



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Leal, Patrícia José Nunes

Estudo do HACCP numa linha de produção de posta de bacalhau congelado

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/1944>

Metadados

Data de Publicação	2004
Resumo	O pescado desde cedo fez parte da dieta dos portugueses, o Bacalhau não é excepção. Considerado um alimento nutritivo e de fácil digestibilidade, parece-nos um alimento indicado, para uma alimentação saudável e equilibrada. O presente trabalho tem como principal objectivo o estudo do HACCP numa linha de produção de Bacalhau congelado. Para a sua elaboração teve-se como base Decreto-lei n° 375/98 de 24 de Março, referente á indústria transformadora da pesca, bem como as etapas de implementação d...
Palavras Chave	Bacalhau, HACCP, Indústria, Pontos de controlo, Pontos Críticos de Controlo
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Animal

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T13:19:23Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDO DO HACCP NUMA LINHA DE PRODUÇÃO
DE POSTA DE BACALHAU CONGELADO**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Patrícia José Nunes Leal

—◆—
CASTELO BRANCO

2004

Índice Geral

Índice Geral	
Índice de Figuras	I
Índice de Tabelas	III
Resumo	IV
Abstract	V
Lista de Abreviaturas	VI
Lista de Anexos	VII

1 Introdução Geral..... 1

1.1 O Bacalhau	2
1.2 A Empresa Nigel	5
1.2.1 Historial.....	5
1.2.2 Processo De Fabrico.....	6
1.3 Segurança Alimentar.....	7
1.4 Objectivos Do Trabalho.....	11

2 Metodologia..... 12

2.1 1ª Etapa – Definição dos Termos de Referência	12
2.2 2ª Etapa – Constituição da Equipa HACCP	12
2.3 3ª Etapa – Descrição do produto	13
2.4 4ª Etapa – Construção do Diagrama de Fabrico.....	13
2.5 5ª Etapa – Verificação <i>In locu</i> do Diagrama de Fabrico.....	13
2.6 6ª Etapa – Identificação dos Perigos e Medidas Preventivas	14
2.7 7ª Etapa – Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC).....	15
2.8 8ª Etapa – Identificação dos Limites Críticos	16
2.9 9ª Etapa – Monitorização	16
2.10 10ª Etapa – Medidas Correctivas.....	16

3	Apresentação e Discussão dos Resultados.....	17
3.1	Pré-requisitos.....	17
3.2	Estudo do HACCP numa Linha de Produção de Posta de Bacalhau	
	Congelado	23
3.2.1	Definição dos Termos de Referência:.....	23
3.2.2	Constituição da equipa HACCP:.....	23
3.2.3	Descrição do Produto e sua Utilização:.....	24
3.2.4	Diagrama de Fabrico.....	25
3.2.5	Verificação da Eficiência do Diagrama de Fabrico:.....	41
3.2.6	Identificação de Perigos, Avaliação do risco e	
	Medidas Preventivas:.....	41
3.2.7	Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC).....	47
3.2.8	Identificação dos Limites Críticos, Monitorização e Medidas	
	Correctivas.....	47
3.2.9	Pontos de Controlo (PC).....	48
4	Considerações Finais	51
5	Referências Bibliográficas	53

Agradecimentos

Anexos

Resumo

O pescado desde cedo fez parte da dieta dos portugueses, o Bacalhau não é excepção. Considerado um alimento nutritivo e de fácil digestibilidade, parece-nos um alimento indicado, para uma alimentação saudável e equilibrada.

O presente trabalho tem como principal objectivo o estudo do HACCP numa linha de produção de Bacalhau congelado. Para a sua elaboração teve-se como base Decreto-lei n° 375/98 de 24 de Março, referente á indústria transformadora da pesca, bem como as etapas de implementação do HACCP referidas no Códex Alimentarius (1997).

Com este estudo tomou-se conhecimento do processo industrial de congelação de pescado, assim como das várias medidas de controlo inerentes a este.

Palavras-chave: Bacalhau, HACCP, Indústria, Pontos de Controlo, Pontos Críticos de Controlo.