
	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	ASAE 2017

1- IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	
Nome/Designação Social:	
Classificação do Estabelecimento	Estabelecimento especializado
	Secção de estabelecimento não especializado
	Possui sala anexa para produtos à base de carne (enchidos fumados e ou termizados)
	Possui sala destinada a picagem da carne
	Possui sala destinada para preparados de carne
	Fabrico até 3000kg de matéria-prima por ano
Outro. Qual?	
Licença de utilização:	
Alvara n.º:	Outras autorizações:
Produtos que contempla:	
Período de Laboração: Horário: Das às ; Almoço: Das às ; Dias/Semana; Meses/Ano	
Nº de Trabalhadores Sexo feminino: Sexo masculino:	


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

3 – REQUISITOS DE HIGIENE ESPECÍFICOS EM ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO			
3.1. Formação, higiene pessoal e saúde (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04 e Decreto-lei nº10/2015, de 16/01)	Sim	Não	N.A.
3.1.1 O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada?			
3.1.2 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?			
3.1.3 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?			
3.1.4 Sanitários/Vestiários devidamente isolados das zonas de laboração, com correta ventilação e manutenção?			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	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, Decreto-Lei nº207/2008)	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, permite a marcha sempre em frente, impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?			
É interdita a entrada ou permanência de animais no local de venda			
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 Existem lavatórios para lavagem das mãos com torneiras de comando não manual e água sob pressão, quente e fria, toalhas descartáveis, sabão líquido e soluto desinfetante?			
3.2.12 Existe local próprio, com temperatura e humidade correta, para armazenagem de consumíveis?			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	ASAE 2017

3.2.13 Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, encontram-se rotulados e armazenados em locais próprios, separados e seguros?			
3.2.14 É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, não sendo visíveis quais quer tipo de pragas?			
3.2.15 Os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos são os adequados? (Regulamento (CE) nº1935/2004, de 27/10)			
3.2.16 As superfícies em contacto com os alimentos são lisas, não absorventes, não tóxicas e resistentes à lavagem e desinfeção?			
3.2.17 As mesas de corte são utilizadas como balcão de venda?			
3.2.18 Equipamentos e utensílios em bom estado de manutenção e adequados ao volume/tipo de produtos produzidos?			
3.2.19 No caso das picadores não refrigeradas a cabeça da máquina é colocada sob proteção frigorífica no intervalo das picagens?			
3.2.20 Existe equipamento que permita manter os géneros alimentícios nas suas diversas etapas (armazenagem, preparação, confeção e distribuição), a temperaturas adequadas?			
3.2.21 A zona de armazenagem, salas anexas e as zonas de manipulação de carne e produtos à base de carne, estão equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos?			
3.2.22 Na lavagem de equipamentos e utensílios existe, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria?			
3.2.23 São observados cuidados especiais para evitar que o sangue ou outras escorrências conspurquem os produtos de venda?			
3.2.24 Os recipientes para o lixo, têm tampa acionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?			
3.2.25 São adotados métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras?			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	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 Produtos bem acondicionados?			
Observações:			

3.4 Condições gerais dos produtos (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
3.4.1 Todas as carnes ou produtos de origem animal ostentam uma marca de salubridade ou uma marca de identificação			
3.4.2 Conservados e acondicionados de forma a não afetar a sua qualidade			
3.4.3 Conservação dos produtos às temperaturas fixadas no anexo			
3.4.4 Conservação de produtos diferentes à temperatura mais baixa			
3.4.5 Conservação em separado de peças inteiras de caça selvagem menor com pele penas			
3.4.6 Bom estado de salubridade			
3.4.7 Bom estado de higiene			
3.4.8 Protegidos dos raios solares, poeiras, conspurcações			
3.4.9 Protegidos do contacto com o público			
3.4.10 Utilizadas outras carnes para além das espécies bovina, suína, ovina, caprina equina			
3.4.11 Uso de restos de limpeza da carne e o suco muscular			
3.4.12 Corte antecipado em porções das peças de carne			
3.4.13 Carne destinada a ser picada, armazenada à temperatura de 0°C a 4°C, até momento da sua preparação			
3.4.14 Produto final é imediatamente arrefecido após acondicionamento e/ou embalamen			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	ASAE 2017

3.4.15 Produto final refrigerado apresenta temperatura interna inferior ou igual a 2°C Qual? °C			
3.4.16 Produto final vendido no próprio dia da sua preparação			
3.4.17 Preparados de carne com condimentos Temperaturas: °C			
3.4.18 Preparados de carne com carne picada Temperaturas: °C			
3.4.19 Na venda a exposição de produtos à base de carne e de pratos cozinhados à base de carne é em expositor próprio			
3.4.20 Na venda as carnes frescas de espécies diferentes estão separadas para não contactarem entre si			
3.4.21 A exposição de carnes frescas de espécies diferentes, carne picada e preparados de carne, colocados no mesmo balcão, estão fisicamente separados entre si?			
3.4.22 Os produtos à base de carne estão expostos em expositor próprio?			
3.4.23 As peças inteiras de caça selvagem menor quando comercializadas com pele ou penas estão expostas em expositor próprio e separadas das outras carnes?			
Observações:			

3.5 Subprodutos e resíduos (Decreto-Lei n.º 33/2017, de 23 de março, Decreto-Lei nº207/2008)	Sim	Não	N.A.
3.5.1 Existem subprodutos			
3.5.2 As aparas de carne, as gorduras e os ossos são recolhidos em sacos não reutilizáveis apropriados para o efeito e colocados em caixote com tampa de comando não manual?			
3.5.3. Encaminhados para estabelecimentos aprovados			
3.5.4 Os registos das remessas são mantidos durante 2 anos			
3.5.5 Recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (situações em que se aplica)?			
3.5.6 As aparas de carnes, as gorduras e os ossos são recolhidos em sacos não reutilizáveis apropriados, colocados em suporte adequado com tampa de comando não manual			
3.5.7 Os subprodutos são separados, identificados, pesados, registados e encaminhados para eliminação ou aproveitamento em conformidade			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	ASAE 2017

3.6 Boas Práticas (Regulamento (CE) nº178/2002, de 28/01, Regulamento. (CE) nº852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
3.6.1 É efetuado um controlo adequado na receção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?			
3.6.2 Existe sistema de rastreabilidade dos géneros alimentícios utilizados?			
3.6.3 Identificação das tarefas sujas/limpas e cumprimento de respetiva separação em espaço/tempo?			
3.6.4 Exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, inferior a 30 minutos?			
3.6.5 Uso de materiais adequados para secagem higiénica de mãos e equipamentos?			
3.6.6 Remove-se frequentemente os lixos das áreas de preparação para o exterior?			
3.6.7 Existe um programa de limpeza e desinfeção (plano de higienização) para instalações, equipamentos e utensílios?			
3.6.8 Esse programa contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			
3.6.9 A limpeza das instalações e equipamento é mantida de acordo com o programa de higiene e desinfeção?			
3.6.10 Louças e utensílios limpos, protegidos de contaminação?			
3.6.11 O gelo para contacto com géneros alimentícios é feito com água potável?			
3.6.12 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)			
3.6.13 É feito um correto encaminhamento dos óleos usados, de acordo com o Decreto-lei nº 267/2009, de 29 de setembro?			
3.6.14 Recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (situações em que se aplica)?			
3.6.15 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:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 04/A/ASAE/17 Versão: 01/2017	
	Talhos	REALIZADO POR:	ASAE 2017

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

5 – IRREGULARIDADES DETETADAS

Irregularidades:

Assinaturas



Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 04/A/ASAE/17
Versão: 01/2017

Talhos

REALIZADO
POR:

ASAE 2017

ANEXO

(regulamento anexo ao Decreto-Lei n.º207/2008 de 23 de outubro)

Temperaturas de distribuição, conservação e exposição das carnes e seus produtos

Carnes e seus produtos		
Estado e natureza		Temperatura máxima ⁽⁷⁾
Utracongelados ⁽¹⁾	Carnes e seus produtos	-18°C ⁽³⁾
Congelados ⁽¹⁾	Carnes de reses	-12°C
	Carnes de aves	-12°C
	Carnes de coelho	-12°C
	Carnes de caça	-12°C
	Preparados de carne	-12°C
	Carne picada	- ⁽⁴⁾
	Miudezas	-12°C
	Gorduras animais fundidas	-12°C
Refrigerados ⁽²⁾	Carnes frescas	+ 7°C
	Carnes de aves	+ 4°C
	Carnes frescas de coelhos	+ 4°C
	Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor ⁽⁸⁾	+ 4°C
	Carnes de caça selvagem maior	+ 7°C
	Carne picada	+ 2°C
	Preparados de carne com carne picada	+ 2°C ⁽⁵⁾
	Preparados de carne	+ 4 °C
	Produtos à base de carne	+ 6°C ⁽⁶⁾
	Gorduras animais frescas	+ 7°C
	Miudezas e vísceras frescas	+ 3°C

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

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

⁽³⁾ Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º215/91, de 16 de Julho.

⁽⁴⁾ Só para ultracongelados.

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

⁽⁶⁾ Com exclusão de produtos estabulizados por salga, fumagem ou esterilização.

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

⁽⁸⁾ Inclui as peças inteiras de de caça selvagem menor comercializadas com pele ou penas.