

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

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 (caso se aplique):				
2.7	Tipo de estabelecimento:				
2.8	Tipo de operador económico:				
2.9	Coordenadas (graus, minutos e segundos):				
2.10	Descrição do local fiscalizado:				
2.11	Tipo de atividade:			Sim	Não
Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados (talho), <u>sem fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento</u> , ou em que essas operações consistem exclusivamente na armazenagem e transporte ou o fornecimento a outro estabelecimento retalhista consiste numa atividade marginal, localizada e restrita (CAE 47220 do Código das Atividades Económicas, Rev.3)					
Comércio a retalho de carne e produtos à base de carne, em estabelecimentos especializados (talho), <u>com fornecimento de géneros alimentícios de origem animal a outro estabelecimento</u> , em que essas operações não consistem exclusivamente na armazenagem e transporte, ou em que o fornecimento a outro estabelecimento retalhista não consiste numa atividade marginal, localizada e restrita (CAE 47220 do Código das Atividades Económicas, Rev.3,)					
Armazenagem frigorífica de géneros alimentícios que exijam condições de temperatura controlada nos termos da alínea c) do n.º 2 do art.º 4.º do Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04 (CAE 52101 do Código das Atividades Económicas, Rev.3)					
Fabricação de produtos à base de carne (CAE 10130 do Código das Atividades Económicas, Rev.3)					
Outro(s). Qual(Quais)?					

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

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>			
	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)			
	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)			
	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)			
	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 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 n.º 29/2015, de 15/06 e pela Resolução da Assembleia da República n.º 138/2019, de 08/08)			
2.13	Com fabrico	Sim	Não	
2.13.1	Preparados de carne			
2.13.2	Enchidos fumados			
2.13.3	Enchidos termizados			
2.13.4	Carne picada			
2.13.5	Outro/s.			
	Qual/Quais?			
2.14	Quantidade média anual de preparados de carne produzidos:			
2.15	Quantidade média anual de produtos enchidos fumados produzidos:			
2.16	Quantidade média anual de produtos enchidos termizados produzidos:			
2.17	Quantidade média anual de carne picada produzida:			
2.18	Quantidade máxima anual de matéria-prima que foi usada no fabrico de enchidos:			
2.19	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia n.º:			
2.20	Alvará/Licença/Registo/Autorização de laboração/Comunicação Prévia emitido por:			
2.21	Área útil do estabelecimento (m²):			
2.22	Período de laboração	Sim	Não	
2.22.1	Qual é o horário de funcionamento do estabelecimento?			
	Manhã			
	Tarde			
	Noite			
2.22.2	Com encerramento mensal?			
	Em que mês/meses encerra?			
2.22.3	Com encerramento semanal?			
	Em que dia/s da semana encerra?			
2.22.4	Qual é o horário de funcionamento da secção destinada à atividade industrial?			
	Manhã			
	Tarde			
	Noite			
Observações:				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

3. Identificação da brigada						
UR/ UNIIC	UO/ Divisão	Nome completo	N.º do cartão ASAE	E o/a responsável pelo ato?		
				Sim	Não	
Observações:						
4. Deveres gerais do exercício da atividade no estabelecimento			Sim	Não	N.A.	
4.1	São cumpridas as regras que visam a proteção da exposição involuntária ao fumo do tabaco , bem como as regras relativas à comercialização de tabaco no estabelecimento? (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)					
4.2	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) (se aplicável)					
4.3	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, com as alterações introduzidas até ao DL n.º 9/2021, de 29/01)					
4.4	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, com as alterações introduzidas até ao DL n.º 9/2021, de 29/01)					
4.5	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)					
4.6	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)					
4.7	Todas as informações sobre a natureza, características e garantias de bens ou serviços, oferecidos ao público no mercado nacional , quer os constantes de rótulos, embalagens, prospectos, catálogos ou livros de instruções ou outros meios informativos, quer as facultadas nos locais de venda ou divulgadas por qualquer meio publicitário estão redigidas em língua portuguesa? (art.º 26.º do RJACSR; DL n.º 238/86, de 19/08, alterado pelo DL n.º 42/88, de 06/02)					
Observações:						
5. Acesso, alteração e encerramento, da atividade, no âmbito do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR) (regime jurídico 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)						
5.1	Procedimento de mera comunicação prévia			Sim	Não	N.A.
5.1.1	Para a exploração do estabelecimento, encontra-se apresentada a mera comunicação prévia, nos casos em que não deva haver lugar a pedido de dispensa de requisitos específicos? (alínea a), n.º 1 do artigo 4.º do RJACSR)					
5.1.2	Em caso de alteração significativa das condições de exercício da atividade, ou de alteração da titularidade do estabelecimento, quando aplicáveis, foi apresentada a respetiva mera comunicação prévia? (n.º 2 do artigo 4.º do RJACSR)					
5.1.3	Em caso de encerramento do estabelecimento ou de cessação da atividade, foi comunicado o respetivo evento até 60 dias após a ocorrência do mesmo? (n.º 6 do artigo 4.º do RJACSR)					
5.2	Procedimento de autorização			Sim	Não	N.A.

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

5.2.1	Para a exploração do estabelecimento, encontra-se obtida a autorização devida, nos casos em que deva haver lugar a pedido de dispensa de requisitos específicos? (alínea a), n.º 1 do artigo 5.º do RJACSR)			
5.2.2	Em caso de alteração significativa das condições de exercício da atividade, bem como de alteração da titularidade do estabelecimento, quando aplicáveis, foi realizado o averbamento na respetiva autorização? (n.º 3 do artigo 5.º do RJACSR)			
Observações:				
<p>6. Requisitos de higiene e técnicos (Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; 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)</p>				
Nota:	No âmbito do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos por «Local de venda» entende-se o estabelecimento que prepara e vende carnes e outros produtos para consumo público (al. f) do art.º 1.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 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)?			
6.1.5	<p>Todos os colaboradores de empresas responsáveis por locais de venda de carnes e seus produtos (comércio retalhista), por distribuição de carnes a partir dos referidos locais, por centrais de distribuição e ainda por armazéns de produtos cárneos que não exigem temperatura controlada frequentaram curso de formação em matéria de higiene e segurança alimentar - Formação de Manipuladores de Carnes e seus Produtos – Talhos e Charcutarias? (art.º 26.º e 27.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)</p> <p>Nota: A obrigatoriedade de frequentarem curso de formação "Formação de Manipuladores de Carnes e seus Produtos – Talhos e Charcutarias" prevista na legislação, refere-se à frequência dos manipuladores de carnes e seus produtos, onde se incluem os colaboradores das charcutarias, em cursos de formação em higiene e segurança alimentar e não à renovação do "cartão de manipulador". Deverá ser consultado o site da Direção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) para confirmar as entidades autorizadas a ministrar a referida formação. https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/generos-alimenticios/iniciar-uma-empresa-alimentar/formacao/</p>			
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; art.º 23.º do regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
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)			
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; art.º 31.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

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; art.º 31.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.2.5	Nos locais de venda de carnes e seus produtos é proibido ao pessoal que os manipula efectuar tarefas alheias a esta actividade, exceptuando-se o que eventualmente proceda a recebimentos e pagamentos, desde que lave convenientemente as mãos imediatamente após a execução dessas tarefas? (art.º 25.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.2.6	A lavagem das mãos é efetuada de forma correta?			
6.2.7	O uso de luvas descartáveis , caso aplicável, é correto?			
Observações:				
6.3	Requisitos gerais aplicáveis às instalações do setor alimentar	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	Verifica-se 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? (art 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; alínea d), n.º 2, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.8	Na zona envolvente ao local de instalação existem focos de insalubridade ou poluição promotores do desenvolvimento de agentes vectores e reservatórios ou que libertem cheiros, poeiras, fumos ou gases susceptíveis de conspurcarem ou alterarem as carnes e seus produtos? (al. a), n.º 1, art 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.3.9	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)			
6.3.10	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; al. g) do n.º 1 do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.3.11	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)			
6.3.12	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)			
6.3.13	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)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.3.14	Existe uma ventilação natural ou mecânica adequada e suficiente? (alínea I) do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.15	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)			
6.3.16	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? (alínea I) do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; n.º 5, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.17	As instalações possuem um sistema de iluminação que permite boas condições de visibilidade no estabelecimento, e a luz emitida pelas lâmpadas instaladas com armadura de protecção (contra queda em caso de rebentamento) não altera o aspeto e coloração apresentados pelo produto, estando as lâmpadas devidamente protegidas? (al. m), do n.º 1, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; n.º 7, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.18	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; al. c) do n.º 1 do art.º 9.º Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.3.19	Sempre que necessário o peçoal dispõe de vestiários adequados ? (n.º 9, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.3.20	O peçoal dispõe de armários individuais e de vestiários e instalações sanitárias adequadas, em número suficiente, sempre que possível separadas por sexos e com chuveiro dotado de água quente e fria ? (n.º 2 do art.º 24.º Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.3.21	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 02/04, e 155/2013, de 05/11; Reg.(UE) n.º 528/2012, de 22/05, na sua redação atual; DL n.º 140/2017, de 10/11, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.4	Requisitos específicos aplicáveis aos locais onde os géneros alimentícios são preparados, tratados ou transformados	Sim	Não	N.A.
6.4.1	Está proibida a permanência na zona de laboração dos locais de venda de carnes e seus produtos de pessoas, produtos ou materiais estranhos às respectivas instalações ou ao seu funcionamento? (n.º 3, do art.º 6.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.2	Está proibida a preparação de refeições, bem como é proibido comer em qualquer das dependências dos locais de venda? (n.º 4, art. 6.º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.3	Está proibida a entrada bem como a permanência de animais ? (n.º 5, do art.º 6.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.4	Verifica-se a utilização dos locais de venda de carnes e seus produtos para uso diverso daquele a que se destinam ? (n.º 5, do art.º 6.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.4.5	As superfícies do solo (pavimento) são lisas, dotadas de ralos, com declive adequado 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 j), do n.º 1, do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.6	Se for caso disso, a superfície dos solos (pavimento) permite um escoamento adequado? (alínea a), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04 e alínea j), do n.º 1 do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)?			
6.4.7	Os pavimentos devem ser lavados sempre que necessário, sendo proibida a varredura a seco ? (alínea b), do n.º 2 do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.8	As superfícies das paredes são revestidas, pelo menos até 2 m de altura, de material liso, impermeável, não tóxico, resistente ao choque, imputrescível e lavável, sendo a restante extensão e o tecto, lisos e laváveis, pintados com tinta de cor clara, tendo arestas e ângulos de superfície arredondados, sendo mantidas em boas condições e podendo ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas? (alínea b), n.º 1, Capítulo II, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; alínea i) do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)?			
6.4.9	Os tetos e equipamentos neles montados (lâmpadas com armação contra queda e rebentamento) 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 e art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.10	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)			
6.4.11	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; alínea b), n.º 1 art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.12	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)			
6.4.13	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)			
6.4.14	As portas existentes na zona de laboração com acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas (de acesso interdito)?			
6.4.15	As superfícies (mesas, bancadas, incluindo as dos equipamentos) das zonas em que as carnes e seus produtos são manuseados , nomeadamente as que entram em contacto com os géneros alimentícios , são mantidas em boas condições podendo ser facilmente limpas e, sempre que necessário, desinfetadas, 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 e alíneas n) e o) do n.º 1 do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.16	Existem, sempre que necessário, instalações adequadas para a limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e equipamento de trabalho , sendo essas instalações constituídas por materiais resistentes à corrosão e fáceis de limpar e dispendo 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)			
6.4.17	Possuir rede de água fria e quente e torneiras em número suficiente , algumas delas com dispositivo que permita a adaptação de mangueira ? (alínea e) do n.º 1 do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.4.18	Existem lavatórios para lavagem das mãos em número suficiente, que estão limpos e se necessário desinfetados, equipados com torneiras de comando não manual e água potável sob pressão, quente e fria, toalhas descartáveis, sabão líquido, soluto desinfectante e, quando necessário, escovas de unhas individuais, desde que disponham de sistemas de lavagem, desinfecção e secagem das mesmas? (al. f), n.º 1, do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com n.º 4, Capítulo I, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04)			
6.4.19	Os locais de venda de carnes e seus produtos possuir uma área adequada à realização fácil e higiénica das operações de conservação, preparação, acondicionamento, exposição, pesagem e venda, e o pé-direito é igual ou superior a 3 m? (al. h), n.º 1, do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.4.20	Os locais de venda de carnes e seus produtos possuem armários ou salas de material liso, lavável e resistente à corrosão, para armazenagem independente de: condimentos, aditivos e matérias-primas subsidiárias; material de acondicionamento e de rotulagem; detergentes, desinfetantes; e outros materiais de limpeza? (al. d), n.º 2, do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.5	Requisitos específicos aplicáveis aos utensílios e equipamentos	Sim	Não	N.A.
6.5.1	Os equipamentos e utensílios 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? (alíneas a), n.º 1, Capítulo V, Anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04; alíneas a), c) e f) do n.º 2, art.º 9.º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
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 arrumação 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 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)			
6.5.6	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)			
6.5.7	Sempre que necessário o equipamento de frio contém dispositivos de controlo, munidos de indicadores de temperatura que permitem assegurar que as carnes não se não se deterioram? (n.º 2, capítulo V, anexo II, Reg. (CE) n.º 852/2004, de 29/04, na sua redação atual; e n.º 1 do art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01) Nota: "Sem prejuízo do disposto no Regulamento (CE) n.º 37/2005, da Comissão, de 12 de Janeiro, os entrepostos frigoríficos com menos de 10 m ³ destinados a armazenar existências nos locais de venda estão autorizados a efectuar a medição da temperatura do ar por meio de um termómetro facilmente visível" (n.º 3 do art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01).			
6.5.8	As câmaras, armários e expositores frigoríficos são mantidos em perfeito estado de conservação e limpeza? (al. a), n.º 2, art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.5.9	No interior das câmaras, armários ou expositores frigoríficos, as carnes e seus produtos são mantidos de forma a permitir a adequada circulação de ar frio? (al. g) do n.º 2 do art.º 9.º e al. b), n.º 2, art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.10	Os grupos frigoríficos encontram-se instalados de modo a permitir a saída fácil para o exterior do ar quente que atravessa o condensador? (al. d), n.º 2, art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.11	As câmaras frigoríficas dispõem de indicadores de temperatura e de um sistema de accionamento interior para a abertura das portas, em caso de emergência, mantendo-se aquelas fechadas sempre que não há movimentação de produtos? (al. e), n.º 2, art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.12	As superfícies internas dos meios frigoríficos são descongeladas, lavadas e desinfetadas, quando necessário.? (al. f), n.º 2, art.º 10.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.13	Estão estabelecidos procedimentos documentados de medição das temperaturas das câmaras/vitrines/expositores das carnes e seus produtos refrigerados e/ou congelados?			
6.5.14	As máquinas utilizadas no corte de carnes e seus produtos destinados à venda a retalho estão colocadas em local reservado para o efeito, protegidas eficazmente do contacto com o público, de raios solares, de insetos, de poeiras e de outros agentes de conspurcação ou de contaminação? (n.º 1, do art.º 12.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.15	A máquina picadora, o tabuleiro, os moldes e demais utensílios utilizados na preparação de carne picada são constituídos por material apropriado, reservados exclusivamente a esse fim, fáceis de desmontar e de limpar? (al. a), art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.16	A máquina picadora, o tabuleiro, os moldes e demais utensílios utilizados na preparação de carne picada são lavados e desinfetados após cada período de trabalho e sempre que necessário? (al. b), art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.17	A máquina picadora, o tabuleiro, os moldes e demais utensílios utilizados na preparação de carne picada estão resguardados contra conspurcações e contaminações exteriores? (al. c), art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.5.18	Os locais de venda de carnes e seus produtos têm um balcão de material liso, impermeável, resistente ao choque e de fácil lavagem e desinfecção? (al. n), do n.º 1, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07)			
6.5.19	Verifica-se a <u>exposição de carne fresca de espécies diferentes, de carne picada e de preparados de carne</u> no mesmo balcão ou vitrina frigorífica e não existe uma separação física entre eles? (al. i), do n.º 2, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07)			
6.5.20	Os locais de venda de carnes e seus produtos têm mesas de corte de material inócuo que permite a raspagem e que seja de fácil lavagem e desinfecção? (al. o), do n.º 1, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07)			
6.5.21	Existe alguma mesa de corte que é usada como balcão de venda ao público? (al. h), do n.º 2, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07)			
6.5.22	A exposição de produtos à base de carne é feita em expositor próprio? (al. j), do n.º 2, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07)			
6.5.23	Os locais de venda de carnes e seus produtos têm dispositivos de suspensão da carne de material resistente à corrosão e colocados de modo a evitar que as carnes suspensas contactem entre elas, com a parede ou com o pavimento? (al. p), do n.º 1, art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07)			
Observações:				
6.6.	Programa de limpeza e desinfecção para instalações, equipamentos e utensílios	Sim	Não	N.A.
6.6.1	Existe um programa de limpeza e desinfecção para instalações, equipamentos e utensílios?			
6.6.2	O programa de limpeza e desinfecção para instalações, equipamentos e utensílios contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.6.3	A limpeza das instalações e equipamentos é mantida de acordo com o programa de limpeza e desinfeção?			
6.6.4	Os detergentes utilizados nos locais de venda de carnes e seus produtos são os adequados e a sua aplicação é feita de acordo com as indicações do fabricante constantes do rótulo? (n.º 1, art.º 20.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.6.5	Os desinfetantes só são usados nos utensílios, equipamento, pavimentos, paredes e tectos dos locais de venda de carnes e seus produtos depois de removida a carne e seus produtos, sendo assegurada de forma conveniente a lavagem dos locais? (n.º 2, art.º 20.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.6.6	Após a utilização do soluto desinfetante, os utensílios, equipamento e todas as superfícies são cuidadosamente lavados com água potável? (n.º 3, art.º 20.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.7	Abastecimento de água	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; e al. d) do n.º 1 e n.º 3 do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.7.2	O abastecimento de água é feito através da rede pública?			
6.7.3	As instalações estejam dotadas de reservatório para armazenagem de água , e este é periodicamente submetido a operações de manutenção e limpeza. (n.º 4 do art.º 9.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
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)			
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)	Sim	Não	N.A.
Nota:	• No que respeita à temperatura dos géneros alimentícios de origem animal durante a armazenagem, transporte e exposição veja-se o Esclarecimento da Direção-Geral de Veterinária n.º 2/DGAV/2019 disponível no sítio oficial da DGAV na Internet.			
6.8.1	Estão definidas as combinações temperatura/tempo, que permitem garantir a segurança dos alimentos , e estas são regularmente comprovadas?			
6.8.2	Os termómetros são de fácil leitura (verificados regularmente)?			
6.8.3	Estão estabelecidos procedimentos documentados de medição das temperaturas das câmaras/vitrines/expositores de géneros alimentícios refrigerados e congelados?			
6.8.4	Existe um registo fiável, verificável e adequado das temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?			
6.8.5	A temperatura de conservação é a 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)			
6.8.6	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)			
6.8.7	Estão definidas ações corretivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.8.8	Verifica-se o controlo adequado da temperatura de conservação dos géneros alimentícios refrigerados e congelados e a consequente 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)			
6.8.9	Os alimentos estão bem acondicionados no interior dos equipamentos da rede de frio?			
Observações:				
6.9	Distribuição e transporte de géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
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 separação efetiva dos produtos ? (n.º 3, Capítulo IV, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.9.4	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)			
6.9.5	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)			
6.9.6	Sempre que necessário, os veículos e/ou os contentores utilizados para o transporte de géneros alimentícios 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)			
6.9.7	As carnes e os seus produtos são mantidos durante a distribuição às temperaturas internas exigidas para a sua conservação, no estado refrigerado, congelado ou ultracongelado? (n.º 1 do art.º 2.º, conjugado com o Anexo, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01) Nota: Ver temperaturas fixadas no anexo do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos.			
6.9.8	As carnes e seus produtos são provenientes de estabelecimentos de abate, de preparação, de fabrico de produtos à base de carne, de reacondicionamento e de armazéns devidamente licenciados e a sua distribuição foi rápida? (n.º 2 e 3 do art.º 2.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.9	É efetuada distribuição de carnes e seus produtos a partir de locais de venda para outros estabelecimentos de comércio a retalho e é cumprido o descrito no art.º 12.º da Portaria n.º 74/2014, de 20/03? (n.º 4 do art.º 2.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.10	As caixas dos veículos de distribuição apresentam bom estado de conservação, higiene, evitam escorrecências para o exterior, portas com segurança e dispositivos de suspensão das carnes resistentes à corrosão e colocados de modo a que a carne não toque no pavimento? (art.º 3.º e n.º 3 do art.º 4.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.11	Nos meios de distribuição de carnes e seus produtos verifica-se o transporte de outras mercadorias e subprodutos não destinados a consumo humano ou objectos e de pessoas estranhas aos serviços de condução e de carga e descarga? (n.º 4, art.º 3.º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.9.12	É efetuado o controlo de temperatura dos meios de distribuição de carnes e seus produtos ultracongelados (n.º 5 art.º 3.º do Regulamento em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01, conjugado com o Reg. (CE) n.º 37/2005, de 12/01) Nota: Nos meios de transporte que procedam apenas à distribuição no mercado local o instrumento de registo da temperatura pode ser substituído por um termómetro para medição da temperatura do ar que esteja facilmente visível (n.º 1, art.º 3.º do Reg. (CE) n.º 37/2005, de 12/01).			
6.9.13	As carcaças, suas metades ou quartos refrigerados estão suspensos por forma a não contactarem com o pavimento e, se possível, com as paredes (al. a), do n.º 1, do art.º 4.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.14	As peças de carne refrigeradas e suas partes estão suspensas ou colocadas em recipientes ou tabuleiros de material próprio para contactar com alimentos, inalterável e impermeável, fácil de lavar e desinfetar;? (al. b), do n.º 1, do art.º 4.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.15	A distribuição de carcaças de leitão, borrego ou cabrito, aves, coelhos e caça selvagem menor efectua-se em recipientes resistentes, em perfeito estado de limpeza e de fácil lavagem e desinfecção? (al. c), do n.º 1, do art.º 4.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.16	As carcaças, suas metades e quartos congelados estão devidamente acondicionados e embalados e encontram-se colocados sobre o estrado ou pavimento? (al. d), do n.º 1, do art.º 4.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.17	As peças inteiras de caça selvagem menor com pele ou com penas são distribuídas conjuntamente com carnes frescas? (al. e), do n.º 1, art.º 4.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.18	As miudezas e vísceras contactam com as carcaças ou suas partes e/ou as miudezas vermelhas estão misturadas com outras miudezas? (al. f), do n.º 1, art.º 4.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.19	As trípas e o sangue são distribuídos em conjunto com as carnes frescas e outras miudezas, apenas quando acondicionados em recipientes estanques, hermeticamente fechados, sempre lavados e desinfetados se reutilizados? (al. g), do n.º 1, do art.º 4.º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.20	As carnes picadas, preparados de carne e produtos à base de carne que são distribuídos estão devidamente acondicionados? (n.º 2, do art.º 4.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.21	Os produtos à base de carne pasteurizados ou esterilizados contidos em recipientes hermeticamente fechados só são distribuídos em veículo de caixa isotérmica que os proteja convenientemente das alterações da temperatura e humidade, bem como de outros agentes susceptíveis de os alterar ou contaminar? (n.º 3, do art.º 4.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.9.22	Os veículos e suas caixas, bem como os recipientes e equipamento utilizados na distribuição das carnes e seus produtos , são lavados e desinfetados após cada utilização? (n.º 1, do art.º 5.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
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; e art.º 21.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

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 e produtos não conformes	Sim	Não	N.A.
Nota:	• Relativamente à classificação e destino dos subprodutos consultar o sítio oficial da DGAV na Internet: https://www.dgav.pt/alimentos/conteudo/subprodutos-animais/classificacao-e-destino/			
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 desinfetar? (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 forrados com sacos de plástico?			
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 produtos não conformes é adequado, é efetuado o devido registo e são adotadas medidas corretivas adequadas?			
6.11.8	Os subprodutos de origem animal , nomeadamente as aparas de carnes, as gorduras e os ossos, são recolhidos em sacos não reutilizáveis apropriados para o efeito, colocados em suporte adequado com tampa de comando não manual, e este é despejado, lavado e desinfetado pelo menos uma vez por dia ? (n.º 1, art.º 11.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.11.9	O estabelecimento de venda de carnes e seus produtos gera subprodutos de origem animal não destinados a consumo humano e efectua as operações de separação, identificação, pesagem, registo e encaminhamento para eliminação ou aproveitamento daqueles, nos termos legalmente previstos (n.º 2, art.º 11.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; 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)			
6.11.10	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)			
6.11.11	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, marca de salubridade ou marca de identificação)?			
6.12.2	Todas as carnes ou produtos de origem animal recebidos nos locais de venda de carnes e seus produtos ostentam uma marca de salubridade ou uma marca de identificação ? (n.º 2 art.º 6º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, conjugado com o art.º 5.º do Reg. (CE) n.º 853/2004, de 29/04, e suas alterações, e o Reg. 2017/625, de 15/03)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

Observações:				
6.13	Rastreabilidade	Sim	Não	N.A.
6.13.1	Encontra-se implementado um sistema de <u>rastreabilidade</u> 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; legislação específica relativa à rotulagem de origem dos produtos de origem animal)			
Observações:				
6.14	Derrogações, adaptações e medidas nacionais higiene e segurança alimentar	Sim	Não	N.A.
6.14.1	Verifica-se o <u>fornecimento ao estabelecimento, pelo produtor primário, de pequenas quantidades</u> de ovos, 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 <u>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?</u>			
6.14.2	Verifica-se a <u>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</u> (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	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)?			
6.15.2	O <u>armazenamento dos materiais para contacto com as carnes e seus produtos é realizado de modo a permitir uma adequada conservação dos mesmos</u> (Capítulo IX, Anexo II, do Reg. (CE) n.º 852/2004 de 29/04)			
6.15.3	O <u>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</u> (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? (se aplicável)			
Observações:				
6.16	Preparação e venda de carne e seus produtos	Sim	Não	N.A.
Nota:	Sublinham-se as seguintes definições do art.º 1.º do Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01:- « Carnes e seus produtos » as carnes frescas, os preparados de carne e os produtos à base de carne; - « Carnes frescas » as carnes não submetidas a qualquer processo de preservação que não a refrigeração, a congelação ou a ultracongelação, incluindo carne embalada em vácuo ou em atmosfera controlada; - « Carne picada » a carne desossada que foi picada e que contém menos de 1 % de sal; - « Preparados de carne » a carne fresca, incluindo carne que tenha sido reduzida a fragmentos, a que foram adicionados outros géneros alimentícios, condimentos ou aditivos ou que foi submetida a um processamento insuficiente para alterar a estrutura das suas fibras musculares e eliminar assim as características de carne fresca; - « Produtos à base de carne » os produtos transformados resultantes da transformação da carne ou da ulterior transformação desses produtos transformados, de tal modo que a superfície de corte à vista permita constatar o desaparecimento das características da carne fresca			
6.16.1	Verifica-se a <u>identificação das tarefas sujas/limpas e o cumprimento da respetiva separação em espaço/tempo?</u>			
6.16.2	A <u>preparação dos géneros alimentícios é realizada de modo a evitar a contaminação cruzada?</u>			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.16.3	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)			
6.16.4	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) Nota: Verificar em particular se são adicionados sulfitos à carne picada e se são adicionados nitratos em produtos à base de carne que são submetidos a tratamento térmico (a respeito dos nitratos veja-se o Esclarecimento Técnico n.º 1/DGAV/2021).			
6.16.5	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) Nota: Verificar em particular se a quantidade de sulfitos adicionada a preparados de carne e a produtos à base de carne, bem como se a quantidade de nitratos adicionados a produtos à base de carne que não são tratados termicamente (a respeito dos nitratos veja-se o Esclarecimento Técnico n.º 1/DGAV/2021).			
6.16.6	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)			
6.16.7	As carnes e seus produtos são manipulados preparados, conservados, expostos, acondicionados e vendidos com todos os cuidados de higiene, evitando que o sangue e outras escorrências conspurquem os outros produtos colocados à venda? (art.º 7.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.8	Os produtos que necessitam de frio (por exemplo charcutaria) só estão nas máquinas de corte durante o período de tempo estritamente necessário para o corte? (n.º 2, art.º 12.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.9	A preparação, exposição e venda das carnes picadas é efetuada no local de venda de carne e seus produtos, sendo vendidas no próprio dia da sua preparação e conservadas à temperatura legalmente definida (n.º 1, art.º 13.º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.10	As carnes picadas apresentam fragmentos de ossos? (n.º 2, art.º 13.º, do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.11	A preparação de carne picada de aves é realizada num equipamento de uso exclusivo para esse efeito? (n.º 3, art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.12	São usadas aparas de corte ou de raspagem de ossos, ou de partes de cabeça (exceto masseteres), parte não muscular da linea alba e zona do carpo e do tarso para produzir carne picada? (n.º 4, art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.13	No caso das máquinas picadoras não refrigeradas, a cabeça da máquina é colocada sob protecção frigorífica no intervalo entre a picagem das carnes (n.º 6, art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.14	Existem procedimentos instituídos que permitem assegurar que a carne, carne picada, preparados de carne e produtos à base de carne que são colocados à venda ao consumidor foram obtidos apenas a partir da(s) espécie(s) de animal/animais indicada(s) ao consumidor? (Nota: ter especial atenção aos procedimentos de higienização das máquinas picadoras e de corte, ao armazenamento e exposição de carne fresca de espécies diferentes, bem como ao processo de acondicionamento das carnes pré-embaladas como produtos do dia e ao processo de fabrico de carne picada, preparados de carne e produtos à base de carne)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.16.15	O estabelecimento procede ao fabrico de preparados de carne e esse fabrico é realizado numa sala reservada para o efeito ? (art.º 14.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.16	O estabelecimento procede ao fabrico de enchidos fumados e/ou termizados que se destinam à venda ao consumidor final, laborando no máximo até 3000 kg de matéria-prima por ano, e esse fabrico tem lugar numa dependencia destinada exclusivamente a esse fim , obedecendo ao disposto no Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos? (art.º 16.º do do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.16.17	Nos locais de venda de carnes e seus produtos estão à venda carnes frescas e produtos à base de carne pré-embalados provenientes de estabelecimentos industriais devidamente licenciados e estes produtos encontram-se no interior de equipamentos frigoríficos adequados destinados exclusivamente à conservação e exposição para venda dos mesmos ? (art.º 17.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.17	Composição e conservação dos géneros alimentícios	Sim	Não	N.A.
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; Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.2	As carnes e seus produtos apresentam-se em bom estado de salubridade, higiene e conservação (n.º 1, do art.º 6.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.3	As carnes e seus produtos estão permanentemente protegidos da acção dos raios solares, poeiras ou quaisquer outras conspurcações externas e do contacto com o público ? (n.º 1, art.º 8.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.4	Verifica-se a exposição de carnes e seus produtos não acondicionados na parte do estabelecimento reservado ao público, bem como à entrada dos locais de venda? (n.º 2, artº 8.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.5	As peças inteiras de caça selvagem menor , quando comercializadas com pele ou penas , estão expostas e conservadas nos locais de venda apenas num expositor próprio e separadas de outras carnes ou produtos? (n.º 3, artº 8.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.6	A exposição e venda de carnes frescas, carnes picadas e preparados de carne acondicionados em embalagens do dia tem lugar numa secção exclusivamente destinada àquele fim, dotada de meios frigoríficos que garantam aos produtos expostos as temperaturas internas legalmente fixadas, ou no mesmo balcão ou vitrina frigorífica das carnes e seus produtos sendo que neste último caso existe uma separação física entre eles? (n.º 3, artº 15.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.17.7	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)			
6.17.8	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)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

Observações:				
6.18. Acondicionamento e embalagem de géneros alimentícios		Sim	Não	N.A.
6.18.1	Nos locais de venda de carnes e de outros produtos verifica-se que o corte e o acondicionamento, em embalagens do dia, de carnes frescas, carnes picadas e preparados de carne, é realizado em anexo ao local de venda numa sala destinada àquelas operações? (n.º 1, art.º 15.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.18.2	As carnes frescas, carnes picadas e preparados de carne, após a sua preparação são imediatamente acondicionados? (n.º 2, art.º 15.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.18.3	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)			
6.18.4	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; al. e), n.º 2 do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
6.18.5	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)			
6.18.6	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)			
6.18.7	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)			
6.18.8	Os materiais de acondicionamento e embalagem que entram em contacto com os alimentos são fabricados com materiais adequados ao contacto com os alimentos e não alteram as características organolépticas das carnes e seus produtos? (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; al. e) do n.º 2 do art.º 9.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; legislação específica relativa ao tipo de material em contacto)			
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)			
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)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

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; - 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. 			
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	Venda de outros géneros alimentícios e de alimentos para animais nos locais de venda de carnes e seus produtos	Sim	Não	N.A.
6.21.1	Nos locais de venda de carnes e seus produtos estão expostos e à venda outros géneros alimentícios e/ou alimentos para animais e estes estão devidamente pré-embalados, encontrando-se em expositores localizados numa zona separada daquela em que se efetua a exposição e venda de carnes, expositores esses que permitem uma adequada conservação desses produtos? (n.º 1 conjugado com os n.ºs 2, 3 e 4 do art.º 22.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

6.21.2	Nos locais de venda de carnes e seus produtos existem <u>outros géneros alimentícios e/ou alimentos para animais pré-embalados em quantidade superior à capacidade dos expositores, sendo que nos expositores encontra-se exposta apenas a quantidade adequada à capacidade dos mesmos</u> e nas zonas de armazenagem com acesso independente do local de venda encontram-se os restantes produtos devidamente armazenados? (n.º 1 conjugado com os n.ºs 2 e 5 do art.º 22.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
Observações:				
6.22 Cultura de segurança dos alimentos		Sim	Não	N.A.
6.22.1	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)			
Observações:				
7. Requisitos de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios		Sim	Não	N.A.
Nota:	• No que respeita à rotulagem facultativa da carne deverá ser consultado o sítio da Internet da Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR), em https://www.dgadr.gov.pt/rotulagem-facultativa-de-carne-e-ovos .			
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	Nos rótulos das carnes que se encontram expostas para venda <u>aconditionadas em embalagens do dia, em expositores de frio existentes nos locais de venda de carnes</u> e seus produtos, constam as menções obrigatórias específicas previstas no Regulamento das Condições Higiénicas e Técnicas a Observar na Distribuição e Venda de Carnes e seus Produtos? (n.º 4, art.º 13.º do Regulamento aprovado em anexo ao DL n.º 147/2006 de 31/07, alterado e republicado pelo DL n.º 207/2008 de 23/10, e alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01)			
7.3	São cumpridos os requisitos específicos relativos à rotulagem da carne de bovino e dos produtos à base de carne de bovino? (DL n.º 323-F/2000 de 20/12, alterado pelo DL n.º 9/2021, de 29/01; n.ºs 1 e 2 do art.º 13.º, art.º 14.º, art.º 15.º e art.º 16.º do Reg.(CE) n.º 1760/2000, de 17/07, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 1825/2000, de 25/08, e suas alterações; Reg. (CE) n.º 566/2008, de 18/06, e suas alterações; Reg. Exec (UE) n.º 2018/775, de 28/05, e suas alterações; Parte V do Anexo II e Parte I do Anexo VII do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual)			
7.4	São cumpridos os requisitos específicos relativos à rotulagem da carne de suíno e produtos à base de carne de suíno? (Reg. Execução (UE) n.º 1337/2013, de 13/12, e suas alterações; Reg. Exec (UE) n.º 2018/775, de 28/05, e suas alterações; DL n.º 71/1998, de 26/03, retificado pela Declaração de retificação n.º 11-F/98, de 30/06; 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)			
7.5	São cumpridos os requisitos específicos relativos à rotulagem da carne de aves de capoeira e produtos à base dessas carnes? (Reg. Execução (UE) n.º 1337/2013, de 13/12, e suas alterações; Reg. Exec (UE) n.º 2018/775, de 28/05, e suas alterações; 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; Parte VIII do Anexo II, Parte V do Anexo VII e menções reservadas facultativas constantes do Anexo IX do Reg. (UE) n.º 1308/2013, de 17/12, na sua redação atual; Reg. (CE) n.º 543/2008, de 16/06, e suas alterações; Despacho Normativo n.º 16/1999, de 24/03)			
7.6	São cumpridos os requisitos específicos relativos à rotulagem da carne de ovino e caprino e produtos à base dessas carnes? (Reg. Execução (UE) n.º 1337/2013, de 13/12, e suas alterações; Reg. Exec (UE) n.º 2018/775, de 28/05, e suas alterações; 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).			
7.7	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)			
7.8	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)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

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)) Nota: Verificar o cumprimento com o disposto no caderno de especificações.			
8.2	São cumpridos os requisitos aplicáveis aos produtos de modo de produção biológico nos produtos que são vendidos ao consumidor como tal? (Reg. (UE) n.º 2018/848, de 30/05 e suas alterações)			
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.
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.	Comércio intracomunitário de produtos de origem animal para consumo humano	Sim	Não	N.A.
10.1	O operador <u>é recetor de produtos de origem animal para consumo humano provenientes de outro Estado-Membro ou procede ao fracionamento 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)			
10.2	O operador receciona produtos de origem animal provenientes de outro Estado-Membro, ou procede ao fracionamento completo de um lote de tais produtos, e <u>encontra-se registado como operador/recetor na Direção-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)			
10.3	O operador receciona 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)			

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

10.4	É operador/receptor de produtos de origem animal para consumo humano 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)			
10.5	É operador/receptor de pescado fresco de origem selvagem e de moluscos bivalves vivos de origem selvagem, 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)			
10.6	É 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? (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:				
11.	Utilização de recipientes do cliente para colocação de 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) 			
11.1	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:				
12. Irregularidades detetadas				
13. Assinaturas				

FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO

ESTABELECIMENTOS ESPECIALIZADOS NO COMÉRCIO A RETALHO DE CARNE E SEUS PRODUTOS (TALHOS)

ANEXO

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

(n.º 1 do art.º 2.º, conjug

alterado e republicado pelo

Estado e natureza	Temperatura máxima (em graus centígrados) ⁽¹⁾
Ultracongelados ⁽¹⁾	
1 — Carnes e seus produtos	⁽³⁾ - 18
Congelados ⁽¹⁾	
2 — Carnes de reses	- 12
3 — Carnes de aves	- 12
4 — Carnes de coelho	- 12
5 — Carnes de caça	- 12
6 — Preparados de carne	- 12
7 — Carne picada	⁽⁴⁾
8 — Miudezas	- 12
9 — Gorduras animais fundidas	- 12
Refrigerados ⁽²⁾	
10 — Carnes frescas	+ 7
11 — Carnes de aves	+ 4
12 — Carnes frescas de coelho	+ 4
13 — Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor ⁽⁸⁾	+ 4
14 — Carnes de caça	+ 7
15 — Carne picada	+ 2
16 — Preparados de carne com carne picada	⁽⁵⁾ + 2
17 — Preparados de carne	+ 4
18 — Produtos à base de carne	⁽⁶⁾ + 6
19 — Gorduras animais frescas	+ 7
20 — Miudezas e vísceras frescas	+ 3

⁽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.º 251/91, de 16 de Julho.

⁽⁴⁾ Só para ultracongelados.

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

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

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

⁽⁸⁾ Inclui as peças inteiras de caça selvagem menor comercializadas com pele ou penas, previstas no n.º 3 do artigo 8.º

Nota. — No que se refere às temperaturas de distribuição, conservação e venda de géneros alimentícios pré-embalados nos locais de venda de carnes, devem ter-se em conta as disposições dos Regulamentos (CE) n.ºs 852/2004 e 853/2004.