



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**IMPLEMENTAÇÃO DE UM SISTEMA DE
RASTREABILIDADE NUMA EMPRESA
TRANSFORMADORA DE CARNES**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Paula Adriana Poço Canário

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

ÍNDICE GERAL

Resumo.....	I
Abstract.....	II
Índice de Figuras.....	III
I – INTRODUÇÃO.....	1
1 – Rastreabilidade.....	2
2 – Conceito de Rastreabilidade.....	3
3 – Finalidade da rastreabilidade	4
3.1 – Importância de um sistema de rastreabilidade	5
4 – Responsabilidades da empresa do sector alimentar	7
5 – Responsabilidades do transportador.....	10
6 – Rotulagem	10
7 – HACCP vs. Rastreabilidade.....	12
8 – Código Boas Práticas de Fabrico	18
9 – Definição e identificação do agrupamento de produto	20
10 – Registos	21
II – PARTE EXPERIMENTAL.....	23
1 – Material e métodos.....	23
Sistema informático Traziber.....	23
Recepção da matéria-prima.....	25
Folha de fabrico e produção.....	28
Embalagem e Rastreabilidade	35
Considerações Finais.....	41
Referências Bibliográficas	42

Resumo

O funcionamento das empresa alimentares pode ficar condicionado se não for possível detectar a origem dos produtos.

A rastreabilidade entrou em vigor como uma obrigatoriedade da Comissão Europeia desde 1 de Janeiro de 2005, e desde então as empresas têm de dispor deste requisito. A crescente modernização, levou a Salsicharia da Gardunha, Lda, a pensar numa maneira mais eficiente para fazer frente a esta exigência. A resposta foi a implementação do programa informático Traziber de Rastreabilidade capaz dar os lotes, usando primeiro aquele que tiver menor validade, aplicando a regra FIFO.

O programa Traziber em sintonia com o programa de facturação Next, cumprem toda a exigência legal estipulado, conseguindo-se sempre associar a um lote qual o fornecedor das matérias-primas e qual o destinatário final.

Palavras - chave: Rastreabilidade, Traziber, Lote, Código de Barras