

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

PCC1 - Lavagem/ desinfecção (Etapa 4)	- Concentração (dosagem) do desinfectante - Tempo de desinfecção	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP
		E: Análises microbiológicas a saladas (antes e após desinfecção)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análise
PCC2 Confeção (Etapa 6)	- Estado de cozedura/ confeção - Tempo de confeção - Temperatura do centro térmico do alimento (G.III, G.IV, G.VII e G.VIII) - (T_p)	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP
		E1: Auditoria – Verificação da temperatura (T > 75 °C) E2: Análises microbiológicas ao produto (conforme limites microbiológicos)	1 – Trimestral 2 – Ver Plano de Análises	1 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)} 2 – DSA	1 – Relatório de Inspeção Higió-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)} 2 – Boletins de Análise

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuada pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Higió-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

PCC3 - Manutenção a quente (Etapa 7)	- 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). - Nível de água nos banhos-maria	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP
		E1: Auditoria – Verificação da temperatura de estufas e banhos-maria ($T_{est} > 75\text{ °C}$ e $T_{bm} > 85\text{ °C}$) E2: Auditoria – Verificação do nível de água nos banhos-maria ($> 5\text{ cm}$) E3: Auditoria – Verificação da temperatura do produto ($T > 65\text{ °C}$)	Trimestral	1 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	1 – Relatório de Inspeção Hígio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
PCC4 – Arrefecimento (Etapa 8)	- Temperatura do produto (T_p) - Tempo de arrefecimento (t_{arref})	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP
		E1: Verificação da temperatura do produto após 2 horas arrefecimento ($T_{prod} < 10\text{ °C}$) E2: Análises microbiológicas ao produto (conforme limites microbiológicos)	1 – Trimestral 2 – ver Plano de Análises	1 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)} 2 – DSA	1 – Relatório de Inspeção Hígio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)} 2 – Boletins de

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Hígio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

					Análise
PCC5 – Armazenamento/ Manutenção a frio (Etapa 10) / Armazenamento MP (Refrigerados) (Etapa 2b) / Armazenamento de MP (Congelados) (Etapa 2a)	- Temperatura da câmara (T _r)	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP
		E: Análises microbiológicas a matérias-primas (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análises
PCC6a - Confecção (Fritura) (Etapa 6)	- % de compostos polares	I: Verificação dos registos	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspecção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E: Verificação da % de compostos polares e observação visual	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspecção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
PCC6b – Confecção (Fritura) (Etapa 6)	- Temperatura do óleo de fritura	I1: Verificação dos registos I2: Auditoria – Verificação da temperatura do óleo no início da fritura	1 - Diária	1-Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável	1 - Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP 2 – Relatório

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspecção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

			- Semanal (Registo de 1 dia) 2 - Trimestral	da unidade (quando diária pelo substituto designado) 2 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E: Análises microbiológicas a produtos - fritos (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análises
PCC7 – Dispensadores/ vending (Etapa 17)	- Temperatura dos dispensadores / máquinas de vending	I: Verificação dos registos I2: Auditoria – Verificação da temperatura nos dispensadores/vending	1 - Diária - Semanal (Registo de 1 dia) 2 - Trimestral	1-Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado) 2 - Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	1 - Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP * 2 – Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E: Análises microbiológicas a produtos de vending (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análises
PCC8 - Arrefecimento rápido (Etapa 8)	- Temperatura do produto (T _p) - Tempo de arrefecimento (t _{arref})	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP **

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

				pelo substituto designado)	
		E: Análises microbiológicas a produtos (conforme limites microbiológicos)	ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análises
PCC9 – Regeneração (Etapa 18)	- Tempo de regeneração (t_{reg})	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP ***
		E1: Verificação da temperatura do produto após 30 minutos de regeneração ($T_{prod} > 75^{\circ}C$) E2: Análises microbiológicas ao produto (conforme limites microbiológicos)	1 – Trimestral 2 – ver Plano de Análises	1 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)} 2 - DSA	1 – Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)} 2 – Boletins de Análise
PCC10 – Transporte (Etapa 19)	- Tempo de transporte (t_{transp}) - Temperatura no final do transporte (T_p) (se for superior a	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP ****

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				
	2 horas)			designado)	
		E1: Verificação da temperatura do produto após o transporte ($T_{\text{prod}} > 65\text{ °C}$) E2: Análises microbiológicas ao produto (conforme limites microbiológicos)	1 – Trimestral 2 – ver Plano de Análises	1 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)} 2 – DSA	1 – Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)} 2 – Boletins de Análise
PCC11 - Empratamento (Distribuição) (Etapa 12)	- Tempo de empratamento (e distribuição quando não efectuada a temperatura controlada) (t_{emp})	I: Verificação dos registos	- Diária - Semanal (Registo de 1 dia)	- Responsável da unidade ou substituto designado - Responsável da unidade (quando diária pelo substituto designado)	Rubrica nos Registos Diários do Plano HACCP *****
		E1: Verificação da temperatura do produto após o empratamento ($T_{\text{prod}} > 65\text{ °C}$) E2: Análises microbiológicas ao produto (conforme limites microbiológicos)	1 – Trimestral 2 – ver Plano de Análises	1 – Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)} 2 - DSA	1 – Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)} 2 – Boletins de Análise
PPR01 – Vários Etapas	- Utilização apenas de	I: Verificação dos registos	Trimestral	Técnico da DSA e/ou	Relatório de Inspeção

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

	materiais e utensílios autorizados			Inspector ^{a)}	Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
PPR02 – Vários Etapas	- Check-list de verificação da integridade dos vidros nas instalações	I: Verificação dos registos (RDP_01)	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
PPRO3 – Etapa 1. Recepção MP – Carne de Bovino / Carne de Porco (não embalada)/ Peixe fresco	- Verificação do estado de higiene do transporte	I: Auditoria ao fornecedor de carnes e ao fornecedor de peixe fresco	Anual	DSA	Relatório de auditoria a fornecedor
		E: Análises microbiológicas à matéria-prima (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análise
PPRO4 – Etapa 1. Recepção MP - Pré-preparados de carnes (Hambúrgueres, almôndegas e carnes picadas)	- Controlo do Boletim de Análises de Fornecedor	I: Verificação dos Boletins de Análise do Fornecedor	Diária	Resp.Qualid. da Sogenave	Boletins de Análise
		E: Análises microbiológicas à matéria-prima (conforme limites microbiológicos)	Mensal	DSA	Boletins de Análise
PPRO6 – Etapa 1. Recepção MP	- Verificação do estado de integridade da embalagem	I: Auditoria – Verificação do estado de integridade das embalagens de produto armazenado	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
PPRO7 – Etapa 14. Serviço (colocação em mesas refrigeradas)	- Verificação da temperatura das mesas das saladas	I: Verificação dos registos	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

					Plano HACCP ^{b)}
		E: Análises microbiológicas a saladas (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análise
PPRO8 – Etapa 14. Serviço (dispensadores de água, cerveja e sumos)	- Higienização dos dispensadores	I: Verificação dos registos de higienização dos dispensadores	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registo de Higiene ^{b)}
		E: Análises microbiológicas à água e/ou cerveja (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DAS	Boletins de Análise
PPRO9 – Etapa 1. Recepção de MP (Refrigerados) – produtos lácteos, ovoprodutos e produtos cárneos	Temperatura do transporte	I: Auditoria – Verificação dos registos de controlo de recepção (temperatura)	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E: Análises microbiológicas a produtos lácteos (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análise
PPRO10 – Etapa 1. Recepção de MP (Refrigerados) – produtos lácteos, ovoprodutos e produtos cárneos	Prazo de validade	I: Auditoria – Verificação dos prazos de validade dos produtos armazenados	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspeção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E: Análises microbiológicas à produtos lácteos (conforme limites microbiológicos)	Ver Plano de Análises	DAS	Boletins de Análise
13. Manutenção a quente nos	Actividade de	I: Verificação dos registos de higienização dos termos	Trimestral	Técnico da	Relatório Higio-

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspeção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.

	PLANO DE VERIFICAÇÃO – PPR's (INCLUINDO PPRO's) E PCC's				
--	--	--	--	--	---

PPR / PCC		METODOLOGIA DE VERIFICAÇÃO (I – Implementação; E – Eficácia)	FREQUÊNCIA	RESP.	REGISTO
DESCRIÇÃO	IDENTIFICAÇÃO				

termos de leite (PPRO11)	higienização com remoção da torneira			DSA e/ou Inspector ^{a)}	Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E: Análises microbiológicas das superfícies do termo	Ver Plano de Análises	DSA	Boletins de Análise
12. Empratamento (Distribuição hospitalar – doentes) e 14. Serviço (outros) (PPRO12)	Informação ao cliente e/ou consumidor	I: Verificação da existência da presença de informação relativa a substâncias alergénicas na ementa	Trimestral	Técnico da DSA e/ou Inspector ^{a)}	Relatório de Inspecção Higio-Sanitário e/ou Registos Diários do Plano HACCP ^{b)}
		E1: Auditoria – Verificação da informação na ementa relativa a substâncias alergénicas	Anual	Auditores do SGSA	Relatório de Auditoria de SGSA
PPRs (conjunto)		I1: Inspecção Higio-Sanitária	Trimestral	Técnico da DSA	Relatório de Inspecção Higio-Sanitário
		I2:Verificação das Condições Técnico-Funcionais (anual, a cada unidade)	Anual	Técnico da DSA	Relatório de Verificação das Condições Técnico-Funcionais
		I3: Auditoria interna	Conforme plano de auditorias internas		

I – Implementação; E – Eficácia

(*) - Em unidades com vending; (**) – Em unidades com arrefecimento rápido; (***) – Em unidades com regeneração; (****) – Em unidades com transporte; (*****) – Em unidades com distribuição

a) Nas unidades certificadas, é efectuada trimestralmente pelo Técnico da DSA. Nas outras nos trimestres em que o Técnico da DAS não visite a unidade é efectuado pelo Inspector.

b) O Técnico da DSA elabora o Relatório de Inspecção Higio-Sanitário. Os Inspectores anotam no RDP_01/registos de PPCs e PPROs os valores (com cores diferentes do utilizado na unidade) e rubrica.