



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**APLICAÇÃO DO SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E
CONTROLO DE PONTOS CRÍTICOS (HACCP) A UMA LINHA
DE FABRICO DO CHOURIÇO DE CARNE TRADICIONAL**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Nelson Correia Soeiro

—◆—
CASTELO BRANCO

2003

INDICE GERAL

AGRADECIMENTOS.....	I
RESUMO.....	II
ABSTRACT.....	III
INDICE GERAL.....	IV
LISTA DE ANEXOS.....	VI
I. INTRODUÇÃO.....	1
II. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	4
1. Sistema HACCP num sistema internacional.....	4
2. Pré-requisitos: Base do sistema HACCP.....	4
3. Sistema HACCP como sistema de autocontrolo.....	5
4. Princípios do sistema HACCP.....	5
5. Benefícios e flexibilidade do sistema HACCP.....	6
6. Legislação.....	7
III. TRABALHO EXPERIMENTAL.....	9
1. Caracterização geral da empresa.....	9
<i>1.1. Localização.....</i>	<i>9</i>
<i>1.2. Caracterização.....</i>	<i>9</i>
2. Pré-requisitos ao HACCP.....	9
3. Análise do processo de produção do chouriço de carne tradicional segundo os princípios HACCP.....	10
<i>3.1. Termos de referência – âmbito do plano HACCP.....</i>	<i>10</i>
<i>3.2. Equipa HACCP.....</i>	<i>10</i>
<i>3.3. Descrição do produto.....</i>	<i>11</i>
<i>3.4. Identificação do uso pretendido.....</i>	<i>12</i>
<i>3.5. Fluxograma de produção do chouriço de carne tradicional.....</i>	<i>13</i>

3.6. <i>Confirmação (in loco) do fluxograma de produção do chouriço de carne tradicional</i>	14
3.7. <i>Desenvolvimento dos princípios HACCP</i>	14
4. Plano HACCP	38
4.1. <i>Estudo e planeamento HACCP</i>	39
4.2. <i>Responsabilidades da direcção</i>	41
4.3. <i>Requisitos do sistema</i>	42
4.4. <i>Controlo dos documentos e dos registos</i>	43
4.5. <i>Operacionalidade do sistema HACCP</i>	43
4.6. <i>Manutenção e verificação do sistema HACCP</i>	46
IV. DISCUSSÃO DE RESULTADOS	48
V. CONSIDERAÇÕES FINAIS	57

RESUMO

Com a transposição da Directiva 93/43/CEE, de 14 de Junho, para o Decreto-Lei 67/98, de 18 de Março, toma-se necessário identificar nas empresas do ramo alimentar, os pontos críticos que devem estar sujeitos a autocontrolo.

Este trabalho consistiu no estudo de um sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos (HACCP), aplicado à linha de produção do chouriço de carne tradicional da A. J. M. DIAS (Mação), tendo como objectivos:

- Integração de um plano de autocontrolo;
- Definir uma equipa HACCP;
- Visitas efectuadas à fábrica para conhecimento das suas actividades;
- Acompanhamento da linha de produção do produto em estudo;
- Aprendizagem sobre técnicas de fabrico e sua correlação com a qualidade sanitária;
- Análise de perigos e controlo dos pontos críticos de controlo (PCCs) identificados.

Deste estudo, concluiu-se que a segurança do processo reside essencialmente no controlo das matérias-primas, das temperaturas das salas e nas correctas práticas de manipulação e fabrico. Um bom programa de limpeza e desinfeção, assim como a sua correcta aplicação também parece fundamental para garantir a segurança do produto elaborado.

PALAVRAS CHAVE: HACCP; Segurança alimentar; Chouriço de carne tradicional; PCC.