



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pinto, Helena Catarina da Fonseca

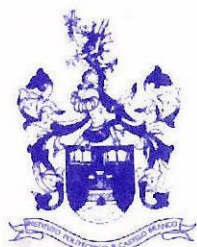
Segurança alimentar em produtos de pastelaria

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/599>

Metadados

Data de Publicação	2007
Resumo	A Indústria Agro-Alimentar (IAA) confronta-se actualmente com o aumento da legislação na área da qualidade e segurança alimentar. As exigências e as preocupações actuais por parte dos consumidores e organismos oficiais, como é o caso da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), têm originado profundas alterações dos procedimentos adoptados até ao presente. A melhor estratégia das IAA, para restabelecer a confiança dos consumidores, é implementar Sistemas de Gestão de Segurança Alimen...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, HACCP
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T14:19:19Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**SEGURANÇA ALIMENTAR EM PRODUTOS
DE PASTELARIA**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Helena Catarina da Fonseca Pinto

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

Índice Geral

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

Lista de Anexos

1. Introdução	1
2. Sistema HACCP.....	3
2.1. Âmbito de estudo	4
2.2. Equipa HACCP	4
2.3. Descrição do produto e do processo	4
2.4. Identificação do uso pretendido do produto.....	5
2.5. Fluxograma	5
2.6. Verificação do fluxograma.....	5
2.7. Identificação dos perigos e medidas preventivas.....	6
2.7.1. Perigos biológicos	6
2.7.2. Perigos químicos	6
2.7.3. Perigos físicos	7
2.8. Identificar pontos críticos de controlo	8
2.9. Estabelecer limites críticos para cada PCC.....	8
2.10. Monitorização	9
2.11. Plano de acções correctivas.....	9
2.12. Verificação do sistema.....	10
2.13. Estabelecer os registos e documentação	10
2.14. Revisão do sistema.....	10
3. Aplicação do sistema HACCP em dois produtos de pastelaria	11
3.1. Levantamento de pré-requisitos	11
3.2. Definição do âmbito de estudo.....	12
3.3. Constituição da equipa HACCP.....	12
3.4. Descrição e identificação do uso pretendido do produto: croquete de carne. 13	

3.5. Elaboração do fluxograma	14
3.6. Verificação (<i>in loco</i>) do fluxograma	15
3.7. Identificação e análise dos perigos.....	15
3.8. Identificação dos PCC's	24
3.9. Plano HACCP	28
3.10. Perigos não controlados pelo operador	30
3.11. Descrição e identificação do uso pretendido para o produto: empada de galinha com cogumelos	32
3.12. Elaboração do fluxograma	33
3.13. Verificação (<i>in loco</i>) do fluxograma	34
3.14. Identificação e análise dos perigos.....	34
3.15. Identificação dos PCC's	44
3.16. Plano HACCP	47
3.17. Perigos não controlados pelo operador	48
4. Considerações finais	49
Referências Bibliográficas	50
Agradecimentos	
Anexos	

Introdução

A Indústria Agro-Alimentar (IAA) confronta-se actualmente com o aumento da legislação na área da qualidade e segurança alimentar. As exigências e as preocupações actuais por parte dos consumidores e organismos oficiais, como é o caso da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), têm originado profundas alterações dos procedimentos adoptados até ao presente. A melhor estratégia das IAA, para restabelecer a confiança dos consumidores, é implementar Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar.

Nos últimos anos muitas IAA têm implementado sistemas de segurança alimentar (programas de boas práticas) quase unicamente por obrigação da legislação em vigor. Deste modo, e por não reconhecerem vantagens evidentes ao Sistema de Gestão de Segurança Alimentar, os responsáveis destas indústrias não participavam com o empenho necessário na sua criação, não permitindo a optimização da sua implementação, nem o usufruir dos benefícios que daí poderiam advir.

Recentemente, esta situação alterou-se, devido a uma maior consciencialização para esta problemática. De uma obrigação, as empresas passaram a reconhecer a implementação dos Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar como uma opção estratégica, ao verificar que estes permitem acrescentar valor aos seus produtos, aumentando a satisfação e fidelização dos seus clientes, além de lhes permitir o cumprimento das exigências legais. Assim, os Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar passaram a ser não só uma obrigação legal, mas igualmente uma componente essencial para a afirmação no mercado e diferenciação das empresas.

A Padaria Montalvão, Lda. foi constituída no ano de 1987, por dois sócios, instalando a sua fábrica na Cruz do Montalvão em Castelo Branco. A sua actividade estava orientada apenas na área da Padaria e visto não existirem as condições necessárias para laborar na área de Padaria/Pastelaria, nem de satisfazerem os seus clientes na Cruz do Montalvão, houve necessidade, em 1996, de construir novas instalações fabris, na Zona Industrial de Castelo Branco, que permitissem a indústria de Padaria/Pastelaria, bem como a utilização de equipamentos mais modernos, aumentando assim a produtividade global e a qualidade.

A empresa afirmou cada vez mais o seu posicionamento no mercado, daí resultou a abertura de mais pontos de venda na cidade. Actualmente encontram-se distribuídas pela cidade de Castelo Branco dez Padarias/Pastelarias Montalvão. Desde 2001 que a empresa iniciou o seu comprometimento com a implementação do sistema Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP), garantindo assim a segurança dos produtos que produz, visando a confiança e bem-estar dos seus clientes.

O presente trabalho de fim de curso teve como objectivo geral a integração no sistema de controlo da qualidade e de segurança alimentar da Padaria. Montalvão. Como objectivo específico desenvolveram-se dois casos práticos de aplicação do sistema HACCP, nomeadamente a dois produtos de Pastelaria/salgados: croquete de carne e empada de galinha com cogumelos.