



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

**O Regulamento (CE) N.º 852/2004  
-Avaliação em Lagares da Beira Interior**

**Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Rural e Ambiente  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**João Paulo Rodrigues Domingos**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

# Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract.....	II
Lista de figuras.....	III
Lista de quadros.....	IV
Lista de anexos.....	V

1. Introdução .....	1
2. Pré-Requisitos do Sistema HACCP .....	3
2.1 Requisitos gerais das instalações de fabrico .....	3
2.1.1 Pavimento e paredes .....	4
2.1.2 Tectos, portas e janelas .....	5
2.1.3 Zonas de processamento .....	5
2.2 Requisitos gerais dos equipamentos .....	8
2.3 Planos de higiene das instalações, equipamentos e utensílios .....	9
2.3.1 Planos de higiene .....	10
2.3.2 Métodos de verificação e de validação dos planos de higiene.....	11
2.4 Plano de higiene e saúde do pessoal .....	11
2.4.1 Vestuário do pessoal .....	12
2.4.2 Conduta de higiene do pessoal.....	12
2.4.3 Estado de saúde do pessoal.....	13
2.5 Plano de formação.....	13
2.6 Plano de controlo de pragas .....	14
2.7 Plano de controlo de resíduos alimentares.....	15
2.8 Plano de controlo analítico.....	17
2.9 Plano de manutenção preventiva dos equipamentos.....	18
2.10 Plano de rastreabilidade do azeite.....	19

3. Metodologia .....	21
4. Resultados e discussão .....	23
4.1 Aspectos gerais .....	23
4.2 Requisitos específicos aplicados ao lagar .....	24
4.2.1- Instalações externas .....	24
4.2.2- Zona de receção e lavagem.....	24
4.2.3- Instalações internas.....	26
4.3 Requisitos aplicados aos equipamentos .....	32
4.4 Resíduos .....	33
4.5 Abastecimento de água .....	35
4.6 Higiene pessoal .....	35
4.7 Disposições aplicáveis aos géneros alimentícios .....	36
4.8 Disposições aplicáveis ao acondicionamento das embalagens .....	37
4.9 Formação.....	37
5. Considerações finais .....	39
Bibliografia .....	41
Anexos	

## Resumo

O presente trabalho teve como objectivo a avaliação em lagares da Beira Interior, da implementação do Regulamento (CE) N.º 852/2004. Elaborou-se uma lista de verificação com 71 questões qualitativas e/ou quantitativas, que constituem a base das auditorias realizadas em 20 lagares associados da APABI.

As principais conclusões deste estudo mostram que apesar da modernização e dos investimentos efectuados nos últimos anos, ainda existem algumas não conformidades na aplicação do Regulamento (CE) N.º 852/2004 e no Código das Boas Práticas de Azeite Virgem. Assim, verificámos que 45% dos lagares auditados ainda recebem azeitona em sacos de adubo e 35% têm um tempo de armazenamento superior a 24 horas. Em relação ao controlo de pragas, 35% dos lagares auditados não cumprem este requisito obrigatório e finalmente realçamos a escassa formação dos manipuladores em higiene e segurança alimentar em 75% dos casos.