



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ACOMPANHAMENTO DO SISTEMA DE
AUTOCONTROLO NA LINHA DE PRODUÇÃO
DE FARINHEIRA**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Tiago Alexandre Fernandes de Oliveira

—◆—
CASTELO BRANCO

2003

ÍNDICE GERAL

AGRADECIMENTOS.....	I
RESUMO.....	II
ABSTRACT.....	III
ÍNDICE GERAL.....	IV
ÍNDICE DE TABELAS.....	VI
LISTA DE ANEXOS.....	VII
I – INTRODUÇÃO.....	1
II - REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	3
1 - Desenvolvimento do plano HACCP.....	3
1.1 - Formação da equipa HACCP.....	3
1.2 - Descrição do produto.....	3
1.3 - Determinação do uso previsto do produto.....	4
1.4 - Elaboração do fluxograma.....	4
1.5 - Confirmação “ <i>in situ</i> ” do fluxograma.....	4
1.6 - Aplicação dos 7 princípios do HACCP.....	4
1.6.1 - <u>Princípio 1</u> : Análise de perigos e identificação das respectivas medidas preventivas.....	4
1.6.2 - <u>Princípio 2</u> : Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC’s).....	5
1.6.3 - <u>Princípio 3</u> : Especificação dos limites críticos de controlo para cada PCC.....	5
1.6.4 - <u>Princípio 4</u> : Estabelecimento de um sistema de vigilância para cada PCC.....	6
1.6.5 - <u>Princípio 5</u> : Estabelecimento de acções correctivas.....	6
1.6.6 - <u>Princípio 6</u> : Estabelecimento de procedimentos de verificação.....	7
1.6.7 - <u>Princípio 7</u> : Estabelecimento de um sistema de documentação e registo.....	8

III - TRABALHO EXPERIMENTAL	9
1 - Caracterização Geral da Empresa.....	9
1.1 – Higiene do Pessoal.....	10
2 - Programa de Limpeza e Desinfecção.....	11
3 - Plano DDD (Desratização, Desbaratização e Desinsectização).....	12
4 - Aplicação da metodologia HACCP.....	14
4.1 - Formação da Equipa HACCP.....	14
4.2 - Descrição da Farinheira.....	14
4.3 - Destino da Farinheira.....	15
4.4 – Verificação “ <i>in situ</i> ” do fluxograma.....	16
4.4.1 - Recepção da matéria-prima cárnea.....	17
4.4.2 - Recepção de matérias-primas secundárias e material de embalagem.....	19
4.4.3 - Admissão de água.....	21
4.4.4 - Armazenamento de matérias-primas secundárias e material de embalagem.....	22
4.4.5 - Corte ou miga da gordura.....	24
4.4.6 - Preparação da massa.....	27
4.4.7 - Enchimento.....	29
4.4.8 - Fumagem.....	32
4.4.9 – Embalagem / Rotulagem.....	34
4.4.10 – Armazenamento / Expedição.....	36
5 - Análise ao sistema de vigilância da CARPINHAL.....	38
6 - Plano de controlo actual.....	39
7 - Discussão de resultados.....	50
IV - CONSIDERAÇÕES FINAIS	53
Bibliografia.....	54
Anexos	

RESUMO

A legislação actualmente em vigor na União Europeia obriga as empresas do sector alimentar a implementar um sistema de autocontrolo tendo em conta os seguintes princípios:

- Análise dos potenciais riscos alimentares nas operações do sector alimentar;
- Identificação das fases das operações em que podem verificar-se riscos alimentares;
- Determinação dos pontos críticos para a segurança dos alimentos;
- Definição e aplicação de um controlo eficaz e de processos de acompanhamento dos pontos críticos;
- Revisão periódica, e sempre que haja alterações dos processos da empresa, da análise de riscos alimentares, dos pontos críticos de controlo e dos processos de controlo e acompanhamento.

A elaboração deste trabalho incidiu no acompanhamento do sistema de autocontrolo implementado, através do sistema HACCP, aplicado à linha de produção de farinha e na vigilância dos pontos críticos de controlo.

Ao terminar este trabalho verifica-se que o sistema de autocontrolo está a funcionar, mas existem alguns aspectos que não são de ignorar, tendo sempre como objectivo a segurança dos alimentos para o consumidor.

Palavras Chave: Autocontrolo, HACCP, Farinha, segurança alimentar e vigilância.