



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Calado, Tomé

**Gestão de segurança na SIA, em conformidade
com a NP EN ISO 22000:2005**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/179>

Metadados

Data de Publicação	2007
Resumo	O presente trabalho foi realizado na Sociedade Industrial de Aperitivos (SIA), indústria produtora essencialmente de batata frita, tendo por principal objectivo acompanhar a implementação da norma NP EN ISO 22 000:2005. Neste relatório apresentam-se os principais aspectos desenvolvidos nomeadamente os que se referem ao planeamento e realização de produtos seguros na SIA. Na conclusão do estudo constatou-se algumas não conformidades designadamente de registos de monitorização bem como a au...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Pré-requisitos Operacionais, APPCC, Rastreabilidade, segurança alimentar, Batata frita
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T00:22:18Z com
informação proveniente do Repositório

Índice Geral

Resumo.....	III
Abstract.....	IV
Índice de tabelas e figuras.....	V
Índice de Anexos.....	VII
1. Introdução.....	1
2. Aspectos gerais da aplicação da ISO 22 000 na SIA.....	2
3. Programas de pré-requisitos.....	4
4. Equipa.....	7
5. Características do produto.....	7
5.1. Matérias-primas.....	8
5.2. Produtos acabados.....	10
6. Utilização prevista.....	13
7. Fluxogramas, etapas de processo e medidas de controlo.....	13
8. Análise de perigos.....	15
8.1. Identificação de perigos e determinação de níveis de aceitação.....	15

8.2. Avaliação do risco.....	15
9. Programas de Pré-requisitos Operacionais.....	17
10. Plano HACCP.....	26
11. Rastreabilidade.....	27
12. Controlo de não conformidades.....	29
12.1. Correções e acções correctivas.....	29
12.2. Tratamento dos produtos potencialmente não seguros.....	30
12.3. Retiradas.....	31
13. Revisão e verificação do sistema de gestão de segurança alimentar.....	32
13.1. Revisão.....	32
13.2. Verificação.....	32
14. Considerações finais da aplicação da ISO 22 000 na SIA.....	34
Bibliografia.....	36
Agradecimentos	
Anexos	

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Sociedade Industrial de Aperitivos (SIA), indústria produtora essencialmente de batata frita, tendo por principal objectivo acompanhar a implementação da norma NP EN ISO 22 000:2005.

Neste relatório apresentam-se os principais aspectos desenvolvidos nomeadamente os que se referem ao planeamento e realização de produtos seguros na SIA.

Na conclusão do estudo constatou-se algumas não conformidades designadamente de registos de monitorização bem como a ausência de digitalização de alguns registos. Salientamos ainda como essencial a informação aos trabalhadores da SIA desta norma e requisitos da mesma.

Palavras-chave: Pré-requisitos Operacionais, APPCC, Rastreabilidade, segurança alimentar, Batata frita.

Abstract

The present work aims to monitor the implementation of the NP EN ISO 22000: 2005 at SIA (Appetizer Industrial Society), an industry of fried potatoes, situated at Tentúgal, Portugal.

This report sets out the main aspects developed particularly those related to planning and realization of safe products in SIA.

This study showed some nonconformities including records of monitoring and missing of some digital records. The SIA shall ensure that the personnel are aware of the requirements of this standard.

Keywords: Operational Prerequisites, HACCP, Traceability, Food safety, Fried Potatoes.

Índice de Tabelas e Figuras

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Os 9 Programas de pré-requisitos da SIA.....	6
Tabela 2 - Matérias-primas da produção.....	9
Tabela 3 – Características batata frita tipo ondulada.....	10
Tabela 4 - Características da batata frita tipo aromatizada.....	10
Tabela 5 - Características da batata frita tipo lisa.....	11
Tabela 6 - Características da batata frita tipo artesanal.....	11
Tabela 7 - Características da batata frita tipo caseira	11
Tabela 8 - Características da batata frita tipo light	12
Tabela 9 - Características da batata frita tipo larga/fina.....	12
Tabela 10 - Características das pipocas da SIA.....	12
Tabela 11 - Características das tiras de milho da SIA.....	13
Tabela 12 – Matriz de avaliação de risco.....	13
Tabela 13 – 1.º Programa de pré-requisito operacional.....	18
Tabela 14 – 2.º Programa de pré-requisito operacional	20
Tabela 15 – 3.º Programa de pré-requisito operacional	22

Índice de Figuras

Figura 1 - Sociedade Industrial de Aperitivos.....	1
Figura 2 - Complexo entre ISO 22 000:2005, ISO 9001:2000, CAC-RCP1/Rev4.....	2
Figura 3 - Fluxograma da comunicação interna da produção	4
Figura 4 - Fluxograma da diferenciação entre HACCP, PPR's e PPR's Operacionais..	5
Figura 5 - Marcas próprias da SIA.....	8
Figura 6 - Fluxograma do Processo de fabrico da batata frita na SIA.....	14
Figura 7 - Fluxograma das fases de avaliação de um produto não seguro.....	31

Índice de anexos

Anexo I – Controlo de registos

Anexo II – Programas de Pré-requisitos

Anexo III – Legislação dos PPR's

Anexo IV – Entrada para a revisão

Anexo V – Fluxogramas de processos de fabrico, embalagem, recepção de matérias-primas e outros materiais envolvidos

Anexo VI – Composição e prazo de validade dos aromas

Anexo VII – Composição da batata frita aromatizada

Anexo VIII – Tabela de resumo do sistema HACCP implementado na SIA

Anexo IX – Tabela de análise de perigos

Anexo X – Árvore de decisão

Anexo XI – Procedimento de não conformidades

Anexo XII – Retiradas de produtos potencialmente não seguros

Anexo XIII – Registo de revisão da gestão de segurança alimentar efectuada pela gestão de topo