

	IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	Numero MEB 021 Revisão 009
Aplicação:	Mineração e Pesquisa Brasileira	Página 01/04

1 Objetivo

Este procedimento estabelece a metodologia para a identificação de perigos e riscos a fim de garantir a qualidade, segurança e integridade do produto.

2 Definições

2.1 Perigo

Um agente físico, químico ou biológico no produto ou condição do mesmo que possa ter efeito negativo na segurança do produto.

2.1.1 Perigo Biológico

Relativo à presença de microrganismos indesejáveis.

2.1.2 Perigo Químico

Substâncias químicas indesejáveis que podem tornar o produto inseguro para consumo animal.

2.1.3 Perigo Físico

Corpos estranhos que podem estar presentes na matéria-prima ou insumos, ou podem contaminar o produto, tornando inseguro para o animal.

2.2 Risco

É a probabilidade de um determinado perigo potencial ter efeito negativo.

2.3 Severidade

É o efeito na saúde do animal alvo, bem como danos consequentes para os seres humanos quando os produtos de origem animal são consumidos.

009	17/09/24	Revisado item 2.3.
008	18/09/23	Revisado itens 2.7, 2.11, 3.1 e 3.2. Incluído item 2.12.
Revisão	Data	Natureza da revisão

17/09/24	Rosimeri Venâncio Redivo Superintendente Industrial	Cleusa M. Souza Ronsani Coordenador do SGQ
Data da aprovação	Aprovação	

	IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	Numero MEB 021 Revisão 009
Aplicação:	Mineração e Pesquisa Brasileira	Página 02/04

2.4 Probabilidade

É a possibilidade de um perigo estar presente no produto final.

2.5 Análise de risco

Consiste na avaliação sistemática de todas as etapas envolvidas na produção de um produto específico, desde a obtenção das matérias-primas até o uso final, visando estimar a probabilidade de ocorrência dos perigos, levando-se também em consideração como o produto será consumido.

2.6 Ponto de Controle (P.C.)

Qualquer ponto, operação, procedimento ou etapa do processo de fabricação que permite o controle de perigo.

2.7 Ponto Crítico de Controle (P.C.C.)

Etapa no processo em que as medidas de controle são aplicadas para prevenir ou reduzir um risco significativo de segurança alimentar a um nível aceitável, e os limites críticos definidos e a medição que permitem a aplicação de correções.

2.8 Limite Crítico

Valor ou atributo estabelecido, que não deve ser excedido no controle de ponto crítico.

2.9 Medida Controle

Qualquer ação ou atividade que é usada para prevenir ou eliminar perigos ou para reduzi-los e controlá-los em um nível aceitável.

2.10 Monitoramento

A medida ou observação de parâmetros do produto para estabelecer se os pontos de controle de processo específicos e gerais são controlados.

2.11 Análise de Perigos e pontos Críticos de Controle – APPCC

Identificação sistemática, avaliação, controle e eliminação de perigos potenciais relacionados a segurança dos produtos para alimentação animal.

2.12 Equipe de Segurança Alimentar – ESA

Um grupo de pessoas com habilidades multidisciplinares, conhecimento e experiência para desenvolver, implementar e manter o SGSA.

	IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE	Numero MEB 021 Revisão 009
Aplicação:	Mineração e Pesquisa Brasileira	Página 03/04

3 Execução

3.1 A ESA deve listar os perigos que podem ser esperados de forma mais real possível, em cada fase do processo, desde as matérias-primas até o produto final, identificando se os mesmos são Biológicos, Químicos ou Físicos e registrar na Matriz de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle **FO MEB 024**.

3.2 Realizar a classificação dos riscos em função da severidade do perigo identificado e da probabilidade de ocorrência, no produto final antes da aplicação de medidas de controles, conforme especificado na **Tabela 1**.

Tabela 1

Número	Classificação	Severidade	Probabilidade
1	Baixa	Quando o produto ingerido pode causar indisposição e mal estar nos animais. Doenças menores.	Teoricamente possível, mas dificilmente ocorre na prática.
2	Média	Quando os efeitos causados pelo produto ingerido podem ser revertidos	Pode ocorrer, sabe-se que ocorre com alguma frequência.
3	Alta	Quando os efeitos causados pelo produto ingerido são graves, inclusive provocar a morte dos animais	Ocorre com frequência.

3.3 Com base na severidade x probabilidade, realizar a avaliação do risco, conforme **Tabela 2**.

Tabela 2

Probabilidade	Alta (3)	3	6	9
	Média (2)	2	4	6
	Baixa (1)	1	2	3
		Baixa (1)	Média (2)	Alta (3)
Severidade				
Avaliação do Risco:				
		Alto: maior ou igual à 6.		
		Médio: maior ou igual à 3 e menor que 6.		
		Baixo: menor que 3.		

3.4 Quando aplicável estabelecer a justificativa do risco e estabelecer as medidas preventivas.

3.5 Para os riscos considerados significativos, cuja avaliação for média ou alta, aplicar a Árvore Decisória, conforme estabelecido no **FO MEB 026**, para identificar se é um PC ou PCC, registrando na Matriz.

3.6 A avaliação se o perigo é um Ponto Crítico de Controle (PCC) é por meio da resposta no **Q2** e **Q4** da Árvore decisória.

Identificação	Armazenamento		Proteção	Recuperação	Retenção (mínimo)		Disposição dos registros
	Local	Forma			Ativo	Inativo	
Matriz de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - FO MEB 024	SIG	Eletrônica	Deptº envolvidos	Por revisão	Ultima revisão	4 anos	Deletado e/ou rasgado a qualquer momento após o tempo de retenção
Resumo da Matriz de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – FO MEB 025.							