



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Rocha, Catia Sofia Antunes

Acompanhamento de uma unidade da EUREST Portugal

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/136>

Metadados

Data de Publicação	2011
Resumo	O objectivo foi o acompanhamento das unidades com o pressuposto de verificar se eram cumpridas as normas de higiene e o plano de HACCP a que foram propostos. O estágio foi realizado na empresa Eurest Portugal Lda., onde foi dividida em duas unidades como os mesmos objectivos. Tanto numa como noutra unidade as tarefas realizadas foram iguais. Foram elas realização de auditorias, recepção dos produtos, colocação do número de factura/guia, arrumação dos produtos, empratamento de sobremesas, a...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, temperatura, amostra, linha self
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:55:03Z com informação proveniente do Repositório

Acompanhamento de uma unidade da EUREST Portugal

Cátia Sofia Antunes Rocha

Relatório de Estágio apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica da Doutora Ofélia Maria Serralha dos Anjos, Professor Adjunto do Departamento de Unidade Técnico Científico de Recursos Naturais de Desenvolvimento Sustentável do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro 2011

“ As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu Autor”

Agradecimentos

Este espaço é dedicado a todos aqueles que contribuíram para que este trabalho fosse realizado com sucesso. A todos eles deixo aqui os meus sinceros agradecimentos.

Agradeço a professora Ofélia dos Anjos por ter aceitado ser a minha orientadora de estágio e pela sua ajuda e pela disponibilidade ao longo dos últimos meses.

Agradecer a Técnica de Qualidade Doutora Egídia Vasconcelos pela disponibilidade e contribuição para o bom funcionamento do meu estágio.

Agradeço a Doutora Lídia Costa e ao Gerente da primeira unidade o Senhor Paulo Santos por toda a disponibilidade e por toda a ajuda que me deram durante o tempo de estágio e com quem gostei de trabalhar.

Em primeiro lugar agradeço aos meus pais, avôs e Padrinho por toda a ajuda, pelo amor, pela força e pelo carinho por me apoiarem nos bons e nos maus momentos.

Agradeço a todos os amigos pelo carinho apoio e pela ajuda, especialmente a Cláudia Reis e a Patrícia Batista que nos últimos 3 anos me ajudaram muito.

De igual modo agradeço a forma como fui acolhida tanto na primeira unidade como na segunda por toda a equipa que lá trabalha.

Acompanhamento de uma unidade da EUREST Portugal

Cátia Sofia Antunes Rocha

Palavras-chave: Segurança Alimentar, temperatura, amostra e linha self.

Resumo

O objectivo foi o acompanhamento das unidades com o pressuposto de verificar se eram cumpridas as normas de higiene e o plano de HACCP a que foram propostos.

O estágio foi realizado na empresa Eurest Portugal Lda., onde foi dividida em duas unidades como os mesmos objectivos.

Tanto numa como noutra unidade as tarefas realizadas foram iguais. Foram elas realização de auditorias, recepção dos produtos, colocação do número de factura/guia, arrumação dos produtos, empratamento de sobremesas, arrumação de arcas frigoríficas e congeladoras, realização de check-list, recolha de amostras, recolha das temperaturas da linha self, controlo dos dados do Trim-Trax, colocação de DLUs, caixa feita durante o dia e inventário mensal.

Aprofundarei os temas da recolha das temperaturas na linha self e a Rastreabilidade dos produtos.

Foram detectadas algumas semelhanças nas variações das temperaturas durante os mesmos dias, mas não provocou num dado para a saúde pública. A Rastreabilidade é importante para saber todos os processos que o alimento passa.

Keywords: Food safety, temperature, sample and self line

Abstract

The purpose was to monitor the units to check if the hygiene standards and the HACCP plan, that have been proposed, were met.

The stage was held in the company Eurest Portugal Lda, which was divided into two units with the same objectives.

In both of the other units, the tasks performed were equal, such as: audits, reception of products, put the invoice number/guide, storage products, plating desserts, storage of freezers, completion of a checklist, sampling, collection of the self line temperatures, control data of the Trim-Trax,, placement of DLU's, cashier made during the day and the monthly inventory.

Discuss the themes of the collection of temperature on the line self and traceability of products.

A few similarities in the variations of the temperatures were detected on the same days, but it didn't cause any harm to public health. Traceability is important to know all the processes that food goes.

Índice geral

Resumo.....	iv
Abstract	v
Índice Geral.....	vi
Índice de figuras	vii
1. Introdução	1
2. Tarefas desenvolvidas no âmbito do estágio.....	2
3 Temperatura dos Alimentos VS Segurança Alimentar.....	5
4 - Verificação de temperaturas na linha de Self.....	7
4.1.Materia e métodos.....	7
4.2 - Resultados e Discussão.....	7
4.3 - Considerações finais.....	13
5 - Rastreabilidade.....	14
5.1.Materia e métodos.....	14
5.2 - Resultados e Discussão.....	15
5.3 - Considerações finais.....	15
6. Conclusão	16
7- Bibliografia	17