



Planeamento de Produtos Seguros na Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos

Ana Filipa Formigo Almeida

Orientadores

Prof. Adjunto Maria de Fátima Pratas Peres

Eng. Sofia Costa

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior de Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica da Professora Adjunta Maria de Fátima Pratas Peres, do Instituto Politécnico de Castelo Branco e da Engenheira Sofia Costa da Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos.

Outubro de 2013

Dedicatória

Aos meus pais, irmão e namorado...

Agradecimentos

Ao longo de três meses de estágio muitas foram as dificuldades, as preocupações, tendo sempre a esperança de conseguir alcançar todos os objetivos pretendidos, sendo a ajuda de quem me é importante essencial para conseguir ultrapassar esta importante etapa da minha vida.

Antes de mais quero agradecer aos meus pais por me terem possibilitado o primeiro contato com a entidade que me acolheu, por acreditarem sempre em mim, incentivando-me a nunca desistir, mas também por serem exemplos a seguir. Por todo o apoio e toda a força que me deram não só ao longo destes três meses mas também destes três anos em que estudei fora. Ao meu irmão, que apesar de ter pouca experiência de vida sempre me apoiou e esteve sempre presente em todos os momentos, fossem eles de angústia ou felicidade.

Ao João, por todo o amor, carinho, paciência, apoio, dedicação, por dizer sempre a palavra certa na hora certa e por estar sempre presente, pois foi imprescindível em todos os momentos.

A toda a minha família, que sempre me incentivou, esteve sempre presente, ficando feliz nas minhas vitórias, tristes nas minhas derrotas mas fazendo sempre por me animar.

À Mariana e ao Gonçalo, porque apesar de serem bem pequeninos conseguiram transmitir-me a serenidade que eu precisava.

A todos os meus amigos por toda a amizade, todo o apoio e incentivo.

Às minhas irmãs do coração, por terem sido incansáveis, por me apoiarem, por ajudarem e não me deixarem baixar os braços.

A todos os trabalhadores da Cooperativa Agrícola Moura e Barrancos por todo o carinho com que me receberam e integraram, por todo o apoio e disponibilidade demonstrados, por terem tornado possível o meu estágio, em especial à Eng. Sofia Costa e ao António João pela amizade e boa disposição que me demonstraram durante o estágio e também ao Eng. João Gomes e à Eng. Ana Frazão, os quatro foram fundamentais, pelos ensinamentos que me inculcaram, pelas críticas que foram feitas ao trabalho que executei, de forma a me tornar uma melhor profissional.

A todos os meus docentes, que ao longo destes três anos me ensinaram muito do que sei hoje e em especial à Prof. Fátima Peres por ter aceite ser minha orientadora, pela disponibilidade, acompanhamento e tempo que me dedicou, foi fundamental na realização deste trabalho.

A todos um enorme obrigada!

Resumo

O presente trabalho realizado na Cooperativa Agrícola Moura e Barrancos teve como principal objetivo contribuir para a operacionalização dos requisitos básicos das normas de referência da gestão da segurança alimentar, nomeadamente na aplicação da NP EN ISO 22000:2005, tendo sido orientado o estudo para o planeamento e realização de produtos seguros. Neste relatório destaca-se a referência especial ao Azeite de Moura DOP, uma vez que é o principal produto da Cooperativa e para o qual foi direcionado o presente trabalho.

Ao longo do trabalho são descritas todas as atividades realizadas durante o estágio, desde a verificação de documentos, ao sistema de rastreabilidade e à avaliação do plano de pré-requisitos (PPRs). Colocou-se ainda em prática alguns procedimentos de controlo metrológico, de material subsidiário e de produto final, que são fundamentais para verificar se o produto cumpre as suas especificações e para a Cooperativa evoluir no processo de certificação, uma vez que se encontra numa fase final de implementação.

Palavras chave

Sistemas de segurança alimentar; Azeite de Moura DOP; Produto Seguro; PPRs

Abstract

The present work was performed in the Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos and aimed to contribute to the operationalization of the basic requirements of the reference standards of food safety management, namely in the implementation of the NP EN ISO 22000:2005. The study was developed for the planning and realization of safe products. This report highlights a special reference to the Protected Designation of Origin (PDO) Moura Olive Oil, since it is the main product of Cooperativa.

The work describes all the activities performed during the internship, from the document verification, traceability system and prerequisites programmes (PRPs).

Some quality control procedures were performed namely metrological control, control of materials and final product, which are essential to verify that the product meets its specifications and that Cooperativa evolve in the certification process, since it is now in a final phase implementation.

Keywords

Safety management systems, PDO Moura Olive oil, Safe product, PRPs

Índice Geral

Dedicatória	III
Agradecimentos	V
Resumo.....	VIII
Abstract.....	IX
Índice Geral.....	XI
Índice de Figuras	XIII
Lista de Tabelas	XV
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	XVII
1. Introdução.....	1
2. Apresentação da Cooperativa Agrícola de Moura e Barrancos	4
3. Planeamento de Produtos Seguros.....	6
3.1. Programa de Pré-requisitos	6
3.2. Etapas preliminares à análise de perigos	11
3.2.1. Características do Produto.....	11
3.2.2. Utilização Prevista.....	12
3.2.3. Fluxogramas, etapas do processo e medidas de controlo.....	12
3.2.3.1. Fluxogramas.....	12
3.2.3.2. Realização de controlo metrológico, procedimento, resultados e critérios de aceitação.....	12
3.3. Análise de perigos.....	17
3.4. Estabelecimento do programa de pré-requisitos operacionais.....	17
3.5. Estabelecimento do plano HACCP	17
3.6. Atualização da informação preliminar e dos documentos que especificam os PPRs e o plano HACCP.....	18
3.7. Documentos de Controlo de Produto final e procedimento.....	18
3.8. Sistema de Rastreabilidade	18
3.9. Controlo da Não Conformidade	19
4. Considerações Finais.....	20
Referências Bibliográficas	21
Apêndices	23
Anexos	71

Índice de Figuras

Figura 1: Quantidades e categorias de Azeite produzida nos últimos anos na Cooperativa Agrícola Moura e Barrancos.....	5
---	---

Lista de Tabelas

Tabela 1 – Parâmetros Microbiológicos para Controlo da Água Potável

Tabela 2 – Parâmetros Químicos para Controlo da Água Potável

Tabela 3 - Resultados do Controlo Metrológico da linha 1

Tabela 4 - Resultados do Controlo Metrológico da linha 2

Tabela 5 - Resultados do Controlo Metrológico da linha 3

Tabela 6 - Resultados do Controlo Metrológico da linha 4

Tabela 7 - Resultados do Controlo Metrológico da linha 5

Tabela 8 – Registo de Revisões e Atualizações

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

Bio – Agricultura Biológica

Coop. - Cooperativa

DOP – Denominação de Origem Protegida

ETAR – Estação de Tratamento de Águas Residuais

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

PCCs – Pontos Críticos de Controlo

PPRs – Programa de Pré-requisitos

PPRO's – Programa de Pré-requisitos Operacionais

SGSA – Sistema de Gestão de Segurança Alimentar