



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Desenvolvimento e Implementação do Sistema
HACCP numa Adega**

**Marisa da Assunção Alves Moreira
Engenharia Biológica e Alimentar**

**Eng.^a Maria de Fátima Pratas Peres
(Professor Adjunto)**

Castelo Branco, Novembro 2009

Desenvolvimento e Implementação do Sistema HACCP numa Adega

Local de Estágio

Empresa A&V Bastos Consultoria e Formação Lda.
Porto

Orientadores

Eng.^a Maria de Fátima Pratas Peres (Orientadora da E.S.A.C.B.)
Eng.^o Virgílio Bastos (Orientador da A&V Bastos)

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

Índice Geral

Resumo	I
Abstract	II
Índice de Figuras	III
Índice de Tabelas	IV
Lista de Anexos	V
1. Introdução	1
2. Sistema HACCP e sua aplicação no sector dos vinhos	2
2.1 Levantamento dos pré-requisitos e dos pré-requisitos operacionais	4
2.2 Definição do âmbito de estudo	6
2.3. Formação da equipa HACCP	7
2.4 Descrição do produto	7
2.5 Identificação do uso pretendido do produto	10
2.6 Elaboração do fluxograma do processo	10
2.7 Verificação “in loco” do fluxograma	12
2.8 Identificação dos perigos potenciais em cada fase (Princípio 1)	13
2.9 Identificação dos pontos críticos de controlo (Princípio 2)	14
2.10 Estabelecimento dos limites críticos para os PCCs (Princípio 3)	24
2.11 Estabelecimento dos procedimentos de monitorização (Princípio 4)	26
2.12 Estabelecimento de acções correctivas (Princípio 5)	26
2.13 Estabelecimento dos procedimentos de verificação (Princípio 6)	27
2.14 Estabelecimentos dos sistemas de registo e Documentação (Princípio 7)	27
2.15 Revisão do plano HACCP	28
3. Considerações finais	29
Referências bibliográficas	30
Agradecimentos	i
Anexos	ii

Resumo

A segurança alimentar representa hoje uma prioridade absoluta e os produtores de vinho devem ser capazes de a garantir, pois o vinho não está ao abrigo de perigos com potencial para causar efeito adverso à saúde do consumidor. Devido à eficácia do sistema HACCP em garantir a segurança alimentar e ao mesmo tempo a qualidade do produto, a indústria vinícola mundial passou também a adoptar esse sistema.

Atendendo às necessidades de segurança alimentar nas adegas é apresentado um estudo HACCP em vinhos verdes - tinto e branco - vinhos de mesa, tinto e branco. O presente trabalho foi realizado na empresa A&V Bastos e teve como objectivo a implementação de um estudo HACCP numa adega particular situada no concelho de Paços de Ferreira.

Deste trabalho resultaram cinco etapas onde devem ser aplicadas medidas de controlo para prevenir perigos para a segurança alimentar (PCCs) no fluxograma de produção de vinho verde tinto e branco e dois PCCs para o vinho de mesa tinto e branco. – Também se definiram alguns pontos de controlo essenciais para a garantia da qualidade dos vinhos.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; HACCP; Perigos; PCC; Vinho.

Abstract

Nowadays, food safety represents an absolute priority and the wine producers should be able to assure this because the wine is not invulnerable to hazards with potential to cause adverse health effects. Due to the efficacy of the (HACCP) system to guarantee food safety and, at the same time, product quality, the world wine industry also apply this methodology.

The present work take place at A&V Bastos Company, and aims to implement an HACCP study in a wine cellar, situated in Paços de Ferreira. - The (HACCP) study was performed in “Vinho Verde – red and white – table wine, red and white.

In this work five steps at which control can be applied to prevent food safety hazards (PCCs) were found for the “Vinho Verde” red and white production and two PCCs for the red and white table wine. Essential control points in order to guarantee the wine’s quality were also defined.

Keywords: Food Safety; HACCP; Hazards; CCP; Wine

Índice de Figuras

Figura 1. Fluxograma do vinho verde branco e tinto	11
Figura 2. Fluxograma do vinho de mesa tinto e branco.....	12

Índice de Tabelas

Tabela 1. Ficha de descrição dos produtos em estudo: vinho verde tinto e branco e vinho de mesa tinto e branco	9
Tabela 2. Identificação dos potenciais perigos, PCCs e medidas preventivas em cada fase da elaboração do vinho verde tinto e branco.....	16
Tabela 3. Identificação dos potenciais perigos, PCCs e medidas preventivas em cada fase da elaboração do vinho de mesa tinto e branco	22
Tabela 4. Estabelecimento dos limites críticos para os PCCs determinados na elaboração do vinho verde tinto e branco, procedimentos de monitorização, acções correctivas e registos.....	25
Tabela 5. Estabelecimento dos limites críticos para os PCCs determinados na elaboração do vinho de mesa tinto e branco, procedimentos de monitorização, acções correctivas e registos	25

Lista de Anexos

Anexo I. Lista de verificação

Anexo II. Índice de pré-requisitos

Anexo III. Árvore de decisão

Anexo IV. Matrizes de avaliação de riscos