

Quadro de Gestão do Controlo de PCC's e dos PPRO's

P-R-001_D

Pág. n.º 1/2

Versão n.º 21

Data: 01/08/2023

Para comprovar que cada PCC ou PPRO está sob controlo é feita a sua **Monitorização** através de registos. Os métodos usados e a frequência da monitorização permitem verificar em tempo real a existência de desvios aos **Limites Críticos**, de modo a possibilitar que o produto seja isolado antes de ser utilizado ou consumido. Sempre que ocorrem desvios aos limites críticos são aplicadas **Correções**. Estas desencadeiam uma **Ação corretiva** que permite assegurar que a causa de não conformidade é identificada, e que os limites dos PCC's e PPRO's ficam novamente sob controlo, prevenindo assim o seu reaparecimento. (ver [P-R-011](#)).

1. RECEPÇÃO (PPRO 1)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Presença / desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a temperaturas e/ou manipulação inadequadas	Controlo dos géneros - receção (P-R-008); Temperatura Receção e Data Limite de Utilização (DLU) (I-R-012 e P-R-012);	Ver P-R-012 e I-R-012	Todos os alimentos rececionados em cadeia de frio (por amostragem)	DT-C-016 (carimbo de receção)	Colaborador que está a realizar a receção	Infra-vermelho ou de sonda	Ver P-Q-004	Gestor de unidade	Gestor de unidade e	DQ/EPA	Etiquet a STOP (ver P-R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver P-R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; **REG.** – Registo; **RESP.** – Responsabilidade; **AUT.** – Autoridade; **DISP.** – Dispositivos usados para monitorização; **MÉT. CAL.** – Métodos de calibração aplicáveis;

2. CONFECÇÃO (PCC 1)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo / temperatura	Confeção de pratos quentes (P-R-020);	≥75°C	Ver P-R-020	DT-R-002-D Ou DT-R-007 Ou DTR-010	Colaborador que está a realizar a confeção	Sonda	Ver P-Q-004	Gestor de unidade	Gestor de unidade	DQ/EPA	Reaquecer até ser ultrapassado o limite crítico	Colaborador que está a confeccionar	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver P-R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; **REG.** – Registo; **RESP.** – Responsabilidade; **AUT.** – Autoridade; **DISP.** – Dispositivos usados para monitorização; **MÉT. CAL.** – Métodos de calibração aplicáveis;

Cópia não controlada quando impressa

Quadro de Gestão do Controlo de PCC's e dos PPRO's

P-R-001_D

Pág. n.º 2/2

Versão n.º 21

Data: 01/08/2023

3. MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA CONTROLADA E DISTRIBUIÇÃO (PPRO 2)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Distribuição de Refeições Quentes e Frias (P-R-024); Transporte de Refeições e Serviços Especiais (P-R-031)	≤7-10 °C (Pratos Frios) e ≥65°C (Pratos Quentes)	No início do serviço e de 2 em 2 horas.	DT-R-002_A Ou DT-R-009 Ou DTR-010	Colaborador que está a realizar a distribuição	Sonda	Ver P-Q-004	Gestor de unidade	Gestor de unidade	DQ/ EPA	*	Colaborador por ele indicado	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver P-R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

FREQ. – Frequência; REG. – Registo; RESP. – Responsabilidade; AUT. – Autoridade; DISP. – Dispositivos usados para monitorização; MÉT. CAL. – Métodos de calibração aplicáveis;

* **QUENTE:** Se temperatura <+65°C, se possível aplicar choque térmico. Caso não seja possível as refeições só podem ficar a Temperaturas <+65°C até 2 horas. Após este período eliminar.

FRIO: se temperatura >10°C, as refeições só podem ficar à temperatura ambiente até 2 horas. Após este período eliminar.

4. REGENERAÇÃO (PPRO 3)

DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDAS DE CONTROLO	LIMITE	MONITORIZAÇÃO						AVALIAÇÃO DA MONITORIZAÇÃO		CORRECÇÕES		ACÇÕES CORRECTIVAS	
			FREQ.	REG.	RESP.	DISP. (Termómetro)	MÉT. CAL.	AUT.	RESP.	AUT.	O QUE	POR QUEM	O QUE	POR QUEM
Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo / temperatura	Regeneração de Refeições Refrigeradas ou congeladas (P-R-020_B);	≥75°C	Ver P-R-020_B	DT-R-008 Ou DT-R-006	Colaborador que está a realizar a regeneração	Sonda (preferencial) ou IV	Ver P-Q-004	Resp. da Unidade	Resp. da unidade	DQ/ EPA	Reaquecer até ser ultrapassado o limite crítico (Ver P-R-020_B)	Colaborador que está a regenerar	Variável de acordo com a não conformidade e a causa (ver P-R-011)	Gestor de unidade ou colaborador por ele indicado

Tabelas de regeneração disponíveis no AGIR: [I-R-014](#) (Forno) e [I-R-015](#) (Microondas).

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
21	01-08-2023	Inserção da referência ao Registo Semanal de Monitorizações HACCP (DT-R-010); Inserção de hiperligações nos documentos; Eliminação do PPRO associado à etapa - Preparação de Legumes / Salada / Frutas; Alteração da numeração dos PPRO: MANUTENÇÃO DA TEMPERATURA CONTROLADA E DISTRIBUIÇÃO passou a PPRO 2 e REGENERAÇÃO passou a PPRO3;
20	03-11-2022	Atualização dos códigos dos documentos; Eliminação da referência aos manuais de vending;

Cópia não controlada quando impressa