



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pinto, Patrícia João

Implementação de um plano HACCP aplicável a uma churrasqueira Take Away

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/609>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O estilo de vida moderno, a falta de tempo para confeccionar alimentos, a crescente resistência dos microrganismos, a evolução e aumento de diversas patologias nos animais para consumo humano, a globalização, a concorrência, as inovações tecnológicas, as constantes alterações da legislação e a preocupação crescente dos consumidores com a segurança dos alimentos, representam factores mais do que suficientes para que as indústrias e estabelecimentos do sector alimentar adoptem estratégias que vise...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança, Qualidade alimentar, HACCP, Pré-requisitos
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T18:43:39Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Implementação de um Plano HACCP Aplicável a
uma Churrasqueira Take Away**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Patrícia João Santos Pinto

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

ÍNDICE GERAL

I. INTRODUÇÃO	1
1. Legislação aplicável ao sector da restauração	2
2. Breve introdução ao HACCP	5
3. Pré-requisitos necessários à implementação de um plano de HACCP	6
3.1 Seleção de fornecedores	8
3.2 Métodos de rastreabilidade dos géneros alimentícios comercializados	8
3.3 Processo de gestão de reclamações e produtos retirados de venda	10
II. PARTE EXPERIMENTAL	11
1. Caracterização da empresa	12
2. Operações de laboração	15
2.1 Início e fim da laboração	15
2.2 Recepção e armazenamento da matéria-prima e material subsidiário	16
2.3 Preparação das matérias-primas	17
2.4 Confeção em quente	17
2.5 Manutenção em quente e acondicionamento	17
2.6 Pesagem	17
2.7 Resíduos	18
2.8 Fluxograma	18
3. Análise de perigos	19
3.1 Perigos Biológicos	20
3.2 Perigos Químicos	20
3.3 Perigos Físicos	21
4. Utilização dos critérios de decisão e determinação de pontos críticos de controlo ..	25
5. Plano genérico de HACCP do Fast Grill	41
Considerações Finais	45
Referências Bibliográficas	46

RESUMO

O estilo de vida moderno, a falta de tempo para confeccionar alimentos, a crescente resistência dos microrganismos, a evolução e aumento de diversas patologias nos animais para consumo humano, a globalização, a concorrência, as inovações tecnológicas, as constantes alterações da legislação e a preocupação crescente dos consumidores com a segurança dos alimentos, representam factores mais do que suficientes para que as indústrias e estabelecimentos do sector alimentar adoptem estratégias que visem a garantia da qualidade e segurança dos alimentos. Neste sentido, torna-se necessário para as unidades e estabelecimentos do sector a introdução e implementação de um sistema de segurança alimentar, o HACCP.

Este sistema engloba todos os aspectos da segurança do alimento e a sua implementação deve ser feita em todas as etapas do processamento alimentar, desde a compra da matéria-prima, passando pela sua transformação, produção, preparação e confecção, até à sua chegada ao consumidor final.

Em conjunto com a aplicação de manuais de boas práticas de fabrico, higiene e um programa de pré-requisitos que englobe requisitos operacionais, de infraestruturas e manutenção, o sistema HACCP constitui uma ferramenta indispensável ao nível do controlo e verificação de todo o processo de produção ou confecção dos alimentos.

Palavras-chave: segurança, qualidade alimentar, HACCP, pré-requisitos.