

# LISTA DE VERIFICAÇÃO - TALHOS

## Identificação do estabelecimento e do controlo

### OPERADOR (informação relativa à empresa)

|                     |  |         |  |
|---------------------|--|---------|--|
| Nome                |  | NIF     |  |
| Morada              |  | Tlf/tlm |  |
| Código postal       |  | Faxe    |  |
| Responsável         |  |         |  |
| Endereço eletrónico |  |         |  |

### ESTABELECIMENTO (informação relativa ao estabelecimento)

|                       |  |   |  |
|-----------------------|--|---|--|
| N.º registo no SIPACE |  | Observação: Se o estabelecimento já estiver inserido no SIPACE apenas é necessário preencher este campo, no que diz respeito à identificação do operador e estabelecimento. |  |
| Nome                  |  |   |  |
| Morada                |  | Concelho  |  |
| Código postal         |  | Tlf/tlm   |  |

### CONTROLO

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

## Caracterização do estabelecimento

### ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

|  |                          |                               |
|--|--------------------------|-------------------------------|
|  | <b>Assinalar com x</b>   | Outras atividades (descrever) |
| Comércio a retalho de carne e produtos cárneos | <input type="checkbox"/> |                               |
| Fabrico de preparados de carne                 | <input type="checkbox"/> |                               |
| Fabrico de produtos à base de carne            | <input type="checkbox"/> |                               |
| Outras atividades                              | <input type="checkbox"/> |                               |

### CARNES COMERCIALIZADAS

|                                  |   |                           |
|----------------------------------|---|---------------------------|
|                                  | <b>Assinalar com x</b>                  | Outras carnes (descrever) |
| Bovino <input type="checkbox"/>  | Equídeo <input type="checkbox"/>        |                           |
| Suíno <input type="checkbox"/>   | Caça maior <input type="checkbox"/>     |                           |
| Ovino <input type="checkbox"/>   | Caça menor <input type="checkbox"/>     |                           |
| Caprino <input type="checkbox"/> | Coelho <input type="checkbox"/>         |                           |
|                                  | Aves <input type="checkbox"/>           |                           |
|                                  | Outras <input type="checkbox"/>         |                           |
|                                  | N.º trabalhad. <input type="checkbox"/> |                           |

|   |                          |  |                          |
|---|--------------------------|--|--------------------------|
| Comercializa carne de aves e/ou coelhos abatidos na exploração? (S/N) | <input type="checkbox"/> | Identificar explorações (indicar a marca oficial de exploração): | <input type="checkbox"/> |
|---|--------------------------|--|--------------------------|

|   |  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
|   | <b>Assinalar com x</b>                 | Outros destinatários (descrever) |
| Fornece outros operadores do setor alimentar? (S/N) | <input type="checkbox"/>               |                                  |
|   | Restauração <input type="checkbox"/>   |                                  |
|   | Cantinas <input type="checkbox"/>      |                                  |
|   | Outros talhos <input type="checkbox"/> |                                  |
|   | Outros <input type="checkbox"/>        |                                  |

## 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   |            |       |
| 18  | Requisitos específicos (Preparados de Carne)                                 |            |       |
| 19  | Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne)                            |            |       |

| Equipamentos |   | C/NC/NA/NV | Facto |
|--------------|---|------------|-------|
| 20           | Estado e conceção                                 |            |       |
| 21           | Meios de transporte                               |            |       |
| 22           | Meios frigoríficos                                |            |       |
| 23           | Requisitos específicos (Carne Picada)             |            |       |
| 24           | Requisitos específicos (Produtos à Base de Carne) |            |       |

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

## 2. Higiene

C/NC/NA/NV Facto

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 25 | Higiene das estruturas                   |  |  |
| 26 | Higiene dos equipamentos                 |  |  |
| 27 | Higiene do Pessoal                       |  |  |
| 28 | Exposição, venda e preparação ao cliente |  |  |
| 29 | Acondicionamento e embalagem             |  |  |
| 30 | Transporte                               |  |  |
| 31 | Carne picada                             |  |  |

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

|  |
|--|
|  |
|--|

## 3. Água

C/NC/NA/NV Facto

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 32 | Abastecimento de água a partir da rede pública ou sistema privado controlado |  |  |
| 33 | Condições de utilização  |  |  |

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

|  |
|--|
|  |
|--|

## 4. Análises

C/NC/NA/NV Facto

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 34 | Géneros Alimentícios                            |  |  |
| 35 | Superfícies                                     |  |  |
| 36 | Requisitos, métodos e frequências de amostragem |  |  |
| 37 | 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 |
|----------------|-------------------------------|------------|-------|
| 38             | Matérias-primas               |            |       |
| 39             | Controlo de pragas            |            |       |
| 40             | Procedimentos de Higienização |            |       |
| 41             | Cadeia de Frio                |            |       |
| 42             | Formação do pessoal           |            |       |
| 43             | Saúde do Pessoal              |            |       |

| Processos baseados nos princípios HACCP (apenas para fabrico de preparados de carne e produtos à base de carne) |                                    | C/NC/NA/NV | Facto |
|---|------------------------------------|------------|-------|
| 44  | Identificação e Análise de perigos |            |       |
| 45  | Identificação de PCC               |            |       |
| 46  | Definição de limites críticos      |            |       |
| 47  | Monitorização                      |            |       |
| 48  | Medidas corretivas                 |            |       |
| 49  | Validação, verificação e revisão   |            |       |
| 50  | Documentação                       |            |       |

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

## 6. Rastreabilidade/Rotulagem

| Rastreabilidade |                              | C/NC/NA/NV | Facto |
|-----------------|------------------------------|------------|-------|
| 51              | Matérias-primas              |            |       |
| 52              | Produto final                |            |       |
| 53              | Rastreabilidade interna      |            |       |
| 54              | Materiais em contacto com GA |            |       |

| Rotulagem |  | C/NC/NA/NV | Facto |
|-----------|--|------------|-------|
| 55        | Geral  |            |       |
| 56        | Informação ao consumidor                             |            |       |
| 57        | Carne de Bovino e produtos à base de carne de bovino |            |       |
| 58        | Rótulo   |            |       |

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

## 7. Subprodutos/Resíduos

C/NC/NA/NV Facto

|    |  |  |  |
|----|--|--|--|
| 59 | Estruturas e equipamentos                  |  |  |
| 60 | Substâncias perigosas e/ou não comestíveis |  |  |
| 61 | Recolha                                    |  |  |
| 62 | Documentação                               |  |  |
| 63 | Encaminhamento                             |  |  |

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

## 8. Aditivos

C/NC/NA/NV Facto

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 64 | Uso de aditivos autorizados                                     |  |  |
| 65 | Uso de aditivos na quantidade e categoria de alimentos corretas |  |  |
| 66 | Especificações dos aditivos                                     |  |  |

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

**Outros factos**