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 2024-05-02T03:46:56Z 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 Suinos

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. VERIFICAÇÃODO 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 conectivas. 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.