



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Martins, Ana Isabel Alves

HACCP e segurança alimentar em catering de aviação

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/275>

Metadados

Data de Publicação	2009
Resumo	Desde os anos 60 que a implementação do sistema HACCP é uma ferramenta muito eficaz para a produção de alimentos seguros para o consumo humano. No catering de aviação, tal como em todas as indústrias alimentares, é indispensável a aplicação deste sistema e dos pré-requisitos. O estágio foi realizado na Cateringpor SA, empresa líder de mercado no catering de aviação em Portugal, situada no Aeroporto de Lisboa. Nesta unidade de catering de aviação está implementado um Sistema Global da Qual...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Pontos Críticos de Controlo (CCP), Pontos de Controlo (CP), Pontos Críticos de Controlo do Fabrico (CMCP), refeições quentes, refeições frias, pastelaria
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:39:31Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

HACCP e Segurança Alimentar em Catering de Aviação

Ana Isabel Alves Martins
Engenharia Biológica e Alimentar

Professor Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins
(Professor Adjunto)

Castelo Branco, Novembro de 2009

HACCP e Segurança Alimentar em Catering de Aviação

Local de Estágio

Cateringpor SA
(Aeroporto de Lisboa)

Orientadores

ESACB: Professor Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins
(Professor Adjunto)

Cateringpor: Doutora Natasha Planas Dias
(Directora do Controlo da Qualidade)

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

Índice de Figuras

Figura 1: Logótipo da Cateringpor, S.A.....	2
Figura 2: Lay-out da Unidade de catering.....	6
Figura 3: Etapas da produção de refeições.....	7
Figura 4A: <i>Holding Box</i>	13
Figura 4B: Refeições colocadas nos fornos.....	13
Figura 5: Teste para verificação da percentagem de compostos polares em óleos de fritura.....	15
Figura 6A: Célula de arrefecimento rápido – <i>Blast Chiller</i> , e carrinho para transporte de alimentos.....	16
Figura 6B: Medição da temperatura com termómetro de sonda.....	16
Figura 7: Carro para descongelação de carne.....	22
Figura 8A: Lava-mãos e pedilúvio à entrada da Produção.....	24
Figura 8B: Etiquetagem de refeições.....	24
Figura 8C: Sistema de cores das etiquetas.....	24
Figura 9A: Doseadores para as máquinas.....	26
Figura 9B: Detergentes em stock.....	26
Figura 10: Termoetiqueta para testar a Desinfecção Térmica.....	26
Figura 11: Carregamento do avião.....	29
Figura A1: Cozinha Quente – Basculante.....	I
Figura A2: Cozinha Quente – <i>Blast Chiller</i>	I
Figura B1: Cozinha Fria – Classe executiva.....	II
Figura B2: Cozinha Fria – Classe Económica.....	II
Figura B3: Cozinha Fria – Zona de fatiar.....	II
Figura C: Equipamento preparado para ir para o avião.....	II
Figura D: Contentores e <i>trolleys</i> prontos para ir para o avião.....	III
Figura E: Caixa de Primeiros Socorros.....	V
Figura F: Símbolo que todos os materiais para Indústria Alimentar têm de ter para demonstrar que são seguros.....	VI

Índice de Tabelas

Tabela 1: Temperaturas que os alimentos têm de atingir no seu âmago durante a confecção.....	14
Tabela 2: Lista de alimentos restritos.....	18
Tabela 3: Pontuação e respectiva Avaliação que são dadas a cada menu no <i>Cheftable</i>	32
Tabela 4: Número de pesagens por quantidade de refeições produzidas.....	34

Índice de Anexos

Anexo I: Definições.....	I
Anexo II: Política das Doenças.....	IV
Anexo III: Política das Luvas.....	VI
Anexo IV: Política dos Corpos Estranhos.....	VIII
Anexo V: Política dos Vidros.....	IX

Resumo

Desde os anos 60 que a implementação do sistema HACCP é uma ferramenta muito eficaz para a produção de alimentos seguros para o consumo humano. No catering de aviação, tal como em todas as indústrias alimentares, é indispensável a aplicação deste sistema e dos pré-requisitos.

O estágio foi realizado na Cateringpor SA, empresa líder de mercado no catering de aviação em Portugal, situada no Aeroporto de Lisboa.

Nesta unidade de catering de aviação está implementado um Sistema Global da Qualidade que inclui dois sistemas: o sistema HACCP com 5 Pontos Críticos de Controlo essenciais para a produção de alimentos seguros e 10 Pontos de Controlo (ou pré-requisitos) para garantir as boas práticas de fabrico e higiene; e os Pontos Críticos de Controlo no Fabrico (CMCP) para garantir que todos os procedimentos inerentes aos serviços são cumpridos.

Palavras-chave: HACCP, Pontos Críticos de Controlo (CCP), Pontos de Controlo (PC), Pontos Críticos de Controlo do Fabrico (CMCP), Refeições quentes, Refeições Frias, Pastelaria.

Abstract

Since the 60's, the implementation HACCP system is seen as a very effective tool for the production of safe food for human consumption. As in all food industries, in inflight catering it is essential implement this system and its prerequisites.

This internship was realized at Cateringpor SA that is the market leader in inflight catering in Portugal. This company is located in Lisbon Airport.

In this specific inflight catering, they have implemented a Global Quality System, which includes two Systems: HACCP with five Critical Control Points (CCPS) to ensure safe food production, and ten Control Points (CPs) to ensure good manufacturing and hygiene practices; and Critical Manufacture Control Points (CMCPs) to ensure that all procedures relating to the services are completed.

Key-words: HACCP, Critical Control Points (PCC), Control Points (PC), Critical Manufacturing Control Points (CMCP), Hot Meals, Cold Meals, Pastry.