



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Silva, Jéssica de Freitas

Segurança dos alimentos : atividades numa empresa da especialidade

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2711>

Metadados

Data de Publicação	2014
Resumo	A alimentação é um meio de subsistência do ser humano mas, sendo este um possível meio para as Doenças de Origem Alimentar, é necessária formação e implementação de boas práticas de higiene por todos aqueles que manuseiam alimentos, assim como um acompanhamento e monitorização a todo o processo a que os alimentos estão sujeitos, desde a produção primária até ao consumidor final. Para esse efeito recorre-se ao sistema de análise de perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP), cuja implem...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Análises microbiológicas, Manuais de boas práticas, Formações, Auditorias
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T09:48:55Z com
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Segurança dos alimentos

Atividades numa empresa da especialidade

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Jéssica de Freitas Silva

Orientadores

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externo: Engenheiro Alimentar Nuno Ramos

Outubro 2014



Segurança dos alimentos

Atividades numa empresa da especialidade

Jéssica de Freitas Silva

Orientadores

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externo: Engenheiro Alimentar Nuno Ramos

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Engenheiro Alimentar Nuno Ramos, da empresa ComQualidade, e do Professor Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro 2014

Agradecimentos

A concretização desta etapa não seria possível sem a contribuição de várias pessoas, por isso, deixo aqui expresso a minha total gratidão a todos os que, juntamente comigo, a tornaram possível.

Em primeiro lugar, agradeço à empresa ComQualidade por me ter recebido tão bem durante os três meses de estágio. À Liliana Almeida que sempre me tratou com amabilidade e simpatia.

Ao meu orientador Nuno Ramos, pela compreensão, apoio e ajuda que demonstrou no decorrer da minha atividade de estágio. Ao professor e orientador Doutor João Paulo Carneiro pela sua ajuda e disponibilidade.

Em segundo lugar, agradeço aos meus pais e irmãos, pelo apoio, compreensão, ajuda e carinho, não só durante o estágio como no decorrer da licenciatura.

À Tatiana Silva, minha irmã, que sempre me aturou, pela sua paciência, apoio e toda a ajuda que deu,

E por fim, agradeço a todos os que de forma mais direta ou indireta contribuíram para que este percurso fosse mais fácil.

A todos vós, Muito Obrigada!

Resumo

A alimentação é um meio de subsistência do ser humano mas, sendo este um possível meio para as Doenças de Origem Alimentar, é necessária formação e implementação de boas práticas de higiene por todos aqueles que manuseiam alimentos, assim como um acompanhamento e monitorização a todo o processo a que os alimentos estão sujeitos, desde a produção primária até ao consumidor final. Para esse efeito recorre-se ao sistema de análise de perigos e controlo dos pontos críticos (HACCP), cuja implementação permite assegurar uma adequada segurança aos alimentos e, desta forma, evitar que a saúde do consumidor seja afetada.

O sistema HACCP é sempre passível de alteração e adaptação a cada tipo de estabelecimento em que é implementado sendo, posteriormente, acompanhado por técnicos/engenheiros que efetuam auditorias a fim de verificar se existem não conformidades, se são cumpridas as medidas preventivas e as medidas corretivas estabelecidas e, por fim, efetuar análises microbiológicas para pesquisa de eventuais bactérias patogénicas ou outros contaminantes.

O presente trabalho foi elaborado na empresa ComQualidade, onde tivemos oportunidade de realizar manuais de boas práticas de higiene, planos de HACCP, formações e auditorias.

Durante o Estágio foi possível verificar como a elaboração, implementação e acompanhamento de planos HACCP é algo complexo e quão é importante que todas as pessoas envolvidas colaborem para o seu cumprimento, para que a saúde e a segurança do consumidor seja garantida.

Por último, mas não menos importante, é essencial que os técnicos e/ou engenheiros de controlo da qualidade acompanhem e estejam sempre informados da legislação referente à segurança alimentar.

Palavras chave

HACCP; Análises microbiológicas; Manuais de boas práticas; Formações; Auditorias.

Abstract

Food is a mean of livelihood of the human being, but this being a possible mean for foodborne diseases, so, it's necessary a training and implementation of good hygiene practices by those who handle food , as well as monitoring the whole process that foods are subject , from primary production to final consumption . To this end we resort to hazard analysis and critical control points (HACCP), being that the implementation ensures adequate security to food and this way prevent consumer health.

The HACCP system is always subject to change and adapt to each type of establishment in which it is implemented, and later, accompanied by technicians / engineers who conduct audits to verify that there are no non-compliances, of preventative measures and corrective measures established are met and, finally, to carry out microbiological research of possible pathogenic bacteria or other contaminants.

This paper has been prepared at the company where ComQualidade manuals of good hygiene practices, HACCP plans, trainings and audits were performed.

During the internship was verified as the preparation, implementation and monitoring of HACCP plans is complex and how it is important that people involved collaborate for compliance, so that the health and consumer safety is guaranteed.

Last but not least, it is essential that the technicians and/or engineers to monitor quality control and are always aware of the legislation on food safety.

Keywords

HACCP; Microbiological analyzes; Manuals of good hygiene practices; Formations; Audits

Índice geral

Agradecimentos	III
Resumo	V
Abstract	VII
1.Introdução	1
2. Atividades desenvolvidas durante o estágio	2
2.1. Manuais de boas práticas de higiene.....	2
2.1.1. Manual de boas práticas para a produção de mel	3
2.2. Plano HACCP.....	10
2.2.1. Plano de HACCP para compotas.....	12
2.3. Auditorias.....	23
2.4. Formações.....	23
3. Conclusão.....	24
Referências Bibliográficas.....	25
Legislação de referência.....	25
Anexo I.....	26
Anexo II.....	40
Anexo III.....	51
Anexo IV.....	372
Anexo V.....	374