
	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017

1 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
Nome/Designação Social:			
Classificação do Estabelecimento:			
Tipo de serviço	Estabelecimento de restauração com fabrico próprio de pastelaria	Com revenda	
		Venda no próprio local	
	Estabelecimento de restauração com fabrico próprio de pão	Com revenda	
		Venda no próprio local	
	Estabelecimento de fabrico exclusivo de pão	Com revenda	
		Venda no próprio local	
	Estabelecimento de fabrico exclusivo de pastelaria	Com revenda	
		Venda no próprio local	
	Outro Qual?		
Autorização de Laboração:			<b>Sim</b> <b>Não</b>
Comprovativo da Câmara Municipal relativo à apresentação da Declaração Prévia			
Comprovativo relativo à apresentação da Declaração Prévia			
Licença sanitária (se sim nº _____)			
Autorização de Laboração (se sim nº _____)			
Alvará de Licença de Utilização (se sim nº _____)			
Período de Laboração			
Dias/semana:		Meses/Ano:	


2 – IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO	
Nome:	
Categoria Profissional:	
Função:	
Observações:	

3 – REQUISITOS DE HIGIENE ESPECÍFICOS EM ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO			
<b>3.1. Formação, higiene pessoal e saúde</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04 e Decreto-lei nº10/2015, de 16/01)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N.A.</b>
<b>3.1.1</b> O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada?			
<b>3.1.2</b> Caso sejam identificados trabalhadores com patologias suscetíveis de risco para os consumidores, os mesmos são proibidos tanto de manipular géneros alimentícios, como de entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados?			
<b>3.1.3</b> O vestuário está limpo e é adequado às funções, sendo o acesso à área de serviço reservado ao pessoal do estabelecimento, de modo a prevenir contaminações?			
<b>3.1.4</b> Sanitários/Vestiários devidamente isolados das zonas de laboração, com correta ventilação e manutenção?			


	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017

3.1.5 Lavatórios para lavagem de mãos de comando não manual, com água quente e fria, com materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica, suficientes e estrategicamente localizados?			
3.1.6 Lavagem das mãos de forma correta e uso correto de luvas descartáveis, caso aplicável?			
Observações:			


3.2 Instalações e Equipamentos (Regulamento (CE) nº852/2004, Decreto-Lei nº306/2007)	Sim	Não	N.A.
3.2.1 O abastecimento de água é feito através da rede pública?			
3.2.2 Caso o abastecimento de água seja proveniente de captação própria (furo) ou de reservatório, cumpre as normas de qualidade da água para consumo humano, realizando as necessárias análises físico-químicas e microbiológicas?			
3.2.3 A conceção da unidade de fabrico, permite a marcha sempre em frente, impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?			
3.2.4 Os materiais utilizados no revestimento dos pavimentos, são adequados encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?			
3.2.5 Os materiais utilizados no revestimento das paredes, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?			
3.2.6 Os materiais utilizados no revestimento dos tetos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?			
3.2.7 As portas existentes na unidade de fabrico, com acesso ao exterior, encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas, as janelas estão providas de redes mosquiteiras e caso exista sistema de eletrocussão de insetos, este está corretamente localizado?			
3.2.8 Iluminação adequada, com proteção das lâmpadas?			
3.2.9 A ventilação/exaustão é adequada?			
3.2.10 Existe local próprio, com temperatura e humidade correta, para armazenagem de géneros alimentícios?			
3.2.11 Existe local próprio, com temperatura e humidade correta, para armazenagem de consumíveis?			
3.2.12 Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, encontram-se rotulados e armazenados em locais próprios, separados e seguros?			

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017

<b>3.2.13</b> É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, não sendo visíveis quais quer tipo de pragas?			
<b>3.2.14</b> Os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos são os adequados? (Regulamento (CE) nº1935/2004, de 27/10)			
<b>3.2.15</b> As superfícies em contacto com os alimentos são lisas, não absorventes, não tóxicas e resistentes à lavagem e desinfeção?			
<b>3.2.16</b> Equipamentos e utensílios em bom estado de manutenção e adequados ao volume/tipo de produtos produzidos?			
<b>3.2.17</b> Existe equipamento que permita manter os géneros alimentícios nas suas diversas etapas (armazenagem, preparação, confeção e distribuição), a temperaturas adequadas?			
<b>3.2.18</b> A zona de armazenagem, salas anexas e as zonas de fabrico estão equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos?			
<b>3.2.19</b> Na copa suja existe, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça?			
<b>3.2.20</b> Os recipientes para o lixo, têm tampa acionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?			
<b>3.2.21</b> São adotados métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras?			
Observações:			

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017


3.3 Refrigeração/Congelação (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
3.3.1 Termómetros de fácil leitura (verificados regularmente) e registo de temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?			
3.3.2 Temperatura de conservação adequada de acordo com as condições específicas de cada produto?			
3.3.3 Estão definidas ações corretivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?			
3.3.4 Matérias-primas, produtos intermédios e produto final bem acondicionados?			
Observações:			

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017


<b>3.4 Armazenagem das Farinhas</b> (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril, Portaria nº254/2003)	Sim	Não	N.A.
<b>3.4.1</b> O acesso à entrada e saída de farinhas é facilitado			
<b>3.4.2</b> O local de armazenamento das farinhas é bem arejado, seco, com paredes e pisos impermeabilizados e sem irregularidades, facilmente higienizáveis			
<b>3.4.3</b> O armazém das farinhas dispõe de estrados no pavimento em nº suficiente e de material adequado			
<b>3.4.4</b> As sacas de farinha após abertura estão fechadas em caixas destinadas a esse fim			
<b>3.4.5</b> As farinhas recebidas a granel estão colocadas em silos adequados e devidamente identificados			
<b>3.4.6</b> A carga e a descarga das farinhas são realizadas em convenientes condições hígio-sanitárias e com equipamentos que evitem o contacto direto dos operadores com o produto			
Observações:			

<b>3.5 Registo de Operador/Recetor Intracomunitário</b> (Decreto-lei nº37/2009, de 10/02)	Sim	Não	N.A.
<b>3.5.1</b> Está registado como operador/recetor Nº de registo:			
<b>3.5.2</b> São efetuados avisos prévios			
Observações:			

<b>3.6 Subprodutos e resíduos</b> (Decreto-Lei n.º 33/2017, de 23 de março)	Sim	Não	N.A.
<b>3.6.1</b> Existem subprodutos			
<b>3.6.2.</b> Encaminhados para estabelecimentos aprovados			
<b>3.6.3</b> Os registos das remessas são mantidos durante 2 anos			
Observações:			

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017

<b>3.7 Boas Práticas</b> (Regulamento (CE) nº178/2002, de 28/01, Regulamento. (CE) nº852/2004, de 29/04)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N.A.</b>
<b>3.7.1</b> É efetuado um controlo adequado na receção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?			
<b>3.7.2</b> Existe sistema de rastreabilidade dos géneros alimentícios utilizados?			
<b>3.7.3</b> Identificação das tarefas sujas/limpas e cumprimento de respetiva separação em espaço/tempo?			
<b>3.7.4</b> Exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, inferior a 30 minutos?			
<b>3.7.5</b> Uso de materiais adequados para secagem higiénica de mãos e equipamentos?			
<b>3.7.6</b> Remove-se frequentemente os lixos das áreas de preparação para o exterior?			
<b>3.7.7</b> Existe um programa de limpeza e desinfeção (plano de higienização) para instalações, equipamentos e utensílios?			
<b>3.7.8</b> Esse programa contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			
<b>3.7.9</b> A limpeza das instalações e equipamento é mantida de acordo com o programa de higiene e desinfeção?			
<b>3.7.10</b> Louças e utensílios limpos, protegidos de contaminação?			
<b>3.7.11</b> O gelo para contacto com géneros alimentícios é feito com água potável?			
<b>3.7.12</b> Controlo da qualidade dos óleos de fritura, e adoção de medidas minimizadoras da sua degradação? (DL 240/94, 22/09 e Portaria 1135/95, 15/09)			
<b>3.7.13</b> É feito um correto encaminhamento dos óleos usados, de acordo com o Decreto-lei nº 267/2009, de 29 de setembro?			
<b>3.7.14</b> Recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (situações em que se aplica)?			
<b>3.7.15</b> Os géneros alimentícios presentes apresentam-se em bom estado de conservação e salubridade, estão devidamente protegidos de contaminações cruzadas e encontram-se acondicionados à temperatura adequada?			
Observações:			

	<b>Ficha Técnica de Fiscalização</b>	FTF: 03/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Estabelecimentos de fabrico de pastelaria e/ou panificação	REALIZADO POP.	ASAE 2017

4- ANÁLISE DE PERIGOS E CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS			
<b>4.1. Análise dos perigos e controlo dos pontos críticos</b> (Regulamento. (CE) nº852/2004, de 29/04, Decreto-Lei nº113/2006, 12/06)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N.A.</b>
4.1.1 Na unidade de fabrico está criado, aplicado ou mantido um processo ou processos baseados nos princípios do HACCP?			
4.1.2 Existem registos e documentos que evidenciem a manutenção e aplicação de um processo ou processos baseados nos princípios do HACCP?			
4.1.3. Estão atualizados os documentos que descrevem o processo ou processos baseados nos princípios do HACCP?			
Observações:			

5- CARACTERÍSTICAS DO PÃO			
<b>5.1. Características do pão</b> (Portaria nº52/2015, de 26/02)	<b>Sim</b>	<b>Não</b>	<b>N.A.</b>
5.1.1 Os tipos de pão correspondem às definições e características previstas?			
5.1.2 Os qualificativos utilizados na identificação do pão que refiram a origem geográfica do pão podem induzir em erro o consumidor?			
5.1.3 Na rotulagem do pão e dos produtos afins do pão ou de padaria fina, é utilizada a menção «caseiro»?			
Observações:			

#### 6 – IRREGULARIDADES DETETADAS

<b>Irregularidades:</b>
-------------------------

<b>Assinaturas</b>
--------------------