

Elaboração de um Manual de Boas Práticas Destinado à Atividade Produtiva Local

Ana Rita Pereira Marques

Relatório de estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro, Equiparado a Professor Adjunto da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Agradecimentos

Agradeço ao meu orientador interno Professor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro por todo o auxílio prestado;

Agradeço à minha orientadora externa Engenheira Mónica Vale pela ajuda, apoio e ensinamentos prestados durante o estágio na empresa Ourémviva;

Agradeço aos meus pais por todo o carinho e dedicação que me prestaram;

Agradeço à minha irmã Tânia pela ajuda, paciência e compreensão durante a realização do estágio e do relatório de estágio.

Texto Dedicatória

Aos meus pais e à minha irmã Tânia
“A gratidão é o único tesouro dos humildes” (William Shakespeare)

Elaboração de um Manual de Boas Práticas Destinado à Atividade Produtiva Local

Ana Rita Pereira Marques

Palavras-chave: Atividade produtiva local; licenciamento; higiene e segurança alimentar; rotulagem; rastreabilidade.

Resumo

As empresas de produtos locais favorecem o crescimento económico da região e representam uma fonte de emprego para as pessoas do concelho de Ourém. A atividade produtiva local é classificada pelo Decreto-Lei n.º 209/2008 de 29 de Outubro, como estabelecimento industrial do tipo 3, e como tal está sujeita a um regime de registo, em que a entidade coordenadora é a Câmara Municipal.

No presente trabalho foi desenvolvido um Manual de Boas Práticas Destinado à Atividade Produtiva Local, com o objetivo de incentivar e auxiliar a criação destas pequenas empresas na região. Este documento compila a informação mais relevante quer para o processo de licenciamento da atividade produtiva local, quer para o seu bom funcionamento, nomeadamente no que diz respeito às regras de higiene e segurança alimentar impostas pelo Regulamento n.º 852/2004, de 29 de Abril. Neste manual também são abordados os requisitos para a rotulagem e rastreabilidade dos produtos. Por fim, são apresentados os requisitos relativos a alguns produtos locais mais representativos do concelho de Ourém, como a produção de doces e licores.

Durante a realização deste Manual de Boas Práticas verificou-se que a compreensão da legislação pode ser dificultada pelo facto desta se encontrar dispersa por vários diplomas e por vezes não ser apresentada da forma mais simplificada possível constituindo dessa forma um obstáculo aos empreendedores.

Elaboration of a Manual of Best Practices for Local Activity Productive

Ana Rita Pereira Marques

Keywords: local productive activity; licensing; food hygiene and safety; labeling; traceability.

Abstract

Local companies promote the economic growth of the region and represent a source of employment for people in the municipality of Ourém. The local productive activity is classified by Decree-Law n° 209/2008 of 29 October as industrial establishment type 3, and as such is subject to a registration scheme, in which the coordinator is the municipality.

In the present work was developed a Manual of Best Practices for Local Activity Productive, with the aim of encouraging and assisting the creation of small businesses in the region. This document compiles the most relevant information to the licensing process of productive activity, either for its proper functioning, in particular as regards food hygiene and safety rules imposed by regulation n.º 852/2004 article of 29 April. In this manual are also covered the requirements for the labeling and traceability of products. Finally, are presented the requirements for the most representative products of Ourém municipality, as the production of sweets and liqueurs.

During the realization of this Manual of Best Practices we found that the law understanding can be complicated by the fact that is scattered by various diplomas and sometimes is not presented in the simplest form constituting thereby an obstacle to entrepreneurs.

Índice Geral

Agradecimentos	ii
Texto Dedicatória.....	iii
Elaboração de um Manual de Boas Práticas Destinado à Atividade Produtiva Local	iv
Resumo	iv
Índice de Figuras	viii
Índice de Tabelas	ix
Índice de Anexos	x
1. Introdução	1
2. Tarefas realizadas na empresa	2
3. Objetivo.....	3
4. Metodologia	3
5. Licenciamento da Atividade Produtiva Local.....	4
5.1. Entidade Coordenadora	5
5.2. Processo de Licenciamento	6
5.3. Regime Especial de Localização	8
5.4. Início da Exploração.....	8
5.5. Segurança, Prevenção e Controlo de Riscos	10
6. Higiene e Segurança Alimentar	10
6.1. Requisitos Gerais	10
6.2. Requisitos Específicos	11
6.3. Requisitos Aplicáveis ao Equipamento	12
6.4. Higiene Pessoal	13
6.5. Higiene dos Géneros Alimentícios	13
6.6. Análise dos Perigos e Controlo dos Pontos Críticos	14
7. Rotulagem dos Géneros Alimentícios	15
7.1. Denominação de Venda	15
7.2. Quantidade Líquida	15
7.3. Data de Durabilidade Mínima e Data Limite de Consumo	16
7.4. Teor Alcoólico.....	17
7.5. Lista de Ingredientes.....	17

7.6.	Quantidade dos Ingredientes	18
7.7.	Indicação do Lote.....	19
7.8.	Alergénios.....	19
7.9.	Rotulagem Nutricional	19
8.	Rastreabilidade	22
9.	Produtos Locais	23
9.1.	Produção de Doce, Doce Extra, Geleia e Citrinada	23
9.1.1.	Matérias-primas e Ingredientes.....	23
9.1.2.	Produção de Doce.....	24
9.1.3.	Produção de Doce Extra	25
9.1.4.	Produção de Geleia	26
9.1.5.	Produção de Citrinada	26
9.1.6.	Rotulagem.....	26
9.2.	Requisitos para a Produção de Licores	27
10.	Considerações Finais	29
11.	Bibliografia	30
12.	Anexos	31

Índice de Figuras

Figura 1 - Procedimento de registo da atividade industrial do tipo 3.	9
Figura 2 - Grupo 1 e grupo 2 de informações que devem constar na rotulagem nutricional.	20
Figura 3 - Proposta de rótulo de doce de maçã produzido pela Ucharia do Conde.	27