



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Manual de boas práticas de uma
Indústria Cárnea – Carne de Caça**

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

Vera Cristina Feliciano de Oliveira

— ◆ —
CASTELO BRANCO

2010

Índice Geral

1. Introdução ao manual	1
1.2. Objectivos	2
1.3 Metodologia	2
1.4. Organização e revisão do manual	3
2.Termos e definições	4
3. Código de Boas Práticas	5
3.1. Introdução	5
3.2. Unidade industrial	5
3.3. Controlo de operações	13
3.4. Higienização	16
3.5. Controlo de pragas	19
3.6. Ambiente e gestão de resíduos	21
3.7. Manutenção e calibração	21
3.8. Pessoal	22
3.9. Transporte e distribuição	24
3.10. Rastreabilidade e Informação ao consumidor	25
4. Plano HACCP	28
4.1. Introdução	28
4.2. Equipa de segurança alimentar	29
4.3. Fluxograma de processo	30
4.4. Análise de perigos e determinação de pontos críticos de controlo (PCC's)	31
4.5. Determinação de PCC's	35
4.6. Estabelecimento de limites críticos, sistemas de monitorização e acções correctivas	42
4.7 Diagrama de fluxo com indicação de PCC's	43
4.8. Verificação e revisão do sistema	44
4.9. Estabelecimento de registos e documentação	44
5. Conclusões	45
6. Bibliografia	46

RESUMO

A elaboração deste trabalho tem por intenção associar um código de boas práticas a um sistema de HACCP (Hazard analyse and critical control points).

Foi realizado no âmbito do processo de manipulação de carne de caça e pretende aplicar os princípios de higiene e segurança alimentar a uma fileira deste tipo.

Tentou compilar-se num só documento, todos os requisitos referentes às instalações, manipulação de carne, higiene e segurança nos procedimentos, manutenção de equipamento e tratamento de resíduos associados, com a pretensão de diminuir e/ou controlar os potenciais riscos inerentes à actividade, bem como aplicar das boas práticas na laboração.