



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Costa, Andreia Sofia Resende Dias

**Inventariação de necessidades de melhoria de
práticas associadas à produção de alimentos
seguros em cantinas**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2952>

Metadados

Data de Publicação	2015
Resumo	O estágio a que este relatório diz respeito, foi realizado no âmbito da Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, na empresa GERTAL. O trabalho efetuado teve como objetivo avaliar as condições de segurança alimentar existentes em cantinas sob exploração da empresa. Para o efeito foram realizadas auditorias higio-sanitárias a seis cantinas, em diferentes momentos, visando identificar não conformidades existentes e perceber quais os motivos que poderiam levar a essas não conform...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, Pré-requisitos, Não conformidades, HACCP
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:35:28Z com
informação proveniente do Repositório



Inventariação de necessidades de melhoria de práticas associadas à produção de alimentos seguros em cantinas

Andreia Sofia Resende Dias Costa

Orientadores

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externa: Técnica de nutrição II- Dietista Joana Luísa Gomes Santos

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

Outubro 2015

Dedicatória

Este relatório é dedicado a todos aqueles que de uma maneira ou de outra estiveram presentes na minha vida académica:

- Aos meus pais, que apesar da distância sempre me ajudaram.
- À minha avó, que apesar de a vida a ter levado a meio deste percurso sempre foi e sempre será um ídolo para mim, pela sua força, pelo seu sorriso e pela vontade de viver e vencer.
- A todas as amizades que criei ao longo destes três anos.
- Ao CTA, concelho de tradição académica, ao qual pertenci três anos, e que me deu muitas alegrias, me ajudou a crescer em pessoa, a ter espírito de equipa e onde criei grandes amizades.
- Às minhas companheiras de casa, por todos os momentos que passamos e por também se tornarem grandes amigas.
- À Escola Superior Agrária, à qual me orgulho em pertencer.
- À cidade de Castelo Branco, que me viu crescer durante três anos.

A todos eles dedico este relatório, porque terem tornado a minha passagem por Castelo Branco maravilhosa.

Agradecimentos

Começo por agradecer a todos os que estiveram comigo ao longo do meu percurso de aprendizagem e formação. Este percurso não seria possível sem o apoio de diversas pessoas, às quais gostaria de deixar uma palavra de gratidão:

- Aos meus pais, sem eles jamais seria possível.
- Aos meus irmãos, amigos e familiares, pela compreensão de algumas ausências em momentos festivos.
- À GERTAL, por me ter recebido e me proporcionar um excelente estágio.
- À técnica de nutrição II- Dietista, Joana Santos, por toda a disponibilidade demonstrada durante todo o estágio, por me ter acompanhado e ajudado, por ter sido para além de orientadora uma amiga.
- Ao professor Doutor João Paulo Carneiro, enquanto meu orientador, pela ajuda durante a redação do relatório de estágio.
- Às funcionárias e responsáveis das diferentes cantinas, pelo acolhimento carinhoso e por me terem ajudado.
- À escola Superior Agrária de Castelo Branco, pela formação de excelência que incute nos seus alunos.

Um bem-haja a todos!

Resumo

O sistema HACCP (Análise de perigos e controlo de pontos críticos) é uma ferramenta imprescindível para garantir a Segurança Alimentar, sendo obrigatória a sua aplicação nas empresas do setor agroalimentar, nomeadamente da área restauração coletiva. A sua implementação implica o cumprimento das normas que previnem a ocorrência de doenças de origem alimentar.

O estágio a que este relatório diz respeito, foi realizado no âmbito da Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, na empresa GERTAL. O trabalho efetuado teve como objetivo avaliar as condições de segurança alimentar existentes em cantinas sob exploração da empresa. Para o efeito foram realizadas auditorias higio-sanitárias a seis cantinas, em diferentes momentos, visando identificar não conformidades existentes e perceber quais os motivos que poderiam levar a essas não conformidades. Para cada auditoria foi produzido um relatório com medidas corretivas a desenvolver. Para se identificar a evolução da situação, em cada uma das unidades, ao longo do tempo, foi feita uma análise à primeira e à última inspeção realizada às cantinas.

Para se perceber se as não conformidades identificadas teriam alguma relação com as condições das instalações e equipamentos, foi realizado e analisado um relatório anual das condições técnico funcionais e de higiene e segurança no trabalho (HST) de cada empresa.

De forma a evitar práticas indesejáveis por parte dos funcionários das cantinas visitadas, foi dada uma formação, tanto sobre as normas da empresa como sobre a nova legislação da rotulagem, Regulamento (UE) nº1169/2011 de 25 de Outubro.

Numa apreciação geral do cumprimento de normas estabelecidas em prol da produção de alimentos seguros nas cantinas sob controlo da GERTAL, podemos referir que o mesmo é adequado e que, de modo geral, concluímos que as não conformidades mais encontradas são na recolha de amostras, acondicionamento, rotulagem e arrumação das matérias-primas e na utilização de EPI's.

Também podemos concluir que o responsável da unidade tem um papel muito importante para que não ocorram certos erros, pois nas inspeções em que se verificaram mais não conformidades, foi quando este se encontrava ausente.

Durante o trabalho realizado, também foi possível verificar que muitas das não conformidades observadas podem ocorrer por diversos fatores, como pouca disponibilidade de tempo, número reduzido de funcionários a trabalhar na mesma cantina, elevado número de refeições servidas, ementas demasiado elaboradas, condições das instalações, entre outros.

Palavras chave

Segurança alimentar, Pré-requisitos, Não conformidades, Sistema de análise e controlo de perigos e pontos críticos (HACCP)

Abstract

The HACCP system (Hazard analysis and Critical Control Points) it's an indispensable tool to ensure the food security, being mandatory its application in the business of food industry, namely in the collective restoration area. Its implementation implies the compliance with rules that prevent the occurrence of foodborne diseases.

The internship at which this report relates was carried under the degree in Human Nutrition and Food Quality, in GERTAL Company. The work was evaluating the security food conditions existing in canteens on exploration by the company. For this, hygiene and sanitation audits were conducted in six canteens, in different moments, to identify non-conformities and realize the motives that could lead to those non-conformities. To which auditing was produced a report with corrective measures to be developed. To identify developments, in each of the units, over time, was made an analysis on the first and on the last inspection realized in the canteens.

To understand if the non-conformities identified were related with conditions of the facilities and equipment, was realized and analyzed an annual report of the technical and functional conditions of hygiene and safety at work of each company.

In order to avoid undesirable practices by the employees of the visited canteens, a training was given on both company rules and labeling legislature, Regulation (EU) n°1169/2011 of October 25.

Considering the overall of the norms established to support the production of safe food in canteens under control of GERTAL, we can say that it is suitable, and that, in general, we conclude that the non-conformities are most found in the collection of samples, packaging, labeling and storage of raw materials and the use of EPI's.

We can also conclude that unit responsible has as very important role to prevent any certain errors because the inspections were took place more non-conformity, was when he was absent.

During the work realized, was also possible verify that many of the observed conformities can occur by several factors, such as limited availability time, small number of employees working in the same canteen, high number of meals served, too elaborate menus, facilities conditions, among others.

Keywords

Food security; prerequisites; non-conformities; Hazard Analyses and Critical Control Points (HACCP).

Índice geral

1. Introdução	1
2. Segurança Alimentar	2
2.1. Perigos químicos	2
2.2. Perigos físicos	2
2.3. Perigos Biológicos	2
3. Pré- requisitos	3
4. Sistema HACCP	3
4.1. Princípios do sistema HACCP	4
4.2 Auditorias ao sistema HACCP	5
5. Atividades realizadas durante o estágio	5
5.1 Caracterização da empresa	5
5.2 Resultados das inspeções higio-sanitárias	6
5.3 Relatório das condições técnico-funcionais	21
5.4 Formação	21
5.5 Inquéritos nutricionais	22
6. Considerações finais	23
7. Referências bibliográficas	24

Índice de figuras

Figura 1 - Cotação perdida na primeira inspeção feita à empresa A conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	8
Figura 2 - Cotação perdida na última inspeção feita à empresa A conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	10
Figura 3 - Cotação perdida na primeira inspeção feita à empresa B conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	11
Figura 4 - Cotação perdida na última inspeção feita à empresa B conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	12
Figura 5 - Cotação perdida na primeira inspeção feita à empresa C conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	13
Figura 6 - Cotação perdida na última inspeção feita à empresa C conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	14
Figura 7 - Cotação perdida na primeira inspeção feita à empresa D conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	15
Figura 8 - Cotação perdida na última inspeção feita à empresa D conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	16
Figura 9 - Cotação perdida na primeira inspeção feita à empresa E conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	17
Figura 10 - Cotação perdida na última inspeção feita à empresa E conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	18
Figura 21- Cotação perdida na primeira inspeção feita à empresa F conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	19
Figura 32- Cotação perdida na última inspeção feita à empresa F conforme o erro cometido e o grau de importância que apresenta	20

Índice de Apêndices

Apêndice A- Primeira inspeção feita a cada uma das cantinas das seis empresas (A, B, C, D, E, F)	24
Apêndice B- Última inspeção feita a cada uma das cantinas das seis empresas (A, B, C, D, E, F)	53
Apêndice C- Relatórios das condições técnico funcionais e de HST realizado a cada uma das cantinas das seis empresas (A, B, C, D, E e F)	84
Apêndice D- Questionários realizados para a formação sobre a nova legislação da rotulagem	132
Apêndice E- Imagens de rótulos que serviam de apoio para a formação sobre a nova legislação da rotulagem	152
Apêndice F- Panfletos que serviam de apoio para a formação sobre a nova legislação da rotulagem	156
Apêndice G- Análise dos inqueritos nutricionais realizados aos trabalhadores de duas fábricas e aos escritórios de uma das fábricas	159

Indice de Anexos

Anexo I- Matriz dos inqueritos nutricionais 209

Lista de tabelas

Tabela 1- Cotação de cada parâmetro de acordo com o grau de importância que apresentam e o número de itens avaliados

Tabela 2- Resultados da apreciação global da primeira inspeção feita a cantinas de diferentes empresas

Tabela 3- Resultados da apreciação global da última inspeção feita a cantinas de diferentes empresas

Tabela 4- Comparação entre a média da primeira e da última inspeção higio-sanitária e da média das não conformidades existentes no relatório das condições técnico-funcionais e de HST das diferentes empresas

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

GERTAL- Companhia geral de restaurantes e alimentação

HACCP- Sistema de análise de perigos e controlo de pontos críticos

HST- Higiene e segurança no trabalho

DSA- Divisão da segurança alimentar

EPI- Equipamento de proteção individual

PCC- ponto crítico de controlo