

Aplicação da Árvore de Decisão

R-001/C

Pág. n.º 1/4

Versão n.º 13

Data: 04/08/2021

Aplicação da árvore de decisão baseada na análise de perigos realizada pela EPA.

ETAPA	MATERIAL-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRÍÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO		
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)			
RECEPÇÃO	CARNE DE AVES (FRANGO, GALINHA, PERU, PATO, ETC) - está incluído fresca, congelada, picada e preparados	B	Presença / desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a temperaturas e/ou manipulação inadequadas	Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não	PPRO 1		
	CARNE DE SUÍNO - está incluído fresca, congelada, picada e preparados. / CARNE DE BOVINO, OVINOS, CAPRINOS, ETC - está incluído fresca, congelada, picada e preparados.			Listeria monocytogenes	100	100	10000						
	PRODUTOS À BASE DE CARNE (Ex: fiambre, salsichas, enchidos, rissois, croquetes, etc.)	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não			
	LEITÃO ASSADO / FRANGO E PATO COZIDO DESFIADO / PASTA PARA SANDES DE CARNE / GELADOS / QUEIJO / LEITE SIMPLES E LEITE AROMATIZADO (Ex: chocolate, morango, etc)			Listeria monocytogenes	100	100	10000						
	OVO EM NATUREZA			E.coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Não			
				Listeria monocytogenes	100	100	10000						
				Salmonella spp.	100	100	10000						

Aplicação da Árvore de Decisão

R-001/C

Pág. n.º 2/4

Versão n.º 13

Data: 04/08/2021

ETAPA	MATERIAL-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRÍÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO	
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)		
PREPARAÇÃO DE LEGUMES/ SALADA/ FRUTA	FRUTA	B	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a deficiente desinfecção	E.coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	PPRO 2
	PRODUTOS HORTÍCOLAS FRESCOS E CONGELADOS (inclui leguminosas)	B		Salmonella	100	100	10000					
	ERVAS AROMÁTICAS (SALSA, COENTROS, ETC)	B		E.coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
	PRODUTOS HORTÍCOLAS (4ª GAMA)	B		Listeria Monocytogenes	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000					
				E.coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				Listeria Monocytogenes	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				E.coli O157	100	100	10000					

ETAPA	MATERIAL-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRÍÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)	
CONFECÇÃO	SOPAS / PRATOS DE OVOS / PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B	Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo / temperatura	Listeria monocytogenes	100	100	10000				PCC 1
	PRATOS DE PEIXE/ MOLUSCOS/ MARISCO	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	
	PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE / SOBREMESAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B		Salmonella spp.	100	100	10000				
				Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	
				E.coli O157	100	100	10000				
				Salmonella spp.	100	100	10000				
				Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	
				E.coli O157	100	100	10000				

Aplicação da Árvore de Decisão

R-001/C

Pág. n.º 3/4

Versão n.º 13

Data: 04/08/2021

ETAPA	MATERIAL-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRÍÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO					NÚMERO DO PCC / PPRO
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)		
MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA CONTROLADA E DISTRIBUIÇÃO*1	SOPAS / PRATOS DE OVOS / PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não		PPRO 3
	PRATOS DE PEIXE/ MOLUSCOS/ MARISCO	B		Salmonella spp.	100	100	10000					
	PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE / BEBIDAS FRIAS	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
	GUARNIÇÕES	B		Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
	PRODUTOS HORTÍCOLAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO	B		E.coli O157	100	100	10000					
	SOBREMESAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
	SOBREMESAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO / SANDES	B		Listeria Monocytogenes	100	100	10000					
	FRUTAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO	B		E.coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
	PÃO E PRODUTOS DE PASTELARIA (COM E SEM CREME)	B		Salmonella	100	100	10000					
	SUSHI	B		Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
				Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
				Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
				Salmonella	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
				E. Coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Não		
				Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não		

*1 – Inclui transporte de produtos a quente e à temperatura de refrigeração.

Aplicação da Árvore de Decisão

R-001/C

Pág. n.º 4/4

Versão n.º 13

Data: 04/08/2021

ETAPA	MATÉRIA-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRÍÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO	
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)		
REGENERAÇÃO	SOPAS / PRATOS DE OVOS / PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Listeria Monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	PPRO 4
	PRATOS DE PEIXE/MOLUSCOS/MARISCO	B		Salmonella	100	100	10000					
	PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE	B		Salmonella	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
	GUARNIÇÕES	B		Listeria Monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				E.coli O157	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000					
				Listeria Monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				E.coli O157	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				Listeria Monocytogenes	100	100	10000					

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
13	04-08-2021	Atualização da informação no seguimento da alteração da árvore de decisão.
12	05-04-2019	Alteração do nome da equipa de ESA (Equipa de Segurança Alimentar) para EPA (Equipa de proteção alimentar)

[Fim de procedimento]