

Verificação de Pré-Requisitos e Implementação do HACCP numa Panificadora/Pastelaria

Ana Maria Manso Rodrigues

Relatório apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizado sob a orientação científica do Professor Doutor João Paulo Carneiro, Professor Adjunto da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco

Agradecimentos

Ao realizar este trabalho, quero deixar aqui expresso a minha gratidão a todos aqueles que, juntamente comigo, o tornaram possível.

Ao Professor Doutor João Paulo Carneiro, orientador de estágio interno, pela disponibilidade, atenção, compreensão e paciência.

À Eng. Dina Gonçalves, orientadora de estágio externa, pelo acompanhamento e oportunidades dadas ao longo de estágio.

À minha irmã Georgete e ao meu namorado, pela compreensão e força dada ao longo deste caminho académico.

Aos meus pais e irmãos, pelo apoio e auxílio prestado ao longo dos três anos.

Às grandes amigas e companheiras, Ana Madeira, Cláudia Rosa, Susana Silva e Catarina Tomás, pois sem elas teria sido bastante mais difícil.

Ao Dr. António Leão, Dra. Lina Matos e à Dra. Magali Santos, pelo acolhimento ao longo dos três meses na Auditforma.

A todos vós, Muito Obrigada!

Resumo

O desenvolvimento da segurança alimentar tem vindo a aumentar cada vez mais, não só porque o conhecimento sobre doenças de origem alimentar tem aumentado, mas também porque esse conhecimento tem sido transmitido ao consumidor, tornando-o cada vez mais cuidadoso e exigente. De forma a prevenir o aparecimento de problemas desta natureza, houve necessidade e obrigatoriedade de implementar o sistema de análise de perigos e de pontos críticos de controlo (HACCP) ao nível dos operadores da cadeia alimentar, o qual deve ser acompanhado e verificado periodicamente, através da realização de auditorias, seguindo uma checklist, de forma a detectar não conformidades existentes.

O presente trabalho foi realizado na empresa Auditforma, tendo sido realizada uma auditoria higio-sanitária a uma indústria de panificação e pastelaria e, posteriormente, implementado o sistema HACCP. Também foram realizadas auditorias de verificação dos pré-requisitos a 17 estabelecimentos de restauração e bebidas, com o objectivo de identificar não conformidades existentes.

Palavras-chave:

Segurança alimentar, Pré-requisitos, HACCP, Checklist, Auditoria, Não Conformidades

Abstract

The development of food safety has increased, not only because of the increasing knowledge about food related diseases, but also because that knowledge has been transmitted to the consumer, making an even more careful and demanding one. In order to prevent the appearance of these kind of problems, it was needed to implement the system of hazard analysis and critical control points (HACCP) at the level of food chain operators, which must be monitorized and checked periodically by audits. They have to follow a checklist in order to detect and identify nonconformities.

This present study was conducted at Auditforma company, it was accomplished in a hygienic and sanitary bakery and pastry with the implementation of the HACCP system. There were also conducted Audits for verifications of the prerequisites to 17 food and beverage establishments, with the aim to identify existing nonconformities.

Keywords:

Food Safety, Pre-requisites, HACCP, Check-list, Auditing, Non-Conformities

Índice geral

Agradecimentos	ii
Resumo	iii
Abstract	iv
Índice Geral	v
Índice de Figuras	vi
Índice de tabelas	vii
Lista de anexos	viii
1. Introdução	1
2. O sistema HACCP	
2.1 A sua origem	2
2.2 Conceito	2
3. Os Pré-Requisitos e a sua verificação.....	3
4. Trabalho Prático	
4.1 Verificação de pré-requisitos em vários estabelecimentos de restauração e bebidas.....	4
4.2 Implementação do Sistema HACCP numa Padaria/Pastelaria.....	5
4.2.1 Auditoria higio-sanitária.....	6
4.2.2 Implementação do sistema HACCP	7
5. Considerações finais.....	25
6. Referências Bibliográficas.....	26
Anexos.....	27

Índice de figuras

Figura 1 - Fluxograma do “Pastel de Nata”

Figura 2 - Mapa de Probabilidade versus probabilidade das ocorrências

Figura 3 - Árvore de decisão

Índice de tabelas

Tabela 1 - Não conformidades verificadas em auditorias a 17 estabelecimentos de restauração e bebidas

Tabela 2 - Resultados da Auditoria na panificadora/pastelaria

Tabela 3 - Relação entre apreciações qualitativas e quantitativas

Tabela 4 - Etapas para a implementação do Sistema HACCP

Tabela 5 - Ficha Técnica do “Pastel de Nata”

Tabela 6 - Identificação dos Perigos do “Pastel de Nata”

Tabela 7 - Análise e determinação dos Pontos Críticos de Controlo em cada etapa

Tabela 8 - Monitorização dos Pontos Críticos de Controlo

Lista de anexos

Anexo I - Modelo de checklist

Anexo II - Auditorias aos estabelecimentos de restauração e bebidas

Anexo III - Auditoria ao estabelecimento em causa

Anexo IV - Fichas Técnicas

Anexo V - Registos

Anexo VI - Formação