

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

Responsável: João Freire de Noronha

Escola Superior Agrária de Coimbra, Bencanta, 3040-316 Coimbra, Tel. 239 802 276 e-mail noronha@mail.esac.pt

Objectivos

O objectivo genérico do projecto é a criação de uma **linguagem comum** entre os responsáveis nas empresas pela posta em prática de sistemas **HACCP**, Hazard Analysis and Critical Control Points, e os técnicos das entidades responsáveis pela aprovação dos sistemas, **licenciamento e fiscalização**, de modo a facilitar a posta em prática do sistema em **queijarias artesanais**.

São consideradas 5 vertentes:

- Concepção e divulgação de um manual de **Boas Práticas Produção para as explorações** de leite;
- Concepção e divulgação de um manual de **Boas Práticas de Fabrico para Queijarias**;
- **Implementação de sistemas HACCP** em Queijarias Tradicionais - Unidades de demonstração do sistema;
- 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.

Execução

As **vertentes 1, 2 e 4** desenvolver-se-ão em cinco etapas:

- 1ª etapa - Levantamento da legislação aplicável e bibliografia relevante
- 2ª etapa - Elaboração do manual e material de divulgação (folhetos informativos)
- 3ª etapa - Teste dos materiais construídos junto dos utilizadores finais (produtores de leite e queijarias) e adaptação dos manuais de acordo com as sugestões recebidas.
- 4ª etapa - Design e impressão dos manuais e folhetos informativos
- 5ª etapa - Divulgação do material junto dos utilizadores finais

A **3ª vertente**, desenvolver-se-á seguindo as seguintes etapas:

- 1ª etapa - Preparação de material pedagógico para formação das equipas em HACCP/BPF
- 2ª etapa - Formação das equipas em HACCP/BPF
- 3ª etapa - Selecção de queijarias onde será implementado o sistema HACCP (unidades de demonstração)
- 4ª etapa - Implementação do sistema HACCP nas queijarias seleccionadas, respeitando os princípios do HACCP
- 5ª etapa - Auditoria aos sistemas HACCP para detectar eventuais falhas e permitir eventuais correcções.

Esta vertente do projecto permitirá às equipas envolvidas ganhar a experiência necessária à persecução da elaboração dos planos genéricos de HACCP contemplados na 4ª vertente do projecto além de permitir a criação de experiências piloto /unidades de demonstração na posta em prática do sistema HACCP neste tipo de unidades de produção.

A **5ª vertente** terá as seguintes etapas:

- 1ª etapa - Criação de uma imagem global para o projecto (unificadora do material impresso produzido, do "site" na Internet e material de divulgação)
- 2ª etapa - Concepção do "site" na Internet
- 3ª etapa - Colocação de todo o material produzido no projecto no "site" da Internet

Parceria

- Escola Superior Agrária de Coimbra/Instituto Politécnico de Coimbra (ESAC/IPC)
- Direcção Regional da Agricultura da Beira Litoral (DRABL)
- Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela (ANCOSE)
- Terras de Sicó - Associação de Desenvolvimento



Escola Superior Agrária de Coimbra



DRABL
Direcção Regional
da Agricultura da
Beira Litoral

