



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Gomes, Gisela Luísa Alvim de Campos Coelho

## **Realização de um Plano HACCP numa melaria do Pinhal Interior Sul**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/803>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2009
<b>Resumo</b>	O presente trabalho refere-se ao estágio efectuado na Unidade de Extracção e Embalamento de mel “Central Meleira” da Melbandos - Cooperativa de Apicultores do Concelho de Mação, C.R.L., teve início no mês de Junho de 2009 e uma duração de 6 meses. O objectivo deste trabalho de fim de curso, surge da necessidade de realizar um manual de boas práticas, sua implementação e a execução do plano HACCP para uma unidade de extracção e embalamento de mel no Pinhal Interior Sul, elaborando os planos de a...
<b>Palavras Chave</b>	Mel, Central meleira, HACCP, Pré-requisitos
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T18:12:04Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Realização de um Plano HACCP numa  
Melaria no Pinhal Interior Sul**

**Engenharia Zootécnica**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Gisela Luísa Alvim de Campos Coelho Gomes**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2009**

# ÍNDICE GERAL

Índice Geral .....	I
Índice de figuras.....	IV
Índice de anexos .....	V
Índice de tabelas .....	VI
Índice de Fotografias .....	VII
Resumo .....	VIII
Abstract .....	IX
II - Material .....	2
1. Caracterização da Região .....	2
1.1. Caracterização Geográfica .....	2
1.2. Caracterização Socioeconómica .....	3
1.3. Caracterização Climática .....	3
1.3.1. Temperatura .....	3
1.3.2. Precipitação .....	4
1.3.3. Humidade Relativa .....	5
1.3.4. Geadas .....	5
1.4. Caracterização quanto ao Relevo .....	5
1.5. Caracterização Hidrológica.....	6
1.6. Caracterização da Flora Apícola .....	7
1.7. Potencial Apícola .....	9
2. Caracterização do Produto .....	10
2.1. O Mel .....	10
2.2. Descrição do produto .....	10
2.3. Composição do mel .....	10
2.4 Alterações na composição do mel .....	11
2.4.1. Cristalização .....	12
2.4.2. Envelhecimento .....	12

2.4.3. Fermentação .....	12
3. Caracterização da melaria .....	13
3.1. Localização .....	13
3.2. Caracterização das Infra-estruturas .....	14
3.3. Caracterização das Instalações .....	14
III – Metodologia .....	16
1. Pré-Requisitos .....	16
1.1. Higiene e saúde do pessoal .....	17
1.2. Higiene e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios .....	18
1.3. Manutenção de instalações, equipamentos e utensílios .....	19
1.4. Controlo de pragas .....	20
1.5. Controlo da água .....	21
1.6. Gestão de resíduos, subprodutos e águas residuais .....	22
1.7. Rastreabilidade .....	23
1.8. Controlo de transporte .....	24
1.9. Controlo de fornecedores .....	24
1.10. Formação de manipuladores de alimentos .....	25
IV. Demonstração de Resultados .....	26
1. Aplicação dos princípios HACCP (Plano HACCP) .....	26
1.1. Definir o âmbito de estudo .....	26
1.2. Constituição da Equipa HACCP .....	26
1.3. Descrição do produto .....	27
1.3.1. Matérias-primas .....	27
1.3.2. Produto Final .....	29
1.3.3. Identificação do uso pretendido do produto .....	29
1.4. Fluxograma do processo .....	29
1.5. Descrição do processo .....	31
1.5.1. Recepção das alças .....	31

<b>1.5.2. Zona de Extracção .....</b>	<b>32</b>
<b>1.5.3. Zona de Embalamento .....</b>	<b>33</b>
<b>1.5.4. Zona de Expedição .....</b>	<b>35</b>
<b>1.6. Confirmação <i>in loco</i> do diagrama de fluxo .....</b>	<b>35</b>
<b>1.7. Identificar perigos e medidas preventivas .....</b>	<b>35</b>
<b>1.7.1. Perigos Químicos .....</b>	<b>36</b>
<b>1.7.2. Perigos Físicos .....</b>	<b>36</b>
<b>1.7.3. Classificação do(s) perigo(s) quanto ao risco e severidade .....</b>	<b>36</b>
<b>1.8. Identificar os Pontos Críticos de Controlo .....</b>	<b>38</b>
<b>1.9. Estabelecer Limites Críticos para cada PCC .....</b>	<b>40</b>
<b>1.10. Estabelecer sistema de Monitorização .....</b>	<b>40</b>
<b>1.11. Estabelecer plano de acções correctivas .....</b>	<b>40</b>
<b>1.12. Estabelecer procedimentos de verificação .....</b>	<b>40</b>
<b>1.13. Estabelecer sistema de documentação e registos .....</b>	<b>40</b>
<b>Considerações Finais .....</b>	<b>41</b>
<b>Referências Bibliográficas</b>	
<b>Agradecimentos</b>	
<b>Anexos</b>	

## Resumo

O presente trabalho refere-se ao estágio efectuado na Unidade de Extracção e Embalamento de mel “Central Meleira” da Melbandos - Cooperativa de Apicultores do Concelho de Mação, C.R.L., teve início no mês de Junho de 2009 e uma duração de 6 meses.

O objectivo deste trabalho de fim de curso, surge da necessidade de realizar um manual de boas práticas, sua implementação e a execução do plano HACCP para uma unidade de extracção e embalamento de mel no Pinhal Interior Sul, elaborando os planos de autocontrolo baseados nos princípios HACCP para indústrias do sector alimentar.

Para a realização do trabalho foi efectuado um estudo bibliográfico e prático sobre a caracterização da área em estudo, do produto e da melaria; a enumeração dos pré-requisitos no processamento tecnológico do mel; a aplicação dos princípios HACCP determinando os perigos, as medidas preventivas, as medidas correctivas e os pontos críticos de controlo associados ao mel.

A principal vantagem para a Melbandos com a elaboração deste trabalho, é permitir ter um melhor controlo do produto em todas as fases de processamento, assim como cumprir a legislação em vigor.

**Palavras-chave:** Mel; Central Meleira; HACCP; Pré-requisitos.