




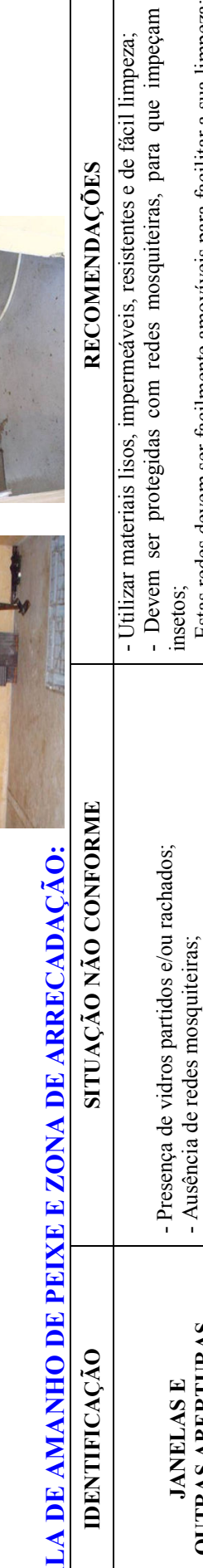
**- RELATÓRIO DE AUDITORIA -
 AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIO-SANITÁRIAS E FUNCIONAMENTO GERAL
 DO MERCADO MUNICIPAL DE TAVIRA**

✓ MERCADO GROSSISTA E ZONA DE RECICLAGEM:	
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME
COBERTURA	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de uma cobertura; - Exposição às alterações climáticas (raios solares, vento, etc.).
PAVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de sujidade; - Inexistência de uma porta na zona de reciclagem; - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado.
LAVATÓRIO DE MÃOS	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de lavatórios de mãos; - Não existe água quente.
ZONA VEDADA (RECICLAGEM)	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de papeléis/ecopontos; - Falta redes divisórias no interior da zona vedada.
RECOMENDAÇÕES	
<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza; - Deve ser construída e preparada de forma a evitar a acumulação de sujidade; - Deve ser colocada uma proteção eficiente que proporcione uma boa sombra e que resguarde das alterações climáticas. - A porta de acesso para a zona de reciclagem deve permanecer fechada, de modo a evitar espalhar o lixo e a entrada de animais; - O pavimento e a porta devem ser de fácil higienização; - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção. - Aconselha-se colocar pelo menos um lavatório de mãos na zona do mercado grossista; - Todos os lavatórios de mãos devem possuir torneiras de acionamento não manual e devem estar equipados com toalhas individuais de papel e com desinfetante apropriado para as mãos (com doseador). - Todos os lavatórios de mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento com água corrente, quente e fria; - Todos os lavatórios devem ser mantidos sempre limpos e em boas condições de conservação. - Aconselha-se colocar papeléis/ecopontos neste espaço; - Deve ser colocado redes divisórias na parte interior da zona vedada a fim de assegurar a separação dos resíduos sólidos não alimentares. 	



✓ CAIS DE CARGA E DESCARGA:		SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
IDENTIFICAÇÃO			
MATERIAL OBSOLETO E/OU DESNECESSÁRIO	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de bicicletas. 		<ul style="list-style-type: none"> - Todo o material obsoleto ou que não seja utilizado ou que não faça parte do funcionamento do estabelecimento deverá ser retirado do local; - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.
PAVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Piso derrapante (escorregadio); - Pavimento lascado; - Acumulação de sujidade; - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado (presença de poças de água). 		<ul style="list-style-type: none"> - Os pavimentos devem ser isentos de cavidades, saliências e livres de obstáculos; - Todo o pavimento lascado, partido, rachado ou com aspeto menos agradável, deve ser imediatamente substituído/reporado; - Deve ser revestido de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes; - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção.
PAREDES E PILARES	<ul style="list-style-type: none"> - Paredes com aspeto menos agradável (grafite). 		<ul style="list-style-type: none"> - As paredes lascadas, partidas, rachadas ou com um aspeto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repouradas; - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza.
TETO	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 		<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza; - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade.
JUNÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas. 		<ul style="list-style-type: none"> - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz.
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de vidros partidos e/ou rachados; - Ausência de redes mosquiteiras; - Acumulação de poeiras e sujidade nas janelas e arejadores. 		<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem ser protegidos com redes mosquiteiras, para que impeçam a entrada de insetos; - Estas redes devem ser facilmente amovíveis para facilitar a sua limpeza; - Todas as janelas lascadas, partidas, rachadas ou com um aspeto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repouradas.
CONTENTORES DE LIXO	<ul style="list-style-type: none"> - Exposição às alterações climáticas (raios solares, vento, etc.); - Presença de odores menos agradáveis. 		<ul style="list-style-type: none"> - O espaço deve ser de fácil higienização; - Deve ser colocada uma proteção eficiente que proporcione uma boa sombra e que resguarde das alterações climáticas. - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção.

✓ SALA DE AMANHO DE PEIXE E ZONA DE ARRECADAÇÃO:			
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES	
MATERIAL OBSOLETO E/OU DESNECESSÁRIO	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de objetos desnecessários no local (vassouras, panos em tecido, casacos, esponjas com aspeto menos agradável, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Todo o material obsoleto ou que não seja utilizado ou que não faça parte de funcionamento do estabelecimento deverá ser retirado do local; - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia. 	
PORTA DE ENTRADA	<ul style="list-style-type: none"> - Antecâmara inexistente; - Portas permanecem sempre abertas; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Os manipululos têm aspeto menos agradável; 	<ul style="list-style-type: none"> - Seria conveniente colocar uma antecâmara à entrada da porta; - As portas e manipululos devem ser revestidos de materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - As portas deverão permanecer sempre fechadas, de modo a evitar a entrada de insetos e/ou animais, devendo possuir preferencialmente, molas recuperadoras ou uma cortina de ar. 	
PAVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Pavimento lascado; - Acumulação de sujidade (escamas, teias, etc.); - Inclinação e sistema de drenagem inadequado; - Inexistência de grelhas de proteção nas caleiras. 	<ul style="list-style-type: none"> - Os pavimentos devem ser isentos de cavidades, saliências e estarem livres de obstáculos; - Todo o pavimento lascado, partido, rachado ou com aspeto menos agradável, deve ser imediatamente substituído/reparado; - Deve ser revestido de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes. - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção. 	
PAREDES	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Inexistência de eletrocutores de insetos. 	<ul style="list-style-type: none"> - As paredes lascadas, partidas, rachadas ou com aspeto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/reparadas; - Devem ser revestidas de material resistente, impermeável, não tóxicos e até a altura adequada; - As paredes devem ser revestidas de material de fácil higienização; - Os eletrocutores de insetos devem ser instalados, preferencialmente, junto às entradas e nunca devem encontrar-se sobre bancadas/mesas (zona de preparação/manipulação). 	
TETO	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade; - Presença de infiltrações. 	<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza. - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Todas as infiltrações devem ser reparadas. 	
JUNÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz. 	

✓ SALA DE AMANHO DE PEIXE E ZONA DE ARRECADAÇÃO:			RECOMENDAÇÕES
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME		
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de vidros partidos e/ou rachados; - Ausência de redes mosquiteiras; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem ser protegidas com redes mosquiteiras, para que impeçam a entrada de insetos; - Estas redes devem ser facilmente amovíveis para facilitar a sua limpeza; - Todas as janelas lascadas, partidas, rachadas ou com aspeto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/reparradas. 	
SISTEMA DE ILUMINAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de tampas de proteção nas lâmpadas; - Iluminação insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todas as lâmpadas devem encontrar-se protegidas; - A iluminação deve ser suficiente e apropriada em cada local de trabalho. 	
BANCADAS / MESAS	<ul style="list-style-type: none"> - Existência de bancadas e cantoneiras partidas/rachadas; - Inclinação e o sistema de drenagem inapropriado. 	<ul style="list-style-type: none"> - As superfícies das bancadas/mesas devem ser de materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Todas as bancadas/mesas e cantoneiras lascadas, partidas, rachadas ou com aspeto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/reparradas; - As bancas devem ter inclinação e sistema de drenagem apropriada. 	
ARMÁRIOS, ESTANTES E/OU PRATELEIRAS	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de armários, estantes ou prateleiras. 	<ul style="list-style-type: none"> - Os armários, estantes e/ou prateleiras devem ser de materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Todos os utensílios, ferramentas/instrumentos, tábuas de corte, equipamentos, embalagens/recipientes devem ser guardados em armários apropriados e de dimensões adequadas, de onde só são retirados no momento de utilização. 	
LAVATÓRIOS / CUBAS	<ul style="list-style-type: none"> - Os lavatórios são utilizados para o amanho dos produtos de pesca e a lavagem dos utensílios/ferramentas, tábuas de corte, embalagens/recipientes, etc. - Não existe água quente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Devem existir dispositivos adequados e em número suficiente apenas para a lavagem e/ou preparação dos produtos alimentares com água potável fria; - Devem existir dispositivos adequados e em número suficiente apenas para a lavagem e desinfeção dos utensílios, embalagens/recipientes e equipamentos com água corrente e potável, quente e fria; - Todos os lavatórios devem estar em perfeito estado de funcionamento; - Todos os lavatórios devem ser mantidos sempre limpos e em boas condições de conservação. 	
LAVATORIO DE MÃOS	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de lavatórios de mãos; - Não existe água quente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os lavatórios de mãos devem possuir torneiras de acionamento não manual e estar equipados com toalhas individuais de papel e com desinfetante apropriado para as mãos (com doseador); - Todos os lavatórios de mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento com água corrente, quente e fria; - Todos os lavatórios devem ser mantidos sempre limpos e em boas condições de conservação. 	








✓ **SALA DE AMANHO DE PEIXE E ZONA DE ARRECADAÇÃO:**




IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
<p>UTENSÍLIOS, FERRAMENTAS/INSTRUMENTOS, EMBALAGENS/RECIPIENTES E EQUIPAMENTOS</p>	<p>- Existência de facas com cabos em madeira, tábuas de corte em madeira, caixas de transporte em madeira, entre outros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Todas estas superfícies devem ser fabricadas com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Os utensílios, ferramentas/instrumentos, embalagens/recipientes e equipamentos devem ser mantidos sempre limpos, secos, arrumados e em boas condições de conservação; - Todas estas superfícies devem ser lavadas e desinfetadas periodicamente; - Devem possuir a seguinte indicação “Apropriado para contato com gêneros alimentícios” (símbolo do “copo e do garfo”); - As mesmas devem ser substituídas sempre que necessário.
<p>RECIPIENTES DE LIXO</p>	<p>- Inexistência de recipientes de lixo com tampa e pedal neste local.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os recipientes de lixo devem ser acionados por pedal, para evitar qualquer contacto manual e dotados de tampa que feche convenientemente, mantendo a mesma sempre bem fechada; - Todos os recipientes devem ser de fácil lavagem e fabricados em materiais lisos, impermeáveis e resistentes; - Os recipientes de lixo devem ser forrados de sacos de plástico descartáveis; - No final do dia, estes recipientes devem ser lavados e desinfetados rigorosamente.
<p>RECOLHA DOS SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (SPOA’S)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Não existe um espaço específico para a recolha dos SPOA’s; - Não existe uma balança para a pesagem dos SPOA’s produzidos; - Os subprodutos de origem animal não são recolhidos, armazenados e encaminhados de forma correta. 	<ul style="list-style-type: none"> - O espaço deve ser resguardado das condições atmosféricas adversas e o local deve ser fisicamente separado e isolado; - Deve ser adquirida uma balança apropriada para a recolha dos SPOA’s produzidos; - Os recipientes de lixo devem ser acionados por pedal, para evitar qualquer contacto manual e dotados de tampa que feche convenientemente, mantendo a mesma sempre bem fechada; - Todos os recipientes devem ser de fácil lavagem e fabricados em materiais lisos, impermeáveis e resistentes; - Todos os recipientes devem estar devidamente etiquetados; - Os SPOA’s devem ser acondicionados apropriadamente e retirados do local diariamente; - Todos os recipientes devem ser guardados num local adequado (ex: arcas congeladoras/frigoríficas) até serem encaminhados para o destino final; - Uma empresa qualificada deve encaminhar os SPOA’s para um destino final adequado.


✓ **ZONA DE ACESSO AOS EQUIPAMENTOS DE FRIO:**



IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
MATERIAL OBSOLETO E/OU DESNECESSÁRIO	<ul style="list-style-type: none"> - Objetos desnecessários no local (carrinhas de transporte e balanças com ferrugem, embalagens/recipientes, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Todo o material obsoleto ou que não seja utilizado ou que não faça parte de funcionamento do estabelecimento deverá ser retirado do local; - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.
PORTA DE ENTRADA	<ul style="list-style-type: none"> - Antecâmara inexistente; - Portas permanecem sempre abertas; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Os manipulados têm aspeto menos agradável. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seria conveniente colocar uma antecâmara à entrada da porta; - As portas e manipulados devem ser revestidos de materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - As portas deverão permanecer sempre fechadas, de modo a evitar a entrada de insetos e/ou animais, devendo possuir, preferencialmente, molas recuperadoras ou uma cortina de ar.
PAVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Piso derrapante (escorregadio); - Pavimento lascado; - Presença de sujidade; - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Os pavimentos devem ser isentos de cavidades, saliências e livres de obstáculos; - Todo o pavimento lascado, partido, rachado ou com aspeto menos agradável deve ser imediatamente substituído/reparado; - Devem ser revestidos de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes; - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção.
PAREDES	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Inexistência de eletrocutadores de insetos. 	<ul style="list-style-type: none"> - As paredes lascadas, partidas, rachadas ou com aspeto menos agradável devem ser imediatamente substituídas/reparadas; - Devem ser revestidas de material resistente, impermeável, não tóxico e até a altura adequada; - As paredes devem ser revestidas de material de fácil higienização; - Os eletrocutadores de insetos devem ser instalados preferencialmente, junto às entradas.
TETO	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade. 	<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza. - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desprendimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas.
JUNÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz.

✓ ZONA DE ACESSO AOS EQUIPAMENTOS DE FRIO:			
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES	
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	<ul style="list-style-type: none"> - Ventilação insuficiente; - Temperaturas elevadas devido a presença de diversos equipamentos e motores; - Presença de vidros partidos e/ou rachados; - Ausência de redes mosquiteiras; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Abrir duas janelas com dimensões adequadas na zona de acesso aos equipamentos de frio; - Utilizar materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem ser protegidos com redes mosquiteiras, para que impeçam a entrada de insetos; - Estas redes devem ser facilmente amovíveis para facilitar a sua limpeza; - Todas as janelas lascadas, partidas, rachadas ou com aspeto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/reparadas. 	
SISTEMA DE ILUMINAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Falta de tampas de proteção nas lâmpadas; - Iluminação insuficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todas as lâmpadas devem encontrar-se protegidas; - A iluminação deve ser suficiente e apropriado em cada local de trabalho. 	
ARMÁRIOS, ESTANTES E/OU PRATELEIRAS	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de armários, estantes ou prateleiras. 	<ul style="list-style-type: none"> - Os armários, estantes e/ou prateleiras devem ser de materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Todas as ferramentas/instrumentos e outros materiais devem ser guardados em armários apropriados e de dimensões adequadas, de onde só são retirados no momento de utilização. 	
LAVATÓRIO DE MÃOS	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de lavatórios de mãos; - Não existe água quente. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os lavatórios de mãos devem possuir torneiras de acionamento não manual e estar equipado com toalhas individuais de papel e com desinfetante apropriado para as mãos (com doseador); - Todos os lavatórios de mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento com água corrente, quente e fria; - Todos os lavatórios devem ser mantidos sempre limpos e em boas condições de conservação. 	
RECIPIENTES DE LIXO	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de recipientes de lixo com tampa e pedal. 	<ul style="list-style-type: none"> - Os recipientes de lixo devem ser acionados por pedal, para evitar qualquer contacto manual e dotados de tampa que feche convenientemente, mantendo a mesma sempre bem fechada; - Todos os recipientes devem ser de fácil lavagem e fabricados em materiais lisos, impermeáveis e resistentes; - Os recipientes de lixo devem ser forrados de sacos de plástico descartáveis; - No final do dia, estes recipientes devem ser lavados e desinfetados rigorosamente. 	
ZONA DE ACESSO AOS EQUIPAMENTOS DE FRIO	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de ruídos e vibrações. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diminuir ao máximo os ruídos e vibrações; - Agrupar e colocar os equipamentos de frio em zonas distintas. 	

<p>✓ MÁQUINAS DE GELO:</p>				<p>SITUAÇÃO NÃO CONFORME</p>	<p>RECOMENDAÇÕES</p>
<p>IDENTIFICAÇÃO</p>					
<p>PORTA, MANÍPULOS E APARELHOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Antecâmara inexistente; - Acumulação de sujeira (presença de poeiras); - Os manipulados têm aspecto menos agradável. 	<ul style="list-style-type: none"> - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seria conveniente colocar uma antecâmara apropriada neste local; - As portas, manipulados e aparelhos devem ser revestidas de materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza; - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia. 		
<p>PAVIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado. 	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto no equipamento de frio) não são arredondadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz. 		
<p>JUNÇÕES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Placas de suporte de material inadequado (em madeira). 		<ul style="list-style-type: none"> - As placas de suporte devem ser fabricadas com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Estas placas devem ser mantidas sempre limpas, arrumadas e em boas condições de conservação; - Todas estas placas devem ser lavadas e desinfetadas periodicamente; - As mesmas devem ser substituídas sempre que necessário; - As placas devem possuir a seguinte indicação “Apropriado para contato com gêneros alimentícios” (símbolo do “copo e do garfo”). 		
<p>PLACAS DE SUPORTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Placas de suporte de material inadequado (em madeira). 		<ul style="list-style-type: none"> - Deve ser adquirida uma balança apropriada para a pesagem do gelo; - As superfícies das ferramentas devem ser fabricadas com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - As ferramentas/instrumentos e embalagens/recipientes devem ser mantidos sempre limpos, arrumados e em boas condições de conservação; - Todas estas superfícies devem ser lavadas e desinfetadas periodicamente; - Devem possuir a seguinte indicação “Apropriado para contato com gêneros alimentícios” (símbolo do “copo e do garfo”); - Aconselha-se que as pás e baldes de gelo sejam de cor clara; - As mesmas devem ser substituídas sempre que necessário. 		
<p>EQUIPAMENTOS, FERRAMENTAS E EMBALAGENS/RECIPIENTES DE GELO (PÁS E BALDES DE GELO)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Falta uma balança apropriada para a pesagem do gelo; - Existência de uma pá de gelo com cabo em madeira; - Presença de ferrugem (pás e baldes de gelo); - Os baldes de plástico são escuros; - Ferramentas não possuem o símbolo do “copo e do garfo”. 		<ul style="list-style-type: none"> - Deve ser adquirida uma balança apropriada para a pesagem do gelo; - As superfícies das ferramentas devem ser fabricadas com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - As ferramentas/instrumentos e embalagens/recipientes devem ser mantidos sempre limpos, arrumados e em boas condições de conservação; - Todas estas superfícies devem ser lavadas e desinfetadas periodicamente; - Devem possuir a seguinte indicação “Apropriado para contato com gêneros alimentícios” (símbolo do “copo e do garfo”); - Aconselha-se que as pás e baldes de gelo sejam de cor clara; - As mesmas devem ser substituídas sempre que necessário. 		
<p>ARMÁRIO PARA GUARDAR AS PLACAS DE SUPORTE E FERRAMENTAS DE GELO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Placas de suporte e ferramentas de gelo encontram-se espalhadas no local; - Não existe um armário para guardar as ferramentas de gelo. 		<ul style="list-style-type: none"> - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia; - Deve ser adquirido um armário específico para guardar todas as placas de suporte e ferramentas de gelo (pás de gelo, baldes, entre outros). 		

✓ CÂMARA DE FRIO N.º 1: CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS DE PESCA			
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES	
PORTA, MANÍPULOS E APARELHOS	<ul style="list-style-type: none"> - Antecâmara inexistente; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras); - Os manipuladores apresentam aspeto menos agradável. 	<ul style="list-style-type: none"> - Seria conveniente colocar uma antecâmara apropriada neste local; - As portas, manipuladores e aparelhos devem ser revestidos de materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza; - A limpeza e desinfeção devem ser realizadas várias vezes durante o dia. 	
PAREDES	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade; - A película de plástico a revestir as paredes tem aspeto menos agradável. 	<ul style="list-style-type: none"> - A película de plástico a revestir as paredes deve ser removido; - A limpeza e desinfeção devem ser realizadas várias vezes durante o dia. 	
PAVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Piso derrapante (escorregadio); - Presença de sujidade; - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Deve ser revestido de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes; - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção. 	
JUNÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto no equipamento de fio) não são arredondadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz. 	
FITAS PLÁSTICAS	<ul style="list-style-type: none"> - As fitas de plástico apresentam aspeto menos agradável. 	<ul style="list-style-type: none"> - A limpeza e desinfeção devem ser realizadas várias vezes durante o dia; - Devem estar em perfeito estado de conservação e limpeza; - As mesmas devem ser substituídas sempre que necessário. 	
ESTANTES/PRATELEIRAS, ESTRADOS, GRADES E CAIXAS DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> - Os estrados, grades e/ou caixas de transporte apresentam aspeto menos agradável (acumulação de sujidade). 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os estrados, grades e caixas de transporte que entrem em contacto direto com os alimentos, devem estar devidamente higienizados; - As estantes/prateleiras devem ser de materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Todos os produtos alimentares que não são armazenados nas prateleiras/estantes, devem ser colocados sobre estrados/grades/caixas de material resistente e facilmente lavável; Estes devem estar distanciados do pavimento (mínimo 20 cm) e desencostados da parede. 	
ACONDIIONAMENTO DOS PRODUTOS ALIMENTARES	<ul style="list-style-type: none"> - Os produtos alimentares de diferentes espécies encontram-se misturados na mesma embalagem; - Presença de caixas de transporte em madeira; - Etiquetas ausentes nas embalagens contendo produtos alimentares. 	<ul style="list-style-type: none"> - É obrigatório separar os produtos alimentares dos de natureza diferente; - As embalagens devem ser de material resistente, impermeável, resistente e de fácil limpeza; - As mesmas não devem transportar senão géneros alimentícios; - As embalagens devem ter a identificação do produto, nome do responsável/fornecedor, origem do produto, espécie, local e data de receção, número do lote, entre outras indicações necessárias. 	

✓ **CÂMARA DE FRIO N.º 2: CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS HORTOFRUTÍCOLAS**



IDENTIFICAÇÃO

EQUIPAMENTO DE FRIO






SITUAÇÃO NÃO CONFORME

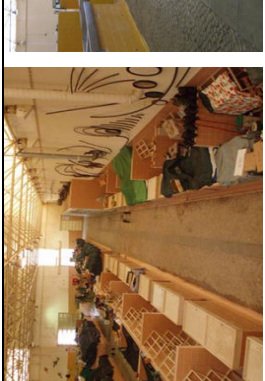

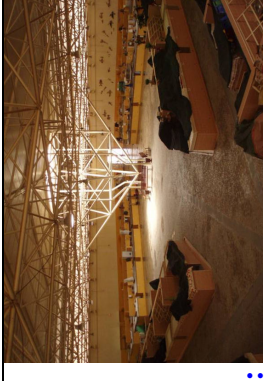
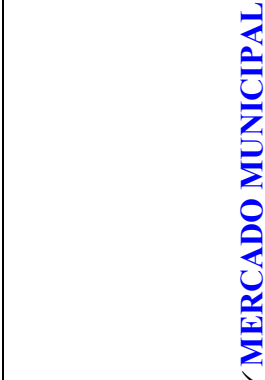
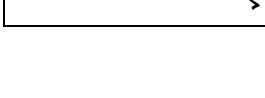
- Antecâmara inexistente;
- Inexistência de câmara de frio para a conservação dos produtos hortofrutícolas;
- Inexistência de prateleiras/estantes para a arrumação dos produtos alimentares.






RECOMENDAÇÕES





- Seria conveniente colocar uma antecâmara apropriada neste local;
- É conveniente adquirir uma câmara de frio para a conservação dos produtos hortofrutícolas;
- Os equipamentos de frio devem ter capacidade suficiente para assegurar o armazenamento e a temperatura de todos os produtos alimentares em condições adequadas;
- Todas as câmaras de frio devem estar munidas de termómetros apropriados, de forma a permitir uma leitura fácil e fiável;
- Todos os produtos alimentares que não são arrumados nas prateleiras/estantes, devem ser colocados sobre estrados/grades/caixas de material resistente e facilmente lavável; Estes devem estar distanciados do pavimento (mínimo 20 cm) e desencostados da parede;
- A câmara de frio deve ser colocada num local próximo dos respetivos comerciantes dos produtos hortofrutícolas.

✓ **MERCADO MUNICIPAL:**

    	<p>IDENTIFICAÇÃO</p>	<p>SITUAÇÃO NÃO CONFORME</p> <p>- Existência de objetos desnecessários no local (estantes e carrinhos de transporte com ferrugem, panos em tecido, esponjas com aspecto menos agradável, embalagens/recipientes, etc.).</p>	<p>RECOMENDAÇÕES</p> <p>- Todo o material obsoleto ou que não seja utilizado ou que não faça parte do funcionamento do estabelecimento deverá ser retirado do local;</p> <p>- A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.</p>
<p>MATERIAL OBSOLETO E/OU DESNECESSÁRIO</p> <p>PORTAS DE ENTRADA (INCLUINDO HALLS DE ENTRADA)</p>	<p>- Antecâmaras inexistentes;</p> <p>- Portas permanecem sempre abertas;</p> <p>- Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias);</p> <p>- Os manipuladores apresentam aspecto menos agradável;</p> <p>- Correntes de ar vindas de várias direções.</p>	<p>- É conveniente colocar uma antecâmara em todas as portas de entrada;</p> <p>- As portas e os manipuladores devem ser revestidos de materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza;</p> <p>- As portas deverão permanecer sempre fechadas, de modo a evitar a entrada de insetos e/ou animais, devendo possuir preferencialmente, molas recuperadoras ou cortinas de ar.</p>	
<p>PAVIMENTO</p>	<p>- Piso inadequado;</p> <p>- Pavimento desnivelado (presença de poças de água);</p> <p>- Presença de sujidade;</p> <p>- Inclinação e sistema de drenagem inadequado;</p> <p>- Não existência de grelhas de proteção nas calçadas.</p>	<p>- Os pavimentos devem ser isentos de cavidades, saliências e livres de obstáculos;</p> <p>- Todo o pavimento lascado, partido, rachado ou com aspecto menos agradável deve ser imediatamente substituído/repelado;</p> <p>- Deve ser revestido de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes;</p> <p>- Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção.</p>	
<p>PAREDES E ESTRUTURAS METÁLICAS</p>	<p>- Acumulação de sujidade nas decorações (presença de poeiras e teias);</p> <p>- Paredes com aspecto menos agradável;</p> <p>- Não existência de eletrocutores de insetos.</p>	<p>- As paredes lascadas, partidas, rachadas ou com aspecto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repeladas;</p> <p>- Devem ser revestidas de material resistente, impermeável, não tóxicas e até a altura adequada;</p> <p>- As paredes devem ser revestidas de material de fácil higienização;</p> <p>- Os eletrocutores de insetos devem ser instalados preferencialmente, junto às entradas e nunca devem encontrar-se sobre bancadas/mesas (zona de preparação/manipulação).</p>	
<p>TETO E ESTRUTURA METÁLICA</p>	<p>- Acumulação de sujidade;</p> <p>- Presença de infiltrações.</p>	<p>- Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza;</p> <p>- Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Todas as infiltrações devem ser reparadas.</p>	
<p>JUNÇÕES</p>	<p>- As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas.</p>	<p>- Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz.</p>	

✓ MERCADO MUNICIPAL:					
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME				
OUTRAS ABERTURAS	RECOMENDAÇÕES				
<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujeira (presença de poeiras e teias); - Entrada de pragas (pássaros, moscas, mosquitos, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem ser protegidas com redes mosquiteiras, para que impeçam a entrada de insetos e animais. 				
SISTEMA DE ILUMINAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de tampas de proteção nas lâmpadas; - Iluminação insuficiente. 				
BANCADAS / MESAS	<ul style="list-style-type: none"> - Existência de bancadas e cantoneiras partidas/rachadas; - Inclinação e o sistema de drenagem inapropriados; - Espaço de trabalho é insuficiente. 				
ARMÁRIOS, ESTANTES E/OU PRATELEIRAS	<ul style="list-style-type: none"> - Não existência de armários, estantes ou prateleiras. 				
LAVATÓRIOS / CUBAS	<ul style="list-style-type: none"> - Os lavatórios são utilizados para lavagem dos produtos alimentares (amanho dos produtos de pesca ou preparação dos produtos hortofrutícolas) e a lavagem dos utensílios/ferramentas, embalagens/recipientes, etc. - Não existe água quente. 				
LAVATÓRIO DE MÃOS	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de lavatórios de mãos; - Não existe água quente. 				

<p>✓ MERCADO MUNICIPAL:</p>					
<p>IDENTIFICAÇÃO</p>	<p>SITUAÇÃO NÃO CONFORME</p>				<p>RECOMENDAÇÕES</p>
<p>UTENSÍLIOS, FERRAMENTAS/INSTRUMENTOS, EMBALAGENS/RECIPIENTES E EQUIPAMENTOS</p>	<p>- Existência de fâscas com cabos em madeira, tábuas de corte em madeira, caixas de transporte em madeira, entre outros.</p> <p>- Os estrados, grades e/ou caixas de transporte apresentam aspecto menos agradável (acumulação de sujeidade).</p>				<ul style="list-style-type: none"> - Todas estas superfícies devem ser fabricadas com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Os utensílios, ferramentas/instrumentos, embalagens/recipientes e equipamentos devem ser mantidos sempre limpos, secos, arrumados e em boas condições de conservação; - Todas estas superfícies devem ser lavadas e desinfetadas periodicamente; - Devem possuir a seguinte indicação “Apropriado para contacto com géneros alimentícios” (símbolo do “copo e do garfo”); - As mesmas devem ser substituídas sempre que necessário.
<p>PRATELEIRAS, ESTANTES, ESTRADOS, GRADES E CAIXAS DE TRANSPORTE</p>	<p>- Os estrados, grades e/ou caixas de transporte apresentam aspecto menos agradável (acumulação de sujeidade).</p>				<ul style="list-style-type: none"> - Todos os estrados, grades e caixas de transporte que entrem em contacto direto com os alimentos, devem estar devidamente higienizados; - Os armários, estantes e/ou prateleiras devem ser de materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Todos os produtos alimentares que não são arrumados nas prateleiras/estantes, devem ser colocados sobre estrados/grades/caixas de material resistente e facilmente lavável. Estes devem estar distanciados do pavimento (mínimo 20 cm) e desencostados da parede.
<p>ARMÁRIO PARA GUARDAR OS EQUIPAMENTOS E PRODUTOS DE HIGIENIZAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os equipamentos e produtos de higienização estão espalhados no local; - Os equipamentos de higienização têm aspeto menos agradável. 				<ul style="list-style-type: none"> - Nunca misturar os equipamentos e produtos de limpeza com os produtos alimentares; - Os equipamentos e produtos de higienização devem ser mantidos em boas condições de conservação. Os mesmos devem ser substituídos sempre que necessário; - Os equipamentos e produtos de higienização devem ser guardados num armário específico e apropriado para este efeito.
<p>RECIPIENTES DE LIXO</p>	<p>- Não existência de recipientes de lixo com tampa e pedal neste local (espaço público).</p>				<ul style="list-style-type: none"> - Os recipientes de lixo devem ser acionados por pedal, para evitar qualquer contacto manual e dotados de tampa que feche convenientemente, mantendo a mesma sempre bem fechada; - Todos os recipientes devem ser de fácil lavagem e fabricados em materiais lisos, impermeáveis e resistentes; - Os recipientes de lixo devem ser forrados com sacos de plástico descartáveis; - No final do dia, estes recipientes devem ser lavados e desinfetados rigorosamente.

<p>✓ MERCADO MUNICIPAL:</p>					
<p>IDENTIFICAÇÃO</p>	<p>SITUAÇÃO NÃO CONFORME</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de embalagens (cartão, esferovite, etc.) por baixo das bancas dos concessionários; - Não existe um espaço específico para a recolha dos SPOA's; - Os subprodutos de origem animal não são recolhidos, armazenados e encaminhados de forma correta. 				
<p>RECOLHA DOS RESÍDUOS SÓLIDOS (ALIMENTARES E NÃO ALIMENTARES) (INCLUINDO SPOA'S)</p>	<p>RECOMENDAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> - O espaço deve ser resguardado das condições atmosféricas adversas e o local deve ser fisicamente separado e isolado; - Deve ser adquirida uma balança apropriada para a recolha dos SPOA's produzidos; - Os recipientes de lixo devem ser acionados por pedal, para evitar qualquer contacto manual e dotados de tampa que feche convenientemente, mantendo a mesma sempre bem fechada; - Todos os recipientes devem ser de fácil lavagem e fabricados em materiais lisos, impermeáveis e resistentes; - Todos os recipientes contendo SPOA's devem estar devidamente etiquetados; - Os SPOA's devem ser acondicionados apropriadamente e retirados do local diariamente; - Todos os recipientes devem ser guardados num local adequado (ex: arcas congeladoras/frigoríficas) até serem encaminhados para o destino final; - Uma empresa qualificada deve encaminhar os SPOA's para um destino final adequado. 				



✓ ZONA DOS ESCRITÓRIOS (SERVIÇO DE FISCALIZAÇÃO MUNICIPAL):

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
PAVIMENTO E ESCADAS	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras). 	<ul style="list-style-type: none"> - A limpeza e desinfeção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.
PAREDES	<ul style="list-style-type: none"> - Paredes com aspeto menos agradável. 	<ul style="list-style-type: none"> - As paredes com aspeto menos agradável devem ser imediatamente reparadas; - As paredes devem ser revestidas de material de fácil higienização.
TETO-FALSO	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza; - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas.
JUNÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz.
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - A limpeza e desinfeção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.

✓ **ZONAS DOS CACIFOS E ARRECADADO:**

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
MATERIAL OBSOLETO E/OU DESNECESSÁRIO	<ul style="list-style-type: none"> - Objetos desnecessários (bicicletas, mangueiras, bidões, escadotes, embalagens/recipientes, estantes com ferrugem, entre outros). 	<ul style="list-style-type: none"> - Todo o material obsoleto ou que não seja utilizado ou que não faça parte de funcionamento do estabelecimento deverá ser retirado do local; - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.
PAVIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Piso derrapante (escorregadio); - Pavimento lascado; - Presença de sujidade (presença de poeiras e lixo). 	<ul style="list-style-type: none"> - O pavimento deve ser isento de cavidades, saliências e livres de obstáculos; - Todo o pavimento lascado, partido, rachado ou com aspecto menos agradável, deve ser imediatamente substituído/reporado; - Deve ser revestido de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes; - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção. - As paredes lascadas, partidas, rachadas ou com aspecto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repoadas; - Devem ser revestidas de material resistente, impermeável, não tóxicas, até a altura adequada; - As paredes devem ser revestidas de material de fácil higienização.
PAREDES	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza; - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Todas as infiltrações devem ser reparadas. - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz.
TETO	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Presença de infiltrações. 	<ul style="list-style-type: none"> - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza; - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Todas as infiltrações devem ser reparadas. - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz.
JUNÇÕES	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem ser protegidos com redes mosquiteiras, para que impeçam a entrada de insetos; - Estas redes devem ser facilmente amovíveis para facilitar a sua limpeza; - Todas as janelas lascadas, partidas, rachadas ou com aspecto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repoadas.
JANELAS E OUTRAS ABERTURAS	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de vidros partidos e/ou rachados; - Ausência de redes mosquiteiras; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Todas as lâmpadas devem encontrar-se protegidas; - A iluminação deve ser suficiente e apropriada em cada local de trabalho.
SISTEMA DE ILUMINAÇÃO PRATELEIRAS, ESTANTES, ARMÁRIOS, ESTRADOS, GRADES E CAIXAS DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de tampas de proteção nas lâmpadas; - Iluminação insuficiente. - Inexistência de prateleiras, estantes, armários, estrados, grades e/ou caixas de transporte; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	<ul style="list-style-type: none"> - Os armários, estantes, prateleiras, estrados, grades e/ou caixas de transporte devem ser de materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão, não tóxicos e de fácil limpeza; - Estes devem estar distanciados do pavimento e desencostados da parede.

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
<p>✓ INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (UTENTES):</p>		<p>RECOMENDAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia; - As portas e manipuladores devem ser revestidos de materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza. - O pavimento deve ser isento de cavidades, saliências e livres de obstáculos; - Todo o pavimento lascado, partido, rachado ou com aspecto menos agradável, deve ser imediatamente substituído/reporado; - Deve ser revestido de material resistente, impermeável e de fácil higienização, apresentando superfícies antiderrapantes; - Deve ter inclinação apropriada para o escoamento dos líquidos. Qualquer ralo de ligação a esgoto deve possuir tampas ou grelhas de proteção. - As paredes lascadas, partidas, rachadas ou com aspecto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repoadas; - Devem ser revestidas de material resistente, impermeável, não tóxicas e até a altura adequada; - As paredes devem ser revestidas de material de fácil higienização. - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes, não tóxicos e de fácil limpeza; - Deve ser construído e preparado de forma a evitar a acumulação de sujidade e reduzir a condensação, evitar o desenvolvimento de bolores indesejáveis e o desprendimento de partículas. Todas as infiltrações devem ser reparadas. - Todos os ângulos de convergência devem ser arredondados para permitir uma higienização fácil e eficaz. - Devem ser utilizados materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil limpeza; - Devem ser protegidos com redes mosquiteiras, para que impeçam a entrada de insetos; - Estas redes devem ser facilmente amovíveis para facilitar a sua limpeza; - Todas as janelas lascadas, partidas, rachadas ou com aspecto menos agradável, devem ser imediatamente substituídas/repoadas. - Todas as lâmpadas devem encontrar-se protegidas; - A iluminação deve ser suficiente e apropriada em cada local de trabalho.
<p>PORTAS DE ENTRADA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Os manipuladores apresentam aspecto menos agradável. 	
<p>PAVIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Piso derrapante (escorregadio); - Pavimento lascado; - Presença de sujidade; - Inclinação e sistema de drenagem inapropriado. 	
<p>PAREDES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Presença de infiltrações. 	
<p>TETO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Presença de infiltrações. 	
<p>JUNÇÕES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - As junções (entre as paredes e o pavimento; entre as paredes e o teto) não são arredondadas. 	
<p>JANELAS E OUTRAS ABERTURAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Presença de vidros partidos e/ou rachados; - Ausência de redes mosquiteiras; - Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias). 	
<p>SISTEMA DE ILUMINAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de tampas de proteção nas lâmpadas; - Iluminação insuficiente. 	

✓ INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (UTENTES):

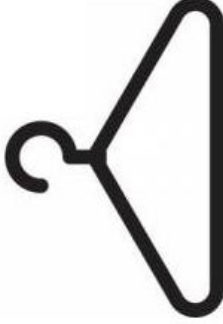
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
<p>RECIPIENTES DE LIXO</p>	<p>- Inexistência de recipientes de lixo com tampa e pedal.</p>	<p>- Os recipientes de lixo devem ser acionados por pedal, para evitar qualquer contacto manual, e dotados de tampa, que feche convenientemente, mantendo a mesma sempre bem fechada;</p> <p>- Todos os recipientes devem ser de fácil lavagem e fabricados em materiais lisos, impermeáveis e resistentes;</p> <p>- Os recipientes de lixo devem ser forrados com sacos de plástico descartáveis;</p> <p>- No final do dia, estes recipientes devem ser lavados e desinfetados rigorosamente.</p>
<p>OUTROS EQUIPAMENTOS</p>	<p>- Existem sanitas sem tampas;</p> <p>- Diversos urinóis não funcionam;</p> <p>- Espelhos inexistentes;</p> <p>- Não existem armários nas instalações sanitárias.</p>	<p>- Todas as sanitas devem ter tampa;</p> <p>- Os urinóis munidos de autoclismo devem estar funcionais;</p> <p>- Devem existir espelhos em todas as instalações sanitárias;</p> <p>- Devem existir armários adequados e em número suficiente.</p>

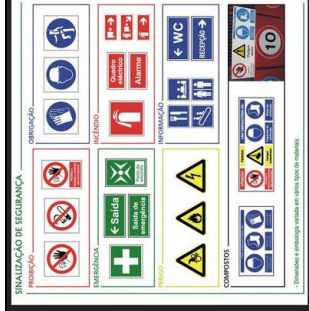




✓ **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS (PESSOAL DE SERVIÇO):**

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
<p>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E ZONA DE BALNEÁRIOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de instalações sanitárias para o pessoal de serviço (funcionários da CMT e os comerciantes); - Inexistência de balneários para o pessoal de serviço (funcionários da CMT e os comerciantes); - Inexistência de cacifos / armários individuais; - Não existem lavatórios de acionamento não manual; - Não existe água quente. 	<ul style="list-style-type: none"> - As instalações sanitárias e zonas dos vestiários devem situar-se em locais afastados das zonas de manuseamento e conservação dos produtos alimentares; - Estes locais não devem ter acesso direto às zonas onde se manuseiam os alimentos, zonas de armazenamento, entre outros; - Sempre que possível, devem ser separados por sexo; - Estes locais devem encontrar-se sempre limpos, arrumados e em boas condições de conservação; - As paredes, o pavimento e o teto das instalações sanitárias devem ser revestidas de materiais resistentes, lisos, impermeáveis e de fácil limpeza; - As sanitas devem ser instaladas em compartimentos separados; - Devem existir sanitas, urinóis e lavatórios em número suficiente e com autoclismos operacionais; - Aconselha-se que todos os lavatórios possuam torneiras de acionamento não manual e estar equipados com toalhas individuais de papel e com desinfetante apropriado para as mãos (com doseador); - Todos os lavatórios de mãos devem estar em perfeito estado de funcionamento com água corrente, quente e fria; - As instalações sanitárias devem estar equipadas com chuveiros operacionais, com água quente e fria; - Devem estar equipados com baldes de lixo de acionamento por pedal e dotados de tampa, convenientemente forrados com sacos de plástico e dotados de tampa, que feche convenientemente; - Deve haver um constante abastecimento de papel higiénico, de sabão líquido e de papel descartável nos dispositivos para toalhas individuais; - Os balneários devem encontrar-se equipados com cacifos individuais, que permitam total separação da roupa do dia-a-dia da roupa de trabalho; - Os armários/cacifos devem ser utilizados para guardar o vestuário e outros objetos de uso pessoal (incluindo casacos, malas, adornos, etc.); - Os armários/cacifos devem estar munidos de fechaduras e terem aberturas de arejamento; - A limpeza e desinfecção devem ser realizadas várias vezes durante o dia.

		
✓ PESSOAL DE SERVIÇO:		
IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
VESTUÁRIO	- O pessoal de serviço não usa vestuário apropriado.	<ul style="list-style-type: none"> - O fardamento do pessoal deve estar sempre limpo e em bom estado de conservação; - O fardamento a utilizar deve ser constituído por touca, bata/avental e calçado apropriado; - Aconselha-se todos os indivíduos a vestir vestuário termicamente apropriado para baixas temperaturas enquanto realizam a limpeza e desinfeção “em andamento” dos equipamentos de frio.



✓ **MEDIDAS DE SEGURANÇA CONTRA RISCOS DE INCÊNDIO:**

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
<p>EQUIPAMENTO DE SEGURANÇA CONTRA RISCOS DE INCÊNDIO</p>	<p>- Acumulação de sujidade (presença de poeiras e teias); - Os extintores de incêndio não se encontram dentro do prazo de validade.</p>	<p>- O Código de Trabalho obriga as entidades empregadoras a organizar as atividades de SHST, as quais constituem, ao nível da empresa, um elemento determinante na prevenção de riscos profissionais e de promoção e vigilância da saúde dos trabalhadores;</p> <p>- Todos os locais de trabalho devem estar providos de equipamento adequado para a extinção de incêndios, em perfeito estado de funcionamento, situado em locais acessíveis e convenientemente assinalados (extintores, mantas de incêndio, caixas de incêndio, "sprinklers", sinalização, centrais de alarme, hidráulica para incêndio, etc.);</p> <p>- O estado de funcionamento dos equipamentos de extinção de incêndios deve ser verificado em intervalos regulares, de acordo com as respetivas instruções de aplicação;</p> <p>- O prazo de validade de todos os extintores deve ser verificado anualmente;</p> <p>- Todo o pessoal de serviço deve cumprir todas as normas de segurança e higiene no local de trabalho;</p> <p>- Todos os trabalhadores devem estar suficientemente instruídos sobre os planos de evacuação dos locais de trabalho.</p>
<p>EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E COLETIVA (EPI'S E EPC'S)</p>	<p>- Inexistência de EPI's e EPC's no local.</p>	<p>- O fardamento deve ser adequado de modo a proteger o trabalhador, durante a execução das tarefas (por exemplo: durante a utilização de produtos tóxicos);</p> <p>- Devem encontrar-se disponíveis, para todos os funcionários que desempenham tarefas de limpeza e desinfecção, os equipamentos de proteção individual (EPI's) e/ou equipamento de proteção coletiva (EPC's) contra as substâncias e processos incômodos, insalubres, tóxicos, perigosos e infantantes.</p>
<p>ESTOJO DE PRIMEIROS SOCORROS</p>	<p>- Inexistência de caixas de primeiros socorros.</p>	<p>- No local de trabalho, deve existir um armário ou caixa com material e produtos de primeiros-socorros, etiquetado/a e com o conteúdo mínimo;</p> <p>- O mesmo deve estar em boas condições de conservação e assepsia, sendo substituído após a sua utilização ou após ter terminado o prazo de validade;</p> <p>- Junto a este devem existir instruções claras e simples para os primeiros cuidados a pôr em prática em cada caso de urgência.</p>
<p>MEDICINA NO TRABALHO</p>	<p>- O pessoal de serviço (funcionários da CMT e os comerciantes) não apresentou fichas de aptidão.</p>	<p>- Todo o pessoal de serviço deve efetuar exames médicos completos, no início da sua atividade profissional e sempre que se justifique necessário fazer novos exames;</p> <p>- A ficha de aptidão deve ser preenchida pelo médico do trabalho, face aos resultados dos exames médicos de admissão (periódicos e ocasionais) efetuados aos trabalhadores.</p>



✓ **IMPLEMENTAÇÃO DE UM PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS BASEADO NA METODOLOGIA DO SISTEMA HACCP:**

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
<p>DOSSIÊS DE REGISTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Inexistência de registos/documentos no Mercado Municipal de Tavira para assegurar a implementação de um programa de pré-requisitos (PPR) baseado na metodologia do Sistema HACCP; - Muito poucos comerciantes dos produtos de pesca estão a implementar o Sistema HACCP nas suas bancas e zonas de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> - Deve existir um controlo documental no respetivo Mercado Municipal; - Todos os registos e documentos elaborados e fornecidos devem estar completos, corretamente preenchidos e atualizados; - Os registos apresentados devem ser assinados e datados pela pessoa que procedeu ao preenchimento e, posteriormente, organizados e arquivados num dossiê de registo; - Todos os dossiês de registo devem ser colocados num local de fácil acesso; - É obrigatório que todos os funcionários e colaboradores tenham conhecimento da sua existência.
<p>FORMAÇÃO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Os funcionários da CMT ainda não receberam formação na área alimentar; - Muito poucos comerciantes dos produtos de pesca têm participado em ações de formação na área alimentar. 	<ul style="list-style-type: none"> - É fundamental que todos os operadores tenham formação adequada à sua atividade profissional em matéria de higiene alimentar; - É essencial cumprir as exigências legais no que respeita à formação profissional obrigatória; - A carga horária mínima de formação certificada é de 35 horas (anuais), devendo ser divididas pelas seguintes áreas de formação: Higiene e Segurança Alimentar (incluindo a implementação do Sistema HACCP), Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho (SHST).



✓ **DOCUMENTAÇÃO E REGISTOS OFICIAIS:**

IDENTIFICAÇÃO	SITUAÇÃO NÃO CONFORME	RECOMENDAÇÕES
LIVRO DE RECLAMAÇÕES	- Inexistência do livro de reclamações; - Inexistência de letreiro.	- É obrigatório a existência e disponibilização do livro de reclamações em todos os estabelecimentos de fornecimento de bens ou prestação de serviços que tenham contacto com o público em geral; - O livro de reclamações deve ser guardado num local de fácil acesso. Todas as folhas devem estar em conformidade com a legislação em vigor; - O letreiro informativo deve ser afixado num local visível.
SINAIS DE AVISO “NÃO FUMADORES”	- Inexistência dos sinais de aviso “Não fumadores.”	- É obrigatório a fixação dos sinais de aviso “Não fumadores” em lugar visível.

GRAU DE RISCO ESTIMADO DE ACORDO COM O PLANO DE APROVAÇÃO E CONTROLO DOS ESTABELECIMENTOS (PACE)

GRAU DE RISCO ASSOCIADO À ATIVIDADE DE COMÉRCIO A RETALHO COM MANIPULAÇÃO DE PRODUTOS (RA = 2) RISCO 2 (PACE 01/TABELA 3/DGV)

GRAU DE INCUMPRIMENTO (GI):

- 1 (AUSÊNCIA) – Em conformidade ou ausência de incumprimentos.
- 2 (MENOR) – Não coloca em causa a capacidade do sistema de segurança, mas deve ser alvo de correção.
- 3 (MAIOR) – Coloca em causa a capacidade do sistema de segurança.
- 4 (CRÍTICO) – Falta total cumprimento do requisito ou coloca em causa a segurança do género alimentício.

Falha sistemática do mesmo requisito.

NOTA:

O grau de incumprimento (GI) é definido pelo maior valor atribuído, independentemente do tipo de incumprimento, uma vez que este parâmetro reflecte a urgência na correção das inconformidades.

Cálculo do Risco Estimado (RE):

$$RE = (RA + GI) / 2$$

$$\Leftrightarrow RE = (2 + GI) / 2$$

**CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO EM FUNÇÃO DO CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO (RE)
E DEFINIÇÃO DA PERIODICIDADE DAS PRÓXIMAS VISITAS DE CONTROLO**

SITUAÇÃO	GRAU DE INCUMPRIMENTO (GI)
Estrutura / Equipamento	4
Higiene e limpeza	2
Inspeção sanitária de produtos	2
Rastreabilidade	3
Autocontrolo / HACCP	2
Análises / Água	3
Subprodutos	3
RISCO (GI – O MAIOR GRAU DE INCUMPRIMENTO)	4

Cálculo do Risco Estimado (RE):

$$RE = (RA + GI) / 2$$

$$\Leftrightarrow RE = (2 + 4) / 2$$

$$\Leftrightarrow RE = 3$$

RESULTADO DA AVALIAÇÃO

RE	TIPO DE ESTABELECIMENTO	PRAZO MÁXIMO PARA A PRÓXIMA VISITA	ASSINALAR COM X
4	ESTABELECIMENTO DE ALTO RISCO	6 MESES	
3	ESTABELECIMENTO DE RISCO MÉDIO	12 MESES	X
2	ESTABELECIMENTO DE BAIXO RISCO	18 MESES	
1	ESTABELECIMENTO DE RISCO MUITO BAIXO	24 MESES	