



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Augusto, Marisa Isabel Gavino

Acompanhamento de auditorias de segurança alimentar em talhos de hipermercados

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/226>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	A segurança alimentar tem tido um grande desenvolvimento, com a existência de alguns surtos na saúde alimentar, o consumidor tornou-se mais exigente com os produtos e serviços que lhe são fornecidos. Com esta situação houve a obrigatoriedade de implementar o sistema HACCP - análise dos perigos e pontos críticos de controlo, que tem por objectivo identificar os problemas antes de surgirem. O mesmo deve ser verificado periodicamente, para que seja garantido o seu cumprimento através de audit...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Auditoria, Lista de verificação, Não conformidade
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T09:29:18Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Acompanhamento de auditorias de Segurança
Alimentar em talhos de Hipermercados**

Marisa Isabel Gavino Augusto

Engenharia Biológica e Alimentar

Dr.^a Isabel Tendinha

Dr.^a Natacha Simões

Castelo Branco, 2008

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

*Relatório final de estágio curricular, realizado n SGS
Portugal S.A., em Lisboa, sob orientação da Dr.^a
Natacha Simões e da Dr.^a Isabel Tendinha .*

Aos meus pais

Índice

Resumo	I
Abstract	II
1. Introdução	1
2. Sensibilização dos manipuladores de carne.....	2
3. Código de Boas Práticas de higiene	2
Parte Experimental	
1. Aplicação de uma lista de verificação à secção de talhos de hipermercados.....	6
1.1. Aplicação da lista de verificação (relativamente à higiene).....	7
1.1.1. Plano de Higiene.....	7
1.1.2. Higiene Pessoal.....	8
1.1.3. Armazém de temperatura não condicionada.....	9
1.1.4. Câmara.....	9
1.1.5. Zona de desmancha e embalagem.....	12
1.1.6 Zona de lavagem	14
1.1.7 Zona de exposição e venda.....	15
1.2. Aplicação da lista de verificação (relativamente à manutenção e conservação do estabelecimento).....	16
1.2.1 Conservação e manutenção das instalações	17
1.2.2. Higiene Pessoal.....	17
1.2.3. Controlo de temperatura	18
1.2.4. Conservação do armazém de temperatura não condicionada....	18
1.2.5. Câmaras.....	19
1.2.6. Zona de desmancha e embalagem.....	20
1.2.7. Zona de exposição e venda.....	21
2. Considerações finais	24
Referências Bibliográficas	25

Resumo

A segurança alimentar tem tido um grande desenvolvimento, com a existência de alguns surtos na saúde alimentar, o consumidor tornou-se mais exigente com os produtos e serviços que lhe são fornecidos. Com esta situação houve a obrigatoriedade de implementar o sistema HACCP - análise dos perigos e pontos críticos de controlo, que tem por objectivo identificar os problemas antes de surgirem. O mesmo deve ser verificado periodicamente, para que seja garantido o seu cumprimento através de auditorias, em que o auditor, com o apoio de uma lista de verificação previamente criada, de acordo com o estabelecimento em questão, fará uma inspecção ao estabelecimento apontando as não conformidades observadas.

Desta forma o auditor reunirá dados acerca do cumprimento do sistema HACCP e terá o dever de informar o responsável pelo estabelecimento de todos os aspectos a serem melhorados.

Neste trabalho é referido o acompanhamento das auditorias em três talhos (A, B e C) e as não conformidades encontradas em cada um deles, tanto a nível de higiene como na manutenção e conservação das instalações, equipamentos e utensílios, que possam comprometer a inocuidade da carne fornecida ao consumidor.

Palavras-chave: HACCP, Auditoria, Lista de verificação, não conformidades

Abstract

Food safety has had a major development, but with the existence of some outbreaks in food health, the consumer has become more demanding with the products and services he is supplied with. In this situation there was an obligation to implement the HACCP – hazard analysis and critical control points, which aims to identify problems before they arise.

The same should be checked periodically to ensure the compliance through audits, in which the auditor, with the support of a checklist previously created, according to the shop in question, will inspect in order to pinpoint existing non-conformities. Thus the auditor will gather data about the fulfilment of the HACCP system and has the duty to inform the manager of the shop of all the points to be improved.

In this study we refer the monitoring of three butchers (A, B, and C) audits and the non-conformities found in each one, both in terms of hygiene and in the maintenance and conservation of the facilities, equipment and utensils which could jeopardize the safety of the meat supplied to the consumer.

Key-words: HACCP, audit, check-list, non-conformities