



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Ferreira, Carla Marisa Machado

Sistema de autocontrolo em armazenistas de hortofrutícolas em fresco

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2086>

Metadados

Data de Publicação	2003
Resumo	O presente trabalho foi realizado na Divisão de Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal da Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral tendo sido estudadas as diferentes acções que esta Divisão periodicamente controla e fiscaliza, com o objectivo de garantir o cumprimento das disposições legais relativas à qualidade e segurança alimentar. Além das várias acções de fiscalização que acompanhámos apresenta-se um pequeno estudo relativamente à avaliação de sistemas de autocontrolo em armazen...
Palavras Chave	Qualidade, Segurança alimentar, Autocontrolo, Armazenistas de hortofrutícolas frescos
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-09T15:01:36Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**SISTEMA DE AUTOCONTROLO EM ARMAZENISTAS
DE HORTOFRUTÍCOLAS EM FRESCO**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carla Marisa Machado Ferreira



CASTELO BRANCO

2003

ÍNDICE

1 – Introdução	1
2 – Qualidade e Segurança Alimentar	2
3 – Qualidade dos produtos hortofrutícolas frescos	4
3.1 – Frutícolas	5
3.2 – Hortícolas	7
4 – Normas da qualidade dos hortofrutícolas	10
4.1 – Pêssego/Nectarina	12
4.2 – Tomate	13
5 – Autocontrolo	15
6 – Acções de fiscalização efectuadas pelos Serviços de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar	17
6.1 – Certificados de Controlo de Qualidade	18
6.2 – Operações de Estrada	18
6.3 – Controlo do Grau Brix	18
6.4 – Operadores Hortofrutícolas	19
6.5 – Restauração/hotelaria	20
7 – Situação actual relativa à avaliação do Autocontrolo em Armazenistas de Hortofrutícolas em fresco	21
7.1 – Zona de recepção dos produtos	21
7.2 – Zona de armazenagem dos produtos e câmaras de frio	23
7.3 – Higiene dos transportes dos produtos hortofrutícolas	25
7.4 – Higiene geral	27
7.5 – Instalações sanitárias/vestiários	28
7.6 – Higiene e saúde do pessoal	30
7.7 – Formação e treino do pessoal	32
7.8 – Controlo de pragas	34
8 – Elaboração do Plano de Autocontrolo para Armazenistas de Hortofrutícolas em fresco	36
9 – Considerações finais	40

Bibliografia	41
--------------------	----

Anexos

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Divisão de Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal da Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral tendo sido estudadas as diferentes acções que esta Divisão periodicamente controla e fiscaliza, com o objectivo de garantir o cumprimento das disposições legais relativas à qualidade e segurança alimentar.

Além das várias acções de fiscalização que acompanhámos apresenta-se um pequeno estudo relativamente à avaliação de sistemas de autocontrolo em armazenistas de hortofrutícolas em fresco. Neste sentido, foi elaborada uma ficha de verificação onde foram analisados os seguintes aspectos: recepção dos produtos, armazenagem e câmaras de frio, higiene dos transportes, higiene geral, instalações sanitárias/vestiários, higiene dos pessoal, formação e treino do pessoal e controlo de pragas.

Do estudo efectuado, pode-se verificar que ainda existem inúmeras dificuldades no sector dos armazenistas de hortofrutícolas frescos no que se refere à correcta implementação do Decreto-Lei n.º 67/98.

Palavras-chave: Qualidade, Segurança alimentar, Autocontrolo, Armazenistas de hortofrutícolas frescos