



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

**REVISÃO DE SISTEMAS DE GESTÃO DA  
SEGURANÇA ALIMENTAR**

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

**Laura da Conceição Proença**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

## Índice Geral

<b>RESUMO</b>	<b>I</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>II</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS E TABELAS</b>	<b>III</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS</b>	<b>V</b>
<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>2. SEGURANÇA ALIMENTAR – EVOLUÇÃO HISTÓRICA E PERSPECTIVA ACTUAL</b>	<b>2</b>
<b>2.1 SISTEMA HACCP</b>	<b>2</b>
<b>2.2 HACCP E REGULAMENTO (CE) Nº 852/2004</b>	<b>6</b>
<b>2.3 ISO 22000:2005</b>	<b>8</b>
<b>3. PERIGOS PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR</b>	<b>12</b>
<b>3.1 BIOLÓGICOS</b>	<b>13</b>
<b>3.2 QUÍMICOS</b>	<b>17</b>
<b>3.3 FÍSICOS</b>	<b>18</b>
<b>4. AVALIAÇÃO DO RISCO</b>	<b>19</b>
<b>5. APLICAÇÕES PRÁTICAS DE REVISÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR</b>	<b>28</b>
<b>5.1 REESTRUTURAÇÃO DO MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR DA PSM</b>	<b>28</b>
<b>5.1.1 Rastreabilidade</b>	<b>29</b>
<b>5.1.2 Controlo de Pragas</b>	<b>31</b>
<b>5.1.3 Adaptação do manual de segurança alimentar ao sector da distribuição</b>	<b>33</b>
<b>5.2 REORGANIZAÇÃO DAS LISTAS DE VERIFICAÇÃO</b>	<b>36</b>
<b>5.3 REORGANIZAÇÃO DO MATERIAL DE APOIO À FORMAÇÃO</b>	<b>38</b>
<b>5.4 ELABORAÇÃO DE PLANOS DE HIGIENIZAÇÃO</b>	<b>39</b>
<b>5.5 PLANEAMENTO DE MINI-LABORATÓRIO</b>	<b>45</b>
<b>6. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>48</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>49</b>
<b>ANEXOS</b>	

## RESUMO

A segurança alimentar é um tema que devido à sua indiscutível importância tem mobilizado todos os intervenientes da cadeia alimentar. Para os técnicos que operam neste sector está subjacente a aplicabilidade e cumprimento das exigências legais enquanto que aos consumidores importa restabelecer a confiança abalada pelas crises alimentares dos últimos anos.

Deste modo, com o presente estágio curricular desenvolveram-se actividades de revisão de sistemas de gestão da segurança alimentar e apoio técnico ministrados aos operadores do sector alimentar pela consultora PSM. Com vista à actualização do apoio técnico ministrado procedeu-se à reestruturação do Manual de Segurança Alimentar da empresa através da inclusão dos capítulos: rastreabilidade, controlo de pragas e tipos de contaminações. O referido manual foi ainda adaptado ao sector da distribuição. Mediante a importância da formação contínua dos colaboradores, reorganizou-se o material de apoio à formação, tomando-o mais acessível e apelativo. No que diz respeito à etapa de avaliação e verificação dos planos HACCP implementados: foram reformuladas as listas de verificação, tomando-as mais funcionais *in loco* e na realização dos respectivos relatórios; planeou-se a concepção de um mini-laboratório de modo a facilitar e aumentar a periodicidade das verificações analíticas (alimentos, superfícies e manipuladores).

A segurança e satisfação do consumidor estão directamente relacionadas com a eficácia dos sistemas HACCP implementados.

Ralavras-chave: HACCP, Manual de Segurança alimentar. Rastreabilidade. Distribuição