



Proposta de melhoria para implementação do referencial BRC Food na Novadelta - Comércio e Indústria de Cafés, Lda.

Diana Maria Ferreira Patrício

Orientadores

Professor Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Engenheira Maria João dos Santos Cunha Miranda, Coordenadora de Segurança Alimentar, Novadelta – Comércio e Indústria de Cafés, Lda.

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Biotecnologia Alimentar, realizado sob a orientação científica do Professor Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro, da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco e com a coorientação da Engenheira Maria João dos Santos Cunha Miranda, Coordenadora de Segurança Alimentar, Novadelta – Comércio e Indústria de Cafés, SA.

Outubro 2020

Composição do júri

Presidente do júri

Vogais

Agradecimentos

Especial agradecimento ao Sr. Comendador Rui Nabeiro por me ter proporcionado a oportunidade de estagiar na sua empresa. Assim como a todos os colaboradores da Novadelta que contribuíram para a realização deste trabalho.

Agradeço à minha orientadora Engenheira Maria João Cunha pela orientação no estágio e no meu trabalho, por toda a atenção prestada e também à Joana Junceiro pelo carinho e por estar sempre presente. Obrigado pelos conhecimentos e as aprendizagens transmitidas, pelas conversas reconfortantes e motivadoras, por toda a dedicação, orientação, simpatia e paciência.

Ao meu orientador de estágio Professor Doutor João Paulo Batista Carneiro por me ter apoiado nesta grande etapa da minha vida, sendo o seu contributo fundamental para a realização do meu estágio curricular.

A toda a minha família pelo apoio e carinho em especial a minha mãe, pai, irmão e ao meu namorado.

A Catarina Quina Ribeiro obrigada por toda atenção, apoio e paciência.

Agradeço à instituição que me acolheu durante estes últimos anos. A todos os professores, mestres e doutores que me ensinaram e fizeram crescer.

A todos os meus amigos e colegas que estiveram sempre presentes nos bons e nos maus momentos.

Resumo

A segurança dos alimentos é uma grande preocupação que tem aumentado ao longo dos anos, através da criação de legislação e normas atinentes a esta área.

A Novadelta procede à torrefação, empacotamento e comercialização de café e sucedâneos da marca Delta Cafés, uma marca nacional de renome que exporta para vários países. A marca Delta Cafés tem sido distinguida através da atribuição de vários prémios, baseados na avaliação do consumidor.

A empresa preocupa-se com a segurança dos seus produtos, possuindo implementada a norma FSSC 22000 reconhecida pelo GFSI.

Este trabalho pretendeu efetuar uma proposta de melhoria para a implementação do referencial BRC Food versão 8, uma vez que a empresa pretende ser certificada por este referencial. Como tal, foi efetuada uma verificação do cumprimento do requisito do ponto 4 – Padrões das Instalações da Norma, tendo sido efetuadas as necessárias propostas de melhoria. Para este efeito, houve a necessidade de analisar o referencial e criar uma *check-list* para proceder à análise dos requisitos.

Palavras-chave

FSSC 22000; Cafés; Segurança dos alimentos; Norma; BRC Food versão 8

Abstract

Food security is a major concern and has increased over the years, which is why it is demonstrated in the creation of legislation and standards in the area of food security.

Novadelta carries out the roasting, packaging and marketing of coffee and substitutes for the Delta Cafés brand, a nationally recognized brand that exports to several countries. The Delta Cafés brand has been distinguished with several awards, based on consumer assessment.

The company is concerned with the safety of its products, thus having the FSSC 22000 standard recognized by the GFSI.

This work is intended as an improvement proposal for the implementation of BRC Food version 8, since the company aims to be certified by this standard. As such, a verification of compliance with the requirement of point 4 - installations of the Standard - was carried out, with proposals for improvement being made. Thus, there was a need to analyse the framework and create a check-list to proceed with the requirements analysis.

Keywords

FSSC 22000; Coffe Food Safety; Standard; BRC Food version 8

Índice geral

Composição do júri	III
Agradecimentos	V
Resumo.....	VII
Abstract.....	IX
Índice geral.....	XI
Índice de figuras.....	XIII
Lista de tabelas	XIV
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos	XV
1. Introdução	1
2. Café.....	2
2.1. A História do Café.....	2
2.2. Processamento	2
3. Sistema de Gestão de Segurança Alimentar	3
3.1. Importância da Certificação	5
4. História do BRC	5
5. Vista geral do referencial BRCGS for Food Safety (<i>Brand Reputation Compliance Global Standards</i>)	
6	
5.1. BRCGS for Food Safety	6
5.2. Âmbito de aplicação.....	6
5.3. Expectativas.....	7
5.4. Requisitos	7
5.4.1. Requisitos fundamentais.....	7
5.5. Benefícios de Implementação.....	8
5.6. Estrutura da Norma	8
5.7. Ponto 4 – Padrões das instalações.....	9
5.7.1. Parte 1 – Padrões externos e Food Defense	10
5.7.2. Parte 2 – Instalações	11
5.7.3. Parte 3 – Limpeza e higiene	12
5.7.4. Parte 4 – Equipamentos.....	17
5.7.5. Parte 5 – Pré-Requisitos.....	19
5.8. Auditorias	23
5.8.1. Tipos de não conformidades	23
6. Implementação do referencial BRC Food na Novadelta	25
6.1. Caracterização da empresa.....	25
6.2. Proposta de Melhoria	26

7. Conclusão	28
8. Bibliografia	29
9. Anexos	30
9.1 Anexo I – Pontos a verificar nas instalações	30
9.2. Anexo II – Pontos a verificar nas instalações do pessoal.....	34
9.3. Anexo III – Proposta de Melhoria	39
9.4. Anexo IV – Lista de Verificação do Ponto 4 – Padrões das Instalações.....	45

Índice de figuras

Figura 1 - Cafeeiro	2
Figura 2 - Princípios do HACCP	4
Figura 3 - Símbolo BRCS	5
Figura 4 - Instalações exteriores da Novadelta	10
Figura 5 - Exemplo de um armazenamento	12
Figura 6 - Estação de isco	19
Figura 7 - Identificação da estação de isco	20
Figura 8 - Tipos de auditoria	23
Figura 9 - Passos para implementação e certificação da norma BRC Food	24
Figura 10 - Novadelta, Campo Maior	25

Lista de tabelas

Tabela 1 - Exemplo de um plano de monitorização ambiental	14
Tabela 2 - Descrição dos tipos de não conformidade	24

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

AC – Ações Corretivas

BFP – Boas Práticas de Fabrico

BPH – Boas Práticas de Higiene

BRCGS – *Brand Reputation through Compliance*

CIP – Sistema Cleaning in Place

CMR - tratado internacional sobre o transporte terrestre transfronteiriço de mercadorias

E-GAR - Guias eletrónicas de acompanhamento de resíduos

EPI – Equipamento de Proteção Individual

ETA – Estação de tratamento de Águas

EUA – Estados Unidos da América

FSMA – *Food Safety Modernization Act*

g- grama

GFSI - *Global Food Safety Initiative*

HACCP - *Hazard Analysis and Critical Control Point* / Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

ISO - *International Organization for Standardization*

Kg- quilograma

LDA – Limitada

LGC GROUP - *Laboratory of the Government Chemist*

NC – Não conformidade

NP – Norma Portuguesa

° C - graus Celsius

OC – Organismo de Certificação

PAC – Plano de Ações Corretivas

PCC - Ponto Crítico de Controlo

PRP - Programa de Pré-Requisitos

UC – Unidade Curricular

UK – *United Kingdom*