



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Quental, Bárbara Sousa Mateus do

Avaliação de pré-requisitos e implementação do sistema HACCP em pastelarias

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2556>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O sistema de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) actua como uma ferramenta de análise e prevenção de perigos ligados ao processamento alimentar e não apenas para controlo do produto final, consistindo numa abordagem sistemática de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção de alimentos. Para que um sistema de HACCP funcione efectivamente e eficazmente, necessita ser criado, operado e mantido dentro do quadro de um sistema de...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Pré-requisitos, Pastelaria
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T16:05:04Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Avaliação de Pré-requisitos e Implementação do
Sistema HACCP em Pastelarias**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Bárbara Sousa Mateus do Quental

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

Índice Geral

Resumo	
Abstract	
Índice de figuras	
Índice de tabelas	
Lista de anexos	
1.Introdução	1
2.Elaboração do Plano de Higienização	3
2.1 Estudo de Materiais	4
2.2 Elaboração do Plano de Higienização	5
2.3 Plano de Higienização	5
3.Pré – Requisitos	10
4.Elaboração do estudo HACCP a dois produtos de Pastelaria: “Palmier Recheado” e”Palitos de Limão”	16
5.Estudo HACCP	19
5.1 Fichas técnicas do “Palmier Recheado” e dos “Palitos de Limão”	19
5.2 Recepção de Mercadorias	21
5.3 Identificação dos potenciais perigos e estabelecimento de medidas de controlo (Princípio 1)	26
5.4 Matriz de Avaliação de Risco	27
5.5 Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC) (Princípio 2)	28
5.6 Estabelecimento de limites críticos para cada PCC (Princípio 3)	38
5.7 Estabelecimento de um sistema de Monitorização (Princípio 4)	38
5.8 Estabelecimento de acções correctivas (Princípio 5)	39
5.9 Estabelecimento de procedimentos de verificação (Princípio 6)	40
5.10 Estabelecimento de Sistemas de Registo e Documentação (Princípio 7)	40
5.11 Revisão do Sistema	41
6. Avaliação Microbiológica	41
7. Embalagem e Rotulagem	42

8. Rastreabilidade	47
9. Considerações Finais	51
Referências Bibliográficas	53
Anexos	

Resumo

O sistema de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) actua como uma ferramenta de análise e prevenção de perigos ligados ao processamento alimentar e não apenas para controlo do produto final, consistindo numa abordagem sistemática de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção de alimentos.

Para que um sistema de HACCP funcione efectivamente e eficazmente, necessita ser criado, operado e mantido dentro do quadro de um sistema de gestão estruturado e ser incorporado nas actividades de gestão global.

Após a contemplação de pré-requisitos, procedeu-se ao estudo, identificando-se os pontos críticos de controlo. Foram posteriormente estabelecidas as respectivas medidas de controlo, limites críticos, procedimentos de monitorização, acções correctivas e posteriores medidas de verificação.

O presente trabalho baseia-se na Avaliação de Pré – Requisitos e Implementação do sistema HACCP em Pastelarias. Aplicando-se o sistema a dois produtos, o Palmier Recheado e os Palitos de Limão.

A empresa deve assegurar a implementação prévia de pré – requisitos, só posteriormente deverá definir e implementar a metodologia HACCP, pois deste modo assegura e garante qualidade no produto alimentar.

Palavras – chave: HACCP, Pré – Requisitos, Pastelarias, Palmier Recheado, Palitos de Limão