



# **Monitorização do Sistema HACCP numa empresa de fruta.**

Ana Lisa Costa Serra

## **Orientadores**

Paulo Águas

**Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco para obtenção do grau de licenciado realizado sob a orientação científica do Doutor Paulo Águas, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.**

Novembro 2015



## Composição do júri



## Agradecimentos

Agradeço especialmente à minha família, pais e irmãos que sempre me fizeram ver qual o melhor caminho, encaminhando-me para uma licenciatura, e que me aturaram de todas as vezes que me stressava para as frequências e em todos os dias menos bons da elaboração deste relatório. Não posso deixar de agradecer ao meu afilhado, que com apenas 4 anos me alegrava sempre que eu mais precisava e sempre foi nele que encontrei a maior parte da minha força para superar os obstáculos.

Agradeço também aos amigos que fiz durante esta vida académica, especialmente às minhas duas companheiras que estiveram sempre lá para tudo, aos que contribuíram para três anos de muitas experiências que me fizeram crescer tanto a nível pessoal como profissional, de quem levo grandes recordações e que sei que apesar da distância serão sempre aqueles amigos.

Tal como os docentes, que sempre se esforçaram para nos instruir o conhecimento necessário para a nossa vida profissional e estiveram sempre disponíveis para quando precisávamos.

Por último não posso deixar de agradecer ao pessoal da Cerfundão que me acolheu da melhor forma, estando sempre prontos a ensinarem-me o que me enriqueceu a nível profissional, pela confiança que em mim depositaram e pela oportunidade que me deram mesmo depois de finalizar o estágio.

Obrigada a todos, foi graças a todos vocês que isto foi possível!



## Resumo

O sistema HACCP (análise de perigos e controlo de pontos críticos) tem-se revelado uma ferramenta indispensável para a garantia da Segurança Alimentar, sendo hoje implementado em todas as empresas do sector alimentar. Este foi desenvolvido pela necessidade em dar respostas às exigências que têm sido colocadas a todo o sector alimentar. A sua implementação facilita o cumprimento de exigências legais e permite uma correta e eficaz gestão da Segurança Alimentar, de modo a garantir a segurança dos alimentos.

Este estágio na Cerfundão teve como objetivo a monitorização do HACCP, recolhendo toda a informação necessária para responder aos possíveis perigos existentes na empresa, assim como a participação nas diferentes atividades adquirindo assim vários conhecimentos sobre a monitorização do HACCP, mas também do funcionamento de uma empresa deste ramo que decerto terá grande utilidade futuramente.

O fruto mais trabalhado foi sem dúvida a cereja visto que se acompanhou toda a sua campanha, isto contribuiu para uma melhor compreensão de todos os esforços que têm de ser feitos para um bom controlo de qualidade, especialmente nesta altura em que existe tanto trabalho. Responder a todas as encomendas da melhor forma torna-se uma tarefa árdua mas compensadora, ou não fosse a cereja do Fundão a melhor do nosso país. Existiu também a oportunidade de acompanhar o início da campanha do pêssego, embora o objetivo fosse desde o início a cereja.

Para além da monitorização do HACCP referente à cereja houve também a oportunidade de se efetuarem algumas análises sensoriais.

Procedeu-se então os levantamentos de todos os perigos que poderiam existir mas a partir da análise dos mesmos se verifica que não existem PCC's nesta empresa o que é bastante positivo visto que não existem perigos que ponham em causa a saúde dos consumidores e que a prevenção destes perigos é mais simples.

## Palavras chave

HACCP, segurança alimentar, pré-requisitos, PCC's, qualidade.



## **Abstract**

The HACCP (hazard analysis and critical control point) system has been an indispensable tool to guarantee food safety, and it is being implemented in all food businesses. This was developed as a response to the demands that have been placed to the entire food sector.

Its implementation facilitates the compliance of the legal requirements and allows a correct and effective food safety management, in order to ensure the safety of food.

This internship at Cerfundão had the purpose to monitor HACCP, collecting all the information necessary to answer to possible risks within the company, as well as participating in different activities, therefore acquiring knowledge related to the HACCP monitoring but also to understand the functioning of this branch that will certainly have great worth in future.

The work was mainly done with cherries because it followed all its campaign and that contributed to understand all the efforts that have to be done to achieve control of its quality, especially in a time of a lot work to be done. Giving response to all the orders becomes an arduous, but rewarding task because Fundão's cherries are the best in our country. There was also the opportunity to follow the beginning of the peach campaign but the majority of the work was mainly done with cherries.

Besides monitoring the HACCP of the cherries, there was also the opportunity to carry out sensorial analyses.

It was performed a survey of the risks that could exist but through its analysis the conclusion was that there are no PCC's in the enterprise, which is extremely positive because there are no threats that endanger the consumers health and it makes it easier to prevent possible endangerments.

## **Keywords**

HACCP, food safety, prerequisites, PCC's, Quality.



# Índice geral

1. Introdução.....	1
2.Caraterização da Empresa.....	2
3.Esquema de Fileira .....	3
4.Monitorização do HACCP .....	4
4.1 Em que consiste o HACCP .....	4
4.2 Pré- requisitos do HACCP .....	5
4.2.1 Seleção dos fornecedores.....	6
4.2.2 Receção e registo do Produto .....	6
4.2.3 Receção de Embalagens.....	6
4.2.4 Regras de manipulação de alimentos.....	7
4.2.5 Rastreabilidade .....	7
4.2.6 Gestão de Reclamações.....	7
4.2.7 Potabilidade da água.....	8
4.2.8 Controlo de Pragas.....	8
4.2.9 Limpeza e Desinfeção .....	8
4.2.10 Recolha de Resíduos.....	9
4.2.11 Controlo de Temperatura e Humidade .....	9
4.2.12 Manutenção de Equipamentos .....	9
4.3 Âmbito do plano HACCP .....	10
4.4 Equipa HACCP .....	10
4.5 Fluxograma do HACCP .....	11
4.6 Avaliação dos Perigos .....	14
4.6.1 Matriz de Avaliação de Perigos .....	15
4.6.2 Árvore de Decisão .....	16
4.7 Estabelecimento dos pontos críticos e medidas preventivas. ....	17
4.8 Medidas Preventivas.....	19
5. Outras Atividades.....	20
6. Conclusão .....	21
7. Referências Bibliográficas .....	22
8. Anexos .....	23

## Índice de figuras

Figura 1 - Fileira da Cerfundão .....	3
Figura 2 - Diferenciação entre HACCP e Pré-requisitos .....	5
Figura 3 - Fluxograma da Cerfundão .....	11
Figura 5 - Matriz de Avaliação de Riscos.....	15
Figura 6 - Árvore de Decisão .....	16

## Índice de tabelas

Tabela 1 - Categorias da cereja.....	13
Tabela 2 - Análise de Perigos .....	17