
	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração		REALIZADO POR:	ASAE 2016

A PRESENTE FICHA TÉCNICA DE FISCALIZAÇÃO APLICA-SE A TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO, NOMEADAMENTE, OS DESTINADOS A PRESTAR, MEDIANTE REMUNERAÇÃO, SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DE BEBIDAS NO PRÓPRIO ESTABELECIMENTO OU FORA DELE

1 – IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO					
Nome/Designação Social:					
Tipo de atividade	Restauração				
	Consumo no estabelecimento				
	Venda para fora				
	Catering				
1.1 Atividade industrial			Sim	Não	N.A.
O estabelecimento dispõe de secção acessória destinada a atividade industrial cuja potência elétrica contratada seja superior a 99 kVA ? (N.º 4 do artigo 4.º, e n.º 2 do artigo 5.º, do RJACSR)					

2 – IDENTIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE DO ESTABELECIMENTO
Nome:
Categoria Profissional:
Função:
Observações:


3 – CUMPRIMENTO DE DEVERES GERAIS DO EXERCÍCIO DA ATIVIDADE NO ESTABELECIMENTO
<p>3.1 Observância das regras que visam a proteção da exposição ao fumo do tabaco, bem como as regras relativas à comercialização de tabaco no estabelecimento.</p> <p>Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, alterada pela Lei n.º 109/2015 de 26 de agosto.</p>
<p>3.2 Observância das regras relativas à disponibilização, venda e consumo de bebidas alcoólicas.</p> <p>Decreto-Lei n.º 50/2013, de 16 de Abril, alterado pelo Decreto-lei n.º 106/2015, de 16 de junho.</p>
<p>3.3 Observância das regras relativas ao livro de reclamações.</p> <p>Decreto-Lei n.º 156/2005, de 15 de setembro, com as alterações introduzidas até ao Decreto-lei n.º 242/2012, de 7 de novembro.</p>
<p>3.4 Observância das regras de informação sobre meios alternativos de resolução de litígios com os consumidores.</p> <p>Lei n.º 144/2015, de 8 de setembro; Artigo 29.º do Regime Jurídico de Acesso e Exercício de Atividades de Comércio, Serviços e Restauração (RJACSR), aprovado em Anexo ao Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.</p>

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016

<p>3.5 Observância das regras de informação relativas ao <u>horário de funcionamento</u> do estabelecimento.</p> <p>Decreto-lei n.º 48/96, de 15 de maio, com as alterações introduzidas até ao Decreto-lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro.</p>
<p>3.6 Observância das regras de <u>informação sobre os géneros alimentícios</u> fornecidos, e respetivos produtos e substâncias suscetíveis de causar alergias ou intolerâncias.</p> <p>Decreto-lei n.º 26/2016, de 9 de junho; Regulamento (UE) n.º 1169/2011, do Parlamento e do Conselho, de 25 de outubro.</p>
<p>3.7 Observância dos procedimentos relativos às inspeções a <u>instalações de gás</u> existentes no estabelecimento.</p> <p>Decreto-lei n.º 591/99, de 10 de Dezembro; Portaria n.º 362/2000, de 20 de junho.</p>
<p>3.8 Observância das <u>regras de acondicionamento, caso aplicáveis, do azeite</u> posto à disposição do consumidor final como tempero de prato.</p> <p>Portaria n.º 24/2005 de 11 de Janeiro.</p>
<p>3.9 Observância das regras que impõe <u>medidas de segurança</u> obrigatórias em estabelecimentos que disponham de <u>espaços ou salas destinados a dança</u>, ou onde habitualmente se dance, quando acessíveis ao público em geral.</p> <p>Decreto-Lei n.º 135/2014 de 8 de setembro.</p>
<p>3.10 Observância das regras, caso aplicáveis, que protegem os <u>direitos de autor e os direitos conexos</u>, obtendo as necessárias autorizações junto das entidades de gestão coletiva desses direitos, nos casos em que se realize comunicação pública das respetivas obras e prestações, no estabelecimento.</p> <p>Artigos 149.º e 178.º do Código do Direito de Autor e dos Direitos Conexos, aprovado pelo DL n.º 63/85, de 14 de março, com as alterações introduzidas até à Lei n.º 49/2015, de 05 de Junho.</p>

4 – ACESSO, ALTERAÇÃO E ENCERRAMENTO, DA ATIVIDADE, NO ÂMBITO DO RJACSR


4.1 Procedimento de mera comunicação prévia	Sim	Não	N.A.
4.1.1 Para a exploração do estabelecimento, encontra-se apresentada a <u>mera comunicação prévia</u> , nos casos em que não deva haver lugar a pedido de dispensa de requisitos?			
4.1.2 Em caso de alteração significativa das condições de exercício da atividade, ou de alteração da titularidade do estabelecimento, quando aplicáveis, foi apresentada a respetiva <u>mera comunicação prévia</u> ?			
4.1.3 Em caso de <u>encerramento do estabelecimento</u> ou de <u>cessação da atividade</u> , foi comunicado o respetivo evento até 60 dias após a ocorrência do mesmo?			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016

4.2 Procedimento de autorização	Sim	Não	N.A.
4.2.1 Para a exploração do estabelecimento, encontra-se obtida a autorização devida , nos casos em que deva haver lugar a pedido de dispensa de requisitos?			
4.2.2 Em caso de alteração significativa das condições de exercício da atividade, bem como de alteração da titularidade do estabelecimento, quando aplicáveis, foi realizado o averbamento na respetiva autorização?			
Observações:			


5 – REQUISITOS ESPECÍFICOS dos estabelecimentos, NO ÂMBITO DO RJACSR

5.1 Deveres Gerais	Sim	Não	N.A.
5.1.1 Manutenção em permanente bom estado de conservação e de higiene as instalações, equipamentos, mobiliário e utensílios do estabelecimento? (Alínea a), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR).			
5.1.2 Cumpre e faz cumprir as normas legais e regulamentares aplicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e venda de produtos alimentares? (Alínea b), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
5.1.3 Cumpre e faz cumprir as demais regras legais e regulamentares aplicáveis à atividade? (Alínea c), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
5.1.4 Faculta o acesso ao estabelecimento e o exame de documentos, livros e registos diretamente relacionados com a respetiva atividade? (Alínea d), do n.º 1 do artigo 124.º do RJACSR)			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016


5.2 Infraestruturas	Sim	Não	N.A.
5.2.1 Possui infraestruturas básicas de fornecimento de água, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais, nos termos da legislação aplicável? (n.º 1 do artigo 125.º do RJACSR)			
5.2.2 Caso não exista rede pública de abastecimento de água, dispõem de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam? (n.º 2 do artigo 125.º do RJACSR)			
5.2.3 Caso não exista rede pública de abastecimento de água, a captação e a reserva de água possuem adequadas condições de proteção sanitária e o sistema é dotado dos processos de tratamento requeridos para potabilização da água ou para a manutenção dessa potabilização, de acordo com as normas de qualidade da água para consumo humano definidas na legislação aplicável, devendo para o efeito ser efetuadas análises físico – químicas e microbiológicas por entidade devidamente credenciada, de acordo com o disposto no Decreto -Lei n.º 306/2007, de 27 de agosto, alterado pelo Decreto - Lei n.º 92/2010, de 26 de julho? (n.º 3 do artigo 125.º do RJACSR)			
Observações:			

5.3 Áreas de serviço (compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal)	Sim	Não	N.A.
5.3.1 A área de serviço é de acesso reservado ao pessoal do estabelecimento? (n.º 2 do artigo 126.º do RJACSR)			
5.3.2 Existe possibilidade de entrada e/ou verifica-se a permanência de animais vivos na área de serviço? (n.º 2 do artigo 126.º do RJACSR)			
5.3.3 A área de serviço está completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar -se a propagação de fumos e cheiros? (n.º 3 do artigo 126.º do RJACSR)			
5.3.4 Os fornecimentos são feitos pela entrada de serviço e, quando esta não exista, são efetuados fora dos períodos em que o estabelecimento esteja aberto ao público ou, não sendo possível, nos períodos de menor frequência? (n.º 4 do artigo 126.º do RJACSR)			
5.3.5 Estão adotados métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras. (n.º 5 do artigo 126.º do RJACSR)			
5.3.6 As zonas integrantes da área de serviço observam os requisitos aplicáveis às instalações do setor alimentar nos termos previstos na legislação em vigor. (n.º 6 do artigo 126.º do RJACSR)			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016


5.4 Zonas integradas (Nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas as zonas que compõem a área de serviço podem estar integradas)	Sim	Não	N.A.
5.4.1 O circuito adotado e equipamentos utilizados garantem o fim específico a que se destina cada zona, não é posta em causa a higiene e segurança alimentar e evita-se a propagação de fumos e cheiros? (n.º 1 do artigo 127.º do RJACSR)			
5.4.2 Na sala de refeição do estabelecimento de restauração existe zona destinadas à confeção de alimentos, e o tipo de equipamentos utilizados e a qualidade da solução adotada não põe em causa a segurança e a higiene alimentar? (n.º 2 do artigo 127.º do RJACSR)			
5.4.3 O estabelecimento de bebida serve produtos confeccionados, pré -confeccionados ou pré – preparados que necessitem apenas de aquecimento ou conclusão de confeção, e dispõe de equipamentos adequados a esse efeito (tais como micro -ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados)? (n.º 3 do artigo 127.º do RJACSR)			

5.5 Cozinhas, copas e zonas de fabrico	Sim	Não	N.A.
5.5.1 A zona de cozinha corresponde à zona destinada à preparação e confeção de alimentos? (n.º 1 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.2 A zona de cozinha também se destina ao empratamento e distribuição? (n.º 1 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.3 A copa limpa corresponde à zona destinada ao empratamento e distribuição do serviço? (n.º 2 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.4 A copa limpa também dá apoio na preparação de alimentos? (n.º 2 do artigo 127.º do RJACSR)			
5.5.5 A copa suja corresponde à zona destinada à lavagem de louças e de utensílios? (n.º 2 do artigo 127.º do RJACSR)			
5.5.6 A zona de fabrico corresponde ao local destinado à preparação, confeção e embalagem de produtos de pastelaria, padaria ou de gelados? (n.º 3 do artigo 127.º do RJACSR)			
5.5.7 O estabelecimento de bebidas que não dispõe de zona de fabrico apenas opera com produtos confeccionados ou pré -confeccionados, acabados ou que possam ser acabados no estabelecimento, através de equipamentos adequados, designadamente micro -ondas, forno, chapa, fritadeira, tostadeira, máquina de sumos ou equiparados? (n.º 4 do artigo 127.º do RJACSR)			
5.5.8 As cozinhas, as copas e as zonas de fabrico estão equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos? (Pode existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas) (n.º 5 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.9 As prateleiras, mesas, balcões e bancadas das cozinhas e zonas de fabrico são de material liso, resistente, lavável e impermeável, e os talheres e todos os utensílios para a preparação dos alimentos são de fácil lavagem e estão mantidos em bom estado de higiene e conservação? (n.º 6 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.10 Na cozinha existir (preferencialmente) uma zona de preparação distinta da zona da confeção? (n.º 7 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.11 A cozinha é próxima das copas, e ambas estão instaladas de forma a permitir uma comunicação rápida com a sala de refeição? (n.º 8 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.12 A cozinha é próxima das copas, e existem trajetos diferenciados para sujos e limpos (sempre que possível)? (n.º 8 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.13 — Na copa suja existe pelo menos uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria? (n.º 9 do artigo 128.º do RJACSR)			
5.5.14 — Na copa suja existe máquina de lavar a louça? (n.º 9 do artigo 128.º do RJACSR)			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016


5.6 Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal (Não é obrigatório, nos estabelecimentos integrados em área comercial, empreendimento turístico ou habitacional que disponha de instalações reservadas, equipadas e adequadas ao uso do pessoal do estabelecimento e nos estabelecimentos com área total igual ou inferior a 150 m ² , desde que as instalações sanitárias destinadas ao público observem os requisitos exigidos para as instalações do pessoal)	Sim	Não	N.A.
5.6.1 Na área de serviço existem armários ou locais reservados para guarda de roupa e bens pessoais dos trabalhadores? (n.º 1 do artigo 129.º do RJACSR)			
5.6.2 Dispõe de instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal, separadas das zonas de manuseamento de alimentos, e com sanitários separados por sexo (se possível)? (n.º2 do artigo 129.º do RJACSR)			
Observações:			

5.7 Vestiários e instalações sanitárias destinadas a clientes (Não é exigível, nos estabelecimentos integrados em área comercial ou empreendimento turístico que disponha de instalações sanitárias comuns que preencham os requisitos infra, e nos estabelecimentos que confeccionem refeições para consumo exclusivo fora do estabelecimento)	Sim	Não	N.A.
5.7.1 As instalações sanitárias destinadas aos clientes encontrar-se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos? (n.º 1 do artigo 130.º do RJACSR)			
5.7.2 As instalações sanitárias destinadas aos clientes dispõem dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e são mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação? (n.º2 do artigo 130.º do RJACSR)			
5.7.3 As instalações sanitárias não têm acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, e estão instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior? (n.º3 do artigo 130.º do RJACSR)			
5.7.4 Estabelecimentos com capacidade \geq a 30 lugares: as instalações sanitárias são separadas por sexo e dispõem de retretes em cabines individualizadas? (n.º4 do artigo 130.º do RJACSR)			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016


5.8 Regras de acesso aos estabelecimentos	Sim	Não	N.A.
5.8.1 É de acesso livre? (n.º 1 do artigo 131.º do RJACSR)			
<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pode ser recusado o acesso ou a permanência nos estabelecimentos a quem perturbe o seu funcionamento normal, designadamente por se recusar a cumprir as normas de funcionamento impostas por disposições legais ou privativas do estabelecimento, desde que essas restrições sejam devidamente publicitadas • Desde que devidamente publicitado, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas podem ainda: <ul style="list-style-type: none"> a) Ser afetos, total ou parcialmente, à utilização exclusiva por associados, beneficiários ou clientes das entidades proprietária ou exploradora; b) Ser objeto de reserva temporária de parte ou da totalidade dos estabelecimentos. <p>(n.º 2 e 3 do artigo 131.º do RJACSR)</p>			
5.8.2 Verifica-se a permanência de animais em espaços fechados? (A sua permanência é permitida quando se tratar de cães de assistência e desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais) (n.º4 do artigo 131.º do RJACSR)			
5.8.3 Verifica-se a permissão de acesso a um número de clientes superior ao da respetiva capacidade? (n.º5 do artigo 131.º do RJACSR)			
Observações:			

5.9 Capacidade do estabelecimento	Sim	Não	N.A.
<p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A área destinada aos clientes do estabelecimento corresponde ao espaço reservado ao público que compreende as salas de refeição, zona de acolhimento e de receção, bar, balcão, bengaleiro, instalações sanitárias e, quando existentes, as esplanadas e as salas ou espaços destinados a dança e ou espetáculo. (artigo 132.º do RJACSR) • O número máximo de lugares dos estabelecimentos é calculado em função da área destinada ao serviço dos clientes, deduzida da área correspondente aos corredores de circulação obrigatórios. (artigo 133.º do RJACSR) • Não se considera área destinada aos clientes, para efeitos de cálculo da capacidade do estabelecimento, a zona de acolhimento e receção, o bengaleiro e as instalações sanitárias. (alínea c) do artigo 133.º do RJACSR) 			
5.9.1 Lugares sentados: 0,75 m2 por lugar? (alínea a) do artigo 133.º do RJACSR)			
5.9.2 Lugares de pé: 0,50 m2 por lugar? (alínea b) do artigo 133.º do RJACSR)			
5.9.3 As salas ou espaços destinados a dança, não excedem 90 % da área destinada aos clientes? (alínea d) do artigo 133.º do RJACSR)			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016

5.10 Informações a disponibilizar ao público (junto à entrada do estabelecimento)	Sim	Não	N.A.
5.10.1 Apresenta uma indicação com o nome, a entidade exploradora, o tipo e a capacidade máxima do estabelecimento? (alínea a) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
5.10.2 Apresenta alguma indicação sobre a restrição de acesso ou permanência no estabelecimento decorrente de imposição legal ou normas de funcionamento do próprio estabelecimento, designadamente relativas à admissão de menores e fumadores? (alínea b) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
5.10.3 Apresenta alguma indicação sobre a restrição à admissão de animais, caso seja aplicável, excetuando os cães de assistência? (alínea c) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
5.10.4 Apresenta o símbolo internacional de acessibilidades? (alínea d) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
5.10.5 Apresenta uma indicação visível do exterior, da exigência de consumo ou despesa mínima obrigatória, quando existente, nos estabelecimentos com salas ou espaços destinados a dança ou espetáculo? (alínea e) do n.º 1 e n.º 3 do artigo 134.º do RJACSR)			
5.10.6 Apresenta a indicação da existência de livro de reclamações nos termos da legislação específica aplicável? (alínea f) do n.º 1 do artigo 134.º do RJACSR)			
5.10.7 Apresenta, em local bem visível do estabelecimento, afixada informação esclarecendo os utentes que os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, se consideram comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções? (n.º 4 do artigo 134.º do RJACSR)			
Observações:			


5.11 Lista de preços (junto à entrada do estabelecimento e no seu interior para disponibilização aos clientes)	Sim	Não	N.A.
5.11.1 Apresenta as listas de preços em português? (n.º 1 do artigo 135º do RJACSR)			
5.11.2 Apresenta a indicação de todos os pratos, produtos alimentares e bebidas que o estabelecimento forneça e respetivos preços, incluindo os do couvert, quando existente? (alínea a) do n.º 1 do artigo 135.º do RJACSR)			
5.11.3 Apresenta a transcrição da indicação: Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado? (alínea b) do n.º 1 do artigo 135.º do RJACSR)			
Nota: <ul style="list-style-type: none"> • Entende-se por couvert o conjunto de alimentos ou aperitivos identificados na lista de produtos como couvert, fornecidos a pedido do cliente, antes do início da refeição. (n.º 2 do artigo 135º do RJACSR) • Quando o estabelecimento dispuser de equipamento adequado para o efeito, a lista de preços deve ser redigida em braille de modo a facilitar informação a clientes cegos e pessoas com deficiência visual. 			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016


6 – REQUISITOS DE HIGIENE ESPECÍFICOS EM ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO

6.1. Formação, higiene pessoal e saúde (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04 e Decreto-lei nº10/2015, de 16/01)	Sim	Não	N.A.
6.1.1 O pessoal que manipula géneros alimentícios tem formação na área da higiene e segurança alimentar, devidamente documentada?			
6.1.2 Caso sejam identificados trabalhadores com patologias suscetíveis de risco para os consumidores, os mesmos são proibidos tanto de manipular géneros alimentícios, como de entrar em locais onde os mesmos sejam manipulados?			
6.1.3 O vestuário está limpo e é adequado às funções, sendo o acesso à área de serviço reservado ao pessoal do estabelecimento, de modo a prevenir contaminações?			
6.1.4 Sanitários/Vestiários devidamente isolados das zonas de laboração, com correta ventilação e manutenção?			
6.1.5 Lavatórios para lavagem de mãos de comando não manual, com água quente e fria, com materiais de limpeza das mãos e dispositivos de secagem higiénica, suficientes e estrategicamente localizados?			
6.1.6 Lavagem das mãos de forma correta e uso correto de luvas descartáveis, caso aplicável?			

6.2 Instalações e Equipamentos (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04 e Decreto-lei nº10/2015, de 16/01)	Sim	Não	N.A.
6.2.1 O abastecimento de água é feito através da rede pública?			
6.2.2 Caso o abastecimento de água seja proveniente de captação própria (furo) ou de reservatório, cumpre as normas de qualidade da água para consumo humano, realizando as necessárias análises físico-químicas e microbiológicas?			
6.2.3 A conceção da cozinha, permite a marcha sempre em frente, impedindo o cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos?			
6.2.4 Os materiais utilizados no revestimento dos pavimentos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?			
6.2.5 Os materiais utilizados no revestimento das paredes, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?			
6.2.6 Os materiais utilizados no revestimento dos tetos, são adequados e encontram-se em bom estado de manutenção e limpeza?			
6.2.7 As portas existentes na zona de laboração com acesso ao exterior encontram-se permanentemente fechadas e devidamente vedadas, as janelas estão providas de redes mosquiteiras e caso exista sistema de electrocussão de insetos, este está corretamente localizado?			


	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016
	Estabelecimentos de Restauração		REALIZADO POR: ASAE 2016

6.2.8 Iluminação adequada, com proteção das lâmpadas?			
6.2.9 A ventilação/exaustão é adequada?			
6.2.10 Existe local próprio, com temperatura e humidade correta, para armazenagem de géneros alimentícios?			
6.2.11 Existe local próprio, com temperatura e humidade correta, para armazenagem de vasilhame, batatas e cebolas?			
6.2.12 Os produtos de higiene, limpeza e desinfeção, encontram-se rotulados e armazenados em locais próprios, separados e seguros?			
6.2.13 É executado um programa de prevenção/controlo de pragas, não sendo visíveis quais quer tipo de pragas?			
6.2.14 Os materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos são os adequados? (Regulamento (CE) nº1935/2004, de 27/10)			
6.2.15 As superfícies em contacto com os alimentos são lisas, não absorventes, não tóxicas e resistentes à lavagem e desinfeção?			
6.2.16 Equipamentos e utensílios em bom estado de manutenção e adequados ao volume/tipo de refeições servidas?			
6.2.17 Existe equipamento que permita manter os géneros alimentícios nas suas diversas etapas (armazenagem, preparação, confeção e distribuição), a temperaturas adequadas?			
6.2.18 A cozinha, as copas e a zonas de fabrico estão equipadas com lavatórios e torneiras com sistema de acionamento não manual destinadas à higienização das mãos? (realça-se que pode existir apenas uma torneira com aquele sistema na cuba de lavagem da copa suja, quando se trate de zonas contíguas ou integradas)			
6.2.19 Na copa suja existe, pelo menos, uma cuba de lavagem equipada com água quente e fria e máquina de lavar a louça?			
6.2.20 Os recipientes para o lixo, têm tampa acionada por pedal e são forrados com sacos de plástico?			
6.2.21 São adotados métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras?			
Observações:			


	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016

6.3 Refrigeração/ Congelação (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
6.3.1 Termómetros de fácil leitura (verificados regularmente) e registo de temperaturas de todos os equipamentos da rede de frio?			
6.3.2 Temperatura de conservação adequada de acordo com as condições específicas de cada produto?			
6.3.3 Estão definidas ações corretivas para casos de desvios/avarias de cada equipamento da rede de frio?			
6.3.4 Alimentos bem acondicionados?			
6.3.5 Produtos crus e cozinhados, guardados separadamente?			
6.3.6 Descongelação em frigorífico e com respeito das boas práticas?			
6.3.7 Arrefecimento rápido e com respeito das boas práticas? (60°C ► 10°C - 2 horas no máximo)			
Observações:			

6.4 Confeção e Distribuição de Refeições (Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de Abril)	Sim	Não	N.A.
6.4.1 Estão definidas as combinações temperatura/tempo, que permitem garantir a segurança dos alimentos, e estas são regularmente comprovadas?			
6.4.2 Controlo e registo diário das temperaturas de manutenção a quente?			
6.4.3 Estão definidas ações corretivas, em casos de desvios verificados no controlo das temperaturas de manutenção?			
6.4.4 No caso de transporte de refeições para o exterior da unidade, os meios de transporte garantem a temperatura e higiene dos alimentos?			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização	FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração	REALIZADO POR:	ASAE 2016

6.5 Boas Práticas (Reg. (CE) nº178/2002, de 28/01, Reg. (CE) nº852/2004, de 29/04)	Sim	Não	N.A.
6.5.1 É efetuado um controlo adequado na receção de géneros alimentícios (higiene, temperatura, estado da embalagem, data limite de consumo)?			
6.5.2 Existe sistema de rastreabilidade dos géneros alimentícios utilizados?			
6.5.3 Identificação das tarefas sujas/limpas e cumprimento de respetiva separação em espaço/tempo?			
6.5.4 Exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua preparação, inferior a 30 minutos?			
6.5.5 Uso de materiais adequados para secagem higiénica de mãos e equipamentos?			
6.5.6 Remove-se frequentemente os lixos das áreas de preparação para o exterior?			
6.5.7 Existe um programa de limpeza e desinfeção para instalações, equipamentos e utensílios?			
6.5.8 Esse programa contempla: "Quem limpa", "O Que limpa", "Como limpa" e "Quando limpa"?			
6.5.9 A limpeza das instalações e equipamento é mantida de acordo com o programa de higiene e desinfeção?			
6.5.10 Louças e utensílios limpos, protegidos de contaminação?			
6.5.11 O gelo para contacto com géneros alimentícios é feito com água potável?			
6.5.12 Controlo da qualidade dos óleos de fritura, e adoção de medidas minimizadoras da sua degradação? (DL 240/94, 22/09 e Portaria 1135/95, 15/09)			
6.5.13 É feito um correto encaminhamento dos óleos usados, de acordo com o Decreto-lei nº 267/2009, de 29 de setembro?			
6.5.14 Recolha correta e manutenção adequada das amostras testemunha da confeção diária (situações em que se aplica)?			
6.5.15 Os géneros alimentícios presentes apresentam-se em bom estado de conservação e salubridade, estão devidamente protegidos de contaminações cruzadas e encontram-se acondicionados à temperatura adequada?			
6.5.16 Estão implementados os princípios HACCP, nomeadamente, ao nível das 4 grandes áreas de controlo seguintes: Contaminação Cruzada, Higienização, Manutenção da cadeia de frio e Confeção (Cross-contamination, Cleaning, Chilling, Cooking - 4 C's), e tendo em conta a dimensão e realidade do estabelecimento em causa?			
Observações:			

	Ficha Técnica de Fiscalização		FTF: 01/ASAE/16 Versão: 01/2016	
	Estabelecimentos de Restauração		REALIZADO POR:	ASAE 2016

7 – IRREGULARIDADES DETETADAS

Irregularidades:

Assinaturas