



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Cristóvão, Patrícia Isabel Dias

Segurança alimentar na produção e embalamento de produtos hortícolas

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/84>

Metadados

Data de Publicação	2010
Resumo	Recentemente surgiu a ideia de criar, no concelho de Proença-a-Nova, uma unidade de produção e embalamento de produtos hortícolas frescos e, isto ser importante garantir a elevada qualidade dos produtos, foi solicitado que, como trabalho de estágio, fosse elaborado um manual que incluísse as práticas e requisitos necessários para os produtos hortícolas não representarem perigo para os consumidores. Desta forma, neste trabalho abordam-se as boas práticas agrícolas e os pré-requisitos das in...
Editor	IPCB.ESA
Palavras Chave	Produto hortícola, Embalamento, Higiene dos alimentos, Segurança alimentar
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T12:26:49Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Segurança alimentar na produção e
embalamento de produtos hortícolas**

Patrícia Isabel Dias Cristóvão
Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Manuel Vicente de Freitas Martins
Ciel Cileno de Sá Rodrigues

Castelo Branco, Outubro de 2010

Agradecimentos

Em primeiro lugar agradeço aos meus pais e ao meu irmão por toda a ajuda, pelo amor, pela força e pelo carinho, por me apoiarem nos bons e nos maus momentos.

Agradeço a toda a minha família, pois sempre estiveram todos a apoiar-me e a torcer para que eu nunca desistisse de lutar pelos meus ideais.

Agradeço especialmente à minha madrinha que tem sido como uma segunda mãe para mim e que, apesar de todas as dificuldades nunca deixou de me ajudar nem de me apoiar.

Agradeço à Dra. Isabel Garcia, pois se não fosse todo o seu empenho e a sua dedicação, juntamente com a minha força de vontade, eu não sei se a minha vida seria a mesma

Agradeço a todos os amigos pelo carinho pelo apoio e pela ajuda, especialmente à Liliana que nos últimos 3 anos me ajudou muito e cuja amizade vai ser para toda a vida.

Agradeço ao professor Manuel Vicente por ter aceitado ser o meu orientador de estágio e pela sua ajuda e pela disponibilidade ao longo dos últimos meses.

Agradeço ao Eng. Ciel Rodrigues por toda a disponibilidade e por toda a ajuda que me deu durante o tempo de estágio e com quem gostei de trabalhar.

Índice

AGRADECIMENTOS	I
ÍNDICE	II
RESUMO	IV
ABSTRACT	V
LISTA DE ABREVIATURAS	VI
1. INTRODUÇÃO	1
2. BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS	2
2.1. HIGIENE DO MEIO	2
2.2. PRODUÇÃO PRIMÁRIA HIGIÊNICA DE HORTÍCOLAS FRESCOS	4
2.2.1. REQUISITOS RELATIVOS AOS FACTORES DE PRODUÇÃO	4
2.2.1.1. ÁGUA PARA A PRODUÇÃO PRIMÁRIA	4
2.2.1.1.1. ÁGUA PARA IRRIGAÇÃO E COLHEITA	4
2.2.1.1.2. ÁGUA PARA APLICAÇÃO DE FERTILIZANTES E OUTROS PRODUTOS AGROQUÍMICOS	4
2.2.1.2. CHORUME, BIOSSÓLIDOS E OUTROS FERTILIZANTES NATURAIS	4
2.2.1.3. SOLOS	6
2.2.1.4. PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS	6
2.2.1.5. LUTA BIOLÓGICA	7
2.2.2. INSTALAÇÕES FECHADAS PARA CULTIVO E COLHEITA DE HORTÍCOLAS FRESCOS	7
2.2.2.1. LOCALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO E ORGANIZAÇÃO	7
2.2.2.2. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	7
2.2.2.3. DRENAGEM E TRATAMENTO DE RESÍDUOS	8
2.2.3. EQUIPAMENTO DE CULTIVO E DE COLHEITA	8
3. PRÉ-REQUISITOS DA UNIDADE DE EMBALAMENTO	9
3.1. INSTALAÇÕES	9
3.2. TRANSPORTE	9
3.3. EQUIPAMENTO	9
3.4. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	9
3.5. RESÍDUOS	10
3.6. BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE	10
3.7. FORMAÇÃO	10
4. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES	10
4.1. IMPORTÂNCIA DE HIGIENIZAÇÃO	10
4.2. ORIGEM E TIPOS DE SUJIDADE	11
4.3. LIMPEZA E DESINFECÇÃO	11
4.4. FACTORES QUE INFLUENCIAM A HIGIENIZAÇÃO	12
4.5. PRODUTOS E UTENSÍLIOS DE LIMPEZA	12

4.5.1. ÁGUA.....	12
4.5.2. DETERGENTE.....	13
4.5.3. DESINFECTANTE	13
4.5.4. UTENSÍLIOS	13
4.5.5. ARMAZENAMENTO DO MATERIAL DE LIMPEZA	14
4.6. MODOS DE LIMPEZA	14
4.7. PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA.....	15
5. CONTROLO DE PRAGAS	16
5.1. TIPOS DE PRAGAS	16
5.2. MÉTODOS DE CONTROLO DE PRAGAS	17
5.2.1. MEDIDAS PREVENTIVAS	17
5.2.1.1. MEDIDAS CENTRADAS NO ESTABELECIMENTO DE BARREIRAS FÍSICAS	18
5.2.1.2. MEDIDAS CENTRADAS NAS CONDIÇÕES AMBIENTAIS	18
5.2.2. MEDIDAS CORRECTIVAS	19
5.3. DETECÇÃO E MONITORIZAÇÃO DE PRAGAS.....	20
5.4. ELIMINAR PRAGAS	20
6. HIGIENE DO PESSOAL.....	22
6.1. CONDIÇÕES DE SAÚDE	22
6.2. HÁBITOS DE HIGIENE	23
6.2.1. VESTUÁRIO.....	23
6.2.2. ADORNOS	24
6.2.3. CABELO	24
6.2.4. MÃOS	24
6.2.5. PELE.....	26
6.2.6. CORTES, FISSURAS OU FERIDAS	26
6.2.7. OUVIDOS, NARIZ E BOCA.....	27
6.2.8. FUMAR	27
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS	27
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	28
ANEXOS.....	29
ANEXO I – LMRS PERMITIDOS NO INTERIOR E À SUPERFÍCIE DO AGRIÃO, ALMEIRÃO E MORUGEM.	29
ANEXO II – REGISTO DE APLICAÇÃO DE PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS	31
ANEXO III – REGISTO COLHEITA.....	33
ANEXO IV – PLANO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO.....	34
ANEXO V – PLANO MENSAL DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO.....	35
ANEXO VI – REGISTO DE OPERAÇÕES DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO.....	36

Resumo

Recentemente surgiu a ideia de criar, no concelho de Proença-a-Nova, uma unidade de produção e embalagem de produtos hortícolas frescos e, isto ser importante garantir a elevada qualidade dos produtos, foi solicitado que, como trabalho de estágio, fosse elaborado um manual que incluísse as práticas e requisitos necessários para os produtos hortícolas não representarem perigo para os consumidores.

Desta forma, neste trabalho abordam-se as boas práticas agrícolas e os pré-requisitos das instalações da unidade de embalagem dos produtos hortícolas, assim como requisitos relativos ao controlo de pragas, à higienização das instalações e higiene do pessoal.

Na parte respeitante às boas práticas agrícolas são abordadas práticas/requisitos relativos aos solos, à água utilizada na produção primária, aos fertilizantes e aos produtos fitofarmacêuticos.

Nos que diz respeito aos pré-requisitos da unidade de embalagem, são abordados os requisitos das instalações, do transporte, dos equipamentos, do abastecimento e da qualidade da água, e controlo de pragas.

Relativamente à higiene das instalações são abordados temas como tipos de sujidade que podem surgir, produtos utilizados no processo de limpeza e desinfeção e descrição deste mesmo processo.

Quanto à higiene pessoal, são indicadas as boas práticas de higiene, para que os trabalhadores não sejam uma fonte de contaminação.

Abstract

Recently arose the idea to create, in the municipality of Proença-a-Nova, a unit of production and packaging of fresh vegetables and, seeing that is important ensure the high quality of vegetables, was asked to, as stage work, elaborate a manual that included the practices and requirements necessary to the vegetables don't represent danger to the consumers. So, in this work it was discussed the good agricultural practices and requirements of the unit of packaging of fresh vegetables, such as requirements of pest control, facilities hygiene and personal hygiene.

Regarding to good agricultural practices it was discussed the practices/requirements for soil, water used in primary production, fertilizers and pesticides.

Regarding to the requirements of the unit of packaging it was discussed requirements of facilities, transport, supply and water quality, equipment and pest control.

Regarding to facilities hygiene it was discussed the types of dirt that can arise, products used in the cleaning and disinfection and a description of the process of cleaning and disinfection.

Regarding to personal hygiene are indicated the good hygiene practices, so that workers don't represent a source of contamination.