



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**A Importância das Análises Microbiológicas para
a Validação de um Plano HACCP**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Marco Manuel Cabrito Cabaço



CASTELO BRANCO

2008

3.2.13. Etapa 13 – Estabelecimentos de registos e de documentação	18
3.2.14. Etapa 14 – Revisão do sistema	19
3.3. Vantagens do HACCP	19
4. Local de Realização do estágio	19
5. Critérios Microbiológicos	21
5.1. Objectivos para o estabelecimento dos critérios microbiológicos	22
5.2. Tipos de critérios microbiológicos	22
6. Estudo – Caso	26
6.1. Descrição do processo de recolha de amostras	27
6.2. Apresentação e interpretação de resultados de análises microbiológicas de superfícies, manipuladores e alimentos	28
6.3. Evolução e discussão dos resultados analíticos da cozinha da clínica desde 2005	34
7. Discussão de resultados obtidos	40
8. Conclusão	42
Referências bibliográficas	43
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

A segurança alimentar é um dos temas que vai estar em foco neste trabalho, com o objectivo de garantir e melhorar a qualidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar.

Neste trabalho pretende-se apresentar a importância das análises microbiológicas para a validação de um plano HACCP, onde se destaca a grande importância dos critérios microbiológicos, que definem a aceitabilidade de um produto ou de um processo.

O presente trabalho vai também incidir sobre o sistema HACCP, nomeadamente as etapas de elaboração de um plano HACCP.

Da análise de resultados tivemos como exemplo a cozinha de uma clínica onde foram feitas inspecções periódicas a superfícies, alimentos e manipuladores. Assim podemos afirmar que havia por parte dos manipuladores uma grande dificuldade em cumprir os pré-requisitos, tanto a nível de higiene como de fabrico.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, HACCP, Critérios Microbiológicos.