



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pires, Filipa Susana Tadeu Almeida

Contribuição para a implementação de um sistema de auto-controlo numa queijaria de classe B

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2071>

Metadados

Data de Publicação	2002
Resumo	O Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) é uma importante ferramenta ao nível da gestão da Segurança alimentar, caracterizando-se pela prevenção dos perigos no decorrer do processamento dos alimentos e não pelo controlo do produto final. Ao longo deste trabalho, efectuou-se um estudo de HACCP do fabrico de queijo, na empresa Marofa, Lacticínios, S.A. Estudaram-se todos os perigos existentes na produção de queijo, desde a entrada de matéria-prima - Leite na fábrica até à ex...
Palavras Chave	HACCP, Perigo, Ponto crítico de controlo, Queijo
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-06T15:52:56Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**“CONTRIBUIÇÃO PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE
UM SISTEMA DE AUTO-CONTROLO NUMA
QUEIJARIA DE CLASSE B”**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Filipa Susana Tadeu Almeida Pires

—◆—
CASTELO BRANCO

2002

ÍNDICE

	PÁGINA
1. Introdução	2
2. Metodologia HACCP	4
2.1. Terminologia	4
2.2. Princípios	7
3. Programas de Pré-Requisitos	13
3.1. Instalações Fabris	13
3.2. Acondicionamento e Transporte	15
3.3. Equipamento	17
3.4. Programa de Limpeza e Desinfecção	18
3.4.1. Controlo de Pragas	23
3.4.1.1. Restrição ao acesso	23
3.4.2. Abrigo e Infestações	24
3.5. Higiene Pessoal	24
3.6. Devoluções e Registos	25
4 Aplicação Prática da Metodologia HACCP	28
4.1. Âmbito do Plano HACCP	28
4.2. Formação da Equipa	29
4.3. Identificação e Caracterização do Produto	30
4.4. Utilização do Produto	32
4.5. Elaboração do Fluxograma	33
4.6. Verificação do Fluxograma “ <i>in situ</i> ”	38
4.7. Aplicação dos 7 Princípios do Sistema HACCP	38
4.7.1. Identificação dos Perigos e Medidas Preventivas	38
4.7.2. Identificação dos PCC’s no Fluxograma	45
4.7.3. Estabelecimento dos Limites Críticos, Sistemas de Monitorização e Acções Correctivas	56
4.7.4. Verificação e Revisão do Sistema	59
5. Considerações Finais	60
6. Bibliografia	61

RESUMO

O Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) é uma importante ferramenta ao nível da gestão da Segurança alimentar, caracterizando-se pela prevenção dos perigos no decorrer do processamento dos alimentos e não pelo controlo do produto final.

Ao longo deste trabalho, efectuou-se um estudo de HACCP do fabrico de queijo, na empresa Marofa, Lacticínios, S.A.

Estudaram-se todos os perigos existentes na produção de queijo, desde a entrada de matéria-prima - Leite na fábrica até à expedição do queijo.

Efectuou-se um programa de higiene às infra-estruturas da empresa como também no local de transformação do produto.

Após o levantamento de todos os perigos, foram determinados os PCC's nas várias etapas de produção de queijo através da utilização da árvore de Decisão descrita no *Codex Alimentarius*.

Foram implementados sistemas de controlo e registos destes PCC's.

Verificou-se no decorrer da produção de queijo, que os perigos predominantes foram os perigos biológicos e físicos.

Palavras-chave: HACCP, perigo, ponto crítico de controlo, queijo.