



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pataco, Inês Maria Mantinhas

Controlo da qualidade no sector do retalho alimentar : revisão do Manual de HACCP

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/46>

Metadados

| | |
|---------------------------|---|
| Data de Publicação | 2011 |
| Resumo | O presente trabalho foi realizado na Direcção de Qualidade de uma empresa de Retalho Alimentar e teve como principal objectivo contribuir para a actualização do sistema HACCP implementado nas lojas. Apresenta-se a análise efectuada às fichas técnicas de matérias-primas e de produtos finais da secção de Padaria/Pastelaria. Realizou-se a análise da rotulagem das etiquetas de balança, tendo em conta as menções obrigatórias. Foi também referida a importância dos alergéneos alimentares ao nível... |
| Editor | ESA. IPCB |
| Palavras Chave | HACCP, Controlo de qualidade, Rotulagem de produtos |
| Tipo | report |
| Revisão de Pares | Não |
| Coleções | ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar |

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-25T06:10:04Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária



Relatório de Estágio

Controlo da qualidade no Sector do Retailho Alimentar -
Revisão do Manual de HACCP

Inês Pataco

Controlo da qualidade no Sector do Retailho Alimentar -
Revisão do Manual de HACCP

Inês Maria Mantinhas Pataco



Junho 2011

Junho 2011



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária



Controlo da qualidade no Sector do Retalho Alimentar - Revisão do Manual de HACCP

Inês Maria Mantinhas Pataco

Trabalho de Fim de Curso
Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Trabalho Efectuado sob a orientação da
Professora Maria de Lurdes Joanico Santiago de Carvalho Martins de Carvalho
e da Eng.^a Sílvia Tereso

Junho 2011

Agradecimentos

Dedico este espaço a todos aqueles que de alguma forma contribuíram para que eu chegasse até aqui. A realização deste estágio foi, sem dúvida, a experiência mais enriquecedora durante estes três anos de licenciatura.

A todos aqueles que me acompanharam durante o decorrer do curso e estágio curricular agradeço o apoio, compreensão e amizade demonstrada.

Agradeço em especial, aos meus pais e irmã por toda a ajuda, paciência e carinho que sempre demonstraram nos momentos de maior dificuldade. Deixo o meu agradecimento aos meus pais pela força, coragem e por sempre me incentivarem a lutar pelos meus objectivos, possibilitando-me um curso superior.

Agradeço também a todos os meus amigos pelos momentos e conquistas que partilhamos e pela força nos momentos menos bons. Não posso deixar de agradecer a todas as pessoas com quem trabalhei, durante o estágio. Foram incansáveis mostrando-se sempre dispostas a ajudar-me em qualquer dificuldade que eu tivesse.

Em especial, à Engenheira Ana Rita Marques pela oportunidade de estágio na empresa, proporcionando o meu primeiro contacto com o mercado de trabalho e obtenção de conhecimentos práticos na área da qualidade alimentar.

À Engenheira Sílvia Tereso, minha orientadora externa, pela simpatia, paciência e interesse que sempre demonstrou.

De igual forma, agradeço à minha orientadora interna, professora Maria de Lurdes Carvalho por todo o apoio e disponibilidade demonstrados na orientação do presente relatório.

Muito Obrigada!

Controlo da qualidade no Sector do Retalho Alimentar - Revisão do Manual de HACCP

Palavras-chave: Auditorias, HACCP, rotulagem

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Direcção de Qualidade de uma empresa de Retalho Alimentar e teve como principal objectivo contribuir para a actualização do sistema HACCP implementado nas lojas.

Apresenta-se a análise efectuada às fichas técnicas de matérias-primas e de produtos finais da secção de Padaria/Pastelaria. Realizou-se a análise da rotulagem das etiquetas de balança, tendo em conta as menções obrigatórias. Foi também referida a importância dos alergéneos alimentares ao nível da rotulagem. Foram elaboradas instruções de trabalho, assim como, manuais de boas práticas para as lojas. Mencionou-se a importância das auditorias internas e externas realizadas nas lojas, algumas não conformidades comuns e a aplicação de medidas correctivas.

Quality Control in Food Retail - HACCP Manual Review

Keywords: Audits, HACCP, labeling

Abstract

According to the European Regulation (CE) 853/ 2004 of 29 April, food or drink supplying establishments are obliged to self control rules based on HACCP principles, to guarantee the safety of food products. For professionals and technicians is a big challenge to make the effective rules applicable, and for consumers, it is important to establish the necessary confidence.

The present work was realized in the Quality Control Department of a Food Retail company and aimed to contribute to update the HACCP system implemented in stores. It develops practical concepts of HACCP implementation, especially in the Bakery/Pastry sector and in what concerns the reference of food allergens in labeling. Other points of focus were the work instructions, as well as, good practice manuals for the stores. Finally, it is mentioned the importance of internal and external audits to stores, detecting some common nonconformities and the implementation of corrective measures.

It is crucial for the success of HACCP system implementation the total and complete accomplishment of the manager besides training the staff involved in the food manipulation.

Índice Geral

| | |
|--|------|
| AGRADECIMENTOS..... | I |
| RESUMO | II |
| ABSTRACT..... | III |
| ÍNDICE DE FIGURAS..... | VI |
| ÍNDICE DE TABELAS | VI |
| ÍNDICE DE ANEXOS..... | VII |
| GLOSSÁRIO..... | VIII |
| 1. INTRODUÇÃO | 1 |
| 2. CARACTERIZAÇÃO DA ACTIVIDADE DA DISTRIBUIÇÃO | 3 |
| 3. SISTEMA HACCP..... | 4 |
| 3.1. Conceito | 4 |
| 3.2. Importância do HACCP nas empresas de distribuição..... | 5 |
| 4. PRINCÍPIOS DO HACCP | 6 |
| 4.1. Programa de Pré-Requisitos | 6 |
| 4.2. Equipa da Segurança Alimentar | 6 |
| 4.3. Informação relativa a produtos e matérias-primas..... | 7 |
| 4.4. Fluxogramas..... | 7 |
| 4.5. Análise de perigos (Princípio 1) | 7 |
| 4.6. Determinação dos pontos críticos de controlo (Princípio 2) | 9 |
| 4.7. Estabelecimento de limites críticos (Princípio 3)..... | 9 |
| 4.8. Estabelecimento de um sistema de monitorização (Princípio 4) | 10 |
| 4.9. Estabelecimento de acções correctivas (Princípio 5) | 10 |
| 4.10. Estabelecimento de procedimentos de verificação (Princípio 6)..... | 10 |
| 4.11. Estabelecimento de documentação e registos (Princípio 7) | 10 |
| 5. IMPORTÂNCIA DAS AUDITORIAS INTERNAS E EXTERNAS | 11 |
| 5.1. Principais potenciais não conformidades em auditorias..... | 13 |
| 5.2. Importância da aplicação de acções correctivas | 14 |
| 6. OS PASSOS DA METODOLOGIA HACCP | 15 |
| 6.1. Descrição das matérias-primas e do produto final | 15 |
| 7. ROTULAGEM DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS | 19 |
| 7.1. Menções obrigatórias | 19 |
| 7.2. Rotulagem Nutricional..... | 23 |
| 7.3. Alegação Nutricional..... | 23 |
| 7.4. Modo de apresentação da rotulagem (Exemplo)..... | 24 |
| 7.5. Alergéneos Alimentares | 26 |
| 8. CONTROLO DE NÃO CONFORMIDADES | 27 |

| | |
|--|----|
| 8.1. Instruções de Trabalho para as lojas | 27 |
| 9. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR..... | 28 |
| 10. CONSIDERAÇÕES FINAIS | 28 |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 30 |
| ANEXOS | |

Índice de Figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1: Caracterização da actividade da Distribuição..... | 3 |
| Figura 2: Secções envolvidas no Retalho Alimentar..... | 5 |
| Figura 3: Visão geral das actividades típicas de auditoria..... | 13 |
| Figura 4: Bolor..... | 14 |
| Figura 5: Presença de objectos estranhos..... | 14 |
| Figura 6: Rotulagem..... | 14 |
| Figura 7: Características organolépticas..... | 14 |
| Figura 8: Exemplo do modo de apresentação da rotulagem..... | 26 |

Índice de Tabelas

| | |
|--|----|
| Tabela 1- Probabilidade de ocorrência do perigo..... | 8 |
| Tabela 2- Severidade (Gravidade do perigo na saúde do consumidor)..... | 8 |
| Tabela 3- Conformidade Fichas Técnicas matérias-primas..... | 17 |
| Tabela 4- Conformidade Fichas Técnicas produto final..... | 18 |
| Tabela 5- Conformidade da rotulagem da secção Pastelaria..... | 21 |
| Tabela 6- Conformidade da rotulagem da secção Padaria..... | 22 |
| Tabela 7- Alegações Nutricionais e condições que se lhes aplicam..... | 24 |

Índice de Anexos

Anexo I. Ficha técnica de matéria-prima (Exemplo: Capas de ovos)

Anexo II. Ficha técnica do produto final (Exemplo: Lampreia de ovos)

Anexo III. Vitaminas e sais minerais que podem ser declarados e respectiva dose diária recomendada (DDR)

Anexo IV. Instrução de trabalho da secção de peixaria

Anexo V. Instrução de trabalho da secção de charcutaria

Anexo VI. Instrução de trabalho da secção de frutas e legumes

Anexo VII. Manual de Boas Práticas da secção de peixaria

Anexo VIII. Manual de Boas Práticas da secção de charcutaria

Anexo IX. Manual de Boas Práticas da secção de frutas e legumes

Glossário

- **Auditoria** - exame sistemático e independente com vista a determinar se as disposições pré-definidas para um sistema ou parte deste se encontram implementadas, bem como se estas disposições estão adequadas para alcançar os objectivos.
- **Avaliação macroscópica** - apreciação de características detectáveis sensorialmente.
- **Conformidade** - cumprimento de uma determinada norma, documento normativo, disposição, requisito ou característica referente a um produto, serviço, contrato, projecto ou documento, devidamente identificado.
- **Distribuição** - conjunto de todas as entidades singulares ou colectivas que, através de múltiplas transacções comerciais e de diferentes operações logísticas, desde a fase de produção até à fase de consumo, colocam produtos ou prestam serviços, acrescentando-lhes valor, nas condições de tempo, lugar e modo mais convenientes para satisfazer as necessidades dos consumidores.
- **Género alimentício** - toda a substância, seja ou não tratada, destinada à alimentação humana, englobando as bebidas e produtos do tipo das pastilhas elásticas, com todos os ingredientes utilizados no seu fabrico, preparação e tratamento.
- **HACCP** - sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a segurança alimentar (segundo Codex Alimentarius).
- **Higiene alimentar** - conjunto das medidas necessárias para garantir a segurança e a salubridade dos alimentos em todas as fases da produção, transformação, fabrico, acondicionamento, armazenagem, transporte, distribuição, manutenção e consumo.
- **Matérias-primas** - matérias utilizadas no processamento de alimentos.
- **Medida correctiva** - qualquer acção a ser efectuada quando os resultados da monitorização de determinado Ponto Crítico de Controlo (PCC) indica perda de controlo ou tendência para a perda de controlo.
- **Perigo (Hazard)** - agente microbiológico, químico ou físico, presente no alimento ou a condição em que este pode ocorrer, que pode tornar o alimento impróprio para consumo e que pode causar um efeito adverso à saúde.
- **Retalho** - sistema comercial de venda de produtos ou serviços directamente ao consumidor final.

- **Segurança alimentar** - garantia de que os alimentos não causarão danos ao consumidor quando preparados e/ou consumidos de acordo com a sua utilização pretendida (conforme Codex Alimentarius).