

**“As doutrinas expressas no trabalho são da
responsabilidade do autor”**

Este trabalho foi realizado no âmbito do projecto Agro 463 “Segurança e Qualidade Alimentar em Produtos do Olival” sob a orientação da Eng.^a Fátima Peres da Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB) e da Eng.^a Ana Domingos da Associação de Produtores de Azeites da Beira Interior (APABI) .

Agradecimentos

No trabalho de fim de curso que apresento colaboraram pessoas e instituições que, a diferentes níveis, contribuíram para a sua elaboração. A todos os que directamente me prestaram a sua ajuda, deixo um sentido agradecimento.

À Eng.^a Fátima Peres, da Escola Superior Agrária pela orientação, bibliografia concedida e pela preciosa ajuda que prestou durante a elaboração deste trabalho.

À Eng.^a Ana Sofia Domingos, técnica da Associação de Produtores de Azeite da Beira Interior, pelo apoio e pela orientação prestados durante a realização do trabalho.

Aos dirigentes dos lagares da Beira Interior, auditados no âmbito deste trabalho, pela indispensável colaboração e pela pronta disponibilidade manifestada.

Aos meus pais e à minha irmã pelo amor, carinho, apoio e incentivo que me proporcionaram durante a realização deste trabalho.

Ao meu namorado, Pedro, por todo o amor, dedicação e ajuda prestada durante a realização deste trabalho.

A toda a minha família e amigos, pelo seu apoio e amizade.

A todos o meu Bem Hajam

Índice Geral

Índice de Figuras.....	I
------------------------	---

Índice de Tabelas	I
Resumo	II
Abstract	III
1. Introdução	1
2. Metodologia	3
3. Discussão dos Resultados	5
3.1. Plano de Limpeza e Desinfecção	5
3.1.1 Instalações Externas – Recepção e Lavagem	6
3.1.2 Instalações Internas	9
3.1.3 Plano de Limpeza	11
3.2 Higiene Pessoal	12
3.3 Formação	13
3.4 Controlo de Pragas	14
3.5 Equipamentos de Produção	15
3.6 Especificações / Fichas Técnicas	16
3.7 Instalações	17
3.8 Admissão de Água	18
3.9 Avaliação de Fornecedores	19
3.10 Rastreabilidade	20
3.11 Plano de Controlo de Resíduos Alimentares	21
4. Considerações Finais	23
Referências Bibliográficas	25
Anexos	

Índice de Figuras

Figura 1 - Armazenamento da azeitona	7
Figura 2 - Armazenamento da azeitona em tanque de betão	8

Figura 3 - Tempo de armazenamento da azeitona	8
Figura 4 - Existência de pavimentos anti-derrapantes	10
Figura 5 - Existência de paredes revestidas com material lavável	10
Figura 6 - Existência de janelas com /sem rede mosquiteira	11
Figura 7 - Zona de laboração com manutenção e limpeza	12
Figura 8 - Higiene Pessoal nos lagares auditados.....	13
Figura 9 - Formação em Higiene e Segurança Alimentar	14
Figura 10 - Requisitos aplicáveis aos equipamentos nos lagares auditados	16
Figura 11 - Características das Instalações	18
Figura 12 - Abastecimento de água nos lagares auditados	19
Figura 13 - Lagares com registo dos fornecedores	20
Figura 14 - Lagares com registo de rastreabilidade.....	21
Figura 15 - Lagares com recolha periódica de resíduos	22

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Lagares auditados no âmbito do presente trabalho	3
Tabela 2 - Modelo de um plano de higienização	5

Resumo

O presente trabalho, teve por principal objectivo acompanhar as auditorias efectuadas pela APABI aos lagares seus associados, analisando os principais aspectos da aplicação do Regulamento (CE) N.º 852/2004, com vista à implementação do sistema HACCP.

Realizaram-se auditorias a 34 lagares associados da APABI, tendo por base uma lista de verificação elaborada anteriormente.

De todos os itens verificados só o controlo de pragas é cumprido por todos os lagares.

Nos restantes itens verificaram-se sempre algumas não conformidades na aplicação do Regulamento (CE) N.º 852/2004.

Palavras chave:HACCP, Indústria oleícola, auditoria, Regulamento (CE) N.º 852/2004

Abstract

This work has as main objective to follow auditories that APABI does to their associates mills. In those auditories they analyse the main aspects of the rule EC Regulation No. 852/2004 of April 29 in order to implementation the HACCP system.

In this study we have 34 auditories to the APABI associates mills following check – list older.

We note that 100% of the mills audited meet the requirement which is the control of pests.

In the other ones we verified always some non-conformities in the implementation of EC Regulation No 852/2004.

Key words: HACCP, olive industry, auditories, EC Regulation No 852/2004.
