



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Torres, Carlos Manuel dos Santos

Aplicação de metodologia HACCP a uma linha de produção de chouriços de carne tradicional

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1833>

Metadados

Data de Publicação	2001
Resumo	Dada a preocupação da sociedade actual, face à qualidade e segurança dos alimentos consumidos, a União Europeia e o Estado Português fez publicar legislação que obriga as empresas a implementar sistemas de controlo da qualidade, com vista à produção de alimentos inócuos à saúde do consumidor. Perante esta realidade, pretendemos com este trabalho ajudar as indústrias transformadoras de carnes a definir e aplicar a metodologia HACCP, como ferramenta de controlo da qualidade e segurança alimentar ...
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T06:38:29Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**APLICAÇÃO DA METODOLOGIA HACCP A UMA
LINHA DE PRODUÇÃO DE CHOURIÇOS DE CARNE TRADICIONAL**

Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carlos Manuel dos Santos Torres

—◆—
CASTELO BRANCO

2001

ÍNDICE

Local e Orientação de Estágio.....	I
Agradecimentos	II
Resumo	III
Abstract.....	IV
Lista de Abreviaturas.....	V
Lista de Quadros.....	VI
Lista de Anexos.....	VII
1. Introdução	3
2. Metodologia HACCP	5
2.1. Terminologia.....	5
2.2. Princípios do Sistema HACCP	8
3. Programas de Pré-Requisitos	9
3.1. Instalações Fabris.....	11
3.1.1. Exterior do Edifício.....	11
3.1.2. Interior do Edifício.....	11
3.1.3. Instalações Sanitárias	14
3.1.4. Fornecimento de Água	15
3.2. Transporte e Armazenamento.....	16
3.2.1. Transporte.....	16
3.2.2. Armazenamento	18
3.3. Equipamento	19
3.3.1. Equipamento Geral	19
3.4. Pessoal.....	21
3.4.1. Formação	21
3.4.2. Requisitos de Saúde e Higiene	22
3.5. Programa de Limpeza / Desinfecção e Irradicação de Pragas.....	23
3.5.1. Higiene, Limpeza e Desinfecção	23
3.6. Devoluções	25
3.6.1. Processamento das Devoluções	25

3.6.2. Classificação dos Registos	27
3.7. Registos	27
4. Aplicação Prática do Metodologia HACCP	28
4.1. Formação da Equipa HACCP	29
4.2. Descrição do Produto	31
4.3. Utilização do Produto	33
4.4. Elaboração e Verificação In Situ do Fluxograma	33
4.5. Perigos Biológicos, Químicos e Físicos	41
4.6. Aplicação do Princípio 1 do Sistema HACCP.....	46
4.7. Definição do quadro de Gestão do Plano HACCP.....	49
5. Considerações Finais	56

Referências Bibliográficas

Anexos

RESUMO

Dada a preocupação da sociedade actual, face à qualidade e segurança dos alimentos consumidos, a União Europeia e o Estado Português fez publicar legislação que obriga as empresas a implementar sistemas de controlo da qualidade, com vista à produção de alimentos inócuos à saúde do consumidor.

Perante esta realidade, pretendemos com este trabalho ajudar as indústrias transformadoras de carnes a definir e aplicar a metodologia HACCP, como ferramenta de controlo da qualidade e segurança alimentar dos seus produtos. Para tal desenvolveram-se os programas de Pré-requisitos, que permitem avaliar à priori os requisitos necessários à aplicação desta metodologia.

Após avaliação da empresa, aplicou-se a metodologia HACCP à linha de produção de chouriço de carne tradicional, da qual resultou a caracterização do produto alvo, a identificação e análise dos perigos biológicos, químicos e físicos possíveis de ocorrer durante o processamento/ manipulação do produto e, a elaboração de um quadro de gestão com toda a informação resultante da aplicação dos 7 princípios do sistema HACCP.