



# **Atividades desenvolvidas no âmbito de um Departamento de Qualidade Alimentar de uma empresa de Serviços, Indústria e Comércio de refeições**

Inês Nunes Godinho

Relatório de estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessário à obtenção do grau de licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar.

## **Orientadores**

Dr<sup>o</sup> João Paulo Baptista Carneiro

Dr<sup>a</sup> Madalena Carvalho

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco realizado na Socigeste – Serviços, Indústria e Comércio para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de licenciatura em Nutrição humana e qualidade alimentar, realizada sob a orientação científica do Doutor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

**Outubro 2014**



## Agradecimentos

Este estágio curricular foi fundamental para a minha formação académica e pessoal, foi o meu primeiro contacto com o mercado de trabalho e desta forma foi uma oportunidade de adquirir competências e de superar dificuldades.

Em primeiro lugar quero agradecer aos meus pais e irmã por todo o apoio dedicação e motivação, pois sem eles nunca conseguiria chegar até aqui e ser a pessoa que sou.

Aos meus amigos pela amizade e pelo apoio especialmente durante a minha estadia em Castelo Branco que foi um período particularmente difícil.

Ao professor João Paulo Carneiro, por ter consentido ser orientador do meu estágio e pela disponibilidade e simpatia que me dedicou.

À Escola Superior Agrária de Castelo Branco e aos meus professores pelos ensinamentos fornecidos durante todo o meu percurso.

À Dra. Madalena Carvalho, da Socigeste – Serviços, Indústria e Comércio de refeições, por ter permitido a realização deste trabalho e por toda a informação facultada e dedicação.

À Nutricionista Rita Lima, técnica do departamento de qualidade alimentar, pelo seu acompanhamento diário, dedicação e preocupação.

Ao Dr. Alfredo Sousa, pelos ensinamentos e dedicação durante este estágio.

Aos trabalhadores da Socigeste – Serviços, Indústria e Comércio que direta ou indiretamente colaboraram e apoiaram este trabalho.

Um grande bem haja a todos!



## Resumo

O estágio teve como objetivo participar nas atividades executadas pelo departamento de qualidade alimentar da Socigeste- Serviços, Indústria e Comércio de refeições, desempenhando todas as funções inerentes ao mesmo, de forma a adquirir competências na área.

Para a concretização do objetivo proposto para este estágio, desenvolvemos todo um conjunto de atividades diárias intrínsecas a um sistema de segurança dos alimentos (ex: inspeções higio-sanitárias, rastreabilidade de matérias primas), para além de participarmos no tratamento de reclamações ou mesmo em auditorias. Dedicámo-nos ainda, de forma particular, à revisão do plano de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) em vigor na Socigeste, adaptando-o a um novo método de embalagem de sopa destinada ao mercado da grande distribuição. Para o efeito, foi acompanhado o processo de fabrico do produto e reavaliada toda a documentação relacionada. Também foi efetuada a validação da temperatura de transporte com recurso a um Data logger colocado numa sopa embalada.

As principais alterações no plano HACCP existente tiveram a a ver com a imposição de novos limites críticos (temperatura) na confeção e embalagem do produto, e também com o método de arrefecimento. Relativamente à temperatura de transporte, foi constatado o cumprimento das temperaturas exigidas.

## Palavras-chave

Cook Chill, Embalamento, HACCP, Segurança dos alimentos.



## **Abstract**

The internship aimed to participate in the activities carried out by the food quality department of Socigeste-Serviços, Indústria e Comércio de Refeições Lda, where I performed different tasks in order to acquire multiple skills and knowledge in this area.

To achieve the goal proposed for this internship, we conducted a set of daily activities intrinsic to the food safety system (e.g. hygiene and sanitary inspections, traceability of raw materials), and furthermore, we were involved in complaints handling, even in audits. We also worked on reviewing the current HACCP plan (Hazard Analysis and Critical Control Points), adapting it to a new method of packaging soup intended for the large retail market. To this end, the manufacturing process of the product was monitored and all related documentation was reassessed. The validation of transport temperature was performed by using a data logger placed in a packaged soup. The major changes in the existing HACCP plan had to do with the laying down of new critical limits (temperature) in the confection and packaging of the product, as well as with the cooling method. It was then verified that the transport temperature was in compliance with the required temperatures.

## **Keywords**

Cook Chill, food safety, HACCP, Packing



# Índice geral

Agradecimentos .....	III
Resumo.....	V
Abstract.....	VII
Índice de figuras .....	XI
Índice de tabelas.....	XIII
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos.....	XV
1. Introdução.....	1
2. Caracterização da empresa.....	2
3. Atividades Desenvolvida .....	3
3.1. Atividades de controlo diário.....	3
3.1.1. Inspeção higio-sanitária das instalações: .....	4
3.1.2. Rastreabilidade diária de stocks .....	7
3.1.3. Controlo das temperaturas: .....	8
3.2. Registo e tratamento das reclamações.....	9
3.3. Análise e tratamento dos desperdícios .....	11
3.4. Auditorias e recolhas microbiológicas .....	12
3.4.1. Inspeção Higio-sanitária.....	12
3.4.2. Acompanhamento das auditorias da SGS .....	12
3.4.3. Acompanhamento das recolhas da Controlvet.....	13
3.5. Revisão de planos de higiene .....	14
3.6. Calibração de Equipamentos de medição e monitorização.....	15
3.7. Realização de uma apresentação para suporte de formações internas.....	16
3.8. Revisão do plano de HACCP em vigor adaptando-o ao novo método de embalamento de sopa a quente.....	17
3.8.1. Sopas embaladas a quente.....	17
3.8.2. Fluxograma.....	18
3.8.3. Avaliação de perigos e seleção das medidas de controlo .....	21
3.8.4. Classificação das medidas de controlo.....	23
3.8.5. Definição dos limites críticos e monitorização .....	24
3.8.6. Validação das temperaturas de transporte.....	26
4. Considerações finais.....	28

Referências bibliográficas .....	29
Apêndice -Apresentação para suporte de formações internas.....	30
Anexo - Checklist utilizada na inspeção higio-sanitária .....	43