

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Paula, Cláudia Sofia Nicolas de

Inspecções higio-sanitárias a sistemas HACCP na Gertal

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/195

Metadados

Data de Publicação 200

Resumo O presente trabalho, foi realizado na Gertal e teve como objectivo

avaliar a higiene e segurança alimentar das refeições fornecidas em cinco unidades de restauração colectiva, pela utilização de uma lista de verificação, e de análises microbiológicas realizadas pelo Instituo Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, ControlVet e SGS. Ambas as metodologias conduziram a uma apreciação globalmente positiva, com classificações médias superiores a 90% de conformidades. Constatou-se

como principais ...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Segurança alimentar, Refeitórios, Não conformidade, Análise de perigos,

Formação

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-20T15:03:01Z com informação proveniente do Repositório



O presente estágio foi realizado na empresa Gertal S.A. sob a orientação de Dr. Alfredo Sousa (Orientador na empresa Gertal S.A.) e pela Professora Fátima Peres (Orientador da Escola Superior Agrária de Castelo Branco)

AGRADECIMENTOS

Ao longo deste trabalho foram diversas as pessoas que, quer directa ou indirectamente, contribuíram para a sua realização. É com grata satisfação que aqui expresso o meu profundo reconhecimento e agradecimento.

À Escola Superior Agrária de Castelo Branco e a todos os Docentes que contribuíram para a minha formação académica.

À minha orientadora, professora **Fátima Peres**, pelo acompanhamento e disponibilidade prestada na orientação deste relatório.

À Gertal, por me ter permitido realizar o trabalho de fim de curso na empresa.

A toda a **Divisão de Segurança Alimentar** da Gertal, pela simpatia e fácil integração no grupo, camaradagem, compreensão e ajuda sempre presentes durante o desenvolvimento do estágio.

À **Dr.ª Maria do Rosário Novais** e à **Dr.ª Isabel Santos** do Instituto Nacional Dr. Ricardo Jorge, pela disponibilidade e apoio bibliográfico.

Aos **amigos**, por existirem sempre na minha vida e me darem alento nos momentos mais difíceis.

À família por acreditarem que é possível vencer todos os obstáculos e pelo apoio incondicional, ajuda e amor.

Por fim ao **Tiago** pela sua paciência, carinho e apoio incondicional.

Muito Obrigada!

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE QUADROS	i
ÍNDICE DE FIGURAS	i
ÍNDICE DE ANEXOS	iii
RESUMO	iv
ABSTRACT Erro! Marcador não de	efinido.
1. INTRODUÇÃO	1
2. SISTEMAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA GERTAL	2
2.1. HACCP	2
2.2. Certificações e Acreditação	3
2.3. Controlo de Segurança Alimentar – Lista de verificação	4
2.3.1. Higiene e apresentação do pessoal	4
2.3.2. Medicina no trabalho	4
2.3.3. Higiene das instalações sanitárias	5
2.3.4. Higienização das áreas de serviço dos utentes	5
2.3.5. Higienização, protecção e arrumação da palamenta	5
2.3.6. Higiene das áreas de produção e controlo de materiais	6
2.3.7. Verificação do controlo de tempos e temperaturas	7
2.3.8. Higienização da palamenta	7
2.3.9. Organização, arrumação e limpeza da despensa	7
2.3.10. Inspecção à recepção	8
2.3.11. Acondicionamento, rotulagem e arrumação das matérias-primas	8
2.3.12. Rastreabilidade e segregação dos produtos não-conformes	8
2.3.13. Produtos de limpeza	9
2.3.14. Descongelação de produtos	9
2.3.15. Desinfecção de legumes e fruta	10
2.3.15.1. Hortofrutícolas consumidos em cru	10
2.3.15.2. Hortícolas para confecção	10
2.3.16. Recolha de amostras	10

2.3.17. Controlo dos óleos de fritura	10
2.3.18. Luvas e máscara buco-nasal	11
2.3.19. Acondicionamento e tratamento de produtos confeccionados	11
2.3.20. Acondicionamento, horário e remoção dos lixos	12
2.3.21. Controlo de pragas	12
2.3.22. Contaminações cruzadas	12
2.3.23. Ementas – Pontos Críticos	13
2.3.24. Verificação do Registo Diário de Autocontrolo	13
2.3.25. Plano de higiene	13
O DADTE EVDEDIMENTAL	
3. PARTE EXPERIMENTAL	14
3.1. Material e Métodos	14
3.1.1. Lista de Verificação	15
3.1.2. Análises Microbiológicas	16
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	17
4.1. Inspecções higio-sanitárias	17
4.1.1. Unidade 1	17
4.1.2. Unidade 2	19
4.1.3. Unidade 3	20
4.1.4. Unidade 4	21
4.1.5. Unidade 5	23
4.1.6. Análise Global	25
4.2. Análises microbiológicas	27
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	29
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	30
ANEXOS	

ÍNDICE DE QUADROS

Quadro 1 – Sistemas de Qualificação implementados pela Gertal	3
Quadro 2 – Controlo de materiais e áreas de produção na Gertal	6
Quadro 3 – Caracterização das unidades em estudo1	4
Quadro 4 – Distribuição dos parâmetros da lista de verificação e respectivo valor1	5
Quadro 5 – Parâmetros e limites microbiológicos do INSA1	6
Quadro 6 – Classificações finais das dez visitas realizadas à unidade 11	7
Quadro 7 – Classificações finais das dez visitas realizadas à unidade 21	9
Quadro 8 – Classificações finais das dez visitas realizadas à unidade 32	0:
Quadro 9 – Classificações finais das dez visitas realizadas à unidade 42	!1
Quadro 10 – Classificações finais das dez visitas realizadas à unidade 523	3
Quadro 11 – Parâmetros estatísticos referentes às cinco unidades2	5
ÍNDICE DE FIGURAS	
Figura 1 – Distribuição das conformidades registadas em cada parâmetro da lista de	
verificação nas dez inspecções higio-sanitárias à unidade 11	7
Figura 2 - Distribuição das conformidades registadas em cada parâmetro da lista d	le
verificação nas dez inspecções higio-sanitárias à unidade 21	9
Figura 3 - Distribuição das conformidades registadas em cada parâmetro da lista d	le
verificação nas dez inspecções higio-sanitárias à unidade 32	1
Figura 4 - Distribuição das conformidades registadas em cada parâmetro da lista d	le
verificação nas dez inspecções higio-sanitárias à unidade 42	2
Figura 5 - Distribuição das conformidades registadas em cada parâmetro da lista d	ie
verificação nas dez inspecções higio-sanitárias à unidade 52	3

Figura 6 – Média das conformidades de cada parâmetro da lista de verificação, para as cinquenta inspecções higio-sanitárias realizadas às cinco unidades....25

Figura 7 – Resultados das análises microbiológicas efectuadas às cinco unidades...27

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO I Aplicação dos 7 princípios na etapa de Lavagem/Desinfecção de

Hortofrutícolas na Gertal

ANEXO II Temperaturas de referência para controlo dos processos

ANEXO III Registo Diário de Autocontrolo

ANEXO IV Quantificação dos compostos polares em função da cor dos óleos de

fritura

ANEXO V Lista de verificação

ANEXO VI Limites microbiológicos estabelecidos pelo INSA

ANEXO VII Resultados das visitas realizadas às cinco unidades

RESUMO

O presente trabalho, foi realizado na Gertal e teve como objectivo avaliar a higiene e segurança alimentar das refeições fornecidas em cinco unidades de restauração colectiva, pela utilização de uma lista de verificação, e de análises microbiológicas realizadas pelo Instituo Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge, ControlVet e SGS.

Ambas as metodologias conduziram a uma apreciação globalmente positiva, com classificações médias superiores a 90% de conformidades. Constatou-se como principais não conformidades a higienização das áreas de laboração e o acondicionamento dos lixos. A nível da higienização as não conformidades foram consideradas pontuais e poderão dever-se à falta de tempo e à dificuldade em sensibilizar os funcionários para a importância da mesma.

Relativamente às análises microbiológicas verificaram-se três não conformidades em 35 análises efectuadas.

Palavras – Chave: Segurança Alimentar, Refeitórios; Não conformidade, Análise de Perigos, Formação.

ABSTRACT

The aim of the present work was to assess food safety and hygiene of the meals provided in five catering unities of Gertal Company. A check-list was applied and microbiological analyses were carried out by the National Health Institute Dr. Ricardo Jorge, ControlVet and SGS.

Both methodologies showed good global results, as more than 90% were compliant with the regulations. The most common non-compliance was the cleaning of the working area and the waste storage system. The non-compliance with hygiene regulations was not significant and might be caused by the lack of time and difficulties in making the staff aware of the importance of maintaining the appropriate hygiene standards.

Three of the 35 microbiological analyses were not compliant with the regulations

Key - Words: Food Safety, Canteens, Non-Compliances, Hazard Analysis, Formation.