



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Fernandes, Mónica Alexandra Dias

**Estudo de conformidades e não conformidades  
em diferentes sectores alimentares**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/199>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2008
<b>Resumo</b>	No presente trabalho foram avaliadas várias áreas do sector alimentar onde a implementação do sistema HACCP está a ser efectuada. Foram verificadas as diversas não conformidades relacionadas às auditorias efectuadas aos pré-requisitos nos diferentes 59 estabelecimentos. Foi utilizada a mesma “check-list” para todos os estabelecimentos, no entanto devido às diferentes características destes, foram divididos em 10 grupos diferentes. Logo, as características inexistentes foram consideradas nã...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Pré-requisitos, HACCP, Auditoria
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T19:19:27Z com  
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

# Estudo de Conformidades e Não Conformidades em diferentes sectores alimentares

Mónica Alexandra Dias Fernandes

Engenharia Biológica e Alimentar

Orientador interno: Prof. Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins (ESACB)

Orientador externo: Paulo José de Almeida Silva Geraldes (Bioqual)

Castelo Branco, Outubro de 2008

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

**Trabalho de estágio realizado:**

Bioqual

**Sob orientação de:**

Prof. Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins (ESACB)

Paulo José de Almeida Silva Geraldês (Bioqual)

## **Agradecimentos**

Subjacente ao espírito de um estágio existe uma importante componente pedagógica, só possível de concretizar graças ao contacto com novas realidades e com as pessoas que lhe dão forma, razão pela qual não é possível deixar de expressar aqui o meu modesto agradecimento.

A minha primeira palavra é dirigida a instituição de acolhimento, a Bioqual, e ao meu orientador nesta instituição o Sr. Paulo José de Almeida Silva Geraldês, pela sua dedicação, total disponibilidade e simpatia com que me recebeu, pelos seus ensinamentos e pelo seu incondicional apoio durante este estágio. E o meu reconhecimento é igualmente estendido a todas as pessoas com quem tive oportunidade de contactar nesta instituição.

Como não podia deixar de ser, agradecer também ao responsável pela condução pedagógica e profissional deste estágio, o Prof. Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, pela disponibilidade demonstrada em aceitar a tarefa de me orientar.

Por fim, quero ainda agradecer à minha família e amigos pela compreensão e apoio manifestado ao longo de todo o tempo que dispensei no desenvolvimento deste trabalho, e em especial aos meus pais pelo incentivo e paciência demonstrados.

A todos eles o meu sincero obrigado.

# Índice Geral

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Índice de Figuras

Índice de Tabelas

Lista de Anexos

Glossário

1. Introdução.....	1
2. Materiais e Métodos.....	4
2.1. Auditorias de verificação.....	4
2.2. Lista de verificação.....	4
2.2.1. Área circundante e implantação do estabelecimento.....	4
2.2.2. Zona de recepção de matérias-primas.....	5
2.2.3. Zona de armazenagem (Matérias-primas).....	6
2.2.4. Zona de preparação/confecção ou Zona de fabrico.....	9
2.2.5. Instalações sanitárias e vestiários.....	11
2.2.6. Higiene pessoal.....	11
2.2.7. Limpeza e desinfecção.....	12
2.2.8. Controlo de pragas.....	13
2.2.9. Água.....	13
2.2.10. Meios de transporte.....	14
2.2.11. Calibração dos equipamentos.....	14

2.2.12. Formação.....	14
2.2.13. Rastreabilidade.....	15
2.2.14. Resíduos.....	15
2.2.15. Armazenamento do produto acabado.....	15
2.3. Estabelecimentos – Categorias.....	17
3. Resultados e Discussão.....	18
4. Conclusão.....	21
Referências Bibliográficas.....	22
Anexos	

## **Resumo**

No presente trabalho foram avaliadas várias áreas do sector alimentar onde a implementação do sistema HACCP está a ser efectuada. Foram verificadas as diversas não conformidades relacionadas às auditorias efectuadas aos pré-requisitos nos diferentes 59 estabelecimentos.

Foi utilizada a mesma “*check-list*” para todos os estabelecimentos, no entanto devido às diferentes características destes, foram divididos em 10 grupos diferentes. Logo, as características inexistentes foram consideradas não aplicáveis ao estabelecimento.

No geral, todos os sectores têm as condições necessárias para a implementação do HACCP, mas no entanto ainda surgiram algumas não conformidades, sendo então necessário aplicar algumas medidas correctivas, umas menos complexas, de rápida resolução, outras mais complexas, de carácter estrutural.

**Palavras-chave:** Pré-requisitos, HACCP, auditoria



## **Abstract**

### **Study of compliance and non-conformities in the various food sectors**

In the aim of this work was evaluated several areas of food sector, where implementation of HACCP is underway. The various non-conformities related to the audits to the pre-requisites in different 59 establishments where checked.

Due to the different characteristics, the establishments were divided into 10 different groups, because it was used the same check-list for all facilities. So the inexistent characteristics where considered non applied to the establishment.

In general, all sectors have the necessary conditions for the HACCP implementation, however, still appeared some non-conformities, so it is necessary to implement some corrective measures, some less complex, with quickly resolution, others more complex, from structural in nature.

**Key-words:** Pre-requisites, HACCP, Audit

## Índice de Figuras

Figura 1: Dispositivo para desperdícios com tampa e pedal.....	6
Figura 2: Câmara frigorífica.....	7
Figura 3: Matérias-primas bem acondicionadas.....	8
Figura 4: Lavatórios de accionamento não manual, dispositivo de lavagem e secagem para as mãos.....	10
Figura 5: Exemplo de um Plano de limpeza e desinfeção – Anexo I	

## **Índice de Tabelas**

Tabela 1: Agrupamento dos estabelecimentos auditados.....17

Tabela 2: Resultado das auditorias efectuadas.....18

## **Lista de Anexos**

Anexo I: Exemplo de um plano de limpeza e desinfecção em cozinhas

Anexo II : Auditoria de verificação

Anexo III : Formação em Segurança Alimentar para a restauração

## **Glossário**

Acção correctiva: acção para eliminar a causa de uma não conformidade detectada ou de outra situação indesejável.

Acção preventiva: acção para eliminar a causa de uma potencial não conformidade ou de uma potencial situação indesejável.

Análise de Perigos e Pontos de Controlo Críticos (HACCP): Sistema que identifica, avalia e controla perigos que sejam significativos para a segurança alimentar.

Auditado: organização a ser auditada.

Auditoria: processo sistemático, independente e documentado para obter evidências de auditoria e respectiva avaliação objectiva com vista a determinar em que medida os critérios da auditoria estão satisfeitos.

Código de boas práticas: Conjunto de boas práticas de modo a não comprometer a segurança ou inocuidade dos alimentos.

Conformidade: satisfação de um requisito.

Correcção: acção para eliminar uma não conformidade detectada.

Não conformidade: não satisfação de um requisito.

Rastreabilidade: capacidade de seguir a história, aplicação e localização do que estiver a ser considerado.

Requisito: necessidade ou expectativa expressa, geralmente implícita ou obrigatória.

Segurança alimentar: garantia de que os alimentos não causarão danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com a sua utilização pretendida.

Verificação: confirmação, através de evidencia objectiva, de que os requisitos especificados foram satisfeitos.