



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

ESTUDO HACCP EM EXPLORAÇÕES LEITEIRAS

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Patrícia Maria Carrão dos Santos

—◆—
CASTELO BRANCO

2005

Índice Geral

	Pág.
Resumo	I
Abstract	II
Lista de Abreviaturas	III
Introdução	1
Capítulo I	
1 - Pré-requisitos	6
1.1 - Metodologia	6
1.2 - Apresentação e discussão dos resultados	9
Capítulo II	
2 - Manual de Boas Práticas	14
Capítulo III	
3 - Estudo HACCP	18
3.1 - Etapas preliminares	19
3.1.1 - Definição do âmbito de estudo	20
3.1.2 - Formação da equipa HACCP	20
3.1.3- Descrição do produto	21
3.1.4 - Identificação do uso pretendido do produto	22
3.1.5 - Fluxograma de produção do leite cru	22
3.1.6 - Verificação (<i>in loco</i>) do fluxograma de produção do leite cru	23
3.2 - Sete princípios do HACCP e análise de risco	25
3.2.1 - Identificação dos perigos e das suas medidas preventivas	26
3.2.2 - Análise de risco	27
3.2.3 - Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC)	34
3.2.4 - Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC	35

3.2.5 - Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC	36
3.2.6 - Estabelecimento de um plano de acções correctivas	36
3.2.7 - Verificação do sistema	36
3.2.8 - Estabelecimento de registos e de documentação	37
3.3 - Avaliação do sistema	38
3.4 – Quadro de gestão do plano HACCP	39
Capítulo III	
4 - Considerações Finais	46
Referências bibliográficas	
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

Dada a preocupação da sociedade actual, face à qualidade e consumidos, a empresa Danone pretende implementar a qualidade nas suas explorações leiteiras, com o objectivo de para o fabrico do iogurte e assegurar a saúde do consumidor.

Perante esta realidade, pretendemos com este trabalho ajudar as explorações leiteiras a definir e aplicar a metodologia HACCP nas suas explorações, como ferramenta de controlo da qualidade e segurança alimentar. Para tal foi elaborado um manual de boas práticas e um plano de HACCP que funcionarão como referência para a implementação do sistema de autocontrol

Após a avaliação dos pré-requisitos através de um questionário elaborado e aplicado em 23 explorações leiteiras, aplicou-se a metodologia HACCP à produção de leite cru, da qual resultou a caracterização do produto alvo, a identificação e análise dos perigos biológicos, químicos e físicos, a análise de risco e a elaboração de um quadro de gestão com toda a informação resultante da aplicação dos princípios do sistema HACCP.

Palavras-chave: Qualidade, Pré-requisitos, Plano HACCP. Manual de boas práticas, Explorações leiteiras.