



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Duarte, Marta Patrícia Jesus

Implementação do sistema HACCP no Manjar do Diogo

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/112>

Metadados

Data de Publicação	2011
Resumo	Nos últimos anos tem havido uma crescente preocupação com a qualidade dos alimentos consumidos pela população, nomeadamente pela segurança dos mesmos. Deste modo, por forma a garantir a segurança dos seus consumidores, as empresas do sector alimentar têm vindo progressivamente a adoptar sistemas de segurança alimentar. Com este tipo de sistemas, pretende-se aplicar medidas que garantam um controlo eficiente, através da identificação de pontos ou etapas onde se pode controlar os perigos para a sa...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Limites críticos, Medidas correctivas, Pontos críticos de controlo
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T16:44:36Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Implementação do sistema HACCP no Manjar do Diogo

Marta Patrícia Jesus Duarte

Relatório de estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada, realizada sob a orientação científica do Mestre Nuno Pedro, Professor adjunto do Departamento UCT Recursos Naturais e Desenvolvimento Sustentável da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco

Aos meus pais e irmão

Agradecimentos

A realização deste estágio curricular foi para mim uma das etapas mais importante e fundamental no meu crescimento, enquanto pessoa e futura profissional.

Para tal muitas foram as pessoas que contribuíram para esse crescimento, e portanto dedico este espaço para prestar o meu humilde agradecimento a todas elas.

Em primeiro lugar gostaria de agradecer ao Sr. Américo e à Dona Dina Bispo, por me concederem a oportunidade de efectuar o meu estágio curricular na sua Empresa.

De seguida agradeço também à minha orientadora externa, a Engenheira Sílvia Simões, por toda a disponibilidade demonstrada, todo o acompanhamento nestes três meses, pelos ensinamentos transmitidos, todas as respostas às minhas dúvidas e por todos os seus conselhos que estou certa que muito me ajudaram na minha vida futura.

Agradeço igualmente a todas as funcionárias do Grupo Berbis por me receberem, mas em especial às funcionárias da cozinha, nomeadamente a Dona Maria, a Dona Eugénia, a Dona Cristina, a Dona Sara e a Dona Cláudia, por se mostrarem sempre prontas para me prestarem qualquer auxílio que necessita-se, pela sua paciência para comigo, uma vez que muitas foram as vezes que tive de as “chatear” com as minhas perguntas e por todos os momentos de alegria proporcionados na sua cozinha.

Ao meu orientador interno, o Mestre Nuno Pedro por aceitar ser o meu orientador, por toda a ajuda prestada e pela sua disponibilidade.

A todas as minhas colegas do curso, por todos os momentos de descontração, as palavras de força nos momentos de tristeza e pelas críticas construtivas quando necessárias.

Finalmente, contudo não menos importantes, dado que os últimos são os primeiros, a toda a minha família, mas em especial aos meus pais, porque sem eles a concretização deste curso não seria possível. Obrigado pais por todo o apoio demonstrado nestes três anos da licenciatura, pelas palavras de conforto e de esperança nos momentos de mais stress e cansaço e por todos os ensinamentos inculcados, que me fizeram ser a pessoa que sou hoje.

A todos o meu Muito Obrigado.

Palavras-chave

HACCP, Limites críticos, Medidas correctivas, Pontos Críticos de Controlo

Resumo

Nos últimos anos tem havido uma crescente preocupação com a qualidade dos alimentos consumidos pela população, nomeadamente pela segurança dos mesmos. Deste modo, por forma a garantir a segurança dos seus consumidores, as empresas do sector alimentar têm vindo progressivamente a adoptar sistemas de segurança alimentar. Com este tipo de sistemas, pretende-se aplicar medidas que garantam um controlo eficiente, através da identificação de pontos ou etapas onde se pode controlar os perigos para a saúde dos consumidores. A metodologia Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) constitui a referência internacionalmente aceite para implementação de sistemas de segurança alimentar.

O HACCP é um sistema que tem como objectivo garantir a segurança dos alimentos através da identificação dos perigos associados ao seu manuseamento e das medidas adequadas ao seu controlo. Este sistema de autocontrolo pode ser aplicado ao longo de toda a cadeia alimentar, desde a recepção das matérias-primas até à obtenção do produto final.

O principal objectivo deste trabalho prende-se com a implementação do sistema HACCP no Restaurante Manjar do Diogo (RMD), mais concretamente num dos produtos que o mesmo disponibiliza aos seus clientes: o prato Frango à Brás, que comparativamente aos outros pratos foi considerado pela própria instituição como um dos mais “perigosos” do ponto de vista da segurança alimentar.

Após a implementação do sistema HACCP, no prato Frango à Brás, verificou-se a existência de vinte perigos significativos, dos quais nove foram considerados como Pontos Críticos de Controlo (PCC's). A maioria dos PCC's detectados (6) correspondia a perigos de origem biológica relacionados com o desenvolvimento de microrganismos devido a uma temperatura inadequada. Dos restantes PCC's um era de origem física e dois de origem química.

Keywords

HACCP, Critical limits, Corrective actions, Control Critical Points

Abstract

In recent years there has been a growing concern about the quality of food consumed by the population, particularly for safety of the same. Thus, to ensure the safety of its consumers, food businesses have been progressively adopt food safety systems. With such systems, we intend to implement measures that ensure an efficient control by identifying points or steps where you can control the hazards to the health of consumers. The methodology Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) is the reference internationally accepted for implementing food safety systems.

HACCP is a system that aims to ensure food safety by identifying the hazards associated with handling and appropriate measures to control them. This system of self-control can be applied throughout the food chain, from receipt of raw materials until to obtain the final product.

The main objective of this work relates to the implementation of HACCP system in the Restaurant Manjar do Diogo (RMD), more specifically one of the products that it offers its customers: the dish Frango à Brás, which compared to other dishes was considered by the institution as one of the most "dangerous" in terms of food security.

After the implementation of HACCP, in the dish Frango à Brás, verified the existence of twenty significant hazards, of which nine were considered as Critical Control Points (CCPs). Most CCPs detected (6) corresponded to the biological hazards associated with the development of microorganisms due to an inadequate temperature. Of the remaining CCPs one was of physical origin and two chemical origin.

Índice geral

Agradecimentos	iii
Resumo	iv
Abstract	v
Índice geral	vi
Índice de figuras	vii
Índice de tabelas.....	viii
Lista de abreviaturas.....	ix
1. Introdução	1
2. Objectivos do trabalho	1
3. Descrição da empresa	2
4. Sistema HACCP.....	4
4.1 Princípios do Sistema HACCP	4
4.2 Etapas do sistema HACCP	4
5. Desenvolvimento	9
5.1 Implementação do sistema HACCP num dos produtos confeccionados no Restaurante Manjar do Diogo	9
6. Considerações finais	29
Bibliografia.....	30
Anexos	31

Índice de figuras

Figura 1: Logótipo do Grupo Berbis - Panificação, Lda.	2
Figura 2: Logótipo das Pastelarias Diogo	2
Figura 3: Logótipo do Restaurante Manjar do Diogo.....	2
Figura 4: Organograma do Grupo Berbis - Panificação, Lda.....	2
Figura 5: Árvore de decisão.....	6
Figura 6: Frango à Brás	9
Figura 7: Fluxograma do Frango à Brás	11
Figura 8: Acondicionamento do Frango à Brás em travessa funda	12
Figura 9: Decoração da travessa funda com salsa	12
Figura 10: Decoração da travessa funda com azeitonas	12
Figura 11: Acondicionamento do Frango à Brás no banho-maria	12
Figura 12: Fluxograma do Frango à Brás com os PCC's assinalados.....	28

Índice de tabelas

Tabela 1: Número de funcionários do Grupo Berbis - Panificação, Lda.....	3
Tabela 2: Mapa de severidade vs probabilidade de ocorrências - Identificação de perigos significativos.....	6
Tabela 3: Descrição do produto	10
Tabela 4: Identificação dos perigos, a avaliação de risco e as medidas de controlo de cada passo do fluxograma	13
Tabela 5: Determinação dos PCC's	18
Tabela 6: Plano HACCP	23

Lista de abreviaturas

HACCP - Hazard Analysis Critical Control Points

RMD - Restaurante Manjar do Diogo

PCC's - Pontos Críticos de Controlo

FIPA - Federação das Indústrias Portuguesas Agro-alimentares

APHORT - Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

ARESP - Associação de Restauração e Similares de Portugal

PCC - Ponto Crítico de Controlo

FAO - Food Agriculture Organization

WHO - World Health Organization

Aw - Actividade da água

pH - Potencial hidrogeniónico

FIFO - First In First Out