Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Oliveira, Vera Cristina Feliciano de

Manual de boas práticas de uma indústria cárnea : Carne de Caça

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2576

Metadados

Data de Publicação 2010

Resumo A elaboração deste trabalho tem por intenção associar um código de boas práticas a um sistema de HACCP (Hazard analyse and critical control points). Foi realizado no âmbito do processo de manipulação de carne de caça e pretende aplicar os princípios de higiene e segurança alimentar a uma fileira deste tipo. Tentou compilar-se num só documento, todos os requisitos referentes às instalações, manipulação de carne, higiene e segurança nos procedimentos, manutenção de equipamento e tratamento de re...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Hiene dos alimentos, Carne

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T20:07:56Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Manual de boas práticas de uma Indústria Cárnea – Carne de Caça

Engenharia das Ciências Agrárias e Ambiente – Ramo Agrícola
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vera Cristina Feliciano de Oliveira

CASTELO BRANCO

2010

Índice Geral

1. Introdução ao manual 1

1.2. Objectivos 2

1.3 Metodologia 2

1.4. Organização e revisão do manual 3

2.Termos e definições 4

3. Código de Boas Práticas 5

3.1. Introdução 5

3.2. Unidade industrial 5

3.3. Controlo de operações 13

3.4. Higienização 16

3.5. Controlo de pragas 19

3.6. Ambiente e gestão de resíduos 21

3.7. Manutenção e calibração 21

3.8. Pessoal 22

3.9. Transporte e distribuição 24

3.10. Rastreabilidade e Informação ao consumidor 25

4. Plano HACCP 28

4.1. Introdução 28

4.2. Equipa de segurança alimentar 29

4.3. Fluxograma de processo 30

4.4. Análise de perigos e determinação de pontos críticos de controlo (PCC's) 31

4.5. Determinação de PCC's 35

4.6. Estabelecimento de limites críticos, sistemas de monitorização e acções correctivas 42

4.7 Diagrama de fluxo com indicação de PCC's 43

4.8. Verificação e revisão do sistema 44

4.9. Estabelecimento de registos e documentação 44

5. Conclusões 45

6. Bibliografia 46

RESUMO

A elaboração deste trabalho tem por intenção associar um código de boas práticas a um sistema de HACCP (Hazard analyse and critical control points).

Foi realizado no âmbito do processo de manipulação de carne de caça e pretende aplicar os princípios de higiene e segurança alimentar a uma fileira deste tipo.

Tentou compilar-se num só documento, todos os requisitos referentes às instalações, manipulação de carne, higiene e segurança nos procedimentos, manutenção de equipamento e tratamento de resíduos associados, com a pretensão de diminuir e/ou controlar os potenciais riscos inerentes à actividade, bem como aplicar das boas práticas na laboração.