

Procedimento do SGI

PSG-17

(Rastreabilidade)



GERTAL
COMPANHIA GERAL DE RESTAURANTES
E ALIMENTAÇÃO, S.A.



Índice

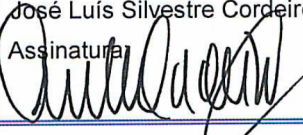
1. Objectivo	4
2. Campo de Aplicação	4
3. Actividades	4
3.1 1ª Actividade: Identificação e Rastreabilidade	4
3.1.1 Responsabilidades	5
3.2 2ª Actividade: Gestão de Incidentes e Recolha de Produtos	5
3.2.2 Responsabilidades	5
4. Registos	6
5. Referências	6



Documento: **Procedimento de Sistemas de Gestão**

Código: PSG_17

Título: **Rastreabilidade**Assunto: **Descrição das actividades relativas à identificação e rastreabilidade dos produtos alimentares.****Aprovação e Registo de Revisões**

Versão	Autoria	Verificação pela Qualidade	Aprovação pela Administração
V01	Autoria Dir. D.S.A. da AGS/ Gestor do SGI 21.06.2012 Alfredo de Sousa Assinaturas: 	Verificação pela D.S.A. 16.09.2012 Alfredo de Sousa Assinatura: 	Aprovação pela Administração 28.09.2012 José Luís Silvestre Cordeiro Assinatura: 



1. OBJECTIVO

Este procedimento destina-se a descrever as actividades relativas à identificação e rastreabilidade dos produtos alimentares, tendo em vista assegurar o fornecimento de produtos seguros, os quais devem estar em conformidade com todos os requisitos legais aplicáveis.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se a todos os colaboradores envolvidos no processo de compras, no processo de realização do produto e prestação do serviço e no processo HACCP.

3. ACTIVIDADES

3.1 1ª ACTIVIDADE: IDENTIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE

Descrição

Nas unidades de produção todas as matérias-primas recepcionadas e armazenadas na unidade têm que estar identificadas, conservando o rótulo correspondente.

A rastreabilidade é assegurada pelas informações constantes do rótulo completo do produto e pelos relatórios de entrega da Sogenave, que devem ficar arquivados e disponíveis para consulta na unidade durante 180 dias.

Para cada refeição confeccionada, é obrigatório conservar o rótulo ou embalagem de todas as matérias-primas incorporadas, durante 72 horas após o consumo da refeição.

A rastreabilidade dos alimentos servidos contempla a recolha de amostras dos pratos, sopas de carne ou peixe, saladas e sobremesas, como está determinado em norma interna.

Todos os produtos armazenados, após a abertura da embalagem, têm de estar identificados com o rótulo respectivo e tem de ser registada a data de abertura da embalagem. Estes produtos são consumidos dentro dos prazos estabelecidos na instrução de trabalho **Rastreabilidade dos Produtos Encetados.**

Na central de compras a rastreabilidade é assegurada conforme estabelecido no procedimento operacional logístico:



+ Após a conferência e aprovação dos produtos, são inseridos no sistema informático, através do sistema de leitura óptica, os dados relativos ao produto/fornecedor.

+ De seguida, é emitida uma etiqueta, que é colocada na respectiva palete e na qual constam os dados necessários para garantir a identificação e rastreabilidade do produto:

- Descrição do produto
- Localização
- Código de barras
- Lote
- Código da palete
- Validade
- Quantidade
- N° de guia do fornecedor
- Data de entrega

+ Após a passagem de todas as encomendas para guias de preparação, estas ficam disponíveis no sistema informático e são importadas para o programa de gestão de rotas.

+ Cada rota é acompanhada pelo relatório de viagem que identifica os clientes, a hora de chegada e de saída prevista para cada unidade.

3.1.1 RESPONSABILIDADES

Central de compras e Divisões de Segurança Alimentar.

3.2 2ª ACTIVIDADE: GESTÃO DE INCIDENTES E RECOLHA DE PRODUTOS

Descrição

Devem ser colocados á disposição do consumidor produtos seguros, os quais devem estar em conformidade com todos os requisitos legais. Sempre que, no decorrer da recepção ou preparação, um género alimentício seja dado como não conforme, o responsável da unidade



procede ao seu bloqueio e envia o respectivo registo de reclamação de produto para a Divisão de Segurança Alimentar e para a Central de Compras.

Depois de receberem a reclamação, os departamentos técnicos estabelecem a natureza e extensão precisa da ocorrência e, com base na análise de risco efectuada, o fornecedor poderá ser notificado no sentido de proceder à recolha do lote suspeito; neste caso, todas as unidades serão informadas para procederem à segregação, bloqueio e devolução do respectivo lote de produto.

3.2.1 RESPONSABILIDADES

Central de compras, responsáveis das unidades e Divisões de Segurança Alimentar das agências.

4. REGISTOS

No caso do presente procedimento, são os seguintes:

- ✚ Documentos de rastreabilidade dos fornecedores.
- ✚ Registo de Reclamação de Produto.

5. REFERÊNCIAS

No caso do presente procedimento, são Referências:

- ✓ Norma NP EN ISO 9001
- ✓ Norma NP EN ISO 22000
- ✓ Norma NP EN ISO 14001
- ✓ Manual do Sistema de Gestão Integrado
- ✓ Procedimento “Seleção e Avaliação de Fornecedores” (PSG_04)
- ✓ Procedimento “Controlo do Produto Não Conforme” (PSG_06)
- ✓ IT 6 – Retirada, Preparação e Resposta à Emergência para Segurança Alimentar
- ✓ IT 8 – Rastreabilidade de Produtos Encetados
- ✓ N-DSA-11 – Rastreabilidade de Alimentos (Retenção de Rotulagem)
- ✓ N-DSA-20 – Recolha de Alimentos para Análise Laboratorial
- ✓ P12.01.V01 – Procedimento Operacional Logístico (Sogenave)
- ✓ I10.01.V01 – Tratamento de Devoluções de Clientes (Sogenave)
- ✓ I12.01.V01 – Controlo dos Produtos Não Conformes (Sogenave)
- ✓ I12.02.V02 – Gestão de Incidentes e Retirada de Produto (Sogenave)

