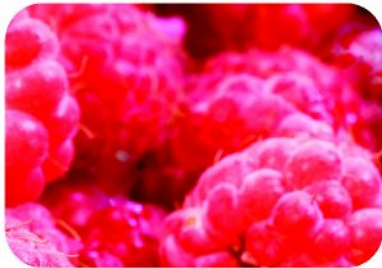
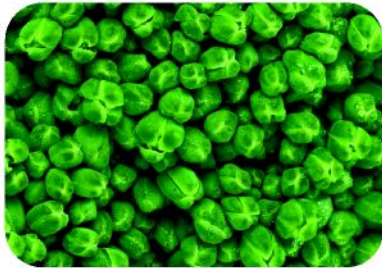


manual de segurança alimentar



Título	Manual de Segurança Alimentar
Coordenação	ACB Departamento de Assistência Técnica
Editorial	Tel 253 201 758 E-mail dat@acbraga.pt
Edição	Associação Comercial de Braga - Comércio, Turismo e Serviços Rua D. Diogo de Sousa, 91 - Ap. 58, 4711-909 Braga Tel 253 201 750 Fax 253 201 768 E-mail geral@acbraga.pt Web www.acbraga.pt
Co-edição	Europastry Portugal S.A. - Frida Exemplos - Arquitectura e Construção de Interiores Prowork - Latino Confecções, Lda. Puratos - Produtos e Artigos para a Indústria Alimentar, S.A. Quintas de Melgaço - Agricultura e Turismo, S.A. Sogenave - Sociedade Geral de Abastecimentos à Navegação e Indústria Hoteleira, S.A.
Data Edição	Maio 2009

Autoria Eng.ª Maria José Gonçalves
Licenciada em Engenharia Biológica - Ramo Tecnologia Química e Alimentar pela Univ. Minho;
Auditora da APCER; Formadora certificada pelo IEFP; Consultora da Biotempo, Lda.



Parecer Técnico Parecer positivo do Gabinete de Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura

Direcção Gráfica  DESIGN ABOUT
www.designabout.pt

Impressão e Acabamento Graficamares, Lda.

Tiragem 3.000 exemplares

Depósito Legal

Prefácio	08		
Apresentação	09		
Introdução	11		
1 Definições	13		
2 Noções Básicas de Microbiologia	19		
3 Contaminação dos Alimentos	25		
3.1 Práticas Incorretas que podem estar na origem de Doenças Alimentares	27		
3.2 Prevenção da Contaminação Cruzada	28		
4 Higiene e Segurança das Instalações	31		
4.1 Regras Gerais	33		
4.2 Construção das Instalações	33		
4.2.1 Zonas Envolventes	33		
4.2.2 Edifícios, Tectos, Pavimentos, Paredes, Portas, Janelas, Iluminação, Escadas, Ventilação e Exaustão	34		
4.3 Instalações Sanitárias e Vestiários	38		
4.4 Armazéns e Instalações Frigoríficas	38		
4.5 Meios de Transporte Interno e Externo	39		
4.6 Circuitos e Layout's	40		
4.7 Manutenção	40		
5 Higiene Pessoal	41		
5.1 Regras Gerais	43		
5.1.1 Fardamento	43		
5.1.2 Mãos	44		
5.1.3 Unhas	46		
5.1.4 Cabelos, Barbas e Bigodes	47		
5.1.5 Adornos	47		
5.1.6 Comer, Beber e Mascar	48		
5.1.7 Tossir, Espirrar, Cuspir e Assoar o Nariz	48		
5.1.8 Fumar	49		
5.2 Saúde	50		
5.3 Primeiros Socorros	50		
5.4 Visitantes	52		
5.5 Acolhimento e Formação	54		

6 Higiene e Segurança dos Processos	55	9 Pragas	93
6.1 Regras Gerais	57	9.1 Características e Problemas Associados às Pragas	95
6.2 Água, Gelo e Vapor	57	9.2 Prevenção	97
6.3 Ar	58	9.3 Sinais de Infestação	99
6.4 Condições Gerais de Recepção e Armazenamento	59		
6.5 Refrigeração e Armazenamento Refrigerado	65	10 Metodologia do Sistema HACCP	101
6.6 Congelação vs Descongelação e Armazenamento de Produtos Congelados	68	11 Casos Práticos	115
6.7 Armazenamento dos Produtos à Temperatura Ambiente	72	Restaurantes	117
6.8 Materiais de Embalagem	74	Talhos	134
6.9 Óleo Fritura	75		
6.10 Tempo vs Temperatura de Confeção	76	12 Enquadramento Legal	153
		Conclusão	169
7 Higienização	79	Bibliografia	171
7.1 Regras Gerais	81	Mediagrafia	173
7.2 Detergentes e Desinfectantes	84		
7.3 Plano de Higienização	87	a Anexos	175
7.4 Verificação	88		
8 Resíduos	89		

Ao longo das últimas décadas assistiu-se a uma evolução notável, tanto nos métodos de produção e processamento dos alimentos como nos controlos considerados necessários para assegurar o cumprimento de procedimentos de segurança aceitáveis.

Tendo em conta as sucessivas crises alimentares, que fragilizaram a confiança dos consumidores, a União Europeia reformulou a legislação em matéria de higiene alimentar, anteriormente dispersa num conjunto de Directivas e elaborou Regulamentos do chamado “Pacote Higiene”, de modo a garantir um elevado nível de protecção da saúde dos consumidores e restaurar e manter os seus níveis de confiança.

Esta nova legislação considerou todos os aspectos da cadeia alimentar na sua continuidade, desde a produção primária e a produção de alimentos para animais até à venda ou fornecimento de géneros alimentícios ao consumidor, por forma a permitir uma abordagem global e integrada ao longo de toda a cadeia alimentar e, com definição clara dos papéis de todos os intervenientes.

Preconizou igualmente uma forte participação dos operadores das empresas do sector alimentar como principais responsáveis pela aplicação quotidiana das exigências de segurança dos alimentos, sendo que a utilização de códigos de boas práticas se assume como um instrumento valioso para auxiliar a actividade, em todos os níveis da cadeia alimentar, induzindo a observância das regras de higiene e dos princípios do HACCP.

Este manual vem assim cumprir o determinado no Regulamento 852/2004, fornecendo de uma forma compilada a informação necessária em matéria de boas práticas.

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

Lisboa, Abril de 2009

higiene pessoal



5.1 REGRAS GERAIS

A higiene num local onde se produzem ou manipulam alimentos é fundamental para a prevenção de perigos para o consumidor. O conceito de higiene pessoal refere-se ao estado geral de limpeza do corpo e da roupa das pessoas que manipulam os alimentos, para evitar transmissão de microrganismos para o alimento.

Qualquer pessoa pode contaminar os alimentos com microrganismos que poderão causar doenças a quem consome esses alimentos.

5.1.1 FARDAMENTO

A roupa do dia-a-dia transporta pó, sujidades, cabelos, pêlos de animais e, conseqüentemente, microrganismos provenientes das normais actividades diárias. De forma a prevenir a contaminação dos alimentos durante o seu processamento, a roupa de uso exterior terá que ser substituída por um fardamento apropriado e exclusivo do

local de trabalho. O fardamento deve ser de cor clara (de forma a evidenciar a sujidade), lavável e apresentar-se sempre em boas condições de higiene e conservação.

O uso de calçado adequado pretende também proteger o próprio manipulador de quedas ou de queimaduras provocadas pelo derrame acidental de alimentos quentes. O calçado deve ser antiderrapante, não deve ser usado calçado com salto, em tecido ou aberto.

O fardamento dos manipuladores das zonas onde se preparam e manipulam alimentos tem de incluir uma

touca ou barrete (que deve cobrir

todo o cabelo, sem deixar qualquer parte desprotegida) bata ou calças e jaqueta ou fato-macaco.



A touca ou barrete deverá ser a primeira peça a ser colocada para evitar que caiam cabelos sobre a farda.

Se houver necessidade de completar o fardamento com casacos, estes deverão ser igualmente exclusivos do local de trabalho.

5.1.2 MÃOS

Os manipuladores de alimentos devem manter as mãos limpas, lisas e sem fissuras onde os microrganismos se possam alojar e desenvolver, uma vez que, as mãos são a principal fonte de contaminação dos alimentos dado que estão em permanente contacto com os alimentos e geralmente a sua higienização não é efectuada correctamente. Para prevenir os riscos de contaminação dos alimentos é essencial proceder a uma lavagem cuidadosa e frequente das mesmas.

A higienização das mãos deve ser realizada num lavatório de uso exclusivo para esse fim, com comando não manual. Junto a este

deverá estar disponível sabonete líquido bactericida (ou um sabonete líquido e um desinfectante) e toalhas de papel descartáveis (o uso de secadores eléctricos de mãos em áreas onde se preparam alimentos deve ser evitado). O lavatório deverá ser provido de água quente e fria.

Devem ser afixadas instruções sobre quando e como se devem lavar as mãos. É aconselhável a afixação de pictogramas a relembrar a lavagem das mãos.

Quando lavar as mãos

- ▶ Antes de iniciar o trabalho;
- ▶ Sempre que mudar de tarefa;
- ▶ Antes e depois de manipular alimentos crus;
- ▶ Sempre que tossir, espirrar ou mexer no nariz;
- ▶ Sempre que utilizar as instalações sanitárias;
- ▶ Depois de mexer no cabelo, olhos, boca e/ou ouvidos;



- ▶ Antes e depois de comer, beber e/ou fumar;
- ▶ Depois de manipular produtos químicos (limpeza e desinfecção);
- ▶ Depois de tocar em objectos sujos – embalagens, lixo, superfícies sujas;
- ▶ Depois de mexer em dinheiro;
- ▶ Sempre que considere necessário.

Como lavar as mãos

- ▶ Molhar muito bem as mãos e antebraços com água corrente, quente e potável;
- ▶ Ensaboar bem as mãos com o sabão líquido, lavando bem os espaços interdigitais, as palmas das mãos, os polegares e os antebraços;
- ▶ Escovar as unhas com escova própria (que deverá ser mantida limpa e seca entre as utilizações);
- ▶ Passar por água corrente, quente e potável para remover todo o sabão;
- ▶ Deitar o líquido desinfectante nas mãos e espalhar bem pelas

próprias e pelos antebraços (esta operação deverá demorar entre 20 a 30 segundos);

- ▶ Passar abundantemente por água quente, corrente e potável;
- ▶ Secar as mãos com toalhetes de papel descartável (nunca na bata ou roupa de trabalho).

5.1.3 UNHAS

Cada funcionário deverá possuir a sua escova de unhas para que as possa lavar de forma conveniente. É essencial manter a escova das unhas lavada e desinfectada entre utilizações pois, caso contrário, poderá ela própria constituir um foco de contaminação e transferir microrganismos.

A escova deve ser bem lavada com um detergente, colocada numa solução de água e desinfectante e, seguidamente, deve ser deixada a secar ao ar, com as cerdas para cima.

As unhas deverão apresentar-se sempre curtas, limpas e sem verniz. É proibido o uso de unhas postiças. São também desaconselháveis as unhas roídas, devendo-se alertar os manipuladores para esse facto.

5.1.4 CABELOS, BARBAS E BIGODES

Os cabelos, as barbas e os bigodes estão continuamente em mudança e caem de forma natural, assim sendo constituem uma potencial fonte de contaminação não só física, como também microbiológica, dado que é possível que o couro cabeludo possua microrganismos.

Para evitar que os alimentos sejam contaminados, é importante que os cabelos, as barbas e os bigodes:

- ▶ Sejam lavados com frequência de modo a que se apresentem sempre limpos;
- ▶ Os cabelos devem estar sempre completamente cobertos com a

touca;

- ▶ Deve-se pentear o cabelo ou arranjar a touca ou barrete apenas nos locais apropriados, como os vestiários ou casa de banho;
- ▶ O uso de barba e/ou bigode são desaconselhados – a barba deve ser feita todos os dias ou em casos especiais de dois em dois dias, caso usem barba ou bigode devem usar máscaras naso-bocais.

5.1.5 ADORNOS

Não é permitido o uso de qualquer adorno (relógio, anéis, pulseiras, colares, brincos, ganchos, etc.). Muitos destes possuem ranhuras, fendas ou orifícios onde os microrganismos se acumulam e, ao entrarem em contacto com os alimentos, podem contaminá-los. Além disso, mesmo que sejam lisos, podem soltar-se e cair nos alimentos. Se ninguém se aperceber da queda, o objecto pode mesmo ser engolido por um consumidor e causar asfixia, danos nos dentes e/ou cortes no aparelho digestivo.

As únicas **excepções** são as alianças (se forem lisas) e os fios com placas para alerta médico. Mas caso use aliança, deve retirá-la quando lava as mãos e desinfecta-la igualmente, pois acumula muita sujidade sendo uma fonte de contaminação. A aliança não deve estar larga, para que não se solte e seja incorporada num alimento.

Deve-se evitar o uso de maquilhagem, cremes e perfumes de odor intenso.



5.1.6 COMER, BEBER E MASCAR

É proibido comer, beber ou mascar pastilha elástica nas zonas de preparação, armazenagem e distribuição de alimentos.

Todas estas acções devem ser realizadas em local próprio, para evitar o risco de incorporação nos produtos alimentares de restos de alimentos, assim como materiais de embalagens (anilhas de abertura fácil de bebidas em lata, bocados de papel e filme plástico usado para embrulhar) por parte dos manipuladores.

Deve evitar-se também que as mãos dos manipuladores fiquem contaminadas devido ao contacto com materiais potencialmente sujos.

5.1.7 TOSSIR, ESPIRRAR, CUSPIR E ASSOAR O NARIZ

O manipulador de alimentos sempre que tossir ou espirrar deve colocar um toalhete de papel em frente à boca e nariz e desviar a cabeça para que não o faça sobre os alimentos.

Não é permitido espirrar ou tossir sobre os alimentos.

Ao retomar a tarefa, o manipulador deve lavar correctamente as mãos.

Para limpar o nariz, o manipulador deve usar um lenço de papel descartável, usando e deitando-o fora logo de seguida. Não deve manter o lenço consigo, devido ao perigo de contaminação. Ao retomar a tarefa, este deve lavar correctamente as mãos.

É proibido o acto de cuspir em qualquer zona de preparação, confeção, armazenamento e distribuição de alimentos. Excepto nos sanitários e para as sanitas.

Os manipuladores de alimentos não podem usar perfumes muito fortes nem maquilhagem.

5.1.8 FUMAR

O acto de fumar é proibido nas zonas de produção, armazenamento e distribuição de produtos alimentares bem como nas casas de banho e balneários. Não só por uma questão de saúde ambiental como também pelo aumento do risco de contaminações dos alimentos (ex.: incorporação de cinzas e nicotina).

O acto de fumar deve ser desencorajado nos manipuladores de alimentos porque o fumo aumenta a tosse o que leva ao aumento do risco de contaminação dos alimentos.



5.2 SAÚDE

A saúde dos manipuladores de alimentos é fundamental para assegurar a qualidade e segurança alimentar dos produtos.

Todos os manipuladores devem efectuar um exame médico completo no início da actividade profissional e nos anos seguintes, de acordo com a Legislação de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho em vigor.

Sempre que um manipulador de alimentos apresente diarreia, vômitos, febre, expectoração, processos inflamatórios do nariz, garganta, ouvidos e/ou olhos, ou qualquer outra situação suspeita de doença, tem o dever e a obrigação legal de o comunicar ao seu superior. Em caso de dúvida o superior deve enviar o funcionário aos serviços médicos.

Caso o médico considere que o manipulador deve estar afastado das suas funções temporariamente, é vedada a sua permanência nos locais onde se manipulem alimentos.

O manipulador poderá retomar a sua actividade após apresentação de parecer médico favorável.


5.3 PRIMEIROS SOCORROS

Deve estar previsto um procedimento de primeiros socorros para tratar nomeadamente de escoriações, cortes e ferimentos ligeiros, os quais serão cobertos com um penso estanque, colorido e bem visível. Em cada unidade deve existir pelo menos uma pessoa com formação em primeiros socorros. Em local de fácil acesso aos manipuladores deve existir um Estojo de Primeiros Socorros. Esse estojo deve ter no seu conteúdo no mínimo o seguinte:

- ▶ Algodão hidrófilo;
- ▶ Soro fisiológico;
- ▶ Álcool etílico;
- ▶ Tesoura;



- ▶ Gazes esterilizadas;
- ▶ Produto desinfectante;
- ▶ Dedeiras;
- ▶ Luvas esterilizadas e adequadas para produtos alimentares;
- ▶ Adesivos;
- ▶ Pensos estanques, impermeáveis e coloridos.



As medidas de segurança preventiva no local de trabalho assumem particular importância.

As ações preventivas reduzem muito a probabilidade de ferimentos nos manipuladores. Todos somos capazes de desligar um equipamento da corrente eléctrica quando pretendemos lavá-lo, ou de limpar imediatamente algo que se tenha derramado no chão. Medidas como estas diminuem o risco de choque eléctrico e evitam quedas com consequentes fracturas.

As normas de segurança resultam quando se utilizam adequadamente os equipamentos recomendados (como o usos de luvas de borracha em caso de manuseamento de produtos de limpeza corrosivos, ou de calçado antiderrapante, etc.), quando se tem o cuidado de impedir a obstrução das saídas de emergência e quando se propõem alterações, sempre que as medidas de segurança em vigor possam ser melhoradas. Contudo, os acidentes podem acontecer e como tal, é necessário que se saiba o que fazer e como actuar em caso de emergência.

Qualquer ruptura na pele é o local ideal para os microrganismos se instalarem e multiplicarem.

Por isso, devem ser aplicados os seguintes procedimentos:

- ▶ A pessoa que vai tratar o ferimento deve começar sempre por lavar as mãos, de modo a evitar o risco de contaminação da ferida;

- ▶ Se o golpe estiver a sangrar deve fazer-se pressão directa com uma gaze esterilizada ou com um pano limpo até que a hemorragia pare – esta pressão deve ser feita apenas no caso de não existirem corpos estranhos inseridos no ferimento (ex.: vidros);
- ▶ Deve lavar-se o ferimento com água corrente e sabão e secá-lo com compressas esterilizadas;
- ▶ Todas as feridas, golpes, ou escoriações nas mãos devem ser cobertas com pensos coloridos, impermeáveis à água, e protegidas por uma dedeira ou luva descartável;
- ▶ Na impossibilidade de cobrir na totalidade feridas, golpes ou escoriações, o manipulador afectado deve ser afastado de tarefas que impliquem o contacto directo com os alimentos;
- ▶ Todos os alimentos onde caírem pensos devem ser rejeitados.

5.4 VISITANTES

Sempre que ocorram visitas à unidade, ainda que ocasionais, devem ser tomadas as medidas necessárias para impedir as contaminações das instalações e dos alimentos por parte dos visitantes.

Nomeadamente o uso de vestuário adequado (Kit's de visitante) e evitar que tenham contacto com os alimentos. O exemplo deve partir de cima, as chefias devem dar o exemplo, colocando o vestuário adequado sempre que visitarem as instalações.

Todos os visitantes devem ser alertados para as regras do estabelecimento em matéria de higiene e segurança alimentar e da obrigatoriedade de as respeitar. Os visitantes devem ser sempre acompanhados por um responsável das instalações de forma a vigiar atentamente todos os passos deste.

5.5 ACOLHIMENTO E FORMAÇÃO

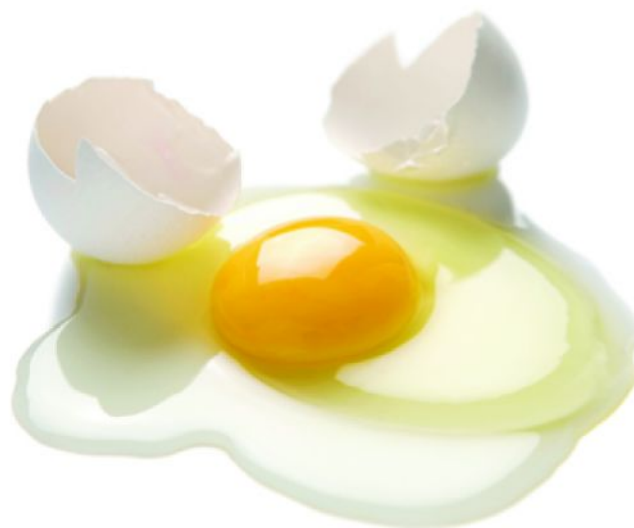
Para minimizar os riscos de contaminação por parte dos manipuladores de alimentos, é necessário ministrar formação aos manipuladores em boas práticas de higiene e fabrico antes de iniciar a sua actividade na empresa. A legislação em vigor responsabiliza os proprietários dos estabelecimentos pela formação dos manipuladores em matéria de higiene de acordo com as actividades que desenvolvem.

A entidade empregadora tem o dever de informar convenientemente cada colaborador de todas as regras e instruções de trabalho.

No final desta formação devem ter conhecimentos básicos sobre microrganismos, higiene pessoal, higiene das instalações e higiene alimentar.

A formação deve ser revista regularmente de acordo com as necessidades levantadas. Devem ser mantidos registos da formação.

Qualquer que seja a tarefa de um manipulador de alimentos, este pode ser responsabilizado pelo não cumprimento das regras de higiene pessoal.





RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Recepção Produtos refrigerados (ex. carne fresca)	Químico	Contaminação por certos contaminantes	Controlo dos fornecedores; Controlo da presença da marca de salubridade (quando aplicável).	B	M	Mi (mínimo)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos (ex. vidro, paus, metais, etc.)	Controlo dos fornecedores; Controlo visual.	B	M	Mi (mínimo)	
	Biológico	Contaminação biológica dos produtos	Controlo dos fornecedores; Identificação do lote e data; Controlo do prazo de validade; Controlo de temperatura à recepção; Acondicionamento adequado à recepção.	M	M	Ma (maior)	
Recepção Produtos congelados (ex. peixe)	Químico	Contaminação por certos contaminantes	Controlo dos fornecedores; Controlo da presença da marca de salubridade (quando aplicável).	B	M	Mi (mínimo)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos (ex. vidro, paus, metais, etc.)	Controlo dos fornecedores; Controlo visual.	B	M	Mi (mínimo)	
	Biológico	Contaminação biológica dos produtos	Controlo dos fornecedores; Identificação do lote e data; Controlo do prazo de validade; Controlo de temperatura à recepção; Acondicionamento adequado à recepção.	M	M	Ma (maior)	
Recepção Produtos secos (ex. batatas)	Químico	Contaminação por certos contaminantes	Controlo dos fornecedores.	B	M	Mi (mínimo)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos e sujidades	Controlo dos fornecedores; Controlo visual.	M	B	Mi (mínimo)	
	Biológico	Contaminação biológica	Controlo dos fornecedores; Identificação do lote e data; Acondicionamento adequado à recepção.	B	M	Mi (mínimo)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Armazenamento de produtos refrigerados	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. produtos de limpeza, resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Quando não protegidos, colocação dos produtos dentro de embalagens, caixas, etc.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos e sujidades	Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a evitar o contacto directo com o chão; Cumprimento do plano de higienização e limpeza; Adequada manutenção das infraestruturas.	D	B	Sa (satisfatório)	
	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperaturas controladas; Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização dos frigoríficos; Regras de separação no armazenamento; Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras.	M	M	Ma (maior)	
Armazenamento de produtos congelados	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. produtos de limpeza, resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Quando não protegidos, colocação dos produtos dentro de embalagens, caixas, etc.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos e sujidades	Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a evitar o contacto directo com o chão; Cumprimento do plano de higienização e limpeza; Adequada manutenção das infraestruturas.	D	B	Sa (satisfatório)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Armazenamento de produtos congelados	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperaturas controladas; Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização dos frigoríficos; Regras de separação no armazenamento; Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras.	M	M	Ma (maior)	
Armazenamento de produtos secos	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. produtos de limpeza, resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Quando não protegidos, colocação dos produtos dentro de embalagens, caixas, etc.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos e sujidades	Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a evitar o contacto directo com o chão; Cumprimento do plano de higienização e limpeza; Adequada manutenção das infraestruturas.	D	B	Sa (satisfatório)	
	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização do economato; Regras de separação no armazenamento.	D	B	Sa (satisfatório)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Descongelação	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. produtos de limpeza, resíduos de detergentes, contaminantes da água)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Quando não protegidos, colocação dos produtos dentro de embalagens, caixas, etc.; Controlo das características da água.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos e sujidades	Cumprimento do plano de higienização e limpeza; Adequada manutenção das infraestruturas.	D	B	Sa (satisfatório)	
	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Descongelação a temperaturas controladas; Utilização de tabuleiros que permitam a separação do líquido de descongelação; Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização dos frigoríficos; Regras de separação no processo de descongelação; Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras; Controlo das características da água.	M	M	Ma (maior)	
Preparação	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes, água)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Controlo das características da água.	D	M	Sa (satisfatório)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Preparação	Físico	Contaminação por objectos corpos estranhos Não separação de corpos sólidos	Adequada separação de ossos e espinhas, conforme aplicável; Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Metodologia de controlo de pragas; No caso particular da fruta, proceder à sua correcta limpeza lavagem, após a qual a fruta deve ser descascada; No caso dos vegetais, estes devem ser adequadamente lavados usando um produto de desinfeção de acordo com as regras de utilização do mesmo, ou descascados (ex. batatas, cenouras, cebolas).	B	M	Mi (mínimo)	
	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Adequada higienização de superfícies e dos utensílios; Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Separação das zonas de preparação de carnes, peixes e hortofrutícolas; Utilização de tábuas de corte e utensílios de cor diferente e exclusivo da zona de preparação Nos casos em que a zona de preparação é partilhada, assegurar uma adequada higienização entre preparações; Utilização de uma tábua de corte específica para aves; Cumprimento das regras do FEFO; Controlo das características da água.	M	M	Ma (maior)	
Confeção	Químico	Formação de compostos polares (gordura de fritura)	Controlo de temperatura durante a fritura; Controlo dos óleos.	B	M	Mi (menor)	
		Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes, contaminantes da água)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Controlo das características da água.	D	M	Sa (satisfatório)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Confeção	Físico	Contaminação por objectos/corpos estranhos	Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Metodologia de controlo de pragas.	B	M	Mi (mínimo)	
	Biológico	Sobrevivência de microorganismos Contaminação por microorganismos	Temperaturas de confeção superiores a 65°C; Evitar confeccionar peças de carne de pesos superiores a aproximadamente 2kg; Cumprimento das regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada higienização de superfícies e dos utensílios; Controlo das características da água.	B	M	Mi (menor)	
Manutenção a quente	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes, contaminantes da água)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Controlo das características da água.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos/corpos estranhos	Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Metodologia de controlo de pragas.	B	B	Mi (mínimo)	
	Biológico	Desenvolvimento de microorganismos	Manter as temperaturas superiores a 65°C; Adequada higienização de superfícies; Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Manipulação em zonas separadas de manipulação de alimentos crus.	M	M	Ma (maior)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Arrefecimento	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos/corpos estranhos	Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Metodologia de controlo de pragas.	D	B	Sa (satisfatório)	
	Biológico	Desenvolvimento de microorganismos	Arrefecer o produto para as temperaturas de segurança, num período máximo de 2 horas.	B	M	Mi (mínimo)	
Manutenção a quente	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. produtos de limpeza, resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies; Colocação dos produtos dentro de embalagens protegidas com película/tampa adequada para contacto com géneros alimentícios.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos estranhos e sujidades	Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a evitar o contacto directo com o chão; Cumprimento do plano de higienização e limpeza; Adequada manutenção das infraestruturas.	B	B	Mi (mínimo)	
	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperaturas controladas; Identificação da data de preparação; Cumprimento das regras de armazenamento.	M	M	Ma (maior)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Reaquecimento	Químico	Fomação de compostos polares (gordura de fritura)	Controlo da temperatura durante a fritura; Controlo dos óleos.	B	M	Mi (menor)	
		Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos/corpos estranhos	Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Metodologia de controlo de pragas.	B	B	Mi (mínimo)	
	Biológico	Sobrevivência de microorganismos	Temperaturas de reaquecimento superiores a 65°C; Cumprimento das regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada higienização de superfícies e dos utensílios; Controlo das características da água.	B	M	Mi (menor)	
Empratamento	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies e utensílios.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos/corpos estranhos	Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Adequada higienização dos utensílios; Metodologia de controlo de pragas.	B	B	Mi (mínimo)	

RESTAURANTES | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas/controlo	P Probabilidade	S Severidade	Grau de Significância	Obs
Empratamento	Biológico	Desenvolvimento de microorganismos	Proceder ao empratamento num curto espaço de tempo após a confeção/reaquecimento/manutenção a quente; Cumprimento das boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada higienização dos utensílios.	B	M	Mi (menor)	
Servir	Químico	Contaminação por produtos de origem não alimentar (ex. resíduos de detergentes)	Segregação dos produtos não alimentares; Adequada higienização das superfícies e utensílios.	D	M	Sa (satisfatório)	
	Físico	Contaminação por objectos/corpos estranhos	Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Adequada manutenção das infraestruturas; Adequada higienização dos utensílios; Metodologia de controlo de pragas.	B	B	Mi (mínimo)	
	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Adequada higienização de superfícies e utensílios; Adequada higiene pessoal.	B	M	Mi (menor)	

RESTAURANTES | DETERMINAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas	P1	P2	P3	P4	PCC?	Notas
Recepção Produtos refrigerados (ex. carne fresca)	Biológico	Contaminação microbiológica dos produtos	Controlo dos fornecedores; Identificação do lote e data; Controlo do prazo de validade; Controlo de temperatura à recepção; Acondicionamento adequado à recepção.	S	N	S	S	Não	O processo de preparação no caso de legumes sem tratamento térmico (desinfecção) e o processo de confeção para os restantes produtos (cozedura, grelhar, assar, ...), permitem eliminar ou reduzir a probabilidade do perigo identificado
Recepção Produtos congelados (ex. peixe)	Biológico	Contaminação microbiológica dos produtos	Controlo dos fornecedores; Identificação do lote e data; Controlo do prazo de validade; Controlo de temperatura à recepção; Acondicionamento adequado à recepção.	S	N	S	S	Não	O processo de confeção (cozedura, grelhar, assar, ...), permite eliminar ou reduzir a probabilidade do perigo identificado
Armazenamento de produtos refrigerados	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperaturas controladas; Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização dos frigoríficos; Regras de separação no armazenamento; Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras.	S	S			PCC1	

RESTAURANTES | DETERMINAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas	P1	P2	P3	P4	PCC?	Notas
Armazenamento de produtos congelados	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperaturas controladas; Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização dos frigoríficos; Regras de separação no armazenamento; Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras.	S	S			PCC2	
Descongelação	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Descongelação a temperaturas controladas; Utilização de tabuleiros que permitam a separação do líquido de descongelação; Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar; Adequada higienização dos frigoríficos; Regras de separação no processo de descongelação; Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras; Controlo das características da água.	S	N	S	S	Não	O processo de confeção (cozedura, grelhar, assar, ...), permite eliminar ou reduzir a probabilidade do perigo identificado

RESTAURANTES | DETERMINAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO

Etapa	Tipo de Perigo	Descrição do Perigo	Medidas preventivas	P1	P2	P3	P4	PCC?	Notas
Preparação (desinfecção)	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microrganismos	Adequada higienização de superfícies e dos utensílios; Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Separação das zonas de preparação de carnes, peixes e hortofrutícolas; Utilização de tábuas de corte e utensílios de cor diferente e exclusivo da zona de preparação; Nos casos em que a zona de preparação é partilhada, assegurar uma adequada higienização entre preparações; Utilização de uma tábua de corte específica para aves; Cumprimento das regras do FEFO; Controlo das características da água.	S	N	S	N	PCC3	Aplicável a produtos desinfectados sem sofrer tratamento térmico
Manutenção a quente	Biológico	Desenvolvimento de microrganismos	Manter a temperaturas superiores a 65° C; Adequada higienização de superfícies; Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Manipulação em zonas separadas de manipulação de alimentos crus.	S	S			PCC4	
Armazenamento/Refrigeração	Biológico	Contaminação e desenvolvimento de microrganismos	Armazenamento a temperatura controlada; Identificação da data de preparação; Cumprimento das regras de armazenamento.	S	S			PCC5	

RESTAURANTES | PLANO HACCP

Etapa	PCC nº	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização		Ações a tomar		Responsabilidades e Autoridades	Registo
							Correcção	Correctivas		
Armazenamento de produtos refrigerados	1	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	<p>Armazenamento a temperaturas controladas;</p> <p>Cumprimento das adequadas condições de armazenamento de modo a assegurar a circulação de ar;</p> <p>Adequada higienização dos frigoríficos;</p> <p>Regras de separação no armazenamento;</p> <p>Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras.</p>	<p>Plano Monitorização e Medição</p> <p>Recepção e Armazenamento de Produto</p>	Método	Plano Monitorização e Medição	Plano Monitorização e Mediação	Recepção e Armazenamento de Produto	<p>Monitorização Cozinheiro</p> <p>Verificação Coordenadora equipa HACCP</p> <p>Ações a tomar Cozinheiro e Coordenadora equipa HACCP</p>	Controlo temperatura e armazém (Mod. 006)
					Equipamento					
					Frequência	Recepção e Armazenamento de Produto				
					Amostra	Verificação				

RESTAURANTES | PLANO HACCP

Etapa	PCC nº	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização		Ações a tomar		Responsabilidades e Autoridades	Registo	
					Método	Equipamento	Frequência	Amostra			Correcção
Armazenamento de produtos congelados	2	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperaturas controladas;	Plano Monitorização e Medição	Recepção e Armazenamento de Produto	Método	Plano Monitorização e Medição	Plano Monitorização e Medição	Recepção e Armazenamento de Produto	Monitorização Cozinheiro Verificação Coordenadora equipa HACCP Ações a tomar Cozinheiro e Coordenadora equipa HACCP	Controlo temperatura e armazém (Mod. 006)
			Equipamento			Recepção e Armazenamento de Produto					
			Frequência			Recepção e Armazenamento de Produto					
			Amostra			Recepção e Armazenamento de Produto					
			Adequada higienização dos frigoríficos;	Recepção e Armazenamento de Produto	Verificação	Mensal	Recepção e Armazenamento de Produto				
			Regras de separação no armazenamento;								
			Verificação regular dos sistemas de vedação das câmaras.								

RESTAURANTES | PLANO HACCP

Etapa	PCC nº	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização		Ações a tomar		Responsabilidades e Autoridades	Registo
					Correcção	Correctivas				
Preparação (desinfecção)	3	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Adequada higienização de superfícies e utensílios; Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores; Separação das zonas de preparação de carnes, peixes e hortofrutícolas; Utilização de tábuas de corte e utensílios de cor diferente e exclusivo da zona de preparação; Nos casos em que a zona de preparação é partilhada, assegurar uma adequada higienização entre preparações; Utilização de uma tábua de corte específica para aves; Cumprimento das regras de FEFO; Controlo das características da água.	Tempo desinfecção (Ficha Técnica)	Método	Controlo tempo desinfecção	Aguardar tempo de desinfecção especificado		Monitorização Cozinheiro Verificação Coordenadora equipa HACCP Ações a tomar Cozinheiro e Coordenadora equipa HACCP	Registo Limpeza Cozinha Apoio (Mod. 005)
					Equipamento	Relógio				
					Frequência	Sempre que se desinfectam legumes				
					Amostra	Totalidade legumes desinfectados				
					Verificação	Semanal				

RESTAURANTES | PLANO HACCP

Etapas	PCC nº	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização		Ações a tomar		Responsabilidades e Autoridades	Registo
					Método	Equipamento	Frequência	Amostra		
Manutenção a quente	4	Desenvolvimento de microorganismos	Manter as temperaturas superiores a 65°C;	Procedimento Gestão Confeção	Método	Controlo da temperatura estufa	Repor a temperatura especificada e caso necessário requerer a intervenção técnica		Monitorização Cozinheiro	Registo Temperatura e Armazém (Mod. 006)
			Adequada higienização de superfícies;		Equipamento	Sonda estufa				
			Regras de boas práticas de higiene dos manipuladores;		Frequência	Por refeição				
			Manipulação em zonas separadas de manipulação de alimentos crus.		Amostra	Todas as estufas				
					Verificação	Mensal				
Armazenamento/Refrigeração	5	Contaminação e desenvolvimento de microorganismos	Armazenamento a temperatura controlada;	Plano Monitorização e Mediação Recepção e Armazenamento de Produto	Método	Plano Monitorização e Medição	Plano Monitorização e Medição Recepção e Armazenamento de Produto		Monitorização Cozinheiro	Registo Temperatura e Armazém (Mod. 006)
			Identificação da data de preparação;		Equipamento	Recepção e Armazenamento de Produto				
			Cumprimento das regras de armazenamento.		Frequência					
					Amostra					
					Verificação	Mensal				

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Recepção Produto Congelado	Biológicos	Contaminação <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene, produção e distribuição	2	3	6	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	S	N	S	N	PCC ₈₁
	Químicos	Contaminação hormonas, agentes limpeza, antibióticos, metais pesados (chumbo, cádmio, ...), Lubrificantes	2	2	4						
	Físicos	Contaminação sujidades, cabelo	2	2	4						

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Recepção Produto Conservado Temperatura Ambiente	Biológicos	Contaminação <i>microorganismos totais, Enterobacteriaceas e Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene, produção e distribuição	2	3	6	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	S	N	S	N	PCC _{B2}
	Químicos	Contaminação hormonas, agentes limpeza, antibióticos, metais pesados (chumbo, cádmio, ...), Lubrificantes	2	2	4						
	Físicos	Contaminação sujidades, cabelo	2	2	4						

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapas	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Recepção Produto Refrigerado	Biológicos	Contaminação <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene, produção e distribuição	2	3	6	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	S	N	S	N	PCC _{B3}
	Químicos	Contaminação hormonas, agentes limpeza, antibióticos, metais pesados (chumbo, cádmio, ...), Lubrificantes	2	2	4						
	Físicos	Contaminação sujidades, cabelo	3	2	6	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	S	N	S	N	Não PCC (Etapas de manipulação do produto, que permite identificar a contaminação e segregar o produto contaminado)

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Exposição Produto Refrigerado/Armazenagem	Biológicos	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies; Pragas (insectos)	2	3	6	Controlo temperatura; Controlo pragas; Boas práticas de higiene pessoal e de armazenagem e exposição.	S	S			PCC _{RS}
	Químicos	Contaminação agentes limpeza, migração químicos dos utensílios que contactam com produto	2	2	4						
	Físicos	Contaminação objectos pessoais, cabelo, restos de embalagens	3	2	6	Boas práticas de higiene pessoal e de armazenagem.	S	N	S	S	Não PCC (Etapas de manipulação do produto, que permite identificar a contaminação e segregar o produto contaminado)

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Fatiar/Desmanchar e Acondicionar Produto Refrigerado	Biológicos	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies; Pragas (insectos)	2	3	6	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de fatiar/desmanchar e acondicionar correctos (higiene da máquina/utensílios entre operações diferentes); Controlo pragas.	S	N	S	N	PCC _{B6}
	Químicos	Contaminação agentes limpeza, migração químicos das embalagens que contactam com o produto	2	2	4						
	Físicos	Contaminação objectos pessoais, cabelo, restos de embalagens	2	2	4						

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Preparação Produto Refrigerado	Biológicos	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies/equipamentos; Pragas (insectos)	3	3	9	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de preparação correctos (higiene da máquina/utensílios entre operações diferentes); Controlo pragas.	S	N	S	N	PCC _{B7}
	Químicos	Contaminação agentes limpeza, condimentos (sal, pimenta, alho/cebola e salsa/pimento)	2	2	4						
	Físicos	Contaminação objectos pessoais, cabelo, restos de embalagens e casca alho/cebola/ovo e resíduos salsa/pimento	3	2	4	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de preparação correctos (remover a embalagem na totalidade e separar correctamente casca alho/cebola/ovo e resíduos salsa/pimento).					Não PCC (Etapa de acondicionamento, que permite identificar a contaminação e segregar o produto contaminado)

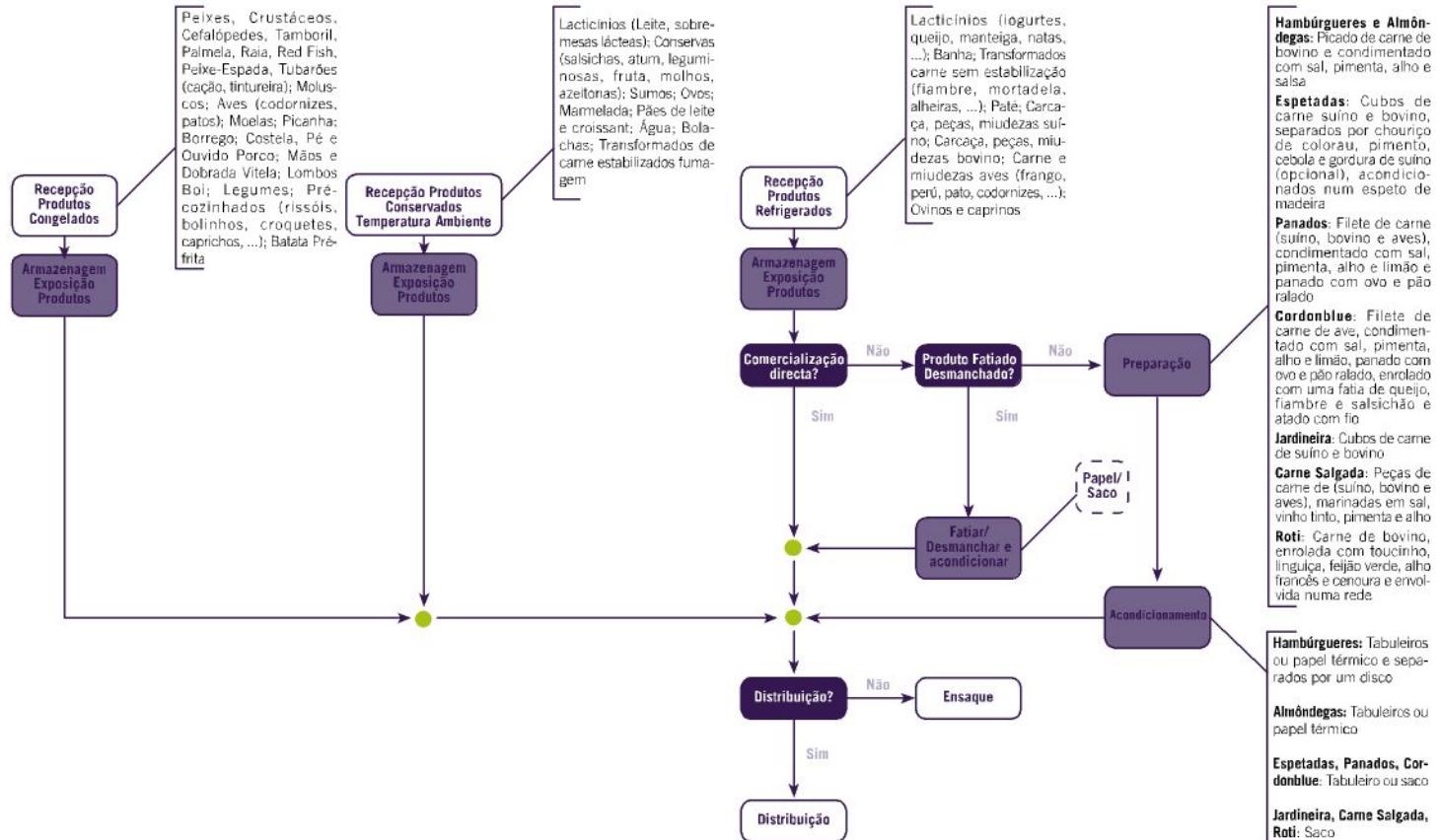
TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Acondicionamento Produto Preparado Refrigerado	Biológicos	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies/equipamentos; Pragas (insectos)	2	3	6	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de acondicionamento correctos (higiene da máquina/utensílios entre operações diferentes); Controlo pragas.	S	N	S	N	PCC _{BB}
	Químicos	Contaminação agentes limpeza, migração químicos das embalagens que contactam com produto	2	2	4						
	Físicos	Contaminação objectos pessoais, cabelo, restos de embalagens	2	2	4						

TALHOS | ANÁLISE DE PERIGOS

Etapa	Perigos Identificados/Origem		Análise de Perigos (P*S)		IR (P*S)	Medidas Preventivas	Determinação de PCC				
			Probabilidade (P)	Severidade (S)			Q1	Q2	Q3	Q4	Conclusão
Distribuição Produto Refrigerado	Biológicos	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies e temperatura distribuição; Pragas (insectos)	2	3	6	Controlo temperatura; Controlo pragas; Boas práticas de higiene pessoal e de distribuição.	S	S			PCC _{B10}
	Químicos	Contaminação agentes limpeza	2	2	4						
	Físicos	Contaminação objectos pessoais, cabelo	2	2	4						

TALHOS | FLUXOGRAMA



TALHOS | PLANO HACCP

Etapa	PCC	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização			Medida Correctiva	Registo
					Frequência	Método	Responsável		
Recepção Produto Congelado	PCC _{B1}	Contaminação <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene, produção e distribuição	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	Registo de temperaturas e Armazenagem	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				
Recepção Produto Conservado Temperatura Ambiente	PCC _{B2}	Contaminação <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene, produção e distribuição	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	Aparência do Produto (PMM)	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				

TALHOS | PLANO HACCP

Etapa	PCC	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização			Medida Correctiva	Registo
					Frequência	Método	Responsável		
Recepção Produto Refrigerado	PCC _{B3}	Contaminação <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene, abate/produção e distribuição	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	Registo de temperaturas e Armazenagem	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				
Exposição Produto Congelado/Armazenagem	PCC _{B4}	Crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência do não cumprimento das temperaturas de armazenagem	Qualificação fornecedores; Controlo recepção.	Registo de temperaturas e Armazenagem	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				

TALHOS | PLANO HACCP

Etapa	PCC	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização			Medida Correctiva	Registo
					Frequência	Método	Responsável		
Exposição Produto Refrigerado/Armazenagem	PCC _{BS}	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies; Pragas (insectos).	Controlo temperatura; Controlo pragas; Boas práticas de higiene pessoal e de armazenagem e exposição.	Registo de temperaturas e Armazenagem	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				
Fatiar/Desmanchar e Acondicionar Produto Refrigerado	PCC _{BS}	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies; Pragas (insectos).	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de fatiar/desmanchar e acondicionar correctos (higiene da máquina/utensílios entre operações diferentes); Controlo pragas.	Práticas de higiene pessoal e procedimentos de operação conforme sistema HACCP	1 x Dia	Verificação das boas práticas de higiene pessoal e de fabrico	Responsável Unidade	Avaliação da ocorrência, decisão para correcção. Proceder de acordo com o Procedimento Tratamento Não Conformidades.	Verificação Diária Unidades

TALHOS | PLANO HACCP

Etapa	PCC	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização			Medida Correctiva	Registo
					Frequência	Método	Responsável		
Preparação Produto Refrigerado	PCC _{B7}	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> , <i>E. coli</i> e <i>Salmonella</i> e outros consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies/equipamentos; Pragas (insectos).	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de preparação correctos (higiene da máquina/ utensílios entre operações diferentes); Controlo pragas.	Práticas de higiene pessoal e procedimentos de operação conforme sistema HACCP	1 x Dia	Verificação das boas práticas de higiene pessoal e de fabrico	Responsável Unidade	Avaliação da ocorrência, decisão para correcção. Proceder de acordo com o Procedimento Tratamento Não Conformidades.	Verificação Diária Unidades
Acondicionamento Produto Preparado Refrigerado	PCC _{B8}	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> , <i>E. coli</i> e <i>Salmonella</i> e outros consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies/equipamentos; Pragas (insectos).	Boas práticas de higiene pessoal e procedimentos de acondicionamento correctos (higiene da máquina/utensílios entre operações diferentes); Controlo pragas.	Práticas de higiene pessoal e procedimentos de operação conforme sistema HACCP	1 x Dia	Verificação das boas práticas de higiene pessoal e de fabrico	Responsável Unidade	Avaliação da ocorrência, decisão para correcção. Proceder de acordo com o Procedimento Tratamento Não Conformidades.	Verificação Diária Unidades

TALHOS | PLANO HACCP

Etapa	PCC	Perigo	Medidas Preventivas	Limites Críticos	Monitorização			Medida Correctiva	Registo
					Frequência	Método	Responsável		
Distribuição Produto Congelado	PCC _{B9}	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> , <i>Salmonella</i> e outros - consequência do não cumprimento das temperaturas de distribuição	Controlo temperatura; Boas práticas de distribuição.	Registo de Temperaturas e Armazenagem	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				
Distribuição Produto Refrigerado	PCC _{B10}	Contaminação e crescimento <i>microorganismos totais</i> , <i>Enterobacteriaceas</i> , <i>E. coli</i> e <i>Salmonella</i> e outros - consequência da falta de higiene pessoal, produtos e superfícies/equipamentos; Pragas (insectos).	Controlo temperatura; Controlo pragas; Boas práticas de higiene pessoal e de distribuição.	Registo de Temperaturas e Armazenagem	PMM - Recepção e Armazenamento de Produto				

ficha de encomenda

A Associação Comercial de Braga (ACB) editou um Manual de Segurança de Alimentar, destinado à utilização voluntária pelas empresas do sector alimentar, com o objectivo de facilitar a aquisição de conhecimentos e competências no âmbito da implementação de sistemas de segurança alimentar, baseada na aplicação dos princípios de HACCP, e em conformidade com a legislação vigente.

Com o Parecer Favorável do Gabinete de Planeamento e Políticas do Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o Manual está disponível para aquisição, pelo valor de*:

- 15,00€ para Empresas Associadas ACB
- 25,00€ para Empresas Não Associadas ACB

*(IVA incluído à taxa de 5 %)

Sou a encomendar o Manual de Segurança Alimentar

Quantidades (Desconto de 10% para aquisições a partir de 3 Manuais, inclusivé).

Empresa Associada ACB 15,00€/ unidade Empresa Não Associada ACB 25,00€/ unidade

EMPRESA

MORADA

CÓDIGO-POSTAL

 - ,

TELEFONE

NIF EMPRESA

MODO DE PAGAMENTO (Acrece 5€ por despesas de envio via ctt/ por exemplar; encomendas superiores sujeitas a valor sobre consulta)

Efectuei transferência bancária para o NIB 0033 0000 00010484 9017 7. Envio em anexo o comprovativo.

Junto envio cheque n.º no valor de para encomenda de unidade(s).

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL