# PLANO APPCC e ÁRVORES DECISÓRIAS

# PLANO APPCC

#

# ANEXO 1. Diagrama decisório para identificação de ingredientes/ matérias-primas críticos

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **SIM** | **Q1. O perigo ocorre em** **níveis inaceitáveis?** |  **NÃO** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **SIM** | **Q2. O processo ou o consumidor eliminará ou reduzirá o** **perigo a um nível****aceitável?** |  **Não é Crítica** **NÃO** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Não é Crítica.** |  **É Crítica** |

Obs: A identificação de matérias-primas e ingredientes críticos é importante para estabelecer a necessidade de controle como PCC, em nível de produção da matéria-prima/ ingrediente e/ ou em nível de processo do produto.

**ANEXO 2. Diagrama decisório na identificação de pontos críticos de controle – processo (modificado)**

***Não*** – Responder a Questão 1

***Sim*** – É um PC

**Questão 1** – Existem medidas preventivas para o perigo?

***Não***

Controle nesta etapa é necessário para a segurança?

***Sim***

Modificar etapa, processo ou produto.

***Não*** – Não é PCC – Interromper análise

***Sim***

**Questão 2** – Esta etapa elimina ou reduz o perigo a níveis aceitáveis?

***Não***

**Questão 3** – O perigo pode aumentar a níveis inaceitáveis?

***Não*** – Não é PCC- Interromper Análise.

***Sim***

**Q. 4**- Uma Etapa subsequente eliminará ou reduzirá o perigo a níveis aceitáveis?

***Sim*** – Não é PCC – Proceder à aplicação do diagrama para a seguinte etapa/ processo e perigo.

***Não***

Ponto Crítico de Controle

O perigo é controlado pelo programa de pré-requisitos?

ANEXO 3. ÁRVORE DECISÓRIO PARA PERIGOS MICROBIOLÓGICOS

NOTHERMANS et al. HACCP concept: identification of potencially hazardous micro-organisms. Food Microbiology, v. 11, 1994.

