



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Claudino, Jorge Miguel Lima da Silva

**Contribuição para o estudo da implementação
do sistema HACCP numa linha de produção de
queijo fresco tipo QUARK**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1902>

Metadados

Data de Publicação	2002
Resumo	A componente prática do presente trabalho foi realizada na empresa Lactogal, em Oliveira de Azeméis, tendo início no dia 6 de Junho de 2002 e a duração de três meses. O trabalho teve por objectivo implementar o sistema HACCP numa linha de produção de queijo fresco tipo «Quark». Para tal começou-se por tomar conhecimento in loco do processo e do local onde decorria. De seguida definiu-se qual o âmbito do plano HACCP, com base nos 7 princípios do sistema, qual a equipa e qual a metodologia a ut...
Palavras Chave	Quark, HACCP, PCC, Queijo fresco
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-04T06:20:32Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**CONTRIBUIÇÃO PARA O ESTUDO DA
IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP NUMA LINHA
DE PRODUÇÃO DE QUEIJO FRESCO TIPO “QUARK”**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Jorge Miguel Lima da Silva Claudino

—◆—
CASTELO BRANCO

2002

Índice Geral

	Pág.
Introdução	1
I – Revisão Bibliográfica	3
1- Sistema HACCP	3
2- Definições	4
3- Benefícios da aplicação do sistema HACCP	5
4- Desvantagens da aplicação do sistema HACCP	6
5- Flexibilidade do sistema HACCP	7
6- Pré- requisitos do sistema HACCP	7
7- Princípios do sistema HACCP	9
8- Implementação do sistema HACCP	9
8.1 - Definição do âmbito do plano HACCP	10
8.2 - Formação da equipa HACCP	10
8.3 - Descrição do produto	12
8.4 - Identificação do uso pretendido do produto	12
8.5 - Elaboração do diagrama de fluxo	12
8.6 - Verificação « <i>in loco</i> » do diagrama de fluxo	13
8.7 - Identificação dos perigos e medidas preventivas – 1º princípio	13
8.8 - Aplicação da árvore de decisão para determinação dos PCC's – 2º princípio	15
8.9 - Estabelecimento dos valores alvo e dos limites de controlo para cada PCC - 3º princípio	15
8.10- Estabelecimento dos procedimentos de monitorização para controlo de cada PCC – 4º princípio	16
8.11- Estabelecimento das acções correctivas – 5º princípio	16
8.12- Estabelecimento dos procedimentos de verificação – 6º princípio	17

8.13- Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados – 7º principio	18
8.14- Revisão do plano	19
9 – O sistema HACCP e as normas da série ISO 9000	19
II – Material e Métodos	20
1 – Caracterização da empresa	20
1.1 – Implementação geográfica da empresa	21
1.2 – Organização da empresa	22
1.3 – Produtos e seu posicionamento no mercado	23
1.4 – A unidade fabril de Oliveira de Azeméis	23
2 – Implementação do sistema de HACCP para um queijo fresco tipo «Quark»	24
2.1 - Definição do âmbito do plano HACCP	24
2.2 - Formação da equipa HACCP	24
2.3 - Descrição do produto	24
2.4 - Identificação do uso pretendido do produto	25
2.5 - Elaboração do diagrama de fluxo	26
2.6 - Verificação« <i>in loco</i> » do diagrama de fluxo	30
2.7 - Identificação dos perigos e medidas preventivas – 1º principio	30
2.8 - Aplicação da árvore de decisão para determinação dos PCC's – 2º principio	34
2.9 - Estabelecimento dos valores alvo e dos limites de controlo para cada PCC - 3º principio	47
2.10- Estabelecimento dos procedimentos de monitorização para controlo de cada PCC – 4º principio	47
2.11- Estabelecimento das acções correctivas – 5º principio	48
2.12- Estabelecimento dos procedimentos de verificação – 6º principio	49
2.13- Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados – 7º principio	49
2.14- Revisão do plano	49
Considerações Finais	50

Resumo

A componente prática do presente trabalho foi realizada na empresa Lactogal, em Oliveira de Azeméis, tendo início no dia 6 de Junho de 2002 e a duração de três meses.

O trabalho teve por objectivo implementar o sistema HACCP numa linha de produção de queijo fresco tipo «Quark». Para tal começou-se por tomar conhecimento in loco do processo e do local onde decorria. De seguida definiu-se qual o âmbito do plano HACCP, com base nos 7 princípios do sistema, qual a equipa e qual a metodologia a utilizar para procederá implementação, baseada em 14 passos.

A componente teórica baseia-se na elaboração de uma revisão bibliográfica e no tratamento do material referente á componente prática.

Apesar de se ter tratado de uma experiência interessante e inovadora, conclui-se que o período disponível para a realização da componente prática do trabalho não foi suficiente para verificar se existiam necessidades de correcções.

As palavras chave: Quark, HACCP, PCC e queijo fresco.