



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Freire, Alexandre Miguel Duarte

Acompanhamento da aplicação da norma IFS Food em uma empresa transformadora de carnes

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3613>

Metadados

Data de Publicação	2019
Resumo	O presente documento diz respeito ao relatório de estágio curricular realizado no âmbito da licenciatura em Produção de Alimentos e Nutrição Humana, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco. As normas de controlo de qualidade são instrumentos de trabalho muito importantes para as empresas, pois a sua implementação permite transmitir aos seus clientes uma mensagem de qualidade e confiança dos seus produtos, dando assim a possibilidade de novas oportunidades de mercado. O principal obje...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Controlo de qualidade, Segurança dos alimentos, Fiambre, Qualidade, Presunto, Enchidos
Tipo	report
Revisão de Pares	no
Coleções	ESACB - Produção de Alimentos e Nutrição Humana

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T15:14:21Z com informação proveniente do Repositório



Acompanhamento da aplicação da norma IFS Food em uma empresa transformadora de carnes

Alexandre Miguel Duarte Freire

Orientadores

Prof. João Paulo Carneiro (Escola Superior Agrária, Castelo Branco)
Engenheira Manuela Silva (Casa Quintela-Produtora De Presunto E Enchidos Da Cova Da Beira Lda, Castelo Branco)

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Produção de Alimentos e Nutrição Humana, realizada sob a orientação científica do Professor/Especialista Doutor João Paulo Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro
2019

Dedicatória

Dedico este relatório e a conclusão desta licenciatura aos meus Pais, António Freire e Sandra Freire, pelo esforço financeiro que lhes foi exigido em prol de eu concluir a licenciatura.

Agradecimentos

Agradeço a todos os professores da licenciatura, com destaque o professor João Paulo Carneiro, por ter aceitado orientar este relatório e por todo o esforço e ajuda que me deu durante a realização do mesmo.

A engenheira Manuela Silva, da Casa Quintela, por permitir o meu estágio no local.

A todos os colaboradores da Casa Quintela pelo apoio durante o estágio.

À minha namorada, Cátia Carrola, por todo o apoio e.

A todos os meus familiares que me apoiaram durante esta longa jornada, bem como a familiares da minha namorada que também sempre me apoiaram.

A todos os colegas/amigos que tornaram esta caminhada mais agradável.

Aos meus amigos mais antigos quero agradecer todo o apoio e um pedido de desculpas pelas noitadas e festas que não pude estar presente com eles em prol desta licenciatura.

Resumo

O presente documento diz respeito ao relatório de estágio curricular realizado no âmbito da licenciatura em Produção de Alimentos e Nutrição Humana, da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

As normas de controlo de qualidade são instrumentos de trabalho muito importantes para as empresas, pois a sua implementação permite transmitir aos seus clientes uma mensagem de qualidade e confiança dos seus produtos, dando assim a possibilidade de novas oportunidades de mercado.

O principal objetivo do trabalho realizado foi o de conhecer e acompanhar a aplicação da norma IFS Food, numa empresa transformadora de carnes. Deste modo, além do conhecimento de tarefas realizadas pelo departamento de qualidade da empresa neste âmbito, algumas das quais relatadas no presente documento, participamos no desenvolvimento de ações que uma empresa deve realizar em prol da obtenção da certificação na referida norma, nomeadamente a criação de dossiers exigidos pela mesma e reformulação de documentos de linhas de produção.

Com o trabalho realizado foi possível verificar que com a implementação da norma IFS Food a empresa alcançou novos mercados internacionais. Contudo, foi igualmente observável que a maior dificuldade da empresa na aplicação da mesma reside na formulação e organização de todos os dossiês exigidos por este normativo.

Palavras-chave

controlo de qualidade; enchidos; fiambre; presunto; qualidade e segurança dos alimentos;

Abstract

This document refers to the curricular internship report carried out under the degree in Food Production and Human Nutrition, from the Castelo Branco Agrarian School.

Quality control standards are very important working tools for companies, as their implementation allows them to convey to their customers a message of quality and trust of their products, thus giving the possibility of new market opportunities.

The main objective of the work was to know and follow the application of the IFS Food standard in a meat processing company. Thus, in addition to knowledge of tasks performed by the company's quality department in this area, some of which are reported in this document, we participate in the development of actions that a company should perform in order to obtain certification in the referred standard, namely the creation of required dossiers and reformulation of production line documents.

With the work done it was possible to verify that with the implementation of the IFS Food standard the company reached new international markets. However, it was also noted that the company's greatest difficulty in applying it lies in formulating and organizing all the dossiers required by this standard.

Keywords

quality control; sausages; ham; Ham; food quality and safety;;

Índice geral

1.	Introdução	1
2.	IFS Food (International Featured Standards Food)	2
2.1.	<i>Requisitos gerais para o sistema de gestão da qualidade e segurança de alimentos</i>	4
2.2.	<i>Tipos de auditorias</i>	5
2.3.	<i>Âmbito de auditoria</i>	6
2.4.	<i>Processo de certificação</i>	7
2.5.	<i>Atribuição do certificado</i>	9
2.6.	<i>Distribuição e armazenamento</i>	10
2.7.	<i>Ações complementares</i>	10
2.8.	<i>Procedimentos para recursos e reclamações</i>	11
2.9.	<i>Propriedade de uso do logo IFS Alimentos</i>	11
2.10.	<i>Segunda parte da norma IFS Alimentos</i>	11
2.11.	<i>Responsabilidade da direção</i>	12
2.12.	<i>Gestão da qualidade e da segurança de alimentos</i>	13
2.13.	<i>Planeamento e processo de produção</i>	13
2.14.	<i>Medições, análises e melhorias</i>	13
2.15.	<i>Plano de defesa dos alimentos (food defense) e inspeções externas</i>	13
3.	Componente prática	14
3.1.	<i>Caracterização da empresa</i>	14
3.2	<i>Atividades realizadas</i>	15
3.3	<i>Apreciação ao funcionamento da empresa</i>	17
4.	Conclusão	18
5.	Bibliografia	19

Índice de figuras

Figura 1- Ciclo de renovação do certificado.....	10
Figura 2-Casa Quintela - Produtora de Presuntos e Enchidos da Cova da Beira -Sociedade Unipessoal, Lda.....	14
Figura 3- Marcas de prestígio da Casa Quintela.....	14

Índice de tabelas

Tabela 1- Avaliação e pontuação atribuída para avaliação de requisitos.....	8
Tabela 2- Avaliação e pontuação atribuída para avaliação de critérios específicos	9

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

IFS Food - International Featured Standards Food;

HDE – Handelsverband Deutschland ;

FCD – Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution;

GFSI- Global Food Safety Initiative;

ANCC – Associazione Nazionale Cooperative Consumatori;

ANCD - Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti;

KO - Knock Out