



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Alves, Luísa Chambel Pombo

**Implementação de um sistema HACCP num
centro de classificação e embalamento de ovos**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/644>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O presente trabalho consistiu na implementação do sistema HACCP - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos - num centro de classificação e embalamento de ovos. O ovo, tratando-se de produto perecível e apresentando condições favoráveis ao desenvolvimento microbiano, é considerado como um possível veículo de doenças transmitidas por alimentos. HACCP é um sistema de qualidade preventivo e dinâmico cuja implantação deve supor uma sistematização dos controlos de qualidade no sector, o que ...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Sistema HACCP, Ovo, Perigos, Pré-requisitos, Segurança alimentar
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:51:26Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Implementação de um Sistema HACCP num Centro de Classificação e Embalamento de Ovos

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Luísa Chambel Pombo Alves

CASTELO BRANCO

2008

ÍNDICE GERAL

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

Índice de Anexos

Resumo

Abstract

1. Introdução.....	1
2. Âmbito do plano HACCP.....	2
3. Equipa HACCP.....	3
4. Descrição e uso pretendido dos produtos.....	3
5. Fluxograma.....	5
6. Verificação do fluxograma no local.....	7
7. Análise dos perigos, descrição das medidas de controlo e avaliação do risco.....	7
8. Procedimentos de verificação.....	16
9. Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados.....	16
10. Considerações finais.....	17
Referências bibliográficas.....	18
Glossário	
Agradecimentos	
Anexos	

RESUMO

O presente trabalho consistiu na implementação do sistema HACCP - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos - num centro de classificação e embalamento de ovos.

O ovo, tratando-se de produto perecível e apresentando condições favoráveis ao desenvolvimento microbiano, é considerado como um possível veículo de doenças transmitidas por alimentos.

HACCP é um sistema de qualidade preventivo e dinâmico cuja implantação deve supor uma sistematização dos controlos de qualidade no sector, o que resultará, indubitavelmente, num aumento da qualidade e segurança dos alimentos, beneficiando directamente o consumidor.

O trabalho teve como objectivos definir a metodologia a seguir para identificar e avaliar os perigos (microbiológicos, físicos e químicos) que podem ser gerados em cada uma das etapas decorrentes no centro de classificação e definir as medidas que servem para o controlo desses perigos. O controlo de factores, como a qualidade da água, o plano de limpeza e desinfeção, formação dos colaboradores, controlo de pragas, manutenção de equipamentos e rastreabilidade, constitui os principais pré-requisitos da implementação do sistema HACCP. O cumprimento dos pré-requisitos garante por si só a qualidade, integridade e inocuidade dos ovos.

Palavras-chave: Sistema HACCP, ovo, perigos, pré-requisitos, segurança alimentar.