



Instituto Politécnico de Castelo Branco  
Escola Superior Agrária

**Relatório de Estágio**

**Auditoria de Acompanhamento a uma  
Padaria/Pastelaria**

**Susana Raquel Bicho Antunes  
Engenharia Biológica e Alimentar**

**Orientador Interno: Professor Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins  
Orientador Externo: Engenheira Sofia Gonçalves Varandas**

**Castelo Branco, Outubro 2008**

# **Auditoria de Acompanhamento a uma Padaria/Pastelaria**

## **Local de Estágio:**

INTERPREV – Higiene e Segurança no Trabalho, Lda  
Higiene e Segurança Alimentar

## **Orientadores:**

Professor Doutor Manuel Vicente  
(Professor Adjunto – Orientador ESACB)

Engenheira Sofia Varandas  
(Responsável na Instituição de Realização)

**“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira  
responsabilidade do seu autor”**

## ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE FIGURAS .....	ii
ÍNDICE DE TABELAS.....	ii
ÍNDICE DE ANEXOS .....	iii
RESUMO.....	iv
ABSTRACT.....	v
1. INTRODUÇÃO .....	1
2. APRESENTAÇÃO DA EMPRESA.....	2
3. IMPORTÂNCIA DE UM SISTEMA DE AUTOCONTROLO ALIMENTAR .....	2
3.1. Perigos .....	4
3.1.1. Perigos Biológicos .....	5
3.1.2. Perigos Químicos .....	6
3.1.3. Perigos Físicos .....	6
4. PRÉ-REQUISITOS .....	7
4.1. Infra-estruturas.....	8
4.2. Potabilidade da Água.....	8
4.3. Controlo de Pragas.....	9
4.4. Limpeza e Desinfecção .....	10
4.5. Equipamentos e Controlo de Temperatura .....	11
4.6. Formação dos Colaboradores.....	11
4.7. Manipulação de Alimentos .....	12
4.7.1. Controlo dos Fornecedores .....	12
4.7.2. Recepção de Produtos (refrigerados, secos, congelados) .....	12
4.7.3. Armazenamento de Matérias-primas .....	12
4.7.4. Recepção de Embalagens.....	13
4.7.5. Rastreabilidade.....	14
4.7.6. Regras de Manipulação.....	14
5. IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP.....	15
6. AUDITORIA A UMA PADARIA/PASTELARIA – CASO PRÁTICO.....	18
6.1. Detecção e correcção das não conformidades .....	18
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	23
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	24
9. AGRADECIMENTOS .....	26
ANEXOS .....	27

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 – Perigos da Cadeia Alimentar .....	4
Figura 2 – Exemplo de uma praga observada no sector da panificação .....	10
Figura 3 – Símbolo do copo e do garfo .....	14

## ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1 – Bactérias causadoras de toxinfecções alimentares.....	5
Tabela 2 – Principais origens que podem causar perigos físicos nos alimentos.....	7
Tabela 3 – Vantagens e dificuldades na aplicação do sistema HACCP .....	16
Tabela 4 – Principais etapas de aplicação do sistema HACCP .....	17

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1 – Lista de Verificação

Anexo 2 – Apresentação da Formação em Boas Práticas de Higiene

Anexo 3 – Glossário

## RESUMO

A Segurança e Qualidade Alimentar são, cada vez mais, uma exigência por parte dos consumidores. Assim, é da responsabilidade das empresas intervir em toda a cadeia alimentar para poder colocar a disposição dos consumidores alimentos seguros.

O presente trabalho foi realizado na empresa INTERPREV, Lda., tendo sido realizada uma auditoria de acompanhamento a uma padaria/pastelaria.

Foi elaborada uma lista de verificação, onde se registaram as não conformidades, que posteriormente foram corrigidas, no sentido de garantir a segurança dos produtos fabricados.

Foi necessário sensibilizar todos os intervenientes da empresa, através de planos de formação, sobre as Boas práticas de Higiene.

**Palavras-chave:** Pré-requisitos, Auditoria, HACCP, Perigos.

## ABSTRACT

The food safety and quality have been an increasing demand of consumers. Thus, the companies have the responsibility of intervening in all the food chain, in order to provide safe foodstuffs to the consumers.

The present work has been accomplished at INTERPREV, Lda, and a supervision audit was carried out in a bakery.

A checklist was drawn up, in which the non-conformities were recorded and subsequently amended, in such way to warrant the safety of the manufactured products.

It was necessary to sensitize all the participants of the audited company by means of training programs about good hygiene practices.

**Key-Word:** Pre-Requisite, Auditing, HACCP, Dangers.