

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 1 de 1

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos/Evidências	Tipo NC (REL-COD)
1. Operador	1. Verificar Nome; NIF; Natureza jurídica	Documental	Controlo inicial	NP EN ISO/IEC 17065; Regulamento (EU) n° 1151/2012	Registo de atividade finanças	NC1-O03
	2. Verificar domicílio e outros contactos vinculativos i. Morada/ telefone / Email ii. Pessoa responsável a contactar/representante	Declarativa	Controlo inicial		FCH-QLD-019	NC1-O03
	3. Verificar compromisso com o regime de qualidade	Declarativa	Controlo inicial		Contrato de certificação	NC1-O02
	4. Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Declarativa Documental	Controlo inicial		FCH-QLD-019	NC1-O02
	5. Verificar se a informação permanece atualizada	Declarativa Documental	Anual		FCH-PDP-002 FCH-PDP-003	NC1-O03
2. Exploração	1. Verificar Licenciamento da unidade de produção i. licenciamento industrial do estabelecimento de transformação	Documental	Controlo inicial	Caderno de Especificações, Artigo 5.º.	Doc. Licenciamento	NC6-L03
	2. Verificar identificação de todas as atividades específicas	Declarativa Documental	Controlo inicial		FCH-QLD-019 e/ou Doc. SG Operador	NC1-O03
	3. Verificar conformidade das unidades de produção do operador com a área geográfica i. Localização das UP do operador está inserida na região denominada por "Solar da Raça Mirandesa" que é limitada pelas freguesias pertencentes aos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais	Declarativa	Controlo inicial	Caderno de Especificações, Artigo 1.º	FCH-QLD-019	NC2-O05
	4. Verificar conformidade das unidades de produção subcontratadas com a área geográfica i. Localização das UP subcontratadas está inserida na região denominada por "Solar da Raça Mirandesa" que é limitada pelas freguesias pertencentes aos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais	Declarativa Documental	Controlo inicial			NC2-O05
	5. Verificar se a informação permanece atualizada	Declarativa Documental	Anual	---	FCH-PDP-002 FCH-PDP-003	NC1-O02

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 2 de 2

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos/Evidências	Tipo NC (REL-COD)
2. Exploração (cont.)	6. Verificar conformidade com a legislação <ul style="list-style-type: none"> • Verificar a implementação e respetivo cumprimento do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo – HACCP 	Visual Documental	Anual	Caderno de Especificações, Artigo 5.º.	FCH-PDP-002 FCH-PDP-003 Doc SG operador.	NC6-L03
3. Ingredientes e outros fatores de produção	1. Verificar a conformidade com a área geográfica <ul style="list-style-type: none"> i. Verificar se a matéria prima bovino de raça Mirandesa é proveniente de uma UP de bovinos inserida na região denominada por “Solar da Raça Mirandesa” que é limitada pelas freguesias pertencentes aos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais inscrita 	Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações, Artigo 1.º	Guia de transporte com identificação animal/exploração pecuária	NC2-P03
	2. Verificar conformidade com o regime de qualidade Verificar registos relativos a natureza, características e quantidades rececionadas de matérias primas: <ul style="list-style-type: none"> i. Bovinos de Raça Mirandesa 	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações, Artigo 2.º	FCH-PDP-002 SG do operado; Certificados de Origem da Raça Mirandesa/ SNIRA	NC2/3-P07
	3. Verificar conformidade com a legislação Transporte dos animais. <ul style="list-style-type: none"> (i) Verificar autorização do transportador. (ii) Verificar autorização do veículo para o transporte de animais (adequação dos meios de transporte ao embarque, transporte e desembarque de animais). (iii) Verificar que o período de viagem não ultrapassa mais de 8h. 	Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Decreto-Lei n.º 265/2007, Regulamento (CE) n.º 1/2005	FCH-PDP-002	NC6-L04
4. Produção Primária	1. Verificar conformidade com a área geográfica. Verificar registos das parcelas que constituem a UP de bovinos e onde se cumpriu o ciclo produtivo dos animais de forma a determinar se esta está inserida na região denominada por “Solar da Raça Mirandesa” que é limitada pelas freguesias pertencentes aos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações, Artigos 1.º e 2.º.	FCH-PDP-001 SG Operador, Registo do parcelário ou cedências	NC2-P03
	2. verificar conformidade com o regime de qualidade <ul style="list-style-type: none"> i. Maneio produtivo: Verificar o regime de produção das fêmeas reprodutoras e dos animais destinados a abate. ii. Maneio alimentar (vitelos e vacas): Verificar o maneio alimentar de: fêmeas reprodutoras e animais para abate (dieta alimentar constituída por produtos naturais). 	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações, Artigo 3.º e Artigo 4.º	FCH-PDP-001 SG Operador, Registo no Livro genealógico da raça/SNIRA	NC2/3-P07

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 3 de 3

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos	Tipo NC (REL-COD)
4. Produção Primária (Cont.)	iii. Registo no livro genealógico da raça. (i) Verificar se todos os animais adultos estão inscritos no Registo Zootécnico da Raça Bovina Mirandesa. (ii) Verificar o registo dos jovens no Livro de Nascimento iv. Sanidade. (i) Verificar o cumprimento das profilaxias sanitárias obrigatórias impostas pela legislação em vigor. (ii) Verificar se nos tratamentos sanitários o fornecedor respeita as doses e tempo de espera recomendados antes do abate. (iii) Verificar registos nos boletins sanitários.	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações, Artigos 3	FCH-PDP-001 SG Operador, Registo do parcelário ou cedências	NC2/3-P07
	3. Verificar conformidade com a legislação <ul style="list-style-type: none"> • Bem-estar animal: Instalações. (i) Verificar as condições de liberdade de movimentos dos animais (possibilidade de se deitarem, levantarem e virarem sem risco de ocorrência de lesões). (ii) Verificar situações de risco de lesões para os animais, possibilidade de limpeza das instalações, proteção a intempéries, a predadores. (iii) Verificar a existência de riscos sanitários.	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Bem-estar animal	FCH-PDP-001 SG Operador,	NC6-L04
5. Preparação	1. Verificar conformidade com a área geográfica <ol style="list-style-type: none"> i. Todas as operações de preparação/transformação são feitas na região denominada por “Solar da Raça Mirandesa” que é limitada pelas freguesias pertencentes aos concelhos de: Bragança, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mogadouro, Vimioso e Vinhais 	Visual	Anual		FCH-PDP-002 FCH-PDP-003	NC2-P03
	2. Verificar conformidade com o regime de qualidade Verificar fases específicas de produção <ul style="list-style-type: none"> • Abate <ol style="list-style-type: none"> i) Verificar registos do período de maturação das carnes <ol style="list-style-type: none"> (i) Verificar registos da temperatura das câmaras de refrigeração. (ii) Verificar cumprimento da interdição de congelação das carnes. (iii) Verificar a consistência e cor da carne, consoante se trate de vitela ou de novilho. 	Visual Documental	1º cont. certificar de todas as fases. / Cont. regular (conforme Análise de Riscos) – Verificar fase durante o controlo	Caderno de Especificações, Artigos 7, 8, 10 e 11	FCH-PDP-002 FCH-PDP-003 Registos do SG do operador	NC2/3-P05

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 4 de 4

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos	Tipo NC (REL-COD)
5. Preparação (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> • Expedição para sala de desmancha <ul style="list-style-type: none"> (i) Verificar se são apenas expedidos: carcaças, meias carcaças ou os seus quartos e se são sujeitos a uma temperatura até 7° C no seu centro térmico. (ii) Verificar cumprimento dos prazos máximos para a expedição de vitelas e novilhos, para a sala de desmancha. • Desmancha <ul style="list-style-type: none"> (i) Verificar os registos da temperatura nas salas de desmancha e nas câmaras de refrigeração, tendo em conta que a temperatura máxima para todas as operações seguintes ao abate é de 7° C. (ii) Verificar a consistência e cor da carne, consoante se trate de vitela ou de vaca 	Visual Documental	1° controlo certificação Verificar de todas as fases. / Controlo regular (conforme Análise de Riscos) – Verificar fase durante o controlo	Caderno de Especificações, Artigos 7, 8, 10 e 11	FCH-PDP-002 FCH-PDP-003 Registos do SG do operador	NC2/3-P05
	3. Verificar conformidade com a legislação <ul style="list-style-type: none"> • Verificar o respeito pelo código das boas práticas de higiene e fabrico. 	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	---	FCH-PDP-002 FCH-PDP-003 Doc SG operador.	NC2/3-P05
6. Outras operações (conserva ção e acondicio namento)	1. Verificar conformidade com a área geográfica <ul style="list-style-type: none"> i. Todas as operações de conservação e acondicionamento são desenvolvidas na área geográfica da Carne Mirandesa DOP 	Visual	Anual	Caderno de Especificações, Artigo 9	FCH-PDP-003	NC2-P09
	2. Verificar conformidade com o regime de qualidade Salas de desmancha <ul style="list-style-type: none"> i. Conservação e acondicionamento de peças completas ou em porções sujeitas a uma temperatura até 7° C no seu centro térmico. ii. Verificar cumprimento dos prazos máximos para a expedição de vitelas e novilhos, para o retalhista. 	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)		FCH-PDP-003 SG do Operador (registo de temperaturas; embalamento, entre outros)	NC2/3-P06
	3. Verificar conformidade com a legislação <ul style="list-style-type: none"> i. No caso de embalagem das porções, verificar que a embalagem é feita com materiais próprios para entrar em contacto com géneros alimentícios, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. 	Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)		Ficha técnica do material utilizado	NC2/3-P06

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 5 de 5

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos	Tipo NC (REL-COD)
7. Produto final	<p>1. Verificar conformidade com o regime de qualidade</p> <p>(i) Verificar características físicas exteriores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • VITELA – A carne procedente destes animais apresentará uma cor rosa clara, com uma gordura de cor branca e distribuição homogénea, com músculo de grão fino e consistência firme e ligeiramente húmida. Pode ser apresentada na forma de Carcaça; Meias carcaça; Porções embaladas. • 2 NOVILHO – A carne procedente destes animais apresentará uma cor vermelha clara, com gordura de cor branca, consistência firme, ligeiramente húmida e moderada gordura intramuscular. Pode ser apresentada na forma de Carcaça; meias carcaça; Porções embaladas 	Visual	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações Artigo 11	FCH-PDP-003	NC2/3-P06
	<p>2. Verificar conformidade com a legislação</p> <p>Rotulagem:</p> <p>(i) Verificar se a carcaça, meia-carcaça ou quarto, dispõe de rótulo onde consta, nomeadamente, a designação “Carne Mirandesa – DOP”, número de identificação do animal, local de produção, nome e direção do produtor, logótipo do produto e da União Europeia.</p> <p>(ii) Verificar se a embalagem das peças e/ou suas porções é provida de rótulo/etiqueta onde consta, nomeadamente, a designação “Carne Mirandesa – DOP”, a classe a que pertence, peso e nome da peça a que pertence número de rótulo pré-numerado da carcaça, direção para onde os consumidores devem escrever para a reclamação ou informações. Logótipo do produto e da União Europeia.</p> <p>(iii) Verificar se no rótulo/Produto a MC esta conforme (MC com número de serie, logótipo da Entidade certificadora e contacto).</p>	Visual Documental	Anualmente	Regulamento (UE) n.º 1151/2012 Especificações Artigos 18 e 19	FCH-PDP-003 Rótulo do produto	NC4-P04

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 6 de 6

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos	Tipo NC (REL-COD)
8. Rastreabilidade	<p>1. Avaliar conformidade com o regime de qualidade</p> <ul style="list-style-type: none"> i. Envio pelo agrupamento à TQ da lista, com indicação da identificação do animal e respetiva origem. ii. Cruzar a informação contida nos mapas de abate com as listas do agrupamento e documentos de identificação animal (SNIRA) e verificar a conformidade dos dados. iii. Verificar se no decurso dos procedimentos técnicos de abate é possível relacionar a carcaça com o animal de que procede. 	Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Regulamento (UE) n.º 1151/2012; Caderno de Especificações	Lista de animais do agrupamento; livro genealógico da raça mirandesa; SNIRA; Mapa de abate.	NC2/3-P05
	<p>2. Avaliar o balanço de massa entre entradas e saídas no âmbito do regime de qualidade</p> <p>Verificar a conformidade dos dados entre:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abate: <ul style="list-style-type: none"> (i) Origem dos animais através da identificação e registo da UP e do respetivo lote (ii) Caracterização das matéria-prima (animais abatidos aptos para certificação), quantidade / peso kg. (iii) Identificar as carcaças, meias-carcaças e/ou os seus quartos através do registo do lote de saída/abate e respetivo peso (kg). O lote de saída deve ser correlacionável com do animal que lhe deu origem. • Desmancha <ul style="list-style-type: none"> (iv) Registar dados identificativos dos lotes (carcaças; meias-carcaças; quartos) rececionados para posterior desmancha. (v) Registos dos dados relativos aos lotes [identificação e peso (kg) do lote] de produto (peças ou porções) resultantes do processo de desmancha. (vi) Registos de aposição de Marcas de Conformidade (vii) Registo das MC de forma a garantir a rastreabilidade das embalagens das peças e/ou suas porções em relação ao animal e á sua origem. (viii) Verificar registos de forma a identifica o destino final do lote de saída (peças ou porções). 	Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Regulamento (UE) n.º 1151/2012 Caderno de Especificações Artigo 9 e 11	FCH-PDP-002 FCH-PDP-003 Registo de rastreabilidade de lote (SG do operador)	NC2/3-P05

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 7 de 7

Ponto de Controlo	Ação de controlo//Critério de aceitação	Tipo	Frequência	Documentação de referência	Registos	Tipo NC (REL-COD)
8. Rastreabilidade de (Cont.)	3. Verificar segregação de ingredientes e fatores de produção no âmbito do regime de qualidade <ul style="list-style-type: none"> • Verificar mecanismos de separação existentes que permitam a perfeita separação nas abegoarias entre animais que darão origem a carcaças passíveis e não passíveis de serem certificadas. • Verificar mecanismos de separação existentes que permitam a perfeita separação nas linhas de abate entre animais que darão origem a carcaças passíveis e não passíveis de serem certificadas. 	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações, Artigo 6 e 9	FCH-PDP-002	NC2/3-P08
	4. Verificar segregação dos produtos no âmbito do regime de qualidade <ul style="list-style-type: none"> • Verificar mecanismos de separação existentes que permitam a perfeita separação na desmancha entre peças ou porções de carnes passíveis e não passíveis de serem certificadas. • Verificar mecanismos de separação existentes que permitam a perfeita separação no embalamento de peças ou porções de carnes passíveis e não passíveis de serem certificadas. • Verificar se para expedição as peças ou porções, são acondicionadas em embalagens devidamente cintadas e onde esteja descrita a sua identificação e procedência. 	Visual Documental	Controlo regular (conforme Análise de Riscos)	Caderno de Especificações Artigo 6 e 9	FCH-PDP-003	NC2/3-P08
	5. Verificar conformidade com a legislação. (Verificada no ponto 2)	---	---	---	---	---
9. Melhoria Contínua (Tratamento Reclamações e NC)	(1) Verificar se a UP tem reclamações dos seus clientes ou terceiros relativamente à conformidade dos seus produtos. Quando aplicável, verificar se o tratamento das reclamações foi implementado, fazendo evidência das medidas de correção e das ações preventivas implementadas	Declarativa Documental	Controlo regular (Conforme Análise de Riscos)	NP EN ISO/IEC 17065 (Esquema de Certificação)	FCH-PDP-001 FCH-PDP-002 FCH-PDP-003 Registo de reclamações/ Livro de Reclamações	NC1-L02
	(2) Quando aplicável, efetuar o acompanhamento das NC's levantadas à UT, verificar o tratamento e acompanhamento das mesmas. (Estado de implementação das ações corretivas e preventivas com registo de evidências).	Visual Documental	Controlo de Risco (Conforme Análise de Riscos)	NP EN ISO/IEC 17065 (Esquema de Certificação)	FCH-PDP-001 FCH-PDP-002 FCH-PDP-003	NC1-L02

	Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP	<i>Páginas: 8 de 8</i>

Frequência e duração de Controlo

As ações de controlo às diferentes UP são realizadas de acordo com as regras estabelecidas no procedimento da DGADR “PO-IG nº002 – Procedimento Operativo de Análise de riscos para o controlo de produtos DOP/IGP/ETG”, no qual estão previstos quatro tipos de controlos: Controlo Inicial; Controlos Regulares; Controlos de Risco e Controlos Aleatórios.

A definição do número e tipo dos controlos a realizar a cada operador tem em conta os resultados da avaliação do risco associado a cada operador tal como previsto no procedimento PO-IG nº002 e calculado na ficha de registo “*FCH – QLD – 038 – Análise de Risco_ Controlo de Produtos DOP/IGP/ETG*”

No início de cada ano de controlo é determinado o índice de risco pelo qual é estabelecida a malha de controlo a realizar durante o ano por operador ativo ou com intenção de certificação nesse ano.

No caso de UP sem histórico de certificação, será com base na informação fornecida pelo operador, relativamente ao volume estimado de produto a certificar no primeiro ano e dos incumprimentos detetados no Controlo Inicial obrigatório.

A execução das ações de controlo previstas para o 1º controlo com vista a certificação têm a duração de referência de 2h. Os controlos regulares têm como duração de referência 1h30 para cada unidade de produção.

	Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP	<i>Páginas: 9 de 9</i>

Atestação da conformidade

No âmbito do controlo de Produtos DOP/IGP/ETG, para cada ponto de controlo que esteja em incumprimento é atribuída uma NC conforme indicado na coluna (Tipo NC (REL-COD) do plano de controlo.

Cada NC atribuída no controlo de produtos está descrita na lista de tipificação de Não Conformidades (Quadro-3).

Para o efeito o OC adotou a lista apresentada no PO -IG003, onde consta a identificação do tipo de NC, medidas a tomar e o modo de verificação da reposição da conformidade.

A reposição da conformidade deve ser feita pelo operador num prazo máximo e 3 meses. No caso de NC de produção, caso a produção se realizar por campanha, a reposição poderá ser realizada na campanha seguinte, se o prazo de 3 meses ultrapassar o termo da campanha sob controlo.

Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP

Páginas: 10 de 10

Lista de Não Conformidades e Medidas

REL	COD	NC	M	RC	R1	RC	R2	RC	R3
NC1	L01	Incumprimento de obrigação declarativa ou de manutenção de registo, incidência grave	TS1	EV;CS	TS4	CS	TS5		
NC1	L02	Incumprimento de obrigação declarativa ou de manutenção de registo, incidência menor	TS0;TS1	EV;VS	TS1	CS	TS4	CS	TS5
NC6	L03	Incumprimento de requisito legal, incidência grave	TS4	EV;CS	TS5				
NC6	L04	Incumprimento de requisito legal, incidência menor	TS0;TS1	EV;VS	TS2	CS	TS4	CS	TS5
NC7	O01	Ausência de controlo por falta de pagamento	TS2	EV;CS	TS4	CS	TS5		
NC1	O02	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência grave	TS4	EV;CS	TS5				
NC1	O03	Informação ausente ou errónea relativa ao operador (incluindo a sua exploração), incidência menor	TS0;TS1	EV;VS	TS1	CS	TS4	CS	TS5
NC2	O04	Localização da exploração localizada fora da área geográfica (quando a localização no seu interior seja exigida)	TS5						
NC2	O05	Localização de unidade de produção fora da área geográfica (quando a localização no seu interior seja exigida)	TS3						
NC5	O06	Rastreabilidade específica da generalidade da produção não assegurada	TS2	EV;CS	TS3	CS	TS4	CS	TS5
NC5	O07	Rastreabilidade específica de lote não assegurada	TS1	EV;CS	TS3				
NC7	O08	Recusa de controlo ou acesso à exploração	TS4	CS	TS5				
NC7	O09	Recusa de controlo ou acesso a lote ou unidade de produção	TS3	CS	TS4	CS	TS5		

Plano de Controle Carne Mirandesa DOP

Páginas: 11 de 11

NC1	P01	Ausência de informação ou informação errônea relativa a lote ou unidade de produção, incidência grave	TS3	EV;CS	TS4	CS	TS5		
NC1	P02	Ausência de informação ou informação errônea relativa a lote ou unidade de produção, incidência menor	TS0;TS1	EV;VS	TS1	CS	TS3		
NC2	P03	Generalidade da produção com fase de produção efetuada fora da área geográfica (quando deva ocorrer no seu interior)	TS2;TS3	CS	TS4	CS	TS5		
NC4	P04	Incumprimento de regra específica de rotulagem	TS1	EV;CS	TS3				
NC2/3	P05	Incumprimento de requisito em lote, incidência grave	TS3	CS	TS4	CS	TS5		
NC2/3	P06	Incumprimento de requisito em lote, incidência menor	TS1	EV;VS	TS3				
NC2/3	P07	Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência grave	TS2;TS3	CS	TS4	CS	TS5		
NC2/3	P08	Incumprimento de requisito na generalidade da produção, incidência menor	TS1	CS	TS2	CS	TS4	CS	TS5
NC2	P09	Lote com fase de produção efetuada fora da área geográfica (quando deva ocorrer no seu interior)	TS3						

LEGENDA:

NC - Não-conformidade; REL - Código de NC do reporte anual; COD - Código da NC (Lxx - NC essencialmente relacionada com a legislação; Oxx - NC essencialmente relacionada com o operador; Pxx - NC essencialmente relacionada com o produto ou a produção); M - Medida; RC - Reposição da conformidade; R1/R2/R3 - 1.ª, 2.ª ou 3.ª recorrência; TS0 - Advertência escrita; TS1 - Ação corretiva ou preventiva; TS2 - Suspensão de certificação da produção; TS3 - Desclassificação (lote, produção, unidade de produção); TS4 - Suspensão do operador; TS5 - Exclusão do operador; EV - Submissão de evidências; VS - Verificação no controlo seguinte; CS - Realização de controlo suplementar.

	Plano de Controlo Carne Mirandesa DOP	<i>Páginas: 12 de 12</i>
--	--	--------------------------

Controlo de Registos

Os registos produzidos pelas atividades deste procedimento são controlados da forma descrita no Quadro seguinte

Controlo de registos.

Nome	Código	Local do arquivo	Tipo de arquivo	Retenção	Eliminação
Ficha de Controlo para Animais Vivos.	FCH-PDP-001	PC do Resp. Dep. Qualidade e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou <i>Programa informático</i> e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade
Ficha de Controlo para Produtos Cárneos - Abate.	FCH-PDP-002	PC do Resp. Dep. Qualidade e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou <i>Programa informático</i> e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade
Ficha de Controlo para Produtos Cárneos - Desmancha.	FCH-PDP-003	PC do Resp. Dep. Qualidade e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou <i>Programa informático</i> e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade
Checklist para UP primaria - Carne Mirandesa	CHL-CMI-001	PC do Resp. Dep. Qualidade e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou <i>Programa informático</i> e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade
Checklist para UP Abate – Carne Mirandesa	CHL-CMI-002	PC do Resp. Dep. Qualidade e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou <i>Programa informático</i> e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade
Checklist para UP Desmancha – Carne Mirandesa	CHL-CMI-003	PC do Resp. Dep. Qualidade e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou <i>Programa informático</i> e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade
<i>Relatório Interno de Controlo</i>	RLT-QLT-003	PC do Resp. Dep. Controlo e em meio físico	Ficheiro Excel e/ou programa informático e pasta de argolas	5 anos	A critério do Gestor da Qualidade