



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Implementação do Sistema HACCP numa Queijaria

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Cláudia Filipa Cardoso Machás



CASTELO BRANCO

2008

Índice Geral

Índice de Figuras.....	I
Índice de Tabelas.....	II
Lista de Anexos	III
Resumo	IV
Abstract.....	V
1. Introdução e Objectivos	1
2. Sistema HACCP	2
2.1. Caracterização da Queijaria	2
2.2. Objectivo do Sistema.....	2
2.3. Âmbito de aplicação do sistema HACCP	2
2.4. Elaboração, Aprovação e Revisão.....	2
3. Pré-Requisitos	3
3.1. Requisitos Gerais de Higiene.....	3
3.1.1. Requisitos gerais	3
3.1.2. Recepção de matérias-primas	9
3.1.3. Armazenamento.....	10
3.1.4. Processo Produtivo.....	11
3.1.5. Rastreabilidade	12
3.2. Especificações Técnicas das Matérias-Primas	13
3.3. Perigos considerados pelo não cumprimento dos pré-requisitos	15
3.4. Plano Analítico.....	24
3.5. Plano de Higienização	25
4. Sistema HACCP	28
4.1. Metodologia HACCP.....	28
4.2. Análise de Perigos e Identificação dos PCC.....	34
5. Verificações Periódicas.....	36
6. Revisão do plano HACCP	36
7. Validação do Plano HACCP.....	37
8. Considerações Finais.....	37
9. Referências Bibliográficas.....	39

Resumo

Nos tempos que correm, há cada vez mais uma maior preocupação com a segurança alimentar e, uma maior exigência, por parte dos consumidores, de produtos de qualidade.

O sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo) funciona cada vez mais como uma garantia dessa qualidade, pois este sistema tem como principal objectivo a prevenção.

No decorrer deste estágio curricular, foi elaborado um manual a seguir pelos trabalhadores da queijaria, no qual consta todas as regras e exigências a ser tomadas para conseguirem obter produtos de boa qualidade e com garantias a nível de segurança alimentar.

Palavras-chave: HACCP, Segurança Alimentar.