
	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>		FTF: SA/05/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Verificação de Transporte		REALIZADO POR:	UNO  2016

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

<b>LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:</b>
Em atualização


	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: SA/05/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Verificação de Transporte	REALIZADO POR:	UNO  2016

1. TRANSPORTE	
País de origem:	
Temperatura:	
Marca do reboque:	Matrícula:
Marca do Contentor:	Matrícula:
Marca da Galera:	Matrícula:

2. IDENTIFICAÇÃO DO MOTORISTA	
Nome:	
Categoria profissional:	
Função:	
Filiação:	
Residência:	
Código Postal:	
Bilhete de Identidade n.º	de S.I.C. de
Data de Nascimento:	Naturalidade
Estado Civil:	

3. DOCUMENTO COMERCIAL DE ACOMPANHAMENTO		
Tipo:		
N.º:	Data:	
Expedidor:		
Consta da lista SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>		
Destinatário (Operador):		
Consta da lista SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>		
Marca de Identificação	Sim	Não
A marca indica o <b>nome do país</b> em que se situa o estabelecimento, por extenso ou sob a forma de um código de 2 letras em conformidade com a ISO relevante.		
Para os <u>Estados-Membros</u> , estes códigos são « <b>BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK</b> ».		
Quando aplicada num estabelecimento situado na Comunidade, a marca é <b>oval</b> e inclui a abreviatura « <b>CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE</b> »		
É Legível e indelével		
Caracteres de fácil decifração		
Visível		
N.º de aprovação do estabelecimento		

4. TIPO DE PRODUTOS				
A. Tipo de Produtos verificados:			Sim	Não
<b>1. Produto</b>	Perecíveis			
	Frescos			
	Refrigerados			
	Congelados			
	Ultracongelados			
	Outros. Quais			


	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: SA/05/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Verificação de Transporte	<b>REALIZADO POR:</b> UNO 2016	

B. Quantidades Verificadas	
Produtos	Quantidades

5. TIPO DE VEÍCULO				
A. Condições verificadas:			Sim	Não
1. Características Térmicas	Veículo isotérmico			
	Veículo refrigerado			
	Veículo frigorífico			
	Veículo calorífico			
	Outro. Qual?			

6. CARACTERÍSTICAS DA CAIXA ISOTÉRMICA DO VEÍCULO/CONTENTOR				
A. Condições verificadas:			Sim	Não
1. Pavimento	Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar. Tipo de material:			
	Tem sistema de escoamento de água. Tipo?			
	Não emite nem absorve odores			
	Presença de estrados. Tipo de material:			
	Bom estado de higiene			
2. Paredes interiores	Bom estado de conservação			
	Superfície lisa, fácil de limpar, resistente e impermeável			
	Revestimento de cor clara			
	Bom estado de conservação			
3. Teto	Bom estado de higiene			
	Totalmente revestido. Tipo de material:			
	Bom estado de conservação			
4. Ventilação	Bom estado de higiene			
	A estrutura permite a conveniente circulação de ar entre os produtos			
	Bom estado de conservação			
5. Dispositivos de suporte de carga	Termómetro colocado em local visível. Temperatura medida ___ °C			
	Barras			
	Ganchos			
6. Paredes exteriores	Outros			
	Pintadas de cor clara			
	Bom estado de conservação			
	Bom estado de higiene			

7. TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS					
A. Condições verificadas			Sim	Não	
1. Condições de transporte	Sem causar sofrimento desnecessário				
	Jaulas e módulos	Material que não seja sujeito a corrosão			
		Fácil de limpar e desinfetar	Após esvaziado		
			Antes de reutilização		
	Equipamento reutilizado para a recolha e entrega	Limpo			
		Lavado			
Desinfetado					

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: SA/05/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Verificação de Transporte	REALIZADO POR:	UNO  2016

8. REQUISITOS ESPECÍFICOS		
<b>A1. Temperaturas de distribuição, conservação e exposição dos géneros alimentícios de origem animal</b>		Sim    Não
1. Os produtos são mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Observações:		
<b>A.2 Carnes e seus produtos</b>		
<b>Estado e natureza</b>		<b>Temperatura máxima <sup>(7)</sup></b>
<b>Utracongelados <sup>(1)</sup></b>	Carnes e seus produtos	<b>-18°C <sup>(3)</sup></b>
<b>Congelados <sup>(1)</sup></b>	Carnes de reses	<b>-12°C</b>
	Carnes de aves	<b>-12°C</b>
	Carnes de coelho	<b>-12°C</b>
	Carnes de caça	<b>-12°C</b>
	Preparados de carne	<b>-12°C</b>
	Carne picada	<b>-18<sup>(4)</sup></b>
	Miudezas	<b>-12°C</b>
	Gorduras animais fundidas	<b>-12°C</b>
<b>Refrigerados <sup>(2)</sup></b>	Carnes frescas	<b>+ 7°C</b>
	Carnes de aves	<b>+ 4°C</b>
	Carnes frescas de coelhos	<b>+ 4°C</b>
	Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor	<b>+ 4°C</b>
	Carnes de caça selvagem maior	<b>+ 7°C</b>
	Carne picada	<b>+ 2°C</b>
	Preparados de carne com carne picada	<b>+ 2°C <sup>(5)</sup></b>
	Produtos à base de carne	<b>+ 6°C <sup>(6)</sup></b>
	Gorduras animais frescas	<b>+ 7°C</b>
	Miudezas e vísceras frescas	<b>+ 3°C</b>

A.3 Pescado/produtos da pesca e da aquicultura/Moluscos Bivalves		
<b>Utracongelados <sup>(1)</sup></b>		<b>-18°C <sup>(3)</sup></b>
<b>Congelados <sup>(1)</sup></b>		<b>-18°C</b>
<b>Refrigerados <sup>(2)</sup></b>	Frescos	<b>Temperatura próxima do gelo fundente</b>
	Transformados	
	Cozidos e refrigerados	
<b>Peixe congelado em salmoura com destino ao fabrico de conservas</b>		<b>-9°C</b>

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

<sup>(2)</sup> Estado refrigerado – a temperatura interna do produto deve estar compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura do início do ponto de congelação.


<sup>(3)</sup> Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º251/91, de 16 de Julho.

<sup>(4)</sup> Só ultracongelados.

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

<sup>(6)</sup> Com exclusão de produtos estabulizados por salga, fumagem ou esterilização.

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

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>		FTF: SA/05/UNO/16 Versão: 01/2016 Revisão: 00	
	Verificação de Transporte		REALIZADO POR:	UNO  2016

### 9. INFORMAÇÃO SOBRE A RASTREABILIDADE

**Observações:** documentos de acompanhamento da carne de Bovino/Produtos da Pesca e da Aquicultura/Transporte de gado bovino vivo (inscrição no SNIRA)


### 10. IRREGULARIDADES DETETADAS E PRODUTO NÃO CONFORME

	Sim	Não	Quantidades
<b>Produto apreendido</b>			
<b>Produto destruído</b>			

Observações: