Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Almeida, Daniela Gama

Contributos para a revisão do plano HACCP implementado na Infinifrutas

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3071

Metadados

Data de Publicação 2016

Resumo Este Relatório de Estágio diz respeito ao trabalho realizado numa empresa, a Infinifrutas, localizada em Castelo Branco. Trata-se de uma empresa que se destina à comercialização por grosso e distribuição de fruta, produtos hortícolas, batata, sementes, cereais, leguminosas, oleaginosas e outras matérias-primas agrícolas. O estágio com duração de três meses, teve como principais objetivos: análise do plano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise dos Perigos e Controlo dos P...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave HACCP, Melhoria, Fichas Técnicas, Plano, Revisão

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T00:03:24Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Contributos para a revisão do plano HACCP implementado na Infinifrutas

Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Daniela Gama Almeida

Orientadores

Orientador interno: João Paulo Baptista Carneiro

Orientadora externa: Sónia Patrícia Fernandes Boarqueiro

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizado sob a orientação científica do Professor Adjunto João Paulo Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco, e da Engenheira Sónia Patrícia Fernandes Boarqueiro, Engenheira Biotecnológica na empresa Infinifrutas.

Novembro 2016

Agradecimentos

Para a realização deste trabalho, contei com a colaboração de algumas pessoas, às quais quero agradecer:

À Engª Sónia Boarqueiro, minha orientadora na empresa, por toda a sua orientação, ensinamento e auxílio ao longo do estágio.

Ao Prof. João Paulo Carneiro, meu orientador interno, por toda a disponibilidade, atenção e paciência em ajudar-me na realização deste relatório.

À Infinifrutas, por me ter dado oportunidade de fazer o estágio na área pretendida.

Aos meus pais, ao meu namorado e aos meus amigos, por todo o incentivo, paciência e confiança que depositaram em mim. Sem eles não seria possível.

A todos eles, um enorme OBRIGADA!

Resumo

Este Relatório de Estágio diz respeito ao trabalho realizado numa empresa, a Infinifrutas, localizada em Castelo Branco. Trata-se de uma empresa que se destina à comercialização por grosso e distribuição de fruta, produtos hortícolas, batata, sementes, cereais, leguminosas, oleaginosas e outras matérias-primas agrícolas.

O estágio com duração de três meses, teve como principais objetivos: análise do plano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos) implementado na empresa; acompanhamento do circuito dos produtos-hortofrutícolas (layout); aplicação da check-list existente na empresa; revisão e acompanhamento do plano HACCP nomeadamente: elaboração de Fichas Técnicas de produtos comercializados; criação de hábitos de rotina e boas práticas para a utilização dos locais apropriados para a colocação dos produtos de higienização; melhoria da identificação dos produtos de higiene com a elaboração de um plano de higienização dos produtos; melhoria no arquivo dos dossiers associados ao plano HACCP; colaboração na implementação de um plano HACCP, criado desde raiz, para a participação da Infinifrutas em dois festivais de verão; elaboração de um exercício de rastreabilidade real, decorrente de aplicação de um novo Decreto-Lei n.º14/2016 de 9 de Março relativo à batata nova; verificação regular do preenchimento dos registos elaborados pelos funcionários no âmbito do HACCP; possibilidade de assistir a uma inspeção real à empresa Infinifrutas e realização de uma ação de formação sobre "Higiene Alimentar". Do primeiro objetivo foram ainda dadas algumas sugestões de melhoria, como por exemplo: colocação de um cilindro nos vestiários para aquecimento de água.

Palavras chave

HACCP, Revisão, Plano, Fichas Técnicas, Melhoria.

Abstract

This Internship Report concerns work carried out in a company located in Castelo Branco, Infinifrutas Lda. This company deals with wholesale marketing and distribution of fruit, vegetables, potatoes, seeds, cereals, legumes, oilseeds and other agricultural commodities.

The internship lasting three months had the following main objectives: analysis of the HACCP plan (Hazard Analysis and Critical Control Points) implemented in the company; product circuit monitoring – fruit and vegetables (layout); applying the existing checklist in the company; the HACCP plan reviewing and monitoring including: Technical Data Sheets preparation of sold products; establishing routine habits and the use of appropriate locations good practice for cleansing products placement; hygiene products identification improvement, developing a product cleansing plan; HACCP associated archive files improvement; collaboration in a HACCP plan implementation, created from scratch, up to Infinifrutas Lda participation in two summer festivals; developing a real traceability exercise due to the application of a new Decree Law n.º 14/2016 dated March 9 regarding the new potato; record fulfillment regular verification prepared by employees under the HACCP; possibility of following an actual inspection to the Infinifrutas Lda company and carry out a training action on "Food Hygiene". From the first objective there were given further suggestions for improvement, for example: placing a cylinder in the changing rooms for water heating.

Keywords

HACCP, Review, Plan, Datasheets, Improvement.

Índice Geral

Agradecimentos III
Resumo V
Abstract VII
Índice de figuras XI
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos XIII
1 - Introdução 1
2 - Apresentação da empresa Infinifrutas 2
3 – Análise do plano HACCP - Verificação de Pré-Requisitos 3
3.1 - Instalações 3
3.1.1 - Higienização 6
3.1.2 - Plano de higienização 8
3.1.3 - Controlo do plano de higiene 8
3.2 - Equipamentos 10
3.3 - Controlo da água 11
3.4 – Rastreabilidade 11
3.4.1 – Transporte 13
3.5 - Higiene Pessoal 13
4 - Fichas técnicas 15
5 - Outras atividades 17
6 - Considerações Finais 20
Referências Bibliográficas 21
Apêndices 23
Apêndice I 25
Apêndice II 29
Apêndice III 153

Índice de figuras

Figura 1- Logotipo da Empresa Infinifrutas 2
Figura 2- Layout relativo ao piso 0 da empresa Infinifrutas. 4
Figura 3 - Local corretamente identificado, onde se encontram os produtos de higienização, com as respetivas etiquetas com número, dossiê com fichas técnicas, fichas de segurança e plano de higienização. 7
Figura 4 - Planta Controlo de Pragas com as respetivas Estações de Isco Tóxico que se encontram no exterior do armazém, e as Estações de Isco de Cola que se encontram no interior do armazém. 7
Figura 5 - Documento de registo de limpeza e desinfeção utilizado pela Infinifrutas 9
Figura 6- Registo de Receção de Produtos Alimentares (carimbo). 12
Figura 7 – Exemplo de Modelo de Ficha Técnica utilizada na Infinifrutas. 16
Figura 8 – Planta Controlo de Pragas com a localização da Estação de Isco Tóxico e Estação de Cola, implementado nas instalações estabelecidas no festival Sudoeste. .. 18

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

CAE - Classificação Portuguesa de Atividades Económicas

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points – Análise dos Perigos e controlo dos Pontos Críticos

PCAI - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

PDR2020 - Programa de Desenvolvimento Rural 2014-2020