



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Contribuição para a Implementação do
Plano HACCP em Salsicharias Tradicionais**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paula Cristina Fernandes Pereira

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

Índice Geral

Índice de Figuras	iii
Índice de Tabelas	iv
Lista de Anexos	v
Resumo	vi
Abstract	vii
Lista de abreviaturas	viii
1. Introdução	1
2. Elaboração da lista de pré-requisitos	3
2.1. Instalações e equipamentos	3
2.2. Higiene das instalações	5
2.3. Controlo de pragas	7
2.4. Controlo das matérias-primas e do produto acabado	7
2.5. Saúde e higiene pessoal	8
2.6. Controlo dos resíduos alimentares e não alimentares	9
2.7. Qualidade da água	9
2.8. Requisitos das embalagens de acondicionamento dos géneros alimentícios	10
2.9. Transporte	10
2.10. Formação dos manipuladores	11
3. Elaboração do plano de higienização	11
4. Desenvolvimento de um sistema de rastreabilidade	13
5. Caracterização das unidades fabris	15
6. Plano HACCP	16

7. Resultados microbiológicos	39
8. Embalagem	42
9. Considerações finais	45
10. Referências bibliográficas	47

RESUMO

O sistema HACCP baseia-se num conjunto de medidas que visam assegurar boas condições de higiene, tendo em vista alimentos mais seguros para os consumidores. É um sistema preventivo, que se baseia numa abordagem sistemática e estruturada de identificação dos diferentes perigos existentes em cada etapa do processamento e medidas para o seu controlo.

Para que o sistema HACCP seja eficaz, devem ser previamente implementados os pré-requisitos. Estes não estão directamente relacionados com o processo de fabrico mas podem influenciar decisivamente a probabilidade de ocorrência de perigos para a segurança alimentar.

Este trabalho consistiu na implementação do sistema HACCP em duas salsicharias tradicionais. A aplicação deste sistema foi complexa e morosa devido à falta de legislação mais específica para este sector.

Foi elaborado o plano HACCP para o chouriço de carne e para a morcela de arroz. Para conhecer o funcionamento e processo dos enchidos foram efectuadas várias visitas às unidades fabris. Foi possível verificar que tanto o processo de fabrico como os ingredientes e condimentos utilizados variam entre as salsicharias mas os perigos identificados são semelhantes.

Com a realização deste trabalho foi possível concluir que a segurança do processo está essencialmente no controlo das temperaturas, no controlo das matérias-primas e nas correctas práticas de manipulação e fabrico.

Palavras-chave: Enchidos, plano HACCP, pré-requisitos