



Ficha Técnica de Fiscalização

FTF: 64/GTP/07
Versão: 01/2007
Revisão: 01/2012

Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

REALIZADO
POR:

GTP
Abril 2007

5 – OUTROS PRÉ-REQUISITOS

A. Plano de Higienização	Sim	Não
1- Existe um Plano de limpeza e desinfeção		
Das instalações		
Dos equipamentos		
Dos utensílios		
Outros:		
2- Existem fichas de dados de segurança dos produtos químicos utilizados (Nota: sempre que se justifique a necessidade de avaliar as suas propriedades físico-químicas)		
3- A higienização manual dos equipamentos contempla a desinfeção dos mesmos		
Observações:		

B. Controlo de Pragas	Sim	Não
1- Execução		
Empresa da especialidade. Qual?		
Técnico especialista		
2- Existe um programa de controlo estabelecido		
Qual a periodicidade?		
3- O programa de controlo é adequado à unidade		
4- Observação de evidências (Pragas)		
5- Existe um mapa de localização dos iscos		
6- Existem fichas de dados de segurança dos produtos químicos utilizados		
7- Existem fichas de verificação/Relatório de intervenção		
Observações:		