



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Implementação do Sistema HACCP numa Peixaria

Marília Pascoal Lopes
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores:
Manuel Vicente de Freitas Martins
Èlia Francisco

Castelo Branco, Novembro de 2010



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Implementação do Sistema HACCP numa Peixaria

Marília Pascoal Lopes
Engenharia Biológica e Alimentar

Manuel Vicente de Freitas Martins
Élia Francisco

Castelo Branco, Novembro de 2010

Orientador Tutorial: Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins

Orientador Institucional: Dr.^a Élia Francisco

Local de realização: Martins & Reis – Higiene Segurança e Saúde no Trabalho, Lda

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

AGRADECIMENTOS

O desenvolvimento deste trabalho constituiu uma etapa enriquecedora no meu percurso de aprendizagem e crescimento. Não teria sido possível realizar este trabalho sem a ajuda e disponibilidade do Orientador Tutorial, Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, e por parte da Orientadora Institucional, Dr.^a Élia Francisco, a eles um muito obrigado e as maiores felicidades.

Gostaria também de agradecer a todos os professores que contribuíram para a minha formação académica.

Um especial obrigado a minha família, que sempre me apoiou em toda a minha formação académica e proporcionou a possibilidade de me formar. A uma estrela que sempre olhou por mim e me orientou.

Aos meus amigos que me acompanharam durante estes anos, e que me aguentaram euforias e desagrados.

A Martins & Reis pela disponibilidade para a realização do estágio. A todos os colaboradores da empresa pelo bom acolhimento que me proporcionaram bem como toda a ajuda que me foi dada sempre que precisei.

A todos um muito obrigado!

ÍNDICE

ÍNDICE DE TABELAS	II
ÍNDICE DE FIGURAS	II
RESUMO	III
ABSTRACT	IV
GLOSSÁRIO	V
INTRODUÇÃO	1
I PARTE	
1. IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR	2
1.1. SISTEMA HACCP	3
1.1.1. PRINCÍPIOS DE HACCP	4
1.1.2. PRÉ-REQUISITOS	5
1.2. IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP	5
II PARTE	
2. APLICAÇÃO PRÁTICA DO SISTEMA DE HACCP NUMA PEIXARIA	7
2.1. AUDITORIA REALIZADA	7
2.2. ELABORAÇÃO DO DOSSIER DE HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR.....	7
2.3. APLICAÇÃO DO PLANO HACCP	9
2.3.1. DEFINIÇÃO DO ÂMBITO DE ESTUDO.....	9
2.3.2. FORMAÇÃO DA EQUIPA DE HACCP	9
2.3.3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO E O MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO	10
2.3.4. IDENTIFICAÇÃO DO USO ESPECÍFICO E DOS CONSUMIDORES	13
2.3.5. ELABORAÇÃO DO FLUXOGRAMA.....	13
2.3.6. VERIFICAÇÃO DO FLUXOGRAMA.....	14
2.3.7. ANÁLISES DOS PERIGOS E DETERMINAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS	14
2.3.8. PLANO HACCP	20
2.3.9. REVISÃO E VERIFICAÇÃO DO SISTEMA.....	26
3. CONSIDERAÇÕES FINAIS	27
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28
AGRADECIMENTOS	
ANEXOS	

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 – Comparação do sistema HACCP com o controlo tradicional de inspecção (Afonso, 2006).	3
Tabela 2 – Ficha Técnica do Produto: <i>Red Fish</i>	11
Tabela 3 – Ficha Técnica dos Produtos: Camarão.....	12
Tabela 4 – Análise de perigos e determinação dos pontos críticos.....	15
Tabela 5 – Controlo dos PCC`s.....	21

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras 1 – Pré-requisitos da segurança alimentar.	5
Figuras 2 – Passos a seguir na implementação de um sistema HACCP. FAO/OMS (2001)	6
Figuras 3 – Fluxograma do processo dos produtos pesqueiros.....	13
Figuras 4 – Matriz de Avaliação de Risco.....	14

RESUMO

O presente trabalho aborda a implementação de um sistema de HACCP num armazém de produtos pesqueiros localizada no concelho de Ourém.

O objectivo inicial do estudo constituiu na abordagem dos pré-requisitos de modo a facilitar o controlo dos perigos associados aos produtos pesqueiros. Deste modo é elaborado um conjunto de documentos que permitem controlar os pré-requisitos.

Após esta abordagem, é iniciada uma acção de formação de modo a sensibilizar os colaboradores.

Em seguida, é aplicada a metodologia do sistema HACCP, descrevendo a sequência do processo. Desta forma, foram determinados vários PCC's nas etapas de aquisição dos produtos pesqueiros na lota, na recepção dos produtos pesqueiros congelados, no transporte dos produtos, no armazenamento dos produtos refrigerados e congelados e no mercado mais precisamente na bancada e no atendimento.

Palavras-chave: HACCP, limites críticos, PCC's, pré-requisitos, produtos pesqueiros.

ABSTRACT

The present paper studies the implementation of an HACCP system on a fisheries warehouse located in the Ourém municipality.

The pre-requisites approach was the initial focus of the study in order to easily control the hazards associated with fisheries' products. Therefore, a set of documents were elaborated to control the pre-requisites.

Following this approach, a training session is initiated so that employees are informed and aware of this issue.

Afterwards, it is applied the methodology of the HACCP system, describing the sequence of the process. As a result, several CCP were determined during the acquisition in the fish market, the reception of the frozen fisheries, the transportation of the products, the storage of refrigerated and frozen products and also more precisely in the place of sale to the consumer.

Key-words: HACCP, critical limits, CCP, pre-requisites, fish products.

GLOSSÁRIO

1. TERMINOLOGIA APLICADA A PRODUTOS PESQUEIROS

EMBALAGEM – operação destinada a realizar a protecção dos produtos da pesca através da utilização de um invólucro, de um recipiente ou de qualquer outro material adequado;

ESTABELECIMENTO – todo o local em que os produtos da pesca sejam preparados, transformados, refrigerados, congelados, embalados ou armazenados, não sendo, no entanto, considerados como tal as lotas e os mercados grossistas em que são exclusivamente feitas exposições e a venda por grosso;

MEIOS DE TRANSPORTE – as partes reservadas para carga nos veículos automóvel, nos veículos que circulam sobre carris e nas aeronaves, bem como os porões dos navios ou os contentores para ao transporte por terra, mar ou ar;

PRODUTO CONGELADO – todo o produto da pesca que sofreu uma congelação que permite obter uma temperatura no seu centro térmico de pelo menos -18°C , após estabilização térmica;

PRODUTO FRESCO – todo o produto da pesca, inteiro ou preparado, incluindo os produtos condicionados sob vácuo ou atmosfera modificada que não tenham sofrido qualquer tratamento destinado a sua conservação, excepto a refrigeração;

PRODUTO PREPARADO – todo o produto que foi submetido a uma operação que alterou a sua integridade anatómica, tal como evisceração, o descabeçamento, o corte, a filetagem e a picagem;

PRODUTO TRANSFORMADO – todo o produto da pesca que foi submetido a um processo químico ou físico, tal como o aquecimento, a defumação, a salga, a seca, a marinada, etc., aplicado aos produtos refrigerados ou congelados associados ou não a outros géneros alimentícios, ou uma combinação destes diversos processos;

PRODUTOS DE PESCA – todos os animais ou partes de animais marinhos ou de água doce, incluindo as suas ovas e leitugas, com exclusão dos mamíferos aquáticos, das rãs e dos outros animais aquáticos abrangidos por regulamentação comunitária específica;

REFRIGERAÇÃO – o processo que consiste em baixar a temperatura dos produtos de pesca para que esta esteja próxima da do gelo fundente;

2. TERMINOLOGIA APLICADA AO SISTEMA HACCP

ACÇÃO CORRECTIVA – Acções que devem ser tomadas quando os resultados de vigilância dos PCC's indicarem desvio/perda de controlo

ANÁLISE DOS PERIGOS – Processo de recolha e avaliação de informação sobre perigos potenciais e as condições que podem conduzir à sua presença em alimentos, de forma a decidir quais os perigos que são relevantes para a segurança alimentar e que por isso devem ser considerados no plano HACCP.

ÁRVORE DE DECISÃO – Sequência de questões que podem ser aplicadas a cada etapa do processo, para um perigo relevante identificado, de forma a determinar se esta constitui um ponto crítico de controlo.

AUDITORIA (HACCP) – Análise sistemática para determinar se as actividades do Sistema HACCP e os resultados associados estão de acordo com o planos estabelecido, e implementados de forma efectiva, e se revelam adequados para garantir que os objectivos são alcançados.

CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS – Conjunto de boas práticas de higiene pessoal de modo a não comprometer a segurança ou a inocuidade dos alimentos.

CONTAMINAÇÃO CRUZADA – Transferência de microrganismos de alimentos contaminados (normalmente não preparados) para os alimentos preparados pelo contacto directo, escorrimento ou contacto indirecto através de um veículo como mãos, utensílios, equipamentos ou vestuário.

DOCUMENTAÇÃO HACCP – Um sistema de registos que descreve o projecto do plano HACCP, a implementação do sistema e demonstra a aplicação permanente.

EQUIPA HACCP – Grupo de pessoas responsáveis pelo desenvolvimento do plano HACCP.

FLUXOGRAMA – Representação sistemática de sequência e inter-relação entre etapas e operações utilizadas na preparação de um dado produto alimentar.

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS – Toda a substância seja ou não tratado, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e produtos do tipo das pastilhas elásticas com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento.

HACCP – Análise dos Perigos e Controlo de Pontos Críticos. É um sistema de gestão de segurança alimentar para a identificação sistemática de perigos e riscos na produção de alimentos e para a implementação de procedimentos de controlo e monitorização de pontos críticos relacionados com segurança alimentar. Assenta num conjunto de 7 princípios.

HIGIENE ALIMENTAR – todas as condições e medidas necessárias para garantir a segurança e a adequação dos alimentos em todas as fases da cadeia alimentar.

HIGIENIZAÇÃO – Conjunto das actividades de limpeza e desinfectação.

LIMITE CRÍTICO DE CONTROLO – Valor ou critério que diferencia a aceitação da não aceitação do processo.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS – qualquer pessoa que manuseie directamente alimentos, embalados ou não, equipamento e utensílios alimentares ou superfícies em contacto com alimentos, que deva por isso cumprir os requisitos de higiene alimentar

MONITORIZAÇÃO – Sequência planeada de actividades de observação ou medição dos parâmetros de controlo para avaliar se (um ponto crítico de controlo) está dentro dos valores aceitáveis.

PERIGO (EM ALIMENTOS) – Qualquer propriedade biológica, física e química que possa tornar um alimento prejudicial para consumo.

PLANO HACCP – Documento preparado de acordo com os princípios do HACCP para assegurar o controlo dos perigos relevantes no âmbito do sistema de gestão HACCP.

PONTO CRÍTICO DE CONTROLO (PCC) – Ponto, procedimento, etapa do processo ou elemento da cadeia alimentar no qual é possível aplicar um controlo que é essencial para prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar um perigo relacionado com segurança alimentar.

REGISTO – Evidência da realização das actividades associadas à operacionalidade (do Sistema HACCP).

RISCO – Consequências de um dado perigo ocorrer, medido em função da probabilidade e da severidade da ocorrência.

SEGURANÇA ALIMENTAR – garantia de que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando sejam preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização prevista.

SISTEMA HACCP – Sistema que controla, através dos pontos críticos de controlo, os perigos que são relevantes para a segurança alimentar.

VALIDAÇÃO (HACCP) – Confirmação através de evidências objectivas, que o sistema de gestão HACCP garante a segurança alimentar.

VERIFICAÇÃO (HACCP) – A análise sistemática, envolvendo a aplicação de métodos, procedimentos, testes ou outras avaliações (por exemplo auditorias, medições) que permitam confirmar o cumprimento do estabelecido (no plano HACCP) e verificar da sua eficácia.

VIGILÂNCIA – Um plano sequencial de observações e medidas que visam verificar se os PCC's estão sob controlo.