

Identificação:	
Nome do Apicultor _____	Nº Apicultor _____
Unidade de Produção Primária nº _____	- Estabelecimento nº _____
Localização _____	Nº IFAP _____

Verificações efectuadas:	Registo de Evidências de Visita		
	Sim / Não	Obs.	Informações prestadas
<p>1. Requisitos de implantação</p> <p>1.1. Independência: em relação a outras actividades (habitação)</p> <p>1.2. Isolamento: distante de fontes de contaminação (poeiras, animais domésticos, gases, etc.)</p> <p>1.3. Acessibilidade: facilidade de entrada de matérias primas e produtos subsidiários (mel, alças, frascos, rótulos, embalagens)</p> <p>1.4. Facilidade de expedição do produto final</p> <p>1.5. Encaminhamento adequado de resíduos sólidos e efluentes líquidos</p> <p>1.6. Abastecimento suficiente de água potável, sob pressão, quente e fria</p> <p>1.7. Abastecimento de energia eléctrica garantido</p> <p>2. Requisitos Gerais das Instalações</p> <p>2.1. Materiais lisos, resistentes, de cor clara e impermeáveis nas paredes a toda a altura ?</p> <p>2.2. Portas e janelas em materiais inalteráveis e fáceis de higienizar (cantos arredondados / sem existência de ângulos rectos)</p> <p>2.3. Tectos fáceis de limpar, pintados com a mesma tinta das paredes</p> <p>2.4. Pavimentos lisos, impermeáveis e antiderrapantes, de cor cinzento claro, providos de pendente adequado para caleiras/ralos de esgoto, dotados de sifão por forma a evitar o refluxo e passagem de pragas, em n.º suficiente</p> <p>2.5. Perfil sanitário nas zonas de junção de tectos, paredes e pavimentos de modo a prevenir a acumulação de sujidade (peitoris das janelas inclinados, cabos eléctricos protegidos em calhas ou tubos fáceis de higienizar)</p> <p>2.6. Ventilação e iluminação suficiente (natural ou artificial)</p> <p>2.7. Tomadas de água suficientes e adequadas a facilitar a higienização das instalações e equipamentos (pelo menos 1 torneira por sala)</p> <p>3. Prevenção de entrada de pragas e de abelhas</p> <p>3.1. Portas comunicantes para o exterior vedam completamente e estão providas de mola de retorno</p> <p>3.2. Janelas e aberturas de ventilação para o exterior providas de redes mosquiteiras</p> <p>3.3. Caleiras providas de grelhas próprias (inox)</p> <p>3.4. Electrocutores ou electrocoladores de insectos presentes nas zonas de comunicação com o exterior</p> <p>3.5. Dispositivos de saídas das abelhas das áreas de recepção da matéria prima (aconselhável)</p> <p>4. Os locais de processamento devem estar equipados com:</p> <p>4.1. Lavatórios de mãos, providos de detergente/desinfectante para as mãos, torneiras de accionamento não manual ou temporizado, toalhetes para secagem das mãos e caixote do lixo com tampa (nos compartimentos de processamento)</p> <p>4.2. Equipamentos e utensílios todos em inox, plástico alimentar, ou acrílicos</p>			

<p>5. Requisitos de concepção – compartimentos ou divisões</p> <p>5.1. Devem separar quanto possível as várias fases do processamento</p> <p>5.2. Devem permitir evitar as contaminações cruzadas</p> <p>5.3. Facilitam os circuitos das matérias primas e subsidiárias</p> <p>5.4. Existe separação de zonas sujas e zonas limpas</p> <p>5.5. A localização dos equipamentos facilita a sua lavagem e desinfecção (afastados da parede e de outros equipamentos cerca de 1 metro)</p> <p>5.6. Circuitos e regras de circulação para o porta paletes adequado</p> <p>5.7. Circuitos e regras de circulação de pessoas adequados</p> <p>5.8. Instalações sanitárias não comunicam directamente com as zonas de laboração</p> <p>5.9. Facilidade de acesso às instalações sanitárias a partir do exterior no início da laboração</p> <p>5.10. Local próprio para a higienização adequada dos vasilhames (ou existência de certificado de esterilização do vasilhame)</p> <p>6. Circuito do produto</p> <p>6.1. Na recepção das alças com mel existe cais/porta com alpendre (para prevenir a entrada ou acumulação de gases de escapes de viaturas)</p> <p>6.2. Existência de compartimento para armazenamento das alças cheias</p> <p>6.3. Zona de desoperculação, centrifugação, filtragem, decantação e embalagem primário, devidamente compartimentada e higienizada</p> <p>6.4. Sala de armazenamento, embalagem secundário (frascos com mel em caixas ou paletes plásticas) e rotulagem: com arrumo separado para cada material</p> <p>6.5. O circuito de matérias subsidiárias (frascos, bidons, plásticos, caixas de cartão, etc) não põem em risco a qualidade microbiológica do mel</p> <p>7. Requisitos para matéria-prima</p> <p>7.1. Registo da proveniência de cada lote – rastreabilidade (origem, data)</p> <p>7.2. Matéria prima transportada em vasilhame adequado a produtos alimentares, em bom estado de higiene e conservação</p> <p>8. Outros</p> <p>8.1. Existência de Manual de Boas Práticas</p> <p>8.2. Existência de Manuais de procedimentos de higienização das instalações e equipamentos</p> <p>8.3. Existência de Certificado de vasilhame alimentar (frasco de vidro ou plástico, ou bidons)</p> <p>8.4. Existência de Manuais de procedimentos de higiene pessoal (entregues a cada funcionário e resumo exposto em cada sala)</p> <p>8.5. Apresentação e vestuário adequado a cada sala e/ou tarefa</p> <p>8.6. Regras de comportamento dentro das instalações</p> <p>8.7. Certificação médica do pessoal trabalhador</p> <p>8.8. Controlo da potabilidade da água (resultados de análises a entidades externas)</p> <p>8.9. Existência de Plano de Controlo de Pragas</p> <p>9. Procedimentos normais de higienização</p> <p>9.1. Pavimentos lavados no fim de cada dia de laboração</p> <p>9.2. Higienização de garfos e facas de desopercular, filtros e peneiras no fim de cada dia de laboração</p>			
--	--	--	--

Local _____ Data _____

Assinatura do Técnico _____ Assinatura do Apicultor _____
 (ORIGINAL para o Apicultor e DUPLICADO para o Técnico)