
	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	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:
<input type="radio"/> Em atualização

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalagem de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)	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 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> (*)ALE <input type="checkbox"/>	
Autorização de Laboração:	
Produtos que contempla:	
Nº de Exploração Industrial:	
Atividade:	
Período de Laboração	
Dias/semana:	Meses/Ano:
Nº de Trabalhadores	
Sexo Feminino:	Sexo Masculino:
Observações:	

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

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016


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:	

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?		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016

A1. Condições verificadas		Sim	Não
9- Transporte	Dos produtores até ao estabelecimento é da responsabilidade do estabelecimento		
	Veículos	Bom estado de conservação	
		Bom estado de higiene	
Observações:			


B – Zona de Receção da Matéria Prima

B1. Condições tecnológicas
Tipo de Matéria-Prima
- Sementes <input type="checkbox"/> (Tipo de sementes -) - Bagaço de azeitona <input type="checkbox"/> (Húmido <input type="checkbox"/> Seco <input type="checkbox"/> - Óleos Vegetais Brutos <input type="checkbox"/> - Óleos Vegetais Refinados <input type="checkbox"/> - Azeite <input type="checkbox"/> - Outra:

B2. Condições verificadas		Sim	Não
1.- Existe zona de receção de matéria-prima			
1- Acesso da matéria-prima	Específico para a receção		
	Comum à zona de expedição		
	Outro: Qual?		
2- Zona de receção	Individualizada		
	Comum à zona de expedição		
	Comum à armazenagem		
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			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR:	UNO 2016


6- 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		
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 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?		
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		
12- Dispositivos para os desperdícios	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
13- Outros equipamentos e utensílios	Bom estado de higiene		
	Tipo de equipamentos:		
	Frequência de limpeza e desinfeção:		
	Bom estado de conservação		
14- Material de acondicionamento	Próprio para uso alimentar		
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016


B3. Condições gerais dos produtos	Sim	Não
Conservados e acondicionados de forma a não afectar a sua qualidade Forma de acondicionamento:		
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:		

C – Zona de Armazenagem

C1. Condições verificadas	Sim	Não
Existe zona de armazenagem de matéria-prima		
1- Acesso	Pela zona de receção	
	Específico para a armazenagem	
	Outro: Qual?	
2- Zona de armazenagem	Individualizada	
	Comum à receção	
	Outro: Qual?	
	Sectorizada por característica de matéria -prima	
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	

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalagem de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)	REALIZADO POR: UNO 2016

C1. Condições verificadas		Sim	Não
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		
7- Iluminação	Bom estado de higiene		
	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
8- Ventilação	Lâmpadas protegidas		
	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
9- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Suficiente		
	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
10- Dispositivos de limpeza e desinfeção das mãos	Outros: Qual?		
	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
11- Dispositivos de lavagem e desinfeção de equipamento, utensílios e instalações	Meios de secagem higiénica		
	Qual?		
	Adequados		
	Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
12- Dispositivos para os desperdícios	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de acionamento:		
13- Outros equipamentos e utensílios	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Frequência de limpeza e desinfeção:		
14- Material de acondicionamento	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Próprio para uso alimentar		
	Colocados sobre estrados ou prateleiras		
Observações:	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)	REALIZADO POR: UNO 2016

C2. Condições gerais dos produtos	Sim	Não
Conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade Forma de acondicionamento:		
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:		


D – Zona de Preparação de Matérias-Primas

D1. Condições tecnológicas	Sim	Não
Zona preparação das sementes		
Zona secagem bagaço		

D2. Condições verificadas na área	Sim	Não	
1- Acesso	Pela zona de receção		
	Pela zona de armazenagem		
	Específico para a zona de preparação		
	Outro: Qual?		
2- Zonas de preparação de matérias-primas	Individualizadas		
	Comum a todas as preparações		
	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		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016

D2. Condições verificadas na área		Sim	Não
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		
7- Iluminação	Bom estado de higiene		
	Adequada		
	Natural (Janelas)		
	Artificial		
8- Ventilação	Lâmpadas protegidas		
	Natural		
	Artificial		
	Acesso fácil aos filtros		
9- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Suficiente		
	Redes mosquiteiras		
	Insectocutor funcional		
	Outros: Qual?		
10- 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?		
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 accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
13- Outros equipamentos e utensílios	Bom estado de higiene		
	Tipo de equipamentos para cada operação:		
	Frequência de limpeza e desinfeção:		
	Bom estado de conservação		
14- Material de acondicionamento	Bom estado de higiene		
	Próprio para uso alimentar		
	Bom estado de conservação		
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)	REALIZADO POR:	UNO 2016

D3. 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:		


E – Zona de Produção

E1. Condições tecnológicas	Sim	Não
Zona Extracção		
Zona Refinação		

E2. 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		


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016

E2. Condições verificadas		Sim	Não
5- Portas	Material Adequado.		
	Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
6- Paredes e teto	Bom estado de higiene		
	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis		
	Tipo de material:		
	Revestimento de cor clara		
7- Iluminação	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Adequada		
	Natural (Janelas)		
8- Ventilação	Artificial		
	Lâmpadas protegidas		
	Natural		
	Artificial		
9- Dispositivos de proteção contra animais indesejáveis	Acesso fácil aos filtros		
	Suficiente		
	Redes mosquiteiras		
	Insetocutor funcional		
10- Dispositivos de limpeza e desinfeção das mãos	Outros: Qual?		
	Em número adequado		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Torneiras de comando não manual		
	Materiais de limpeza (detergente e desinfetante)		
11- Dispositivos de lavagem e desinfeção de equipamento, utensílios e instalações	Meios de secagem higiénica Qual?		
	Adequados Quais?		
	Água corrente quente		
	Água corrente fria		
	Produtos armazenados em local isolado e identificado		
	Bom estado de conservação		
12- Dispositivos para os desperdícios	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
13- Outros equipamentos e utensílios	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Tipo de equipamentos para cada operação:		
	Frequência de limpeza e desinfeção:		
14- Material de acondicionamento	Bom estado de conservação		
	Bom estado de higiene		
	Próprio para uso alimentar		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)	REALIZADO POR:	UNO 2016

Observações:


E3. Condições gerais dos produtos	Sim	Não
Manipulados, preparados, conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bom estado de salubridade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bom estado de higiene	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protegidos dos raios solares, poeiras ou conspurcações	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de produto e Formas de acondicionamento:		
Observações:		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/JUNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)	REALIZADO POR: UNO 2016

F – Zona de Acondicionamento e Embalagem


F1. Condições tecnológicas		Sim	Não
Linhas de embalamento			
Capacidade			

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 desinfectar. Tipo de material:		
	Frequência de lavagem: /por dia		
	Sistema de Escoamento de Água		
	Bom estado de conservação		
4- Portas	Bom estado de higiene		
	Material Adequado. Tipo de material:		
	Bom estado de conservação		
5- Paredes e teto	Bom estado de higiene		
	Revestidos de material liso, de fácil lavagem, resistentes e impermeáveis Tipo de material:		
	Revestimento de cor clara		
	Bom estado de conservação		
6- Iluminação	Bom estado de higiene		
	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?			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR:	UNO 2016


10- 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		
11- Dispositivos para os desperdícios	Bom estado de higiene		
	Com tampa		
	Tipo de accionamento:		
	Com saco plástico no interior		
	Bom estado de conservação		
12- Outros equipamentos e utensílios	Bom estado de higiene		
	Tipo de equipamentos:		
	Frequência de limpeza e desinfeção:		
	Bom estado de conservação		
13- Material de acondicionamento	Bom estado de higiene		
	Próprio para uso alimentar		
	Bom estado de conservação		
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		
Tipo de produtos e formas de acondicionamento:		
Observações:		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO 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				
Bom estado de higiene					
G1. Condições verificadas			Sim	Não	
3.- Paredes	Superfície lisa, fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis				
	Tipo de material:				
	Bom estado de conservação				
Bom estado de higiene					
4- Teto	Tipo de material:				
	Bom estado de conservação				
	Bom estado de higiene				
5- Portas	Material adequado:				
	Tipo de material:				
	Bom estado de conservação				
Bom estado de higiene					
6- Iluminação	Adequada				
	Natural (Janelas)				
	Artificial				
	Lâmpadas protegidas				
7- Ventilação	Suficiente				
8- Dispositivos proteção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas janelas				
	Insetocutor Funcional				
	Outros:				
Observações:					

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais (INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO 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.
Material de acondicionamento e de embalagem								
Matérias-primas subsidiárias								
Material de Limpeza e manutenção, assim como substâncias análogas								
Observações:								


I – Instalações sanitárias e vestiários		
Acesso:		
As instalações são:	Sim	Não
Separadas da Zona de Produção		
Em número adequado:		
Separadas por sexo		
Dimensões adequadas		
1. 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/Tecto		
Bom estado de conservação		
Bom estado de higiene		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR:	UNO 2016

Observações:


J – Instalações de Apoio		
As instalações de apoio têm:	Sim	Não
Laboratório		
Gabinete Médico		
Lavandaria		
Refeitório		
Observações:		

L – Águas Residuais		
Tratamento	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
ETAR <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Qual?		
Destino dos Efluentes:		
Observações:		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016

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


N – 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/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	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 – 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:		
4 – Rotulagem/Marcação		
Denominação de venda		
Lista de Ingredientes		
Data de Durabilidade Mínima/Data limite de consumo		
Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou distribuidor		
Lote:		
Quantidade líquida:		

5 – OUTROS PRÉ-REQUISITOS


1. Programa de Higieneização	Sim	Não
Existe Programa de limpeza e desinfeção		
Das instalações		
Dos equipamentos		
Dos utensílios		
Das caixas dos veículos		
Outros:		
Observações:		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR:	UNO 2016


2. Controlo de Pragas		Sim	Não
E feito por uma Empresa da especialidade			
Nome e Sede Social:			
Existe Programa de controlo			
O Programa de controlo é adequado às instalações			
Observação de evidências (Pragas)			
Existe Mapa de localização dos iscos			
Existem fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos utilizados			
Existe Ficha de verificação/Relatório das intervenções			
Observações:			
3. Controlo de água		Sim	Não
Origem:			
Rede Pública			
Furo			
Outros:			
Depósito adequado à armazenagem			
Tipo de Tratamento	Cloragem		
	U.V.		
	Outro		
Existe Programa de controlo			
Existem Boletins de análise			
Observações:			
4. Calibração de equipamentos		Sim	Não
Programa de verificação			
Registos de calibração			
Outros /Observações			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR:	UNO 2016

5. Formação	Sim	Não
Programa de formação		
Registos de ações efetuadas		
Observações: 		
6. Apoio Laboratorial		
1. Laboratório:		
Laboratório(s) interno/externo(s) reconhecido(s) pela Autoridade Competente Qual?	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
Identificação: 		
Laboratório(s) externo(s) não reconhecido(s) pela autoridade Competente Qual?	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
2. Análises efetuadas em laboratório interno:		
Matérias-primas		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR: UNO 2016

3. Análises efetuadas em laboratório externo reconhecido:	Sim	Não
Matérias-primas		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		
4. Análises efetuadas em laboratório externo não reconhecido:		
	Sim	Não
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	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
Quais as medidas desenvolvidas pelo operador	Bloqueio <input type="checkbox"/> Retirada <input type="checkbox"/>	
Notificação à Autoridade Competente	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Observações:		

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: SA/02/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Unidades de extracção, refinação e embalamento de óleos vegetais <small>(INCLUI EXTRACÇÃO ÓLEO DE BAGAÇO DE AZEITONA E RESPECTIVA REFINAÇÃO, BEM COMO A REFINAÇÃO DE AZEITE)</small>	REALIZADO POR:	UNO 2016

7 – IRREGULARIDADES DETETADAS

1-Irregularidades:

2-Condições dos Produtos

Sim

Não

Produto apreendido

Se Sim, quais os produtos e respetivas quantidade:

3-Atividade

Sim

Não

Suspensão de atividade

Se Sim, qual o motivo:

Assinaturas