



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Antunes, Ines Paulo

**Implementação de um sistema de segurança  
alimentar no sector da panificação**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/611>

**Metadata**

<b>Issue Date</b>	2008
<b>Abstract</b>	A segurança alimentar é um tema que devido à sua indiscutível importância tem mobilizado todos os intervenientes da cadeia alimentar. Os organismos internacionais, europeus e nacionais desenvolveram códigos, normas e legislação para regulamentar os géneros alimentícios. Dos sistema de segurança alimentar, o HACCP é o que está consignado no Regulamento (CE) 852/2004, ao qual estão obrigados todos os operadores do ramo alimentar. A implementação do sistema HACCP pressupõe o cumprimento dos pré-r...
<b>Publisher</b>	IPCB. ESA
<b>Keywords</b>	HACCP, PCC, Mil folhas, Bola de Berlim, Segurança alimentar
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:05:04Z with  
information provided by the Repository



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
**INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO**

# **IMPLEMENTAÇÃO DE UM SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NO SECTOR DA PANIFICAÇÃO**

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

**Inês Paulo Antunes**

---

**CASTELO BRANCO**  
**2008**

## Índice Geral

Resumo

Abstract

Índice de figuras

Índice de tabelas

Lista de anexos

1. Introdução.....	1
2. Sistema HACCP.....	2
2.1. Legislação referente ao sistema HACCP.....	4
3. Aplicação do sistema HACCP em dois produtos de pastelaria.....	4
3.1- Pré-requisitos.....	5
3.1.1. Lista de verificação (check-list).....	5
3.1.2. Elaboração do dossier de pré-requisitos.....	7
4. Acção de formação sobre boas práticas na manipulação de alimentos e sistema HACCP.....	10
5. Desenvolvimento do sistema HACCP.....	11
5.1. Definição do âmbito de estudo.....	11
5.2. Constituição da equipa HACCP.....	11
5.3. Descrição e identificação do uso pretendido do produto: "Mil Folhas".....	12
5.3.1. Descrição e identificação do uso pretendido do produto: "Bola de Berlim" ... ..	12
5.4. Elaboração do fluxograma.....	12
5.5. Verificação do fluxograma.....	12
5.6. Identificação dos potenciais perigos e estabelecimento de medidas de controlo (Princípio 1).....	13
5.6.1. Tipos de perigos.....	13
5.6.1.1. Perigos físicos.....	13
5.6.1.1. Perigos químicos.....	18
5.6.1.1. Perigos biológicos.....	18
5.7. Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC) (Princípio 2).....	19
5.8. Estabelecimento de limites críticos para cada PCC (Princípio 3).....	40
5.9. Estabelecimento de um sistema de monitorização (Princípio 4).....	40

5.10. Estabelecimento de um plano de acções correctivas (Principio 5).....	41
5.11. Estabelecimento de um plano de verificação (Principio 6).....	41
5.12. Estabelecimento de registos e documentação (Principio 7).....	44
5.13. Revisão do sistema.....	45
6. Considerações finais.....	46
Referências bibliográficas .....	47
Agradecimentos	
Anexos	

## Resumo

A segurança alimentar é um tema que devido à sua indiscutível importância tem mobilizado todos os intervenientes da cadeia alimentar. Os organismos internacionais, europeus e nacionais desenvolveram códigos, normas e legislação para regulamentar os géneros alimentícios. Dos sistema de segurança alimentar, o HACCP é o que está consignado no Regulamento (CE) 852/2004, ao qual estão obrigados todos os operadores do ramo alimentar.

A implementação do sistema HACCP pressupõe o cumprimento dos pré-requisitos descritos no *Codex Alimentarius* e nos Códigos de Boas práticas aplicáveis ao sector da panificação.

O sistema HACCP baseia-se na análise de perigos, identificação de pontos críticos de controlo e respectivas medidas de controlo com o objectivo de garantir a segurança alimentar para o consumidor.

O presente trabalho teve por objectivo a implementação do sistema de Segurança Alimentar HACCP, num estabelecimento do sector da panificação.

Desenvolveram-se dois casos práticos de aplicação do sistema, nomeadamente a dois produtos de pastelaria: “Mil Folhas” e “Bola de Berlim”.

Palavras-chave: HACCP, PCC, “Mil folhas”, “Bola de Berlim”, Segurança alimentar