



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>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	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...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Auditoria, Segurança alimentar, Risco, SecureCheck, Limpeza e desinfecção
<b>Tipo</b>	Thesis
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:58:28Z com informação proveniente do Repositório



**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.