



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Augusto, Maria Celeste Cabaço Correia

Verificação do sistema HACCP numa linha de abate e sala de desmancha de suínos

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2132>

Metadados

Data de Publicação	2005
Resumo	A crescente preocupação do consumidor acerca das doenças de origem alimentar tem tido como resultado um esforço acrescido quer ao nível das empresas quer a nível governamental para reduzir a contaminação de alimentos como carne e produtos cárneos, existindo todo o interesse em realizar regularmente um controlo ao sistema de produção alimentar. Este controlo requer a aplicação de um método objectivo e sistemático que se baseia nas chamadas auditorias, método utilizado neste trabalho em que se re...
Palavras Chave	HACCP, Auditoria, Não-conformidades, Conformidades, Carcaças
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T20:01:02Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Verificação do Sistema HACCP numa Linha de
Abate e Sala de Desmancha de Suínos**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria Celeste Cabaço Correia Augusto

—◆—
CASTELO BRANCO

2005

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE FIGURAS

LISTA DE ANEXOS

RESUMO

ABSTRACT

LISTA DE ABREVIATURAS

1. INTRODUÇÃO	1
2. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO	5
4. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO	6
5. ASPECTOS GERAIS DO HACCP.....	12
6. VERIFICAÇÃO DO SISTEMA HACCP.....	14
6.1 Aspectos gerais do método de auditoria.....	14
6.2 Objectivos de auditoria.....	16
6.3 Tipos de auditoria.....	16
6.4 Processo de auditoria.....	17
7. METODOLOGIA.....	21
8. APRESENTAÇÃO E DISCUÇÃO DOS RESULTADOS.....	23
8.1 Verificação dos pré-requisitos.....	23
8.2 Verificação do fluxograma.....	35
8.3 Verificação do plano HACCP.....	41
8.4 Perspectiva global das não conformidades e conformidades do sistema HACCP.....	54
9. CONSIDERAÇÕES FINAIS	56

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGRADECIMENTOS

ANEXOS

RESUMO

A crescente preocupação do consumidor acerca das doenças de origem alimentar tem tido como resultado um esforço acrescido quer ao nível das empresas quer a nível governamental para reduzir a contaminação de alimentos como carne e produtos cárneos, existindo todo o interesse em realizar regularmente um controlo ao sistema de produção alimentar.

Este controlo requer a aplicação de um método objectivo e sistemático que se baseia nas chamadas auditorias, método utilizado neste trabalho em que se recorreu à utilização de fichas de verificação permitindo a avaliação da eficácia do sistema, comparando a conformidade das práticas demonstradas pela empresa com os requisitos e procedimentos estabelecidos no plano HACCP.

Da auditoria efectuada na SICASAL, Lda. verificou-se a existência de não conformidades, quer no plano escrito quer na prática, principalmente nas áreas de formação dos operadores, do controlo das operações, dos registos das monitorizações e das acções correctivas. Foi também verificado a ausência de actualização das práticas executadas quando as mesmas são modificadas, o que conduz a um sistema autocontrolo pouco operativo.

Palavras-chave: HACCP; Auditoria; Não-conformidades; Conformidades; Carcaças e Suínos.