



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ESTUDO DO HACCP NUMA LINHA DE PRODUÇÃO  
DE POSTA DE BACALHAU CONGELADO**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal**

**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Patrícia José Nunes Leal**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2004**

# Índice Geral

Índice Geral	
Índice de Figuras	I
Índice de Tabelas	III
Resumo	IV
Abstract	V
Lista de Abreviaturas	VI
Lista de Anexos	VII

## **1 Introdução Geral..... 1**

1.1 O Bacalhau .....	2
1.2 A Empresa Nigel .....	5
1.2.1 Historial.....	5
1.2.2 Processo De Fabrico.....	6
1.3 Segurança Alimentar.....	7
1.4 Objectivos Do Trabalho.....	11

## **2 Metodologia..... 12**

2.1 1ª Etapa – Definição dos Termos de Referência .....	12
2.2 2ª Etapa – Constituição da Equipa HACCP .....	12
2.3 3ª Etapa – Descrição do produto .....	13
2.4 4ª Etapa – Construção do Diagrama de Fabrico.....	13
2.5 5ª Etapa – Verificação <i>In locu</i> do Diagrama de Fabrico.....	13
2.6 6ª Etapa – Identificação dos Perigos e Medidas Preventivas .....	14
2.7 7ª Etapa – Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC).....	15
2.8 8ª Etapa – Identificação dos Limites Críticos .....	16
2.9 9ª Etapa – Monitorização .....	16
2.10 10ª Etapa – Medidas Correctivas.....	16

<b>3</b>	<b>Apresentação e Discussão dos Resultados.....</b>	<b>17</b>
3.1	Pré-requisitos.....	17
3.2	Estudo do HACCP numa Linha de Produção de Posta de Bacalhau	
	Congelado	23
3.2.1	Definição dos Termos de Referência:.....	23
3.2.2	Constituição da equipa HACCP:.....	23
3.2.3	Descrição do Produto e sua Utilização:.....	24
3.2.4	Diagrama de Fabrico.....	25
3.2.5	Verificação da Eficiência do Diagrama de Fabrico:.....	41
3.2.6	Identificação de Perigos, Avaliação do risco e	
	Medidas Preventivas:.....	41
3.2.7	Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC).....	47
3.2.8	Identificação dos Limites Críticos, Monitorização e Medidas	
	Correctivas.....	47
3.2.9	Pontos de Controlo (PC).....	48
<b>4</b>	<b>Considerações Finais .....</b>	<b>51</b>
<b>5</b>	<b>Referências Bibliográficas .....</b>	<b>53</b>

Agradecimentos

Anexos

## Resumo

O pescado desde cedo fez parte da dieta dos portugueses, o Bacalhau não é excepção. Considerado um alimento nutritivo e de fácil digestibilidade, parece-nos um alimento indicado, para uma alimentação saudável e equilibrada.

O presente trabalho tem como principal objectivo o estudo do HACCP numa linha de produção de Bacalhau congelado. Para a sua elaboração teve-se como base Decreto-lei nº 375/98 de 24 de Março, referente á indústria transformadora da pesca, bem como as etapas de implementação do HACCP referidas no Códex Alimentarius (1997).

Com este estudo tomou-se conhecimento do processo industrial de congelação de pescado, assim como das várias medidas de controlo inerentes a este.

**Palavras-chave:** Bacalhau, HACCP, Indústria, Pontos de Controlo, Pontos Críticos de Controlo.