



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Feijão, Cláudia Filipa Lourenço de Matos

**Verificação do plano de HACCP para a
conservação de alimentos e plano de higienização
para a Discoteca Ora Viva**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/258>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	A manipulação dos alimentos é uma tarefa de demasiada importância e, nessa perspectiva, tornou-se fundamental o cumprimento de regras no sentido de manter a inocuidade dos alimentos. O armazenamento adequado de matérias-primas constitui um factor fulcral na manutenção da sua qualidade, nomeadamente a refrigeração. A higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios utilizados para o processamento de alimentos conjugada com aplicação de frio aos mesmos, confere uma durabilidade ma...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Refrigeração, Plano de higienização, Conservação
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-07-23T06:12:36Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco

Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Verificação do Plano de HACCP para a Conservação de Alimentos e Plano de Higienização para a Discoteca Ora Viva

Cláudia Filipa Lourenço de Matos Feijão

Engenharia Biológica e Alimentar

Orientador interno – Professora Ofélia Anjos

Castelo Branco, Outubro de 2009

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

Relatório de estágio curricular, realizado na Discoteca “ORA VIVA”, SINFONIA DE LUZ UNIPessoal, LDA., na Covilhã, sob a orientação interna da Professora Ofélia Anjos.

Agradecimentos

Agradeço à minha orientadora interna, a Professora Ofélia Anjos, a disponibilidade, simpatia e orientação durante a realização deste trabalho.

Agradeço à empresa que amavelmente me recebeu, principalmente ao Nuno e à Carla, que permitiram a realização deste trabalho no seu estabelecimento. Nunca esquecerei a vossa ajuda.

Agradeço igualmente a todos os funcionários do “ORA VIVA”, a simpatia e boa-disposição com que sempre me “brindaram”, em especial à Priscila, pela disponibilidade e interesse que sempre demonstrou em me ajudar.

Um agradecimento muito especial é entregue aos meus pais, que conscientemente sempre me inculcaram o espírito de luta, esforço e sacrifício, hoje sei que são fundamentais para vencer. Muito obrigada pelo carinho que tornou esta vitória possível...Tudo o que sou, a vocês o devo.

Agradeço aos meus sobrinhos Bia, Afonsinho e Henrique, foram os vossos sorrisos que muitas vezes me ajudaram a triunfar; à maninha do coração e ao cunhado.

Agradeço à minha avó todo o carinho e força que sempre me transmitiu, foram fundamentais.

Agradeço à Verinha e ao primo Luís toda a amizade. Vocês são especiais.

Um agradecimento muito especial às minhas amigas Carla e Mariline, sem vocês não teria chegado até aqui. Muito obrigada pela paciência, amizade, carinho e compreensão. Nunca vos esquecerei.

Por último, mas em nada menos importante...Um agradecimento bem especial ao meu noivo, Pedro, por caminhar a meu lado em todo este percurso. Muito obrigada pelo amor, carinho, ajuda, compreensão e toda a confiança que depositas em mim. Muitas vezes é essa força que me transmites que torna possível o impossível!

Acima de tudo, agradeço a todos os que algum dia cruzaram a minha vida e se tornaram importantes.

ÍNDICE GERAL

1 – INTRODUÇÃO	1
2 - SISTEMA DE HACCP	3
3 – CONSERVAÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PELO FRIO	5
3.1 - MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO PELO FRIO	7
3.1.1 – Refrigeração.....	7
3.1.2 – Congelação.....	9
4 - HIGIENIZAÇÃO.....	12
4.1 – HIGIENIZAÇÃO DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	12
4.1.1- Comportamento	12
4.2 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS	14
4.2.1 – Planos de Higienização.....	15
4.2.2 – Produtos de Higienização.....	16
4.2.3 – Cumprimento do Plano de Higienização.....	16
5 – ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS ALIMENTARES	22
5.1 – PRODUTOS SECOS.....	22
5.2 – PRODUTOS REFRIGERADOS E CONGELADOS	22
5.3 – MATERIAL E MÉTODOS	23
5.4 – RESULTADOS E DISCUSSÃO	23
6 – CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	31
7 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	33

ÍNDICE DE TABELAS

TABELA 1 – CUIDADOS A SEGUIR PELOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS..	12
TABELA 2 – PLANO DE HIGIENIZAÇÃO DOS BARES.	18
TABELA 3 – PLANO DE HIGIENIZAÇÃO DA COPA.....	20

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 – ARCA DE REFRIGERAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	9
FIGURA 2 – TERMÓMETRO.	9
FIGURA 3 – ARCA DE REFRIGERAÇÃO DE BEBIDAS.....	9
FIGURA 4 – ARCA DE CONGELAÇÃO DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS.....	11
FIGURA 5 – GÉNERO ALIMENTÍCIO CONGELADO: HAMBÚRGUER.....	11
FIGURA 6 – SACOS DE GELO DEVIDAMENTE ARMAZENADOS.....	11
FIGURA 7 – SINAIS DE OBRIGAÇÃO DIRIGIDOS AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	13
FIGURA 8 – SINAIS DE PROIBIÇÃO DIRIGIDOS AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.....	13
FIGURA 9 – ÁREA DE LAVAGEM DAS MÃOS.....	14
FIGURA 10 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - JANEIRO DE 2009.....	24
FIGURA 11 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - FEVEREIRO DE 2009.	24
FIGURA 12 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - MARÇO DE 2009.....	24
FIGURA 13 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - ABRIL DE 2009.....	25
FIGURA 14 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - MAIO DE 2009.....	25
FIGURA 15 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - JUNHO DE 2009.....	25
FIGURA 16 – TEMPERATURAS DE REFRIGERAÇÃO - JULHO DE 2009.	26
FIGURA 17 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - JANEIRO DE 2009.....	27
FIGURA 18 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - FEVEREIRO DE 2009.....	27
FIGURA 19 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - MARÇO DE 2009.....	27
FIGURA 20 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - ABRIL DE 2009.....	28
FIGURA 21 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - MAIO DE 2009.....	28
FIGURA 22 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - JUNHO DE 2009.....	28
FIGURA 23 – TEMPERATURAS DE CONGELAÇÃO - JULHO DE 2009.....	29
FIGURA 24 – TEMPERATURAS - ARCAS DE REFRIGERAÇÃO DE BEBIDAS.	30

Verificação do Plano de HACCP para a Conservação de Alimentos e Plano de Higienização para a Discoteca Ora Viva

Cláudia Filipa Lourenço de Matos Feijão

Resumo

A manipulação dos alimentos é uma tarefa de demasiada importância e, nessa perspectiva, tornou-se fundamental o cumprimento de regras no sentido de manter a inocuidade dos alimentos. O armazenamento adequado de matérias-primas constitui um factor fulcral na manutenção da sua qualidade, nomeadamente a refrigeração.

A higienização das instalações, dos equipamentos e utensílios utilizados para o processamento de alimentos conjugada com aplicação de frio aos mesmos, confere uma durabilidade mais alargada aos géneros alimentícios. É assim necessária uma vigilância relativamente ao cumprimento das obrigações propostas pelo Plano de HACCP.

O presente trabalho teve como objectivo a verificação do Plano de HACCP na discoteca “ORA VIVA”, na Covilhã, nomeadamente no que diz respeito à conservação dos alimentos e cumprimento dos Planos de Higienização. Posteriormente, foi ainda feita uma análise relativamente à variação da temperatura das arcas de refrigeração de bebidas durante noites mais e menos movimentadas.

Confirmou-se o cumprimento das normas, relativamente às temperaturas das arcas de refrigeração e congelação dos géneros alimentícios.

No que diz respeito aos planos de higienização, observou-se uma ligeira falta de conhecimento relativamente ao modo de utilização dos produtos recomendados. No entanto, verificou-se um interesse crescente por parte dos funcionários e consequentemente uma melhoria neste âmbito.

Palavras-Chave: HACCP; Refrigeração; Planos de Higienização; Conservação.

HACCP verifying plan for food conservation and hygienic process at Ora Viva disco

Cláudia Filipa Lourenço de Matos Feijão

Abstract

Food handling it's a task with an extreme importance, and, in this point of view, it become a fundamental behavior to maintain food harmless. Suitable storage of raw material appoints one important factor on the quality preservation, especially on the refrigeration.

The hygienic process at the fixture, equipment and implements is used for food process, allied to frost, gives a larger durability to the foodstuffs. Although it's necessary surveillance on what concerns the liabilities of the HACCP plan.

This dissemination has the HACCP plan verification as an objective to verify it at the Ora Viva disco in Covilhã, concerning to food conservation, and hygienic plan compliment, afterward was made the analysis on the drink freezers during the most and less bustling nights.

In the end of this analysis we can sustain that the guiding lines, in what concerns the temperatures on the freezers and congelation of foodstuffs were achieved.

In what regards to the hygienic process, it was observed a lack of acquaintanceship on the use of the recommended products. Although, it was verified an hard effort by the workers and consequent improvement in this area.

Keywords: HACCP; freezers; hygienic process; conservation.

Lista de Abreviaturas

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

FAO – **F**ood and Agriculture Organization.

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point.

ICMSF – International Commission on Microbiological Specifications for Foods.

OMS – Organização Mundial de Saúde.

PCC – Ponto Crítico de Controlo.