



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Segurança em Produtos de Salsicharia
Tradicional**

Liliana Albuquerque Pereira
Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Dr. Manuel Vicente Martins
Eng. Pedro Sousa (Saniguarda)

Castelo Branco, Outubro 2010

Agradecimentos

A caminhada feita desde Maio até Agosto foi, a experiência mais enriquecedora que tive no âmbito da formação académica, não desprezando contudo todo o trabalho desenvolvido anteriormente.

De uma forma geral, pode-se referir que tudo o que foi feito desde a minha entrada para o curso de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar foi ponto essencial para culminar na SaniGuarda.

Aos que me acompanharam durante estes três anos, em especial nos últimos três meses agradeço o apoio e a ajuda por me aguentarem euforias e desgostos.

Em especial e em primeiro lugar, deixo o meu maior agradecimento a quem me deu o ser, a quem me ensinou a lutar pelos meus objectivos, a quem devo a minha existência, os meus pais. Obrigado por todos os valores que me inculcaram, pelos sorrisos nas horas de maior tristeza, pela força, e pelo esforço ao me possibilitarem um curso superior.

De seguida agradeço a todos os meus amigos, em especial aqueles com quem partilhei 24h do meu dia, pelo apoio em momentos menos bons, pelas partilhas que fizemos, por todos os momentos bons que me proporcionaram. Não posso deixar de referir aqueles de quem o destino me separou, mas que mesmo estando longe me incentivaram e me deram força sempre que precisei. Obrigado!

Ao meu namorado, pelo carinho, amizade, pelos conselhos e por todas as palavras de incentivo. Obrigado!

Agradeço com especial apreço a ajuda prestada por todas as pessoas com quem trabalhei durante o estágio.

Em especial ao Técnico de HACCP, meu orientador externo, Pedro Sousa, pela sua disponibilidade, simpatia, paciência e interesse mostrado em ajudar a realizar o estágio.

Ao Dr. Raul, à Dra. Carla, pela oportunidade de realizar o estágio na empresa da qual são responsáveis, a todas as pessoas da empresa, pela compreensão e simpatia. Obrigado!

Ao Senhor Paulo pela disponibilidade em facilitar a visita a sua empresa “Charcutaria”, que foi muito enriquecedora para o relatório de estágio e experiência profissional.

Por fim ao meu orientador interno, professor Manuel Vicente pela ajuda prestada e interesse, neste relevante relatório.

Resumo

O presente trabalho foi realizado na empresa SANI GUARDA MEDICINA OCUPACIONAL, Lda, e teve como principal objectivo a avaliação da implementação dos pré-requisitos do sistema HACCP, numa charcutaria tradicional e ainda o desenvolvimento de um Sistema HACCP. Apresenta-se uma aplicação prática da implementação de planos HACCP a um produto produzido no local, o chouriço. Realizou-se a análise de perigos, a identificação das medidas preventivas e a determinação dos pontos críticos de controlo (PCC). Foram identificados os vários tipos de perigos e determinaram-se seis Pontos Críticos de Controlo (PCC), que correspondem as etapas de: recepção de carne, armazenamento refrigerado, mistura de condimentos e aditivos, maturação, secagem e fumagem. Definiram-se ainda os limites críticos (LC), o sistema de monitorização e as acções correctivas.

Palavras-chave: pré-requisitos, sistema HACCP, Charcutaria

Índice Geral

Agradecimentos

Resumo

Índice de Figuras

Índice de tabelas

Lista de Anexos

| | |
|--|----------|
| 1. Introdução | 1 |
| 2. Autocontrolo | 3 |
| 3. Pré-Requisitos | 3 |
| 4. HACCP | 5 |
| 4.1 O que é | 5 |
| 4.2 Principios do HACCP | 5 |
| 5. Âmbito de aplicação do HACCP | 5 |
| 5.1 Quais são possíveis perigos | 5 |
| 5.2 Formação da Equipa colaboradora | 6 |
| 5.3 Descrição do produto | 6 |
| 5.4 Construção do fluxograma do processo | 6 |
| 5.5 Fazer uma listagem de todos os potenciais perigos associados a cada etapa do processo, realizar uma análise de perigos, e considerar medidas para controlar os perigos identificados (Princípio 1) | 6 |
| 5.6 Determinar os Pontos Críticos de Controlo (Princípio 2) | 7 |
| 5.7 Estabelecer limites críticos para cada PCC (Princípio 3) | 7 |
| 5.8 Estabelecer um sistema de monitorização para cada PCC (Princípio 4) | 8 |

| | |
|--|-----------|
| 5.9 Estabelecer um plano de Acções Correctivas (Principio 5) | 8 |
| 5.10 Estabelecer procedimentos de verificação (Principio 6) | 8 |
| 5.11 Estabelecer registos e Documentação (Principio 7) | 9 |
| 5.12 Revisão do sistema | 9 |
| 6. Produtos de Salsicharia Tradicional | 9 |
| 6.1 Perigos biológicos na produção de enchidos | 10 |
| 7. Aplicação Prática | 11 |
| 8. Elaboração do plano HACCP do Chouriço | 17 |
| 8.1 Ficha Técnica do Produto | 20 |
| 8.2 Matriz da análise da significância | 20 |
| 9. Considerações Finais | 28 |
| Referências bibliográficas | 29 |
| Anexos | |

Índice de Figuras

| | |
|--|----|
| Figura 1. Camara de recepção de carnes | 12 |
| Figura 2. Sala de Fabrico e cozedura | 13 |
| Figura 3. Sistema de ventilação | 13 |
| Figura 4. Despensa das matérias-primas | 14 |
| Figura 5. Fumeiro | 16 |
| Figura 6. Sala de embalamento | 16 |
| Figura 7. Casa de banho | 16 |
| Figura 8. Zona de Vendas | 16 |
| Figura 9. Produto Final | 16 |
| Figura 10. Fluxograma do processo de fabrico do Chouriço | 19 |

Índice de Tabelas

| | |
|--|----|
| Tabela 1. Não conformidades identificadas na sala de fabrico | 13 |
| Tabela 2. Não conformidades identificadas na sala de fabrico | 14 |
| Tabela 3. Não conformidades identificadas na despensa de matérias primas | 15 |
| Tabela 4. Não conformidades identificadas na sala de expedição | 17 |
| Tabela 5. Critérios de aceitabilidade | 18 |
| Tabela 6. Matriz e Análise da Significância..... | 20 |
| Tabela 7. Avaliação dos perigos e análise da significância | 21 |
| Tabela 8. Determinação dos PCC`s | 24 |
| Tabela 9. Plano HACCP | 26 |

Lista de Anexos

- Anexo I.** Procedimento sobre a avaliação dos fornecedores
- Anexo II.** Procedimento sobre o controlo da recepção
- Anexo III.** Procedimento sobre o controlo da Produção
- Anexo IV.** Procedimento sobre a formação dos colaboradores
- Anexo V.** Plano de Higiene
- Anexo VI.** Plano de análises
- Anexo VII.** Procedimento sobre o controlo de pragas
- Anexo VIII.** Procedimento sobre a medicina no trabalho
- Anexo IX.** Procedimento sobre controlo da temperatura
- Anexo X.** Registo das não conformidades
- Anexo XI.** Plano de rastreabilidade
- Anexo XII.** Procedimento sobre o controlo de resíduos
- Anexo XIII.** Lista de verificação
- Anexo XIV.** Check-list de Verificação
- Anexo XV.** Árvore de decisão