



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Correia, Edna Pires

**Implementação de um sistema de segurança
alimentar num centro de dia**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/230>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O presente trabalho teve como objectivo principal a implementação de um sistema de segurança alimentar, o sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) no Centro de Dia do Rosmaninhal....
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, HACCP
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T07:06:20Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Implementação de um Sistema de Segurança
Alimentar num Centro de Dia**

Edna Pires Correia
Engenharia Biológica e alimentar

Orientadores: Paulo Geraldês (BIOQUAL)
Prof. Doutor Manuel Vicente (ESACB)

Castelo Branco, Outubro 2008

As doutrinas deste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.

Trabalho de estágio realizado na Bioqual

Sob orientação de:

Paulo Geraldês

Prof. Doutor Manuel Vicente

Agradecimentos

Durante este período de estágio muitos foram os momentos onde nem tudo corria bem, mas com a ajuda da família e amigos tudo foi mais fácil, por isso o meu mais profundo agradecimento.

Para começar, aos meus pais que me deram a oportunidade de tirar este curso superior, apesar de todos os sacrifícios que tiveram que fazer e a tudo ao que me ensinaram ao longo da minha vida. Muito obrigada!

Ao meu irmão por ser um chato e me ter apoiado. E a toda a minha família pelo apoio que me deram.

Aos meus amigos por me terem dado apoio ao longo deste período e me terem feito rir em momentos menos felizes. Em especial à minha melhor amiga Susana que me aturou nos bons e maus momentos. Obrigada por tudo!

Ao senhor Paulo, por ter dado a oportunidade de fazer este estágio na Bioqual e pela ajuda prestada, na realização deste trabalho.

Ao Professor Manuel Vicente pela sua compreensão e orientação na realização deste trabalho.

O meu agradecimento a todos!

Índice geral

Agradecimentos	
Resumo	
Abstract	
Índice de Tabelas	
Índice de Figuras	
Lista de Anexos	
1. Introdução	1
2. Aplicação do sistema HACCP no Centro de Dia	2
2.1. Pré-requisitos	2
2.2. Definição do âmbito de estudo	4
2.3. Constituição da equipa HACCP	5
2.4. Descrição e identificação do uso pretendido para o produto	5
2.5. Elaboração dos fluxogramas	5
2.6. Verificação dos fluxogramas no estabelecimento	9
2.7. Identificação, análise de perigos e identificação dos Pontos Críticos	9
2.8. Plano HACCP, monitorização dos PCC's	20
2.9. Documentação e registos do sistema HACCP	24
2.10. Estabelecimento de procedimentos de verificação	24
3. Considerações Finais	25
Referências Bibliográficas	26
Anexos	

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo principal a implementação de um sistema de segurança alimentar, o sistema HACCP (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) no Centro de Dia do Rosmaninhal.

Após verificar que o programa de pré-requisitos estava operacional implementou-se o sistema HACCP segundo a sua metodologia, nomeadamente a identificação e análise de perigos, a identificação dos pontos críticos de controlo (PCC's), as medidas preventivas, a monitorização e as medidas de controlo. Foram encontrados 9 PCC's durante as etapas. Foi também elaborado uma auditoria para verificar se a implementação do sistema HACCP está a ser bem sucedida.

Abstract

The goal of this work is the implementation of a food safety system, the HACCP in the *Centro de dia do Rosmanihal*.

After verifying that the prerequisites program where fully operational the HACCP system was implemented according to its methodology, namely hazards assessment, identification of critical control points (CCP's), preventive measures, monitorization and corrective measures. Nine CCP's were found during the steps. It was also prepared an audit to assess the successful implementation of HACCP.

Índice de Tabelas

Tabela nº 1: Mapa de severidade versus probabilidade das ocorrências - Identificação de perigos	10
Tabela nº 2: Análise dos perigos e determinação dos PCC's, nas diferentes etapas do processo.	11
Tabela nº 3: Plano HACCP, monitorização dos PCC's, no Centro de Dia.	20

Índice de Figuras

Figura 1. Fluxograma de Alimentos não sujeitos a processamento térmico.	6
Figura 2. Fluxograma de Alimentos sujeitos a um processamento térmico.	7
Figura 3. Fluxograma de Alimentos sujeitos a processamentos complexos.	8

Lista de Anexos

Anexo I: Formação de Higiene e Segurança Alimentar.

Anexo II: Árvore de decisão.

Anexo III: Auditoria de verificação do sistema HACCP.