



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Silva, Linda Raquel Almeida e

**Acompanhamento do sistema HACCP
implementado numa linha de abate de suínos**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/608>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	No matadouro industrial, Uniagri II. S.A. foi realizado um estágio sobre o acompanhamento do sistema HACCP implementado na linha de abate de suínos; procedendo-se à identificação de perigos, avaliação de riscos, determinação de PCC, monitorização do sistema e aplicação de medidas correctivas. Através deste trabalho foi possível conhecer as etapas de processamento da carne de suínos desde a recepção dos animais até à expedição das carcaças e verificar quais destas etapas é necessário fazer um co...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Suínos, Plano HACCP, Pré-requisitos, PCC's
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-17T03:22:34Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Acompanhamento do Sistema HACCP
Implementado numa Linha de Abate de Suínos**

**Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

Linda Raquel Almeida e Silva



CASTELO BRANCO

2008

Índice geral

Índice de figuras	iii
Índice de tabelas	iv
Resumo	v
Abstract	vi
Lista de Abreviaturas	vii
1. Introdução	1
2. O sistema HACCP	2
3. Caracterização da empresa	6
4. Instalações	9
5. Equipamentos	10
6. Transporte	11
7. Plano de limpeza e desinfeção	11
8. Higiene e saúde pessoal	14
9. Formação pessoal	15
10. Controlo de pragas	16
11. Controlo da qualidade da água	17
12. Eliminação de resíduos	18
13. Plano de controlo analítico	18
14. Desenvolvimento do sistema HACCP na linha de abate de suínos	20
14.1. Descrição do produto	20
14.2. Elaboração do fluxograma	21
14.3. Identificação e análise dos perigos	27
14.4. Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC)	31
14.5. Estabelecimento de Limites críticos, Monitorização e Acções correctivas	36
14.6. Procedimentos de verificação, Documentação e registos	39
15. Considerações finais	40
16. Referências Bibliográficas	41

Resumo

No matadouro industrial, Uniagri II. S.A. foi realizado um estágio sobre o acompanhamento do sistema HACCP implementado na linha de abate de suínos; procedendo-se à identificação de perigos, avaliação de riscos, determinação de PCC, monitorização do sistema e aplicação de medidas correctivas.

Através deste trabalho foi possível conhecer as etapas de processamento da carne de suínos desde a recepção dos animais até à expedição das carcaças e verificar quais destas etapas é necessário fazer um controlo crítico.

Para se chegar á elaboração e desenvolvimento de um plano HACCP devem ser implementados anteriormente um conjunto de pré-requisitos, que tem como objectivos diminuir a ocorrência dos perigos e reduzir o número de PCC's.

Os PCC's identificados no matadouro, na linha de abate de suínos, foram as etapas da inspecção *ante-mortem*, escaldão, evisceração, refrigeração e expedição.

Palavras Chave: Suínos. Plano HACCP, Pré-requisitos, PCC's.