



**Escola Superior
Agrária**

Politécnico de Coimbra

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Inês Teixeira Barbosa

Contribuição para a implementação da IFS Food na Nova Gama Gourmet, SA.

Orientador: João Freire de Noronha

Coimbra, 2022

MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Inês Teixeira Barbosa

Contribuição para a implementação da IFS Food na Nova Gama Gourmet, SA.

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária de
Coimbra para cumprimento dos requisitos necessários à
obtenção do grau de mestre em Engenharia Alimentar

Orientador: João Freire de Noronha

Coimbra, 2022

Agradecimentos

Antes demais quero agradecer a toda a minha família principalmente aos meus pais que desde sempre lutaram para que eu pudesse estar aqui, ao meu irmão que esteve sempre lá para mim e ao meu namorado e amigos por todo o amor, carinho, pela paciência, pela compreensão e por todo o apoio dado ao longo do meu percurso acadêmico.

Ao meu orientador, professor João Noronha, um obrigado por todo o apoio prestado e pela sua disponibilidade.

Um grande agradecimento ao Sr. Arnaldo Baptista por me ter acolhido na sua empresa, sem dúvida que é um exemplo de superação e de resiliência.

Agradecer também à Engenheira Elisa Boin por tudo o que me ensinou, apoiou, ajudou e confiou para que eu pudesse sair deste estágio com o máximo de competências e valências possíveis.

Sem esquecer todas as pessoas que se cruzaram no meu caminho na Nova Gama Gourmet, SA. e que fizeram dele um caminho mais desafiante e carinhoso.

O meu muito obrigada a todos!

Resumo

O presente relatório enquadra-se nos requisitos para a obtenção do grau de Mestre em Engenharia Alimentar e tem como objetivo descrever as tarefas realizadas ao longo do estágio. Este ocorreu na empresa Nova Gama Gourmet, SA., proprietária das pastelarias Vasco da Gama, sito em Taveiro. As atividades realizadas constituíram uma contribuição para o cumprimento de alguns requisitos da norma IFS Food (International Featured Standards), norma que a empresa pretende implementar, e incluiu tarefas como: a revisão e a atualização de receitas, de fichas técnicas e de rotulagem; a receção e o controlo de matérias-primas; e, a expedição de produto acabado, no âmbito da pastelaria, dos salgados e das sopas.

Ao longo do estágio foram criados registos específicos, permitindo a padronização documental, para: receitas; fichas técnicas; rotulagem; procedimentos de receção; e armazenamento e registos de expedição. Estes documentos foram atualizados e revistos com os Departamentos de Qualidade, de Produção e de Compras.

A Nova Gama Gourmet, SA. encontra-se em processo de adaptação e de atualização, face aos requisitos exigidos pela norma IFS Food, tendo como objetivo alcançar resultados favoráveis o mais breve possível. Todavia, as tarefas propostas durante o estágio, foram realizadas com sucesso, auxiliando o sucesso desta implementação.

Palavras-chave: [atualização; padronizar; certificação; IFS Food;].

Abstract

This report fits the requirements for obtaining a master's degree in Food Engineering and aims to describe the tasks performed during the internship, which took place at the company Nova Gama Gourmet, SA., owner of the Vasco da Gama bakeries, located in Taveiro. The activities that were carried out contributed to the fulfillment of some of the requirements of the IFS Food (International Featured Standards), which the company intends to implement, and included tasks such as: reviewing and updating recipes, technical sheets, and labeling; the reception and control of raw materials; and, the shipment of the finished product, in the context of pastries, snacks and soups.

During the internship, specific records were created for: recipes; technical files; labeling; reception procedures; and storage and shipping records, which allowed for the standardization of all this documentation. These documents were updated and revised in conjunction with the Quality, Production, and Purchasing Departments.

Nova Gama Gourmet, SA. is in the process of change and modernization, in accordance with the requirements stipulated by the IFS Food standard and aim to achieve favorable results as soon as possible. Nevertheless, the tasks proposed during the internship were carried out successfully, thus contributing to the successful implementation.

Keywords: [update; standardize; certification; IFS Food;].

Índice

Agradecimentos.....	i
Resumo	ii
Abstract.....	iii
Lista de abreviaturas.....	vi
1. Introdução	1
1.1. Sistemas de Gestão de Segurança alimentar	1
1.2. Legislação	2
1.3. Certificação dos Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar	4
1.4. Nova Gama Gourmet, SA.	7
1.4.1. Produtos confeccionados	9
1.4.2. Instalações.....	11
2. Tarefas desenvolvidas.....	14
2.1. Revisão de receitas.....	15
2.2. Revisão das fichas técnicas	17
2.3. Revisão da rotulagem.....	26
2.4. Receção e controlo da matéria prima.....	28
2.5. Expedição de produto acabado	31
3. Conclusão.....	33
Bibliografia	35
Anexos	36
Anexo I – Layout da empresa	36
Anexo II – Apresentação sobre segurança alimentar e cultura de segurança alimentar	37
Anexo III - Questionário segurança alimentar e cultura de segurança alimentar	44

Índice de figuras

Figura 1-Logótipo atual da empresa.....	7
Figura 2-Pastelaria Vasco da Gama em Santa Clara, Coimbra.	8
Figura 3-Nova Gama Gourmet, SA. em Taveiro.....	8
Figura 4-Exemplos de alguns produtos confeccionados na Nova Gama Gourmet, SA.....	9
Figura 5-Chá húngaro.....	10
Figura 6-Almendrados.....	10
Figura 7-Bolo rei.....	10
Figura 8-Biscoito de mel, canela e vinho.	10
Figura 9-Bolos de bacalhau.....	10
Figura 10-Sala das amassadeiras.	12
Figura 11-Zona de produção de pastelaria.	12
Figura 12-Zona dos fornos.	12
Figura 13-Zona dos embalamentos.	12
Figura 14-Cozinha.	13
Figura 15-Modelo de receita da Nova Gama Gourmet, SA.	16
Figura 16-Ficha técnica do Biscoito de Amêndoa (página 1).....	18
Figura 17-Ficha técnica do Biscoito de Amêndoa (página 2).....	19
Figura 18-Cálculo automático do GTIN 13.....	21
Figura 19-Identificação dos vários números que formam o GTIN 13.....	21
Figura 20-Cálculo automático do GTIN14.....	22
Figura 21-Identificação dos vários números que formam o GTIN14.....	22
Figura 22-Tabela de Alergénios-Produtos Acabados (página 1).....	24
Figura 23-Tabela de Alergénios-Produtos Acabados (página 2).....	25
Figura 24-Etiqueta Almendrados.	27
Figura 25-Carimbo de receção de produtos na Nova Gama Gourmet, SA.....	29
Figura 26-Registo de Expedição.....	32

Lista de abreviaturas

ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BRC - Bristish Retail Consortium

CE - Comunidade Europeia

CEE - Comunidade Económica Europeia

DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária

EFSA - European Food Safety Authority

FAO - Food and Agriculture Organization

FEFO - First Expire, First Out

FIFO - First in, First Out

FSSC - Food Safety System Certification

GS1 - Global Location Number

GTIN - Global Trade Item Number

HACCP - Hazards Analysis and Critical Control Points

IFS - International Featured Standard

ISO - International Organization for Standardization

KO - Knock Out

NASA - National Aeronautics and Space Administration

OGM's - Organismos Geneticamente Modificados

OMS - Organização Mundial de Saúde

PCC - Ponto crítico de controlo

RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed

1. Introdução

Neste relatório são narradas todas as atividades e tarefas realizadas pela autora na Nova Gama Gourmet, SA., durante o estágio curricular de mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra que decorreu de dezembro de 2020 a maio de 2021.

O tema do relatório é a contribuição para implementação da IFS Food (International Featured Standard) na Nova Gama Gourmet, SA., pois foi nesta temática que se inseriram todas as atividades realizadas durante o período de estágio.

1.1. Sistemas de Gestão de Segurança alimentar

A alimentação é imprescindível ao ser humano e como tal é de máxima importância que esta seja feita de forma segura. Qualquer consumidor está no direito de consumir alimentos seguros e que não coloquem em causa a sua saúde, no entanto os alimentos podem transmitir doenças e como tal é preciso estarmos prevenidos.

Uma empresa que não tenha aptidão para produzir alimentos seguros está sujeita a ter de pagar coimas ou em casos extremos, ir à falência. Para evitar ao máximo que isso ocorra é necessário que exista um Sistema de Segurança Alimentar bem definido por cada empresa do setor, tendo como prioridade máxima a higiene e a segurança alimentar (Cruz & Teixeira, 2005).

A segurança alimentar é, por definição, a garantia de que o produto, ao ser consumido e/ou processado de acordo com as indicações do mesmo, não prejudicará a saúde do consumidor (Batista, Pinheiro, & Alves, 2003).

Tendo em conta que todos os participantes na cadeia alimentar do produto têm a responsabilidade de assegurar a segurança dos produtos alimentares (independentemente da fase da cadeia alimentar que intervém), os sistemas de segurança alimentar são formulados para o controlo do processo e baseiam-se em princípios e conceitos preventivos. É a partir destes sistemas que são aplicadas metodologias com o objetivo de identificar e controlar os perigos que possam existir para a saúde de cada consumidor (Batista, Pinheiro, & Alves, 2003).

Uma dessas metodologias é o HACCP (Hazards Analysis and Critical Control Points/ Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos), que foi desenvolvido em finais da década de 60 por uma companhia americana em conjunto com a NASA - National

Aeronautics and Space Administration - e o United States Army Laboratories para o projeto APOLO, onde o objetivo era elaborar técnicas para que os alimentos fornecidos aos astronautas fossem seguros. Em seguida, nos anos 70, o sistema HACCP foi aplicado à indústria conserveira americana, posteriormente a OMS (Organização Mundial de Saúde) /FAO (Food and Agriculture Organization) recomendou a implementação do sistema HACCP em pequenas e médias empresas (ASAE, 2017).

Tendo como base os princípios do *Codex Alimentarius*, o HACCP começou a fazer parte da regulamentação europeia em 1993 através da Diretiva 93/43/CEE. Em 2006, a diretiva referida anteriormente foi substituída pelo Regulamento (CE) nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este regulamento estabelece que quaisquer operadores do setor alimentar (seja etapa da produção, transformação, armazenagem e/ou distribuição de géneros alimentícios) devem gerar, aplicar e manter os processos baseados nos sete princípios do HACCP (ASAE, 2017)).

Um sistema HACCP bem implementado implica um uso mais eficiente de recursos, numa resposta a questões relativas à segurança dos alimentos e ainda facilita o cumprimento das exigências legais (Batista, Pinheiro, & Alves, 2003).

Com o passar do tempo, os consumidores do setor alimentar estão cada vez mais exigentes, isto leva a que as empresas, além de sentirem mais pressionadas, sintam necessidade de desenvolver e aplicar normas de segurança alimentar que auxiliem no cumprimento das exigências dos consumidores (Batista, Pinheiro, & Alves, 2003).

1.2. Legislação

Qualquer empresa do setor alimentar necessita de obrigatoriamente cumprir as leis em vigor para o respetivo setor em causa, mas além de toda a legislação nacional e europeia existe o *Codex Alimentarius*, que consiste num conjunto de normas, diretivas e recomendações internacionais que visam proteger a saúde dos consumidores e garantir práticas justas no comércio de alimentos. Estas publicações têm como intuito orientar e promover a elaboração e o estabelecimento de definições e requisitos para os alimentos, auxiliando na sua concordância e consequentemente facilitar o comércio internacional, no entanto, o *Codex Alimentarius* não é de carácter obrigatório (FAO/WHO, 2021).

Através do *Codex Alimentarius* é possível encontrar normas para uma grande parte da produção dos principais alimentos que sejam processados ou não, desde que distribuídos aos consumidores. Inclui também informações relativas à higiene alimentar, aditivos alimentares, resíduos de pesticidas e medicamentos veterinários, contaminantes, rotulagem e apresentação, métodos de análise e amostragem e inspeção e certificação de importação e exportação (FAO/WHO, 2021).

Os estados membros do *Codex Alimentarius* participam no mesmo através de respostas escritas às circulares ou na participação de reuniões. No caso de Portugal o ponto de contacto nacional é da competência da DGAV, esta tem a obrigação de ter delegados para representar o país (DGAV, 2021).

Para além do *Codex Alimentarius*, existe legislação que deve ser cumprida como é o caso de alguns exemplos que se seguem:

- Regulamento (CE) Nº178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de janeiro de 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) Nº852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios;
- Regulamento (CE) Nº854/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de abril de 2004, que estabelece regras específicas de organização dos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano;
- Regulamento (UE) Nº1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios.

A legislação em vigor, aprovação ou até revogada, pode ser consultada através da internet, sendo que no caso da legislação europeia, esta está disponível no site EUR-Lex e relativamente à legislação em Portugal, esta pode ser consultada na página do Diário da República Eletrónico(www.dre.pt).

Para garantir que a legislação é cumprida e que os alimentos fabricados, processados e distribuídos são seguros, existem entidades específicas e autorizadas para

tal. No caso da Europa a entidade responsável é a EFSA (European Food Safety Authority), no caso específico de Portugal as entidades são a ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica) (para todas as empresas com atividade económica) e a DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária) (para empresas com licença e controlo veterinário).

Além de toda a legislação existente, há também um sistema que em conjunto com toda a legislação europeia, permite alertar as empresas e os consumidores caso exista algum tipo de problema na cadeia alimentar, problema este que ponha em causa a saúde pública. Este sistema é o RASFF (Sistema de Alerta Rápido para Alimentos e Rações) e permite que haja um fluxo rápido de informação, sendo este uma mais valia visto que é possível chegar aos países membros de maneira eficiente e contínua. As informações que este sistema dispõe são vitais e podem originar retiradas de produtos do mercado. Ao longo dos anos, a Comissão Europeia foi melhorando o sistema com o intuito das suas informações serem transparentes e confiáveis para os consumidores, operadores comerciais e para autoridades, no entanto sempre com cuidado para proteger e prevenir os danos que podem ser causados na economia (Directorate General for Health and Food Safety, 2021).

Além de toda a legislação europeia e nacional obrigatória que é aplicável ao setor alimentar, surgiram as certificações dos sistemas de gestão de segurança alimentar que vêm intensificar a segurança e qualidade dos produtos.

1.3. Certificação dos Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar

Com o passar do tempo, os consumidores do setor alimentar estão cada vez mais exigentes, o que leva a que as empresas se sintam mais pressionadas, sentindo necessidade de desenvolver e aplicar normas de segurança alimentar que auxiliem no cumprimento das exigências dos consumidores (Batista, Pinheiro, & Alves, 2003).

Apesar de existirem leis rigorosas que asseguram a qualidade e segurança dos alimentos, estas por vezes não são suficientes para uma empresa conseguir entrar num mercado mais amplo. O setor alimentar está em constante evolução e modernização, o que leva ao aparecimento de novos perigos e à resistência dos perigos que já existiam. As certificações permitem o reconhecimento independente e imparcial, a todas as empresas que apresentem um sistema de segurança alimentar certificado, tendo a

garantia de que os produtos das mesmas são produzidos, transformados, processados e fornecidos de modo seguro e de acordo com os requisitos definidos por cada norma (Santos, 2017).

Dos diversos referenciais que há de certificações de segurança alimentar mencionam-se os seguintes exemplos (APCER, 2019):

- Certificação HACCP (Codex Alimentarius - Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos);
- Certificação ISO (International Organization for Standardization) 22 000;
- Certificação FSSC (Food Safety System Certification) 22 000;
- Certificação BRC (Bristish Retail Consortium) Food;
- Certificação IFS Food.

A Nova Gama Gourmet, SA. decidiu apostar na implementação da IFS Food por uma questão de estratégia de maior abrangência e de exigências de possíveis novos clientes. Inicialmente o processo de implementação foi iniciado com a IFS Food versão 6.1., no entanto esta foi substituída pela versão mais recente, a IFS Food versão 7, e desde 1 de julho de 2021 só é possível certificar uma empresa pela versão 7.

A IFS Food é uma norma exigente que tem como principais objetivos (IFS Management, 2017):

- Estabelecer um padrão comum com um sistema de avaliação uniforme;
- Trabalhar com organismos de certificação credenciados e auditores qualificados aprovados pela IFS Food;
- Garantir a comparação e a transparência em toda a cadeia alimentar;
- Reduzir custos e tempo para fabricantes e retalhistas.

A IFS Food versão 7 abrange áreas essenciais para estabelecer processos eficazes e garantir a segurança e qualidade dos produtos que são (IFS Management, 2020):

- Governança e Compromisso (garantia da qualidade dos alimentos com o compromisso por parte da direção em apoiar a sustentabilidade da cultura de segurança alimentar);
- Sistemas de Gestão da qualidade e da segurança alimentar (consideração dos requisitos legais e das especificações dos clientes);

- Gestão de recursos (Boa gestão de recursos humanos e boas condições de trabalho);
- Processos operacionais (respeitando as especificações do cliente);
- Medições, análises e melhorias;
- Plano de defesa dos alimentos.

Esta norma é composta por uma diversidade de requisitos, os quais são posteriormente classificados por: A, B, C, D, Não conformidade “Maior” ou KO (Knock Out), que posteriormente são convertidos em uma pontuação específica (A = 20 pontos, B = 15 pontos, C = -5 pontos, D = -20 pontos), que são somados e divididos pelo número de requisitos, resultando numa pontuação. Em caso de uma maior, a empresa perde 15% do valor total, e em caso de KO, a pontuação é reduzida em 50%, sendo impossível obter a certificação. Neste caso, a empresa deve pedir uma nova auditoria após a correção dos desvios.

Caso a empresa consiga obter uma pontuação final igual ou maior a 75%, a entidade certificadora entende que a empresa consegue cumprir com os requisitos da norma, sendo então entregue a certificação (IFS Management, 2017).

Dos inúmeros requisitos da norma, há dez muito relevantes, que podem ditar o fim da auditoria e o insucesso imediato da certificação da empresa: os KO. Estes requisitos KO são muito importantes na perspetiva da segurança alimentar, são considerados essenciais e imprescindíveis para obter a certificação. Por isso, se um dos dez KO existentes forem classificados com um D (desvio) é descontado 50% da pontuação possível da auditoria, o que significa que a empresa não está aprovada para a certificação (IFS Management, 2017).

Na IFS Food, os 10 requisitos que são considerados como requisitos KO são:

- 1.2.4 Responsabilidade da alta administração;
- 2.2.3.8.1 Sistema de monitorização de cada PCC;
- 3.2.1.2 Higiene pessoal;
- 4.2.1.2 Especificações de matéria-prima;
- 4.2.2.1 Conformidade da receita;
- 4.12.1 Gestão de material estranho;
- 4.18.1 Sistema de rastreabilidade;

- 5.1.1 Auditorias internas;
- 5.9.2 Procedimento para retirada e recall;
- 5.11.2 Ações corretivas.

Ao longo do meu estágio houve a oportunidade de participar em três dos dez requisitos KO sendo eles: sistema de monitorização de cada PCC (através dos controlos de temperaturas), conformidade da receita e sistema de rastreabilidade.

Caso a empresa auditada consiga a certificação, o certificado é valido por 12 meses, e deve ser renovado anualmente com uma auditoria de renovação, realizada pela identidade certificadora. Independentemente da implementação da norma, é sempre vantajoso para uma empresa que toda a documentação relativa aos produtos, procedimentos entre outros, esteja atualizada e foi nisso que o estágio se focou.

1.4. Nova Gama Gourmet, SA.

Em 1979, um senhor, de seu nome Arnaldo Baptista, propôs-se a elevar o nível de padaria e pastelaria da cidade de Coimbra tendo começado com uns quantos escudos no Bairro Norton de Matos onde disponibilizou pela primeira vez na cidade de Coimbra, pastelaria fresca e artesanal e ainda pão quente de hora a hora incluindo aos fins de semana. Com o evoluir da sua pequena empresa artesanal “Vasco da Gama” veio a necessidade da criação de mais pontos de venda na cidade e por uma questão de negócios surgiu a criação da marca Nova Gama Gourmet, SA. (Pastelarias Vasco da Gama, 2021).

Atualmente, a Nova Gama Gourmet, SA. detém cinco “Pastelarias Vasco da Gama”, todas situadas em Coimbra, nomeadamente no Atrium Solum, Coimbra Shopping, Bairro Norton de Matos (onde foi a sede durante muitos anos), Celas e Santa Clara (Figura 2). Além disso, a empresa fornece produtos para diversos clientes externos, hospitais privados e grandes superfícies como Mercadona e Auchan.



Figura 1-Logótipo atual da empresa.



Figura 2-Pastelaria Vasco da Gama em Santa Clara, Coimbra.

A sede da Nova Gama Gourmet localiza-se no Parque Industrial de Taveiro-Coimbra (Figura 3), onde é fabricada a maior parte dos produtos servidos tanto nas Pastelarias Vasco da Gama como fornecidos aos clientes referidos. São produzidos na fábrica: pastelaria crua congelada (doce e salgada), pastelaria cozida congelada, refrigerada e à temperatura ambiente, salgados de fritar e sopas.



Figura 3-Nova Gama Gourmet, SA. em Taveiro.

A empresa conta agora com mais de 40 anos e aproximadamente 70 trabalhadores (sendo 25 na fábrica e o restante nas lojas). Tendo em conta o contexto atual da pandemia COVID-19, a empresa enfrentou uma fase complicada devido ao fecho das lojas e drástica redução de consumo. Contudo, com esforço e dedicação de todos os colaboradores e da administração, a empresa manteve-se e encontra-se em fase de crescimento e implementação de uma das mais exigentes normas de qualidade e segurança alimentar.

1.4.1. Produtos confeccionados

A Nova Gama Gourmet, SA. destaca-se pela imensa variedade de produtos que disponibiliza diariamente aos seus clientes, quer sejam doces, salgados e/ou temáticos (Figura 4).



Figura 4-Exemplos de alguns produtos confeccionados na Nova Gama Gourmet, SA.

Atualmente, são confeccionados mais de 200 produtos na fábrica, entre doces, salgados e sopas, destacam-se:

Doces:

- Chá húngaro (Figura 5);
- Almendrados (Figura 6);
- Biscoitos académicos;
- Amêndoas de chocolate;
- Avelã com chocolate;
- Torta de Coimbra;
- Bolo rei (Figura 7);
- Bolo rei de chocolate;
- Bolo rei folhado;
- Bolos de arroz;
- Pastel de nata;
- Queque de chocolate;
- Biscoito mel, canela e vinho (Figura 8);
- Queque de noz;
- Sidónios;
- Pão de ló de amêndoa;
- Pão de ló de noz;
- Croissant brioche;
- Croissant folhado;
- Croissant folhado de chocolate;
- Molotof;
- Bolo de bolacha;
- Pão de leite;
- Arrufadas;
- Babás;
- Pão de ló de Santa Clara;
- Pão de ló de chocolate;
- Suspiros;
- Torta de laranja;
- Torta de amêndoa;

- Argolas folhadas;
- Brigadeiros;
- Santa Clara;
- Rosas da Rainha;
- Pudim;



Figura 5-Chá húngaro.

- Hóstias conventuais;
- Palmiers;
- Queijadas;
- Viscondes;
- Tigeladas.



Figura 6-Almendrados.



Figura 7-Bolo rei.



Figura 8-Biscoito de mel, canela e vinho.

Salgados:

- Bolos de bacalhau (Figura 9);
- Empadas de leitão;
- Empadas de galinha;
- Empadas de vitela;
- Croquetes;
- Bola de carne;



Figura 9-Bolos de bacalhau.

- Rissóis de carne;
- Rissóis de peixe;
- Crepes de marisco;
- Pizza.

Sopas:

- Sopa de feijão verde;
- Sopa de espinafres;
- Sopa de feijão e hortaliças;
- Caldo verde;
- Sopa de alho francês;
- Juliana de legumes.

1.4.2. Instalações

No que diz respeito às instalações da Nova Gama Gourmet, SA., a empresa possui diversos espaços e encontra-se dividida em duas seções: pastelaria e cozinha. A zona da cozinha é onde são produzidas as sopas, os recheios para a pastelaria salgada e os salgados de fritar (como por exemplo bolos de bacalhau e croquetes). Na zona da pastelaria são produzidos todos os outros produtos. Para além dessas duas zonas, existem áreas como: cais de receção e expedição, balneários, lavandaria, refeitório, etc.

A zona da pastelaria é composta, de acordo com o layout da empresa (Anexo I), por:

1. Cais de receção de matérias-primas;
2. Armazém de matérias-primas (temperatura não controlada);
3. Câmara de refrigeração- matérias primas;
4. Sala das amassadeiras (pesagem, batedura, amassadura) (Figura 10);
5. Salas de produção (Figura 11) (manipulação, linhas de laminagem e corte, acabamento pré-cozedura, levedação em estufas, cozedura em fornos rotativos e lares (Figura 12), câmaras de produtos intermediários, acabamento de produtos cozidos);
6. Salas de apoio para materiais limpos e sala de quentes (fogões);
7. Zona de lavagem de materiais sujos;
8. Túnel de congelação;
9. Embalamentos (Figura 13);
10. Câmaras de conservação de congelados e refrigerados;
11. Cais de expedição.



Figura 10-Sala das amassadeiras.



Figura 11-Zona de produção de pastelaria.



Figura 12-Zona dos fornos.



Figura 13-Zona dos embalamentos.

A zona de catering é composta, de acordo com o layout, por:

1. Cais de receção de matérias primas;
2. Câmaras de refrigeração e congelação de matérias primas;
3. Armazém de matérias primas (temperatura não controlada) – batatas/ cebolas;
4. Salas de preparo de vegetais e pescado/carnes;
5. Cozinha (Figura 14);
6. Finalização de produtos e túnel de congelação;
7. Embalamentos;
8. Câmara de conservação de congelados;
9. Cais de expedição.



Figura 14-Cozinha.

No que diz respeito à conservação, a empresa tem 13 câmaras, sendo que sete câmaras são de refrigeração e seis são de congelação. As câmaras de refrigeração e de congelação estão distribuídas da seguinte forma:

- Refrigeração- três câmaras para armazenamento de matérias primas e quatro câmaras para produto acabado;
- Congelação- uma câmara para matérias primas, uma câmara para produtos intermédios e quatro para conservação de produtos de congelados, sendo que os produtos acabados de pastelaria salgada e os salgados de fritar estão separados da restante pastelaria.

Relativamente aos cais, a Nova Gama Gourmet, SA. tem dois cais de receção e três cais de expedição, onde são recebidas e expedidas mercadorias diariamente.

2. Tarefas desenvolvidas

Durante o estágio na Nova Gama Gourmet, SA. houve a oportunidade de participar no processo produtivo, no embalamento, nas limpezas, na rastreabilidade dos produtos e nas verificações internas realizadas diariamente de pré-requisitos de HACCP, boas práticas de manipulação e fabrico, boas práticas de higiene e medidas de controlo.

Destacando a rastreabilidade que para além de ser legalmente obrigatória, é essencial para que um sistema de segurança alimentar funcione corretamente. Esta e os respetivos procedimentos têm como objetivo ser o historial de cada produto e permitir que seja rastreado ao longo de toda a cadeia alimentar até o fornecedor de matérias primas (Barbosa, 2019). Atualmente, a Nova Gama Gourmet, SA. possui um sistema informático onde é colocada toda a informação necessária à correta rastreabilidade do produto, o que veio facilitar todo os processos de rastreabilidade na empresa. Neste sistema, a matéria prima / embalagem rececionada é adicionada de acordo com a fatura (verificada durante a receção da matéria prima), com os lotes, validades e fornecedores correspondentes. No programa já se encontram inseridas as receitas e rendimentos de cada produção realizada na fábrica. Ao dar entrada de uma produção, é inserida a quantidade produzida, os lotes e validades das matérias primas e das embalagens, e é gerado um lote e validade para cada produção respetiva. Ao serem expedidos, a equipa de distribuição introduz o lote, quantidade correspondente à rotulagem do produto e o local para onde segue, sendo assim fechada a rastreabilidade do produto até o fim.

Além de todas as tarefas referidas anteriormente, durante o estágio participei numa auditoria interna IFS 7, onde auxiliei o Departamentos de Qualidade e Produção na documentação. A pedido da engenheira responsável foram ainda elaborados uma apresentação e um questionário (Anexo I e II respetivamente) sobre “Segurança Alimentar & Cultura de Segurança Alimentar”, para serem usados na empresa para ações de formação.

No entanto, as principais tarefas realizadas durante o período de estágio são as que estão apresentadas na Tabela 1, o controlo e receção de matéria prima e expedição de produto acabado. Em seguida são descritas em pormenor todas as tarefas às quais me dediquei mais ao longo do período de estágio.

Tabela 1-Análise dos resultados globais do estágio na Nova Gama Gourmet, SA.

Tarefa	Quantidade
Revisão de receitas	260
Criação e revisão de fichas técnicas	300
Criação e revisão de rótulos	205 etiquetas
Total	765

2.1. Revisão de receitas

A receita é a formulação base do produto alimentar e numa indústria alimentar é essencial que esteja bem clara e definida. A criação de receitas tem como principais objetivos: a correta rastreabilidade e manter constante as características organoléticas dos produtos. As receitas e as especificações inserem-se nos requisitos do 4.2. da IFS Food versão 6.1.

A receita de um produto alimentar deve ser o mais completa possível, para que seja possível a sua recriação, independentemente de qual seja o colaborador que a produza.

Na Nova Gama Gourmet, SA. as receitas encontravam-se em diversos formatos, o que tornava mais complicada a sua compreensão. Com o objetivo de uniformizar todas as receitas a empresa decidiu criar um modelo específico de fácil compreensão e onde constam as seguintes informações (como se pode comprovar na Figura 15):

- Nome e código do produto;

Existem produtos com o mesmo nome, no entanto com códigos diferentes, isto acontece por divergirem em algum dos componentes da receita ou até mesmo da diferença de clientes.

- Ingredientes e respetivas quantidades;

Este tópico é extremamente importante para haja um controlo de quantidades (rastreabilidade) e para que o produto tenha uma composição nutricional constante.

- Modo de preparo;
- Equipamentos utilizados;
- Rendimento da receita;

Essencial para que os colaboradores consigam prever a produção e responder às encomendas com o menor desperdício possível.

Produto	Biscoito Amêndoa
Código	27.021

INGREDIENTES	QUANTIDADE (Kg)	%
Açúcar granulado	-	-
Amêndoa c/pele	-	-
Clara pasteurizada	-	-
Folha de hóstia	-	-
Amêndoa s/pele	-	-

Total	-	100
--------------	---	-----

EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS
Balança
Trituradora
Moinho
Batedeira
Forno rotativo
Embaladora
Detetor de metais

MODO DE PREPARAÇÃO
Pesagem dos ingredientes
Trituração da amêndoa com pele
Moagem da amêndoa c/pele triturada
Batedura dos ingredientes (açúcar, amêndoa moida, clara)
Moagem do batido
Colocação em tabuleiros nas folhas de hóstia
Acabamento com amêndoa s/pele
Cozedura em forno rotativo (x min – x °C)

Peso unidade (g)	+/- 14-18 g	Rendimento/receita	1500-1600 unidades
------------------	-------------	--------------------	--------------------

ATRIBUIÇÃO DE VALIDADE	
Temperatura ambiente	20 dias

ATRIBUIÇÃO DE LOTE
Código do produto + DDMMAA (produção)

Verificado por: _____ Data: ____/____/____

Rotulagem: verso da folha.

Elaborado por: Dpto. Qualidade

Aprovado por: Administração

Revisão: 01
Data: 2020

Figura 15-Modelo de receita da Nova Gama Gourmet, SA.

- Peso do produto;
- Validade e modo de conservação;
- Atribuição do lote.

Além de todos os parâmetros acima mencionados, em cada receita é colada a respetiva rotulagem de cada produto.

Ao longo do estágio, foram revistas e atualizadas cerca de 260 receitas. Esta revisão e atualização foi realizada em conjunto com o responsável de produção, todos os pasteleiros e o departamento de qualidade. Quando todas as receitas foram dadas como finalizadas, foram verificadas novamente pelos responsáveis de produção e aprovadas pela administração. Sempre que houver alteração de receitas, esta alteração deve ser comunicada ao departamento de qualidade e posteriormente, ser alterada e revista pelos responsáveis de produção e aprovada novamente pela administração. As revisões anteriores devem ser mantidas no arquivo de acordo com o sistema de gestão de registos de qualidade da empresa. Caso se trate de um produto para cliente externo, as alterações devem ser comunicadas e aprovadas pelo mesmo antes de qualquer alteração no fabrico.

2.2. Revisão das fichas técnicas

A ficha técnica de um produto alimentar é um documento fornecido pela empresa que produz ou embala esse alimento. Para cada produto alimentar que seja comercializado pela empresa é necessário haver uma ficha técnica com todas as informações necessárias e estas devem estar disponíveis para os clientes. Por norma, as fichas técnicas dos produtos são elaboradas no âmbito da implementação do sistema de higiene e segurança alimentar tendo como objetivo descrever todas as informações necessárias sobre as condições para o uso do produto ao longo da sua cadeia, quer seja em fase de produção, confeção, transporte, comercialização, consumidor final ou até mesmo às entidades de fiscalização. O intuito é garantir a segurança dos consumidores (Sete Princípios, 2021). A fim de adaptar o registo das fichas técnicas às grandes superfícies e à norma IFS Food nomeadamente aos requisitos 4.2 e 4.3 (as primeiras versões das fichas técnicas colmatavam somente necessidades das pastelarias Vasco da Gama), foi realizada uma atualização geral do modelo (Figura 16 e 17).



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Elaborado por: Departamento de Qualidade

TECHNICAL SHEET

Elaborated by: Quality Dpt

FT PTIN 27.021

Aprovado por / Approved by: Administração

Revisão/Review: 01

Data/Date: 23/04/2021

Nome do Produto Product Name	BISCOITO AMÊNDOA ALMOND BISCUIT
---------------------------------	---

Peso Líquido / Net Weight	0,25 kg	Código / Code NGG	27021
EAN 13	5608206270217	GTIN 14	25608206270211

Descrição do produto / Product Description
Biscoito seco de amêndoa. /Dry almond biscuit.



Ingredientes / Ingredients
Ingredientes: açúcar, miolo de amêndoa (26%), clara de ovo, folha de hóstia [fécula de batata, água, óleo vegetal (palma)]. / Ingredients: sugar, almond kernels (26%), egg white, wafer leaf [potato starch, water, vegetable oil (palm)].

Apresentação do produto / Product Presentation	Características sensoriais / Sensory features
(1) Ultracongelado cozido / Deep-frozen baked ()	Cor / Color Sui generis
(2) Ultracongelado cru / Deep-frozen raw ()	Cheiro / Smell Sui generis
(3) Refrigerado cru / Refrigerated raw ()	Sabor / Flavor Sui generis
(4) Refrigerado pronto a consumir / Refrigerated ready to consume ()	Aspeto / Appearance Sui generis
(5) Pronto a consumir (Temp. ambiente) / Ready to consume (Room temp.) (x)	Textura / Texture Sui generis

Modo de preparação / Preparation
Pronto a consumir (Temp. ambiente) / Ready to consume (Room temp.)

Público alvo / Target
Público em geral à exceção dos alérgicos aos alérgenos presentes. Para quem não é alérgico ou intolerante, estas substâncias ou produtos são completamente inofensivos. / General public with the exception of allergy sufferers to the allergens present. For those who are not allergic or intolerant, these substances or products are completely harmless.

Características microbiológicas / Microbiological characteristics			
Microorganismos / Microorganisms	Limites Aceitação / Acceptance limits (ufc/g)	Método do teste / Test method	Frequência / Frequency
Contagem de microrganismos a 30° C / Counting micro-organisms to 30°C	≤10 ⁵	Análises efectuadas em laboratório Externo com Métodos Acreditados / Analyzes carried out in an External laboratory with Accredited Methods	De acordo com o plano analítico / According to the analytical plan
Contagem de E. coli / Count E. coli	≤10 ¹		
Contagem de Estafilococos coagulase + / Count coagulase positive staphylococci	≤10 ²		
Pesquisa de Salmonella / Salmonella detection	Ausência em 25g / Absence in 25g	Análises efectuadas em laboratório Externo com Métodos Acreditados / Analyzes carried out in an External laboratory with Accredited Methods	De acordo com o plano analítico / According to the analytical plan
Pesquisa de Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes detection	Ausência em 25g / Absence in 25g		

Parâmetros de referência segundo pareceres científicos, legislações nacional e comunitária. Regulamento (CE) N.º2073 / 2005 da Comissão de 15 de Novembro de 2005, relativo a critérios microbiológicos aplicáveis aos géneros alimentícios, alterado pelo Regulamento (CE) N.º1441 / 2007 da Comissão de 5 de Dezembro de 2007. / Reference parameters according to scientific advice, national and Community legislation. Commission Regulation (EC) No 2073 / 2005 of 15 November 2005 concerning microbiological criteria for foodstuffs, as amended by Commission Regulation (EC) No 1441 / 2007 of 5 December 2007.

Figura 16-Ficha técnica do Biscoito de Amêndoa (página 1).



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Elaborado por: Departamento de Qualidade

TECHNICAL SHEET

Elaborated by: Quality Dpt

FT PTIN 27.021

Aprovado por / Approved by: Administração

Revisão / Review: 01

Data / Date: 23/04/2021

Alergénios / Allergen	Presente / Present	Ausente / Absent	Pode conter vestígios / May contain traces
Cereais com glúten e produtos derivados / Cereals containing gluten			X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos / Crustaceans and products thereof		X	
Ovo e produtos à base de ovos / Eggs and products thereof	X		
Peixe e produtos à base de peixe / Fish and products thereof		X	
Amendoins e produtos à base de amendoins / Peanuts and products thereof			X
Soja e produtos à base de soja / Soybeans and products thereof			X
Leite e produtos à base de leite / Milk and products thereof (including lactose)			X
Frutos de casca rijá e produtos à base desses frutos / Nuts	X		
Alpó e produtos à base de alpó / Celery and products thereof		X	
Mostarda e produtos à base de mostarda / Mustard and products thereof		X	
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo / Sesame seeds and products thereof			X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10mg / kg ou 10mg / l (SO2) / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations > 10 mg / kg or 10 mg / litre in terms of the total SO2		X	
Tremoço e produtos à base de tremoço / Lupin and products thereof		X	
Moluscos e produtos à base de moluscos / Molluscs and products thereof		X	

Declaração nutricional / Nutrition facts	Por/Per 100g		
Energia / Energy	1900/453	KJ	Kcal
Lípidos / Fat	18,6	g	
----- dos quais ácidos gordos saturados / of which saturates	1,9	g	
Hidratos de carbono / Carbohydrate	60,2	g	
----- dos quais açúcares / of which sugars	55,5	g	
Proteínas / Protein	9,7	g	
Sal / Salt	0,14	g	

Valores meramente informativos, não se garante o cumprimento destes valores em todos os lotes

Values for information only, compliance with these values is not guaranteed in all lots

OGM'S / GMO'S

Produto livre de ingredientes OGM e de qualquer componente derivado, completa ou parcialmente OGM.
Product free of OGM ingredients and any component derivative, entire or partially OGM.

Legislação aplicável / Applicable legislation

Asseguramos o cumprimento da legislação em vigor aplicada à atividade, sendo que disponibilizamos listagem atualizada sempre que solicitada pelo cliente / We ensure compliance with the legislation in force applied to the activity, and we make available updated listing whenever requested by the client.

Tipo de Acondicionamento / Type of packaging						
Embalagem Primária / Primary Packaging	Tipo de material / Material type		H (cm)	W (cm)	L (cm)	Peso / Wt (kg)
	Cuvete cartão e Filme Bopp/ Card Cuvette and Bopp Film		6	13	18	0,264
Embalagem Secundária / Secondary packaging	Tipo de material / Type of Material	Unidades/caixa / Units/box	H (cm)	W (cm)	L (cm)	Peso / Wt (kg)
	Caixa de cartão/Cardboard box	10	14	28,2	37	2,84
Paleta / Pallet	Tipo de material / Type of Material	Caixas / paleta / Box / pallet			Unid / paleta / Units/pallet	Peso total paleta/ Wt (kg)
		Níveis / Levels	Cx/Nível / Box/Level	Total		
-	Madeira fumigada/fumigated wood	9	8	72	720	204,48

Durabilidade e conservação / Durability and conservation

Data de Durabilidade Mínima / Date of Minimum Durability

Consumir de preferência antes de: DD / MM / ANO / Consume preferably before : DD / MM / YEAR

Instruções de Conservação / Conservation instructions

Temp. ambiente / Room temp.

Temperatura de Transporte / Transport temperature

Temp. ambiente / Room temp.

Lote / Lot

Código do produto + data de produção (DDMMANO) / Product code + date of production (DDMMYE)

Validade do Produto / Expiration

20 dias / days

Figura 17-Ficha técnica do Biscoito de Amêndoa (página 2).

O modelo acima referido e representado foi elaborado em conjunto com o departamento de qualidade. Este modelo inclui todas as informações importantes e relevantes sobre cada produto, como:

- Nome do produto, no exemplo em anexo é biscoito de amêndoa;
- Peso do produto;
- Código interno do produto;
- EAN 13 ou GTIN13;
- GTIN14;
- Descrição dos produtos;
- Ingredientes;
- Apresentação do produto;
- Características sensoriais;
- Modo de preparação;
- Público alvo;
- Características microbiológicas;
- Alergénios;
- Declaração nutricional por 100 g;
- OGM'S (Organismos Geneticamente Modificados);
- Legislação aplicável;
- Tipo de acondicionamento;
- Durabilidade e conservação;
- Instruções de conservação;
- Temperatura de transporte;
- Lote e validade do produto.

Todas estas informações contidas na ficha técnica estão disponíveis sempre em português e em inglês para um maior alcance.

Em seguida serão explicados alguns dos parâmetros referidos anteriormente mais detalhadamente:

- Ingredientes

Na parte dos ingredientes são descritos todos os ingredientes usados e os componentes detalhados de cada um, por ordem decrescente de quantidades e com a

respetiva percentagem (se o produto tiver no nome algum ingrediente, como por exemplo o biscoito de amêndoa, tem de ser referida a percentagem de amêndoa).

- GTIN 13 e GTIN 14

Relativamente aos GTIN'S, foi acordado que nas fichas técnicas iriam ser representados o GTIN 13 e o GTIN 14. Estes números foram calculados para cada produto a partir da página oficial da GS1 Portugal (<https://www.gs1pt.org/>). Em seguida, com o auxílio das Figuras 18 a 21 explica-se como cada um deles foi calculado.

O GTIN13 é o número que representa a unidade de venda para o consumidor final. Para se calcular um GTIN 13 no website é necessário colocar um número com 12 dígitos, esses dígitos representam o país, o código da empresa e o código do produto. Ao clicar em calcular é gerado automaticamente um dígito de controlo, como é possível identificar na Figura 18. O dígito de controlo no caso do biscoito de amêndoa é o dígito nº7.

Bem-vindo à GS1 Portugal
A Linguagem Global dos Negócios

FAQ | Contactos

Pesquisar

Adesão

Sobre nós ▾ O nosso Sistema de Standards ▾ Os nossos Serviços ▾ O nosso alcance ▾ Comunicação e Eventos ▾

Cálculo do Dígito de Controlo

Código (sem dígito de controlo)

Formato GTIN

GTIN-8	Calcular	Formato GTIN	Limpar
Introduzir 7 dígitos	Calcular		Limpar
Introduzir 11 dígitos	Calcular	7	Limpar
GTIN-13: 560820627021		05608206270217	

Figura 18-Cálculo automático do GTIN 13.

Na Figura 19 abaixo, é possível ver mais detalhadamente quais são os números que compõe este GTIN 13 e como este é constituído.



Figura 19-Identificação dos vários números que formam o GTIN 13.

Quanto ao GTIN 14, este representa a unidade de venda para o comprador, no entanto é calculado de maneira semelhante (Figura 20). Com a diferença de que são inseridos 13 dígitos (12 iguais aos iniciais, inseridos no GTIN 13 e mais 1 dígito de 1 a 9 à escolha da empresa (neste caso o dígito escolhido foi o 2 por se tratar de um cliente externo, caso seja um produto interno o dígito escolhido é o dígito 1), em seguida basta clicar em calcular e automaticamente é gerado o GTIN 14 final. Portanto, visto que o país, empresa e código do produto são os mesmos no GTIN 13 e 14, é possível através do GTIN 14 saber mais informações sobre o produto (Figura 21) como: qual país, empresa, produto e forma de embalagem estão naquele produto, auxiliando a rastreabilidade em caso de não conformidades.

Bem-vindo à GS1 Portugal
A Linguagem Global dos Negócios

FAQ | Contactos

Pesquisar

Adesão

Sobre nós ▾ O nosso Sistema de Standards ▾ Os nossos Serviços ▾ O nosso alcance ▾ Comunicação e Eventos ▾

Cálculo do Dígito de Controlo

	Código (sem dígito de controlo)	Calcular	Formato GTIN	Limpar
GTIN-8		Calcular		Limpar
	Introduzir 7 dígitos			
GTIN-12		Calcular		Limpar
	Introduzir 11 dígitos			
GTIN-13	560820627021	Calcular	7 05608206270217	Limpar
	Introduzir 12 dígitos			
GTIN-14	2560820627021	Calcular	1 25608206270211	Limpar

Figura 20-Cálculo automático do GTIN14.

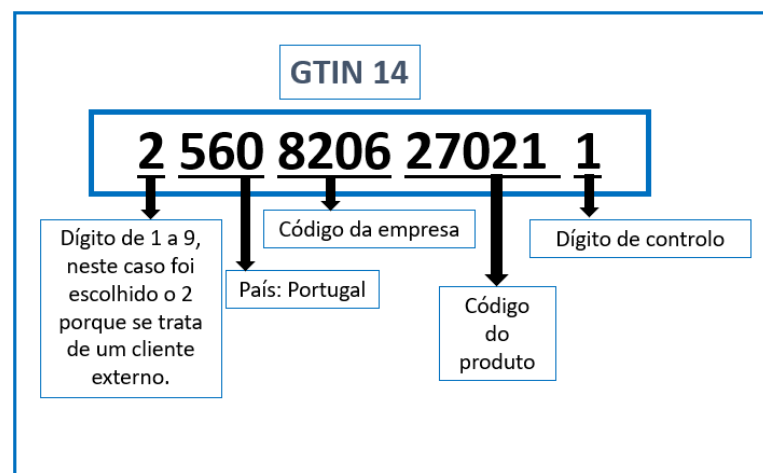


Figura 21-Identificação dos vários números que formam o GTIN14.

- Público alvo

A Nova Gama Gourmet, SA. não tem um público alvo específico, os produtos são para a todas as pessoas em geral exceto para as pessoas que sejam alérgicas a algum componente presente no produto em questão.

- Alergénios

No que diz respeito aos alergénios, estes aparecem destacados a negrito nos ingredientes e posteriormente na secção dos alergénios. Inicialmente foi feito um levantamento de todos os ingredientes de cada matéria-prima e com base nessa informação, foram registados quais os alergénios presentes em cada matéria prima e cada produto acabado. Posteriormente, foi elaborada uma tabela, que se encontra afixada nas zonas de produção para consulta dos colaboradores (Figura 22 e 23). Esta foi elaborada com os principais produtos para auxiliar a produção e facilitar a visualização dos alergénios por parte dos colaboradores. O objetivo desta tabela é organizar a ordem das produções diárias, começando por aquelas que têm menos alergénios para as que têm mais e/ou diferentes alergénios evitando assim contaminações cruzadas. Dos quatorze alergénios existentes na legislação europeia, os únicos que não entram na totalidade pela Nova Gama Gourmet, SA. são o aipo e o tremço. No entanto, através de análises em diversos sítios diferentes das linhas de produção foi comprovado que não havia vestígios de crustáceos, peixe, sulfitos, mostarda e moluscos.

- Declaração nutricional

Na declaração nutricional são apresentados os valores por 100 g com base em análises realizadas em laboratórios externos, no entanto, não se garante o cumprimento daqueles valores em todos os lotes do produto, sendo apenas valores meramente informativos.

- OGM'S

Quanto aos OGM'S, a empresa não tem qualquer tipo de produtos com esses organismos, posto isto todos os produtos estão livres dos mesmos.

- Legislação

A empresa disponibiliza e assegura que toda a legislação relativa à atividade é aplicada e disponibiliza uma listagem atualizada sempre que for solicitado pelo cliente.

Produtos	Glúten	Ovo	Leite	F. Casca Rija	Amendoim	Sem. Sésamo	Soja	Crustáceos	Peixe	Moluscos	Mostarda	Sulfitos	Alpico	Tremoto
ALMENDRADOS		X		X										
AMENDOA CACAU/ CASA/ CHOCOLATE /AVELÃ				X			X							
AMENDOA MILAO			X	X			X							
AMÊNDOA TORRADA				X										
ARGOLAS FOLHADAS	X	X										X		
BARQUINHAS (CAIXINHAS)	X	X												
BARRIGA DE FREIRA	X	X		X										
BISCOITO MEL, CANELA E VINHO	X	X	X									X		
BISCOITOS ACADEMICOS	X	X	X											
BOLA DE CARNE	X	X	X				X					X		
BOLO DE ARROZ/QUEQUE	X	X	X											
BOLO DE BOLACHA	X		X				X					X		
BOLO DE MÁRMORE	X	X	X				X							
BOLO GEMA	X	X												
BOLO INGLES	X	X		X								X		
BOLO REI	X	X	X	X			X					X		
BOLO REI CHOCOLATE	X	X	X				X							
BOLO REI ESPECIAL	X	X	X	X										
BOLO REI FOLHADO	X	X	X	X										
BOLO SANTO ANTÓNIO	X	X	X									X		
BOLOS AMOR/ AMOR E CANELA/ TORCIDOS	X	X												
BRIGADEIROS			X				X							
BRISAS DO MONDEGO	X	X										X		
BROINHAS CASTELARES	X	X		X										
BROINHAS DE BATATA /ABÓBORA	X	X												
BROWNIE	X	X	X				X							
CARAPINHÃO/ TARTELETE DE AMÊNDOA	X	X		X										
CASTANHAS DE OVOS			X	X										
CHÁ HUNGARO	X	X	X											
CHILAS C/ AMENDOA	X	X		X								X		
CHILAS S/ AMENDOA	X	X										X		
CHOUX ECLERS (PATACHÚ)	X	X												
COCOS CONG	X	X	X											
COXAS GALINHA	X	X	X									X		
CROCANTE DE AMENDOA/AVELÃ/NOZ			X	X			X							
CROCANTE DE AMENDOIM			X		X		X							
CROCANTE DE SEMENTES			X	X		X	X							
CROISSANTS CONG	X	X												
CROISSANTS FOLHADO	X		X											
CROISSANTS INTEGRAL	X	X	X											
CROISSANTS RECHEADO C/ CHOC	X		X	X			X							
CROISSANTS RECHEADO C/ OVO	X		X											
CROQUETES	X	X					X					X		
EMPADA LEITÃO	X											X		
EMPADA MISTA	X	X	X				X							
EMPADAS GALINHA	X	X	X				X							
EMPADAS VITELA	X		X				X					X		
ENCHARCADA		X												
ENTRELACADA	X													
FEIJÃO (RECHEIO)		X												
FIOS DE OVOS		X												
FOLAR C/ OVO	X	X												
FOLAR SALGADO KG	X	X					X					X		
FOLAR TRADICIONAL	X	X												
FOLHADO DE ESPARREGADO E BACON	X						X					X		
FOLHADO DE MIRTILO	X		X											
FOLHADO ESPARREGADO E BACALHAU	X								X					
FOLHADO MISTO C/ CEREAIS	X	X	X			X	X							

Elaborado por: Dpto Qualidade

Aprovado por: Administração
Página 1 de 2

Revisão: 00
Data:08/06/2021

Figura 22-Tabela de Alergénios-Produtos Acabados (página 1).

Produtos	Glúten	Ovo	Leite	F. Casca Rija	Amendoim	Sem. Sésamo	Soja	Crustáceos	Peixe	Moluscos	Mostarda	Sulfitos	Aipo	Tremoço
FOLHADO SALSICHA	X		X				X				X			
FRANGO PARA EMPADAS / QUICHE		X	X				X					X		
GALETTE DE ROIS	X	X	X	X										
HORNAZO	X	X	X				X							
HOSTIAS CONVENTUAIS		X		X								X		
LAMPREIAS D' OVOS		X	X									X		
MACARRONS	X	X	X	X										
MAMINHAS		X												
MASSA BRIOCHE (CROISSANTS/ BABAS/ PÃO DE LEITE/ BOLAS,etc...)	X	X												
MASSA DE OVO/ MASSA OVO RIJA		X												
MASSA FOLHADA	X													
MASSA OPERS/MOZART	X	X		X										
MASSA PATA DE VEADO	X	X												
MASSA RATINHOS/ CHAMINÉS	X	X	X	X			X							
MASSAPAN				X										
MINI EMPANADA DE FRANGO CONG	X						X					X		
MINI EMPANADA DE FRANGO CONG	X						X					X		
MOLOTOF		X		X										
PALITOS LA RENE	X	X												
PAO DE DEUS GRANDE	X	X										X		
PÃO DE LÓ ALFAZEIRÃO/MARGARIDE	X	X												
PÃO DE LÓ STA CLARA	X	X										X		
PÃO DE RALA		X		X								X		
PASTA / BOLO NOZ	X	X	X	X										
PASTA / BOLO PRETO	X	X	X				X							
PASTA /BOLO BRANCO	X	X	X	X			X							
PASTA BRANCA (FINA)	X	X												
PASTA CHOCOLATE (FINA)	X	X					X							
PASTA DE AMENDOIA	X	X	X	X										
PASTA RED VELVET	X	X	X											
PASTEL DE CARNE	X	X	X				X					X		
PASTEL DE NATA	X	X	X											
PETIT GATEAUX	X	X	X				X							
PIZZA	X	X	X				X					X		
PUDIM		X												
QUEIJADAS	X	X	X											
QUEIJINHOS	X	X	X									X		
QUEIJO CONVENTUAL		X	X									X		
QUEQUE CENOURA/ MIRTILO	X	X	X											
QUEQUE NOZ				X										
QUICHE (MOLHO)		X	X											
QUICHE DE GALINHA	X	X	X				X					X		
QUICHE DE LEGUMES	X	X	X											
QUICHE MISTA	X	X	X											
RISSOIS CARNE	X	X	X				X					X		
RISSOIS / CREPES MARISCO	X	X	X						X	X				
RISSOIS PEIXE	X	X	X						X	X				
ROSA DA RAINHA	X	X		X										
SALAMANTINOS	X	X	X	X										
SANTA CLARA	X	X		X										
SEMI FRIO CAFE/MORANGO/TIRAMISU/LIMÃO REQUEIJÃO	X	X	X				X							
SIDÓNIOS	X	X		X										
SUSPIRO		X												
TIGELADA	X	X	X											
TORTA COM AMENDOIA	X	X		X										
TORTA DE CENOURA	x	x					X							
TORTA DE COIMBRA		X	X											
TORTA DE LARANJA		X												
VISCONDES	X	X	X											

Elaborado por: Dpto Qualidade

Aprovado por: Administração
Página 2 de 2

Revisão: 00
Data:08/06/2021

Figura 23-Tabela de Alergénios-Produtos Acabados (página 2).

- Tipo de acondicionamento

É neste tópico que são apresentados os tipos de embalagens usadas quer sejam primárias ou secundárias, as quantidades por embalagem e as respetivas medidas. Com base nestas informações são calculados os pesos e as unidades que vão nas paletes.

- Durabilidade e lote

Nestes parâmetros é apenas descrito qual é o formato do lote do produto e qual o formato da durabilidade.

- Instruções de conservação e temperatura de transporte

Na Nova Gama Gourmet, SA. existem diversos tipos de produtos e modos de conservação. Isto é, existem produtos congelados, refrigerados e à temperatura ambiente, e como tal é muito importante que esteja explícito na ficha técnica qual é o modo de conservação de cada produto assim como a sua temperatura de transporte.

2.3. Revisão da rotulagem

Com a atualização de receitas e fichas técnicas, surgiu também a necessidade rever e atualizar a rotulagem. Ao longo do estágio foram atualizadas cerca de 205 etiquetas, tanto de produtos intermédios como produtos acabados.

A revisão e modificação de toda a rotulagem teve como objetivo a obtenção de uma rotulagem equilibrada, uniforme, atualizada e em conformidade com a legislação, tendo em conta a realidade da empresa.

A rotulagem foi feita com base no Regulamento (UE) Nº1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011, no entanto a rotulagem também está presente na IFS Food versão 6.1 e insere-se nos requisitos 4.3.6, 4.3.8 e 4.5.6.

Na Figura 24 está representado um exemplo de uma etiqueta para consumo interno, isto é, da fábrica para as pastelarias Vasco da Gama, neste caso o produto são os almendrados, que é o mesmo produto que o biscoito de amêndoa, mas sofre processos diferentes.

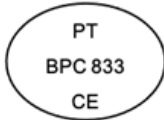
 vasco da gama ESTD 1979	Nova Gama Gourmet, S.A. Parque Industrial de Taveiro Lote 28/29 3045-508 Coimbra T: +351 239 989090 comercial@novagamagourmet.pt	
ALMENDRADOS		
Ingredientes: açúcar, miolo de AMÊNDOA(26%), clara de OVO, folha de hóstia [fécula de batata, água, óleo vegetal (Palma)].		
Pode conter vestígios de glúten, leite, soja, sementes de sésamo e amendoim.		
Conservar e transportar a $\leq -18^{\circ}\text{C}$		
Lote: 01054		
Consumir de preferência antes do fim de: 03/2022		
Conservar à temperatura 0° a 5°C após a descongelação por período até 20 dias.		
Data de descongelação: ____/____/____		Peso unitário: 14 g Quantidade: 1,1 kg
 15608206010544		 

Figura 24-Etiqueta Almendrados.

Segundo a legislação na qual é baseada a rotulagem existem menções obrigatórias que os produtos devem conter. As menções obrigatórias que constam no Regulamento (EU) Nº1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho de 25 de outubro de 2011 são:

- Denominação do género alimentício;
- Lista de ingredientes;
- Indicação de todos os ingredientes ou auxiliares tecnológicos que provoquem alergias ou intolerância utilizados no processo de fabrico do produto e continuem presentes no produto acabado;
- A quantidade de determinados ingredientes ou categorias de ingredientes;
- Quantidade líquida;

- f) Data de durabilidade mínima ou data-limite de consumo;
- g) Condições de conservação e/ou as condições de utilização;
- h) Nome, endereço do operador da empresa do setor alimentar;
- i) País de origem ou local de proveniência;
- j) O modo de emprego do género alimentício;
- k) Bebidas com um título alcoométrico volúmico superior a 1,2%, o título alcoométrico volúmico adquirido;
- l) Declaração nutricional.

De todas as menções referidas anteriormente, as únicas que não constam na Figura 24 são as alíneas k) e l), por não se tratar de uma bebida e por se tratar de um género alimentício que não é vendido pré-embalado, respetivamente, não é obrigatório essas menções.

Além de todas as menções obrigatórias foram acrescentados todos os parâmetros que se achou necessário e adequado à realidade da empresa, sendo eles:

- Logótipo;
- Data de descongelação e validade após a mesma, tendo em conta que se trata de um produto interno, que será posteriormente descongelado e vendido nas lojas, é uma forma de mantermos o controlo do produto;
- GTIN 14;
- Número do controlo veterinário;
- Símbolo sociedade ponto verde;
- Símbolo segurança da embalagem alimentar.

2.4. Receção e controlo da matéria prima

Ao longo do estágio foram realizadas semanalmente receções e controlos de matérias primas, para os quais existem procedimentos específicos, como está previsto na IFS Food versão 6.1 nos requisitos 4.13.5 e 4.14.

Para uma correta receção da matéria prima ou material de embalagem na empresa é necessário seguir os seguintes passos:

- 1) Consultar sempre a nota de encomenda e confirmar com a fatura, em seguida comparar a fatura com os produtos recebidos para ter a certeza

de que as quantidades e os produtos estão de acordo com o pedido feito pela empresa. Caso haja algum problema é necessário comunicar à responsável pelas compras e esta decidirá o que fazer;

- 2) Confirmar na fatura se o lote e validade escrito corresponde ao lote e validade que vem na embalagem (se for o caso);
- 3) Desinfetar a embalagem e se possível retirar o cartão ou o plástico;
- 4) Caso a mercadoria esteja conforme, autorizar o fornecedor a descarregar a mercadoria;
- 5) Assinar um triplicado da fatura original e devolver ao fornecedor, de seguida guardar e carimbar (Figura 25) a fatura original e entregar ao responsável das compras.

Formulário de avaliação de produtos com campos para data, hora, parâmetros de avaliação (quantidade, validade, higiene, temperatura, rotulagem, características macroscópicas), apreciação final (conforme/não conforme), observações e assinatura do responsável pela recepção.

Figura 25-Carimbo de receção de produtos na Nova Gama Gourmet, SA.

Ao preencher o carimbo deve-se ter em consideração os seguintes tópicos:

- Quantidade se está ou não correta;
- Temperatura de transporte e/ou temperatura interna do produto (quando aplicável); Nota: Solicitar sempre o ticket do veículo e agraphar à fatura ou registar o valor da temperatura feita com o termómetro no respetivo campo do carimbo e confirmar se está dentro dos parâmetros afixados para os diversos produtos.
- Validade do produto, verificar sempre a data nas embalagens e ter em consideração se o prazo de validade não é demasiado curto (acontece às

vezes que o produto está dentro da validade, mas por muito pouco tempo, isto pode pôr em causa a utilização do produto dentro do prazo).

- A embalagem deve estar íntegra e com a rotulagem visível;
- Verificar se não existem vestígios de infestações;
- Características macroscópicas (aspeto geral, consistência, cor e cheiro), quando aplicável;
- Quando se trata de produtos congelados, verificar se existem sinais de descongelação ou de cristais de gelo;
- No caso específico dos ovos em natureza, deve haver especial atenção e verificar se: a casca está inteira e limpa (sem fezes, terra ou matérias estranhas) e se não existem ovos partidos com fendas ou sangue (caso existam são imediatamente rejeitados).

No caso de existir algum incumprimento por parte do fornecedor ou a mercadoria não se encontre conforme, essa informação é descrita na fatura e no triplicado e posteriormente assinada pelo responsável da receção e pelo distribuidor da mercadoria.

Caso seja necessário devolver e por algum motivo não for possível devolver no momento, deve ser tirada uma fotografia da não conformidade e a mercadoria deve ficar sinalizada com a sinalética de “PRODUTO NÃO CONFORME-AGUARDAR DEVOLUÇÃO”. Em seguida deve ser comunicado ao departamento de compras e de qualidade a não conformidade e deve ser efetuada uma reclamação por escrito ao fornecedor.

Após a receção da matéria-prima esta deve ser armazenada de acordo com o sistema FIFO (First In, First Out) e FEFO (First Expire, First Out), tendo sempre em conta as validades dos produtos de modo a que estes não se estraguem. Tudo o que não necessita de estar a temperatura controlada é armazenado no armazém de matérias primas, o restante que necessita de um controlo de temperatura, é colocado nas câmaras de refrigeração ou de congelação. As câmaras são controladas através de um sistema informático chamado SoftRegis H- sistema AKO (temperaturas) onde são registados gráficos com as temperaturas ao longo dos dias. Este sistema tem um alerta que avisa se as câmaras estiverem com temperaturas inadequadas, transmitindo sinal na fábrica e enviando uma mensagem ao responsável da manutenção e ao responsável

da qualidade, permitindo assim um controlo tanto da matéria prima como dos produtos acabados quando estão armazenados, garantindo a sua segurança.

2.5. Expedição de produto acabado

No que diz respeito à expedição de produto acabado, esta é feita pela própria Nova Gama Gourmet, SA. no caso de produtos dirigidos para as pastelarias do grupo. Quando se trata de clientes externos, a distribuição é realizada por prestadores de serviços externos.

Quanto aos produtos que vão para as pastelarias da empresa, é tudo devidamente controlado através de registos, tendo em conta as condições em que o produto é transportado, desde a limpeza do veículo à temperatura do mesmo no caso dos produtos refrigerados ou congelados. Na expedição de mercadoria para clientes de grandes superfícies, é realizado o preenchimento de uma folha de expedição (Figura 26), que contém os parâmetros necessários para se salvaguardar que a mercadoria seguiu nas devidas condições da fábrica. Este registo é devidamente assinado pelo responsável que entregou a mercadoria da empresa e pelo transportador. Caso posteriormente haja algum problema com a mercadoria, como por exemplo caixas rasgadas, perda de produto entre outros, existe a folha de expedição e a guia onde se pode comprovar que o problema não foi nosso, sendo assim possível conseguir justificar a falha ao cliente.

A fase de transporte/ expedição de produtos constitui uma parte importante da cadeia alimentar, como qualquer etapa e também está contemplada na norma IFS Food versão 6.1, no requisito 4.15.

DATA DE EXPEDIÇÃO	
CLIENTE	
TRANSPORTADORA	
NO. GUIA DE TRANSPORTE	
NO. DA FATURA	
PRODUTO	NÚMERO DE PALETES

TICKET DO FRIO EM ANEXO 1:

SIM	NÃO	RAZÃO:
-----	-----	--------

ESTADO DE HIGIENE		AUSÊNCIA DE PRAGAS		AUSÊNCIA DE MAU ODOR		TEMP. ADEQUADA ^z	
OK	NOK	OK	NOK	OK	NOK	OK	NOK

EM CASO DE NÃO CONFORMIDADES, AÇÕES TOMADAS	
---	--

O Responsável de Carga da Transportadora confirma que a carga se encontra conforme e foi carregada corretamente.

RESP. CARGA	NOVA GAMA GOURMET	TRANSPORTADORA

1 - PEDIR TICKET DE FRIO ANTES DA ABERTURA DO TRANSPORTE 2- NA IMPOSSIBILIDADE DE TICKET DO FRIO, ANOTAR TEMPERATURA INDICADA NO VISOR.

Figura 26-Registo de Expedição.

3. Conclusão

Em suma, considero que as tarefas propostas foram realizadas com sucesso, tendo obtido diferenças visíveis nas mesmas. A Nova Gama Gourmet, SA. conta agora com receitas, fichas técnicas e rotulagem uniformes, padronizadas, com todas as informações relevantes necessárias e adequadas à realidade da empresa e à legislação em vigor.

Na participação na receção e controlo de matérias primas foi possível experienciar o sistema FIFO e FEFO, o controlo de stock e o procedimento envolvente. Tive também a oportunidade de trabalhar com sistemas informáticos como o Gestware, Centralgest, Bartender e SoftRegis H- sistema AKO (temperaturas). Relativamente à expedição de produto acabado, esta é feita de acordo com o controlo adequado ao sistema da empresa, o que permite um melhor seguimento e uma maior segurança do procedimento de transporte até ao cliente, tendo a garantia que sai das instalações da empresa em total conformidade.

Todos os requisitos com os quais trabalhei tiveram uma boa pontuação na auditoria interna da empresa para certificação pela IFS Food, o que prova que foram realizados com sucesso.

Em relação a todas as tarefas adicionais propostas ao longo do estágio, desde a higienização que tem procedimentos e produtos adequados a cada função, à rastreabilidade que é indispensável numa empresa de géneros alimentícios até à participação numa auditoria que permite ganhar conhecimento e mostrar a realidade das empresas em processos de certificação, considero que toda esta experiência e aprendizagem seja uma mais valia no futuro.

Relativamente à minha integração fui prontamente bem recebida por todos os colaboradores da empresa e conseqüentemente todo o processo de estágio tornou-se mais inspirador, dinâmico e gratificante. A oportunidade de realizar um segundo estágio na Nova Gama Gourmet, SA. foi indiscutivelmente uma boa escolha, visto que consegui evoluir nas minhas competências, o que tornou todo o processo muito gratificante para mim.

É de louvar a constante preocupação da empresa em evoluir, fazer mais e melhor, mas mantendo sempre a qualidade e a tradição de que nos habituou desde o início da sua história, o que só é possível com a colaboração de trabalhadores dedicados e uma direção de excelência.

A “Nova Gama” como carinhosamente a trato, continua a superar-se, a querer melhorar, evoluir e a estar cada vez mais presente na vida dos portugueses dando o que de melhor e mais doce há na cidade de Coimbra.

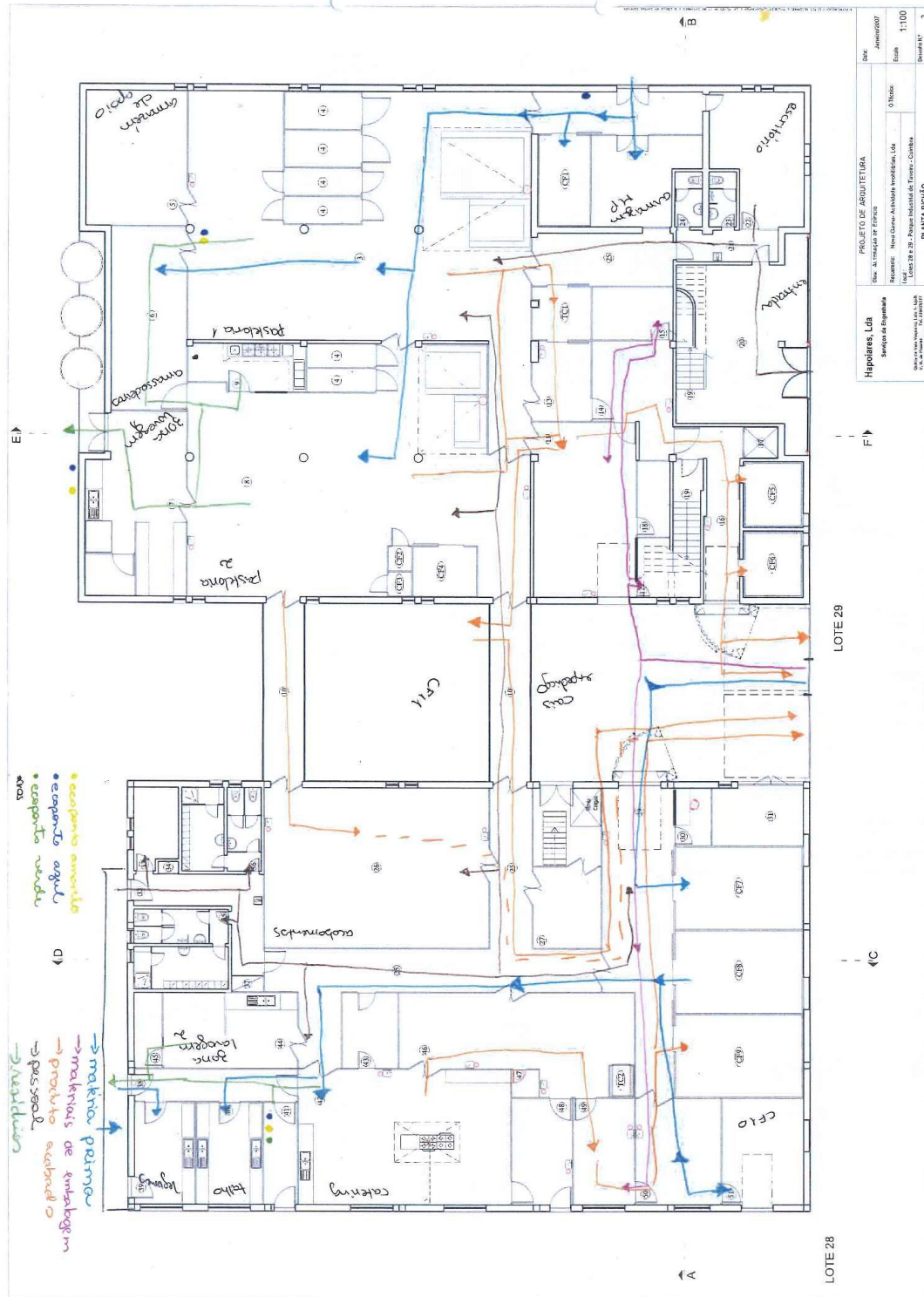
Por fim, embora considere que haja uma melhoria significativa acho importante que a empresa continue a apostar na qualidade e segurança dos produtos para que possa fazer a cada dia mais e melhor e atingir assim os seus objetivos de ser uma empresa certificada e de angariar novos clientes.

Bibliografia

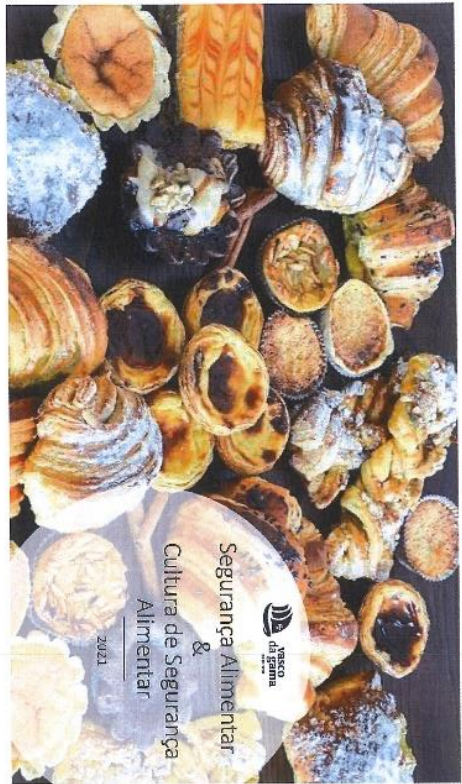
- APCER. (2019). *Agrifood*. Obtido de APCER: <https://apcergroup.com/pt/areas-especializadas/agrifood>
- ASAE. (Abril de 2017). ASAE. Obtido de HACCP - O que é: www.asae.gov.pt/perguntas-frequentes1/haccp-o-que-e-.aspx
- Barbosa, I. (2019). *Rastreabilidade e Procedimentos de Rastreabilidade*. Relatório de estágio da Licenciatura em Tecnologia Alimentar, Escola Superior Agrária de Coimbra, Coimbra.
- Batista, P., Pinheiro, G., & Alves, P. (2003). *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar*. Forvisão.
- Cruz, A., & Teixeira, A. S. (2005). *Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar*. Obtido de www.giagi.pt/data/files20131216161456.pdf
- DGAV. (2021). *Codex Alimentarius*. Obtido de Direção Geral da Alimentação e Veterinária: www.dgav.pt/alimentos/conteudo/codex-alimentarius
- Directorate General for Health and Food Safety. (2021). *RASFF - food and feed safety alerts*. Obtido em 15 de Outubro de 2021, de European Commission: https://ec.europa.eu/food/safety/rasff-food-and-feed-safety-alerts_en
- FAO/WHO. (2021). *Codex Alimentarius International Food Standards*. Obtido de About Codex Alimentarius: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/en/>
- IFS Management. (Novembro de 2017). *IFS Food 6.1*. Obtido de International Featured Standards (IFS): <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/4128-ifs-food-standard-en>
- IFS Management. (Outubro de 2020). *IFS Food*. Obtido de International Featured Standards(IFS): <https://www.ifs-certification.com/index.php/en/standards/4128-ifs-food-standard-en>
- Parlamento Europeu e do Conselho. (25 de Outubro de 2011). Regulamento(UE) N°1169/2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre géneros alimentícios. p. L304/18.
- Pastelarias Vasco da Gama. (2021). *Vasco da Gama Pastelarias*. Obtido de O sabor e a qualidade de sempre: <https://www.vascodagamapastelarias.pt/>
- Santos, E. (10 de Outubro de 2017). *A importância da certificação dos Sistemas de Gestão de qualidade alimentar*. Obtido de Tecnoalimentar: <http://www.tecnoalimentar.pt/noticias/a-importancia-da-certificacao-dos-sistemas-de-gestao-de-qualidade-alimentar>
- Sete Princípios. (2021). *Soluções de qualidade&Segurança Alimentar*. Obtido de Sete Princípios: <http://www.seteprincipios.pt/index-4.html>

Anexos

Anexo I – Layout da empresa



Anexo II – Apresentação sobre segurança alimentar e cultura de segurança alimentar



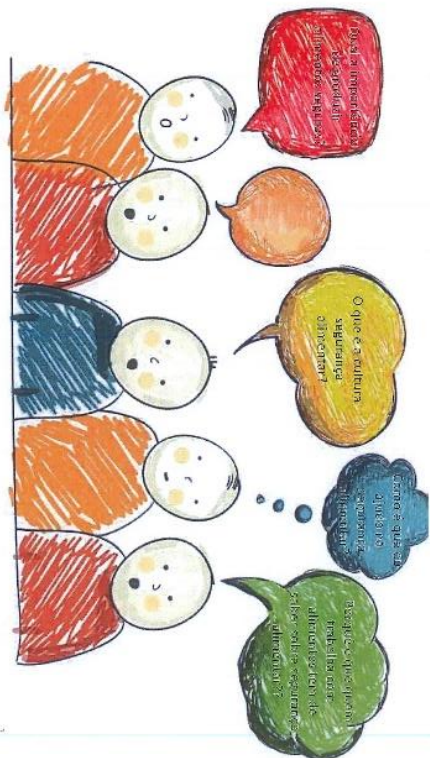
Segurança Alimentar & Cultura de Segurança Alimentar

Segurança alimentar

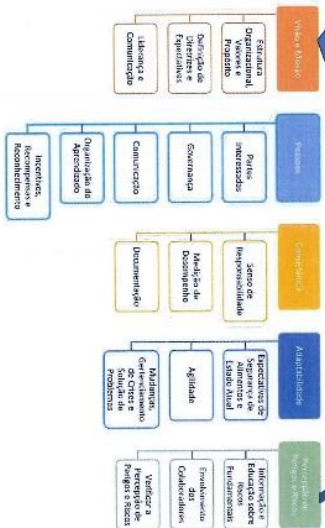
Garantia de que os alimentos não provocarão danos ao consumidor quando sejam preparados ou ingeridos de acordo com a sua utilização prevista.

Cultura de Segurança Alimentar

Quando a empresa demonstra compromisso com as ações, conscientizando os colaboradores e colocando a segurança alimentar como prioridade.



Como desenvolver e fortalecer uma Cultura de Segurança Alimentar ?





Como é medida a Cultura de Segurança Alimentar?

- ✓ Zangateiras às superfícies;
- ✓ Zangateiras às mãos;
- ✓ Análises aos produtos;
- ✓ Não conformidades em inspeções;
- ✓ Reclamações dos clientes;
- ✓ Retiradas de produto.

5

Como podem auxiliar na Cultura de Segurança Alimentar?

DIREÇÃO E ADMINISTRAÇÃO

Entender a importância da Cultura de Segurança Alimentar e estar disposto a apoiar na sua implementação e na inovação com os recursos necessários.



COMERCIAIS

Auxiliar na divulgação dos produtos e venda dos mesmos transmitindo confiança e os nossos valores aos clientes.



6

Como podem auxiliar na Cultura de Segurança Alimentar?

COMPRAS

Procurar fornecedores de boa qualidade com matérias primas seguras e de confiança.



DEPARTAMENTO DE QUALIDADE

Elaborar documentação que prove a segurança alimentar e fornecer as ferramentas necessárias para a compreensão dos colaboradores (instruir, ajudar, mostrar).



7

Como podem auxiliar na Cultura de Segurança Alimentar?

MANIPULADORES

Manter a limpeza e a higiene pessoal;



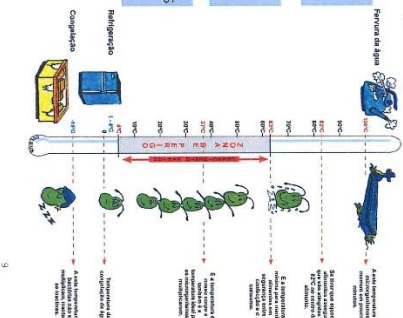
Como podem auxiliar na Cultura de Segurança Alimentar?

MANIPULADORES E DISTRIBUIDORES

Separar alimentos crus de cozinhados;

Cozinhar completamente os alimentos;

Manter os alimentos a temperaturas seguras (incluindo armazenamento e transporte);

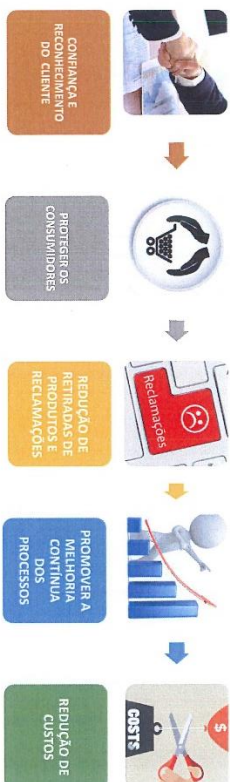


Cultura de segurança dos alimentos

1. Os membros da empresa, os seus fornecedores, parceiros e prestadores de serviços devem adotar a mesma cultura de segurança dos alimentos adequada, cumprindo os seguintes requisitos:
 - a) Compromisso da gestão, em conformidade com o ponto 2, e de todos os trabalhadores no sentido da produção e da distribuição segura de alimentos;
 - b) Liderança que contribua à produção de alimentos seguros e ao envolvimento de todos os trabalhadores das diferentes organizações;
 - c) Disponibilidade de recursos suficientes para garantir a manutenção segura e higiénica dos alimentos;
 - d) Comunicação aberta e clara entre todos os trabalhadores da empresa durante uma atividade e entre atividades consecutivas, incluindo a comunicação de riscos e exposições;
 - e) Disponibilidade de recursos suficientes para garantir a manutenção segura e higiénica dos alimentos.
2. O compromisso da gestão consiste em:
 - a) Assegurar que as funções e responsabilidades são claramente comunicadas no âmbito de cada atividade da empresa do setor alimentar;
 - b) Manter a integridade do sistema de higiene dos alimentos quando são planadas e implementadas alterações;
 - c) Verificar se os conteúdos são realizados em tempo útil e de forma eficiente e se a documentação está atualizada;
 - d) Assegurar que os trabalhadores recebem formação adequada e são devidamente supervisionados;
 - e) Garantir a conformidade com os requisitos regulamentares aplicáveis;
 - f) Buscar a melhoria contínua do sistema de gestão da segurança alimentar, a partir da identificação de riscos, mediante a implementação de medidas de melhoria e a implementação de medidas preventivas;
 - g) Implementar a cultura de segurança dos alimentos de forma consistente em todas as atividades e em todos os níveis da organização.
3. A implementação da cultura de segurança dos alimentos deve ter em conta a natureza e a dimensão da empresa do setor alimentar.



Cultura de Segurança Alimentar: Benefícios para a empresa



10

No entanto...

Mesmo empresas que possuem seu sistema de gestão certificado por uma norma internacional ainda apresentam desvios de boas práticas, como a porta aberta que facilitou o acesso de pragas, o descumprimento de procedimento de higiene pessoal (por exemplo, lavagem de mãos incorreta), descarte incorreto de resíduos, negligência na supervisão, etc. Esses desvios têm como causa principal, na grande maioria das vezes, o comportamento inadequado das pessoas, demonstrando baixo nível de maturidade na cultura de segurança de alimentos.



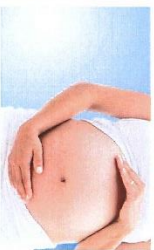


Consequências do não cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar?

CONTAMINAÇÕES

- Físicas > plásticos, vidros, joias, verniz, adereços,....
- Químicas > antibióticos, pesticidas, metais pesados,....
- Microbiológicas > bactérias, bolores, vírus, parasitas

34



CONTAMINAÇÕES PODEM ORIGINAR.....

- Intoxicações
- Infecções
- Morte

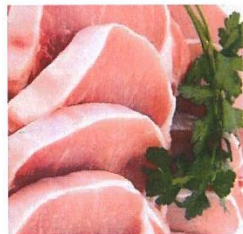
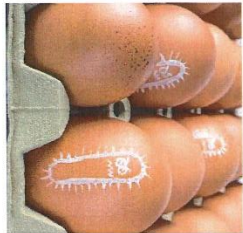
35



Infeção por *E. coli*

E. coli consegue crescer em ambientes com temperaturas entre 7 e 46°C e é uma contaminação fecal dos alimentos, do solo ou da água.

36



Infeção por *Salmonella*

As salmonelas conseguem crescer em ambientes com temperaturas entre 7 e 48°C e uma infeção pode levar à morte.

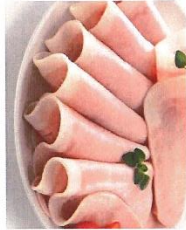
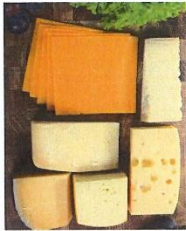
37



Infeção por *Listeria*

Listeria monocytogenes consegue crescer em ambientes com temperaturas entre -0,4 e 45°C.

38



Intoxicações por *Staphylococcus aureus*

S. aureus consegue crescer em ambientes com temperaturas entre 7 e 46°C.

39



125 000 Acontece entre crianças com menos de cinco anos.

TINHAM CONSCIÊNCIA?



Infeção alimentar mata 420 mil pessoas por ano no mundo



A Organização Mundial da Saúde disse que a diarreia é responsável por mais da metade dos problemas gerados pelos alimentos contaminados, deixando 550 milhões de doentes e 230 mil mortos por ano.

40

REFLEXÃO

VALE A PENA
 PENSAR MISTO

RFM

E se fosse contigo ou com
 alguém próximo? Tomarias
 as mesmas atitudes?



A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS SEGUROS É UMA OBRIGAÇÃO DA INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR!



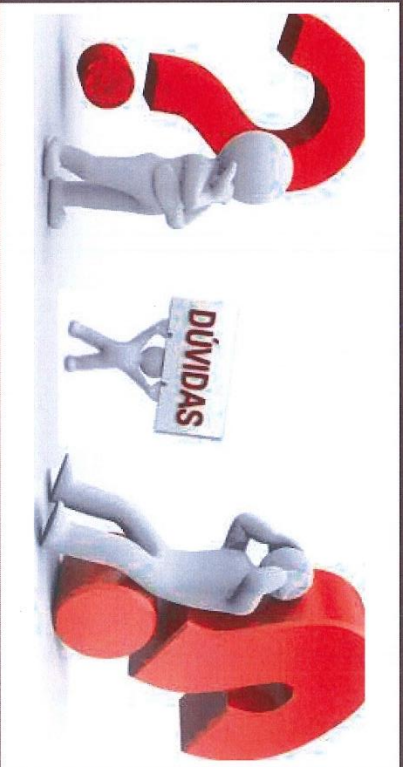
23



Consequências do não cumprimento das regras de higiene e segurança alimentar? Para quem?

- Consequências económicas para a empresa que produziu o produto;
- Perda de confiança dos consumidores;
- Custos de recolha do produto;
- Encerramento da empresa (nos casos mais graves).

22



24



JUNTOS SOMOS SEGURANÇA E QUALIDADE ALIMENTAR !!!



Anexo III - Questionário segurança alimentar e cultura de segurança alimentar



Questionário Segurança Alimentar & Cultura de Segurança Alimentar 2021

Este questionário foi desenvolvido para avaliar o conhecimento e as atitudes de cada um perante a Segurança Alimentar dentro desta empresa, e se necessário perceber o que é possível fazer para melhorar. Nas questões de resposta aberta não existem respostas certas ou erradas apenas queremos ver o que cada um de vocês pensa sobre este tema na empresa.

Nome: _____ Data: _____

Função na empresa: _____

1. O que aprenderam na última formação sobre segurança alimentar?

2. O que mudaram a partir daí?

3. Como auxilia no cumprimento das regras da segurança alimentar? Dê alguns exemplos.

Obrigada pelo seu tempo e cooperação!

1

4. Quem é responsável por produzir alimentos seguros?
 - Departamento da qualidade e departamento de compras;
 - Direção, Administração e comercial;
 - Colaboradores da fábrica (por exemplo: produção, distribuição e pessoal da limpeza);
 - Todos.
5. Quão importante você acha que a segurança alimentar é no negócio? (por exemplo, em comparação com os lucros, reconhecimento da marca, etc.)
 - Nada importante, não se pensa muito nisso;
 - É importante quando aparecem problemas com os alimentos produzidos;
 - Garantir que os alimentos produzidos sejam seguros é sempre uma prioridade.
6. Somos frequentemente alertados para questões sobre segurança alimentar, como por exemplo, cuidados a ter na preparação e confeção de alimentos?
 - Sim;
 - Não.
7. Quando não cumprio as regras de segurança alimentar o motivo é....
 - Falta de formação;
 - Falta de tempo;
 - Falta de remuneração;
 - Falta de dedicação no meu trabalho.
8. Existem recursos adequados para preparar alimentos com segurança?
 - Sim;
 - Não.
9. Segurança Alimentar e Cultura de Segurança Alimentar é a mesma coisa?
 - Sim;
 - Não.

Obrigada pelo seu tempo e cooperação!