



|                                                                                   |                                      |                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Ficha Técnica de Fiscalização</b> | FTF: 68/GTP/07<br>Versão: 00/2007<br>Revisão: 00 |     |
|                                                                                   | Verificação de Transporte            | REALIZADO POR:                                   | GTP |

|                                          |                    |
|------------------------------------------|--------------------|
| <b>IDENTIFICAÇÃO DO AGENTE ECONÓMICO</b> |                    |
| Nome/Designação Social:                  |                    |
| Morada:                                  |                    |
| <b>IDENTIFICAÇÃO DA BRIGADA</b>          |                    |
| Brigada:                                 | Direcção Regional: |
| Data de Controlo: __/__/__               | Hora: h_m          |


|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Condições técnico-funcionais e HACCP</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 852/2004</b> do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril – no que refere às regras de higiene nos géneros alimentícios</li> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 853/2004</b>, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril – que estabelece regras específicas de higiene aplicáveis aos géneros alimentícios de origem animal, e suas alterações</li> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 2074/2005</b>, da Comissão, de 05 de Dezembro, que estabelece medidas de execução para determinados produtos ao abrigo do Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e para a organização de controlos oficiais ao abrigo dos Regulamentos (CE) n.º 854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e n.º 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho que derroga o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho e altera os Regulamentos (CE) n.º 853/2004 e (CE) n.º 854/2004</li> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 147/2006</b>, de 31 de Julho, que aprova o Regulamento das condições higiénicas e técnicas a observar na distribuição e venda de carnes e seus produtos</li> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 37/2005</b>, da Comissão, de 12 de Janeiro, relativo ao controlo das temperaturas nos meios de transporte e nas instalações de depósito e armazenagem de alimentos ultracongelados destinados à alimentação humana</li> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 142/2006</b>, de 27 de Julho, Cria o Sistema Nacional de Informação e Registo Animal (SNIRA), que estabelece as regras para identificação, registo e circulação dos animais das espécies bovina, ovina, caprina, suína e equídeos, bem como o regime jurídico dos centros de agrupamento, comerciantes e transportadores e as normas de funcionamento do sistema de recolha de cadáveres na exploração (SIRCA)</li> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 1/2005</b>, do Conselho, de 22 de Dezembro de 2004, relativo à protecção dos animais no transporte e operações afins</li> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 265/2007</b>, de 24 de Julho, estabelece as regras de execução, na ordem jurídica nacional, do Regulamento (CE) n.º 1/2005, do Conselho, de 22 de Dezembro de 2004, relativo à protecção dos animais em transporte e operações afins</li> <li>○ <b>Decreto-Lei n.º 251/91</b>, de 16 de Julho que define alimentos ultracongelados e estabelece as regras relativas à sua preparação, acondicionamento e rotulagem</li> </ul> |
| <b>Rastreabilidade:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Regulamento (CE) n.º 178/2002</b>, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                                                                                   |                                      |                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Ficha Técnica de Fiscalização</b> | FTF: 68/GTP/07<br>Versão: 00/2007<br>Revisão: 00 |     |
|                                                                                   | Verificação de Transporte            | REALIZADO POR:                                   | GTP |

| 1. TRANSPORTE       |            |
|---------------------|------------|
| País de origem:     |            |
| Temperatura:        |            |
| Marca do reboque:   | Matrícula: |
| Marca do Contentor: | Matrícula: |
| Marca da Galera:    | Matrícula: |

| 2. IDENTIFICAÇÃO DO MOTORISTA |              |
|-------------------------------|--------------|
| Nome:                         |              |
| Categoria profissional:       |              |
| Função:                       |              |
| Filiação:                     |              |
| Residência:                   |              |
| Código Postal:                |              |
| Bilhete de Identidade n.º     | de S.I.C. de |
| Data de Nascimento:           | Naturalidade |
| Estado Civil:                 |              |


| 3. DOCUMENTO COMERCIAL DE ACOMPANHAMENTO                                                                                                                         |            |            |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--|
| Tipo:                                                                                                                                                            |            |            |  |
| N.º:                                                                                                                                                             | Data:      |            |  |
| Expedidor:                                                                                                                                                       |            |            |  |
| Consta da lista SIM NÃO                                                                                                                                          |            |            |  |
| Destinatário (Operador):                                                                                                                                         |            |            |  |
| Consta da lista SIM NÃO                                                                                                                                          |            |            |  |
| Marca de Identificação                                                                                                                                           | <b>Sim</b> | <b>Não</b> |  |
| A marca indica o <b>nome do país</b> em que se situa o estabelecimento, por extenso ou sob a forma de um código de 2 letras em conformidade com a ISO relevante. |            |            |  |
| Para os Estados-Membros, estes códigos são « <b>BE, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, SE e UK</b> ».       |            |            |  |
| Quando aplicada num estabelecimento situado na Comunidade, a marca é <b>oval</b> e inclui a abreviatura « <b>CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ. EK, EB ou WE</b> »  |            |            |  |
| É legível e indelével                                                                                                                                            |            |            |  |
| Caracteres de fácil decifração                                                                                                                                   |            |            |  |
| Visível                                                                                                                                                          |            |            |  |
| N.º de aprovação do estabelecimento                                                                                                                              |            |            |  |

|                                                                                   |                                      |                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Ficha Técnica de Fiscalização</b> | FTF: 68/GTP/07<br>Versão: 00/2007<br>Revisão: 00 |     |
|                                                                                   | Verificação de Transporte            | REALIZADO POR:                                   | GTP |

| 4. TIPO DE PRODUTOS              |                 |             |     |     |
|----------------------------------|-----------------|-------------|-----|-----|
| A. Tipo de Produtos verificados: |                 |             | Sim | Não |
| <b>1. Produto</b>                | Percíveis       |             |     |     |
|                                  | Frescos         |             |     |     |
|                                  | Refrigerados    |             |     |     |
|                                  | Congelados      |             |     |     |
|                                  | Ultracongelados |             |     |     |
|                                  | Outros. Quais   |             |     |     |
| B. Quantidades Verificadas       |                 |             |     |     |
| Produtos                         |                 | Quantidades |     |     |
|                                  |                 |             |     |     |
|                                  |                 |             |     |     |
|                                  |                 |             |     |     |
|                                  |                 |             |     |     |

| 5. TIPO DE VEÍCULO                 |                     |  |     |     |
|------------------------------------|---------------------|--|-----|-----|
| A. Condições verificadas:          |                     |  | Sim | Não |
| <b>1. Características Térmicas</b> | Veículo isotérmico  |  |     |     |
|                                    | Veículo refrigerado |  |     |     |
|                                    | Veículo frigorífico |  |     |     |
|                                    | Veículo calorífico  |  |     |     |
|                                    | Outro. Qual?        |  |     |     |


| 6. CARACTERÍSTICAS DA CAIXA ISOTÉRMICA DO VEÍCULO/CONTENTOR |                                                                         |  |     |     |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----|
| A. Condições verificadas:                                   |                                                                         |  | Sim | Não |
| <b>1. Pavimento</b>                                         | Impermeável, resistente, fácil de lavar e desinfetar. Tipo de material: |  |     |     |
|                                                             | Tem sistema de escoamento de água. Tipo?                                |  |     |     |
|                                                             | Não emite nem absorve odores                                            |  |     |     |
|                                                             | Presença de estrados. Tipo de material:                                 |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de higiene                                                   |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de conservação                                               |  |     |     |
| <b>2. Paredes interiores</b>                                | Superfície lisa, fácil de limpar, resistente e impermeável              |  |     |     |
|                                                             | Revestimento de cor clara                                               |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de conservação                                               |  |     |     |
| <b>3. Tecto</b>                                             | Bom estado de conservação                                               |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de higiene                                                   |  |     |     |
|                                                             | Totalmente revestido. Tipo de material:                                 |  |     |     |
| <b>4. Ventilação</b>                                        | A estrutura permite a conveniente circulação de ar entre os produtos    |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de conservação                                               |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de higiene                                                   |  |     |     |
|                                                             | Termómetro colocado em local visível. Temperatura medida ____ °C        |  |     |     |
| <b>5. Dispositivos de suporte de carga</b>                  | Barras                                                                  |  |     |     |
|                                                             | Ganchos                                                                 |  |     |     |
|                                                             | Outros                                                                  |  |     |     |
| <b>6. Paredes exteriores</b>                                | Pintadas de cor clara                                                   |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de conservação                                               |  |     |     |
|                                                             | Bom estado de higiene                                                   |  |     |     |

|                                                                                   |                                      |                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Ficha Técnica de Fiscalização</b> | FTF: 68/GTP/07<br>Versão: 00/2007<br>Revisão: 00 |     |
|                                                                                   | Verificação de Transporte            | REALIZADO POR:                                   | GTP |

| 7. TRANSPORTE DE ANIMAIS VIVOS    |                                                  |                                          |                       |     |  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------|-----|--|
| A. Condições verificadas          |                                                  |                                          | Sim                   | Não |  |
| <b>1. Condições de transporte</b> | Sem causar sofrimento desnecessário              |                                          |                       |     |  |
|                                   | Jaulas e módulos                                 | Material que não seja sujeito a corrosão |                       |     |  |
|                                   |                                                  | Fácil de limpar e desinfetar             | Após esvaziado        |     |  |
|                                   |                                                  |                                          | Antes de reutilização |     |  |
|                                   | Equipamento reutilizado para a recolha e entrega | Limpo                                    |                       |     |  |
|                                   |                                                  | Lavado                                   |                       |     |  |
| Desinfectado                      |                                                  |                                          |                       |     |  |

| 8. REQUISITOS ESPECÍFICOS                                                                           |  |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----|-----|
| A1. Temperaturas de distribuição, conservação e exposição dos géneros alimentícios de origem animal |  | Sim | Não |
| 1. Os produtos são mantidos às temperaturas internas exigidas para a sua conservação                |  |     |     |
| Observações:                                                                                        |  |     |     |

| A.2 Carnes e seus produtos                         |                                    |                                   |
|----------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Estado e natureza                                  |                                    | Temperatura máxima <sup>(7)</sup> |
| <b>Ultracongelados <sup>(1)</sup></b>              | Carnes e seus produtos             | -18°C <sup>(3)</sup>              |
|                                                    | Carnes de reses                    | -12°C                             |
| <b>Congelados <sup>(1)</sup></b>                   | Carnes de aves                     | -12°C                             |
|                                                    | Carnes de coelho                   | -12°C                             |
|                                                    | Carnes de caça                     | -12°C                             |
|                                                    | Preparados de carne                | -12°C                             |
|                                                    | Carne picada                       | -18°C <sup>(4)</sup>              |
|                                                    | Miudezas                           | -12°C                             |
|                                                    | Gorduras animais fundidas          | -12°C                             |
|                                                    | <b>Refrigerados <sup>(2)</sup></b> | Carnes frescas                    |
| Carnes de aves                                     |                                    | + 4°C                             |
| Carnes frescas de coelhos                          |                                    | + 4°C                             |
| Carnes de caça de criação e de caça selvagem menor |                                    | + 4°C                             |
| Carnes de caça selvagem maior                      |                                    | + 7°C                             |
| Carne picada                                       |                                    | + 2°C                             |
| Preparados de carne com carne picada               |                                    | + 2°C <sup>(5)</sup>              |
| Produtos à base de carne                           |                                    | + 6°C <sup>(6)</sup>              |
| Gorduras animais frescas                           |                                    | + 7°C                             |
| Miudezas e vísceras frescas                        |                                    | + 3°C                             |

|                                                                                   |                                      |                                                  |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------|-----|
|  | <b>Ficha Técnica de Fiscalização</b> | FTF: 68/GTP/07<br>Versão: 00/2007<br>Revisão: 00 |     |
|                                                                                   | Verificação de Transporte            | REALIZADO POR:                                   | GTP |

|                                                                          |                        |                                             |  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------|--|
| <b>A.3 Pescado/ produtos da pesca e da aquicultura/Moluscos Bivalves</b> |                        |                                             |  |
| <b>Utracongelados <sup>(1)</sup></b>                                     |                        | <b>-18°C <sup>(3)</sup></b>                 |  |
| <b>Congelados <sup>(1)</sup></b>                                         |                        | <b>-18°C</b>                                |  |
| <b>Refrigerados <sup>(2)</sup></b>                                       | Frescos                | <b>Temperatura próxima do gelo fundente</b> |  |
|                                                                          | Transformados          |                                             |  |
|                                                                          | Cozidos e refrigerados |                                             |  |
| <b>Peixe congelado em salmoura com destino ao fabrico de conservas</b>   |                        | <b>-9°C</b>                                 |  |

<sup>(1)</sup> Estado congelado ou ultracongelado – a temperatura interna do produto é a temperatura máxima indicada, sem limite inferior.

<sup>(2)</sup> Estado refrigerado – a temperatura interna do produto deve estar compreendida entre a temperatura máxima indicada e a temperatura do início do ponto de congelação.

<sup>(3)</sup> Sem prejuízo do estipulado no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º251/91, de 16 de Julho.

<sup>(4)</sup> Só ultracongelados.

<sup>(5)</sup> Para os preparados de carne com carne fresca, +7°C, com carne de aves, +4°C, e para os que contenham miudezas, +3°C.

<sup>(6)</sup> Com exclusão de produtos estabilizados por salga, fumagem ou esterilização.

<sup>(7)</sup> Tolerância máxima de 3°C para produtos congelados quando da distribuição e em armários e expositores e venda.

#### 9. INFORMAÇÃO SOBRE A RASTREABILIDADE

Observações: documentos de acompanhamento da carne de Bovino/Produtos da Pesca e da Aquicultura/Transporte de gado bovino vivo (inscrição no SNIRA)

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

#### 10. IRREGULARIDADES DETECTADAS E PRODUTO NÃO CONFORME

|                           | Sim | Não | Quantidades |
|---------------------------|-----|-----|-------------|
| <b>Produto apreendido</b> |     |     |             |
| <b>Produto destruído</b>  |     |     |             |
| Observações:              |     |     |             |
|                           |     |     |             |