



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Listas de Verificação e a sua aplicação no âmbito
dos sistemas de Segurança Alimentar.**

**Cecília de Jesus Soares Franco
Engenharia Biológica Alimentar**

**Orientador Interno: Prof.^a Maria de Fátima Pratas Peres
Orientador Externo: Eng.^o Vítor Manuel Amaro Lopes**

Castelo Branco, Julho 2010



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Listas de Verificação e a sua aplicação no âmbito
dos sistemas de Segurança Alimentar.**

**Cecília de Jesus Soares Franco
Engenharia Biológica Alimentar**

Orientador Interno: Prof.^a Maria de Fátima Pratas Peres

Orientador Externo: Eng.^o Vítor Manuel Amaro Lopes

Castelo Branco, Julho 2010

*As doutrinas expressas neste trabalho são da
inteira responsabilidade do seu autor*

Título: Listas de Verificação e a sua aplicação no âmbito dos sistemas da Segurança Alimentar

Local da Realização do Estágio: Aquimisa Consultores Agro-Industriais Lda. de Castelo Branco

Orientador Interno: Prof.^a Maria de Fátima Pratas Peres

Orientador Externo: Eng.^o Vítor Manuel Amaro Lopes

Índice

Índice de Figuras.....	ii
Índice de Quadros.....	ii
Resumo.....	iii
Abstract.....	iv
1. Introdução.....	1
2. Apresentação da Aquimisa, Lda.....	3
2.1. Departamento Laboratório.....	4
2.2. Departamento de Consultoria.....	4
2.3. Planificação de Auditorias.....	5
3. Auditorias.....	7
3.1. Definições.....	7
3.2. Tipos de auditorias.....	7
3.3. Etapas de uma auditoria.....	8
3.4. Auditor.....	9
3.5. Listas de verificação.....	9
4. Organização das Listas de Verificação na Aquimisa, Lda.....	12
4.1 Pré-Requisitos.....	13
4.2 Instalações.....	15
4.2.1. Grupo Genérico vs Grupo Específico.....	18
4.2.2. Pontuação.....	21
4.3 HACCP.....	22
5. Considerações Finais.....	24
Bibliografia.....	25
Agradecimentos	
Anexo I – Lista de Verificação da Aquimisa, Lda.	
Anexo II – Lista de verificação Proposta para Aquimisa, Lda.	

Índice de Figuras

Figura 1. Organograma da Aquimisa, Lda.	3
Figura 2. Tipos de auditorias	7
Figura 3. Etapas de uma auditoria.....	8
Figura 4.Exemplo da construção de Lista de Verificação (adaptado de Gusmão, 2004)	11
Figura 5. Grupos que constituem a Lista de Verificação na Aquimisa Lda.	12
Figura 6. Subgrupos que constituem os pré-requisitos na lista de verificação da Aquimisa, Lda.	14
Figura 7. Exemplo de Itens criados na nova Lista de Verificação.....	18
Figura 8. Princípios e Principais Acções do sistema HACCP.....	23

Índice de Quadros

Quadro 1. Tipos de Listas de Verificação (adaptado de Gusmão, 2004)	10
Quadro 2. Disposição da Apreciação da Lista de Verificação.	12
Quadro 3.Comparação entre Lista de verificação existente e a nova proposta.	16
Quadro 4. Exemplo do subgrupo “Recepção das matérias-primas” existente e a modificação proposta.....	17
Quadro 5. Grupos Genéricos e Grupos Específicos	19
Quadro 6. Exemplo de itens específicos na Lista de Verificação da panificação.....	20
Quadro 7. Exemplo das alterações propostas da pontuação	21
Quadro 8.Exemplo da localização da pontuação “Não se aplica subgrupo”.	22

Resumo

O presente trabalho teve como objectivo principal analisar a aplicação de Listas de Verificação em sistemas de segurança alimentar. As listas de verificação têm como principal função a recolha de dados pelo que são um valioso instrumento na realização de auditorias. O estágio curricular foi realizado na empresa Aquimisa, Lda. situada em Castelo Branco. O desenvolvimento do presente estágio iniciou-se com uma pesquisa bibliográfica relativamente à área em estudo, de modo a conhecer a legislação e as normas aplicáveis. Após esta etapa seguiu-se uma análise das listas de verificação existentes na Aquimisa, Lda., procedendo-se a um levantamento criterioso do que poderia ser melhorado. Por fim procedeu-se às alterações das listas de verificação no software de auditorias, criando modelos das listas de verificação para os diferentes tipos de empresas agro-industriais. Neste relatório mostra-se um exemplo aplicado à panificação. O presente relatório descreve essencialmente o trabalho que foi desenvolvido ao longo do estágio curricular e o seu enquadramento no sistema HACCP.

Palavras-chave: Listas de Verificação, Auditorias, Pré-requisitos, Sistema HACCP, Panificação.

Abstract

This work aimed to analyze the application of checklists in food safety systems. The Check-lists have as main role the data collection, which is a valuable tool in auditing. The traineeship was fulfilled at the company Aquimisa Lda. situated in Castelo Branco. The development of the traineeship began with a literature research about the area under study, in order to know the laws and regulations. applied to food safety. After this step, an analysis of existing checklists in Aquimisa Lda., was followed in order to conduct a survey of what could be improved. Finally changes in audits checklists software were done creating models of checklists for different types of food-industries. In this report an example of application of check-list to the breadmaking industry is showed. This report describes the work that was essentially developed along the traineeship and its importance in HACCP systems.

Keywords: Checklists, Audits, Pre-requisite programmes, HACCP System, Breadmaking industry.