



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**HACCP – Implementação de um Sistema de
Segurança Alimentar numa Unidade de Produção –
Queijaria**

**Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

Marta Marisa Canada Pé-Leve

— ◆ —
CASTELO BRANCO

2009

Índice Geral

Índice Geral.....	i
Índice de Figuras.....	iv
Índice de Tabelas.....	v
Resumo.....	vi
Abstract.....	vii
Lista de Abreviaturas.....	viii
I. Introdução.....	1
I.1. Implementação Prática de HACCP.....	3
I.2. Objectivos.....	6
II. Material e Métodos.....	7
II.1. Caracterização da Queijaria Flor-de-Lis.....	7
II.2. Programas de Pré-Requisitos de Qualidade.....	8
II.2.1. Manual de Boas Práticas.....	8
II.2.2. Auditoria de Diagnóstico.....	10
II.3. Implementação dos Princípios do Sistema HACCP numa Unidade de Produção – Queijaria.....	12
III. Resultados.....	13
III.1. Programas de Pré-Requisitos de Qualidade.....	13
III.2. Implementação dos Princípios do Sistema HACCP numa Unidade de Produção – Queijaria.....	24
III.2.1. Plano HACCP – Queijo de Ovelha Curado Alentejano.....	24
III.2.1.1. Definição do Âmbito de Estudo do Plano HACCP.....	24
III.2.1.2. Equipa HACCP.....	24
III.2.1.3. Processo de Fabrico.....	25
III.2.1.4. Descrição do Produto.....	25
III.2.1.5. Intenção de Uso.....	28
III.2.1.6. Diagrama de Fluxo.....	29
III.2.1.7. Listagem de Perigos.....	31
III.2.1.8. Definição dos Pontos Críticos de Controlo.....	35
III.2.1.9. Fluxograma com Identificação dos Pontos Críticos de Controlo.....	47
III.2.1.10. Plano HACCP.....	48
III.2.1.11. Estabelecer procedimentos de verificação.....	51
IV. Conclusão.....	52
V. Referências Bibliográficas.....	54

Agradecimientos.....	61
Anexos	62

Resumo

A Segurança Alimentar tem suscitado uma crescente preocupação nas autoridades, indústrias, produtores, fornecedores e consumidores. Sinal desta preocupação é toda uma nova legislação alimentar que tem sido desenvolvida.

O presente trabalho teve como principais objectivos caracterizar uma empresa do sector alimentar, uma queijaria, descrevendo de forma sucinta o seu historial e enumerando as principais actividades por ela desenvolvidas, avaliar as condições estruturais e higiénicas da empresa bem como a implementação de programas de pré-requisitos, como as Boas Práticas de Higiene e Fabrico, assim como a formação e sensibilização dos funcionários, indispensáveis para a implementação de sistemas de autocontrolo na cadeia alimentar, como o Sistema HACCP.

Esta avaliação realizou-se através de uma auditoria de diagnóstico, aplicando uma check-list e também consultando documentos já existentes na queijaria.

Viu-se realçada precisamente a importância da sólida implementação dos programas de pré-requisitos, do total envolvimento e sentido de responsabilidade dos manipuladores e da actuação dirigida, persistente e determinada da equipa HACCP responsável.

A implementação do sistema HACCP, que, assente em sete princípios, de carácter pró-activo, sistemático e científico, valoriza a prevenção em detrimento dos testes ao produto final e tem por objectivo identificar os perigos e concentrar o controlo da produção de alimentos para consumo. Nos chamados Pontos Críticos de Controlo (PCC), foi feita a análise de risco, indispensável, também, para a sua eficácia.

Palavras-Chave: Queijos, Queijaria, Manual de Boas Práticas, Auditoria de Diagnóstico, Sistema HACCP