



Avaliação de uma metodologia dos requisitos de Qualidade, Segurança Alimentar e Boas Práticas na JML para os seus fornecedores

Sara Filipa Mourato Marques

Orientadores

Professor João Paulo Carneiro

Engenheiro José Manuel Santos Guimarães

Engenheira Alexandra Ribeiro

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do professor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco e também sob orientação externa do Engenheiro José Manuel Santos Guimarães, da empresa Jerónimo Martins Lacticínios.

Setembro de 2017

Agradecimentos

Primeiramente quero agradecer à minha família e amigos pela ajuda e pelo incentivo que me deram ao longo deste percurso.

Agradeço também ao meu orientador interno, Professor João Paulo Carneiro e aos orientadores externos, Engenheiro José Guimarães e Engenheira Alexandra Ribeiro pela ajuda disponibilizada durante a realização do estágio.

À Jerónimo Martins Lacticínios pela oportunidade que me foi dada para a realização do estágio.

A todos os trabalhadores que estiveram sempre disponíveis para ajudar, em especial à Engenheira Mónica Raposo e as colegas de laboratório.

Resumo

Este trabalho teve como principal objetivo o desenvolvimento de ferramentas para uma seleção correta dos fornecedores de leite da Jerónimo Martins Lactícínios. Para o efeito, realizou-se um levantamento das etapas de controlo do leite, desde a exploração até à fábrica.

As etapas de controlo do leite consideradas foram: serviços e controlos de qualidade, serviços e transporte de leite, recolha de leite na exploração, controlos analíticos, amostragem e custos e outros controlos.

Com base nos resultados obtidos e informação recolhida sobre exigências a colocar a fornecedores de leite, elaborou-se um documento onde constam especificações a cumprir para se garantir a obtenção de um leite rastreado e controlado pela JML.

Do trabalho realizado verificou-se que os fornecedores S e C são os que mais garantias fornecem à JML (com 75% e 73% de etapas cumpridas, respetivamente). Os fornecedores V e O cumprem apenas, respetivamente, 42% e 35% das etapas de controlo.

Identificaram-se três principais pontos a melhorar: a rastreabilidade do leite fornecido, o seu transporte e a falta de padronização das análises à chegada da fábrica.

É recomendável que a empresa caminhe no sentido de ter um sistema de gestão integrado da qualidade, segurança alimentar, ambiente segurança e saúde no trabalho.

Palavras chave

Controlo, fornecedores, leite, seleção.

Abstract

This work had as main objective the development of tools for the correct selection of milk suppliers of Jerónimo Martins dairy products. For this purpose, a survey of the stages of milk control was carried out, from the farm to the factory.

The milk control steps considered were: service and quality controls, milk services and transport, milk collection, analytical checks, sampling and costs and other controls.

Based on the results obtained and information collected on the requirements placed with milk suppliers, a document was drawn up stating the specifications to be fulfilled in order to ensure the obtaining of a milk tracked and controlled by JML.

From the work carried out it was verified that suppliers S and C are the ones that provide the most guarantees to JML (with 75% and 73% of stages fulfilled, respectively). Suppliers V and O only comply, respectively, 42% and 35% of the control stages.

Three main points that required improvement were identified: the traceability of the milk supplied, its transport and the lack of standardisation of analysis at arrival of the factory.

It's recommended that the company ensures that an integrated management system of quality, food safety, environment safety and health at work is followed

Keywords

Control, milk, selection, suppliers.

Índice geral

1. Introdução.....	1
2. Material e métodos	3
3. Resultados e discussão.....	8
3.1 Controlo do leite desde a exploração à chegada à fábrica.....	8
3.1.1 Serviços e controlos de qualidade.....	8
3.1.2 Serviço de transporte de leite	9
3.1.3 Recolha de leite na exploração	10
3.1.4 Controlos analíticos.....	11
3.1.5 Amostragem e custos.....	12
3.1.6 Outros Controlos	13
3.2 Quadro resumo e sugestões de melhoria comparativas às condições ideais	14
3.3 Análise SWOT	17
3.4 Documento especificação JML- produtos lácteos	19
3.5 Identificação de PCC's	21
4. Considerações Finais.....	26
5. Referências Bibliográficas.....	28
ANEXOS	30

Índice de figuras

Figura 1 - Análise SWOT para a JML	18
Figura 2 - Fluxograma do processo de fabrico do Leite UHT (Ferreira, 2015)	22

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Etapas e subetapas de controlo do leite, desde a exploração até à chegada à fábrica	3
Tabela 2 - Classificação de fornecedores.....	5
Tabela 3 - Critérios da matriz resumo.....	6
Tabela 4 - Classificação de fornecedores.....	7
Tabela 5 - Resultados obtidos pelos fornecedores na Etapa 1- Serviços e controlos de qualidade	8
Tabela 6 - Resultados obtidos pelos fornecedores na Etapa 2 - Serviço de transporte de leite	9
Tabela 7 - Resultados obtidos pelos fornecedores na Etapa 3 - Recolha de leite na exploração	10
Tabela 8 - Resultados obtidos pelos fornecedores na Etapa 4 - Controlos analíticos	11
Tabela 9 - Resultados obtidos pelos fornecedores na Etapa 5 - Amostragem e custos	12
Tabela 10 - Custos	12
Tabela 11 - Resultados obtidos pelos fornecedores na Etapa 6 - Outros Controlos	13
Tabela 12 - Quadro resumo	14
Tabela 13 - Resultados globais do cumprimento do estabelecido no documento de Especificação JML - produtos lácteos, pelos fornecedores	19
Tabela 14 - Avaliação de risco	24
Tabela 15 - Etapas e perigos de PCC's	25

Lista de Anexos

ANEXO I - Etapas e subetapas de controlo do leite, desde a exploração até à chegada à fábrica...	
ANEXO II - Requisitos objetivo da JML e dos fornecedores	
ANEXO III - Análise SWOT para cada um dos fornecedores	
ANEXO IV - Documento especificação da JML	
ANEXO V - Quadro resumo de acordo com o documento especificação JML - produtos lácteos	
ANEXO VI - Identificação de PCC's	
ANEXO VII- Árvore de decisão	

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

JM- Jerónimo Martins

JML- Jerónimo Martins Lacticínios

aLIP- Associação interprofissional do leite e lacticínios

PCC- Ponto Critico de Controlo

HACCP- Sistema de Análises de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (Hazard Analysis Critical Control Points)