



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Implementação de HACCP em Talhos

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Rita Miguel Guerreiro Martins

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

Índice

Introdução	1
Material e Métodos	4
Resultados	9
1. Programa de Pré-Requisitos	9
1.1. Avaliação de fornecedores	9
1.2. Manutenção das Instalações e equipamento	9
1.3. Plano de Boas Práticas de Higiene	9
1.4. Plano de Higienização	9
1.5. Plano de Controlo de Pragas.....	10
1.6. Remoção de Resíduos.....	10
1.7. Formação Profissional	10
1.8. Saúde Higiene e Segurança no Trabalho	11
1.9. Controlo da Qualidade da água	11
1.10. Verificação metroloógica de instrumentos de pesagem.....	11
2. Metodologia HACCP	11
2.1. Definição do âmbito do plano.....	11
2.2. Formação da equipa	12
2.3. Descrição dos produtos	12
2.3.1. Características dos produtos.....	12
2.3.1.1. Requisitos de conservação dos produtos.....	12
2.3.1.2. Tipos de produtos	12
2.3.1.3. Características específicas da empresa	13
2.3.2. Descrição do processo	14
2.4. Identificação do uso pretendido dos produtos.....	14
2.4.1. Identificação dos potenciais compradores/consumidores	14
2.4.2. Utilização prevista dos produtos	14
2.5. Elaboração do fluxograma	15
2.5.1. Fluxogramas dos preparados de carne.....	16
2.5.1.1. Perú panado	16
2.5.1.2. Carne de porco à Alentejana.....	17
2.5.1.3. Roti (lombo de porco recheado).....	18

2.5.1.3. Roti (lombo de porco recheado).....	18
2.5.1.4. Frango recheado	19
2.5.1.5. Rolos de carne	20
2.5.1.6. Rolinhos de Frango	21
2.6. Verificação do fluxograma	21
2.7. Identificação dos perigos e dos pontos criticos de controlo (PCC) e estabelecimento dos limites criticos, sistemas de monitorização e acções correctivas para cada PCC	22
2.8. Estabelecimento dos procedimentos de verificação	37
2.8.1. Validação do Plano HACCP.....	37
2.8.2. Auditorias ao Sistema HACCP	37
2.8.3. Recolha e análise de amostras.....	37
2.9. Estabelecimento dos sistemas de registo e arquivo de dados	37
2.9.1. Sistemas de registo	37
2.10. Revisão do Plano	38
2.11. Estabelecimento de registos e de documentação	38
Discussão	38
Referências Bibliográficas	47

Resumo

Nos dias de hoje, a segurança a nível alimentar é fundamental para evitar problemas que possam advir de contaminações que ocorrem nos alimentos e que provocam, no consumidor, infecções e intoxicações que podem ter consequências graves.

Em alimentos altamente perecíveis, como é o caso da carne e seus preparados, os cuidados a manter durante o seu manuseamento e preparação são essenciais para prevenir o desenvolvimento microbiano patogénico bem como o aparecimento de objectos estranhos no produto ou a contaminação por agentes químicos devido ao desrespeito dos procedimentos de higienização das instalações.

Devido a todo um conjunto de ocorrências de contaminações e suas consequências para o consumidor, foi publicada legislação específica para o sector de venda de carnes e seus preparados, especificando claramente as regras de higiene e manuseamento a ter com estes produtos: Decreto-Lei n.º 147/2006 de 31 de Julho. A rastreabilidade da carne de bovino continua a ser regida pelo Decreto-Lei n.º 323-F/2000 de 20 de Dezembro.

Assim, recorrendo à legislação em vigor para os requisitos gerais aplicados a todos os sectores alimentares, e específicos para o sector das carnes e seus preparados, foi elaborado um sistema HACCP para uma secção de talho, situada num supermercado em Portimão, pertencente a uma rede de 62 supermercados da empresa Alisuper - Exploração de Supermercados do Algarve, S.A., no qual são levantados os perigos e os pontos críticos a controlar e definidas as medidas de controlo.

Palavras-Chave: Legislação; Perigos; Plano HACCP; Pré-requisitos; Pontos Críticos de Controlo; Registos.