



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Santos, Joana Filipa Lopes

**Realização de fichas técnicas de produto e
implementação de um Sistema HACCP em
produtos cárneos**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/567>

Metadados

Data de Publicação	2013
Resumo	O sistema HACCP baseia-se num conjunto de medidas que visam assegurar boas condições de higiene, tendo em vista alimentos mais seguros para o consumidor. É um sistema preventivo, que se baseia numa abordagem sistemática e estruturada de identificação dos diferentes perigos existentes em cada etapa do processamento e medidas para o seu controlo. Para que o sistema HACCP seja eficaz, devem ser previamente implementado os pré-requisitos, estes não estão diretamente relacionados com o processo...
Palavras Chave	Fichas Técnicas de Produto, Plano HACCP, Pontos Críticos de Controlo, Implementação, Produtos cárneo
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T17:09:49Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Realização de Fichas Técnicas de Produto e Implementação de um Sistema HACCP em Produtos Cárneos

Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Joana Filipa Lopes Santos

Orientador
Doutor Paulo Pires Águas

Outubro, 2013



Realização de Fichas Técnicas de Produto e Implementação de um Sistema HACCP em Produtos Cárneos

Candidato

Joana Filipa Lopes Santos

Orientador

Doutor Paulo Pires Águas

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação do Doutor Paulo Pires Águas, Professor Adjunto da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro, 2013

Agradecimentos

Agradeço ao meu orientador interno Professor Doutor Paulo Pires Águas, pela ajuda e compreensão prestada;

Agradeço ao meu segundo Orientador externo Eng.º Paulo Sérgio Baptista Lopes, por toda a ajuda e apoio prestado durante o estágio na empresa António Lopes Gameiro,Lda;

Agradeço, aos amigos pelo apoio e motivação que me deram ao longo deste período.

Agradeço, aos meus pais e irmão pela paciência e carinho que mostraram ao longo deste período.

Texto dedicatória

“O mundo é redondo, e o lugar que parece o fim pode ser o começo.”

(Ivy Baker Priest)

Realização de Fichas Técnicas de Produto e Implementação de um Sistema HACCP em Produtos Cárneos

Joana Filipa Lopes Santos

Palavras-Chave: Fichas Técnicas de Produto, Plano HACCP, Pontos Críticos de Controlo, Implementação, Produtos cárneo

Resumo

O sistema HACCP baseia-se num conjunto de medidas que visam assegurar boas condições de higiene, tendo em vista alimentos mais seguros para o consumidor. É um sistema preventivo, que se baseia numa abordagem sistemática e estruturada de identificação dos diferentes perigos existentes em cada etapa do processamento e medidas para o seu controlo.

Para que o sistema HACCP seja eficaz, devem ser previamente implementado os pré-requisitos, estes não estão diretamente relacionados com o processo de fabrico mas podem influenciar a probabilidade de ocorrência de perigos para a segurança alimentar. Assim como a aplicação dos princípios e das etapas do sistema HACCP.

Uma Ficha Técnica de Produto é um documento elaborado no âmbito da implementação do sistema de higiene e segurança alimentar, com a função de descrever as características químicas, físicas, microbiológicas e organoléticas de um produto, condições de conservação e utilização recomendadas, matérias-primas e aditivos utilizados.

Este trabalho consistiu na realização de Fichas Técnicas e implementação do Sistema HACCP na empresa António Lopes Gameiro,Lda, em dois produtos cárneos, Almôndegas de Porco e Morcela de Arroz.

Com a realização deste trabalho foi possível concluir que a segurança do processo está relacionada com o controlo das temperaturas, controlo das matérias-primas e nas corretas práticas de manipulação e fabrico.

Realization of Data Sheets Product and Implementation of a HACCP system in meat products

Joana Filipa Lopes Santos

Keywords: Product Data Sheets, Plan HACCP, Critical Control Points, Implementation, Meat Products

Abstract

The HACCP system is based on a set of measures to ensure hygienic conditions in order food safer for consumers. It is a preventive system, which is based on a systematic and structured approach to identify the different hazards in each step of the process and measures for their control.

For HACCP to be effective, must be previously implemented the prerequisites, these are not directly related to the manufacturing process but can influence the probability of occurrence of food safety hazards. As the application of the principles and steps of the HACCP system.

A Product Data Sheet is a document prepared in the implementation of the system of food hygiene and safety, with the function to describe the chemical, physical, microbiological and organoleptic a product, storage conditions and recommended use, raw materials and additives used.

This work consisted of TDS and implementation of the HACCP system in the company António Gameiro Lopes, Lda, two meat products, Pork Meatballs and Black Pudding Rice

With this work it was concluded that the safety of the process is related to the monitoring of temperatures, control of raw materials and the correct handling and manufacturing practices.

Índice

Agradecimentos	II
Texto dedicatória.....	III
Resumo	IV
Abstract	V
Índice de Figuras.....	VIII
Índice de Tabelas.....	IX
Índice de Anexos.....	X
1.Introdução	1
2. Tarefas realizadas na empresa António Lopes Gameiro,Lda.....	2
3. Almôndegas de Porco.....	3
3.1 Fluxograma de Produção	3
3.2 Descrição das Etapas do Fluxograma de Produção	4
3.3 Ficha Técnica de Produto	5
3.3.1 Descrição do Produto	5
3.3.2 Composição e Características.....	5
3.3.3 Prazo de Validade	6
3.3.4 Condições de Armazenagem.....	7
3.3.5 Embalagem	7
3.3.6 Rotulagem.....	8
3.3.7 Método de distribuição.....	9
3.3.8 Utilização prevista	9
3.3.9 Legislação aplicável	9
4. Morcela de Arroz.....	10
4.1 Fluxograma de Produção	10
4.2 Descrição das Etapas do Fluxograma de Produção	11
4.3 Ficha Técnica de Produto	12
4.3.1 Descrição do Produto	12
4.3.2 Composição e Caraterísticas.....	12
4.3.3 Prazo de validade.....	14
4.3.4 Condições de armazenagem	14
4.3.5 Embalagem.....	14

4.3.6 Rotulagem	15
4.3.7 Método de distribuição	16
4.3.8 Utilização prevista	16
4.3.9 Legislação aplicável.....	16
5. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points	17
5.1 Implementação do Sistema	17
5.2 Princípios do Sistema HACCP	18
5.3 Etapas do Sistema HACCP	19
5.4 Auditorias ao Sistema HACCP	25
5.5. Fluxogramas com Identificação de Pontos Críticos de Controlo	26
6. Considerações Finais	28
7. Referências Bibliográficas	29
8. Anexos	30

Índice de Figuras

Figura 1: Fluxograma de Produção de “Almôndegas de Porco”.....	3
Figura 2: Imagem do produto "Almôndegas de Porco".....	5
Figura 3: Fluxograma de Produção de "Morcela de Arroz".....	10
Figura 4: Imagem do produto "Morcela de Arroz".....	12
Figura 5: Árvore de decisão usada para determinar PCC's (adaptado de Vaz, Moreira, Hogg, 2000).....	23
Figura 6: Fluxograma de produção e PCC's identificados "Almôndegas de Porto".	26
Figura 7: Fluxograma de produção e PCC's identificados "Morcela de Arroz".....	27

Índice de Tabelas

Tabela 1: Descrição das Etapas do Fluxograma de Produção de “Almôndegas de Porco”.....	4
Tabela 2: Características Biológicas do produto "Almôndegas de Porco".....	5
Tabela 3: Características Organoléticas do produto "Almôndegas de Porco".	6
Tabela 4: Características Químicas do produto "Almôndegas de Porco".....	6
Tabela 5: Prazo de Validade do produto "Almôndegas de Porco".	7
Tabela 6: Condições de Armazenagem do produto "Almôndegas de Porco".	7
Tabela 7: Tipos de Embalagem do produto "Almôndegas de Porco".	7
Tabela 8: Menções de Rotulagem do produto "Almôndegas de Porco".....	8
Tabela 9: Métodos de Distribuição do produto "Almôndegas de Porco".....	9
Tabela 10: Descrição das Etapas do Fluxograma de Produção "Morcela de Arroz".	11
Tabela 11: Características Biológicas do produto "Morcela de Arroz".....	13
Tabela 12: Características Organoléticas do produto "Morcela de Arroz".....	13
Tabela 13: Prazo de Validade do produto "Morcela de Arroz".	14
Tabela 14: Condições de Armazenagem do produto "Morcela de Arroz".....	14
Tabela 15: Tipos de Embalagem do produto "Morcela de Arroz".	14
Tabela 16: Menções de Rotulagem do produto “Morcela de Arroz”.....	15
Tabela 17: Métodos de Distribuição do produto "Morcela de Arroz".	16
Tabela 18: Exemplos de classificação de perigos quanto a sua severidade (Baptista, Noronha, Oliveira, Saraiva, 2003).	21
Tabela 19: Mapa de Severidade vs Probalidade de ocorrência.	21