



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Cabaco, Marco Manuel Cabrito

A importância das análises microbiológicas para a validação de um plano de HACCP

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/671>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	A segurança alimentar é um dos temas que vai estar em foco neste trabalho, com o objectivo de garantir e melhorar a qualidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar. Neste trabalho pretende-se apresentar a importância das análises microbiológicas para a validação de um plano HACCP, onde se destaca a grande importância dos critérios microbiológicos, que definem a aceitabilidade de um produto ou de um processo. O presente trabalho vai também incidir sobre o sistema HACCP, nomeadam...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança Alimentar, HACCP, Critérios Microbiológicos
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:58:16Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

A Importância das Análises Microbiológicas para a Validação de um Plano HACCP

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Marco Manuel Cabrito Cabaço



CASTELO BRANCO
2008

ÍNDICE GERAL

Índice de figuras

Índice de tabelas

Resumo

Abstract

	Página
1. Introdução	1
2. Segurança Alimentar – O que é	2
2.1. Regulamento (CE) nº 852/2004	3
3. Sistema HACCP	4
3.1. Evolução histórica	5
3.2. Etapas de elaboração de um plano HACCP	6
3.2.1. Etapa 1 – Definir os termos de referência – âmbito do plano de HACCP	7
3.2.2. Etapa 2 – Formação da equipa de HACCP	8
3.2.3. Etapa 3 – Descrição do produto	8
3.2.4. Etapa 4 – Identificação do uso pretendido do produto	8
3.2.5. Etapa 5 – Elaboração do Fluxograma	9
3.2.6. Etapa 6 – Verificação do Fluxograma	9
3.2.7. Etapa 7 – Identificação dos perigos	9
3.2.7.1. Perigos Biológicos	10
3.2.7.2. Perigos Químicos	12
3.2.7.3. Perigos Físicos	13
3.2.7.4. Análise de risco	15
3.2.8. Etapa 8. – Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC)	15
3.2.9. Etapa 9 – Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC	16
3.2.10. Etapa 10 – Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC	16
3.2.11. Etapa 11 – Estabelecimento de acções correctivas	17
3.2.12. Etapa 12 – Verificação do sistema	17

3.2.13. Etapa 13 – Estabelecimentos de registos e de documentação	18
3.2.14. Etapa 14 – Revisão do sistema	19
3.3. Vantagens do HACCP	19
4. Local de Realização do estágio	19
5. Critérios Microbiológicos	21
5.1. Objectivos para o estabelecimento dos critérios microbiológicos	22
5.2. Tipos de critérios microbiológicos	22
6. Estudo – Caso	26
6.1. Descrição do processo de recolha de amostras	27
6.2. Apresentação e interpretação de resultados de análises microbiológicas de superfícies, manipuladores e alimentos	28
6.3. Evolução e discussão dos resultados analíticos da cozinha da clínica desde 2005	34
7. Discussão de resultados obtidos	40
8. Conclusão	42
Referências bibliográficas	43
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

A segurança alimentar é um dos temas que vai estar em foco neste trabalho, com o objectivo de garantir e melhorar a qualidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar.

Neste trabalho pretende-se apresentar a importância das análises microbiológicas para a validação de um plano HACCP, onde se destaca a grande importância dos critérios microbiológicos, que definem a aceitabilidade de um produto ou de um processo.

O presente trabalho vai também incidir sobre o sistema HACCP, nomeadamente as etapas de elaboração de um plano HACCP.

Da análise de resultados tivemos como exemplo a cozinha de uma clínica onde foram feitas inspecções periódicas a superfícies, alimentos e manipuladores. Assim podemos afirmar que havia por parte dos manipuladores uma grande dificuldade em cumprir os pré-requisitos, tanto a nível de higiene como de fabrico.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, HACCP, Critérios Microbiológicos.