

N.º 115

BOAS PRÁTICAS DE FABRICO

BREVES NOTAS – PONTOS RELEVANTES

De acordo com a legislação recente, temo-nos apercebido das preocupações dos nossos clientes no sentido de pôr em prática um **CÓDIGO DE BOAS PRÁTICAS NO FABRICO DE ALIMENTOS COMPOSTOS.** Nesse sentido, decidimos fazer algumas sugestões, focando os pontos mais relevantes.

INSTALAÇÕES/EQUIPAMENTOS

- Diagrama de fabrico;
- Protocolo de manutenção dos equipamentos;
- Plano de luta contra roedores, insectos e aves.

PESSOAL

- Organigrama da empresa com definição dos postos de trabalho;
- Identificação das necessidades de formação profissional.

CONTROLO DE QUALIDADE

- Estabelecimento de um plano de controlo de qualidade, o modo, tipo e frequência de amostragens;
- Procedimentos sobre gestão e tratamento de produtos não conformes.

ARMAZENAGEM

- Definição das condições de armazenamento dos vários produtos (matérias primas e produto acabado);
- Procedimentos de conservação e limpeza de armazéns – **Muito Importante**;
- Identificação da armazenagem dos diferentes produtos;
- Procedimentos para gestão dos produtos não conformes.

DOCUMENTAÇÃO

- Registo do fabrico;
- Ficheiro de produtos recebidos/"stocks";
- Guias de remessa/produção de produto acabado (tipo, quantidade, data, etc.);
- Pontos críticos – listagem e registo dos controlos.

RECLAMAÇÕES/DEVOLUÇÕES

- Procedimentos para registo e análise das reclamações dos clientes;
- Actuação relativamente aos produtos devolvidos e/ou retirados do mercado.

Os pontos focados devem ser entendidos apenas como tópicos breves num programa mais vasto de "Boas Práticas de Fabrico".

Deverão posteriormente ser desenvolvidos e adaptados a cada caso específico.

Aveiras de Cima, 13 de Setembro de 2000
SERVIÇOS TÉCNICOS

GV/SN

2 / 2