



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Pinheiro, Ana Rita Pires

**Revisão de um sistema de segurança alimentar  
na A. Pires Lourenço e Filhos S.A. (Concelho de  
Castelo Branco)**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/604>

**Metadados**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Data de Publicação</b> | 2008  |
| <b>Resumo</b>             | A revisão do sistema de Segurança Alimentar é um processo que a gestão de topo deve realizar, em intervalos planeados, para assegurar que este se mantém apropriado, adequado e eficaz (ISO, 2002). Esta revisão também visa garantir o cumprimento dos objectivos de Qualidade pré-definidos para o período em análise. A revisão deve ter uma periodicidade adequada de forma a assegurar que o cumprimento da política de objectivos, a sua monitorização e toma das decisões apropriadas, sempre que necessári... |
| <b>Editor</b>             | IPCB. ESA   |
| <b>Palavras Chave</b>     | Segurança alimentar, HACCP  |
| <b>Tipo</b>               | Thesis  |
| <b>Revisão de Pares</b>   | Não   |
| <b>Coleções</b>           | ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar  |

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:41:09Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Revisão de um Sistema de Segurança Alimentar  
na A. Pires Lourenço & Filhos S.A.  
(Concelho de Castelo Branco)**

**Engenharia Biológica e Alimentar  
Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Ana Rita Pires Pinheiro**

— ◆ —  
**CASTELO BRANCO**

**2008**

## Índice

|  | Página    |
|--|-----------|
| <b>1. Introdução</b>   | <b>1</b>  |
| <b>2. Pré – Requisitos</b>   | <b>2</b>  |
| 2.1 Instalações e Equipamentos   | 2         |
| 2.2 Higiene do Pessoal, Instalações, Equipamentos e Utensílios de Trabalho | 3         |
| 2.3 Água de Consumo  | 4         |
| 2.4. Fornecedores  | 5         |
| 2.5 Recepção e Armazenagem   | 7         |
| 2.5.1. Recepção  | 7         |
| 2.5.2. Identificação dos lotes   | 7         |
| 2.5.3. Armazenamento   | 8         |
| 2.6 Transporte   | 8         |
| 2.7 Manutenção e Controlo de DMM's   | 9         |
| 2.8 Controlo de Pragas   | 11        |
| 2.9 Controlo de Documentos e Registos                                      | 11        |
| 2.9.1. Documentos Internos   | 12        |
| 2.9.2. Documentos Externos   | 12        |
| 2.9.3. Registos  | 13        |
| 2.10 Sanidade / Formação / Treino  | 14        |
| 2.11 Controlo Laboratorial   | 15        |
| 2.12 Controlo do Produto em Processo e Final                               | 16        |
| 2.13 Notificação e Recolha   | 17        |
| 2.14 Resíduos Industriais  | 18        |
| 2.15 Tratamento de Não Conformidade  | 19        |
| 2.15.1. Acções a Desenvolver   | 19        |
| 2.15.2. Modo operativo das Não Conformidades                               | 20        |
| <b>3. Codex Alimentarius e HACCP</b>                                       | <b>22</b> |

|  |           |
|--|-----------|
| 3.1 Os princípios do HACCP   | 23        |
| 3.1.1. Análise de Perigos  | 23        |
| 3.1.2. Determinação de Pontos Críticos de Controlo                                   | 23        |
| 3.1.3. Estabelecimento dos Limites Críticos  | 24        |
| 3.1.4. Estabelecimento de Sistemas de Monitorização                                  | 24        |
| 3.1.5. Estabelecimento de Medidas Correctivas  | 24        |
| 3.1.6. Processos de Monitorização  | 25        |
| 3.1.7. Documentação e Registo  | 25        |
| 3.2 Aplicação do estudo de HACCP   | 25        |
| 3.2.1. Constituição da Equipa de HACCP   | 26        |
| 3.2.2. Descrição do Produto  | 28        |
| 3.2.3. Identificação do Uso Esperado   | 28        |
| 3.2.4. Descrição do Processo de Fabrico  | 29        |
| 3.2.5. Verificação do Fluxograma no Local  | 29        |
| <b>4. Revisão Do Sistema</b>   | <b>29</b> |
| 4.1. Relatório de Entradas   | 30        |
| 4.1.1. Resultado de Auditorias   | 30        |
| 4.1.2. Retorno de Informação do Cliente  | 31        |
| 4.1.3. Desempenho do Processo de Conformidade<br>do Produto                          | 31        |
| 4.1.4. Estado das Acções Preventivas e Acções Correctivas                            | 32        |
| 4.1.5. Seguimento de acções resultantes de antigas<br>Revisões pela Gestão           | 33        |
| 4.1.6. Alterações que possam afectar o Sistema<br>de Qualidade                       | 33        |
| 4.1.7. Recomendações de Melhoria   | 34        |
| 4.2 Relatório de Saídas  | 34        |
| 4.2.1. Melhoria e Eficácia do Sistema de Gestão<br>de Qualidade e dos seus Processos | 35        |
| 4.2.2 Melhoria do produto relacionado com<br>requisitos do Cliente                   | 36        |

|   |           |
|---|-----------|
| 4.2.3. Necessidade de Recursos              | 36        |
| 4.3. Planeamento de Objectivos da Qualidade | 36        |
| 4.4. Mapa de Gestão de Indicadores          | 37        |
| <b>5. Considerações Finais</b>              | <b>37</b> |
| <b>Referências Bibliográficas</b>           | <b>40</b> |
| <b>Anexo 1</b>                              |           |
| <b>Anexo 2</b>                              |           |
| <b>Anexo 3</b>                              |           |



## Introdução

A revisão do sistema de Segurança Alimentar é um processo que a gestão de topo deve realizar, em intervalos planeados, para assegurar que este se mantém apropriado, adequado e eficaz (ISO, 2002).

Esta revisão também visa garantir o cumprimento dos objectivos de Qualidade pré-definidos para o período em análise.

A revisão deve ter uma periodicidade adequada de forma a assegurar que o cumprimento da política de objectivos, a sua monitorização e toma das decisões apropriadas, sempre que necessário.

A revisão do Sistema de Segurança Alimentar quando não é realizada e quando não estão incluídas oportunidades de melhoria nessa revisão, constitui uma Não Conformidade (APCER, 2003).

Foi neste sentido, que se definiu como objectivo principal deste estágio, a revisão do Sistema de Segurança Alimentar da empresa A. Pires Lourenço & Filhos S.A.

Para conseguir alcançar a revisão, é necessário conhecer a estruturação do Sistema de Segurança Alimentar (Plano de Autocontrolo), através de uma abordagem aos pré-requisitos, a integração na equipa HACCP, a colaboração prática activa da aplicação/manutenção do HACCP e a colaboração prática activa na metodologia da revisão/validação dos processos e produtos da organização.

A empresa é produtora de presuntos, sendo neste momento o único produtor nacional que produz exclusivamente presunto (encontra-se entre os três maiores fabricantes), cujo processo de produção consiste na recepção de pernas de suíno (castrado ou fêmeas) congeladas provenientes de Portugal, Espanha e Holanda.

Com o investimento que se verificou recentemente, a empresa conseguiu introduzir a mais moderna tecnologia em fatiados, o que lhe permitiu assegurar a produção de marcas próprias de fatiado de presunto de algumas empresas de distribuição.

A metodologia da revisão passou pela elaboração de um relatório de entradas, um relatório de saídas e planeamento de objectivos.