Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Planos e Registos Necessários à Implementação do Sistema HACCP na Indústria de Panificação

Gabriela Gomes Brás Branco
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores: Prof. Doutor João Pedro Luz
Eng. Ricardo Neves

Castelo Branco, Outubro de 2008

Índice Geral

1 – Introdução……...……1

2 – Sistema HACCP…….……3

3– Higiene na Indústria de Panificação……...…….5

3.1 – Etapas da higiene……...……5

3.2 – Planos e registos de higienização……..…6

3.3 – Higiene de equipamentos e utensílios……..…….....11

3.4 – Higiene dos trabalhadores……...…...…12

3.5 – Condições de saúde…….....….14

4 – Recepção e armazenamento da matéria-prima……...…15

4.1 – Recepção…….…...15

4.2 – Armazenamento……...……16

5 – Distribuição e transporte……...……26

5.1 – Higienização dos veículos de transporte……27

6 – Considerações finais……28

7 – Referências bibliográficas……...…29

Índice de Figuras

Fig. 1 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 4, relativas a Março de 2008……..…18

Fig. 2 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 4, relativas a Abril de 2008…….....18

Fig. 3 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 4, relativas a Maio de 2008……..…19

Fig. 4 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 5, relativas a Março de 2008…….....19

Fig. 5 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 5, relativas a Abril de 2008……..20

Fig. 6 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 5, relativas a Maio de 2008……..…20

Fig. 7 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 6, relativas a Março de 2008…….....21

Fig. 8 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 6, relativas a Abril de 2008……..…21

Fig. 9 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 6, relativas a Maio de 2008.....…21

Fig. 10 – Temperaturas da câmara de refrigeração n.º 8, relativas a Março de 2008.....22

Fig. 11 – Temperaturas da câmara de ultra-congelação n.º 1, relativas a Março de 2008…..23

Fig. 12 – Temperaturas da câmara de ultra-congelação n.º 1, relativas a Abril de 2008…....24

Fig. 13 – Temperaturas da câmara de ultra-congelação n.º 1, relativas a Maio de 2008……24

Fig. 14 – Temperaturas da câmara de ultra-congelação n.º 2, relativas a Março de 2008..…25

Fig. 15 – Temperaturas da câmara de ultra-congelação n.º 2, relativas a Abril de 2008…....25

Fig. 16 – Temperaturas da câmara de ultra-congelação n.º 2, relativas a Maio de 2008…....25

Índice de Quadros

Quadro 1 – Registo do número de dias em que foi efectuada higienização na sala de fornos…….....9

Quadro 2 – Registo do número de dias em que foi efectuada higienização na sala de acabamentos…….9

Quadro 3 – Registo do número de dias em que foi efectuada higienização na sala de ultracongelação, embalamento e expedição…….....10

Lista de Anexos

Anexo I – Planos de higienização da unidade fabril

Anexo II – Registos de higienização da unidade fabril

Anexo III – Registo da recepção de mercadorias

Anexo IV – Registo de temperaturas nas câmaras de refrigeração e ultra-congelação

Anexo V – Plano e registo de higienização dos veículos

Resumo

A realização do presente trabalho teve como objectivo criar, actualizar e implementar planos e registos necessários ao sistema de segurança alimentar HACCP, na fábrica de panificação "Panívoro".

São apresentados planos e registos de higienização das várias zonas da instalação fabril, dos veículos da empresa e registos de temperatura nas câmaras de refrigeração, ultra-congelação e na recepção dos produtos.

Relativamente à implementação destes registos foram verificadas algumas anomalias, nomeadamente nas tarefas de higienização: semanal (de toda a instalação fabril) e diária (dos veículos, na sala de fornos e na sala de embalamento e expedição).

Palavras-chave: HACCP, planos de higienização, registos de higienização, registos de temperatura, indústria de panificação.

Abstract

The main aim of this work was to create, update and implement the plans and records needed for the HACCP system in the baking factory “Panívoro”. The plans and records of the factory and vehicles cleaning, and the temperature records in the refrigeration freezing, and original materials reception chambers are presented.

In these records were found some anomalies, particularly in the weekly cleaning (the whole plant) and daily (of vehicles in the oven area and packaging and delivery room).

Keywords: HACCP, sanitation plans, records of hygiene, temperature records, bakery industry.