



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Estudo HACCP numa Empresa de Corte e  
Embalamento de Produtos Hortícolas**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Patrícia Salvado Martins**

---

**CASTELO BRANCO**

**2007**

## Índice Geral

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

1. Introdução.....	1
2. Pré-requisitos HACCP.....	3
2.1. Instalações e equipamentos.....	3
2.2. Limpeza das instalações.....	5
2.3. Controlo de pragas.....	7
2.4. Controlo de resíduos alimentares e não alimentares.....	8
2.5. Qualidade da água.....	9
2.6. Controlo das matérias-primas e do produto acabado.....	9
2.7. Requisitos das embalagens de acondicionamento dos géneros alimentícios.....	11
2.8. Transporte.....	11
2.9. Saúde e Higiene pessoal.....	12
2.10. Formação dos operadores.....	14
2.11. Análise de pré-requisitos na empresa em estudo.....	14
3. Estudo HACCP.....	17
3.1. Formação da equipa HACCP.....	20
3.2. Descrição do produto.....	20
3.3. Identificação do uso pretendido.....	21
3.4. Elaboração do fluxograma do processo.....	21
3.5. Verificação do fluxograma do processo no local.....	23
3.6. Identificação dos perigos potenciais em cada fase e análise de perigos.....	23
3.7. Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC).....	27
3.8. Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC.....	28
3.9. Estabelecimento dos procedimentos de monitorização.....	30
3.10. Estabelecimento das acções correctivas.....	31
3.11. Estabelecimento dos procedimentos de verificação.....	32

3.11.1 Medidas de verificação para cada PCC.....	32
3.11.2 Medidas gerais de verificação do Plano HACCP.....	33
3.12. Estabelecimento de sistemas de registo e documentação.....	34
4. Considerações finais.....	36
Referências Bibliográficas.....	38
Glossário	
Anexos	

## Resumo

O Sistema HACCP baseia-se na análise de perigos, identificação de pontos críticos de controlo e respectivas medidas de controlo com o objectivo de garantir a segurança alimentar para consumidor.

No presente trabalho, foi realizado o estudo HACCP numa empresa de corte e embalagem de produtos hortícolas. A realização do estudo passa pelo cumprimento de pré-requisitos segundo o Regulamento (CE) n.º 852/2004, que dizem respeito a um conjunto de medidas e regras gerais de higiene dos géneros alimentícios.

Após a contemplação dos pré-requisitos, procedeu-se ao estudo HACCP propriamente dito, identificando-se a existência de quatro pontos críticos de controlo nas etapas de corte, embalagem, armazenamento e transporte de abóbora. Foram posteriormente estabelecidas as respectivas medidas de controlo, limites críticos, procedimentos de monitorização, acções correctivas e posteriores medidas de verificação.

O estudo HACCP desenvolvido constitui uma maior garantia de qualidade e segurança alimentar dos produtos hortícolas, que ao nível da empresa irá reflectir-se na crescente aceitação dos seus produtos junto dos clientes.

**Palavras — chave:** Sistema HACCP, análise de perigos, pontos críticos de controlo, segurança alimentar, pré-requisitos, abóbora.