



Aplicação da Árvore de Decisão

P-R-001_C

Pág. n.º 1/3

Versão n.º 14

Data: 01/08/2023

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

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

ETAPA	MATÉRIA-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO	
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)		
CONFECCÃO	SOPAS / PRATOS DE OVOS / PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B	Sobrevivência de microrganismos patogênicos por insuficiente tempo / temperatura	Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Sim	PCC 1
				Salmonella spp.	100	100	10000					
				Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Sim	

Cópia não controlada quando impressa



Aplicação da Árvore de Decisão

P-R-001_C

Pág. n.º 2/3

Versão n.º 14

Data: 01/08/2023

	PRATOS DE PEIXE/ MOLUSCOS/ MARISCO	B	Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Sim
			E.coli O157	100	100	10000				
	PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE / SOBREMESAS COM TRATAMENTO TÉRMICO		Salmonella spp.	100	100	10000				
	Listeria monocytogenes		100	100	10000					
	E.coli O157		100	100	10000					

ETAPA	MATÉRIA-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO
							Q1 (Sim/ Não)	Q2 (Sim/ Não)	Q3 (Sim/ Não)	Q4 (Sim/ Não)	
MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA CONTROLADA E DISTRIBUIÇÃO *1	SOPAS / PRATOS DE OVOS / PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não	PPRO 2
				Salmonella spp.	100	100	10000				
	PRATOS DE PEIXE/ MOLUSCOS/ MARISCO	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
				Listeria monocytogenes	100	100	10000				
				E.coli O157	100	100	10000				
	PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE / BEBIDAS FRIAS	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
				Listeria monocytogenes	100	100	10000				
				E.coli O157	100	100	10000				
	GUARNIÇÕES	B		Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
				Listeria monocytogenes	100	100	10000				
	PRODUTOS HORTÍCOLAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO	B		Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
				Salmonella spp.	100	100	10000				
				Listeria Monocytogenes	100	100	10000				
	SOBREMESAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B		E.coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
Salmonella			100	100	10000						
Listeria monocytogenes			100	100	10000						
SOBREMESAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO / SANDES	B	Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não			
		Listeria monocytogenes	100	100	10000						
		Listeria monocytogenes	100	100	10000						

Cópia não controlada quando impressa



Aplicação da Árvore de Decisão

P-R-001_C

Pág. n.º 3/3

Versão n.º 14

Data: 01/08/2023

	FRUTAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO		Salmonella spp.	100	100	10000				
	PÃO E PRODUTOS DE PASTELARIA (COM E SEM CREME)	B	Salmonella spp.	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
	SUSHI	B	Salmonella	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
			E. Coli O157	100	100	10000	Sim	Sim	Não	
			Listeria monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Não	

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

ETAPA	MATÉRIA-PRIMA / PRODUTO ACABADO	TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	PROBABILIDADE DE OCORRÊNCIA	SEVERIDADE	AVALIAÇÃO DO PERIGO	ÁRVORE DE DECISÃO				NÚMERO DO PCC / PPRO	
							Q1 (Sim/Não)	Q2 (Sim/Não)	Q3 (Sim/Não)	Q4 (Sim/Não)		
REGENERAÇÃO	SOPAS / PRATOS DE OVOS / PRODUTOS HORTÍCOLAS COM TRATAMENTO TÉRMICO	B	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Listeria Monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	PPRO 3
				Salmonella	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000					
	PRATOS DE PEIXE/MOLUSCOS/MARISCO	B		Listeria Monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				E.coli O157	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000					
	PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE	B		Listeria Monocytogenes	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
				E.coli O157	100	100	10000					
				Salmonella	100	100	10000					
	GUARNIÇÕES	B		Salmonella	100	100	10000	Sim	Sim	Sim	Não	
Listeria Monocytogenes			100	100	10000							

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
14	01-08-2023	Eliminação dos perigos associados à etapa - Preparação de Legumes / Salada / Frutas - Perigos deixaram de ser considerados significativos pelo que não vão levados à árvore de decisão; Alteração da numeração dos PPRO: MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA CONTROLADA E DISTRIBUIÇÃO passou a PPRO 2 e REGENERAÇÃO passou a PPRO3;
13	04-08-2021	Atualização da informação no seguimento da alteração da árvore de decisão.
12	05-04-2019	Alteração do nome da equipa de ESA (Equipa de Segurança Alimentar) para EPA (Equipa de proteção alimentar)

[Fim de procedimento]

Cópia não controlada quando impressa