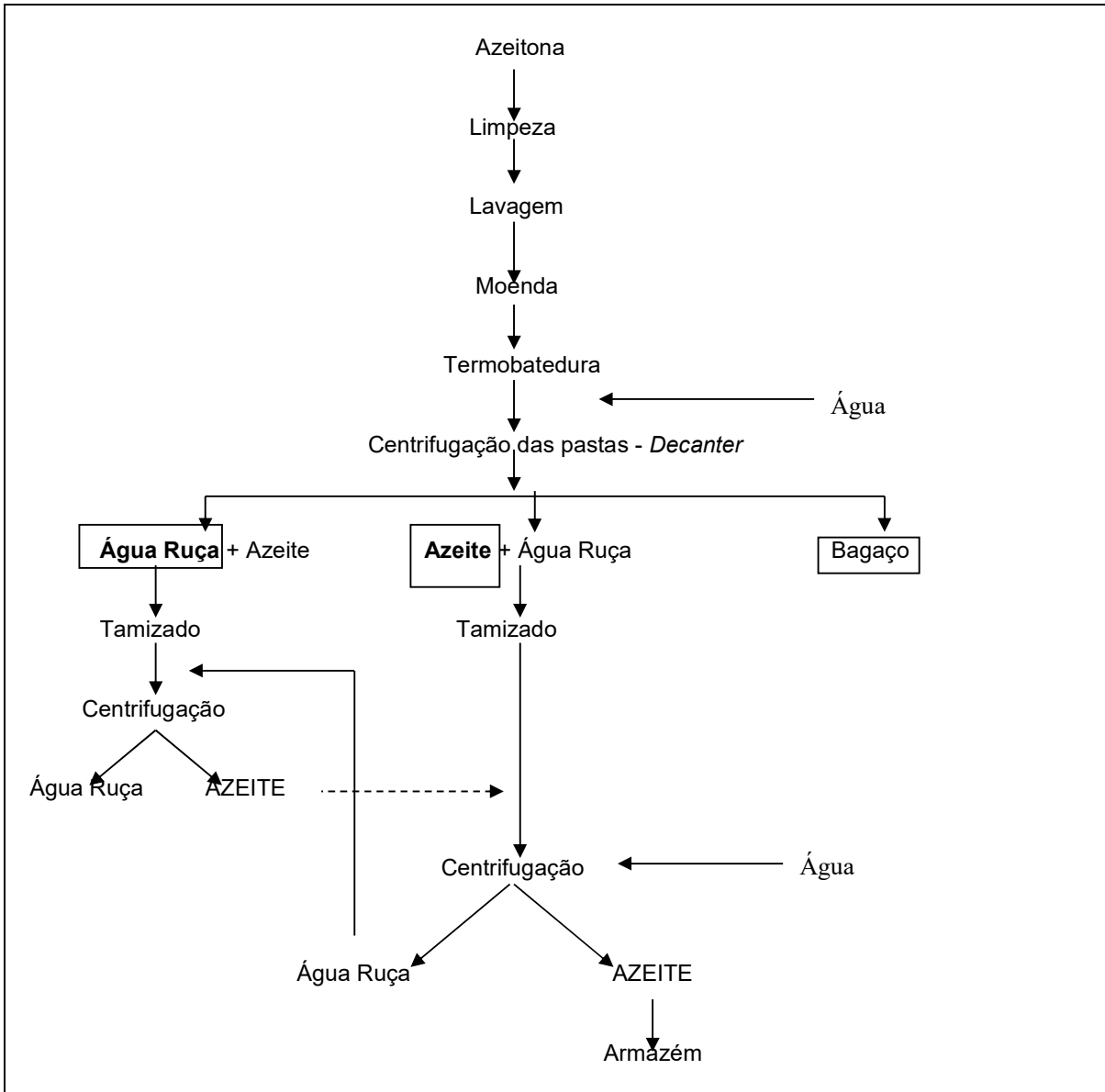
- *Sistema Clássico de Extração por Pressão*
- *Sistema Contínuo de 3 Fases*
- *Sistema Contínuo de 2 Fases*


SISTEMA CLÁSSICO DE EXTRACÇÃO DO AZEITE – POR PRESSÃO



	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

SISTEMA CONTÍNUO DE 3 FASES



	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/03/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Lagares de Azeite	REALIZADO POR:	UNO 2016

SISTEMA CONTÍNUO DE 2 FASES

