



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ACÇÕES DESENVOLVIDAS NO COMBATE A
CORPOS ESTRANHOS, NO IOGURTE**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Animal
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Filomena Alves Augusto

—◆—
CASTELO BRANCO
2005

ÍNDICE GERAL

	Páginas
ÍNDICE DE FIGURAS.....	I
ÍNDICE DE TABELAS.....	III
RESUMO.....	IV
ABSTRACT.....	V
LISTA DE ABREVIATURAS.....	VI
LISTA DE ANEXOS.....	VII
<i>I – INTRODUÇÃO</i>	1
1. SEGURANÇA ALIMENTAR.....	2
1.1. Tipos de Perigos Inerentes à Produção de Alimentos.....	3
1.2. Contaminação física dos produtos.....	4
2. Danone Portugal, S.A.....	5
2.1. Processo Produtivo.....	5
2.2. Composição Sectorial da empresa / Salas de Enchimento.....	7
2.3. Política do Grupo Danone no Combate a Corpos Estranhos.....	9
<i>II – METODOLOGIA</i>	10
1. Acompanhamento da Implementação e Preenchimento dos Check-List de autocontrolo Diário, Semanal e Mensal, da Erca1, da Erca2, da Erca3, da Colunio, da Remy e da Stork.....	10
1.1. Objectivo.....	11
1.2. Procedimento.....	11
2. Análise Macroscópica dos filtros de aspiração do plástico da Erca1, Erca2 e Erca3.....	13
2.1. Objectivo.....	14
2.2. Procedimento.....	14
3. Análise Macroscópica dos filtros de aspiração do mixpaper da Erca2.....	15
3.1. Objectivo.....	15
3.2. Procedimento.....	15
4. Realização das “Inspeções CE”.....	15
4.1. Objectivo.....	16

4.2. Procedimento.....	16
5. Acompanhamento das “Inspeções de Higiene Geral”.....	17
5.1. Objectivo.....	17
5.2. Procedimento.....	17
6. Formação e Sensibilização sobre CE no iogurte.....	17
6.1. Objectivo.....	18
6.2. Procedimento.....	18
7. Acompanhamento da Implementação do Íman da Erca1, da Erca2, da Erca3, da Colunio, da Remy e da Stork	19
7.1. Objectivo.....	19
7.2. Procedimento.....	20
8. Acompanhamento do estado de limpeza dos Silos das garrafas.....	20
8.1. Objectivo.....	21
8.2. Procedimento.....	21
9. Actualização da Lista de Elementos e Utensílios em Vidro, na sala de enchimento.....	22
9.1. Objectivo.....	23
9.2. Procedimento.....	23
<i>III – APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS.....</i>	<i>24</i>
1. Acompanhamento da Implementação e Preenchimento dos Check-List de autocontrolo Diário, Semanal e Mensal, da Erca1, da Erca2, da Erca3, da Colunio, da Remy e da Stork	24
1.1. Resultados dos Check-List de autocontrolo Diário.....	24
1.2. Resultados obtidos dos Check-List de autocontrolo Semanal.....	28
1.3. Resultados obtidos dos Check-List de autocontrolo Mensal.....	28
2. Análise Macroscópica dos filtros de aspiração do plástico das Ercas	29
3. Análise Macroscópica dos filtros de aspiração do mixpaper da Erca2.....	36
4. Resultados das “Inspeções CE”.....	38
5. Resultados do Acompanhamento das “Inspeções de Higiene Geral”.....	39
6. Formação e Sensibilização sobre CE, no iogurte.....	40
7. Acompanhamento da Implementação do Íman da Erca1, da Erca2, da Erca3, da Colunio, da Remy e da Stork.....	41

7.1. Resultados da verificação dos valores de viscosidade obtidos	41
7.2. Resultados do Acompanhamento da verificação do estado do Íman ...	42
7.2.1. Erca1.....	42
7.2.2. Erca2.....	42
7.2.3. Erca3.....	43
7.2.4. Colunio.....	44
7.2.5. Remy.....	44
7.2.6. Stork.....	45
7.3. Frequência de resíduos metálicos retidos no Íman de cada máquina e detectados pelo controlo que é sujeito.....	46
8. Resultados do Acompanhamento do estado de limpeza dos Silos das garrafas.....	47
9. Resultados da Actualização da Lista de Elementos e Utensílios em Vidro.....	49
<i>IV – CONSIDERAÇÕES FINAIS.....</i>	50
<i>V – BIBLIOGRAFIA.....</i>	52
<i>AGRADECIMENTOS</i>	
<i>ANEXOS</i>	

RESUMO

O presente trabalho surge da preocupação da empresa Danone Portugal. S.A., em seguir uma política da qualidade, que tem por base um compromisso de melhorar continuamente as BPH e as BPF, no sentido de obter produtos com defeitos, garantindo um produto final de elevada qualidade e segurança para o consumidor.

Com base nesta política e face à problemática do aparecimento de corpos estranhos no iogurte, ao longo deste trabalho foram desenvolvidas acções de implementação e de acompanhamento, que visam combater a possibilidade de ocorrência de contaminação física do produto final. Os procedimentos efectuados na área relativa ao processo produtivo, pretendem dominar pontos considerados críticos que, colocam em risco a garantia de qualidade do produto final.

A implementação de algumas medidas, por vezes na óptica do operador, representa mais uma tarefa para desempenhar dentro do seu horário de trabalho, o que exige um maior esforço da sua parte. No entanto, o preenchimento dos Check-List Diário e o controlo do Íman é hoje, uma tarefa efectuada de acordo com os objectivos propostos, devido à persistência exercida e à boa vontade de todos os intervenientes. A Formação e Sensibilização dada aos operadores da sala de enchimento, contribuiu para a consciencialização do seu papel, no combate aos corpos estranhos no iogurte motivando-os a cumprir e a actuar, de forma a garantir a protecção do bem mais precioso de cada consumidor: a saúde.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Acções de Combate; Perigos Físicos; Salas de Enchimento; Iogurte.