

## LISTA DE VERIFICAÇÃO - Peixarias

### Identificação do estabelecimento e do controlo

#### OPERADOR (informação relativa à empresa)

|                     |                      |         |                      |
|---------------------|----------------------|---------|----------------------|
| Nome                | <input type="text"/> | NIF     | <input type="text"/> |
| Morada              | <input type="text"/> | Tif/tlm | <input type="text"/> |
| Código postal       | <input type="text"/> | Fax     | <input type="text"/> |
| Responsável         | <input type="text"/> |         |                      |
| Endereço eletrónico | <input type="text"/> |         |                      |

#### ESTABELECIMENTO (informação relativa ao estabelecimento)

|                     |                      |          |                      |
|---------------------|----------------------|----------|----------------------|
| N.º registo na ASVM | <input type="text"/> |          |                      |
| Nome                | <input type="text"/> |          |                      |
| Morada              | <input type="text"/> | Concelho | <input type="text"/> |
| Código postal       | <input type="text"/> | Tif/tlm  | <input type="text"/> |

#### CONTROLO

|   |                                  |                                      |   |
|---|----------------------------------|--------------------------------------|---|
| Técnicos  | <input type="text"/>             | Data controlo                        | <input type="text"/>  |
| Representantes do operador durante o controlo (nome e função) | <input type="text"/>             |                                      |   |
| Tipo de Controlo:<br>(Colocar uma X)                          | Regular <input type="checkbox"/> | Verificação <input type="checkbox"/> | Outro <input type="checkbox"/> Especificar <input type="text"/> |

### Caracterização do estabelecimento

#### ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

|  | Assinalar com x          | Outras atividades (descrever) |
|--|--------------------------|-------------------------------|
| Comércio a retalho de produtos de pesca    | <input type="checkbox"/> | <input type="text"/>          |
| Fabrico de produtos da pesca preparados    | <input type="checkbox"/> |                               |
| Fabrico de produtos da pesca transformados | <input type="checkbox"/> |                               |
| Outras atividades                          | <input type="checkbox"/> |                               |

#### PEIXES COMERCIALIZADOS

|            | Assinalar com x  | Outros peixes (descrever) |
|------------|--|---------------------------|
| Frescos    | Moluscos bivalves vivos <input type="checkbox"/>         | <input type="text"/>      |
| Congelados | Produtos da pesca preparados <input type="checkbox"/>    |                           |
| Bacalhau   | Produtos da pesca transformados <input type="checkbox"/> |                           |
|            | Outros <input type="checkbox"/>                          |                           |
|            | N.º trabalhad. <input type="text"/>                      |                           |

Fornece outros operadores do setor alimentar? (S/N)

Assinalar com x

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Restauração      | <input type="checkbox"/> |
| Cantinas         | <input type="checkbox"/> |
| Outras peixarias | <input type="checkbox"/> |
| Outros           | <input type="checkbox"/> |

Outras destinatários (descrever)

## 1. Estruturas e Equipamentos

| Requisitos gerais |  | C/NC/NA/NV | Facto |
|-------------------|--|------------|-------|
| 1                 | Disposição, concepção, construção, localização e dimensões das instalações |            |       |
| 2                 | Instalações sanitárias   |            |       |
| 3                 | Lavatórios   |            |       |
| 4                 | Ventilação   |            |       |
| 5                 | Iluminação   |            |       |
| 6                 | Sistemas de esgotos  |            |       |
| 7                 | Vestiários   |            |       |
| 8                 | Produtos de limpeza e desinfeção   |            |       |

| Locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados |  | C/NC/NA/NV | Facto |
|---|--|------------|-------|
| 9   | Pavimento  |            |       |
| 10  | Paredes  |            |       |
| 11  | Tetos  |            |       |
| 12  | Janelas  |            |       |
| 13  | Portas   |            |       |
| 14  | Superfícies em contacto com GA (incluindo equipamentos)                      |            |       |
| 15  | Instalações para limpeza, desinfeção e armazenagem de utensílios/equipamento |            |       |
| 16  | Meios para lavagem dos alimentos   |            |       |
| 17  | Salas de armazenagem   |            |       |

| Equipamentos |                     | C/NC/NA/NV | Facto |
|--------------|---------------------|------------|-------|
| 18           | Estado e conceção   |            |       |
| 19           | Meios de transporte |            |       |
| 20           | Meios frigoríficos  |            |       |

Factos (indicar o número do item a que se referem)

## 2. Higiene

|    |  | C/NC/NA/NV | Facto |
|----|--|------------|-------|
| 21 | Higiene das estruturas                   |            |       |
| 22 | Higiene dos equipamentos                 |            |       |
| 23 | Higiene do Pessoal                       |            |       |
| 24 | Exposição, venda e preparação ao cliente |            |       |
| 25 | Acondicionamento e embalagem             |            |       |
| 26 | Transporte                               |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 3. Água

|    |  | C/NC/NA/NV | Facto |
|----|--|------------|-------|
| 27 | Abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado |            |       |
| 28 | Condições de utilização  |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 4. Análises

|    |   | C/NC/NA/NV | Facto |
|----|---|------------|-------|
| 29 | Géneros Alimentícios                            |            |       |
| 30 | Superfícies                                     |            |       |
| 31 | Requisitos, métodos e frequências de amostragem |            |       |
| 32 | Medidas em caso de resultados insatisfatórios   |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 5. Autocontrolo/HACCP

| Pré-requisitos |                     | C/NC/NA/NV | Facto |
|----------------|---------------------|------------|-------|
| 33             | Matérias-primas     |            |       |
| 34             | Controlo de pragas  |            |       |
| 35             | Cadeia de Frio      |            |       |
| 36             | Formação do pessoal |            |       |
| 37             | Saúde do Pessoal    |            |       |

| Processos baseados nos princípios HACCP |                                    | C/NC/NA/NV | Facto |
|---|------------------------------------|------------|-------|
| 38                                      | Identificação e Análise de perigos |            |       |
| 39                                      | Identificação de PCC               |            |       |
| 40                                      | Definição de limites críticos      |            |       |
| 41                                      | Monitorização                      |            |       |
| 42                                      | Medidas corretivas                 |            |       |
| 43                                      | Validação, verificação e revisão   |            |       |
| 44                                      | Documentação                       |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 6. Rastreabilidade/Rotulagem

| Rastreabilidade |                              | C/NC/NA/NV | Facto |
|-----------------|------------------------------|------------|-------|
| 45              | Matérias-primas              |            |       |
| 46              | Produto final                |            |       |
| 47              | Moluscos bivalves vivos      |            |       |
| 48              | Materiais em contacto com GA |            |       |

| Rotulagem |   | C/NC/NA/NV | Facto |
|-----------|---|------------|-------|
| 49        | Geral   |            |       |
| 50        | Informação ao consumidor                            |            |       |
| 51        | Bacalhau e espécies afins, salgados, verdes e secos |            |       |
| 52        | Moluscos bivalves vivos                             |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 7. Subprodutos/Resíduos

|    |  | C/NC/NA/NV | Facto |
|----|--|------------|-------|
| 53 | Estruturas e equipamentos                  |            |       |
| 54 | Substâncias perigosas e/ou não comestíveis |            |       |
| 55 | Recolha                                    |            |       |
| 56 | Documentação                               |            |       |
| 57 | Encaminhamento                             |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 8. Aditivos

|    |   | C/NC/NA/NV | Facto |
|----|---|------------|-------|
| 58 | Uso de aditivos autorizados                                     |            |       |
| 59 | Uso de aditivos na quantidade e categoria de alimentos corretas |            |       |
| 60 | Especificações dos aditivos                                     |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

## 9. Requisitos Técnicos Específicos

|    |   | C/NC/NA/NV | Facto |
|----|---|------------|-------|
| 61 | Produtos da pesca preparados  |            |       |
| 62 | Parasitas   |            |       |
| 63 | Produtos da pesca transformados - Cozedura de crustáceos e moluscos |            |       |

**Factos** (indicar o número do item a que se referem)

