

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO
ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

Referência:

Data da ação de
fiscalização (dia/mês/ano):

Hora de
início
(h:min):

1. Identificação do operador económico fiscalizado					
1.1 Identificação do operador económico					
Pessoa Coletiva	Designação social:		NIPC:		
Pessoa Singular	Nome completo:		NIF:		
CAE principal:					
CAE secundários:					
N.º total de trabalhadores ao serviço do operador económico:					
1.2 Identificação da pessoa presente no ato				Sim	Não
É o/a representante legal do operador económico?					
Nome:					
Função:		NIF			
Observações:					
2. Local fiscalizado					
2.1	Denominação corrente do estabelecimento:				
2.2	Morada:				
2.3	Código Postal:				
2.4	Localidade:				
2.5	Telefone:				
2.6	Número de Controlo Veterinário:				
2.7	Tipo de operador económico:				
2.8	Coordenadas (graus, minutos e segundos):				
2.10	Descrição do local fiscalizado:				
2.11	Tipo de atividade:				
2.12	Atividade industrial	Sim	Não	N.A.	
Nota:	<p>«Secções acessórias destinadas a atividades industriais» - secções onde são exercidas atividades industriais a que correspondem as classificações de atividades económicas (CAE) elencadas na lista VI do anexo I e que constituam elemento de suporte ou complemento da atividade exercida em estabelecimentos de comércio ou de restauração ou bebidas, na condição de tais atividades não envolverem operações de gestão de resíduos sujeitas a vistoria prévia à luz da legislação aplicável ou não se encontrarem abrangidas pelos regimes de avaliação de impacto ambiental ou de prevenção e controlo integrados da poluição ou de prevenção de acidentes graves que envolvam substâncias perigosas. (alínea bb), artigo 2.º, do RJACSR)</p> <p>«Atividade industrial», a atividade económica prevista na Classificação Portuguesa das Atividades Económicas (CAE - rev. 3), aprovada pelo DL n.º 381/2007, de 14/11, nos termos definidos no anexo i ao SIR. (alínea a), artigo 2.º do SIR aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06, 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, pela Declaração de Retificação n.º 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08).</p>				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

<p>As secções acessórias inseridas em estabelecimentos industriais cuja instalação e exploração dependa da emissão de título digital nos termos do SIR, quando destinadas à venda ao consumidor final de produtos produzidos nesses estabelecimentos, ou a restauração e bebidas, não carecem de qualquer outro título para além do exigido relativamente ao estabelecimento industrial ao abrigo do SIR, sempre que, à luz da legislação aplicável ao acesso e exercício da atividade de comércio e de restauração e bebidas, a respetiva exploração esteja sujeita a procedimento de mera comunicação prévia (n.º 1, art.º 19.º B, do SIR aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.os 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08).</p>				
<p>Se o estabelecimento dispuser de uma secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é igual ou inferior a 99 kVA e obedecer ao descrito na alínea bb) do artigo 2.º do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR) a atividade aí exercida é licenciada ao abrigo do disposto no RJACSR, caso contrário o licenciamento dessa atividade tem que ser feito ao abrigo do Sistema da Indústria Responsável (SIR).</p>				
<p>O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é igual ou inferior a 99 kVA? (n.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACSR)</p>				
<p>O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é igual ou inferior a 99 kVA e o licenciamento da atividade obedeceu ao disposto no Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR)? (n.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACSR)</p>				
<p>O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é superior a 99 kVA? (n.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACSR)</p>				
<p>O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada é superior a 99 kVA e o licenciamento da atividade foi feito nos termos do SIR? (Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado em anexo ao DL n.º 169/2012, de 01/08, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, e pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08)</p>				
<p>O estabelecimento dedica-se a atividade industrial e o licenciamento da atividade foi feito nos termos do SIR? (Sistema da Indústria Responsável (SIR), aprovado em anexo ao Decreto-Lei nº 169/2012, de 1 de agosto, alterado pelos DL n.ºs 165/2014, de 5/11, 73/2015, de 11/05, 39/2018, de 11/06 e 20/2019, de 30/01, e 9/2021, de 29/01, e pela Declaração de Retificação nº 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08)</p>				
2.13	Com fabrico próprio		Sim	Não
2.13.1	Panificação			
2.13.2	Pastelaria			
2.13.3	Gelados			
2.13.4	Outro/s.			
	Qual/Quais?			
2.14	Número médio diário de refeições servidas:			
2.15	Quantidade média anual de produtos da panificação produzidos:			
2.16	Quantidade média anual de produtos de pastelaria produzidos:			
2.17	Quantidade média anual de gelados produzidos:			
2.18	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia n.º:			
2.19	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia emitido por:			
2.20	Área útil do estabelecimento (m²):			
2.21	Capacidade máxima de pessoas/ serviço:			
2.22	Período de laboração		Sim	Não
2.21.1	Qual é o horário de funcionamento do estabelecimento?			
	Manhã			
	Tarde			
	Noite			
2.21.2	Almoço e jantar?			
2.21.3	Só almoço?			
2.21.4	Só jantar?			
2.21.5	Outro. Qual?			
2.21.6	Com encerramento mensal?			
	Em que mês/meses encerra?			
2.21.7	Com encerramento semanal?			
	Em que dia/s da semana encerra?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

2.21.8	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			
		Estabelecimento de fabrico exclusivo de pastelaria e pão	com revenda			
			venda no próprio local			
		Outro. Qual?				
2.21.9	Qual é o horário de funcionamento da secção destinada à atividade industrial?					
	Manhã					
	Tarde					
	Noite					
2.21.10	Lei do tabaco				Sim	Não
	Fumador					
	Não fumador					
	Misto					
	Não definido					
3. Identificação da brigada						
UR/ UNIIC	UO/ Divisão	Nome completo	N.º do cartão ASAE	É o/a responsável pelo ato?		
				Sim	Não	
Observações:						
4. Deveres gerais do exercício da atividade no estabelecimento			Sim	Não	N.A.	
4.1	Verifica-se a falta de livro de reclamações ? (alínea a), n.º 1, art.º 3.º do DL n.º 156/2005, de 15/09, alterado pelos DL n.os 371/2007, de 06/11, 118/2009, de 19/05, 317/2009, de 30/10, 242/2012, de 07/11, 74/2017, de 21/06, 81-C/2017, de 07/07, 9/2020, de 10/03, e DL n.º 9/2021, de 29/01)					
4.2	Encontra-se afixada no estabelecimento, em local bem visível e com caracteres facilmente legíveis pelo consumidor ou utente, a seguinte informação: «Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações» e «Entidade competente para apreciar a reclamação: [identificação e morada completas da entidade]»? (alínea c), n.º 1, art. 3.º, do DL n.º 156/2005, de 15/09, alterado pelos DL n.os 371/2007, de 06/11, 118/2009, de 19/05, 317/2009, de 30/10, 242/2012, de 07/11, 74/2017, de 21/06, 81-C/2017, de 07/07, 9/2020, de 10/03, e DL n.º 9/2021, de 29/01)					
4.3	São cumpridas as regras de informação sobre meios alternativos de resolução de litígios com os consumidores ? (Lei n.º 144/2015, de 08/09, alterada pelos DL n.ºs 102/2017, de 23/08, e 9/2021, de 29/01, e pelas Leis n.ºs 14/2019, de 12/02 e 75-B/2020, de 31/12; artigo 29.º do RJACSR, aprovado em anexo ao DL n.º 10/2015, de 16/01, alterado pelos DL n.ºs 102/2017, de 23/08, e 9/2021, de 29/01, e pela Lei n.º 15/2018, de 27/03)					

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

4.4	São cumpridas as regras de informação relativas ao horário de funcionamento do estabelecimento? (DL n.º 48/96, de 15/05, alterado pelos DL n.ºs 126/96, de 10/08, 111/2010, de 15/10, 48/2011, de 01/04, 10/2015, 16/01 e 9/2021, de 29/01)			
4.5	Verifica-se a falta do dístico de proibição de fumar? (art.º 6.º da Lei n.º 37/2007, de 14/08, alterada pelas Leis n.ºs 109/2015, de 26/08, e 63/2017, de 03/08 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
5.	Afixação de preços (DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)	Sim	Não	N.A.
5.1	Todos os produtos destinados à venda a retalho exibem o respetivo preço de venda ao consumidor, sendo que nos produtos a granel apenas deverá ser indicado o preço por unidade de medida? (n.º 1 e n.º 3 do art.º 1.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.2	Todos os produtos destinados à venda ao consumidor exibem o preço por unidade de medida? (n.º 2 do art.º 1.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.3	O preço de venda e o preço por unidade de medida, seja qual for o suporte utilizado para os indicar, referem-se ao preço total expresso em moeda com curso legal em Portugal, e incluem todos os impostos, taxas e outros encargos que nele sejam repercutidos? (n.º 5 do art.º 1.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.4	A indicação dos preços de venda e por unidade de medida é feita em dígitos de modo visível, inequívoco, fácil e perfeitamente legível, através da utilização de letreiros, etiquetas ou listas, por forma a alcançar-se a melhor informação para o consumidor? (n.º 1 do art.º 5.º do DL n.º 138/90, de 29/04 alterado pelos DL n.º 162/99, de 13/05 e 9/2021, de 29/01)			
5.5	A publicidade sempre que mencione preços obedece ao disposto no DL n.º 138/90, de 29/04 na sua redação atual?			
Observações:				
6.	Requisitos de higiene (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 2074/2005, de 05/12, e suas alterações; Reg. (UE) n.º 2017/625, de 15/03, e suas alterações; Portaria n.º 74/2014, de 20/03; DL n.º 113/2006, de 12/06, retificado pela Declaração de Retificação n.º 49/2006, de 09/08, e alterado pelos DL n.ºs 223/2008, de 18/11, e 9/2021, de 29/01; DL n.º 111/2006 de 09/06; Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República; DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, 152/2017, de 07/12 e 9/2021, de 29/01)			
6.1	Formação do pessoal	Sim	Não	N.A.
6.1.1	O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada (n.º 1, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.1.2	O pessoal que manipula géneros alimentícios é devidamente supervisionado (n.º 1, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.1.3	Os responsáveis pelo desenvolvimento e manutenção de um processo baseado nos princípios HACCP, bem como o pessoal responsável pela aplicação dos referidos princípios recebem formação adequada na aplicação dos princípios HACCP (n.º 2, capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.1.4	Existe um programa de formação adequado (n.º 3, Capítulo XII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29 de abril)?			
Observações:				
6.2	Higiene pessoal e saúde	Sim	Não	N.A.
6.2.1	O vestuário das pessoas que trabalham nos locais onde são manuseados os alimentos está limpo, é adequado às funções, sempre que necessário confere proteção e está a ser usado de forma correta de modo a prevenir contaminações (n.º 1, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.2.2	Os manipuladores de alimentos mantêm um elevado grau de higiene pessoal (nomeadamente cabelos, mãos, unhas)? (n.º 1, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.2.3	Qualquer pessoa empregue no setor alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, e haja probabilidade de contaminação direta ou indireta, é proibida tanto de manipular géneros alimentícios, como de entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados (n.º 2, Capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.2.4	Qualquer pessoa empregue no setor alimentar que sofra ou seja portadora de uma doença facilmente transmissível através dos alimentos ou que esteja afetada, por exemplo, por feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, e que possa entrar em contacto com géneros alimentícios informa imediatamente o operador do sector alimentar de tal doença ou sintomas e, se possível, das suas causas (n.º 2, capítulo VIII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.2.5	A lavagem das mãos é efetuada de forma correta?			
6.2.6	O uso de luvas descartáveis , caso aplicável, é correto?			
Observações:				
6.3	Requisitos gerais aplicáveis às instalações do setor alimentar (exceto instalações amovíveis e/ou temporárias, instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado e máquinas de venda automática)	Sim	Não	N.A.
6.3.1	O acesso à área de serviço é reservado ao pessoal do estabelecimento, de modo a prevenir contaminações?			
6.3.2	A conceção da cozinha permite a marcha sempre em frente , impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?			
6.3.3	As instalações são mantidas limpas e em boas condições? (n.º 1, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.3.4	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações permitem a manutenção e a limpeza e/ou desinfeção adequadas , evitando ou minimizando a contaminação por via atmosférica e facultando um espaço de trabalho adequado para permitir a execução higiénica de todas as operações? (alínea a), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.5	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações permitem evitar a acumulação de sujidade, o contacto com materiais tóxicos, a queda de partículas nos géneros alimentícios e a formação de condensação e de bolores indesejáveis nas superfícies? (alínea b), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.6	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações possibilitam a aplicação de boas práticas de higiene e evitar nomeadamente a contaminação e, em especial, o controlo de pragas? (alínea c), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.7	Pela sua disposição relativa, conceção, construção, localização e dimensões as instalações proporcionam, sempre que necessário, condições adequadas de manuseamento e armazenagem a temperatura controlada , com uma capacidade suficiente para manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e são concebidas de forma a permitir que essas temperaturas sejam controladas e, se necessário, registadas? (alínea d), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.8	Existem instalações sanitárias em número suficiente, munidas de autoclismo e ligadas a um sistema de esgoto eficaz? (n.º 3, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.9	As instalações sanitárias não dão diretamente para os locais onde se manuseiam os alimentos e têm ventilação adequada, natural ou mecânica? (n.º 3 e n.º 6, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.10	Existe um número adequado de lavatórios devidamente localizados e indicados para a lavagem das mãos? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.11	Os lavatórios para a lavagem das mãos estão equipados com água corrente quente e fria, materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.12	Sempre que necessário, as instalações de lavagem dos alimentos encontram-se separadas das que se destinam à lavagem das mãos? (n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.13	Existe uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente? (n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.14	É evitado o fluxo mecânico de ar das zonas contaminadas para as zonas limpas? (n.º 5, capítulo I, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.3.15	Os sistemas de ventilação são construídos de forma a proporcionar um acesso fácil aos filtros e a outras partes que necessitem de limpeza ou de substituição? (n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.16	As instalações dispõem de luz natural e/ou artificial adequada (n.º 7, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04), estando as lâmpadas protegidas?			
6.3.17	Os sistemas de esgoto são adequados ao fim a que se destinam e são projetados e construídos de forma a evitar o risco de contaminação, sendo que se os canais de evacuação forem total ou parcialmente abertos os mesmos são concebidos de forma a assegurar que não há fluxos de resíduos de zonas contaminadas para zonas limpas, em especial para zonas são manuseados alimentos suscetíveis de apresentarem um elevado risco para o consumidor final? (n.º 8, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.18	Sempre que necessário o pessoal dispõe de vestíários adequados ? (n.º 9, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.19	Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, bem como outras substâncias perigosas e/ou não comestíveis encontram-se adequadamente rotulados e armazenados locais próprios, separados e seguros, em áreas onde não são manuseados géneros alimentícios? (n.º 10, Capítulo I, e n.º 8 do Capítulo IX, ambos do Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; DL n.º 82/2003, de 23 de abril, alterado pelos DL n.º 63/2008, de 2 de abril, e 155/2013, de 5 de novembro)			
Observações:				
6.4	Requisitos específicos aplicáveis aos locais onde os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados (exceto salas de refeições, instalações amovíveis e/ou temporárias, instalações utilizadas essencialmente como habitação privada mas nas quais os géneros alimentícios são regularmente preparados para a colocação no mercado e máquinas de venda automática)	Sim	Não	N.A.
6.4.1	As superfícies do solo são mantidas em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo constituídas para o efeito por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, ou outros materiais que o operador prove serem adequados? (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.2	Se for caso disso, a superfície dos solos permite um escoamento adequado (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.4.3	As superfícies das paredes são mantidas em boas condições e podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, sendo <u>constituídas para o efeito por materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos</u> , e sendo <u>lisas até uma altura adequada às operações</u> , a não ser que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar que os outros materiais utilizados são adequados (alínea b), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)?			
6.4.4	Os tetos (ou caso não haja tetos, a superfície interna do telhado) e equipamentos neles montados são construídos e preparados por forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas? (alínea c), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.5	As janelas e outras aberturas são construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.6	As janelas e outras aberturas que podem abrir para o exterior estão equipadas, sempre que necessário, com redes de proteção contra insetos , facilmente removíveis para limpeza? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.7	Se da abertura das janelas puder resultar qualquer contaminação , as janelas permanecem fechadas com ferrolho durante a produção? (alínea d), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.8	As portas podem ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, tendo para o efeito superfícies lisas e não absorventes, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar que os outros materiais utilizados são adequados? (alínea e), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.9	As portas existentes na zona de laboração com acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas (de acesso interdito)?			
6.4.10	As superfícies (incluindo as dos equipamentos) das zonas em que os géneros alimentícios são manuseados , nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios, <u>são mantidas em boas condições podendo ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas</u> , sendo para o efeito constituídas por materiais lisos, laváveis, resistentes à corrosão e não tóxicos, a não ser que operador da empresa do setor alimentar prove que os outros materiais utilizados são adequados? (alínea f), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.4.11	Existem, sempre que necessário, instalações adequadas para a limpeza, desinfeção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho , sendo essas instalações constituídas por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e dispondo de um abastecimento adequado de água quente e fria? (n.º 2, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.12	Existem, sempre que necessário, meios adequados para a lavagem dos alimentos , e todos os lavatórios ou outros equipamentos do mesmo tipo destinados à lavagem de alimentos dispõem de um abastecimento adequado de água potável quente e/ou fria e estão limpos e, sempre que necessário, desinfetados? (n.º 3, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
6.5	Requisitos específicos aplicáveis aos utensílios e equipamentos	Sim	Não	N.A.
6.5.1	Os equipamentos e utensílios (incluindo louças) que entram em contacto com os alimentos estão limpos e, sempre que necessário, desinfetados sendo a sua limpeza e desinfeção realizada com uma frequência suficiente para evitar qualquer risco de contaminação? (alínea a), n.º 1, Capítulo V, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.5.2	Os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são fabricados com materiais adequados ao contacto com os alimentos e são mantidos em boas condições de armazenagem e bom estado de conservação ? (alínea b), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 1935/2004, de 27/10, e suas alterações; DL n.º 175/2007, de 08/05, alterado pelos DL n.º 378/2007, de 12/11, e 9/2021, de 29/01)			
6.5.3	À exceção dos recipientes e embalagens não recuperáveis, os equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos são fabricados de modo a permitir a respetiva limpeza e, sempre que necessário, a sua desinfeção? (alínea c), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.5.4	Os equipamentos estão instalados de modo a permitir a limpeza adequada do equipamento e da área circundante? (alínea d), n.º 1, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.5	Sempre que necessário o equipamento contém dispositivos de controlo que permitem assegurar que os géneros alimentícios não se deterioram? (n.º 2, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.6	Sempre que são utilizados aditivos químicos para prevenir a corrosão de equipamento e de contentores são seguidas as boas práticas de aplicação? (n.º 3, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.5.7	Os equipamentos, os veículos e/ou os contentores utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de uma das substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias , referidos no Anexo II do Reg. (UE) n.º 1169/2011, são utilizados para a transformação, o manuseamento, o transporte ou a armazenagem de alimentos que não contenham essa substância ou produto e o equipamento, o veículo e/ou os contentores não foram devidamente limpos e controlados? (n.º 9, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
Observações:				
6.6	Programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios	Sim	Não	N.A.
6.6.1	Existe um programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios?			
6.6.2	O programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			
6.6.3	A limpeza das instalações e equipamentos é mantida de acordo com o programa de limpeza e desinfeção?			
Observações:				
6.7	Abastecimento de água (Capítulo VII, Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e respetivas alterações; DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, 152/2017, de 07/12, e 9/2021, de 29/01)	Sim	Não	N.A.
6.7.1	É providenciado um abastecimento de água potável , a qual é utilizada sempre que necessário para garantir a não contaminação dos géneros alimentícios? (alínea a), n.º 1, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; água potável é água que obedece ao disposto no DL n.º 306/2007, de 27/08, alterado e aditado pelos DL n.º 92/2010, de 26/07, e 152/2017, de 07/12, e 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.7.2	O abastecimento de água é feito através da rede pública?			
6.7.3	É utilizada água limpa mas apenas nos produtos da pesca inteiros e/ou nos moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos, existindo instalações e procedimentos adequados para o seu fornecimento, de modo a garantir que a sua utilização não constitui fonte de contaminação dos géneros alimentícios? (alínea b), n.º 1, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.4	Quando é utilizada água não potável para, por exemplo, o combate a incêndios, a produção de vapor, a refrigeração ou outros objetivos similares, a água circula em sistemas separados, devidamente identificados e a água não potável não tem qualquer ligação com os sistemas de água potável, nem possibilidade de refluxo para esses sistemas? (n.º 2, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.5	A água reciclada utilizada na transformação, ou como ingrediente, não acarreta um risco de contaminação? (n.º 3, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.6	A água reciclada utilizada obedece aos mesmos padrões que a água potável, a não ser que a autoridade competente tenha garantias de que a qualidade da água não pode afetar a integridade do género alimentício na sua forma final? (n.º 3, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.7	O gelo que entra em contacto com géneros alimentícios ou que os possa contaminar é fabricado com água potável ou, quando utilizado para refrigerar produtos da pesca inteiros, com água limpa, e é fabricado, manuseado e armazenado em condições que o protegem de qualquer contaminação? (n.º 4, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.8	O vapor utilizado em contacto direto com os alimentos contém substâncias que representam um risco para a saúde ou que podem contaminar os alimentos? (n.º 5, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.7.9	É aplicado tratamento térmico a géneros alimentícios em recipientes hermeticamente fechados e assegura-se que a água utilizada para o arrefecimento dos recipientes após o tratamento térmico não constitui uma fonte de contaminação para o género alimentício? (n.º 6, Capítulo VII, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
6.8	Controlo de temperatura (ao longo de toda a cadeia de produção, incluindo a receção de matérias-primas, o armazenamento, a confeção e a distribuição) (Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações)	Sim	Não	N.A.
6.8.1	Estão definidas as combinações temperatura/tempo, que permitem garantir a segurança dos alimentos , e estas são regularmente comprovadas?			
6.8.2	Existe um controlo e registo diário das temperaturas de manutenção a quente (banho maria)?			
6.8.3	Estão definidas ações corretivas, em casos de desvios verificados no controlo das temperaturas de manutenção a quente?			
6.8.4	Os termómetros são de fácil leitura (verificados regularmente)?			
6.8.5	Estão estabelecidos procedimentos documentados de medição das temperaturas das câmaras/vitrines/expositores de géneros alimentícios refrigerados e congelados?			
6.8.6	Existe um registo fiável, verificável e adequado das temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?			
6.8.7	A temperatura de conservação é adequada às condições específicas de cada produto? (alínea c) do n.º 3 do artigo 4.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
6.8.8	Os registadores de temperatura existentes cumprem os requisitos legais que lhes são aplicáveis? (Portaria n.º 1129/2009, de 01/10, alterada pela Declaração de Rectificação n.º 82/2009, de 28/10)			
6.8.9	Estão definidas ações corretivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?			
6.8.10	Verifica-se o controlo adequado da temperatura de conservação dos géneros alimentícios refrigerados e congelados e a conseqüente manutenção da cadeia de frio (a cadeia de frio não é interrompida, existindo somente períodos limitados de tempo sem controlo de temperatura, desde que daí não resulte um risco para a saúde, sempre que tal seja necessário para permitir o manuseamento durante a preparação, o transporte, a armazenagem, a exposição e a apresentação dos alimentos ao consumidor)? (alíneas c) e d) n.º 3 do artigo 4.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04 e n.º 5 do Capítulo IX do Anexo II do referido Reg.; Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04)			
6.8.11	Os alimentos estão bem acondicionados no interior dos equipamentos da rede de frio?			
6.8.12	Os produtos crus e cozinhados estão guardados separadamente no interior dos equipamentos da rede de frio?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

Observações:				
6.9	Transporte de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
Nota:	• Verificar em particular o transporte de géneros alimentícios para o exterior do estabelecimento.			
6.9.1	Os veículos de transporte e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios são mantidos limpos e em boas condições, a fim proteger os géneros alimentícios da contaminação, sendo, sempre que necessário, concebidos e construídos de forma a permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas? (n.º 1, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.2	As caixas de carga dos veículos e/ou contentores transportam apenas géneros alimentícios se desse transporte puder resultar qualquer contaminação? (n.º 2, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.3	Sempre que os veículos e/ou os contentores são utilizados para o transporte de outros produtos para além do de géneros alimentícios ou para o transporte simultâneo de diferentes géneros alimentícios, existe, sempre que necessário, uma <u>separação efetiva dos produtos</u> ? (n.º 3, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.4	Os géneros alimentícios a granel no estado líquido, em grânulos ou em pó são transportados em caixas de carga e/ou contentores/cisternas reservados ao transporte de géneros alimentícios e os contentores ostentam uma referência claramente visível e indelével, numa ou mais línguas da Comunidade, indicativa de que se destinam ao transporte de géneros alimentícios, ou a menção «destinado exclusivamente a géneros alimentícios»? (n.º 4, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.5	Sempre que os veículos e/ou os contentores são utilizados para o transporte de produtos que não sejam géneros alimentícios ou para o transporte de géneros alimentícios diferentes, procede-se a uma limpeza adequada entre os carregamentos, para evitar o risco de contaminação ? (n.º 5, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.6	A colocação e a proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos e/ou contentores são realizadas de modo a minimizar o risco de contaminação? (n.º 6, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.7	Sempre que necessário, os <u>veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios</u> são capazes de manter os géneros alimentícios a temperaturas adequadas e permitem que essas temperaturas sejam controladas? (n.º 7, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
Observações:				
6.10	Programa de prevenção/controlo de pragas	Sim	Não	N.A.
6.10.1	É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, não sendo visíveis quaisquer tipos de pragas? (n.º 4, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.10.2	Estão instituídos procedimentos adequados para prevenir que animais domésticos tenham acesso a locais onde os alimentos são preparados, manuseados ou armazenados (ou, sempre que a autoridade competente o permita em casos especiais, para prevenir que esse acesso possa ser fonte de contaminação)? (n.º 4, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
Observações:				
6.11	Resíduos, subprodutos, restos alimentares, sobras, produtos não conformes e óleos alimentares usados	Sim	Não	N.A.
6.11.1	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os outros resíduos são retirados das salas em que se encontrem alimentos, o mais depressa possível de forma a evitar a sua acumulação? (n.º 1, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.2	Os resíduos alimentares, os subprodutos não comestíveis e os demais resíduos são depositados em contentores que se possam fechar, a menos que os operadores das empresas do sector alimentar possam provar à autoridade competente que outros tipos de contentores ou de sistemas de evacuação utilizados são adequados? (n.º 2, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.3	Os contentores de resíduos são de fabrico conveniente, são mantidos em boas condições e são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfectar? (n.º 2, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.4	Os recipientes para o lixo , têm tampa acionada por pedal e são fornados com sacos de plástico ?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.11.5	São tomadas as medidas adequadas para a recolha e a eliminação dos resíduos alimentares, dos subprodutos não comestíveis e dos outros resíduos? (n.º 3, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.6	Os locais de recolha dos resíduos são concebidos e utilizados de modo a que possam ser mantidos limpos e, sempre que necessário, livres de animais e parasitas? (n.º 3, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.7	O destino dos restos de cozinha e de mesa é adequado (se estes restos forem de origem animal e estiverem destinados para fins de alimentação animal, para esterilização sob pressão ou para processamento pelos métodos referidos no artigo 15.º, n.º 1, primeiro parágrafo, alínea b) do Reg. (CE) n.º 1069/2009, de 21/10, ou para transformação em biogás ou composto obedecem ao disposto no Reg. (CE) n.º 1069/2009 que define regras sanitárias relativas a subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano, tal como indicado na alínea g) do n.º 2 do artigo 2.º do mesmo regulamento)?			
6.11.8	O destino dos produtos não conformes é adequado, é efetuado o devido registo e são adotadas medidas corretivas adequadas?			
6.11.9	O destino das sobras alimentares é adequado (verificar o acondicionamento, a rotulagem e a ulterior utilização)?			
6.11.10	São cumpridas as regras sanitárias relativas aos subprodutos animais e produtos derivados não destinados ao consumo humano e estes são devidamente encaminhados? (DL n.º 33/2017, de 23/03, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (CE) n.º 1069/2009, de 21/10, na sua redação atual; Reg. (CE) n.º 142/2011, de 25/02, na sua redação atual)			
6.11.11	As águas residuais são eliminadas de um modo higiénico e respeitador do ambiente, em conformidade com a legislação comunitária aplicável para o efeito, e não constituem uma fonte direta ou indireta de contaminação? (n.º 4, Capítulo VI, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.11.12	É feito um correto encaminhamento dos óleos alimentares usados? (DL n.º 102-D/2020 de 10/12 alterado pela Declaração de Retificação n.º 3/2021, de 21/01 e pela Lei n.º 52/2021, de 10/08)			
6.11.13	É realizada uma gestão adequada dos resíduos de embalagens através de um sistema individual ou de um sistema integrado? (DL n.º 152-D/2017, de 11/12, na sua redação atual)			
Observações:				
6.12	Receção dos géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
6.12.1	É efetuado um controlo adequado na receção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?			
Observações:				
6.13	Rastreabilidade	Sim	Não	N.A.
6.13.1	Encontra-se implementado um sistema de rastreabilidade adequado dos géneros alimentícios utilizados? (artigo 18.º do Reg. (CE) n.º 178/2002, de 28/01 e suas alterações, Reg. de Execução (UE) n.º 931/2011, de 19/09)			
Observações:				
6.14	Derrogações, adaptações e medidas nacionais higiene e segurança alimentar	Sim	Não	N.A.
6.14.1	Verifica-se o fornecimento ao estabelecimento, pelo produtor primário, de pequenas quantidades de ovos, mel, produtos da pesca, pectinídeos e gastrópodes marinhos que não se alimentam por filtração, carne de aves de capoeira, lagomorfos e aves de caça de criação, exceto avestruzes, abatidas na exploração, e/ou de peças de caça selvagem (neste caso fornecidas pelo caçador), e verifica-se o cumprimento do previsto na Portaria n.º 74/2014, de 20 de março, que regulamenta derrogações ao disposto nos Reg. 852/2004 e 853/2004?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.14.2	Verifica-se a produção de alimentos reconhecidos pela Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR) como sendo tradicionais e foram aceites pela Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) derrogações e adaptações ao disposto no Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004 (a natureza da adaptação ou da derrogação concedida é publicada pela DGAV num despacho)? (Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República; art.º 13.º Reg. (CE) n.º 852/2004; art.º 10.º Reg.(CE) n.º 853/2004; art.º 7.º Reg. (CE) n.º 2074/2005, de 05/12)			
Observações:				
6.15	Armazenamento dos géneros alimentícios e do material de embalagem	Sim	Não	N.A.
6.15.1	Existe local próprio, com temperatura e humidade correta , para armazenagem de vasilhame, batatas e cebolas?			
6.15.2	O armazenamento dos géneros alimentícios tem em linha de conta as datas de durabilidade dos mesmos e respeita as lógicas FEFO (primeiro a expirar é o primeiro a sair) e FIFO (primeiro a entrar é o primeiro a sair)?			
6.15.3	O armazenamento dos géneros alimentícios é realizado de modo a permitir uma adequada conservação dos mesmos, que evitem a sua deterioração e os protejam de qualquer contaminação, e a separação entre as matérias-primas, os produtos intermédios e os produtos acabados (o estabelecimento dispõe de salas com dimensões suficientes para a armazenagem separada de matérias-primas e matérias transformadas e de armazenagem refrigerada separada suficiente)? (n.º 2 e n.º 5 do Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.15.4	Os produtos são armazenados de modo a ficarem afastados das paredes, pavimentos e tetos, estando acondicionados em prateleiras ou estrados de modo a permitir uma adequada circulação de ar, inspeção e limpeza adequadas?			
6.15.5	O acesso à entrada e saída de farinhas é facilitado?			
6.15.6	O local de armazenamento das farinhas é bem arejado, seco, com paredes e pisos impermeabilizados e sem irregularidades, facilmente higienizáveis?			
6.15.7	O armazém das farinhas dispõe de estrados no pavimento em número suficiente e de material adequado para colocação das sacas?			
6.15.8	As sacas de farinha após abertura estão fechadas em caixas destinadas a esse fim devidamente identificadas?			
6.15.9	A carga e a descarga das farinhas e sêmolas a granel são realizadas em convenientes condições hígio-sanitárias e com equipamentos que evitem o contacto direto dos operadores com o produto? (al. b), art.º 13.º, Portaria n.º 254/2003, 19/03)			
6.15.10	Os veículos-cisternas destinados ao transporte da farinha e sêmolas a granel são exclusivamente utilizados para esse fim e fabricados em material inócuo, inerte em relação ao conteúdo e impermeável, apresentando-se sempre em conveniente estado de conservação e limpeza? (al. c), art.º 13.º, Portaria n.º 254/2003, 19/03)			
6.15.11	O armazenamento após a descarga de farinhas e sêmolas a granel é feito em silos convenientemente conservados e limpos e o seu conteúdo referenciado na guia de remessa, guia de transferência ou documento equivalente? (al. d), art.º 13.º, Portaria n.º 254/2003, 19/03)			
6.15.12	Durante o transporte e armazenamento as farinhas e sêmolas a granel são acompanhadas das indicações de rotulagem referidas no n.º 15.º da Portaria n.º 254/2003, de 19/03 (rotulagem de farinhas e sêmolas destinadas à indústria)? (al. e), art.º 13.º, Portaria n.º 254/2003, de 19/03)			
Observações:				
6.16	Preparação de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
6.16.1	Verifica-se a identificação das tarefas sujas/limpas e o cumprimento da respetiva separação em espaço/tempo ?			
6.16.2	A preparação dos géneros alimentícios é realizada de modo a evitar a contaminação cruzada ?			
6.16.3	A lavagem de frutos e vegetais frescos respeita as boas práticas?			
6.16.4	A descongelação de géneros alimentícios é realizada de modo adequado de forma a minimizar risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos e a formação de toxinas, sendo os líquidos de escorrimento resultantes devidamente drenados? (n.º 7, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.16.5	Depois da descongelação, os alimentos são manuseados de forma a minimizar o risco de desenvolvimento de microrganismos patogénicos e a formação de toxinas? (n.º 7, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.16.6	O operador rejeita matérias-primas, ingredientes e outras matérias utilizadas para a transformação dos produtos que apresentem ou que se possa razoavelmente esperar que apresentem contaminação por parasitas, microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas, substâncias em decomposição ou substâncias estranhas na medida em que, mesmo depois de ter aplicado higienicamente os processos normais de triagem e/ou preparação ou transformação, o produto final esteja impróprio para consumo humano se tal rejeição não for efetuada? (n.º 1, Capítulo IX, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.16.7	Quando se destinam a ser conservados ou servidos frios, os géneros alimentícios são arrefecidos o mais rapidamente possível após a fase de transformação pelo calor, ou após a fase final de preparação se a transformação pelo calor não for utilizada, até atingirem uma temperatura de que não resultem riscos para a saúde (n.º 6 do Capítulo IX do Anexo II do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)? (arrefecimento dos 60°C aos 10°C em 2 horas no máximo)			
6.16.8	A exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, é inferior a 30 minutos?			
6.16.9	Verifica-se a recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (situações em que se aplica)?			
6.16.10	A utilização de enzimas alimentares é realizada de modo correto? (Reg. (CE) n.º 1332/2008, de 16/12, e suas alterações)			
6.16.11	No fabrico de géneros alimentícios os aditivos e aromas utilizados são apenas os autorizados para esses produtos ? (Reg. (CE) n.º 1331/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1334/2008, de 16/12, Reg. (UE) n.º 231/2012 de 9/03, Reg. (UE) n.º 2018/97, de 22/01, Reg. de execução (UE) n.º 1321/2013, de 10/12, Reg. (CE) n.º 2065/2003, de 10/11, Reg. de Execução (UE) n.º 872/2012, de 1/10, e respetivas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, na sua redação atual)			
6.16.12	No fabrico de géneros alimentícios a quantidade de aditivos e aromas autorizados adicionados cumpre os limites máximos legalmente previstos ? (Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12, Reg. (CE) n.º 1334/2008, de 16/12, Reg. (UE) n.º 231/2012 de 9/03, Reg. (UE) n.º 2018/97, de 22/01, Reg. de execução (UE) n.º 1321/2013, de 10/12, Reg. (CE) n.º 2065/2003, de 10/11, Reg. de Execução (UE) n.º 872/2012, de 1/10, e respetivas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, na sua redação atual)			
6.16.13	No fabrico de géneros alimentícios os aditivos utilizados cumprem os critérios de pureza legalmente previstos ? (Reg. (UE) n.º 231/2012 de 09/03 e suas alterações; DL n.º 28/84, de 20/01, na sua redação atual)			
6.16.14	Os edulcorantes cumprem os requisitos relativos às condições de utilização legalmente previstas, e os edulcorantes de mesa cumprem as exigências específicas relativas à respetiva rotulagem ? (Reg. (CE) n.º 1333/2008, de 16/12 e suas alterações)			
6.16.15	São cumpridos os requisitos relativos à adição de vitaminas, minerais e determinadas outras substâncias aos alimentos ? (Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações)			
6.16.16	É realizado um controlo da qualidade adequado dos óleos de fritura , e são adotadas medidas minimizadoras da sua degradação (Temperatura do óleo de fritura ≤ 180 °C e Teor de compostos polares ≤ 25%)? (DL n.º 240/94, de 22/09 e Portaria n.º 1135/95, de 15/09)			
6.16.17	No fabrico do pão, dos produtos afins do pão, e dos produtos de padaria fina são adotadas medidas adequadas de mitigação da acrilamida ? (Regulamento (UE) n.º 2017/2158 de 20/11; Reg. (CEE) n.º 315/93, de 08/02 e suas alterações) NOTA: "Sempre que as medidas de mitigação do presente anexo incluam a utilização de aditivos alimentares e de outras substâncias, estes devem ser usados em conformidade com o disposto nos Regulamentos (CE) n.º 1332/2008 e (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e (UE) n.º 231/2012 da Comissão." in Anexo I do Reg. (UE) n.º 2017/2158 da Comissão de 20/11.			
6.16.18	Existe um programa de amostragem do pão, dos produtos afins do pão e dos produtos de padaria fina para análise dos teores de acrilamida ? (Reg. (UE) n.º 2017/2158, de 20/11)			
6.16.19	O fabrico do pão e dos produtos afins do pão obedece ao previsto na Portaria n.º 52/2015?			
Observações:				
6.17	Composição e conservação dos géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECEMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.17.1	Os géneros alimentícios presentes apresentam-se em bom estado de conservação e salubridade, estão devidamente protegidos de contaminações cruzadas (em todas as fases de produção, transformação e distribuição os géneros alimentícios estão protegidos de qualquer contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, perigosos para a saúde ou contaminados de tal forma que não seja razoável esperar que sejam consumidos nesse estado) e encontram-se acondicionados à temperatura adequada? (n.º 3, Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 853/2004 de 29/04, e suas alterações)			
6.17.2	São adotadas medidas adequadas com vista ao cumprimento dos critérios microbiológicos legalmente previstos? (Reg. (CE) n.º 2073/2005, de 15/11, e suas alterações, alínea a), do n.º 3, do artigo 4.º, do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, e suas alterações, DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até ao DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.3	São adotadas medidas preventivas adequadas para que os géneros alimentícios que são vendidos não contenham resíduos de pesticidas não autorizados ou resíduos de pesticidas em concentração superior à legalmente prevista? (Reg. (CE) n.º 396/2005, de 23/02, e suas alterações; DL n.º 39/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Lei n.º 26/2013, de 11/04, alterada pelos DL n.º 35/2017, de 24/03, 169/2019, de 29/11, e 9/2021, de 29/01)			
6.17.4	São adotadas medidas preventivas adequadas para que os géneros alimentícios que são vendidos não contenham contaminantes em concentração superior à legalmente prevista? (Reg. (CE) n.º 1881/2006, de 19/12 e suas alterações, DL n.º 28/84, de 20/01, com as alterações introduzidas até ao DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.5	O pão não é reconhecido como sendo tradicional com denominação protegida e o teor de sal no pão, após confeccionado, cumpre os limites legalmente previstos (limites máximos ao teor do sal no pão são de 1,4 g/100 g, ou seja 14 g por kg de pão ou o correspondente a 0,55 g de sódio por 100 g de pão)? (art.º 3.º da Lei n.º 75/2009, de 12/08, alterada pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.6	O teor de açúcares totais, expresso em sacarose e referido à matéria seca, dos diferentes tipos de pão e dos produtos de padaria fina cumpre os limites máximos previstos na Portaria n.º 52/2015, de 26/02? (art.º 6.º da Portaria n.º 52/2015, de 26/02)			
Observações:				
6.18. Acondicionamento e embalagem de géneros alimentícios		Sim	Não	N.A.
6.18.1	Os materiais de acondicionamento e embalagem constituem fonte de contaminação? (n.º 1, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.18.2	Todo o material de acondicionamento é armazenado por forma a não ficar exposto a risco de contaminação? (n.º 2, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.18.3	O acondicionamento e embalagem é realizado de forma a evitar a contaminação dos produtos? (n.º 2, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.18.4	Sempre que necessário, como nomeadamente no caso de os recipientes serem caixas metálicas ou frascos de vidro, a integridade e limpeza dos materiais de embalagem e acondicionamento são verificadas antes do enchimento? (n.º 3, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.18.5	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizados para os géneros alimentícios são fáceis de limpar e, sempre que necessário, de desinfetar? (n.º 4, Capítulo X, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.18.6	Os materiais de acondicionamento e embalagem que entram em contacto com os alimentos são fabricados com materiais adequados ao contacto com os alimentos ? (Reg. (CE) n.º 1935/2004, de 27/10, e suas alterações; DL n.º 175/2007, de 08/05, alterado pelos DL n.º 378/2007, de 12/11, e 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.19 Sistema HACCP		Sim	Não	N.A.
6.19.1	Estão implementados os princípios HACCP (n.º 1 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04), nomeadamente, ao nível das 4 grandes áreas de controlo seguintes: Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção (Cross-contamination, Cleaning, Chilling, Cooking - 4 C's), e tendo em conta a dimensão e realidade do estabelecimento em causa?			
6.19.2	O operador assegura que todos os documentos que descrevem os processos desenvolvidos baseados nos princípios HACCP se encontram atualizados? (alínea b) do n.º 4 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

6.19.3	O operador conserva documentos e registos durante um período adequado? (alínea c) do n.º 4 do artigo 5.º do Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; guia do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para a implementação dos artigos 11, 12,14, 17, 18, 19, 20 do Reg (CE) 178/2002; Comunicação da Comissão 2016/C 278/01)			
Nota:	<p>• De acordo com o n.º 10 da Comunicação da Comissão 2016/C 278/01: "Os documentos e registos devem ser mantidos durante um período suficiente para além do prazo de validade do produto para efeitos de rastreabilidade, para a revisão periódica dos procedimentos pelos OESA e para permitir à autoridade competente auditar os procedimentos baseados nos princípios HACCP."</p> <p>• Segundo a revisão 8 do guia do Comité Permanente da Cadeia Alimentar e da Saúde Animal para a implementação dos artigos 11, 12,14, 17, 18, 19, 20 do Reg (CE) 178/2002, o art.º 18.º do Reg (CE) n.º 178/2002 não prevê um período mínimo para a conservação dos registos no entanto, o Comité sugere, tendo em conta a regra geral aplicada aos documentos comerciais, arquivados por um período de 5 anos para efeitos de controlo fiscal, que os registos de rastreabilidade dos produtos sejam conservados por um período de tempo, a contar da data de fabrico ou de entrega dos mesmos, dependente do tipo de produtos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produtos muito perecíveis, com uma data-limite de consumo inferior a três meses ou sem data especificada, destinados diretamente ao consumidor final – seis meses após a data de fabrico ou de entrega; - Produtos com uma data de durabilidade mínima indicada - até ao fim do prazo de validade acrescido de seis meses; - Produtos sem prazo de validade especificado - cinco anos; <p>- Deve ser considerado que para além das disposições relativas à rastreabilidade, constantes do artigo 18.º do Reg. (CE) 178/2002, muitas empresas do setor alimentar poderão estar sujeitas a requisitos mais rigorosos, em termos de conservação de registos.</p>			
Observações:				
6.20	Redistribuição de alimentos para fins de doação	Sim	Não	N.A.
6.20.1	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem os alimentos para fins de doação e controlam regularmente se os alimentos sob a sua responsabilidade não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano em conformidade com o artigo 14.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 178/2002? (n.º 1, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.20.2	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos que têm uma data limite de consumo, após o termo dessa data, para fins de doação e/ou cujo controlo efetuado é insatisfatório? (n.º 1, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.20.3	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos que têm uma data de durabilidade mínima, até essa data ou após essa data, para fins de doação e cujo controlo efetuado é insatisfatório, ou que não garante um prazo de validade restante suficiente para permitir a redistribuição e a utilização seguras pelo consumidor final? (n.º 1 e 2, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.20.4	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos para os quais não é exigida uma data de durabilidade mínima em conformidade com o anexo X, ponto 1, alínea d), do Reg. (UE) n.º 1169/2011, para fins de doação e cujo controlo efetuado é insatisfatório? (n.º 1, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
6.20.5	Os operadores das empresas do setor alimentar redistribuem alimentos para fins de doação e avaliam se os alimentos não são prejudiciais para a saúde e se são próprios para consumo humano, tendo em conta, pelo menos, a data de durabilidade mínima ou a data-limite de consumo, garantindo um prazo de validade restante suficiente para permitir a redistribuição e a utilização seguras pelo consumidor final, a integridade da embalagem, se aplicável, as condições de armazenagem e transporte adequadas, incluindo os requisitos de temperatura aplicáveis, a data de congelação em conformidade com o anexo II, secção IV, ponto 2, alínea b), do Reg. (CE) n.º 853/2004, se aplicável, as condições organoléticas, a garantia de rastreabilidade em conformidade com o Reg. de Execução (UE) n.º 931/2011 da Comissão, no caso de produtos de origem animal ? (n.º 2, Capítulo V-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			
Observações:				
6.21	Cultura de segurança dos alimentos	Sim	Não	N.A.
6.21.1	O operador estabelece, mantém e apresenta elementos de prova relativos a uma cultura de segurança dos alimentos adequada? (n.º 1, Capítulo XI-A, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

Observações:				
7.	Requisitos de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
7.1	São cumpridos os requisitos gerais relativos à informação ao consumidor , nomeadamente as menções de rotulagem obrigatórias e a indicação de substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias? (DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações)			
7.2	São cumpridos os requisitos relativos às alegações nutricionais sobre os alimentos? (DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (CE) n.º 1924/2006, de 20/12, e suas alterações, Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações, e Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações)			
7.3	São cumpridos os requisitos relativos às alegações de saúde sobre os alimentos? (DL n.º 26/2016, de 09/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Reg. (CE) n.º 1924/2006, de 20/12, Reg. (CE) n.º 1925/2006, de 20/12, e suas alterações, Reg. (UE) n.º 432/2012, de 16/05, e suas alterações, e Reg. (UE) n.º 1169/2011, de 25/10, e suas alterações)			
7.4	Os tipos de pão correspondem às definições e características previstas (art.º 3.º da Portaria n.º 52/2015, de 26/02)?			
7.5	A denominação dos diferentes tipos de pão inclui, para além da menção "pão", a indicação da farinha utilizada no seu fabrico ou a indicação do ingrediente que o distingue? (n.º 1, art.º 8.º da Portaria n.º 52/2015, de 26/02)?			
7.6	São utilizados qualificativos na rotulagem do pão que referem uma origem geográfica do mesmo que pode induzir em erro o consumidor ? (n.º 3, art.º 8.º da Portaria n.º 52/2015, de 26/02)?			
7.7	Na rotulagem de pão e de produtos afins do pão ou de padaria fina , é utilizada a menção «caseiro» e estes produtos são fabricados em estabelecimentos industriais? (n.º 4, do art.º 8.º da Portaria n.º 52/2015, de 26/02)			
Observações:				
8.	Requisitos aplicáveis aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IGP, ETG), aos produtos biológicos, aos produtos artesanais, e ao uso das menções "Porco Preto" e "Produto de Montanha"	Sim	Não	N.A.
8.1	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (DOP, IGP, ETG) nos produtos que ostentam tal menção? (Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações, Reg. (UE) n.º 664/2014, de 18/12, Reg. de Execução (UE) n.º 668/2014, de 13/06, e suas alterações, Despacho Normativo n.º 9/2015, de 03/06, II série do Diário da República, Comunicação da Comissão 2010/C 341/03 — Orientações sobre a rotulagem de géneros alimentícios que utilizam como ingredientes denominações de origem protegidas (DOP) e indicações geográficas protegidas (IGP))			
8.2	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos produtos de modo de produção biológico nos produtos que são vendidos ao consumidor como tal? (nomeadamente o descrito no Reg.(CE) n.º 834/2007 de 28/06 e suas alterações, e Reg. (UE) n.º 2018/848, de 30/05 e suas alterações, aplicável a partir de 01/01/2021)			
8.3	São cumpridos os requisitos relativos aos produtos produzidos por um artesão ou por uma unidade produtiva artesanal nos produtos que são vendidos como tal? (DL n.º 41/2001, de 09/02, alterado pelo DL n.º 110/2002, de 16/04, e pelos Decretos Legislativos Regionais n.os 16/2003/A, do D.R. de 07/04, e 12/2004/A, do D.R. de 23/03; Portaria n.º 1085/2004, de 31/08, retificada pela Declaração de Rectificação n.º 93/2004, de 22/10; Portaria n.º 1193/2003, de 13/10)			
8.4	O género alimentício ostenta a menção "porco preto" e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (DL n.º 95/2014, de 24/06, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
8.5	O género alimentício ostenta a menção "produto de montanha" e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (artigo 31.º do Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações, Reg. Delegado (UE) n.º 665/2014 da Comissão, de 11/03)			
8.6	O género alimentício ostenta a menção "produto da agricultura insular" e são cumpridos os requisitos legais para que esta menção possa ser aplicada? (artigo 32.º do Reg. (UE) n.º 1151/2012, de 21/11, e suas alterações)			
Observações:				
9.	Controlo metrológico dos instrumentos de mediação utilizados em operações comerciais	Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

9.1	O estabelecimento vende alimentos ao peso e o instrumento de pesagem de funcionamento não automático foi alvo de controlo metrológico adequado? (DL n.º 29/2022, de 07/04; Portaria n.º 962/90, de 09/10; e Portaria n.º 321/2019, de 19/09)			
Observações:				
10.	Utilização e disponibilização de louça de plástico de utilização única nas atividades do setor de restauração e/ou bebidas e no comércio a retalho	Sim	Não	N.A.
Nota:	<p>• Entende-se por «Louça de plástico utilização única», os seguintes produtos de plástico de utilização única utilizados para servir e/ou auxiliar no consumo de alimentação ou de bebidas: i) Talheres (garfos, facas, colheres, pauzinhos); ii) Pratos; iii) Palhas, exceto se forem abrangidas pelo âmbito de aplicação do Decreto-Lei n.º 145/2009, de 17 de junho, na sua redação atual; iv) Agitadores de bebidas; v) Recipientes para alimentos feitos de poliestireno expandido, ou seja, recipientes como caixas, com ou sem tampa, utilizados para conter alimentos destinados ao consumo imediato, tanto no local como para levar, tipicamente consumidos a partir do recipiente, e prontos a consumir sem preparação suplementar, ou seja, sem cozinhar, ferver ou aquecer, incluindo os recipientes para alimentos utilizados na restauração rápida ou que contenham qualquer outro tipo de refeição pronta para consumo imediato, excetuando os recipientes para bebidas, os pratos e os sacos e invólucros que contenham alimentos; vi) Recipientes para bebidas feitos de poliestireno expandido, incluindo as suas cápsulas e tampas; e vii) Copos para bebidas feitos de poliestireno expandido, incluindo as suas coberturas e tampas; (alínea e), artigo 2.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09).</p> <p>• Entende-se por «Louça reutilizável», os utensílios utilizados para servir e/ou auxiliar no consumo de alimentação ou de bebidas, tipificados na alínea anterior, cuja utilização, pelas suas características, possibilite a sua reutilização para o mesmo fim para que foram concebidos; (alínea f), artigo 2.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09)</p> <p>• Entende-se por «Material biodegradável», material de origem 100 % biológica e renovável, cuja decomposição é efetuada por processos de compostagem doméstica, industrial ou em meio natural, com exceção dos bioplásticos e dos plásticos biodegradáveis (alínea g), artigo 2.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09);</p> <p>• Só é proibida a disponibilização no retalho de louça de plástico de utilização única para o consumo de alimentação ou bebidas a partir de 3 de setembro de 2022.</p>			
10.1	Trata-se de um estabelecimento, outro local ou atividade não sedentária do setor da restauração e/ou de bebidas , a utilização de louça para consumo de alimentos ou bebidas não ocorre em contexto de emergência social e/ou humanitária, e é utilizada apenas louça reutilizável, ou, em alternativa, louça em material biodegradável para o consumo de alimentos ou bebidas? (n.º 1 conjugado com o n.º 3 do artigo 3.º, da Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09)			
10.2	O consumo de alimentos ou bebidas ocorre em contexto clínico/hospitalar com especiais indicações clínicas, e verifica-se a utilização de louça de plástico de utilização única, nos termos das referidas indicações clínicas? (n.º 2, artigo 3.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09)			
10.3	Verifica-se a utilização de louça de plástico de utilização única para consumo de alimentos ou bebidas e está-se em contexto de emergência social e/ou humanitária? (n.º 3, artigo 3.º, Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09)			
10.4	Na atividade de comércio a retalho é disponibilizada louça de plástico de utilização única para o consumo de alimentação ou bebidas e esse consumo não ocorre em contexto de emergência social e/ou humanitária? (n.º 4 conjugado com o n.º 3 do artigo 3.º, da Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09) Nota: Só é proibida a disponibilização no retalho de louça de plástico de utilização única para o consumo de alimentação ou bebidas a partir de 3 de setembro de 2022.			
Observações:				
11.	Disponibilização de alternativas à utilização de sacos de plástico ultraleves e de cusetes em plástico nos pontos de venda de produtos da panificação	Sim	Não	N.A.
Nota:	<p>• Entende-se por «plástico», "um material composto de um polímero na aceção do ponto 5 do artigo 3.º do Regulamento (CE) n.º 1907/2006, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 18 de dezembro de 2006, ao qual podem ter sido acrescentados aditivos ou outras substâncias e que pode funcionar como principal componente estrutural de sacos ou recipientes, com exceção dos polímeros naturais que não tenham sido quimicamente modificados" (al. c), do art.º 2.º da Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09)</p>			
11.1	Nos pontos de venda de produtos a granel verifica-se a disponibilização aos consumidores de alternativas reutilizáveis para acondicionamento de produtos de panificação, ou, quando tal não for possível, alternativas feitas de um único material que não seja plástico ? (art.º 5.º da Lei n.º 76/2019, de 02/09, alterada e republicada pelo DL n.º 78/2021, de 24/09)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

Observações:				
12.	Comércio intracomunitário de produtos de origem animal para consumo humano	Sim	Não	N.A.
12.1	O operador <u>é recetor de produtos de origem animal para consumo humano provenientes de outro Estado-Membro ou procede ao fraccionamento completo de um lote de tais produtos?</u> (n.º 6 do artigo 6.º do DL n.º 37/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; Despacho n.º 20417/2009, de 17/08, da 2.ª série do Diário da República)			
12.2	O operador recebe produtos de origem animal provenientes de outro Estado-Membro, ou procede ao fraccionamento completo de um lote de tais produto, e <u>encontra-se registado como operador/recetor na Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária?</u> (alínea a) do n.º 6 do artigo 6.º DL n.º 37/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
12.3	O operador recebe produtos de origem animal provenientes de outro Estado-Membro e <u>mantém um registo dos fornecimentos?</u> (alínea b) do n.º 6 do artigo 6.º DL n.º 37/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
12.4	É <u>operador/receptor de produtos de origem animal para consumo humano</u> e informa a Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) e a direcção de serviços veterinários da região de destino das mercadorias, da chegada daquelas com a antecedência mínima de 24 horas, sendo o aviso efectuado no site da DGAV? (alínea c) do n.º 6 do artigo 6.º DL n.º 37/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com o n.º 1 e o n.º 4 do Despacho n.º 20417/2009, de 17/08, da 2.ª série do Diário da República)			
12.5	É <u>operador/receptor de pescado fresco de origem selvagem e de moluscos bivalves vivos de origem selvagem</u> , e informa a direcção de serviços veterinários da região de destino dos mesmos, da chegada daqueles com a antecedência mínima de 2 horas, sendo o aviso efectuado no site da DGAV? (alínea c) do n.º 6 do artigo 6.º DL n.º 37/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com o n.º 2 e n.º 4 do Despacho n.º 20417/2009, de 17/08, da 2.ª série do Diário da República)			
12.6	É <u>operador/receptor de produtos de origem animal para consumo humano e conserva, durante um período igual ou superior a 6 meses, os certificados sanitários, os documentos referidos no art.º 4.º do DL n.º 37/2009 e os avisos prévios enviados?</u> (alínea d) do n.º 6 do artigo 6.º do DL n.º 37/2009, de 10/02, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
13.	Utilização de recipientes do cliente para colocação de refeições prontas para consumo e produtos a granel (art.º 25.º B do DL n.º 152-D/2017, de 11/12, na sua redacção atual)	Sim	Não	N.A.
Nota:	<ul style="list-style-type: none"> Os clientes que utilizem os seus próprios recipientes são responsáveis por assegurar que as suas embalagens não são suscetíveis de colocar em risco a segurança alimentar, devendo apresentar-se adequadamente limpas e higienizadas e ser adequadas ao acondicionamento e transporte do produto a ser adquirido (n.º 2, art.º 25-B do DL n.º 152-D/2017, de 11/12, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 52/2021, de 10/08) Os estabelecimentos podem recusar embalagens que considerem ser suscetíveis de provocar deterioração dos alimentos e/ou representar um risco de contaminação (n.º 4, art.º 25-B do DL n.º 152-D/2017, de 11/12, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 52/2021, de 10/08) 			
13.1	O estabelecimento fornece refeições prontas a consumir em regime de pronto a comer e levar (take away) e aceita que os seus clientes utilizem os seus próprios recipientes, comunicando de forma clara essa possibilidade e fornecendo a informação necessária (n.º 1, art.º 25.º B do DL n.º 152-D/2017, de 11/12, relativo ao regime da gestão de fluxos específicos de resíduos, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 52/2021, de 10/08)?			
13.2	Trata-se de um estabelecimento de comércio a retalho que comercializa produtos a granel e aceita que os seus clientes utilizem os seus próprios recipientes, comunicando de forma clara essa possibilidade e fornecendo a informação necessária (n.º 1 conjugado com o n.º 3. ambos do art.º 25.º B do DL n.º 152-D/2017, de 11/12, relativo ao regime da gestão de fluxos específicos de resíduos, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 52/2021, de 10/08)?			
Observações:				
14.	Irregularidades detetadas			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO
ESTABELECIMENTOS DE FABRICO DE PASTELARIA E/OU PANIFICAÇÃO

--

15. Assinaturas

--