



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Jesus, Debora Vanessa Castro de

**Acompanhamento da implementação da Norma
ISO 22000:2005**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/590>

Metadata

Issue Date	2007
Abstract	A realização deste trabalho teve como objectivo a monitorização de potenciais perigos no processo de fabrico de iogurtes na unidade fabril da Danone Portugal, S.A., situada em Castelo Branco, com a finalidade de integrar a avaliação de riscos. Neste estudo deu-se maior importância às zonas de recepção de leite, normalização e processos, visto serem as zonas em que é necessário um maior controlo dos ingredientes, nomeadamente leite desnatado e nata na recepção de leite, semi-elaborados na normal...
Publisher	IPCBV. ESA
Keywords	Perigos, HACCP, Leite desnatado, Nata, Semi-Elaborados
Type	Thesis
Peer Reviewed	No
Collections	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:16:38Z with
information provided by the Repository



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ACOMPANHAMENTO DA IMPLEMENTAÇÃO DA
NORMA ISO 22000 : 2005**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Débora Vanessa Castro de Jesus

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

Índice Geral

	Páginas
Índice de Figuras	I
Índice de Tabelas	II
Resumo	III
Abstract.....	IV
Lista de Abreviaturas.....	V
Lista de Anexos	VI
I. Introdução.....	I
1. Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar.....	1
1.1. Segurança Alimentar.....	1
1.2. HACCP.....	1
1.3. Complementaridade entre a ISO 22000:2005 e a ISO 9001:2000	3
1.4. NP EN ISO 22000:2005	3
2. Caracterização da Empresa.....	5
3. Definição e Processo de Fabrico do Iogurte.....	6
4. Tipos de Perigos	9
4.1. Contaminação Biológica.....	9
4.2. Contaminação Física.....	9
4.3. Contaminação Química.....	10
5. Objectivos do Trabalho	10
II. Metodologia	12
1. Definição da Política de Segurança Alimentar.....	12
2. Identificação de Perigos	12
3. Actualização da listagem relativa à legislação de Qualidade e Segurança Alimentar	14
4. Monitorização de Perigos.....	14
4.1. Leite Desnatado e Nata	16
4.2. Semi-Elaborados.....	16
4.3. Semi-Elaborados Pasteurizados	17
III. Apresentação e Discussão dos Resultados.....	23
1. Definição da Política de Segurança Alimentar.....	23
2. Identificação de Perigos	23
3. Actualização da listagem relativa à legislação de Qualidade e Segurança Alimentar	24
4. Monitorização de Perigos.....	25
4.1. Leite Desnatado	25
4.2. Nata.....	28
4.3. Semi-Elaborados.....	30
4.4. Semi-Elaborados Pasteurizados	31

IV. Considerações Finais	33
--------------------------------	----

V. Bibliografia	35
-----------------------	----

Agradecimentos

Anexos

Resumo

A realização deste trabalho teve como objectivo a monitorização de potenciais perigos no processo de fabrico de iogurtes na unidade fabril da Danone Portugal, S.A., situada em Castelo Branco, com a finalidade de integrar a avaliação de riscos.

Neste estudo deu-se maior importância às zonas de recepção de leite, normalização e processos, visto serem as zonas em que é necessário um maior controlo dos ingredientes, nomeadamente leite desnatado e nata na recepção de leite, semi-elaborados na normalização e os semi-elaborados após pasteurização nos processos.

A revisão do estudo HACCP teve como objectivo verificar se este ainda se mantém apropriado ou se é necessário efectuar alterações, deste modo, procedeu-se a uma actualização dos potenciais perigos físicos, químicos e particularmente os perigos biológicos que podem ocorrer ao longo do processo de fabrico do iogurte.

Desenvolveram-se várias acções, cujo objectivo foi definir tempos e temperaturas de armazenamento para o leite desnatado, nata, semi-elaborados e semi-elaborados pasteurizados.

As análises efectuadas tinham como objectivo determinar o número total de microrganismos, por contagem de colónias num meio de cultura sólido, após incubação a 30°C em aerobiose.

As acções desenvolvidas possibilitaram um maior controlo ao nível microbiológico através da definição de tempos de stock para os vários ingredientes a uma temperatura de 6 °C, contribuindo para uma melhor qualidade, higiene e segurança do produto final.

Palavras-chave: Perigos, HACCP, Leite desnatado, Nata, Semi-Elaborados