



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Tomé, Andreia Patrícia Fernandes

Revisão do sistema HACCP numa queijaria

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/263>

Metadados

| | |
|---------------------------|---|
| Data de Publicação | 2009 |
| Resumo | O presente trabalho teve como objectivo principal a revisão de um sistema de segurança alimentar, HACCP, numa Queijaria; procedendo-se à identificação de perigos, avaliação de riscos, determinação de PCC, monitorização do sistema e aplicação de medidas correctivas. Através deste trabalho foi possível conhecer as etapas do processo de fabrico do queijo, desde a recepção das matérias-primas até à expedição do produto final e verificar quais destas etapas é necessário fazer um controlo crític... |
| Editor | IPCB. ESA |
| Palavras Chave | HACCP, Queijo, PCC, Pré-requisitos |
| Tipo | report |
| Revisão de Pares | Não |
| Coleções | ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar |

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T14:04:02Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Revisão do Sistema HACCP
numa Queijaria

Andreia Patrícia Fernandes Tomé
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores:

Sócia Gerente Raquel Almeida (Queijaria Almeida)

Prof. Nuno Pedro (ESACB)

Castelo Branco, Novembro de 2009

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

Trabalho de estágio realizado:

Queijaria Almeida

Sob a orientação de:

Sócia Gerente Raquel Almeida (Queijaria Almeida)

Prof. Adjunto Nuno Pedro (ESACB)

Índice Geral

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

Lista de Anexos

Glossário

| | | |
|-----|--|----|
| 1 | Introdução..... | 1 |
| 2 | Sistema de HACCP | 10 |
| 2.1 | Revisão do Sistema HACCP na Queijaria Almeida..... | 11 |
| 3 | Pré-requisitos | 12 |
| 4 | Caracterização da Queijaria..... | 13 |
| 4.1 | Descrição do queijo | 14 |
| 5 | Sistema HACCP inicial | 15 |
| 5.1 | Fluxograma do produto..... | 15 |
| 5.2 | Análise de Perigos | 16 |
| 5.3 | Avaliação do risco | 18 |
| 5.4 | Identificar Pontos Críticos de Controlo (PCC)..... | 19 |
| 6 | Alteração do processo..... | 25 |
| 7 | Modificação do sistema | 26 |
| 8 | Considerações Finais | 27 |
| 9 | Bibliografia..... | 28 |

Anexos

Agradecimentos

À Eng. Raquel Almeida, que aceitou ser orientadora e me proporcionou a realização deste estágio, por toda a disponibilidade e apoio demonstrados nos momentos importantes, pela porta sempre aberta.

Ao Professor Nuno Pedro que me proporcionou um estágio desafiante e enriquecedor, e que aceitou ser meu orientador permitindo a concretização deste trabalho. Por toda a simpatia, compreensão e generosidade e pela magnífica oportunidade de trabalhar e aprender com a sua longa experiência na área.

Aos meus amigos, que foram muito mais do que colegas nesta etapa que agora termina. A todos aqueles que, de um ou outro modo, contribuíram para que este trabalho fosse possível.

Finalmente...

À minha MÃE, por todo o amor, apoio e compreensão incondicionais ao longo de todo este percurso.

Ao João, por tudo.

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo principal a revisão de um sistema de segurança alimentar, HACCP, numa Queijaria; procedendo-se à identificação de perigos, avaliação de riscos, determinação de PCC, monitorização do sistema e aplicação de medidas correctivas.

Através deste trabalho foi possível conhecer as etapas do processo de fabrico do queijo, desde a recepção das matérias-primas até à expedição do produto final e verificar quais destas etapas é necessário fazer um controlo crítico.

No fabrico do queijo foi identificado um PCC, na etapa de recepção do leite.

Na conclusão deste trabalho constatou-se que o sistema de segurança alimentar se encontra devidamente implementado e que é de extrema importância a sensibilização, envolvimento e formação de todos os colaboradores.

Palavras-chave: HACCP; Queijo; PCC; Pré-requisitos

Abstract

This study's main objective was to review a food safety system – HACCP, on a dairy, and to proceed to the hazard identification, to the risk assessment, to the determination of CCPs, to the system monitoring and to the implementation of corrective actions.

It allowed to identify the stages of the process of cheese manufacture from the receipt of raw materials to the shipping of the final products, as well as to verify in which of those stages should be introduced some critical control.

In the manufacture of cheese was identified a CCPs on the stage of receiving the milk.

The main conclusion of the study is that the food safety system is properly implemented and that it is extremely important to raise awareness, involvement and training among all employees.

Keywords: CCPs, Cheese, HACCP and Pre-requisites