

PLANO HACCP NUMA MELARIA NA REGIÃO DO PINHAL INTERIOR SUL



Gisela Luísa Alvim de Campos Coelho Gomes¹, Fernando Manuel Silva Pereira Monteiro³, Manuel Vicente de Freitas Martins²

¹Melbandos – Cooperativa de Apicultores do Concelho de Mação, Apicultura, Mação

²Escola Superior Agrária de Castelo Branco, Sector de Higiene e Sanidade Animal, Castelo Branco

³Município de Mação, Veterinário Municipal, Mação

INTRODUÇÃO

O presente estudo foi efectuado no ano 2009, tendo como objectivo a realização de um Plano HACCP através da elaboração de planos de autocontrolo baseados nos princípios HACCP para indústrias do sector alimentar, mais concretamente, para uma unidade de extracção e embalagem de mel pertencente à Melbandos - Cooperativa de Apicultores do Concelho de Mação, situada na região do Pinhal Interior Sul.

Com a aplicação do sistema de Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos (HACCP), e consequentemente dos seus princípios técnicos e científicos pretende garantir-se a salubridade e inocuidade dos alimentos, neste caso, o mel.



MATERIAL E MÉTODOS

MEL

É produzido na área de abrangência do Concelho de Mação e limitrofes, proveniente do néctar da flora autóctone.

O mel é obtido por centrifugação dos favos desoperculados, não se submetendo a qualquer transformação.

A flora existente no mel da região do Pinhal Interior Sul, é predominantemente de rosmaninho e multifloral, havendo alguns méis de urze.

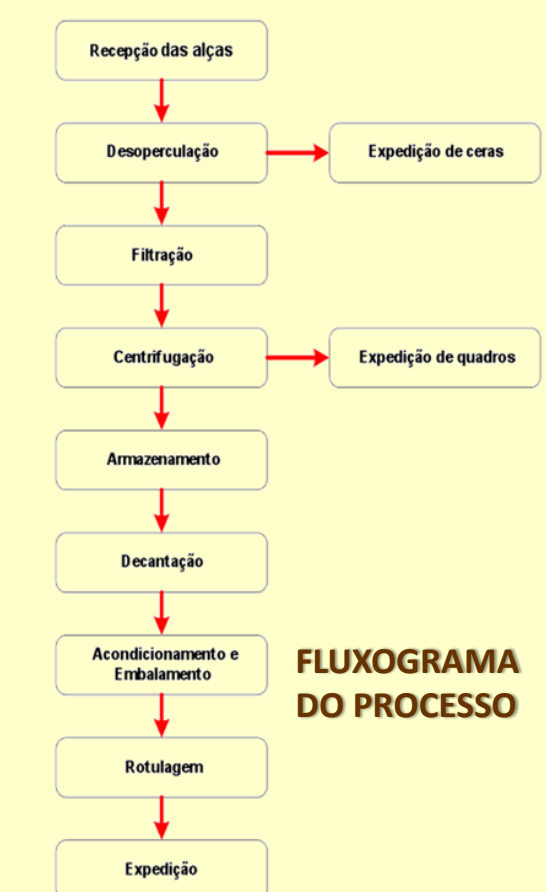


LAYOUT DA MELEIRA COM TODAS AS FASES DE PROCESSAMENTO DO MEL

PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO

A extracção do mel foi efectuada cumprindo as boas praticas apícolas mantendo um sistema de Autocontrolo baseado nos princípios do HACCP, de forma a garantir a Segurança Alimentar dos produtos que labora, tendo a Melbandos como preocupação primordial a satisfação dos clientes fornecendo produtos sãos e seguros.

O fluxograma descreve a sequência detalhada de todas as etapas relativas ao processamento do produto, desde a recepção das matérias-primas, até à expedição do produto final. Pode visualizar o circuito da matéria-prima e do pessoal no layout da melaria.



PRÉ-REQUISITOS

Implementámos um programa de pré-requisitos (Regulamento (CE) nº 852/2004), que reside no cumprimento dos requisitos gerais de higiene e nos procedimentos adoptados pela Melbandos com vista a prevenir a ocorrência de perigos para a saúde do consumidor que advenham do consumo de alimentos seguros.

A aplicação dos pré-requisitos foi essencial para controlar os perigos existentes.

RESULTADOS

Etapas	Natureza/Descrição do perigo	PCC nº	Parâmetro de Controlo	Limite Crítico	Monitorização			Medida Correctiva	Registo
					Método	Frequência	Responsável		
Desoperculação	Potencial presença de antibióticos	1	Presença de antibióticos	Ausência de antibióticos	Centrifugação	A cada extracção por apicultor	Operador responsável pela produção	Rejeição do mel, perante análise laboratorial positiva a resíduos no mel	Registo de recusa, no caso de se aplicar a medida correctiva
Filtração	Potencial presença de lascas de madeira	2	Presença de metal	Ausência de metal	Filtração	A cada extracção por apicultor	Operador responsável pela produção	Eliminação do corpo estranho	Registo de não conformidade
Centrifugação	Potencial presença de restos de metal	3	Presença de metal	Ausência de metal	Centrifugação	A cada extracção por apicultor	Operador responsável pela produção	Eliminação do corpo estranho	Registo de não conformidade
Cristalização	Potencial aumento do HMF alterando a qualidade do mel	4	Aumento do HMF	HMF ≤ 40 mg/kg	Cristalização	Sempre que haja cristalização do mel	Operador responsável pela produção	Análises Laboratorial. Rejeição do mel, se o HMF for superior a 40 mg/kg	Registo da temperatura do descristalizador.

Tabela 1: PLANO HACCP

Ao aplicar os princípios do HACCP (Plano HACCP) verificámos que, podem ocorrer:

Perigos químicos na etapa de desoperculação devido à aplicação de antibióticos nas colmeias (PCC1) e na etapa de cristalização devido ao potencial aumento do HMF do mel (PCC4), alterando as características físico-químicas do mel; o HMF é considerado um parâmetro de qualidade e determina o grau de frescura do mel.

Perigos físicos surgem da quebra de arames e lascas da madeira dos quadros, nas etapas de filtração e centrifugação (PCC2 e PCC3)

CONCLUSÃO

Com o estudo realizado, criaram-se as condições para o bom funcionamento da unidade de extracção e embalagem de mel da Melbandos, com a implementação do manual de boas práticas e a execução do plano HACCP, com o intuito de garantir a qualidade e salubridade do produto final.

Foram identificados quatro pontos críticos de controlo no processamento tecnológico do mel, de natureza química e física, nas diferentes fases de processamento.

Após a análise do Plano HACCP podemos concluir que, a possível presença de antibióticos no mel, é proveniente das incorrectas práticas apícolas, quanto à aplicação de produtos de uso veterinário não homologados pelas autoridades competentes. Só através de uma análise laboratorial, podemos ter a garantia da salubridade do produto para o consumo humano.

Através da monitorização e da actuação das medidas correctivas conseguimos cada vez mais ter um produto natural e de elevada qualidade – o mel.