

Índice	Descrição	Item de Verificação	Limite de Referência	Fonte	Orçamento de Referência	Critério	Quando	Quem	Método de Controlo/Documentação	Registos			
B	Cores Docas Auto-Serviço pelo Cliente	Presença de microrganismos patogénicos	< 100 UFC	INSA		Falta de controlo dos clientes	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 2	Verificar a integridade e limpeza das embalagens, rotulagem e prazo de validade	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados	
		Contagem de Coliformes	< 10000UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de corpos estranhos	Ausente	Cores Docas			Danificação dos sacrilicos	Inspeção Visual	Sempre	Colaborador(a) em loja	MCO 4	Verificar constantemente o comportamento do MCO,SS,GR,095 - Folha de Clientes	
		Presença de microrganismos patogénicos					Temperaturas incorrectas no armazenamento	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 5	Controlo das temperaturas das áreas	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA			Avaria do equipamento						
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA			Danificação das embalagens						
		Contagem de Listeria monocytogenes em 25g	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de Salmonella em 25g	Ausente	INSA									
		Contagem de Coliformes	< 1000UFC	INSA									
		B	Choclate Lounge Exposição de bombons (vitrine refrigerada)	Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA							
Contagem de E. coli	< 10UFC			INSA									
Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC			Reg. (CE) n.º 1831/2003									
Presença de microrganismos patogénicos							Deficientes práticas de higiene	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 7	Controlo das temperaturas da vitrine	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
Contagem de Coliformes	< 1000UFC			INSA									
Contagem de E. coli	< 10UFC			INSA									
Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC			INSA									
Contagem de Listeria monocytogenes em 25g	< 100UFC			Reg. (CE) n.º 1831/2003									
Presença de Salmonella em 25g	Ausente			INSA									
Contagem de microrganismos patogénicos							Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC			INSA									
B	Recepção de Produtos Pré-Embalados sem crus (refeições prontas, sandes, bolos)			Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA		Tempo excessivo de permanência do produto fora do local de armazenamento					
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de Salmonella em 25g	Ausente	INSA									
		Presença de microrganismos patogénicos					Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de Salmonella em 25g	Ausente	INSA									
		Contagem de microrganismos patogénicos					Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		B	Recepção de Produtos Pré-Embalados com crus (refeições prontas, sandes, bolos)	Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA		Tempo excessivo de permanência do produto fora do local de armazenamento					
Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC			Reg. (CE) n.º 1831/2003									
Presença de Salmonella em 25g	Ausente			INSA									
Presença de microrganismos patogénicos							Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC			INSA									
Contagem de E. coli	< 10UFC			INSA									
Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC			Reg. (CE) n.º 1831/2003									
Presença de Salmonella em 25g	Ausente			INSA									
Contagem de microrganismos patogénicos							Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC			INSA									
Contagem de E. coli	< 10UFC			INSA									
Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC			Reg. (CE) n.º 1831/2003									
B	Equipamento Automático (Auto-Serviço pelo Cliente)	Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de Salmonella em 25g	Ausente	INSA									
		Presença de microrganismos patogénicos					Deficientes práticas de higiene	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de Salmonella em 25g	Ausente	INSA									
		Contagem de microrganismos patogénicos					Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003											
B	Equipamento Automático (Auto-Serviço pelo Cliente)	Contagem de microrganismos a 30°C	< 10000 UFC com crus	INSA									
		Contagem Bolores e Leveduras	< 100 UFC	INSA									
		Presença de microrganismos não patogénicos					Deficientes práticas de higiene	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Presença de Salmonella em 25g	Ausente	INSA									
		Contagem de microrganismos patogénicos					Deficientes práticas de fabrico do fornecedor/fabricante	Análise dos relatórios de análise	Após recepção	GQSA	MCO 6	Controlo das temperaturas das áreas e máquinas de vendimg (refeições prontas, fruta embalada, sandes, bolos, iogurtes, leite)	Piano de Validação 2014_Rev1 - Controlvet, Com análise de resultados
		Contagem de Staphylococcus coagulase +	< 100 UFC	INSA									
		Contagem de E. coli	< 10UFC	INSA									
		Contagem de Listeria monocytogenes	< 100UFC	Reg. (CE) n.º 1831/2003									
		Contagem Bolores e Leveduras	< 100 UFC	INSA									
Contagem de microrganismos a 30°C	< 10000 UFC	INSA											