



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Ferramentas para a Verificação do Sistema HACCP e sua Utilização na Melhoria Contínua

**Daniela Isabel dos Reis Supico
Engenharia Biológica e Alimentar**

**Orientador Interno: Prof. Manuel Vicente
Orientadora Externa: Eng.^a Sofia Varandas**

Castelo Branco, Outubro de 2008

As doutrinas expressas neste trabalho
são da inteira responsabilidade do seu
autor.

O presente relatório é referente ao estágio curricular realizado na Interprev-Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho , sob a supervisão e orientação do Professor Manuel Vicente e da Eng. ^a Sofia Varandas.

Índice Geral

Índice de Figuras	II
Índice de Tabelas	II
Resumo	III
Abstract	IV
Lista de Abreviaturas	V
1. Introdução	1
1.1. Definição do âmbito e objectivos	1
1.2. Segurança Alimentar/ Sistema HACCP	2
2. Sistema HACCP / Metodologia	3
3. Verificação do Sistema HACCP	7
3.1. Frequência da Verificação	8
3.2. Validação	8
3.3. Auditorias ao Sistema HACCP	9
3.3.1. Avaliação das Auditorias	11
3.3.2. Relatório / Agenda da Auditoria	13
3.3.3. Auditoria aos Pré - Requisitos	13
3.3.4. Auditorias ao Plano HACCP	15
3.4. Análises Laboratoriais	17
3.5. Verificação das Actividades de PCC	20
3.6. Documentação da Verificação	22
4. Considerações Finais	23
5. Referências Bibliográficas	24
Agradecimentos	26
Anexos	27

Índice de Figuras

Figura 1- Implementação dos Sistema HACCP	3
Figura 2- Esquema de aplicação do ciclo PDCA para a gestão de um programa de auditoria	10

Índice de Tabelas

Tabela 1- Sistema de Pontuação da Auditoria	12
Tabela 2 - Categorias de Cumprimento	12
Tabela 3- Resultados da Auditoria aos Pré - Requisitos	14
Tabela 4- Plano de Acções Correctivas da Auditoria aos Pré - Requisitos	14
Tabela 5- Resultados da Auditoria ao Plano HACCP	15
Tabela 6- Plano de Acções Correctivas da Auditoria ao Plano HACCP	16
Tabela 7: Resultados das análises da água	18
Tabela 8: Resultados de análises ás mãos dos manipuladores	18
Tabela 9: Resultados de análises ás superfícies	19
Tabela 10: Resultados de análises aos Produtos	19
Tabela 11: Resultados de análises aos Produtos	21
Tabela 12: Resultados das temperaturas	21

Resumo

Todas as empresas de restauração e bebidas assim como as indústrias alimentares procuram cumprir toda a legislação em vigor, no que diz respeito à implementação do sistema HACCP.

Sendo a correcta implementação do sistema HACCP fundamental para que esteja garantida a segurança alimentar é necessário manter o plano HACCP actualizado. Uma vez o sistema implantado, cada empresa precisa de ter o sistema aprovado. Todos os pontos críticos de controlo e os registos de controlo podem ser então verificados pelos auditores e o respeito pelas exigências prescritas para a segurança dos produtos pode ser facilmente confirmado.

Como forma de atingir o objectivo da criação de ferramentas de verificação do sistema HACCP foram elaboradas listas de verificação dos pré - requisitos e listas de controlo para verificação do plano HACCP, para deste modo facilitar as auditorias realizadas pela Interprev. Também as análises laboratoriais e a verificação das actividades de controlo dos PCC's foram utilizadas como ferramentas de verificação.

Deste modo será possível confirmar a descrição do estabelecimento do processo e a aplicação dos princípios do Sistema HACCP.

Palavras Chave: Sistema HACCP, Pontos Críticos de Controlo, Segurança Alimentar, Verificação do Sistema HACCP.

Abstract

All the enterprises of restoration and drinks as well as the food industries try to carry out the whole legislation in force, what concerns the implementation of the HACCP system.

Being the correct implementation of the HACCP basic system so that the food security is guaranteed it is necessary to maintain the HACCP plan updated. Once the introduced system, each enterprise needs of having the approved system. All the PCC's and the registers of control can be checked then by the auditors and the respect for the demands prescribed for the security of the products can be easily confirmed.

Like the form to reaching the objective of the creation tools that can check the HACCP system there were prepared lists checking the pre-requisites and lists to control for checking the HACCP plan, for in this way to make easy the auditing carried out by the Interprev. Also the laboratorial analyses and the checking activities to control the PCC's was used by them like tools of checking.

In this way it will be possible to confirm the description of the establishment of the process and the application of the beginnings of the HACCP System.

Key words: System HACCP, Critical Points of Control, Food Security, Checking of the System HACCP.

Lista de Abreviaturas

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points

PCC- Ponto Crítico de Controlo