



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 | | | | |
| | PRATOS DE CARNE E PRODUTOS À BASE DE CARNE / BEBIDAS FRIAS | B | | E.coli O157 | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | | | | Salmonella spp. | 100 | 100 | 10000 | | | | |
| | GUARNIÇÕES | B | | Listeria monocytogenes | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | | | | Listeria monocytogenes | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | PRODUTOS HORTÍCOLAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO | B | | Salmonella spp. | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | | | | Listeria Monocytogenes | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | SOBREMESAS COM TRATAMENTO TÉRMICO | B | | E.coli O157 | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | | | | Salmonella | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | SOBREMESAS SEM TRATAMENTO TÉRMICO / SANDES | B | | Listeria monocytogenes | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | | | | Salmonella spp. | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |
| | | | | Listeria monocytogenes | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Não | |

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 | | | | | |
| Listeria Monocytogenes | | | 100 | 100 | 10000 | Sim | Sim | Sim | Não | | | |

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