



Manual de Boas Práticas numa Adega

Trabalho realizado por:

César Santos, nº3391

Joana Pereira, nº 3398


Susana Ferreira, nº3387

Qualidade e Segurança Alimentar

Introdução

No que toca a segurança alimentar, cada empresa tem as suas necessidades e considerações. No entanto, existem alguns princípios que são universais a qualquer indústria alimentar.

No caso estudado, uma adega, também é imprescindível a realização de um conjunto dos princípios mais relevantes das boas práticas de fabrico neste setor.

A thin vertical line is positioned to the left of the title text.

Princípios de Organização

Produção e gestão

- Documentar procedimentos adotados através de um manual de instrução.
- Toda a legislação, regulamentação, regras ou notificações relevantes para a indústria do vinho devem ser do conhecimento da empresa, nomeadamente quanto a métodos de produção, práticas enológicas, limites legais e embalagem.
- Os vinhos para exportação devem ser elaborados em conformidade com os requisitos legais em vigor em Portugal e no país de destino.

Produção e gestão

- Devem existir procedimentos documentados para aprovação de alterações em matérias-primas, condições de processamento, especificações do produto final e qualquer requisito específico do cliente relativo ao uso de aditivos.
- Todos os procedimentos de produção devem garantir que a segurança dos empregados e consumidores nunca é comprometida.

Produção e gestão

- Normas reconhecidas internacionalmente, incluindo ISO 9000 (Qualidade) e ISO 14000 (Ambiente), devem ser usadas como orientação na implementação de práticas adequadas de gestão e na sua contínua melhoria.
- No caso de subcontratos, deve ser exigido, no mínimo, o seguimento das boas práticas e, preferencialmente, o subcontratado deve ter implementado um programa de HACCP.

Registos

- Devem ser mantidos no mínimo durante três anos ou, por mais tempo, caso requerido por legislação aplicável.
- Devem possuir meios de identificação através de datas, lotes e códigos que possam ser rastreáveis.
- Os registos de detalhes de expedição do produto devem ser mantidos para que, no caso de uma eventual recolha de produto no mercado, seja possível o seu rastreio.

Produto Acabado

- Os lotes finais devem ser inspecionados e testados de forma apropriada antes da sua expedição.
- Todas as embalagens para expedição devem ser colocadas de forma segura em cartões fechados ou caixas apropriadas, se forem de vidro e cartões ou caixas devem ser claramente identificadas.
- A rotulagem de cada embalagem individual deve ser uma prática adicional ao lote e código de barras utilizado em caixas e paletes.
- Possuir sistemas de fecho de qualidade para evitar fugas/derrames.
- Os códigos do lote devem permitir a rastreabilidade.

Práticas dos Funcionários

- Devem possuir o treino e a experiência necessários para executar as respetivas funções;
- Devem ter uma boa higiene pessoal e usar roupa confortável e adequada à função;
- Devem ser encorajados a informar a gestão de todos os casos em que as boas práticas não estejam a ser seguidas;
- São responsáveis pela limpeza do seu posto de trabalho;
- Não devem ter feridas expostas, devendo ser assegurados cuidados médicos a todos os trabalhadores.

Ambiente e instalações

Ambiente circundante

- O chão deve ser mantido limpo e sem lixo, em todas as situações.
- Um programa de controlo de infestações deve ser implementado para impedir e a sua eficácia deve ser fiscalizada.
- Os indicadores do controlo de infestações devem estar visivelmente assinalados e localizados.
- Em volta das portas e janelas, que possam permitir a entrada de roedores ou outras infestações. Todas as brechas deverão ser assinaladas e reparadas de imediato.

Instalações, conceção, disposição e dimensões

- As instalações devem permitir uma limpeza e/ou desinfeção adequadas e prevenir a acumulação de sujidade.
- Todas as vias e passagens de acesso devem estar, em todas as situações, isentas de lixos.
- Tomar medidas para evitar a queda de partículas no vinho, a formação de condensação e de bolores nas superfícies da adega.
- Todas as casas de banho, áreas de refeições e de troca de roupa do pessoal devem ser regularmente limpas, bem iluminadas e ventiladas.
- Devem existir armazéns suficientes para todas as matérias-primas e produtos acabados .

Zonas de produção e engarrafamento

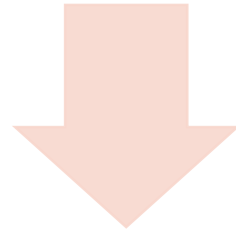
- Deve ser bem iluminada e ventilada. As paredes e os pavimentos devem ser construídas com materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e não tóxicos, e ser lisas até uma altura adequada às operações de limpeza.
- As superfícies em contacto com o vinho ou as suas matérias-primas, incluindo as dos equipamentos, devem ser construídas em materiais lisos, laváveis e não tóxicos.
- Os dispositivos adequados para a limpeza e desinfeção dos utensílios e dos equipamentos de trabalho devem ser de fácil limpeza e constituídos por materiais resistentes à corrosão, e abastecidos de água potável quente e fria.

Equipamento

- Os equipamentos devem ser mantidos em boas condições de arrumação e de conservação.
- Utilizar termômetros digitais ou mecânicos; os termômetros de mercúrio não podem ser usados nas Adegas.
- A canalização fixa deve estar visivelmente rotulada ou identificada e deve ser de escoamento completamente livre para evitar qualquer retenção de líquidos residuais.

Resíduos

- Não devem ser acumulados em zonas de vinificação, exceto na medida em que tal seja inevitável para a execução adequada do trabalho.



- Os locais de armazenagem dos resíduos devem ser concebidos e utilizados de modo a permitir boas condições de limpeza e impedir o acesso de animais e contaminação da água potável, dos equipamentos e das instalações.

A thin vertical black line is positioned to the left of the title text.

Produção Vitivinícola

Matérias-primas

- Devem ser inspecionados na receção quanto à integridade da embalagem e a identidade do produto.
- Anotar as quantidades e a data de receção dos pacotes.
- Marcar a data de validade nas caixas de produtos instáveis ou de vida útil restrita.
- Produtos com validade reduzida devem merecer especial atenção quanto à frequência da utilização.
- Quando possível, devem ser analisadas quanto à sua pureza e conformidade.

Viticultura e vindima

- A vinha deve ser conduzida para assegurar a produtividade e qualidade, com um impacto mínimo no meio ambiente, nos operadores e nos consumidores.
- Os viticultores devem assegurar-se de que todos os agro-químicos usados estejam homologados para uso na produção de uvas.
- Os registos exatos de todas as operações na vinha devem ser mantidos. Todos os viticultores devem manter um diário atualizado das intervenções efetuadas.
- O pessoal responsável pela receção, armazenamento, manipulação e uso dos agro químicos deve ter formação apropriada.

Vinificação

-
- Todo o equipamento que esteja em contacto com uvas, mosto, sumo ou vinho deve ser limpo e desinfetado em locais apropriados, antes e imediatamente após o seu uso.
 - Devem ser mantidos registos de modo a que se identifiquem todos os lotes de produtos e todas as quantidades de matérias-primas utilizadas.
 - Deve ser implementado um sistema para verificar as quantidades usadas de aditivos (produtos enológicos), as quais são limitadas por exigências legais.

Transporte de matérias-primas e de vinho



As caixas de carga dos veículos de transporte e os contentores utilizados para o transporte de uvas, mosto ou vinho devem ser mantidos limpos e em boas condições de forma a evitar contaminações.



As caixas de carga e os contentores utilizados para o transporte devem estar equipados de forma a manter o vinho ou as suas matérias-primas a temperaturas adequadas e serem concebidos de modo a permitir que essas temperaturas sejam controladas.

Operações de acondicionamento

- O equipamento, enxaguadoras de garrafas, bicos de enchimento e rolhadoras, devem ser verificados para ajustes corretos e as estrelas verificadas para assegurar que nenhum dano ocorre nas garrafas.
- O espaço entre a rolha e o vinho deve ser suficiente para satisfazer as exigências legais e ser adequado à expansão do vinho com as flutuações da temperatura, não causando o movimento da rolha.
- Quando possível, o armazenamento de vidro deve estar coberto.
- Todas as garrafas de um lote devem ser do mesmo tipo.

Controlo laboratorial

- Um funcionário do laboratório deve ser responsável pela exatidão das informações fornecidas pelo laboratório.
- Quando não existe laboratório apropriadamente equipado, as análises devem ser realizadas no tempo requerido por um laboratório externo e acreditado.
- Os registos das análises, electrónicos ou outro, devem ser mantidos.

Armazenamento e Distribuição

- Todas as áreas de armazenamento devem ser mantidas secas e limpas e, todos os produtos para venda devem ser identificados com clareza, de acordo com protocolo de identificação atual.
- Os produtos acabados só podem ser libertados depois de terem aprovação para distribuição.
- Todas as reclamações dos consumidores acerca do produto acabado, devem ser registadas e investigadas.
- As áreas de armazenamento devem ter a dimensão adequada para armazenar a matéria-prima e o produto final, sem estragos ou contaminações.

Bibliografia

- **IVV** - <https://www.ivv.gov.pt/np4/home.html>
- **OIV** - <http://www.oiv.int/>