



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Fernandes, Nuno Manuel Henriques

## **Implementação do sistema HACCP num talho**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/356>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	Nos últimos anos temo-nos deparado com um aumento brutal dos níveis de consumo, promovidos por uma globalização crescente. Era imperativo a criação de um Sistema de Segurança Alimentar que protegesse os consumidores de possíveis riscos para a sua saúde, tendo surgido então o sistema HACCP, inspirado num sistema de segurança alimentar do programa espacial dos Estados Unidos da América, em que este detecta os possíveis perigos para a saúde, criando formas de os suprimir ou reduzir, até nívei...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	HACCP, PCC, Segurança alimentar, Talho
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T01:10:37Z com  
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Implementação do sistema HACCP num talho

Nuno Manuel Henriques Fernandes  
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores: Prof. Doutor Manuel Vicente Freitas Martins

Sr. Paulo Geraldês

Castelo Branco, Outubro de 2008

*"As doutrinas expressas neste trabalho  
são da inteira responsabilidade do seu autor"*

Trabalho de estágio realizado:

**Delegação da Bioqual em Idanha-a-Nova**

Sob a orientação de:

**Sr. Paulo Geraldês**

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

# ÍNDICE GERAL

Agradecimento

Resumo

Abstract

Índice de figuras

Índice de tabelas

Lista de anexos

Lista de abreviaturas

1.	Introdução .....	12
2.	Verificação dos pré-requisitos.....	14
3.	HACCP .....	16
3.1	Definir o âmbito de estudo.....	16
3.2.	Seleccionar a equipa HACCP .....	17
3.3.	Discrição do produto .....	17
3.4.	Identificar o uso pretendido do produto .....	17
3.5.	Elaborar um fluxograma .....	17
3.6.	Verificação do fluxograma.....	19
3.7.	Levantamento de perigos, análise de risco e determinação de PCC'S.....	19
3.8.	Plano HACCP .....	27
3.9.	Estabelecimento de processos de verificação.....	28
3.10.	Estabelecimento de documentação e de registos.....	28
4.	Considerações finais.....	28
	Bibliografia .....	30
	Glossário	
	Anexos	

## Agradecimentos

Quero agradecer aos meus pais que sempre se mostraram disponíveis para financiar o meu curso e este estágio.

Ao Sr. Paulo da Bioqual pelo apoio e disponibilidade.

Ao Prof. Doutor Manuel Vicente Freitas Martins pela orientação deste trabalho.

## Resumo

Nos últimos anos temo-nos deparado com um aumento brutal dos níveis de consumo, promovidos por uma globalização crescente.

Era imperativo a criação de um Sistema de Segurança Alimentar que protegesse os consumidores de possíveis riscos para a sua saúde, tendo surgido então o sistema HACCP, inspirado num sistema de segurança alimentar do programa espacial dos Estados Unidos da América, em que este detecta os possíveis perigos para a saúde, criando formas de os suprimir ou reduzir, até níveis aceitáveis, a sua perigosidade.

Este trabalho foi desenvolvido num talho tendo-se primariamente implementado e avaliado os pré-requisitos, pois estes são a base para a implementação do HACCP, baseado no regulamento (CE) n.º 852/2004.

No estudo HACCP foram analisadas todas as etapas do processo e foram determinados 2 PCC'S, estabelecendo-se para estes as medidas preventivas, a monitorização e as acções correctivas a tomar.

Este sistema garante ao talho, segurança na manipulação dos géneros alimentícios, como também transmite a confiança necessária ao consumidor, aumentando a fidelidade deste para com o estabelecimento.

Palavras chave: HACCP, PCC,S , segurança Alimentar , talho

## Abstract

In the last years we have faced with a brutal increase of levels of consumption, promoted by an increasing globalization.

It was imperative to create a food security system to protect the consumers from possible risks to their health, emerging finally the HACCP system, based on food security system of the United States of America space program, where it detects the possible dangers to health, creating ways to eliminate or reduce, to acceptable levels, their dangerousness.

This work was developed in a butchershop, were was primarily implemented and evaluated the prerequisites, that are the basis for the implementation of HACCP, based on Regulation (CE) No. 852/2004.

In the HACCP study were analyzed every step of the process and were determined 2 PCC'S, setting up for these, preventive measures, monitoring and corrective actions to be taken.

This system ensures the butchershop, security in the handling of food, but also conveys the necessary confidence to consumers, increasing the loyalty of these to the establishment.

Key words: HACCP, PCC'S, food security system



## ÍNDICES DE FIGURAS

Figura 1. Diferenciação de perigos não significativos e significativos, e decisão sobre o respectivo controlo, através de pré-requisitos ou do plano HACCP.....	3
Figura 2. Figura representativa das três grandes fases do HACCP e as suas etapas.....	5
Figura 3. Fluxograma geral dos processos alimentares no talho.....	7

## ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1. Análise de PCC'S a carne e carcaças de bovino .....	20
Tabela 2. Análises de PCC'S de carcaças de aves .....	21
Tabela 3. Análise de PCC'S na recepção da carne .....	22
Tabela 4. Análise de PCC'S na Armazenagem das carnes .....	23
Tabela 5. Análise de PCC'S, na recepção e armazenamento de materiais de acondicionamento, no corte e desmancha. ....	24
Tabela 6. Análise de PCC'S, na embalagem e etiquetagem, e no armazenamento final	25
Tabela 7. Continuação da Análise de PCC'S no armazenamento final e na venda .....	26

## Lista de Anexos

Anexo I - bactérias patogénicas da carne

Anexo II- Parasitas da carne

Anexo III- Legislação para os processos com carne fresca

Anexo IV- Legislação para os processos de carne fresca de bovino

Anexo V- Análise de risco

Anexo VI – Árvore de decisão

## Lista de abreviaturas

PCC's- Pontos críticos de controlo

*E-coli- Escherichia coli*

*C. perfringens- Clostridium perfringens*

*S. aureus- Staphylococcus aureus*

B- Biológico

Q- Químico

F- Físico

Prob- Probabilidade

Sev- severidade

MAS- manual de segurança alimentar

T<sup>a</sup>- Temperatura