



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Albuquerque, Susana Coelho

**Implementação do sistema HACCP na indústria  
da panificação e pastelaria**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/237>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2009
<b>Resumo</b>	O presente trabalho refere-se à implementação de um sistema HACCP ( Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) na Padaria Canelas & Coelho....
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	HACCP, Pré-requisitos, PCC
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T16:51:02Z com  
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

**Relatório de Estágio**

**Implementação do Sistema HACCP numa  
Indústria de Panificação e Pastelaria**

**Susana Coelho Albuquerque  
Engenharia Biológica e Alimentar**

**Orientadores: Paulo Geraldes (BIOQUAL)**

**Prof. Doutor Manuel Vicente Martins (ESACB)**

**Castelo Branco, Janeiro de 2009**

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

**Local de estágio**

BIOQUAL – Empresa de consultadoria em Higiene, Segurança e Controlo

Alimentar

Orientador na instituição de realização: Sr. Paulo Geraldês

**Orientador**

Prof. Doutor Manuel Vicente Martins (ESACB)

# Índice Geral

Resumo	
Abstract	
Índice de figuras	
Índice de tabelas	
Índice de anexos	
1.Introdução	1
2.Definição do âmbito de estudo	2
3.Origem do HACCP	3
4.Aplicação do Sistema HACCP	4
4.1.Verificação dos Pré-Requisitos	5
4.2.Constituição da equipa de HACCP	6
4.3.Descrição e identificação do uso pretendido do produto	6
4.4.Elaboração do fluxograma	7
4.5.Verificação (in Loco) do fluxograma	9
4.6.Identificação e análise de perigos associados a cada etapa	9
4.7.Análise e determinação dos Pontos Críticos de Controlo em cada etapa	11
4.8.Plano HACCP- Monitorização dos PCC'S (Acções correctivas)	24
4.9 Definir procedimentos de verificação	29
4.10.Definir documentos e registos	29
5.Considerações finais	30
Referências Bibliográficas	
Agradecimentos	
Anexos	
Glossário	

## **Resumo**

O presente trabalho refere-se à implementação de um sistema HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) na Padaria Canelas & Coelho onde inicialmente, se fez uma auditoria de verificação dos Pré-Requisitos, concluindo, que estes estão a ser cumpridos e funcionam de forma eficaz. Posteriormente, na implementação do HACCP, fez-se a análise dos perigos e determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC'S). Foram identificados dois PCC'S na etapa de armazenamento, para os produtos de padaria e sete PCC'S nas etapas de armazenamento, cozedura, fritura e arrefecimento para os produtos de pastelaria. Com base nos PCC'S encontrados, foram aplicados limites críticos, respectiva monitorização e acções correctivas.

A implementação do sistema HACCP constitui assim uma garantia de segurança e qualidade alimentar dos produtos finais da Padaria Canelas & Coelho.

**Palavras-chave:** HACCP, Pré-Requisitos, PCC'S.

## **Abstract**

This work refers to the implementation of a HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) system in Canelas & Coelho Bakery, where initially, was been made a prerequisites checking audit, concluding, that those are working and operating efficiently. After the HACCP implementation, was been made an analysis of hazards and the determination of Critical Control Points (CCP's). Were been identified two CCP'S in the storage stage for bakery products and seven other CCP'S in the different storage, baking, frying and cooling stages of pastry products. Based on the CCP's results, were been applied critical limits, their monitoring and corrective actions.

The implementation of HACCP system is therefore, an assurance to the safety and quality in the final products of Canelas & Coelho Bakery.

Keywords: HACCP, Prerequisites, CCP'S.

## **Índice de Figuras**

Figura 1: Fluxograma genérico para padaria.	7
Figura 2: Fluxograma genérico para pastelaria.	8
Figura 3: Mapa de severidade versus probabilidade - identificação de perigos significativos.	9
Figura 4: Árvore de decisão.	10



## **Índice de Tabelas**

Tabela nº1: Análise e determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC), nas diferentes etapas da Panificação.	11
Tabela nº2: Análise e determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC), nas diferentes etapas da Pastelaria.	17
Tabela nº3: Plano HACCP, monitorização nos produtos de padaria.	25
Tabela nº4: Plano HACCP, monitorização nos produtos de pastelaria.	26

## **Índice de Anexos**

Anexo I- Auditoria de verificação do sistema HACCP, verificação dos Pré-requisitos

Anexo II- Auditoria de verificação do sistema HACCP, verificação do plano HACCP

Anexo III- Plano de análises

Anexo IV- Documentação e registos

Anexo V- Formação de Higiene e Segurança Alimentar numa Panificadora