



Revisão de um plano HACCP numa indústria de produtos cárneos

Raquel Alexandra Apolinário Guerra

Orientadores

João Paulo Baptista Carneiro

Cecília Maria Carlos

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar realizada sob a orientação científica do professor João Paulo Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro 2018

Dedicatória

Aos meus pais e irmãos, por todo o amor e carinho!

Agradecimentos

Terminada mais uma etapa da minha vida, não podia deixar de agradecer a todos aqueles que de uma forma ou de outra contribuíram para que este estágio e este trabalho tivessem terminado com tanta aprendizagem.

Ao Professor João Paulo Carneiro o meu muito obrigado pela disponibilidade e orientação.

À fábrica Salsicharia da Gardunha, pela oportunidade de realizar este estágio, sem esquecer todos os colaboradores, principalmente a Joana Grilo e à responsável pela produção, Paula Canário que me acompanharam ao longo de 3 meses e que tanto aprendi com elas.

Aos meus queridos pais, irmãos e avó por sempre acreditarem em mim, pela amizade, carinho, incentivo, força e por todos os ensinamentos ao longo destes anos, o meu muito obrigado.

Aos meus colegas e amigos que conheci em Castelo Branco, em especial à Andreia Serineu, Patrícia Santos, Bruno Martins e Tatiana Luciano pelas saudades que deixam dos bons momentos.

Aos amigos e amigas de sempre, Inês Cardoso, Tatiana Silvestre, Sara Cardoso, Vasco Figueira, Rúben Belo, João Grilo, Dário Baltazar, Nuno Salvado, João Luís, Mariana Caféde, Hugo dos Santos e Luís Braga que apesar de estarmos distantes nunca deixaram de me apoiar.

E por último, mas não menos importante aos meus companheiros e amigos do Núcleo de Alunos da Agrária de Castelo Branco, em especial à Telma Tavares e ao Mário Cristóvão que com eles aprendi muito nestes três anos.

Obrigada a todos!

Resumo

Perigos elevados para a saúde dos consumidores com origem em alimentos passou a exigir a implementação de sistemas que visassem garantir a segurança dos consumidores, como é o Sistema HACCP (Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos). Este sistema contempla a identificação das fases do processo produtivo, a inventariação e análise de potenciais perigos para a saúde dos consumidores envolvidos nas atividades de cada uma dessas fases, a decisão de quais os perigos particularmente críticos para a saúde dos mesmos e o seu controle, ou seja, um sistema que procura prevenir os perigos associados ao processo de produção.

O estágio realizado na Salsicharia da Gardunha, teve como objetivo a verificação e manutenção do sistema HACCP implementado na fábrica. Para o efeito, foi inicialmente realizada a verificação dos pré-requisitos e, posteriormente, a verificação das etapas do processo de produção do enchido, que é descrito no presente trabalho, bem como o cumprimento das condições exigidas em termos de segurança do produto para o consumidor. De um modo geral, verificou-se o cumprimento dos pré-requisitos exigidos, tendo-se observado oito não conformidades. Quanto ao processo propriamente dito, verificou-se que todas as etapas são executadas perfeitamente e nas devidas condições higio-sanitárias, tendo-se identificado cinco pontos críticos nas etapas enchimento, fumagem, tratamento térmico (cozedura), estabilização (secador de enchido) e câmara de produto acabado, e posteriormente identificada a necessária metodologia de monitorização para que não ocorram perigos e o produto não seja suscetível de por em causa a saúde dos consumidores.

Palavras chave

Consumidores, HACCP, pré-requisitos, saúde.

Abstract

Incidents of extreme severity and increased risk for consumers health require implementation of systems aim to ensure the consumers safety, such as HACCP (Hazard Analysis and Control Points). This system include the identification of phases from the production process, inventory and analysis of potential risks for the consumers health involved in activities of each steps, the decision of which particularly critical danger for consumers health and his control, in other words, one system that seeks to prevent the hazards with the production process.

The work carried out at Salsicharia da Gardunha, allowed following-up the HACCP deployed in factory. For this purpose, first was realized the verification of prerequisites and, subsequently, the verification of the process steps to produce filled, which is described in this work, as well as the compliance of conditions required in terms of product security for consumer. In general, the compliance of the required prerequisites have been verified, it has been observed eight non-conformity. About the process, it was checked that all the steps are perfectly executed in proper hygienic conditions, was been identified five critical points, in steps of filling, smoking, heat treatment (cooking process), stabilisation (filled dryer) and finished product chamber. Posteriorly we identify the necessary monitoring approach in order to prevent risks for consumers health.

Keywords

Consumers, HACCP, prerequisite, health.

Índice

1. Introdução.....	1
2. Salsicharia Gardunha	3
2.1. Verificação de Pré-requisitos.....	4
2.2. Fluxograma do fabrico de enchidos.....	5
2.2.1 Descrição do Fluxograma	7
2.3. Identificação de perigos	15
2.4. Análise de riscos aos perigos e identificação de PCC's.....	16
2.5. Monitorização e medidas corretivas para os PCC's identificados	21
2.6. Fluxograma com identificação de PCC's	22
3. Conclusão.....	25
4. Referências bibliográficas	26
5. Anexo.....	28

Índice de figuras

Figura 1: Gráfico de exportações e importações de enchido.....	2
Figura 2: Fluxograma do enchido.....	5
Figura 3: Picadora	9
Figura 4: Primeira Mistura.....	9
Figura 5: Enchimento.....	11
Figura 6: Pré-secagem na Estufa	11
Figura 7: Fumeiro	12
Figura 8: Cozedura (Estufa).....	13
Figura 9: Secador de Enchido	13
Figura 10: Fluxograma com PCC's identificados.....	24

Lista de tabelas

Tabela 1: Análise de riscos aos perigos e identificação de PCC's.....	16
Tabela 2: Monitorização e medidas corretivas para os pãmetros a controlar em cada um dos PCC's.....	28
Tabela 3: Pré-requisitos	28

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

B-Biológicos

F-Físicos

Q-Químicos

HACCP-Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos

IT-Instruções de trabalho

a_w -Atividade da água

Hr-Humidade relativa