



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**SISTEMA DE AUTOCONTROLO EM ARMAZENISTAS
DE HORTOFRUTÍCOLAS EM FRESCO**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Carla Marisa Machado Ferreira



CASTELO BRANCO

2003

ÍNDICE

| | |
|---|----|
| 1 – Introdução | 1 |
| 2 – Qualidade e Segurança Alimentar | 2 |
| 3 – Qualidade dos produtos hortofrutícolas frescos | 4 |
| 3.1 – Frutícolas | 5 |
| 3.2 – Hortícolas | 7 |
| 4 – Normas da qualidade dos hortofrutícolas | 10 |
| 4.1 – Pêssego/Nectarina | 12 |
| 4.2 – Tomate | 13 |
| 5 – Autocontrolo | 15 |
| 6 – Acções de fiscalização efectuadas pelos Serviços de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar | 17 |
| 6.1 – Certificados de Controlo de Qualidade | 18 |
| 6.2 – Operações de Estrada | 18 |
| 6.3 – Controlo do Grau Brix | 18 |
| 6.4 – Operadores Hortofrutícolas | 19 |
| 6.5 – Restauração/hotelaria | 20 |
| 7 – Situação actual relativa à avaliação do Autocontrolo em Armazenistas de Hortofrutícolas em fresco | 21 |
| 7.1 – Zona de recepção dos produtos | 21 |
| 7.2 – Zona de armazenagem dos produtos e câmaras de frio | 23 |
| 7.3 – Higiene dos transportes dos produtos hortofrutícolas | 25 |
| 7.4 – Higiene geral | 27 |
| 7.5 – Instalações sanitárias/vestiários | 28 |
| 7.6 – Higiene e saúde do pessoal | 30 |
| 7.7 – Formação e treino do pessoal | 32 |
| 7.8 – Controlo de pragas | 34 |
| 8 – Elaboração do Plano de Autocontrolo para Armazenistas de Hortofrutícolas em fresco | 36 |
| 9 – Considerações finais | 40 |

| | |
|--------------------|----|
| Bibliografia | 41 |
|--------------------|----|

Anexos

Resumo

O presente trabalho foi realizado na Divisão de Fiscalização de Produtos de Origem Vegetal da Direcção Regional de Agricultura da Beira Litoral tendo sido estudadas as diferentes acções que esta Divisão periodicamente controla e fiscaliza, com o objectivo de garantir o cumprimento das disposições legais relativas à qualidade e segurança alimentar.

Além das várias acções de fiscalização que acompanhámos apresenta-se um pequeno estudo relativamente à avaliação de sistemas de autocontrolo em armazenistas de hortofrutícolas em fresco. Neste sentido, foi elaborada uma ficha de verificação onde foram analisados os seguintes aspectos: recepção dos produtos, armazenagem e câmaras de frio, higiene dos transportes, higiene geral, instalações sanitárias/vestiários, higiene dos pessoal, formação e treino do pessoal e controlo de pragas.

Do estudo efectuado, pode-se verificar que ainda existem inúmeras dificuldades no sector dos armazenistas de hortofrutícolas frescos no que se refere à correcta implementação do Decreto-Lei n.º 67/98.

Palavras-chave: Qualidade, Segurança alimentar, Autocontrolo, Armazenistas de hortofrutícolas frescos