

Determinação PCC confeção de sopa (sopa de abóbora)

Na unidade em estudo temos a sopa de abóbora. A sopa de abóbora do nosso trabalho contém abóbora, Cenoura, batata e cebola. A sopa também pode ser destinada tanto para *take-away*, quanto para o serviço de mesa. Na Figura 2, apresenta-se o fluxograma do procedimento da sopa de abóbora.

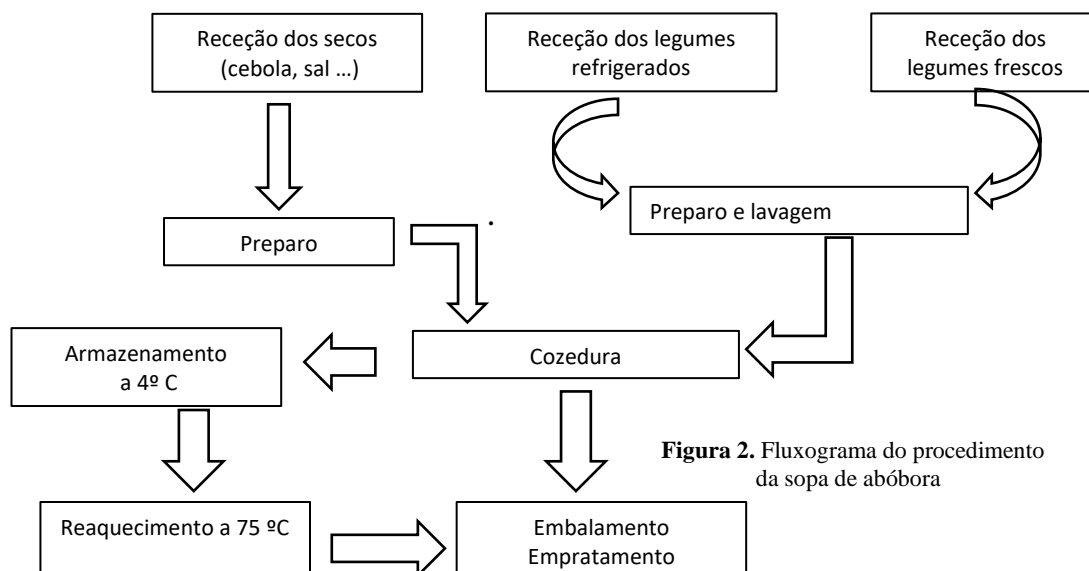


Figura 2. Fluxograma do procedimento da sopa de abóbora

Receção da matéria-prima: Nesta etapa os ingredientes da sopa são visualizados de forma a verificar se estão em conformidade. Verifica-se a quantidade, as condições de higiene do veículo, o prazo de validade (quando aplicável). Para os produtos rececionados em refrigeração procede-se ao controlo da temperatura através de termómetro manual. É ainda efetuada uma inspeção visual aos produtos para verificar se se encontram em boas condições de higiene e com as características desejadas.

Armazenamento: Depois de rececionados os produtos são encaminhados para os respetivos frigoríficos (vegetais que precisam de estar refrigerados) ou são armazenados à temperatura ambiente (sal, azeite, cebolas).

Preparação e lavagem dos vegetais: Esta etapa consiste na higienização dos legumes a serem utilizados na sopa. Este procedimento implica a permanência dos hortícolas durante 10 minutos em água com 100 ppm de cloro e posterior lavagem com água potável corrente para que ocorra a sua descontaminação. De seguida os vegetais são cortados sendo retiradas as partes não comestíveis.

Armazenamento em temperatura de refrigeração 4 °C: A sopa se não for consumida, depois de 2 horas, é armazenada sobre refrigeração para ser reaquecida e consumida posteriormente.

Reaquecimento: Nesta etapa realiza-se o reaquecimento da sopa que foi armazenada anteriormente, visando atingir a temperatura de 75 °C por 5 minutos no centro geométrico do recipiente que contém a sopa.

Embalamento ou empratamento: Nesta etapa a sopa é embalada em recipientes higienizados se for para serviços de *take-away* ou empratada se for para o serviço de mesa.

3. Análise de perigos relativos à sopa (sopa de abóbora)

Os perigos relativos aos produtos hortícolas já foram anteriormente abordados.

Os perigos físicos, químicos e biológicos identificados para o processo de preparação da sopa, as

respetivas medidas preventivas, classificação quanto à probabilidade (P) e severidade (S) e resposta às questões da árvore de decisão (Q1 a Q4) para identificação dos PCC encontram-se nas Tabelas 3.1 a 3.32.

Tabela 3.1. Análise de perigos e respetivas medidas preventivas na receção dos legumes.

Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC
Q1 → Q2 → Q3 → Q4 → PCC			
Químico → Resíduos de produtos de limpeza provenientes do transporte; Resíduos de pesticidas; Micotoxinas; Metais pesados; Nitratos.	Boletins de conformidade do fornecedor; Verificação das condições da embalagem	1/3	S N N

Tabela 3.1.(continuação) Análise de perigos e respetivas medidas preventivas na receção dos legumes.

Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC
Q1 → Q2 → Q3 → Q4 → PCC			
Físico → Terra, pedras, insetos, restos das embalagens, látex (luvas descartáveis), adornos dos manipuladores.	Boas práticas de fabrico; Inspeção visual.	1/2	
Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC
Q1 → Q2 → Q3 → Q4 → PCC			
Biológico → Contaminações microbiológicas através do transporte e/ou contacto com equipamento em etapas anteriores	Verificação das condições da embalagem e da validade (caso de aplique) e condições do produto no ato da entrega; verificação das condições higiénicas do veículo; Controlo de temperatura (caso se aplique)	1/3	S N N S S ^{a)}

a) Confeção

Tabela 3.2. Análise de perigos e respetivas medidas preventivas na preparação dos vegetais.

Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC
Q1 → Q2 → Q3 → Q4 → PCC			
Químico → Resíduos de produtos de limpeza. Excesso de produto de sanitização	Cumprimento do plano de higienização; Sensibilização dos colaboradores responsáveis pelas tarefas para as boas práticas na manipulação.	1/2	

Físico → Fragmentos ou peças de utensílios ou da manipulação, Adornos; Insetos.	Plano de manutenção preventiva. Boas práticas de fabrico.	1/2	
Biológico → Persistência de microrganismos patogénicos após a sanitização	Controlo do tempo e concentração de produto sanitizante.	1/3	S N S S ^{a)}

a) Cozedura da sopa

Tabela 3.3. Análise de perigos e respetivas medidas preventivas na cozedura da sopa.

	Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC				
				Q1	Q2	Q3	Q4	PCC
Químico	Resíduos de produtos de limpeza.	Boas práticas de processo.	1/2					
Físico	Fragmentos ou peças e de utensílios; Adornos dos manipuladores.	Plano de manutenção preventiva. Boas práticas de fabrico.	1/2					
Biológico	Desenvolvimento e manutenção de microrganismos patogénicos por ineficiência da cozedura.	Controlo do tempo e temperatura da cozedura.	2/2	S	N	S	N	PCC 1

Tabela 3.4. de perigos e respetivas medidas preventivas no armazenamento da sopa a 4 °C.

	Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC				
				Q1	Q2	Q3	Q4	PCC
Químico	Resíduos de produtos de limpeza do equipamento.	Cumprimento do plano de higienização;	1/2					
Físico	Fragmentos ou peças do equipamento.	Plano de manutenção preventiva. Boas práticas de fabrico.	1/2					
Biológico	Contaminações e desenvolvimento de microrganismos patogénicos.	Controlo do tempo de arrefecimento para colocar em refrigeração; Controlo da temperatura de refrigeração; Cumprimento do plano de higienização do frigorífico.	1/2					

Tabela 3.5. Análise de perigos e respetivas medidas preventivas no reaquecimento a 75 °C da sopa.

	Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC					
				Q1	Q2	Q3	Q4	PCC	
Químico	Resíduos de produtos de limpeza.	Boas práticas de fabrico.	1\2						
Físico	Fragmentos ou peças de utensílios; adornos.	Plano de manutenção preventiva. Boas práticas de fabrico.	1\2						
Biológico	Desenvolvimento e manutenção de microrganismos patogénicos por ineficiência do reaquecimento.	Controlo do tempo e temperatura de aquecimento. Garantia de aquecimento uniforme.	2\2	S	N	S	N	PCC	2

Tabela 3.6. Análise de perigos e respetivas medidas preventivas do embalamento e empratamento da sopa.

	Perigos potenciais	Medidas preventivas	Classificação (P-S)	Identificação dos PCC					
				Q1	Q2	Q3	Q4	PCC	
Químico	Resíduos de produtos de limpeza; Contaminantes oriundos da embalagem.	Cumprimento do plano de higienização.	1\2						
Físico	Fragmentos ou peças de utensílios ou embalagens; Adornos dos manipuladores; Insetos.	Plano de manutenção preventiva; Boas práticas de fabrico; Verificação das embalagens; Controlo de pragas.	1\2						
Biológico	Contaminação cruzada com microrganismos patogénicos através dos manipuladores, utensílios ou embalagens.	Boas práticas de manipulação; Correcto armazenamento das embalagens; Verificação das condições higiénicas das embalagens.	1\2						