Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Dâmaso, Catarina Isabel Andrade Dinis

Desenvolvimento de um manual de boas práticas no refeitório da Câmara Municipal da Guarda

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/246

Metadados

Data de Publicação 2009

Resumo Os estabelecimentos de restauração colectiva apresentaram um crescimento significativo nas últimas décadas, devido à procura de refeições mais rápidas e práticas. Paralelamente, observa-se um aumento de surtos de toxinfecções alimentares, cuja origem reside muitas vezes do não cumprimento de normas básicas de higiene e segurança no local de trabalho por parte dos manipuladores de alimentos. O presente trabalho teve por objectivo principal a inserção nas actividades de controlo de qualidade...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Restauração colectiva, Segurança alimentar, Manual de boas práticas

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T00:55:57Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Desenvolvimento de um Manual de Boas Práticas no Refeitório da Câmara Municipal da Guarda

Catarina Isabel Andrade Dinis Dâmaso
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientado por:
Professora Fátima Peres
Nutricionista Dânia Dinis

Castelo Branco, Setembro 2009

“As Doutrinas expressas neste trabalho são
de inteira responsabilidade do seu autor”

Trabalho de final de curso realizado na
Câmara Municipal da Guarda

Orientado por:
Professora Fátima Peres (ESACB),
Nutricionista Dânia Dinis (Câmara Municipal de Guarda).

Agradecimentos

A Realização deste trabalho de estágio contou com a ajuda e boa vontade de um dedicado grupo de pessoas. A todos eles expresso o meu sincero agradecimento:

- À minha orientadora, Professora Fátima Peres, quero agradecer pela orientação, disponibilidade, acompanhamento e esclarecimento de dúvidas durante a realização do relatório e também pela correcção e revisão do relatório final.
- À minha orientadora, Nutricionista Dânia Dinis, por toda a ajuda, compreensão e disponibilidade ao longo da realização de todo este trabalho.
- À Escola Superior Agrária de Castelo Branco, por todos os meios colocados à disposição, durante a frequência do curso.
- À Câmara Municipal da Guarda e a todas as pessoas, em especial à equipa do refeitório, pela forma como me receberam e toda a disponibilidade que tiveram para comigo e que contribuíram directa ou indirectamente para a realização deste trabalho.

- Aos meus Pais e Família por tudo aquilo que têm feito por mim, pelo apoio incondicional, compreensão, carinho e afecto que sempre demonstraram ao longo de toda a minha vida.

A todos Muito Obrigada!

Índice Geral

Índice de Tabelas e Figuras..... I
Índice de Anexos.....II
Resumo.....III
Abstract.....IV

1. Introdução 1
2. Perigos para a segurança alimentar na restauração colectiva..... 2
3. Higienização 3
   3.1 Higiene nas instalações, equipamentos e utensílios 5
   3.2 Higiene Pessoal.....8
      3.2.1 Fardamento.....8
      3.2.2 Higiene das mãos.....9
      3.2.3 Saúde dos manipuladores.....10
         3.2.3.1 Primeiros Socorros.....10
         3.2.3.2 Como proceder em caso de lesões 11
   3.3 Controlo de pragas.....11
4. Circuito físico dos alimentos.....12
   4.1 Recepção da matéria-prima 12
      4.1.1 Condições de transporte e descarga 12
      4.1.2 Rotulagem 13
      4.1.3 Verificação das matérias-primas.....13
   4.2 Armazenamento.....14
   4.3 Preparação 16
      4.3.1 Descongelação.....16
      4.3.2 Desinfecção de legumes crus/saladas.....17
      4.3.3 Confecção 17
   4.4 Importantes métodos culinários.....18

4.5 Amostras alimentares.....20
4.6 Distribuição 20
4.7 Triagem de resíduos 21
5. Ficha técnica do prato 22
6. Considerações Finais.....23
7. Referências Bibliográficas 24

Índice de Tabelas e Figuras

Índice de Tabelas

Tabela 2.1- Potenciais perigos para a segurança alimentar (Amorim e Novais, S/ data)…….....…….....2

Tabela 3.1- Periodicidade da limpeza e desinfecção ……4

Tabela 3.2: Cuidados a ter na higienização das instalações (Ribeiro et al., 2005 e Batista e Antunes, 2007)……..……..5

Tabela 3.3: Cuidados a ter na higienização de equipamentos (Batista, 2007)……...…..6

Tabela 3.4: Cuidados a ter na higienização de utensílios (LusoCristal, 2005)……..…..7

Tabela 4.1: Regras de organização em câmaras de refrigeração verticais (Ribeiro et al., 2005)……..……..15

Tabela 4.2: Métodos de confecção ……...18

Tabela 4.3: Normas a utilizar para um processo de fritura adequado (Carrelhas,2008)……..……..…19

Índice de Figuras

Figura 3.1: Aspecto do fardamento do refeitório da CMG……..…....8

Figura 4.1: Aspecto da dispensa do refeitório ……...……..……..14

Figura 4.2: Tábuas de preparação de alimentos……16

Figura 4.3: Testes rápidos colorimétricos……19

Figura 4.4: Aspecto do oleão do refeitório ……..……21

Índice de Anexos

Anexo I- Plano de higienização

Anexo II- Circuito de alimentos

Anexo III - Rastreabilidade Recepção / Armazenamento e Controlo de Temperaturas à Recepção

Anexo IV- Rastreabilidade / Novilho

Anexo V- Controlo de temperaturas nas câmaras de frio

Anexo VI- Desinfecção de legumes

Anexo VII- Registo da temperatura dos produtos prontos a servir

Anexo VIII- Controlo dos Óleos de Fritura

Anexo IX- Registo da recolha de amostras

Anexo X- Registo de temperaturas no empratamento e Banho - Maria

Anexo XI- Ficha técnica do prato

Resumo

Os estabelecimentos de restauração colectiva apresentaram um crescimento significativo nas últimas décadas, devido à procura de refeições mais rápidas e práticas. Paralelamente, observa-se um aumento de surtos de toxinfecções alimentares, cuja origem reside muitas vezes do não cumprimento de normas básicas de higiene e segurança no local de trabalho por parte dos manipuladores de alimentos.

O presente trabalho teve por objectivo principal a inserção nas actividades de controlo de qualidade do refeitório da Câmara Municipal da Guarda (CMG), sendo uma das suas componentes a construção de um manual de boas práticas.

Neste manual de boas práticas explicam-se os procedimentos de manipulação de alimentos mais seguros e a sua razão de ser. Foi elaborado com base nos princípios gerais de Segurança Alimentar do Codex Alimentarius e do sistema HACCP, para responder às necessidades da instituição Câmara Municipal da Guarda.

Assim, no decorrer do presente estágio aplicaram-se algumas das medidas essenciais desenvolvidas na elaboração do manual de boas práticas, contribuindo para uma melhoria do nível de satisfação e bem-estar dos utentes. Paralelamente, verificámos um correcto seguimento das normas básicas de higiene e segurança, bem como uma rápida actuação perante as não conformidades ocorridas.

Palavras-chave: Restauração colectiva, segurança alimentar, manual de boas práticas.

Abstract

Food service operators have grown rapidly in recent decades, due to a bigger demand for fast and easy meals. Simultaneously, there is an increase in food born illness, mainly because workers don't apply the basic hygiene and safety rules in their work places.

The main aim of the present work was to enforce the quality control activities in one of the Guarda City Council (CMG) canteens, including a new manual of good practices.

This manual explains the safer procedures in handling food and its justifications. It was elaborated according to Codex Alimentarius Food Safety basic principles and the of HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Points), in order to answer the needs of CMG canteen, assuring quality in the supply of meals.]

So, in this work we promoted quality control activities, applying some of the essential standards developed in the manual, helping to improve client's level of satisfaction. During this period we confirmed a correct following of basic hygiene and safety rules and a prompt answer to detected non-conformities.

Keywords: Food service operators, food safety, and manual of good practices.