



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Domingos, João Paulo Rodrigues

**O Regulamento (CE) n.º 852/2004 : avaliação em
lagares da Beira Interior**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/955>

Metadados

Data de Publicação	2007
Resumo	O presente trabalho teve como objectivo a avaliação em lagares da Beira Interior, da implementação do Regulamento (CE) N.º 852/2004. Elaborou-se uma lista de verificação com 71 questões qualitativas e/ou quantitativas, que constituem a base das auditorias realizadas em 20 lagares associados da APABI. As principais conclusões deste estudo mostram que apesar da modernização e dos investimentos efectuados nos últimos anos, ainda existem algumas não conformidades na aplicação do Regulamento (CE) N....
Palavras Chave	Avaliação de lagares, Higiene e segurança alimentar
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Rural e Ambiente

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-19T18:04:30Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**O Regulamento (CE) N.º 852/2004
-Avaliação em Lagares da Beira Interior**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Rural e Ambiente
Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

João Paulo Rodrigues Domingos

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract.....	II
Lista de figuras.....	III
Lista de quadros.....	IV
Lista de anexos.....	V

1. Introdução	1
2. Pré-Requisitos do Sistema HACCP	3
2.1 Requisitos gerais das instalações de fabrico	3
2.1.1 Pavimento e paredes	4
2.1.2 Tectos, portas e janelas	5
2.1.3 Zonas de processamento	5
2.2 Requisitos gerais dos equipamentos	8
2.3 Planos de higiene das instalações, equipamentos e utensílios	9
2.3.1 Planos de higiene	10
2.3.2 Métodos de verificação e de validação dos planos de higiene.....	11
2.4 Plano de higiene e saúde do pessoal	11
2.4.1 Vestuário do pessoal	12
2.4.2 Conduta de higiene do pessoal.....	12
2.4.3 Estado de saúde do pessoal.....	13
2.5 Plano de formação.....	13
2.6 Plano de controlo de pragas	14
2.7 Plano de controlo de resíduos alimentares.....	15
2.8 Plano de controlo analítico.....	17
2.9 Plano de manutenção preventiva dos equipamentos.....	18
2.10 Plano de rastreabilidade do azeite.....	19

3. Metodologia	21
4. Resultados e discussão	23
4.1 Aspectos gerais	23
4.2 Requisitos específicos aplicados ao lagar	24
4.2.1- Instalações externas	24
4.2.2- Zona de receção e lavagem.....	24
4.2.3- Instalações internas.....	26
4.3 Requisitos aplicados aos equipamentos	32
4.4 Resíduos	33
4.5 Abastecimento de água	35
4.6 Higiene pessoal	35
4.7 Disposições aplicáveis aos géneros alimentícios	36
4.8 Disposições aplicáveis ao acondicionamento das embalagens	37
4.9 Formação.....	37
5. Considerações finais	39
Bibliografia	41
Anexos	

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo a avaliação em lagares da Beira Interior, da implementação do Regulamento (CE) N.º 852/2004. Elaborou-se uma lista de verificação com 71 questões qualitativas e/ou quantitativas, que constituem a base das auditorias realizadas em 20 lagares associados da APABI.

As principais conclusões deste estudo mostram que apesar da modernização e dos investimentos efectuados nos últimos anos, ainda existem algumas não conformidades na aplicação do Regulamento (CE) N.º 852/2004 e no Código das Boas Práticas de Azeite Virgem. Assim, verificámos que 45% dos lagares auditados ainda recebem azeitona em sacos de adubo e 35% têm um tempo de armazenamento superior a 24 horas. Em relação ao controlo de pragas, 35% dos lagares auditados não cumprem este requisito obrigatório e finalmente realçamos a escassa formação dos manipuladores em higiene e segurança alimentar em 75% dos casos.