

## Princípio 01 – Identificação e avaliação dos perigos

Essa é a primeira etapa, o momento em que você deve observar o processo de produção do alimento que você faz e identificar quais são os perigos que ele pode vir a apresentar ao consumidor. Você deve ficar atento a cada detalhe, porque vai fazer muita diferença no produto final, já nas mãos de quem vai consumi-lo. Então fique esperto, pegue papel e caneta e comece a avaliar o seu processo produtivo.

### Você sabe como pode identificar esses perigos?

Essa etapa é muito importante, pois vai lhe auxiliar não só a identificar os pontos críticos de controle do seu processo de produção do alimento, como também te ajudar a descobrir o que fazer para controlá-los.

Algumas dicas para você perceber se o seu processo de produção apresenta riscos:

Observe como o seu alimento está sendo produzido, pegue um caderno ou folha em branco e vá respondendo as seguintes perguntas:

1. O que você usa para fazer o alimento (ingredientes)
2. Você usa algum conservante? Quais?
3. Quais as técnicas de conservação utilizadas? (pasteurização, esterilização, desidratação, refrigeração, congelamento, fermentação, etc.)
4. Quais as condições para distribuição e uso? O produto deve ser mantido em temperatura ambiente, congelado, sob refrigeração ou aquecido?
5. A embalagem que você utiliza ajuda o produto a durar mais?
6. Quanto tempo você pretende manter o produto em prateleira? (considere os prazos de distribuição, armazenamento/exposição e em poder de consumo)
7. Você já pensou em que falhas o produto pode ter? seja no momento da comercialização, ou até mesmo nas mãos do consumidor?
8. Quem vai consumir o seu produto? Existem consumidores mais sensíveis? (crianças, idosos ou pessoas enfermas).

Nesse momento você deve também determinar o RISCO e a SEVERIDADE que são apresentadas no alimento. Sabe como fazer isso?

Para determinar o risco, você deve pensar sobre a possibilidade de ocorrer o perigo em alguma etapa do processo de produção. Então você pode classificar o risco: baixo, médio ou alto.

A severidade é referente ao tamanho do perigo, ela pode ser alta, média ou baixa.

E quando você descobre os perigos e os riscos? O que fazer?

Criar as medidas preventivas, ou seja, maneiras de prevenir que o perigo não atinja o alimento.

## **Princípio 02 – Identificação dos pontos críticos de controle**

Os pontos críticos de controle são conhecidos como PCC. São pontos localizados no processo de produção que são críticos à segurança do alimento. Quando identificados os “pontos” críticos, podem aplicar as medidas preventivas. É esse o momento de manter o perigo localizado sob controle.

Para que você possa determinar os pontos críticos de controle pode utilizar um diagrama decisório com perguntas que ajudam você a visualizar o seu processo produtivo e onde aparecem os perigos e como fazer para controlá-los.

Na página 09, do Dossiê Técnico Os sete princípios do APPCC, você poderá visualizar um modelo interessante de diagrama.

## **Princípio 03 – Estabelecimento dos limites críticos**

O que são os limites críticos? Valores máximos ou mínimos atribuídos aos parâmetros selecionados para controlar os pontos críticos. Exemplos: temperatura, tempo, Ph, atividade de água, teor de substâncias químicas. Quando os limites críticos não são atendidos, quer dizer que não é possível garantir a segurança do alimento que esta sendo analisado.

## **Princípio 04 – Estabelecimento dos procedimentos de monitoração**

Agora é o momento de observar os pontos críticos de controle, relativa aos seus limites críticos, que acabamos de conhecer no Princípio 03. Aqui você deverá seguir os seguintes passos:

1. Definir o que vai monitorar
2. Quando vai fazer o monitoramento (em que momento do processo de produção)
3. Como será? (descrever como você vai observar e monitorar)
4. Definir quem será o responsável pela tarefa. Não esquecer que essas pessoas devem ser capacitadas para essa tarefa. É importante.

## **Princípio 05 – Estabelecimento das ações corretivas**

Agora que você já fez a monitoração nos pontos críticos de controle, precisa elaborar as ações que podem corrigir o que você verificou que estava errado. As ações corretivas devem ser feitas para cada ponto crítico que foi percebido. Se você percebeu que a temperatura no processo de produção não está adequada e apresenta algum risco, uma ação corretiva, por exemplo, seria a mudança dessa temperatura.

## **Princípio 06 – Estabelecimento dos procedimentos de verificação**

Essa etapa não pode ser confundida com a de monitoração, ela é diferente. Porque aqui você vai verificar se tudo o que você monitorou antes e as ações corretivas que definiu estão sendo cumpridas, essa verificação pode ser feita todos os dias, ou em dias escolhidos

aleatoriamente, e vai servir para constatar se o APPCC está funcionando conforme planejado. É muito útil, principalmente para perceber se algumas determinações estão sendo muito rigorosas, ou fora da realidade. É o momento em que você pode revisar tudo.

É bom que você faça um relatório de verificação, escrevendo tudo o que já foi feito, o que foi monitorado, desvios de ações corretivas, treinamentos dos funcionários.

Mas como fazer essa verificação?

- Elabore um cronograma que te ajude a revisar o plano APPCC
- Com a ajuda de um fluxograma, revise a composição dos produtos alimentícios e dos procedimentos operacionais. Desde que o APPCC foi implantado, o processo já sofreu alguma alteração?
- Revise todos os seus registros de monitoramento, as ocorrências de desvios e medidas corretivas.
- Pegue algumas amostras e análises e veja se os pontos críticos de controle estão controlados.
- Revise os limites críticos.

### Princípio 07 – Estabelecimento dos procedimentos de registro

É bom que você registre tudo o que foi feito até o momento. É isso que essa etapa propõe que você guarde tudo. Você pode fazer isso de varias maneiras, aqui é um exemplo, você pode fazer em forma de tabela, de planilha, em texto, você escolhe a melhor maneira.

PCC (Ponto crítico de controle)	Procedimento de Monitoração	Instrumento realizado	Registros de monitoração	Verificação
Origem do ingrediente	- Verificação do fornecedor  - Garantia do contratante	- Nenhum  - Nenhum	- Formulário de inspeção - Cartas de garantia arquivadas	- Observar a operação de seleção/processamento. - Revisar formulário de inspeção. - Revisar cartas de garantia.
Armazenamento	- Medida de temperatura do ar	- Termômetro - Termopar	- Formulário de registro de temperaturas - Quadro de registro contínuo	- Medir temperaturas do produto. - Verificar aferição do instrumento de medição e de temperatura. - Revisar formulários e quadros. - Observar procedimentos de armazenamento.