



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

**CONTRIBUIÇÃO PARA A IMPLEMENTAÇÃO DA NORMA  
ISO 22000 NUMA LINHA DE ABATE DE BOVINOS**

**Engenharia Zootécnica**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Teresa Raquel Robalo Ferreira**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**  
**2007**

# ÍNDICE GERAL

## RESUMO

## ABSTRACT

## INTRODUÇÃO

	1
1. CARACTERIZAÇÃO DA EMPRESA	3
2. CARACTERIZAÇÃO DOS SISTEMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR	4
3. CORRESPONDÊNCIA ENTRE OS PRINCÍPIOS DE HACCP E A NORMA ISSO 22000	7
4. SISTEMAS DE GESTÃO DA SEGURANÇA ALIMENTAR	12
5. RESPONSABILIDADE DA GESTÃO	12
6. GESTÃO DOS RECURSOS	12
7. PLANEAMENTO E REALIZAÇÃO DOS PRODUTOS SEGUROS	13
7.1 PROGRAMA PRÉ-REQUISITOS (PPRs)	13
7.2 ETAPAS PRELIMINARES À ANÁLISE DE PERIGOS	14
7.2.1 Equipa de Segurança alimentar	14
7.2.2 Características do produto	14
7.2.3 Utilização prevista do produto acabado	15
7.2.4 Fluxograma da linha de abate de bovinos, descrição das etapas e das medidas de controlo e estabelecimento dos pré-requisitos operacionais (PPROs)	15
7.3 ANÁLISE DE PERIGOS	27
7.4 ESTABELECIMENTO DO PLANO HACCP	29
7.5 ACTUALIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO PRELIMINAR E DOS DOCUMENTOS QUE ESPECIFICAM OS PPRs E O PLANO HACCP	29
7.6 PLANEAMENTO DA VERIFICAÇÃO	29
7.7 SISTEMA DE RASTREABILIDADE	30
8. VALIDAÇÃO, VERIFICAÇÃO E MELHORIA DO SISTEMA DE GESTÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR	30
<b>CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>32</b>
<b>BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>AGRADECIMENTOS</b>	
<b>ANEXOS</b>	

## RESUMO

Hoje em dia, as exigências do mercado reúnem-se cada vez mais na diversidade e particularmente na qualidade dos alimentos, toma-se essencial implementar sistemas que assegurem a qualidade e a segurança desses produtos. Tais sistemas deverão ter por base a legislação nacional e comunitária, com o intuito de garantir, por um lado as leis de concorrência do mercado e por outro a saúde dos consumidores.

A Norma Internacional ISO 22000 divulgada a 1 de Setembro de 2005, relativa a Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar vem compilar um conjunto de requisitos na área da segurança alimentar, enquadrando-os num sistema de gestão e harmonizando uma série de referenciais normativos dispersos num único diploma, internacionalmente reconhecido e aplicável a todas as organizações ao longo da cadeia alimentar.

A implementação da Norma ISO 22000 deve acima de tudo ser encarada como uma verdadeira oportunidade para a melhoria e optimização de procedimentos de uma empresa, tomando-se numa vantagem competitiva

No entanto, salientamos dois requisitos que surgem nesta nova Norma Internacional ISO 22000, relacionada com os requisitos para qualquer organização que opere na cadeia alimentar: o Programa Pré-requisitos Operacionais (PPROs) e o Sistema de Rastreabilidade.

Na indústria alimentar, o sector das carnes e mais concretamente as unidades de abate e transformação de carnes, têm uma enorme responsabilidade no que respeita à saúde pública, uma vez que são elas que determinam quais os produtos que irão chegar à mesa dos consumidores, O sistema HACCP tem assumido um crescente protagonismo constituindo como que um primeiro passo para a certificação dos produtos, garantindo deste modo a inocuidade dos mesmos. Constatamos que a empresa onde foi realizado este trabalho está apta para implementar a Norma 150 22000, na sua linha de abate de bovinos visto que esta aplica os 7 princípios do HACCP, sendo este sistema uma ferramenta crucial para aplicação da Norma ISO 22000.

**Palavras-chave:** Norma ISO 22000, Linha de abate de bovinos, PPROs, Sistema de rastreabilidade