

Análise de Perigos

ETAPA: Recepção das matérias-primas

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Químicos: micotoxinas, amins e toxinas naturais, contaminantes (metais pesados, pesticidas, medicamentos, químicos industriais), aditivos alimentares em excesso

Físicos: fragmentos de vidro, plástico, madeira, metal e pedras

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Presença e desenvolvimento de microrganismos em produtos: fora da data de validade, entregues a temperaturas incorrectas, em embalagem deficiente ou com características organolépticas inadequadas.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 4 – Inspeção à Recepção IP 5 – Inspeção à Recepção: Verificação de Temperaturas	Sim	_____	_____	PCC
Biológico: Contaminação cruzada devido a más condições higiénicas do transporte.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 4 – Inspeção à Recepção	Sim	_____	_____	PCC
Contaminação cruzada dos alimentos devido a	Probabilidade: Baixa	Sim	Não	Não	_____	_____

localização inadequada dos contentores do lixo.	Severidade: Elevada Risco: Baixo	Medidas de controlo através da localização separada dos contentores do lixo (<i>layout</i> das instalações)				
Químico: Contaminação decorrente de embalagem alterada ou degradada, de más condições de produção primária ou industrial (ex.: pesticidas) ou más condições higiénicas de transporte.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 4 – Inspeção à Recepção	Sim	_____	_____	PCC
Físico: Presença de corpos estranhos devido a más condições higiénicas de produção e de higiene dos produtos.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 4 – Inspeção à Recepção	Sim	_____	_____	PCC

ETAPA: Armazenamento: congelação, refrigeração, temperatura ambiente

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Químicos: micotoxinas, amins e toxinas naturais, contaminantes (detergentes e desinfetantes)

Físicos: fragmentos de vidro, plástico, madeira, metal e pedras

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Crescimento de microrganismos patogénicos (devido a temperaturas inadequadas).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 2 – Armazenagem dos géneros alimentícios	Sim	_____	_____	PCC
Biológico: Contaminação cruzada (devido a condições inadequadas de armazenamento) .	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 2 – Armazenagem dos géneros alimentícios	Não	Não	_____	_____
Biológico/Químico: Contaminação e deterioração dos alimentos devido a estiva inadequada	Probabilidade: Média Severidade: Baixa Risco: Baixo	Sim Ref.: IP 2 – Armazenagem dos géneros alimentícios	Não	Não	_____	_____

<p>Biológico/Químico: Utilização de produtos deteriorados ou não conformes por falta de identificação ou incumprimento da data de validade</p>	<p>Probabilidade: Média Severidade: Média Risco: Elevado</p>	<p>Sim Ref.: IP 2 – Armazenagem dos géneros alimentícios</p>	<p>Não</p>	<p>Não</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>Biológico: Contaminação microbiana e física dos alimentos devido a infestação de pragas</p>	<p>Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado</p>	<p>Sim Medidas de controlo previstas no pré-requisito “Controlo de Pragas”</p>	<p>Não</p>	<p>Não</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>Físico: Presença de corpos estranhos devido a más condições de armazenamento</p>	<p>Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo</p>	<p>Sim Ref.: IP 2 – Armazenagem dos géneros alimentícios</p>	<p>Não</p>	<p>Não</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>

ETAPA: Descongelamento

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada) e vírus

Químicos: micotoxinas, amins e toxinas naturais, contaminantes (detergentes e desinfetantes)

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Crescimento de microrganismos patogénicos (devido a temperaturas inadequadas ou más práticas).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 3 – Preparação e Confecção dos Alimentos	Não	Sim	Sim	—
Biológico/Químico: Multiplicação microbiana e/ou formação de toxinas e amins biogénicas devido a temperaturas inadequadas	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 3 – Preparação e Confecção dos Alimentos	Não	Sim	Sim	—
Biológico: Descongelamento insuficiente que não permita atingir temperaturas de segurança durante a confecção.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 3 – Preparação e Confecção dos Alimentos	Não	Sim	Sim	—

ETAPA: Preparação

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada) e vírus

Químicos: micotoxinas, aminas e toxinas naturais, contaminantes (detergentes e desinfetantes)

Físicos: fragmentos de vidro, plástico, madeira, metal e pedras

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Crescimento de microrganismos patogénicos (devido a temperaturas inadequadas ou más práticas de higiene).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 3 – Preparação e Confeção dos Alimentos	Não	Sim	Sim	—
Biológico: Contaminação cruzada (devido ao contacto com alimentos crus ou utensílios sujos na área de preparação).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 3 – Preparação e Confeção dos Alimentos	Não	Sim	Sim	—
Biológico: Utilização de produtos deteriorados (fora do prazo de validade, com características organolépticas ou acondicionamento inadequados).	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Ref.: IP 2 – Armazenagem dos géneros alimentícios	Não	Sim	Sim	—

Biológico: Contaminação cruzada a partir dos manipuladores.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos IP 11 – Controlo de Processos: Perigos físicos	Não	Sim	Sim	—
Físico: Presença de corpos estranhos com origem nos manipuladores.	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	IP 11 – Controlo de Processos: Perigos físicos	Não	Sim	Sim	—
Biológico: Contaminação microbiana e física dos alimentos devido a infestação de pragas	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Medidas de controlo previstas no pré-requisito “Controlo de Pragas”	Não	Não	—	—
Químico: Contaminação a partir de detergentes e desinfetantes.	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Ref.: IP12 – Controlo de Processos: Perigos Químicos	Não	Não	—	—

ETAPA: Preparação de hortofrutícolas crus

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Químicos: micotoxinas, aminas e toxinas naturais, contaminantes (detergentes e desinfetantes)

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Presença de microrganismos patogénicos e parasitas.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo constantes no plano HACCP	Sim	—	—	PCC
Biológico: Contaminação cruzada a partir dos manipuladores.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos	Não	Sim	Sim	—
Químico: Contaminação a partir de detergentes e desinfetantes.	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Ref.: IP12 – Controlo de Processos: Perigos Químicos	Não	Não	—	—

ETAPA: Confeção

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Químicos: amins e toxinas naturais, contaminantes (detergentes e desinfetantes), aditivos alimentares em excesso (ex.: sal)

Físicos: fragmentos de vidro, plástico, madeira, metal e pedras

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Sobrevivência de microrganismos patogénicos (devido a tratamento térmico insuficiente).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 6 – Temperaturas de Referência para Controlo de Processos	Sim	—	—	PCC
Biológico: Contaminação cruzada por contacto com alimentos crus na área de confeção.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 3 – Preparação e Confeção dos Alimentos	Sim	—	—	PCC
Biológico: Contaminação cruzada a partir dos manipuladores.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos	Não	Sim	Sim	—

Físicos: Presença de corpos estranhos a partir dos manipuladores ou das instalações.	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos IP 11 – Controlo de Processos: Perigos físicos	Não	Sim	Sim	—
Químico: Contaminação a partir de detergentes e desinfetantes.	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Ref.: IP12 – Controlo de Processos: Perigos Químicos	Não	Não	—	—
<u>Só Dieta 8:</u> Químico: Presença de sal nos alimentos	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo previstas no plano HACCP	Sim	—	—	PCC

ETAPA: Confeção de fritos

Perigos considerados:

Químicos: compostos polares derivados da degradação das gorduras de fritura

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Químico: Formação de compostos polares resultantes da degradação das gorduras de fritura.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo constantes no plano HACCP Ref.: IP 3 – Preparação e Confeção de Alimentos	Sim	—	—	PCC

ETAPA: Arrefecimento

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Recontaminação e desenvolvimento de microrganismos patogénicos (incluindo germinação das formas esporuladas e produção de toxinas) devido a período prolongado de arrefecimento a temperaturas inadequadas.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo constantes no plano HACCP	Sim	—	—	PCC

ETAPA: Refrigeração (produto final)

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada) e vírus

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Crescimento de microrganismos patogénicos (devido a temperaturas inadequadas).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 6 – Temperaturas de Referência para Controlo de Processos	Sim	—	—	PCC

ETAPA: Reaquecimento

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada) e vírus

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Sobrevivência de microrganismos patogénicos (devido a tratamento térmico insuficiente).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 6 – Temperaturas de Referência para Controlo de Processos	Sim	—	—	PCC

ETAPA: Manter quente

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
<p>Biológico: Multiplicação de microrganismos patogénicos (incluindo produção de toxinas e amins biogénicas) devido a manutenção de temperaturas inadequadas.</p>	<p>Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado</p>	<p>Sim Ref.: IP 6 – Temperaturas de Referência para Controlo de Processos</p>	<p>Sim</p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>PCC</p>
<p>Biológico: Contaminação microbiana e física dos alimentos devido a infestação de pragas</p>	<p>Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo</p>	<p>Sim Medidas de controlo previstas no pré-requisito “Controlo de Pragas”</p>	<p>Não</p>	<p>Não</p>	<p>—</p>	<p>—</p>

ETAPA: Distribuição quente/fria

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Físicos: fragmentos de vidro, plástico, madeira, metal e pedras

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Sobrevivência de microrganismos patogénicos (devido a manutenção de temperaturas inadequadas).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo constantes no plano HACCP.	Sim	—	—	PCC
Biológico: Contaminação cruzada a partir dos manipuladores.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos	Não	Não	—	—
Biológico: Contaminação microbiana e física dos alimentos devido a infestação de pragas	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Medidas de controlo previstas no pré-requisito “Controlo de Pragas”	Não	Não	—	—

<p>Biológico: Contaminação cruzada devido a utilização incorrecta dos utensílios de serviço</p>	<p>Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado</p>	<p>Sim Ref.: IP 10 – Higienização de Máquinas e Utensílios</p>	<p>Não</p>	<p>Não</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>
<p>Físicos: Presença de corpos estranhos a partir dos manipuladores ou das instalações.</p>	<p>Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo</p>	<p>Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos IP 11 – Controlo de Processos: Perigos físicos</p>	<p>Não</p>	<p>Não</p>	<p>_____</p>	<p>_____</p>

ETAPA: Consumo por sonda nasogástrica

Perigos considerados:

Biológicos: bactérias patogénicas (forma vegetativa ou esporulada), parasitas e vírus

Químicos: micotoxinas, amins e toxinas naturais, contaminantes (detergentes e desinfetantes)

Físicos: temperatura excessiva dos alimentos

Perigo	Significado do perigo	Árvore de decisão				PCC
		Q1	Q2	Q3	Q4	
Biológico: Desenvolvimento de microrganismos patogénicos (devido a utilização inadequada das seringas de administração).	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo constantes no plano HACCP.	Sim	—	—	PCC
Biológico: Contaminação cruzada a partir dos manipuladores.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Ref.: IP 1 – Higiene Pessoal na Manipulação de Alimentos	Sim	—	—	PCC
Químico: Contaminação a partir de detergentes e desinfetantes.	Probabilidade: Baixa Severidade: Elevada Risco: Baixo	Sim Lavagem das seringas com água quente sem detergente. Ref.: IP12 – Controlo de	Não	Não	—	—

		Processos: Perigos Químicos				
Físicos: Temperatura inadequada (excessiva) dos alimentos ingeridos.	Probabilidade: Média Severidade: Elevada Risco: Elevado	Sim Medidas de controlo constantes no plano HACCP.	Sim	—	—	PCC