



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Machas, Cláudia Filipa Cardoso

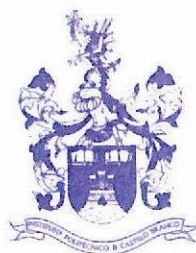
## **Implementação de sistema HACCP numa queijaria**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/616>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	Nos tempos que correm, há cada vez mais uma maior preocupação com a segurança alimentar e, uma maior exigência, por parte dos consumidores, de produtos de qualidade. O sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo) funciona cada vez mais como uma garantia dessa qualidade, pois este sistema tem como principal objectivo a prevenção. No decorrer deste estágio curricular, foi elaborado um manual a seguir pelos trabalhadores da queija...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA.
<b>Palavras Chave</b>	HACCP, Segurança Alimentar
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-24T20:45:31Z com  
informação proveniente do Repositório



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

## **Implementação do Sistema HACCP numa Queijaria**

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

**Cláudia Filipa Cardoso Machás**



**CASTELO BRANCO**

**2008**

# Índice Geral

Índice de Figuras.....	I
Índice de Tabelas.....	II
Lista de Anexos .....	III
Resumo .....	IV
Abstract.....	V
1. Introdução e Objectivos .....	1
2. Sistema HACCP .....	2
2.1. Caracterização da Queijaria .....	2
2.2. Objectivo do Sistema.....	2
2.3. Âmbito de aplicação do sistema HACCP .....	2
2.4. Elaboração, Aprovação e Revisão.....	2
3. Pré-Requisitos .....	3
3.1. Requisitos Gerais de Higiene.....	3
3.1.1. Requisitos gerais .....	3
3.1.2. Recepção de matérias-primas .....	9
3.1.3. Armazenamento.....	10
3.1.4. Processo Produtivo.....	11
3.1.5. Rastreabilidade .....	12
3.2. Especificações Técnicas das Matérias-Primas .....	13
3.3. Perigos considerados pelo não cumprimento dos pré-requisitos .....	15
3.4. Plano Analítico.....	24
3.5. Plano de Higienização .....	25
4. Sistema HACCP .....	28
4.1. Metodologia HACCP.....	28
4.2. Análise de Perigos e Identificação dos PCC.....	34
5. Verificações Periódicas.....	36
6. Revisão do plano HACCP .....	36
7. Validação do Plano HACCP.....	37
8. Considerações Finais.....	37
9. Referências Bibliográficas.....	39

## Resumo

Nos tempos que correm, há cada vez mais uma maior preocupação com a segurança alimentar e, uma maior exigência, por parte dos consumidores, de produtos de qualidade.

O sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo) funciona cada vez mais como uma garantia dessa qualidade, pois este sistema tem como principal objectivo a prevenção.

No decorrer deste estágio curricular, foi elaborado um manual a seguir pelos trabalhadores da queijaria, no qual consta todas as regras e exigências a ser tomadas para conseguirem obter produtos de boa qualidade e com garantias a nível de segurança alimentar.

Palavras-chave: HACCP, Segurança Alimentar.