

Operador	Local de Controle	Fase de Produção	Ponto de Controle	Ação de controle	Frequência	Tipo de Controle	Método de Controle	Evidências	Cód. NC		
Todos operadores	Escritório ou Unidade de Produção	Candidatura/ Processo do operador	Habilitação do operador	Verificar nome, NIF, natureza jurídica	Controlo inicial	Documental	Verificação documental	Identificação dos documentos consultados	O02		
				Verificar domicílio, contactos vinculativos		Declarativa, Documental	Verificação documental. Na ausência de documentos, solicitar informação ao operador	Identificação dos documentos consultados, registo das declarações prestadas	O02		
				Verificar compromisso com o regime de qualidade		Declarativa, Documental	Verificação documental. Obter declaração escrita do operador (em caso de ausência do contrato com o OC).	Contrato com o OC ou declaração assinada pelo operador	O02		
				Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Controlo regular / aleatório	Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar atualização da informação		Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar cumprimento do contrato com o OC		Documental	Verificação de evidência de incumprimento contratual	Comunicação ao operador	O01		
Produtor	Unidade de Produção	Produção de Leite	Habilitação da exploração/parcela	Comprovar o direito de utilização da parcela pelo operador	Controlo inicial	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados	O02		
				Verificar existência de impedimento à habilitação da exploração ou parcela		Declarativa, Documental	Verificação documental ou obtenção de declaração do operador ou de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar conformidade da localização com a área geográfica		Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados (ex: P3) e fotografia georreferenciada.	O04 ou O05		
				Verificar conformidade com a legislação aplicável. Comprovar: Bem Estar Animal; Saneamento dos Animais; Intervalo legal de segurança de utilização do leite. Verificar Boas Práticas Higié Sanitárias e Estado Geral das instalações, dos Equipamentos, do acondicionamento do leite e tipo de material utilizado	Todos os controlos	Visual	Deteção de eventual NC durante o controlo	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L04* ou L03**		
				Verificar se o leite provém de cabra e de ovelha		Documental	Verificação documental	Registo dos animais identificados.	O02		
				Verificar atualização da informação	Controlo regular / aleatório	Declarativa, Documental	Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Identificação dos documentos consultados e declarações obtidas	O02		
				Verificar permissão de controlo / acesso à exploração		Declarativa	Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC), contrato	O08 ou O09		
				Rastreabilidade	Controlo regular / aleatório	Declarativa, Documental, Visual	Verificação visual das instalações pecuárias e rebanhos, verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	O07 ou O06		
				Candidatura/ Processo do operador	Habilitação da Queijaria	Verificar licenciamento da unidade de produção	Controlo inicial	Documental	Verificação documental.	Identificação dos documentos consultados. Certidão Permanente do Preparador/Operador	L03
						Verificar conformidade da localização com a área geográfica		Documental, Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados (ex: licença) e fotografia georreferenciada	O04
Verificar existência de impedimento à sua habilitação	Declarativa, Documental					Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.		Documentos consultados e declarações obtidas	O02		
Verificar conformidade com a legislação. Avaliar condições Higié Sanitárias e do estado geral das instalações: da Sala de Recepção do leite; das salas/câmaras de Cura; da sala de produção; dos equipamentos, do armazém do material de embalagem, das Instalações Sanitárias, do Vestuário e Higiene do pessoal. Comprovar Temperatura e Humidade das salas/ câmaras de cura.	Visual					Deteção de eventual NC durante o controlo		Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou outra evidência (quando aplicável)	L04* ou L03**		
Verificar permissão de controlo / acesso às instalações						Declarativa		Obtenção de permissão para realização de controlo / acesso à exploração	Registo da NC detetada, juntamente com declaração do operador (ou, na sua ausência, do técnico do OC), contrato	O08 ou O09	
Verificar atualização da informação						Declarativa, Documental		Verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Documentos consultados e declarações obtidas	O02	

Unidade de Preparação	Queijaria	Recepção	Rastreabilidade	Verificar se o leite é proveniente de produtores sob controlo e que o produto é corretamente identificado e segregado; Quantificar e estimar o leite recebido e processado anualmente, bem como o destino dado ao leite.	Controlo regular / aleatório	Documental/ Visual	Verificação documental. Avaliação visual.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	O07 ou O06	
			Condições de recolha e recepção de processamento do leite	Comprovar a refrigeração do transporte de recolha do leite. Verificar o acondicionamento e tipo de material utilizado. Comprovar a data e hora de recepção do leite, bem como o tempo de armazenamento desde a ordenha ao processamento. (Máximo 12 horas de intervalo de tempo decorrido entre a ordenha do leite e a sua utilização no fabrico do queijo).		Documental/ Visual	Verificação dos registos da unidade. Avaliação visual.	Identificação dos documentos consultados. Boletim Sanitário correctamente preenchido, com registo completo dos tratamentos efectuados e cumprimento do Intervalo legal de segurança de utilização do leite, de acordo com a Ficha técnica do medicamento.	P06 ou P08	
		Produção de Queijo	Processo de Produção	Comprovar: - Tempo de armazenamento do leite, decorrido desde a ordenha até ao seu processamento; - Filtragem do leite - Agente coagulante e Temperatura de coagulação - Calcamento da coalhada - Prensagem, salga e cinta do queijo - Lavagem do queijo; - Afinação e tempo de cura; - Limpeza e segurança do material		Declarativa, Documental, Visual	Verificação visual, verificação documental, obtenção de declaração do operador ou obtenção de declaração fidedigna de terceira parte.	Registo da informação recolhida e dos documentos consultados	O07 ou O06	
		Produto final	Características do Queijo	Comprovar peso e dimensão e a forma cilíndrica do queijo;		Comprovar a textura firme do queijo (percutindo o queijo, é emitido um som macio); Comprovar aspecto da crosta do queijo (lisa, seca ou ligeiramente untuosa, inteira e bem formada e sem revestimento exterior); Comprovar a cor branco-amarelada e amarelo palha uniforme do queijo Comprovar pasta semidura de queijo curado, com teor: - entre 52% a 60%, de Humidade isenta de matéria gorda; e - min. de 45% de Gordura referido ao extracto seco	Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P05 ou P07
				Visual			Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)		
				Visual			Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	L03 ou L04	
				Análise			Verificação no local, com recurso a colorímetro ou padrão pantone	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	L03 ou L05	
			Análise	Colheita de amostras para controlo analítico de acordo com o PO-IG nº 002.		Auto da colheita e boletim analítico.	P05 ou P07			
			Visual	Verificação no local		Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)	P04			
			Teste	Realização de exercício de balanço de massas		Registo dos cálculos efetuados e dos documentos consultados	O06 ou O07			
		Visual	Verificação no local	Registo da NC detetada, juntamente com fotografia ou colheita de amostra (quando aplicável)		O06 ou O07				
		Documental	Verificação de registos e documentos relevantes.	Registo da NC detetada, juntamente com os cálculos efetuados e documentos consultados (consoante o aplicável)		L03 ou L04				
		Rotulagem	Verificar utilização do símbolo definido pela UE e da menção obrigatória "Queijo Rabaçal - DOP"							
Rastreabilidade	Verificar conformidade entre entradas e saídas									
	Verificar segregação entre produto apto e não apto para certificação									
		Verificar se é assegurada a conformidade com a legislação em termos de rastreabilidade								

Notas:

\* Caso não afete a segurança alimentares

O prazo máximo concedido ao operador para que a conformidade seja reposta são 90 dias

O prazo máximo concedido para o operador proceder à submissão de evidências são 30 dias;

Duração dos controlos: Inicial produtor - 02h00; Regular produtor: 02h00; Inicial Central fruteira: 02h00; Regular Central fruteira: 02h00