



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Beato, Helena Isabel Simao

Auditoria higio-sanitária a uma indústria de carne processada

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/670>

Metadata

Issue Date	2008
Abstract	No presente trabalho, foi realizado uma auditoria a uma unidade de carne processada. A concretização do estudo teve como base o cumprimento dos regulamentos 852/2004, 853/2004, 854/2004 e ISO 22000. A auditoria foi realizada com a ajuda do programa de segurança alimentar o SecureCheck da JohnsonDiversey. Após a visualização e estudo dos fluxogramas fornecidos pelo upload do programa, foi dado mais ênfase aos grupos de questões que apresentavam um maior risco a nível de percentagem de conformes...
Publisher	IPCB. ESA
Keywords	Auditoria, Segurança alimentar, Risco, SecureCheck, Limpeza e desinfecção
Type	Thesis
Peer Reviewed	No
Collections	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:03:36Z with information provided by the Repository



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Auditoria Higio-Sanitária a uma Indústria de Carne Processada

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Helena Isabel Simão Beato

CASTELO BRANCO
2008

Índice Geral

	Página
Resumo	I
Abstract.....	II
Índice de figuras.....	III
Índice de tabelas.....	IV
1. Introdução e objectivo	1
2. Regulamentos Europeus relativos à higiene dos géneros alimentícios aplicáveis na indústria	3
2.1. Obrigações da indústria alimentar nos “controlos oficiais”	5
3. História da empresa - JohnsonDiversey.....	6
4. Limpeza e desinfecção.....	8
5. SecureCheck	10
5.1. Fluxogramas.....	14
6. Edifícios e Instalações	16
6.1. Design, concepção e construção das instalações do sector.....	16
6.2. Pavimentos, paredes, tectos e sistemas de esgoto.....	18
6.3. Refrigeração, ventilação e circulação de ar	21
7. Operadores e procedimentos dos operadores	22
7.1. Higiene Pessoal.....	22
7.2. Instalações sanitárias.....	25
8. Higienização da unidade – Limpeza e Desinfecção	28
8.1. Limpeza e armazenamento de utensílios	28
8.2. Produtos de limpeza – Recepção e armazenamento	29
8.3. Procedimentos de limpeza e desinfecção.....	32
9. Considerações finais	38
Referências Bibliográficas.....	39

Resumo

No presente trabalho, foi realizado uma auditoria a uma unidade de carne processada. A concretização do estudo teve como base o cumprimento dos regulamentos 852/2004, 853/2004, 854/2004 e ISO 22000.

A auditoria foi realizada com a ajuda do programa de segurança alimentar o SecureCheck da JohnsonDiversey.

Após a visualização e estudo dos fluxogramas fornecidos pelo *upload* do programa, foi dado mais ênfase aos grupos de questões que apresentavam um maior risco a nível de percentagem de conformes para a unidade em causa, nomeadamente: edifícios e instalações, operadores e procedimentos dos operadores bem como higienização da unidade - limpeza e desinfecção. Para cada grupo de questões foi apresentado o potencial risco que o seu não cumprimento poderá representar para o produto final e para a saúde do consumidor. Apresenta-se uma proposta de solução para os problemas encontrados.

Palavras-Chave: Auditoria, segurança alimentar, risco, SecureCheck, limpeza e desinfecção.