

Implementação do HACCP em Queijarias de Pequena Dimensão

João Freire de Noronha
Escola Superior Agrária de Coimbra
Instituto Politécnico de Coimbra
Portugal
noronha@mail.esac.pt



Princípios do HACCP

1. **Análise de Perigos**
2. **Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCCs)**
3. **Determinação dos Limites Críticos e Tolerâncias**
4. **Sistemas de Monitorização**
5. **Determinação das acções correctivas**
6. **Procedimentos de Verificação**
7. **Documentação e Registos**

HACCP um requisito legal

- European Council Directive 43/93/EEC
 - Baseado nos princípios do HACCP
- Decreto Lei 67/98 (Portugal)
 - Autocontrolo...
- Regulamento 852/2004
 - A partir de 2006

Dificuldades na implementação do HACCP em pequenas queijarias

- Conhecimentos técnicos inadequados
- Falta de empenho/apoio por parte das entidades oficiais
- Desinteresse de por parte do consumidor e compradores/ clientes
- Dificuldades financeiras
- Recursos humanos escassos
- Infra-estruturas e equipamentos inadequados
- Falta de informação em Português
- ...

Agro 44 – Aplicação da metodologia HACCP na fileira dos lacticínios. Da produção de leite à produção de queijo e requeijão

- Início em Março de 2002
- Final em Julho de 2005



Objectivo do Projecto

- Criação de uma linguagem comum entre os responsáveis nas empresas (queijarias) pela posta em prática de sistemas HACCP, e os técnicos das entidades responsáveis pela aprovação dos sistemas, licenciamento e fiscalização
- Facilitar a implementação do sistema em queijarias artesanais



Parceria

- Escola Superior Agrária de Coimbra
- Direcção Regional da Agricultura da Beira Litoral
- Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela
- Terras de Síc - Associação de Desenvolvimento



Tarefas

- Concepção e divulgação de um manual de Boas Práticas Produção para as explorações de leite (pequenos ruminantes)
- Concepção e divulgação de um manual de Boas Práticas de Fabrico para Queijarias
- Implementação de sistemas HACCP em Queijarias Tradicionais – Unidades de demonstração
- Concepção e divulgação de planos genéricos HACCP para o fabrico de Queijos Tradicionais e Requeijão
- Criação de um site na Internet para relativo à temática da higiene, boas práticas de fabrico e HACCP na produção de queijo e requeijão
 - www.esac.pt/agro44



Elaboração dos Manuais

- Levantamento da legislação aplicável e bibliografia relevante
- Elaboração do manual e material de divulgação
- Teste dos materiais construídos junto dos utilizadores finais e adaptação dos manuais de acordo com as sugestões recebidas.
- Design e impressão dos manuais e folhetos informativos
- Divulgação do material junto dos utilizadores finais



Implementação do HACCP

- Preparação de material pedagógico para formação das equipas em HACCP/BPF
- Formação das equipas em HACCP/BPF
- Selecção de queijarias onde será implementado o sistema HACCP (unidades de demonstração)
- Implementação do sistema HACCP nas queijarias seleccionadas, respeitando os princípios e a metodologia do HACCP
- Auditoria aos sistemas HACCP para detectar eventuais falhas e permitir eventuais correcções



Pequena Dimensão...



Dimensão ainda mais pequena...



Dimensão pequenina...



Treino em HACCP ...



Produção de queijo



Produção de Queijo



Produção de Queijo



Produção de Queijo



Boas práticas de fabrico (?)



Boas Práticas de Fabrico (?)



Higienização



A higienização é eficaz?



Divulgação dos Resultados



HACCP em Pequenas Queijarias

- Manter o sistema Simples!
- PCC e Registos
 - Quanto menos melhor
 - Só o estritamente necessário
- Boas Práticas de Higiene/Fabrico e boa vontade...

HACCP – Queijo Fresco (Pasteurização)

- PCC
 - Filtração – Perigos Físicos
 - Pasteurização – Perigos Biológicos
 - Controlo de Temperatura – Perigos Biológicos
- Registos Necessários
 - Filtração (sem registos!)
 - Pasteurização
 - Temperatura (Pasteurização Batch)
 - "Tempo" e Temperatura (Pasteurização em contínuo)
 - Temperatura
 - Câmaras de Refrigeração/Frigoríficos (2/3 vezes ao dia)
 - Transporte (à Chegada)

HACCP – Queijo Curado

- CCP
 - Filtração – Perigos Físicos
 - Tempo de Cura – Perigos Biológicos
- Registos
 - Filtração (sem registos!)
 - Tempo de Cura
 - Identificação de lotes/Queijo (marcas de caseína)
 - Libertação do lote

Agradecimentos

A toda a equipa do projecto

Projecto financiado pela medida 8.1 do programa AGRO



Muito Obrigado