



Ficha Técnica de Fiscalização
Estabelecimentos de Produtos à Base de Leite

Legislação aplicável:

- **Regulamento (CE) n.º 2073/2005** da Comissão de 15 de Novembro, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) n.º 852/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, estabelece regras gerais destinadas aos operadores das empresas do sector alimentar no que se refere à higiene dos géneros alimentícios;
- **Regulamento (CE) n.º 853/2004** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril, que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal;
- **Regulamento (CE) n.º 178/2002** do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, estabelece os princípios gerais que regem os géneros alimentícios e alimentos para animais;
- **Decreto-Lei n.º 69/2003**, de 10 de Abril, estabelece as normas disciplinadoras do exercício da actividade industrial;
- **Decreto Regulamentar n.º 08/2003** de 11 de Abril – aprova o Regulamento do Licenciamento da Actividade Industrial (RELAI), conjugado com as Portarias n.º 473/2003 de 11 de Junho e Portaria n.º 474/2003 de 11 de Junho;
- **Portaria n.º 464/2003**, de 6 de Junho, estabelece a classificação dos estabelecimentos industriais;
- **Decreto-Lei n.º 167/2004**, de 07 de Julho, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios;
- **Decreto-Lei n.º 57/99**, de 01 de Março, estabelece normas para o licenciamento dos pequenos estabelecimentos industriais de venda directa;
- **Decreto-Lei n.º 560/99**, de 18 de Dezembro (com as alterações introduzidas pelo Decreto-lei n.º 183/2002, de 20 de Agosto, Decreto-Lei n.º 50/2003 e pelo Decreto-lei n.º 126/2005 de 05 de Agosto).

Brigada:	Direcção Regional:
----------	--------------------

Data de Controlo: / /	Hora: h m
-----------------------------	---------------------

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02

**II – IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO**

Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Filiação:
Residência:
Código Postal:
Bilhete de Identidade de A.I. de
Data de Nascimento: Naturalidade:
Estado Civil:

III – IDENTIFICAÇÃO DOS TÉCNICOS DO ESTABELECIMENTO

Nome do Responsável pela Produção:
Categoria Profissional:
Nome do Responsável pela Qualidade:
Categoria Profissional:

IV – MATÉRIA-PRIMA**1. Leite e Quantidade Recepcionada**

	Leite de vaca	Litros/dia
	Leite de ovelha	Litros/dia
	Leite de cabra	Litros/dia
	Leite de mais que uma espécie animal	Litros/dia

2. Origem

Nacional		Comunidade Europeia	
	Exploração própria		Operador/Receptor
	Estábulos individuais		Avisos prévios
	Postos de receção		Registos
	Salas colectivas de ordenha mecânica		Certificados sanitários
	Cooperativas		Outros
	Origem comunitária		
	Outras		

Nome e morada dos fornecedores de leite e estatuto sanitário do efectivo – Preenchimento do Anexo 1

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



3. Recolha		4. Transporte	
	Diária		Bilhas
	Não diária		Cisterna
			Isotérmica
			Refrigerada
Observações:			

Leite rejeitado por incumprimento das normas legais e destino do mesmo						
L E I T E	Teor Germes 30°C/ml		Teor de Células Somáticas/ml		Pesquisa de Inibidores	
	Quantidade rejeitada (litros)	Destino	Quantidade rejeitada (litros)	Destino	Quantidade rejeitada (litros)	Destino
	Vaca					
Ovelha						
Cabra						

PROCEDIMENTO:

Leite rejeitado por incumprimento das normas legais e destino do mesmo

- Verificação em documentos da quantidade total de matéria-prima entrada no estabelecimento

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



- Verificação da quantidade de matéria-prima rejeitada por incumprimento das normas estabelecidas pelo Regulamento (CE) n.º 853/2004, de 29/04:

	Leite de vaca destinado à produção de leite de consumo tratado termicamente, leite fermentado coalhado, gelificado, aromatizado e natas	Leite de vaca destinado ao fabrico de outros produtos à base de leite
Teor de Germes 30 °C/ml	<= 100 000	<=100 000
Teor de Células somáticas/ml	<= 400 000	<= 400 000
	Leite de ovelha e cabra destinado à elaboração de leite de consumo tratado termicamente ou ao fabrico de produtos à base de leite tratado pelo calor	Leite de ovelha e cabra destinado à elaboração de produtos à base de leite cru, segundo um processo que não inclua qualquer tratamento pelo calor
Teor de Germes 30 °C/ml	< 1 500 000	< 500 000

- **Todo o leite que não estiver conforme as normas legais supra referidas terá de ser obrigatoriamente rejeitado.**

V – PRODUTOS FABRICADOS E PRODUÇÃO DIÁRIA			
Leite		Produção Diária	
		Litros	kg
	Tratado Termicamente		
	Pasteurizado		
	UHT		
	Esterilizado		
	Parcialmente Desidratado		
	Condensado		
	Evaporado		
	Totalmente Desidratado ou em Pó		
	Enriquecido		
	Com chocolate		
Produtos à Base de Leite		Produção Diária	
		Litros	kg
Iogurtes			
Nata	Maturadas		
	Acidificadas		
	Pasteurizadas		
	UHT		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/BTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Produtos à Base de Leite		Produção Diária	
		Litros	kg
Manteiga			
Sobremesas Lácteas			
Gelados			
Soro em Pó			
Lactosoro			
Queijos Frescos			Produção Diária (Kg)
	Ovelha		
	Cabra		
	Vaca e Ovelha /Ovelha e Vaca		
	Vaca e Cabra /Cabra e Vaca		
	Ovelha e Cabra /Cabra e Ovelha		
	Vaca, Ovelha e Cabra Curado ou outro Qual? _____		
Queijos Curados			Produção Diária (Kg)
	Ovelha		
	Cabra		
	Vaca e Ovelha /Ovelha e Vaca		
	Vaca e Cabra /Cabra e Vaca		
	Ovelha e Cabra /Cabra e Ovelha		
	Vaca, Ovelha e Cabra Curado ou outro Qual? _____		
	Ovelha DOP		
	Cabra DOP		
	Outros:		Produção diária (Kg)
	Requeijão		
	Vaca		
	Ovelha		
	Cabra		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/PTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Produto (Queijo)	Tempo de Cura

Fabrico de produtos à base de leite cru (caso do leite provir de efectivos com estatuto sanitário não oficialmente indemne ou indemne à brucelose)

Tempo de cura do queijo (pelo menos dois meses)	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
Registos comprovativos do tempo de cura	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>

PROCEDIMENTO:

Tempo de cura (para queijo fabricado a partir de leite cru e proveniente de animais não oficialmente indemnes e indemnes à brucelose)

No caso do estabelecimento fabricar produtos a partir de leite cru, e o leite provir de animais não oficialmente indemnes ou indemnes à brucelose, devem ser verificados os registos de entrada do leite, de fabrico e saída do produto por forma a ser confirmado se está a ser respeitado o tempo de cura mínimo de 2 meses.

- Caso se verifique no momento da acção de controlo oficial que não está a ser respeitado o período mínimo de cura de dois meses, o produto que estiver pronto a ser expedido deve ser apreendido;

- **Caso o produto com menos de dois meses de cura já tenha sido expedido dever-se-á verificar o seu destino, através dos registos existentes no estabelecimento, e posteriormente proceder à sua apreensão nesses locais.**

Observações:

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial 15-05-2006	Versão: 00/2006 Revisão: 02



VI – ÁREA CIRCUNDANTE E DE IMPLANTAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
1. Acessos ao estabelecimento	Sim	Não
Bom Estado de conservação e limpeza		
Existência de Portaria		
Existência de Vedação		
2. Implantação da unidade	Sim	Não
Isolada		
Anexo à habitação		
Comunicação com a habitação		
Anexo a indústria poluente		
Anexo a área ambientalmente poluída		
Anexo à área susceptível de infestações		
Área susceptível a cheias		
Pavimentação		
Tipo:		
Bom estado de conservação		
3. Espaço para manobra de veículos		
4. Espaço para estacionamento de veículos		
5. Local para higienização das caixas de veículos		
6. Espaço para ampliação das instalações		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/0
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	15/0
	15-05-2006	Versão: 00/2006
		Revisão: 02



VII – CARACTERIZAÇÃO DO ESTABELECIMENTO		
1.Zona de Recepção do Leite	Sim	Não
Área Coberta		
Área Sobrelevada		
Protecção contra fumos do escape das viaturas		
2. Recepção do Leite		
Controlo da qualidade do leite antes da descarga		
Sistema de Recepção do Leite Manual		
Sistema de Recepção do Leite Automático		
Equipamento para filtragem		
Equipamento de refrigeração		
3. Tanques de Armazenagem		
<input type="checkbox"/> Exterior ----- Nº:	Capacidade (l):	
<input type="checkbox"/> Interior ----- Nº:	Capacidade (l):	
<input type="checkbox"/> Isotérmicos ----- Nº:	Capacidade (l):	
<input type="checkbox"/> Refrigeração ----- Nº:	Capacidade (l):	
Bom estado de conservação		
Bom estado de higiene		
Tempo de armazenagem :		
4. Sistemas de Lavagem e Desinfecção		
Cisternas		
Depósitos		
Outros Qual?		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



VIII- ZONA DE RECEPÇÃO E ARMAZENAGEM DE MATÉRIA-PRIMA					
Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Dimensão	Adequada				
Pavimento	Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfectar - Tipo de material: _____				
	Sistema de Escoamento de Água				
	Conservação				
	Higiene				
Paredes	Superfície lisa, fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis				
	Revestimento de cor clara				
	Conservação				
	Higiene				
Tecto	Material _____				
	Conservação				
	Higiene				
Portas	Material Adequado: _____				
	Conservação				
	Higiene				
Iluminação	Adequada				
	Natural (Janelas)				
	Artificial				
	Lâmpadas protegidas				
Ventilação	Suficiente				
Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas Janelas				
	Insectocutor Funcional				
	Outros _____				
Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Lavatório torneiras de accionamento não manual				
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada				
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)				
	Meios de Secagem Quais? _____				

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/0
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Dispositivos para os desperdícios	Com tampa				
	Tipo de accionamento: _____				
	Com saco plástico no interior				
	Estado de conservação				
	Estado de higiene				
Dispositivos para limpeza e Desinfecção	Quais? _____ _____				
Observações:					

VIX- ZONA DE TRATAMENTO DA MATÉRIA-PRIMA

Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Dimensão	Adequada				
Pavimento	Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfectar - Tipo de material: _____				
	Sistema de Escoamento de Água				
	Conservação				
	Higiene				
Paredes	Superfície lisa, fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis				
	Revestimento de cor clara				
	Conservação				
	Higiene				

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Tecto	Material _____				
	Conservação				
	Higiene				
Portas	Material Adequado: _____				
	Conservação				
	Higiene				
Iluminação	Adequada				
	Natural (Janelas)				
	Artificial				
	Lâmpadas protegidas				
Ventilação	Suficiente				
Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas Janelas				
	Insectocutor Funcional				
	Outros _____				
Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Lavatório torneiras de accionamento não manual				
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada				
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)				
	Meios de Secagem				
	Quais? _____				
Dispositivos para os desperdícios	Com tampa				
	Tipo de accionamento: _____				
	Com saco plástico no interior				
	Estado de conservação				
Dispositivos para limpeza e Desinfecção	Quais?				
Tipo de Tratamento		Observações			

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Equipamento:	Adequado				
	Estado de conservação				
	Estado de higiene				
Observações:					

Equipamento para Tratamento Térmico	Nº	Capacidade	Temperatura/Tempo utilizados
<input type="checkbox"/> Pasteurizador			
<input type="checkbox"/> Ultrapasteurizador			
<input type="checkbox"/> Outros			
Observações:			

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Equipamento para tratamento térmico provido de:	Pasteurizador	Ultrapasteurizador	Outro (Qual?)
Regulador Automático de Temperatura			
Termómetro Registador			
Sistema de Segurança que impeça o aquecimento insuficiente			
Sistema de Segurança que impeça a mistura de leite tratado com leite insuficientemente aquecido			
Registador automático de segurança que impeça a mistura anteriormente referida			

Equipamento de arrefecimento de leite tratado

Nº _____ Capacidade: _____

Equipamento de armazenagem de leite tratado

Nº _____ Capacidade: _____

X- ZONA DE TRANSFORMAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA		
1. Equipamento para Transformação de:	Sim	Não
Produtos Líquidos		
Manteiga		
Queijo		
Leite em Pó		
Outro Qual?		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial 15-05-2006	Versão: 00/2006 Revisão: 02



Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Portas	Material Adequado: _____				
	Conservação				
	Higiene				
Iluminação	Adequada				
	Natural (Janelas)				
	Artificial				
	Lâmpadas protegidas				
Ventilação	Suficiente				
Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas Janelas				
	Insectocutor Funcional				
	Outros:				
Dispositivos limpeza e desinfeção das mãos	Lavatório torneiras de accionamento não manual				
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada				
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)				
	Meios de Secagem				
	Quais?				
Dispositivos para os desperdícios	Com tampa				
	Tipo de accionamento:				
	Com saco plástico no interior				
	Estado de conservação				
	Estado de higiene				
Dispositivos para limpeza e Desinfeção	Quais?				
Observações (Ex. Processo de fabrico):					

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/0
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	TP/2006
	15-05-2006	Versão: 00/2006
		Revisão: 02



XI- CÂMARAS DE CONSERVAÇÃO E ARMAZENAGEM

Câmaras	Conservação de produtos fresco	"Cura"		Câmara de Conservação/ Armazenagem do produto acabado	Congelação
		"1ª Cura"	"2ª Cura"		
Nº					
Capacidade					
Temperatura					
Humidade					
Estado de Conservação	Portas				
	Borrachas				
	Pavimento				
	Paredes				
	Tecto				
Condições de Higiene					
Lâmpadas Protegidas					
Observações:					

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



XII- ZONA DE ACONDICIONAMENTO E EMBALAGEM					
1. Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Dimensão	Adequada				
Pavimento	Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar - Tipo de material:				
	Sistema de Escoamento de Água				
	Conservação				
	Higiene				
Paredes	Superfície lisa, fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis				
	Revestimento de cor clara				
	Conservação				
	Higiene				
Tecto	Tipo de Material:				
	Conservação				
	Higiene				
Portas	Tipo de Material:				
	Conservação				
	Higiene				
Iluminação	Adequada				
	Natural (Janelas)				
	Artificial				
	Lâmpadas protegidas				
Ventilação	Suficiente				
Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas Janelas				
	Insectocutor Funcional				
	Outros:				
Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Lavatório torneiras de accionamento não manual				
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada				
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)				
	Meios de Secagem Quais?				

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



1. Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Dispositivos para os desperdícios	Com tampa				
	Tipo de accionamento:				
	Com saco plástico no interior				
	Estado de conservação				
	Estado de higiene				
Dispositivos para limpeza e Desinfecção	Quais?				
2. Acondicionamento					
Tipo	Manual				
	Automático				
3. Embalagem					
Tipo	Manual				
	Automático				
Observações:					
4. Equipamento Instalado			Sim	Não	
Máquina de Vácuo					
Mesas de trabalho					
Tipo de Material:					
Estantes ou prateleiras					
Tipo de Material:					
Equipamento de pesagem e rotulagem					
Bom Estado Conservação do Equipamento					
Bom Estado de Higiene do Equipamento					
Observações:					

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02

**XIII- ROTULAGEM / MARCAÇÃO**

	Denominação de venda:
	Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou distribuidor
	Lista de Ingredientes:
	Data de Durabilidade Mínima/Data limite de consumo (verificar a expressão utilizada)
	Lote:
	Marca de Salubridade:
	Conservação:

	Denominação de venda:
	Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou distribuidor:
	Lista de Ingredientes:
	Data de Durabilidade Mínima/Data limite de consumo: (verificar a expressão utilizada)
	Lote:
	Marca de Salubridade:
	Conservação:

	Denominação de venda:
	Nome ou firma ou denominação social e a morada do fabricante ou distribuidor:
	Lista de Ingredientes:
	Data de Durabilidade Mínima/Data limite de consumo: (verificar a expressão utilizada)
	Lote:
	Marca de Salubridade:
	Conservação:

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/0TP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



XIV- ZONA DE EXPEDIÇÃO DO PRODUTO FINAL							
Localização:							
Acesso:							
1. Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite				Sim	Não	Bom	Def.
Dimensão	Adequada						
Pavimento	Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfectar						
	Tipo de material:						
	Sistema de Escoamento de Água						
	Conservação						
Paredes	Higiene						
	Superfície lisa, fáceis de limpar, resistentes e impermeáveis						
	Revestimento de cor clara						
	Conservação						
Tecto	Higiene						
	Tipo de Material:						
	Conservação						
Portas	Higiene						
	Material Adequado:						
	Conservação						
Iluminação	Adequada						
	Natural (Janelas)						
	Artificial						
	Lâmpadas protegidas						
Ventilação	Suficiente						
Dispositivos protecção animais indesejáveis	Redes Mosquiteiras nas Janelas						
	Insectocutor Funcional						
	Outros :						

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



1. Condições verificadas nos estabelecimentos de tratamento e transformação de leite		Sim	Não	Bom	Def.
Dispositivos limpeza e desinfecção das mãos	Lavatório torneiras de accionamento não manual				
	Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada				
	Meios de lavagem (detergente/desinfectante)				
	Meios de Secagem Quais?				
Dispositivos para os desperdícios	Com tampa				
	Tipo de accionamento:				
	Com saco plástico no interior				
	Estado de conservação				
Dispositivos para limpeza e Desinfecção	Estado de higiene				
	Quais?				
Existência de Cais					
Cais com Cobertura					
Equipamento para carga e descarga					
Tipo de equipamento:					
Estado de conservação do equipamento					
Estado de Higiene do equipamento					
Gabinete de Controlo					
Observações:					

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



XV- ARMAZENAGEM								
	Local Próprio		Estiva Correcta		Estado Conservação		Estado Higiene	
	Sim	Não	Sim	Não	Bom	Def.	Bom	Def.
Material de acondicionamento e de embalagem								
Matérias-primas Subsidiárias								
Material de Limpeza e manutenção, assim como substâncias análogas								
Observações:								

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



XVI- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS

Acesso:

As instalações são:	Sim	Não
Separadas da Zona de Produção		
Em número adequado:		
Separadas por Sexo		
Dimensões Adequadas		

1. Lavatórios		
Lavatório torneiras de accionamento não manual		
Lavatório com água quente e fria ou pré-misturada		
Meios de lavagem (detergente/desinfectante)		
Meios de Secagem Quais?		

2. Ventilação adequada		

3. Cacifos		
Nº suficiente		
Bom Estado de conservação		
Bom Estado de higiene		

4. Pavimento/ Paredes/Tecto		
Bom Estado de conservação		
Bom Estado de higiene		

Observações:

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/24
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



XVII- INSTALAÇÕES DE APOIO		
As instalações de apoio têm:	Sim	Não
Laboratório		
Gabinete Médico		
Gabinete do Médico Veterinário		
Lavandaria		
Refeitório		
Observações:		

XVIII- ÁGUAS RESIDUAIS		
Tratamento	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
ETAR <input type="checkbox"/> Outro <input type="checkbox"/> Qual?		
Destino das Lamas :		
Destino dos Efluentes:		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/STP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



IX - PESSOAL		
Vestuário e Higiene Pessoal	Sim	Não
Vestuário adequado às tarefas e limpo		
Boa higiene pessoal (mãos, cabelos cobertos por touca)		
Fichas de aptidão		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/20
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02

**X – INFORMAÇÃO SOBRE A RASTREABILIDADE**

1. Entrada da matéria-prima

Identificação dos fornecedores (Designação social e morada)	Data de Entrada	Quantidade Recepcionada

2. Saída do Produto Final

Produto	Destino (Designação Social e morada do estabelecimento)	Data de saída	Quantidade Expedida	Lote

Observações:

Ficha Técnica de Fiscalização Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Realizado por: Departamento Técnico e Pericial 15-05-2006	FTF: 15/DT/2006 Versão: 00/2006 Revisão: 02
--	--	--



X – INFORMAÇÃO SOBRE A RASTREABILIDADE		
3. Registos	Sim	Não
Existem registos em arquivo		
São cumpridos os prazos de conservação dos registos		
<input type="checkbox"/> 5 anos (regra geral) <input type="checkbox"/> 5 anos (géneros alimentícios sem data de durabilidade mínima) <input type="checkbox"/> 6 meses após a data de fabrico (géneros alimentícios muito perecíveis)		
Observações:		

XI- PRÉ-REQUISITOS		
1. Programa de Higienização	Sim	Não
Existe Programa de limpeza e desinfeção		
Das instalações		
Dos equipamentos		
Dos utensílios		
Das caixas dos veículos		
Outros:		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



XI- PRÉ-REQUISITOS		
2. Controlo de Pragas	Sim	Não
E feito por uma Empresa (s) da especialidade		
Nome e Sede Social:		
Existe Programa de controlo		
O Programa de controlo adequado às instalações		
Observação de evidências (Pragas)		
Existe Mapa de localização dos iscos		
Existem fichas técnicas e de segurança dos produtos químicos utilizados		
Existe Ficha de verificação/Relatório das intervenções		
Observações:		
3. Controlo de água	Sim	Não
Origem:		
Rede Pública		
Furo		
Outros:		
Depósito adequado à armazenagem		
Tipo de Tratamento	Cloragem	
	U.V.	
	Outro	
Existe Programa de controlo		
Existem Boletins de análise		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02

**XI- PRÉ-REQUISITOS**

4. Calibração de equipamentos	Sim	Não
Programa de verificação		
Registos de calibração		
Outros /Observações		

5. Formação	Sim	Não
Programa de formação		
Registos de acções efectuadas		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/00TP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial 15-05-2006	Versão: 00/2006 Revisão: 02



XII- ANÁLISE DOS PERIGOS E CONTROLO DOS PONTOS CRÍTICOS

Princípios do HACCP de acordo com o art. 5º do REG (CE) nº852/2004, de 29 Abril	Sim	Não
1. Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis		
2. Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC's) na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis		
3. Estabelecimento de limites críticos em PCC's, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados		
4. Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em PCC's		
5. Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um PCC não se encontra sob controlo		
6. Estabelecimento de processos, a efectuar regularmente, para verificar que as medidas referidas nos pontos 1 e 5 funcionam eficazmente		
7. Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas no ponto 1 e 6		
Observações:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/PTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial 15-05-2006	Versão: 00/2006 Revisão: 02



XIII- APOIO LABORATORIAL

1. Laboratório:

Laboratório(s) interno/externo(s) reconhecido(s) pela Autoridade Competente	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
Qual?		
Identificação:		
Laboratório(s) externo(s) não reconhecido(s) pela autoridade Competente	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
Qual?		

2. Análises efectuadas em laboratório interno:

	Sim	Não
Leite/matéria-prima		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		

3. Análises efectuadas em laboratório externo reconhecido:

	Sim	Não
Leite/matéria-prima		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		

4. Análises efectuadas em laboratório externo não reconhecido:

	Sim	Não
Leite/matéria-prima		
Produto acabado		
Instalações		
Equipamento		
Caixas dos veículos de transporte		
Registos		
Quais:		

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/DTP/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial	Versão: 00/2006
	15-05-2006	Revisão: 02



Ocorreram situações de falta de segurança e inconformidades relativas à segurança alimentar e características legais, do produto	Sim <input type="checkbox"/>	Não <input type="checkbox"/>
Quais as medidas desenvolvidas pelo operador	Bloqueio <input type="checkbox"/> Retirada <input type="checkbox"/>	
Notificação à Autoridade Competente	Sim <input type="checkbox"/> Não <input type="checkbox"/>	
Observações:		

XIV – IRREGULARIDADES DETECTADAS

Irregularidades:

Produto apreendido? Sim Quantidade: _____ Não

Rótulos apreendidos? Sim Quantidade: _____ Não

Equipamento selado? Sim Não

Cessação da actividade? Sim Motivo: _____ Não

Ficha Técnica de Fiscalização	Realizado por:	FTF: 15/PT/2006
Estabelecimentos de Produtos à base de Leite	Departamento Técnico e Pericial 15-05-2006	Versão: 00/2006 Revisão: 02