

LISTA DE VERIFICAÇÃO - IPSS

Identificação do estabelecimento e do controlo

Instituição Particular de Solidariedade Social

Nome			
Morada		Tlf/tlm	
Responsável			
Endereço eletrónico			
Os técnicos			
Data da vistoria			
Nº de refeições			

1. Estruturas e Equipamentos

Requisitos gerais

C/NC/NA/NV

Facto

		C/NC/NA/NV	Facto
1	Instalações Limpas e em boas condições		
2	Permite a manutenção, limpeza e/ou desinfeção		
3	Existe espaço suficiente para a execução higiénica de operações		
4	Evitam contaminações		
5	Evitam acumulação de sujidade		
6	Evitam o contacto com materiais tóxicos		
7	Evitam a queda de partículas nos géneros alimentícios		
8	Evitam a formação de condensações e bolores nas superfícies		
9	Possibilita as boas práticas de higiene		
10	Possibilita condições ao manuseamento e de armazenamento a temperatura		
11	Existe ventilação natural ou mecânica adequada		
12	As lâmpadas tem armação e proteção contra rebentamento e queda de partículas		

Locais onde os GA são preparados, tratados ou transformados

C/NC/NA/NV

Facto

		C/NC/NA/NV	Facto
13	O acesso é fácil aos filtros ou partes que necessitam de limpeza/ substituição		
14	Não existe fluxo de ar de zonas contaminadas para zonas limpas		
15	Os sistemas de esgoto/drenagem são adequados e evitam fluxo de resíduos para		
16	A conceção e disposição dos locais em que os géneros alimentícios são preparados,		
17	O pavimento está em boas condições e pode ser facilmente limpo/desinfetado,		
18	O pavimento permite escoamento adequado		
19	As paredes estão em boas condições e podem ser facilmente limpas/desinfetadas,		
20	As paredes são de superfícies lisas até uma altura adequada ás operações		
21	Os tetos e equipamentos neles montados estão instalados de forma a evitar a		
22	As janelas evitam a acumulação de sujidade		
23	As janelas abrem para o exterior e têm redes de proteção contra insetos,		
24	As janelas estão fechadas durante a produção, para prevenir contaminações		
25	As portas são facilmente limpas/desinfetadas/lisas e não absorventes, existindo		
26	As superfícies que entram em contacto com os generos alimenticios estão em boas		
27	Existem meios adequados para a lavagem dos alimentos, existindo nos lavatórios		

28	Todos os utensílios que estão em contacto com os alimentos, estão limpos e são		
29	Os subprodutos não comestíveis e outros resíduos são retirados das salas em que se		
30	São depositados em contentores, que são adequados, com tampa acionada por		
31	Estão estabelecidas medidas para a recolha e eliminação desses materiais, sendo		
32	As águas residuais são eliminadas de forma higiénica e respeitador do ambiente,		
33	Adequado abastecimento e uso de água potável		
34	A descongelação é efetuada, a frio positivo, minimizando os riscos, e existe a		
35	As substâncias perigosas e/ou não comestíveis são rotuladas e armazenadas		
36	Manutenção de estruturas e equipamento		

2. Instalações Sanitárias

		C/NC/NA/NV	Facto
37	São em número suficiente, com autoclismo e ligadas ao esgoto		
38	Não comunicam com locais de manipulação		
39	Lavatórios em número suficiente, bem localizados, com água quente e/ou fria		
40	Tem toalhetes de papel, papel higiénico e sabonete líquido/ desinfetantes de mãos		
41	Têm ventilação adequada, natural ou mecânica		
42	Luz natural ou artificial adequada		

3. Vestiários

		C/NC/NA/NV	Facto
43	Existem em número suficiente e em local apropriado		
44	Estão devidamente identificados		
45	Estão em perfeitas condições de higiene e limpeza		

4. Higiene Pessoal

		C/NC/NA/NV	Facto
46	É mantido um nível elevado de higiene e usa vestuário adequado, limpo e protetor		
47	As funcionárias não apresentam adornos		
48	As funcionárias apresentam unhas curtas limpas e sem verniz ou maquilhagem		
49	As funcionárias apresentam queimaduras ou cortes		
50	São utilizadas luvas na manipulação sempre que necessário		
51	Os funcionários (homens) apresentam barba e bigode aparado		
52	Existe uma higienização adequada das mãos, sempre que necessário		
53	Existem fichas médicas de cada funcionário		

5. Armazenamento de produtos e utensílios de limpeza

		C/NC/NA/NV	Facto
54	Há instalações adequadas à limpeza, desinfecção e armazenagem dos utensílios e		
55	Dispõe de abastecimento adequado de água quente e fria		
56	Os produtos de limpeza e desinfecção são armazenados fora das áreas de		
57	O armário de armazenamento de produtos e utensílios de limpeza é fechado e		

6. Armazenamento de GA

		C/NC/NA/NV	Facto
58	As matérias-primas, ingredientes ou matérias, são armazenadas adequadamente		
59	Os produtos estão protegidos de contaminação em todas as fases		

60	As matérias-primas, ingredientes e produtos intermédios e acabados são		
61	A cadeia de frio não é interrompida, exceto se não resultar risco		
62	Dispõe de locais/equipamentos com dimensões suficientes para a armazenagem		
63	Dispõe de local separado e suficiente para a armazenagem em refrigeração e		
64	Os materiais de acondicionamento e embalagem não constituem fonte de		
65	As operações de acondicionamento e embalagem são executadas de forma		
66	Os materiais de acondicionamento e embalagem reutilizáveis são fáceis de limpar		

7. Transporte

		C/NC/NA/NV	Facto
67	Os veículos e/ou contentores são mantidos limpos e em boas condições, permitindo		
68	Se são utilizados para o transporte de outros produtos ou para transporte		
69	Existe uma limpeza adequada entre os carregamentos, aquando do transporte de		
70	A colocação e proteção dos géneros alimentícios dentro dos veículos/ contentores		
71	Os veículos e/ou contentores, são capazes de manter os géneros alimentícios a		

8. Formação de pessoal

		C/NC/NA/NV	Facto
72	Os manipuladores dispõem de instruções ou formação adequada às funções		
73	O pessoal responsável pelos procedimentos HACCP recebeu formação adequada		
74	Existe uma limpeza adequada entre os carregamentos, aquando do transporte de		

9. Controlo de pragas

		C/NC/NA/NV	Facto
75	Existe plano para o controlo e precaução de pragas e prevenir o acesso de animais		
76	A empresa que efetua a colocação de dispositivos de controlo de pragas, deixa		
77	Existe um mapa da colocação dos dispositivos de controlo e registo		
78	Controlo de pragas, diversos animais e produtos tóxicos		

10. HACCP

		C/NC/NA/NV	Facto
79	Existe plano de HACCP		
80	Identificação de perigos		
81	Estabelecimento de ponto crítico de controlo (PCC), respetivos limites críticos		
82	Estabelecimento de medidas corretivas		
83	Plano de higiene das instalações e equipamentos e respetivos registos		

11. Rastreabilidade

		C/NC/NA/NV	Facto
84	É assegurada a rastreabilidade dos produtos produzidos e de qualquer substância		
85	Existem medições de temperatura, com instrumentos adequados para o mesmo		
86	O operador é capaz de identificar os fornecedores dos géneros alimentícios ou		
87	Os produtos são adequadamente rotulados ou identificados por forma a facilitar a		
88	Caso tenham sido considerados ou identificados géneros alimentícios não seguros,		

12. Materiais e objetos destinados ao contacto com géneros alimentícios

		C/NC/NA/NV	Facto
89	Os materiais tem condições, de serem rotuladas e identificadas		
90	As indicações são: indeleveis, visíveis e legíveis, em língua portuguesa		

13. Transporte/armazenamento de géneros alimentícios ultracongelados

C/NC/NA/NV Facto

91	Os meios de transporte e as instalações de depósito e armazenagem são dotados		
92	As indicações são: indeleveis, visíveis e legíveis, em língua portuguesa		

14. Extras

C/NC/NA/NV Facto

93	Amostras preventivas, armazenadas na refrigeração ou congelação		
94	Extintores dentro da validade e manta contra fogo		