



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Ginja, Cristiano Paulo Pascoal

**Segurança alimentar aplicada a uma gama
de produtos de uma empresa de panificação e
pastelaria**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/668>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O presente trabalho teve como principal objectivo dar continuidade ao processo de implementação do sistema de HACCP (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo), a uma gama de produtos, de uma empresa do sector da panificação, a partir de massa crua refrigerada. Procedeu-se, assim, à identificação dos pontos críticos de controlo (PCC's), definindo-se os limites críticos e as metodologias de controlo, bem como as respectivas medidas correctivas. Foram identificados oito PCC's biológicos...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança Alimentar, Sistema HACCP, Gama de produtos, Pão em massa crua refrigerada
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T05:07:33Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Segurança Alimentar Aplicada a uma Gama de Produtos
de uma Empresa de Panificação e Pastelaria**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cristiano Paulo Pascoal Ginja

CASTELO BRANCO

2008

Índice Geral

Resumo	
Abstract	
Índice de Tabelas e Figuras	
Lista de Anexos	
1. Introdução	1
2. Breve introdução ao sistema HACCP	4
3. Benefícios vs obstáculos do sistema HACCP	6
3.1. Benefícios ou vantagens na implementação do sistema	6
3.2. Principais problemas ou obstáculos à implementação do sistema HACCP.....	8
4. Material e métodos	9
5. Levantamento e análise da ocorrência de não-conformidades e reclamações	10
6. Constituição das gamas de produtos	12
7. Aplicação do sistema HACCP a uma gama de produtos	13
7.1. Âmbito do estudo HACCP	13
7.2. Constituição da equipa HACCP	14
7.3. Descrição e identificação do uso pretendido do produto	15
7.4. Elaboração do Fluxograma (diagrama de fluxo) de uma gama de produtos	16
7.5. Verificação do fluxograma no terreno (<i>in loco</i>)	18
7.6. Identificação dos perigos potenciais	18
7.7. Análise de perigos e identificação dos pontos críticos de controlo	21
7.8. Plano HACCP	27
7.9. Verificação do sistema	30
7.10. Estabelecer os registos e documentação	31
7.11. Revisão do sistema	31
8. Considerações finais	32
Referências Bibliográficas	35
Glossário	
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

O presente trabalho teve como principal objectivo dar continuidade ao processo de implementação do sistema de HACCP (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo), a uma gama de produtos, de uma empresa do sector da panificação, a partir de massa crua refrigerada.

Procedeu-se, assim, à identificação dos pontos críticos de controlo (PCC's), definindo-se os limites críticos e as metodologias de controlo, bem como as respectivas medidas correctivas.

Foram identificados oito PCC's biológicos nas seguintes etapas: armazenamento de produtos refrigerados, preparação dos ingredientes, divisão da massa, deposição das peças em tabuleiros de plástico, armazenamento na câmara de refrigeração, expedição/carga, distribuição, entrega/descarga.

Durante a implementação do sistema HACCP, foram encontrados obstáculos, principalmente relacionados com o incumprimento dos pré-requisitos, o que pode comprometer a eficácia do sistema.

Palavras-Chave: Segurança Alimentar, Sistema HACCP, gama de produtos. pão em massa crua refrigerada.