

PROGRAMA APÍCOLA NACIONAL 2011-2013
CAMPANHA _____
MEDIDA 1B – SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Apicultor nº _____ Data: ____/____/20__ Apiário nº _____ UPP nº _____

Assessoria Técnica Produção de Produtos Apícolas Processamento de Produtos Apícolas (assinalar com um x as opções)

ASSESSORIA TÉCNICA

	S	N
Legislação aplicável à apicultura;		
Biologia e comportamento social das abelhas		
Diagnóstico de campo e clínico		
Data da última análise: ____ / ____ / ____		
Aplicação do plano sanitário		
Desinfecção de equipamento e materiais		
Planos de transumância		
Processo de deslocação de apiários		
Alimentação artificial		
Substituição de ceras		
Maneio reprodutivo		
MPB – Modo de Produção Biológico		
DOP – Denominação de Origem Protegida		
Subsídios e projectos		
Outro		

Recomendações e outras informações prestadas (quantificar e descrever sempre que aplicável):

ASSISTÊNCIA TÉCNICA NA PRODUÇÃO DE PRODUTOS APÍCOLAS

	S	N
1. Verificação do cumprimento do DL nº 203/2005		
2. Requisitos da Zona Controlada		
3. Maneio		
3.1. Reservas de mel e pólen adequadas		
3.2. Ceras em bom estado (substituição de ceras)		
3.3. Capacidade da rainha (substituição)		
3.4. Estado do material		
3.5. Disponibilidade de água		
4. Higiene e Sanidade		
4.1. Data do último tratamento (Varroose): ____ / ____ / ____		
4.2. Efectua desinfecções ao material (estrados, caixas)		
4.3. Efectua limpeza de apiário (vegetação)		
4.4. Efectua limpeza do equipamento pessoal		
4.5. Usa utensílios desinfectados		

Recomendações e outras informações prestadas (quantificar e descrever sempre que aplicável):

Técnico _____

Apicultor _____

(ORIGINAL para o Apicultor e DUPLICADO para o Técnico)

PROGRAMA APÍCOLA NACIONAL 2011-2013
CAMPANHA _____
MEDIDA 1B – SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Apicultor nº _____ Data: ____/____/20__ Apiário nº _____ UPP nº _____

Assessoria Técnica Produção de Produtos Apícolas Processamento de Produtos Apícolas (assinalar com um x as opções)

ASSISTÊNCIA TÉCNICA NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS APÍCOLAS

UPP nº _____ Estabelecimento nº _____ Concelho: _____ Freguesia: _____

Assistência *in loco* em UPP e Estabelecimentos

Produtos processados (assinale com um X)

1. Mel
 2. Favo de mel
 3. Pólen
 4. Cera
 5. Geleia Real
 6. Própolis
- Outro: _____

Assinale SIM (S) ou NÃO (N)

- Satisfaz os requisitos de implantação da edificação?
- Detêm os requisitos gerais das instalações?
- Equipamentos e utensílios de acordo com as regras do *Codex Alimentarius*?
- Foram estabelecidas regras de funcionamento dentro da unidade de laboração?
- Foram estabelecidos planos de manutenção e saneamento das instalações, equipamentos e utensílios?
- Foram estabelecidos procedimentos de higiene pessoal?
- Existe um plano de controlo de pragas?
- Existe um plano baseado na metodologia de HACCP?
- Existe rastreabilidade para os produtos?
- A rotulagem cumpre a legislação vigente?

Assessoria Técnica a UPP e Estabelecimentos:

<input type="checkbox"/>	Pedido de reconhecimento de estabelecimentos (DL nº 1/2007)
<input type="checkbox"/>	Registo de UPP (DL nº 1/2007)

<input type="checkbox"/>	Planos de higienização de UPP e estabelecimentos
<input type="checkbox"/>	Planos de higienização de pessoal
<input type="checkbox"/>	Planos de Segurança Alimentar e Rastreabilidade (só para estabelecimentos)
<input type="checkbox"/>	Embalamento, Rotulagem e Expedição
<input type="checkbox"/>	Outro

Recomendações e outras informações prestadas (quantificar e descrever sempre que aplicável):

Técnico _____

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