



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Fernandes, Joana Inês Gonçalves

**Implementação dos requisitos dos referenciais
normativos BRC/IFS Food na Ernesto Morgado,
S.A.**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2983>

Metadados

Data de Publicação	2015
Resumo	O presente relatório refere e descreve as atividades realizadas no âmbito do estágio curricular da licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco. O tema desenvolvido consistiu na implementação de requisitos dos referenciais normativos British Retail Consortium (BRC) (versão 7) e International Food Standard (IFS) (versão 6), na empresa Ernesto Morgado, S.A. Numa primeira fase foi feito um estudo exaustivo das duas normas com o objetivo d...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Arroz, Gestão de alergénios, Gestão de vidros e plásticos rígidos, Pré-requisitos, Segurança e qualidade alimentar
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T10:21:45Z com
informação proveniente do Repositório



Implementação dos Requisitos dos Referenciais Normativos BRC / IFS Food na Ernesto Morgado, S.A.

Joana Inês Gonçalves Fernandes

Orientadores

Dra. Fátima Machado

Prof. Adjunto Dr. João Paulo Carneiro

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior de Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizado sob a orientação científica da Dra. Fátima Machado, da Ernesto Morgado, S.A., e do Professor João Paulo Carneiro, da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro 2015

Agradecimentos

Começo por agradecer à empresa Ernesto Morgado, S.A., por me terem recebido durante os três meses de estágio, e por me proporcionarem uma experiência tão enriquecedora tanto a nível profissional como pessoal.

À Dra. Fátima Machado, orientadora na empresa Ernesto Morgado, S.A., pelo apoio e disponibilidade sempre demonstrados.

Ao meu orientador Professor Dr. João Paulo Carneiro, pela disponibilidade, apoio, e leitura crítica do manuscrito durante a realização do relatório de estágio.

Às colegas estagiárias, por todo o companheirismo e amizade. Em especial à Catarina, que trabalhou diretamente comigo, por toda a cooperação, apoio e carinho.

Ao Engenheiro João Simões, à Rita Fontinha, e aos restantes colaboradores da empresa, pela forma como me receberam e apoiaram sempre que precisei.

Aos meus melhores amigos, que sempre me acompanharam, por estarem sempre disponíveis para mim mesmo eu estando tão ausente durante os últimos três anos de licenciatura.

Aos melhores amigos que fiz na cidade que me acolheu, por toda a paciência, carinho, e força que me transmitiram quando mais precisei.

Aos meus avós, por todos os telefonemas diários, carinho, preocupação e disponibilidade em ajudar.

E por último mas nem por isso menos importante, aos meus pais, por todo o amor incondicional, apoio, paciência, motivação e confiança nos momentos menos bons desta jornada. Sem eles não seria possível chegar até aqui.

Resumo

O presente relatório refere e descreve as atividades realizadas no âmbito do estágio curricular da licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

O tema desenvolvido consistiu na implementação de requisitos dos referenciais normativos British Retail Consortium (BRC) (versão 7) e International Food Standard (IFS) (versão 6), na empresa Ernesto Morgado, S.A. Numa primeira fase foi feito um estudo exaustivo das duas normas com o objetivo de seguidamente se proceder à sua implementação. Estes requisitos são exigidos numa adequada gestão de alergénios, vidros e plásticos rígidos. Foram elaborados dois guias de apoio: um para uma boa gestão de alergénios e outro para uma boa gestão de vidros e plásticos rígidos. Por fim, foi ainda abordada, mais superficialmente, a gestão de produtos químicos.

No decorrer do estágio uma empresa externa realizou auditorias de diagnóstico, de modo a facilitar a organização e execução de requisitos, garantindo o seu cumprimento integral.

A implementação das normas BRC e IFS permitem à empresa ficar munida de um Sistema de Gestão de Segurança e Qualidade Alimentar que favorece a sua integração no mercado internacional, de modo a fazer frente à crescente competitividade dos mercados e responder positivamente às expectativas dos clientes.

Palavras Chave

Arroz, Gestão de Alergénios, Gestão de Vidros e Plásticos Rígidos, Pré-requisitos, Segurança e Qualidade Alimentar

Abstract

This report describes the activities developed during the curricular internship within the degree in Human Nutrition and Food Quality, from the «Escola Superior Agrária de Castelo Branco».

The subject-matter consisted on the implementation of specific requirements from the regulation standards of the British Retail Consortium (BRC) (Issue 7) and the International Food Standard (IFS) (version 6), at the Ernesto Morgado, S.A. company. First of all, a careful reading of both regulation norms was conducted, so as to proceed to their implementation. These norms comprehend the required standards on the management of allergens, glass and brittle plastic. Two guidebooks were written: one with the information on the allergens management and the other one regarding the glass and brittle plastic management. Moreover, a brief approach was made concerning chemical products management.

Throughout the internship, an external company conducted audit preparations aiming to facilitate the structuring and enforcement of the requirements and ensuring their full compliance.

The imposition of the BRC and IFS regulations enables the company to acquire a Food Safety and Quality Management System, which facilitates its integration in the international market, allowing it to rise to the competing level of the market and positively respond to customer expectations.

Keywords

Allergen Management, Food Quality and Safety, Glass and Brittle Plastic Management, Prerequisite, Rice

Índice Geral

1.	Introdução	1
2.	Segurança e Qualidade Alimentar	2
2.1.	Alergénios	3
3.	Referenciais Normativas BRC e IFS	4
3.1	British Retail Consortium (BRC)	4
3.2	International Food Standard (IFS).....	5
4.	Caracterização do local de Estágio.....	6
5.	Trabalho desenvolvido na empresa	7
5.1.	Gestão de Alergénios.....	7
5.1.1.	Guia para uma Boa Gestão de Alergénios	7
5.1.2.	Receção e Armazenamento de Alergénios na Empresa.....	10
5.1.3.	Identificação de Alergénios e Documentação	12
5.1.4.	Avaliação de Risco de Alergénios	16
5.1.5.	Monitorização de Fornecedores	16
5.1.6.	Procedimentos de Higienização dos Equipamentos da Cozinha Industrial	17
5.1.7.	Higienização de Fardas.....	18
5.2.	Gestão de Vidros e Plásticos Rígidos.....	18
5.2.1.	Guia para uma Boa Gestão de Vidros e Plásticos Rígidos.....	19
5.2.2.	Identificação de Vidros e Plásticos Rígidos	21
5.2.3.	Procedimento em Caso de Quebra de Vidro ou Plástico Rígido..	23
5.2.4.	Registos de Quebras de Vidro ou Plástico Rígido e Posterior Limpeza	23
5.3.	Gestão de Produtos Químicos	24
6.	Considerações Finais	25
7.	Referências Bibliográficas	26
	Apêndices	27
	Apêndice A	28
	Apêndice B	47
	Apêndice C	50
	Apêndice D	57

Apêndice E.....	67
Apêndice F.....	73
Apêndice G.....	74
Apêndice H.....	76
Apêndice I.....	77
Anexos.....	83
Anexo A.....	84

Índice de figuras

Figura 1 - Rótulos de identificação alergénios em matérias-primas	12
Figura 2 - Rótulo de identificação de alergénios em prateleiras	12

Lista de tabelas

Tabela 1 - Identificação de produtos alergénicos.....	11
Tabela 2 - Listagem de matérias-primas usadas na EM, S.A.	13
Tabela 3 - Listagem de matérias-primas organizadas por receitas usadas na gama Pato Real Minuto.	14
Tabela 4 - Listagem de matérias-primas organizadas por receitas usadas na nova linha de sopas.	16
Tabela 5 - Instrução de trabalho para lavagem de roupa de trabalho.....	18
Tabela 6 - Listagem de vidros e plásticos rígidos da zona de receção de arroz.....	22
Tabela 7 - Listagem de vidros e plásticos rígidos do armazém da trinca e material embalado.....	22
Tabela 8 - Listagem de produtos químicos para manutenção.	24
Tabela 9 - Listagem de produtos químicos para controlo de pragas.	25

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

BRC - British Retail Consortium

IFS - International Food Standard

GSFS - Global Standard For Food Safety

HACCP ☞ Hazard Analysis and Critical Control Point

HDE - Hauptverband des Deutschen Einzelhandels

FCD - Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution

PNC ☞ Produto não conforme

