

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

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

Revisão de Pares

Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

> Esta página foi gerada automaticamente em 2024-07-23T06:27:14Z 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."

Escola Superior Agrária de Castelo Branco



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 boadisposição 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 incutiram 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

Escola Superior Agrária de Castelo Branco

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.

VII

Escola Superior Agrária de Castelo Branco

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.

VIII

Lista de Abreviaturas

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica.

FAO – **Food** 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.