

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
4. Lavagem/ desinfecção (PCC1)	Desenvolvimento de microrganismos	- Concentração (dosagem) do desinfectante	Conforme N-DSA-9	Em cada desinfecção, para todos os hortícolas e frutos com casca comestível, para uso em saladas e frutas laminadas (em cru)	Operador que efectua a lavagem/desinfecção	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - Se a lavagem e desinfecção foi efectuada; - Se as pastilhas desinfectantes estão dentro do prazo de validade C: Repetição da lavagem e desinfecção quando o procedimento não seja adequadamente aplicado C: Rejeição dos produtos que apresentam alterações das características organolépticas AC: Cumprir a N-DSA-9 – Preparação e Desinfecção de Legumes, Saladas e Frutos	Operador que efectua a lavagem/desinfecção	Não aplicável
		- Tempo de desinfecção							
		- Realização de uma boa pré-lavagem							
6. Confeção (PCC2)	Contaminação ou desenvolvimento de microrganismos	- Estado de cozedura/confeção - Tempo de confeção	Alimentos adequada/confeccionados	Em todas as cozeduras/confeções, no final	Cozinheiro	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - Se os equipamentos estão a funcionar correctamente. C: Prolongar a confeção até que o produto atinja o estado de cozedura/confeção adequada ou até que o produto atinja a temperatura adequada no centro térmico do alimento.	Cozinheiro	Não aplicável
		- Temperatura do centro térmico do alimento (G.III, G.IV, G.VII e G.VIII) - (T _p)	T _p > 75°C						

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
7. Manutenção a quente (PCC3)	Desenvolvimento de microrganismos	- Temperatura de estufas (T_{est}) e/ou temperatura de banhos mariais (T_{bm}) (para garantir que o centro térmico do produto esteja a 65°C).	$T_{est} > 75^{\circ}\text{C}$ $T_{bm} > 85^{\circ}\text{C}$	Antes de colocação dos produtos nas estufas e/ou banhos maria	Operador das linhas de self ou responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - Se o termóstato está na posição correcta. - Se o equipamento está a funcionar. C: Apenas colocar o produto após atingida a temperatura definida. C: Não deixar o produto no equipamento por um período superior a 2 horas C: Utilização de outro banho, estufa ou forno AC: Pedido de reparação	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade (apenas se existir alguma deficiência no funcionamento dos equipamentos) - Pedido de manutenção (e-mail a cliente ou à manutenção)
8. Arrefecimento lento (PCC4)	Desenvolvimento de microrganismos	- Tempo de arrefecimento (t_{arref})	No máximo até 2 horas	Em todos os arrefecimentos	Operador ou responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Destruição do produto, se exceder as duas horas de arrefecimento	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade (se houver destruição do produto)
10. Armazenamento/ Manutenção a frio (PCC5) 2b. Armazenamento MP (Refrigerados) 2. Armazenamento de MP (Congelados)	Desenvolvimento de microrganismos	- Temperatura da câmara (T_r)	De acordo com o produto (IT – Temperaturas de referência)	- Bidiário (Equipamentos de frio)	Responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - O estado de funcionamento do equipamento; - A temperatura do produto. C: Utilização de emergência se $T_{prod} > T_{ref}^a$ durante 2 horas C: Rejeição dos produtos se $T_{prod} > T_{ref}^a + 3^{\circ}\text{C}$ C: Utilização de outro equipamento	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade - Pedido de manutenção (e-mail a cliente ou à manutenção)

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
							AC: Pedido de reparação		
6. Confeção (Fritura) (PPC6a)	Contaminação química – compostos polares	- Características sensoriais adequadas: cheiro, cor e espuma - % de compostos polares (apenas em caso de dúvida decorrente da análise sensorial)	- Cor normal, ausência de odores estranhos e ausência de espuma Percentagem de compostos polares totais < 25%	Antes de cada utilização	Operador que efectua a fritura	Registos Diários do Plano HACCP	- Substituição do óleo de fritura.	Operador que efectua a fritura	Registos Diários do Plano HACCP
6. Confeção (Fritura) (PCC6b)	Contaminação química – compostos polares	- Temperatura do óleo de fritura	Tóleo < 180°C	Antes de colocação do produto a fritar	Cozinheiro	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - A posição do termóstato. - O nível de óleo na fritadeira. C: Redução da temperatura do óleo (<180°C) antes de iniciar a fritura	Cozinheiro	Registos Diários do Plano HACCP
17. Dispensadores/ vending (PCC7)	Desenvolvimento de microrganismos	- Temperatura dos dispensadores / máquinas de vending	De acordo com o produto (IT– Temperaturas de referência)	- Bidiário (Equipamentos de frio)	Operador responsável pela colocação do produto/	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - O estado de funcionamento do equipamento. - A temperatura do produto. C: Destruição do produto existente no dispensador/ máquina de vending se $T_{prod} > T_{ref}$ AC: Pedido de reparação	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade - Pedido de manutenção (e-mail a cliente ou à manutenção)

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
19. Arrefecimento rápido (PCC8)	Desenvolvimento de microrganismos	- Temperatura do produto (T_p) - Tempo de arrefecimento (t_{arref})	$T_p < 10^\circ\text{C}$, para $t_{arref} < 2$ horas	Em todos os arrefecimentos	Operador ou responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - A programação do arrefecimento. - O estado de funcionamento do equipamento. C: Destruição do produto. C: Pedido de reparação. AC: Assegurar a utilização do programa de arrefecimento apropriado, antes de iniciar. AC: Confirmar o estado de funcionamento do equipamento, ao iniciar.	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade - Pedido de manutenção (e-mail a cliente ou à manutenção)
20. Regeneração (PCC9a) 11. Reaquecimento (PCC9b)	Desenvolvimento de microrganismos	- Tempo de regeneração (t_{reg}) - Temperatura no centro do produto após reaquecimento	Regeneração: $t_{reg} < 45$ min, para $T_{prod} > 75^\circ\text{C}$ Reaquecimento: $T_{prod} > 75^\circ\text{C}$	Em todas as regenerações	Operador ou responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - A programação do equipamento. - O estado de funcionamento do equipamento. C: Destruição do produto. C: Pedido de reparação. AC: Assegurar a utilização de modo apropriado do regenerador, ligando-o antecipadamente à colocação do produto (cumprir com N-DSA-22 – Distribuição e Serviço de Alimentos). AC: Confirmar o estado de funcionamento do equipamento, ao iniciar.	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade - Pedido de manutenção (e-mail ou cliente ou à manutenção)

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
18. Transporte (PCC10)	Desenvolvimento de microrganismos	- Tempo de transporte (t_{transp}) - Temperatura no final do transporte (T_p) (Só se tira a Temperatura por períodos de tempo superiores a 2 horas)	$t_{transp} < 2h$ $T_{pf} > 65^{\circ}C$ (para produtos quentes) ou $T_p < 10^{\circ}C$ (para produtos frios)	Em todos os transportes	Operador ou responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - A temperatura do produto no final do transporte. C: Se $T < 65^{\circ}C$ e $t > 2h$ ou $T > 10^{\circ}C$ e $t > 2h$ ou assegurar a destruição do produto. AC: Cumprir com as boas práticas de transporte. AC: Rever o procedimento de transporte. Controlar o tempo máximo de transporte possível.	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade
12. Empratamento (Distribuição) (PCC11)	Desenvolvimento de microrganismos	- Tempo de empratamento (e distribuição quando não efectuada a temperatura controlada) (t_{emp})	$t_{emp} < 45 \text{ min}$ (Se o tempo for superior a 45 minutos, tirar a Temperatura do prato)	Em todos os empratamentos	Responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	Verificar: - A temperatura do produto no final do empratamento. C: Se $T < 65^{\circ}C$, elevar de imediato a temperatura acima de $65^{\circ}C$. AC: Cumprir com as boas práticas de empratamento. AC: Rever o procedimento de empratamento. Controlar o tempo máximo de empratamento possível.	Responsável da unidade	- Registo de não conformidade

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
Vários Etapas (PPRO1)	Contaminação com objectos estranhos	- Utilização apenas de materiais e utensílios autorizados	Não existência de materiais não autorizados	Diário	Responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	- Verificação da integridade dos materiais. C: Efectuar inspecção visual ao produto para verificar eventual contaminação. Em caso de suspeita, destruir o produto potencialmente afectado. AC: Eliminar os materiais não autorizados e sensibilizar os colaboradores.	Responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP
Vários Etapas (PPRO2)	Contaminação com objectos estranhos –vidros	- Verificação da integridade dos vidros nas instalações	Todos os vidros intactos	Diário	Responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP	C: Identificar o produto potencialmente contaminado e proceder à sua destruição. AC: Repor a integridade do vidro. Actuar em função da causa de quebra.	Responsável da unidade	Registos Diários do Plano HACCP
1. Recepção MP – Carne de Bovino / Carne de Porco (não embalada)/Peixe fresco (PPRO3)	Objectos estranhos	- Verificação do estado de higiene do transporte	Adequado estado de higiene	Em todas entregas	Operador que efectua a recepção do produto	Registos Diários do Plano HACCP	AC: Não aceitação do produto (não permitir a descarga) ou devolução após inspecção – no prazo de 24 horas (quando a inspecção não é possível efectuar aquando da recepção) C: Não aplicável.	Operador que efectua a recepção do produto	Registo de Reclamação de Produto
1. Recepção MP - Pré-preparados de carnes (Hambúrgueres, almôndegas, carnes picadas)	Contaminação microbiológica em hambúrgueres por <i>Staphylococcus aureus</i> – Desenvolvimento de toxinas	- Controlo do Boletim de Análises do fabricante	Limites microbiológicos dentro dos valores legais	Para todos os lotes entregues	Fornecedor Sogenave	Disponibilização dos Boletins de Análises à DSA	AC: Não aceitação do produto pela Sogenave (não entrega de produto). C: Não aplicável.	Sogenave (Departamento da Qualidade)	Registo de não conformidade (Sogenave)

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
(PPRO4)									
1. Recepção MP (PPRO6)	Objectos estranhos	- Verificação do estado de integridade da embalagem	Embalagem íntegra	Em todas as entregas	Operador que efectua a recepção do produto	Registos Diários do Plano HACCP	AC1: Não aceitação do produto (não permitir a descarga) caso detectado na descarga ou rejeição se detecção posterior. AC2: Reclamação/ informação à Central de Compras ou a outros fornecedores. C: Não aplicável.	Operador que efectua a recepção do produto	- Registo de não conformidade - Reclamação ao fornecedor
14. Serviço (colocação em mesas refrigeradas) (PPRO7)	Desenvolvimento de microrganismos	- Verificação da temperatura das mesas das saladas	T < 8°C	Em todos os serviços, antes da colocação do produto	Operador que efectua a colocação das saladas	Registos Diários do Plano HACCP	AC: Colocação do produto apenas após atingida a temperatura na mesa de saladas. C: Não aplicável.	Operador que efectua a colocação das saladas	RDP_01 Registo Diário do Plano HACCP
14. Serviço (dispensadores de água, cerveja e sumos) (PPRO8)	Desenvolvimento de microrganismos	- Higienização dos dispensadores	Cumprimento do plano de higiene e de manutenção	i) Antes da colocação de novo contentor de água ou barril de cerveja ii) Após o serviço	i) Operador que efectua a colocação ii) Operador responsável pela higienização do equipamento	i) Registo de manutenção/ higienização (do fornecedor) ii) Ficha de Limpeza	AC1: Colocação de produto apenas após a realização da actividade de higienização em falta pelo operador que efectua enchimento do dispensador. C: Não aplicável.	i) Responsável da unidade	i) Pedido por e-mail ao fornecedor ii) Ficha de Limpeza

	PLANO DE MONITORIZAÇÃO – PPRO's E PCC's								
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ETAPA	PERIGO	PARÂMETRO (PCC) / MEDIDA CONTROLO (PPRO)	LIMITE	MONITORIZAÇÃO			DESVIOS AOS PCC's		
				FREQ.	RESP.	REGISTO	ACÇÕES CORRECTIVAS	RESP.	REGISTO
1. Recepção de MP (Refrigerados) – produtos lácteos, ovoprodutos e produtos cárneos (PPR09)	Desenvolvimento de microrganismos	Temperatura do transporte	De acordo com o produto (IT- Temperaturas de Referência)	Em todas entregas	Operador que efectua a recepção do produto	Registos Diários do Plano HACCP	AC: Não aceitação do produto (não permitir a descarga). C: Não aplicável.	Operador que efectua a recepção do produto	-Registo de não conformidade Registo de Reclamação de produto
1. Recepção de MP (Refrigerados) – produtos lácteos, ovoprodutos e produtos cárneos (PPR010)	Desenvolvimento de microrganismos	Prazo de validade	Dentro do prazo de validade	Em todas entregas	Operador que efectua a recepção do produto	Registos Diários do Plano HACCP	AC: Não aceitação do produto (não permitir a descarga). C: Não aplicável.	Operador que efectua a recepção do produto	-Registo de não conformidade Registo de Reclamação de Produto
13. Manutenção a quente nos termos de leite (PPR011)	Desenvolvimento de microrganismos	Actividade de higienização com remoção da torneira	Realização	Semanal	Operador	Ficha de limpeza	AC: Realização da higienização conforme instrução.	Operador	Registo de não conformidade
12. Empratamento (Distribuição hospitalar – doentes) e 14. Serviço (outros) (PPR012)	Presença de substâncias alergénicas com impacto em grupos de consumidores com susceptibilidade	Informação ao cliente e/ou consumidor / rastreabilidade da informação	Existência de informação actualizada	Na disponibilização da ementa	Responsável da unidade	Requisições de dietas e informação de rastreabilidade (Distribuição hospitalar – doentes) Ementas (outros)	AC: Actualização da informação. C: Não aplicável.	Responsável da unidade	Ementa