

## Quadro de Gestão do Controlo de PCC's e dos PPRO's

R-001/D

Pág. n.º 1/3

Versão n.º 19

Data: 04/08/2021

Para comprovar que cada PCC ou PPRO está sob controlo é feita a sua **Monitorização** através de registos. Os métodos usados e a frequência da monitorização permitem verificar em tempo real a existência de desvios aos **Limites Críticos**, de modo a possibilitar que o produto seja isolado antes de ser utilizado ou consumido.

Sempre que ocorrem desvios aos limites críticos são aplicadas **Correções**. Estas desencadeiam uma **Ação corretiva** que permite assegurar que a causa de não conformidade é identificada, e que os limites dos PCC's e PPRO's ficam novamente sob controlo, prevenindo assim o seu reaparecimento. (ver R-011).

### 1. RECEPÇÃO (PPRO 1)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Presença / desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a temperaturas e/ou manipulação inadequadas	Controlo dos géneros - receção (R-008); Temperatura Receção e Data Limite de Utilização (DLU) (IR-012 e R-012);	Ver R-012 e IR-012	Todos os alimentos rececionados em cadeia de frio (por amostragem)	DTC-016 (carimbo de receção)	Colaborador que está a realizar a receção	Infra-vermelho ou de sonda	Ver Q-004	Gestor de unidade	Gestor de unidade	DQ/EPA	Etiqueta STOP (ver R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; REG. – Registo; RESP. – Responsabilidade; AUT. – Autoridade; DISP. – Dispositivos usados para monitorização; MÉT. CAL. – Métodos de calibração aplicáveis;

### 2. PREPARAÇÃO DE LEGUMES / SALADAS / FRUTAS (PPRO 2)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP.	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a deficiente lavagem higienizante	Preparação de frutas e saladas (R-019);	Ver IR-001/A	Sempre que se realiza lavagem higienizante	DTR 010/A	Colaborador que está a realizar a lavagem higienizante	Relógio para controlar o tempo	Não Aplicável	Gestor de unidade	Gestor de unidade	DQ/EPA	Repetir lavagem higienizante	Colaborador por ele indicado	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; REG. – Registo; RESP. – Responsabilidade; AUT. – Autoridade; DISP. – Dispositivos usados para monitorização; MÉT. CAL. – Métodos de calibração aplicáveis;

## Quadro de Gestão do Controlo de PCC's e dos PPRO's

R-001/D

Pág. n.º 2/3

Versão n.º 19

Data: 04/08/2021

### 3. CONFECÇÃO (PCC 1)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo / temperatura	Confeção de pratos quentes (R-020);	≥75°C	Ver R-020	DTR 002/D ou DTR-007	Colaborador que está a realizar a confeção	Sonda	Ver Q-004	Gestor de unidade	Gestor de unidade	DQ/ EPA	Reaquecer até ser ultrapassado o limite crítico	Colaborador que está a confeccionar	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; REG. – Registo; RESP. – Responsabilidade; AUT. – Autoridade; DISP. – Dispositivos usados para monitorização; MÉT. CAL. – Métodos de calibração aplicáveis;

### 4. MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA CONTROLADA E DISTRIBUIÇÃO (PPRO 3)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Distribuição dos Pratos Quentes e Frios (R-024); Manuais de vending (V-002); Transporte de Refeições e Serviços Especiais (R-031)	≤7°C (Pratos Frios) e ≥65°C (Pratos Quentes)	No início do serviço e de 2 em 2 horas.	DTR 002/A; DTR-009;	Colaborador que está a realizar a distribuição	Sonda	Ver Q-004	Gestor de unidade	Gestor de unidade	DQ/ EPA	*	Colaborador por ele indicado	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; REG. – Registo; RESP. – Responsabilidade; AUT. – Autoridade; DISP. – Dispositivos usados para monitorização; MÉT. CAL. – Métodos de calibração aplicáveis;

\* **QUENTE:** Se temperatura <+65°C, se possível aplicar choque térmico. Caso não seja possível os produtos só podem ficar a Temperaturas <+65°C até 2 horas. Após este período eliminar.  
**FRIO:** se temperatura >7 e <10°C, se possível aplicar choque térmico. Caso não seja possível os produtos só podem ficar à temperatura ambiente até 2 horas. Após este período eliminar.

## Quadro de Gestão do Controlo de PCC's e dos PPRO's

R-001/D

Pág. n.º 3/3

Versão n.º 19

Data: 04/08/2021

### 5. REGENERAÇÃO (PPRO 4)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo / temperatura	Regeneração de Refeições Refrigeradas ou congeladas (R-020/B);	≥75°C	Ver R-020/B	DTR-008 ou DTR-006	Colaborador que está a realizar a regeneração	Sonda (preferencial) ou IV	Ver Q-004	Resp. da Unidade	Resp. da unidade	DQ/EPA	Reaquecer até ser ultrapassado o limite crítico (Ver R-020/B)	Colaborador que está a regenerar	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

Consultar as tabelas de regeneração disponíveis no Portal da Qualidade.

#### Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
19	04-08-2021	Atualização do documento no seguimento da alteração da árvore de decisão; Revisão geral do documento;
18	05-04-2019	Alteração do nome da equipa de ESA (Equipa de Segurança Alimentar) para EPA (Equipa de proteção alimentar); Inserção da referência ao IR-001/A;
17	22-03-2018	Correção de gralhas.
16	16-02-2018	Alteração da “desinfecção” de legumes e frutas, para “lavagem higienizante”; Eliminação da referência ao DTR-002/G, DTR-002/I e DTR-002/F; Alteração da periodicidade de monitorização da etapa Distribuição no seguimento da alteração do procedimento R-024.