



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Proença, Laura da Conceição

Revisão de sistemas de gestão da segurança alimentar

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/595>

Metadados

Data de Publicação	2007
Resumo	A segurança alimentar é um tema que devido à sua indiscutível importância tem mobilizado todos os intervenientes da cadeia alimentar. Para os técnicos que operam neste sector está subjacente a aplicabilidade e cumprimento das exigências legais enquanto que aos consumidores importa restabelecer a confiança abalada pelas crises alimentares dos últimos anos. Deste modo, com o presente estágio curricular desenvolveram-se actividades de revisão de sistemas de gestão da segurança alimentar e apoio té...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Manual de Segurança alimentar, Rastreabilidade, Distribuição
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-09T08:01:57Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**REVISÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA
SEGURANÇA ALIMENTAR**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Laura da Conceição Proença

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

Índice Geral

RESUMO	I
ABSTRACT	II
ÍNDICE DE FIGURAS E TABELAS	III
ÍNDICE DE ANEXOS	V
1. INTRODUÇÃO	1
2. SEGURANÇA ALIMENTAR – EVOLUÇÃO HISTÓRICA E PERSPECTIVA ACTUAL	2
2.1 SISTEMA HACCP	2
2.2 HACCP E REGULAMENTO (CE) Nº 852/2004	6
2.3 ISO 22000:2005	8
3. PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR	12
3.1 BIOLÓGICOS	13
3.2 QUÍMICOS	17
3.3 FÍSICOS	18
4. AVALIAÇÃO DO RISCO	19
5. APLICAÇÕES PRÁTICAS DE REVISÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR	28
5.1 REESTRUTURAÇÃO DO MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA PSM	28
5.1.1 Rastreabilidade	29
5.1.2 Controlo de Pragas	31
5.1.3 Adaptação do manual de segurança alimentar ao sector da distribuição	33
5.2 REORGANIZAÇÃO DAS LISTAS DE VERIFICAÇÃO	36
5.3 REORGANIZAÇÃO DO MATERIAL DE APOIO À FORMAÇÃO	38
5.4 ELABORAÇÃO DE PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO	39
5.5 PLANEAMENTO DE MINI-LABORATÓRIO	45
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
ANEXOS	

RESUMO

A segurança alimentar é um tema que devido à sua indiscutível importância tem mobilizado todos os intervenientes da cadeia alimentar. Para os técnicos que operam neste sector está subjacente a aplicabilidade e cumprimento das exigências legais enquanto que aos consumidores importa restabelecer a confiança abalada pelas crises alimentares dos últimos anos.

Deste modo, com o presente estágio curricular desenvolveram-se actividades de revisão de sistemas de gestão da segurança alimentar e apoio técnico ministrados aos operadores do sector alimentar pela consultora PSM. Com vista à actualização do apoio técnico ministrado procedeu-se à reestruturação do Manual de Segurança Alimentar da empresa através da inclusão dos capítulos: rastreabilidade, controlo de pragas e tipos de contaminações. O referido manual foi ainda adaptado ao sector da distribuição. Mediante a importância da formação contínua dos colaboradores, reorganizou-se o material de apoio à formação, tomando-o mais acessível e apelativo. No que diz respeito à etapa de avaliação e verificação dos planos HACCP implementados: foram reformuladas as listas de verificação, tomando-as mais funcionais *in loco* e na realização dos respectivos relatórios; planeou-se a concepção de um mini-laboratório de modo a facilitar e aumentar a periodicidade das verificações analíticas (alimentos, superfícies e manipuladores).

A segurança e satisfação do consumidor estão directamente relacionadas com a eficácia dos sistemas HACCP implementados.

Ralavras-chave: HACCP, Manual de Segurança alimentar. Rastreabilidade. Distribuição