**RELATÓRIO DE SUPERVISÃO**

**VI – ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS DE PESCADO**

 **Nome do Supervisor:**

 **Data da supervisão:**

**1. IDENTIFICAÇÃO**

1.1. Razão Social:

1.2. CNPJ:

1.3. Número do SIM:

1.4. Classificação:

**2. LOCALIZAÇÃO**

2.1. Logradouro:

2.2. Bairro:

2.3. CEP:

2.4. Município:

2.5. UF:

2.6. Localização: zona urbana ( ) zona suburbana ( ) zona rural ( )

2.7. Em centro de terreno? sim ( ) não ( )

2.8. Com estradas laterais? sim ( ) não ( )

2.9. Afastado de residências? sim ( ) não ( )

2.10. Circulação de veículos internos? sim ( ) não ( )

2.11. Área de terreno suficiente? sim ( ) não ( )

2.12. Afastado das vias públicas? sim ( ) não ( )

2.13. Fontes produtoras de mau cheiro? sim ( ) não ( )

2.14. Existência de depósito de lixo nas proximidades? sim ( ) não ( )

2.15. Existência de “mangue” nas proximidades? sim ( ) não ( )

2.16. Pavimentação das áreas circundantes? sim ( ) não ( )

**3. ATIVIDADES DO ESTABELECIMENTO**

3.1. Equipe do SIM:

3.1.1. Veterinário(s):

3.1.2. Auxiliar(es):

3.2. Encarregado do SIM:

3.3. Habilitações do estabelecimento:

3.4. Produtos elaborados:

3.5. Número de funcionários: Homens: Mulheres:

3.6. Funciona aos sábados, domingos e feriados? sim ( ) não ( )

**4. RECEPÇÃO (ÁREA SUJA)**

4.1. Separação da área limpa:

4.2. Higienização do setor:

4.3. Organização do setor:

4.4. Uniformização dos funcionários:

4.5. Manipulação dos produtos:

4.6. Condições de chegada do produto:

4.7. Cilindro de lavagem (higiene, manutenção, eficiência e etc.):

4.8. Lavagem de caixas plásticas (local e eficiência):

4.9. Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

**5. CÂMARA DE ESPERA (HIGIENE, MANUTENÇÃO, ESTRADOS, GELO NOS PRODUTOS, ORGANIZAÇÃO, TEMPERATURA E ETC.)**

**6. FÁBRICA E SILO DE GELO**

**7. SALA DE MANIPULAÇÃO**

7.1. Equipamentos (higiene, manutenção, eficácia e etc.):

7.2. Piso (higiene, conservação, arredondamento com a parede e drenagem):

7.3. Paredes (higiene e azulejos):

7.4. Janelas e portas (conservação, vidros, higiene, telas e etc.):

7.5. Iluminação (eficiência, tipo de luz, protetores e etc.):

7.6. Remoção de resíduos (funcionamento e eficiência):

7.7. Operações (condições higiênicas e técnicas, filtragem, evisceração, descabeçamento e outras):

7.8. Pás, facas, chairas, cutelos, etc. (higiene e conservação):

7.9. Pré-embalagem dos produtos (organização, higiene das bandejas e etc.):

7.10. Lavagem de monoblocos plásticos (condições e eficácia):

7.11. Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

7.12. Observações (outras informações ou comentários):

**8. SALGA**

8.1. Piso (higiene, conservação, arredondamento com paredes, drenagem e etc.):

8.2. Paredes (higiene, azulejos, manutenção e etc.):

8.3. Janelas e portas (manutenção, vidros, higiene, telas e etc.):

8.4. Iluminação (eficiência, tipo de luz, protetores):

8.5. Tanques (higiene, conservação, telas protetoras e etc.):

8.6. Tecnologia, higiene na elaboração e estrados das pilhas:

8.7. Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

8.8. Observações:

**9. SETOR DE FRIO**

9.1. Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

9.2. Túneis de congelamento (temperatura, piso, paredes, portas, organização, iluminação e etc.):

9.3. Câmaras de estocagem de congelados (temperatura, piso, paredes, portas, organização, iluminação, higiene, estrados e etc.):

9.4. Câmaras de estocagem de salgados (temperatura, pisos, paredes, portas, organização, iluminação, higiene, estrados, etc.):

9.5. Sala climatizada (piso, paredes, portas, equipamentos, organização, higiene, iluminação e etc.):

9.6. Observações (outras informações ou comentários):

**10. CONSERVAS**

10.1. Piso, paredes, estado geral da sala e etc.:

10.2. Higiene e tecnologia das operações:

10.3. Equipamentos (higiene e manutenção):

10.4. Lavagem de latas (antes e após a recravação):

10.5. Recravação (testes):

10.6. Esterilização (autoclaves, termógrafos):

10.7. Estufa de provas:

10.8. Uniformização e hábitos higiênicos dos operários:

10.9. Observações (outras informações ou comentários):

**11. EXPEDIÇÃO**

11.1. Condições higiênicas:

11.2. Uniformização e hábitos higiênicos dos funcionários:

11.3. Observações (outras informações ou comentários):

**12. DEPÓSITO DE EMBALAGEM (ORGANIZAÇÃO, HIGIENE E ETC.)**

**13. ÁREAS EXTERNAS**

13.1. Organização, limpeza, pavimentação e etc.:

13.2. Recolhimento de resíduos (caçamba com tampa, remoção diária, gelo, higiene e etc.):

13.3. Controle de insetos e roedores:

**14. BARREIRA SANITÁRIA**

14.1. Lava-botas (escovas, sabão, eficácia, utilização):

14.2. Pedilúvio (condições, eficácia):

14.3. Pias (acionamento a pedal, sabão líquido, manutenção, higiene, utilização e etc.):

**15. SEÇÃO DE SUBPRODUTOS**

15.1. Organização, higiene, manutenção, elaboração, tecnologia, uniformização dos funcionários e etc.:

**16. ÁREA SOCIAL**

16.1. Vestiários (higiene, pias, sabão, manutenção, chuveiros, armários):

16.2. Sanitários (higiene, manutenção, papel higiênico, pias, sabão e etc.):

16.3. Refeitório (higiene, condições gerais):

**17. CONTROLES DO ESTABELECIMENTO**

17.1. Controles (cloração d’água, certificados, lacres, produtos recebidos, estatística, uniformes, liberação para o início dos trabalhos no estabelecimento, rotulagem, aprovação de produtos, roedores, limpeza das caixas d’água, remessa de amostras para análise, interpretação dos resultados das análises e etc.):

**18. CONCLUSÕES GERAIS**

Município – UF, ... (dia) de ... (mês) de ... (ano)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Carimbo e assinatura)

MÉDICO VETERINÁRIO

CRMV/MG Nº