



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ESTUDO HACCP NUMA ADEGA

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Madalena Silva Mendes

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

ÍNDICE

Índice de figuras.....	II
Índice de tabelas.....	III
Índice de anexos.....	IV
Resumo.....	V
Abstract.....	VI
Lista de abreviaturas.....	VII
1. Introdução e objectivos.....	1
2. Levantamento dos Pré-requisitos e dos Pré-requisitos operacionais.....	2
3. Identificação do âmbito do estudo.....	4
4. Formação da equipa HACCP.....	4
5. Descrição do produto.....	5
6. Identificação do uso pretendido do produto.....	6
7. Elaboração do fluxograma do processo.....	7
8. Verificação “in loco” do fluxograma.....	9
9. Identificação dos perigos potenciais em cada fase (Princípio 1).....	9
10. Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (Princípio 2).....	17
11. Estabelecimento dos limites críticos para os PCC’s (Princípio 3).....	21
12. Estabelecimento dos procedimentos de monitorização (Princípio 4).....	23
13. Estabelecimento das acções correctivas (Princípio 5).....	24
14. Estabelecimento dos procedimentos de verificação (Princípio 6).....	24
15. Estabelecimento dos sistemas de registo e documentação (Princípio 7).....	25
16. Revisão do plano HACCP.....	26
17. Considerações Finais.....	27
Referências Bibliográficas.....	29
Agradecimentos.....	i
Anexos.....	ii

RESUMO

O objectivo deste trabalho consistiu na implementação de um sistema HACCP numa adega particular, aplicado à produção de vinho tinto.

O sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aplicado a uma adega consiste numa abordagem sistemática e estruturada de identificação de perigos e da probabilidade da sua ocorrência em todas as etapas da produção de vinho, definindo medidas para o seu controlo. Sem se basear unicamente na verificação do produto final, este é, portanto, um sistema preventivo que visa evitar potenciais riscos para a saúde do consumidor.

Da aplicação do sistema HACCP resultou a identificação de quatro Pontos Críticos de Controlo (PCC's) nas etapas de recepção das uvas, fermentação alcoólica/malolática, sulfitação do vinho e engarrafamento.

Após a referida identificação e descrição dos perigos procedeu-se ao estabelecimento dos limites críticos para os respectivos PCC's, aos procedimentos de monitorização, às acções correctivas e aos procedimentos de verificação.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; PCC; Vinho; Limite Crítico.