



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Gramaca, Ana Isabel Nunes

**Formação em higiene e segurança alimentar :
uma prioridade na implementação de sistemas
HACCP**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/594>

Metadados

Data de Publicação	2007
Resumo	É feita uma abordagem ao HACCP. como sendo um Sistema de Gestão da Qualidade. Foram descritos os seus pré-requisitos, assim como toda a envolvente legal. Foi comentada a necessidade e obrigatoriedade da formação em Higiene e Segurança Alimentar na implementação de Sistemas HACCP. Efectuou-se, ainda, uma análise sobre a percentagem de estabelecimentos da restauração, que garantem a formação em Higiene e Segurança Alimentar de todas as pessoas afectas ao estabelecimento, a nível nacional. Foram e...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Sistema HACCP, Higiene e Segurança Alimentar, Higiene Pessoal, Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios, Higiene Alimentar
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T05:04:42Z com
informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR
- Uma Prioridade na Implementação de
Sistemas HACCP -

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Ana Isabel Nunes Gramaça

— ◆ —
CASTELO BRANCO

2007

Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract	II
Índice de figuras.....	III
Índice de anexos.....	IV
1. Introdução	1
2. Sistema HACCP.....	2
2.1. Origem	2
2.2. Conceito	2
2.3. Pré-requisitos	3
2.4. Enquadramento legal	5
3. Formação em Higiene e Segurança Alimentar	6
3.1. Formação e educação dos manipuladores.....	6
3.2. Actual situação em Portugal	7
4. Organização da sessão de formação.....	9
5. Formação em Higiene Pessoal	11
5.1. Aspetos microbiológicos	11
5.2. Estado de saúde.....	12
5.3. Higiene individual.....	13
5.4. Instalações sanitárias do pessoal	17
5.5. Atitudes e procedimentos.....	17
5.6. Utilização correcta de luvas descartáveis.....	19
6. Formação em Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios	20
6.1. Limpeza e desinfeção	20
6.2. Higiene das Instalações	23
6.2.1. Locais de manipulação de alimentos	23
6.2.2. Instalações sanitárias e vestiários dos trabalhadores.....	24

6.2.3. Sala de refeições.....	25
6.3. Higiene dos equipamentos	25
6.4. Higiene dos utensílios	26
6.5. Controlo de pragas	27
6.6. Recolha e eliminação de lixos.....	27
7. Higiene Alimentar.....	29
7.1. Recepção de matérias-primas.....	29
7.2. Sistema de rastreabilidade.....	30
7.3. Armazenagem de produtos.....	31
7.4. Conservação dos alimentos.....	31
7.4.1. Refrigeração	32
7.4.2. Congelação.....	33
7.4.3. Conservação de congelados	33
7.5. Preparação e confecção de alimentos.....	34
7.5.1. Descongelação	34
7.5.2. Tratamento de produtos crus.....	35
7.5.3. Confecção de alimentos	36
7.5.4. Preparação de alimentos frios	37
7.6. Óleos de fritura.....	37
7.7. Armazenamento e separação de lixos	38
8. Formação em HACCP	40
9. Documentação entregue	43
10- Avaliação dos formandos	45
11, Discussão	46
12. Considerações finais	48
13- Bibliografia.....	49

Resumo

É feita uma abordagem ao HACCP, como sendo um Sistema de Gestão da Qualidade. Foram descritos os seus pré-requisitos, assim como toda a envolvente legal. Foi comentada a necessidade e obrigatoriedade da formação em Higiene e Segurança Alimentar na implementação de Sistemas HACCP. Efectuou-se, ainda, uma análise sobre a percentagem de estabelecimentos da restauração, que garantem a formação em Higiene e Segurança Alimentar de todas as pessoas afectas ao estabelecimento, a nível nacional.

Foram explicadas as orientações definidas para organizar as sessões de formação, e abordado o conteúdo de exposição oral e em diapositivos, da informação fornecida nas acções de formação do módulo de Higiene Alimentar, Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios. Higiene Alimentar e Sistema HACCP. Identificaram-se os documentos entregues aos formandos, de modo a sustentar algumas das regras transmitidas. Por fim, foram descritos os métodos de avaliação final dos formandos, para averiguar da eficácia da formação.

Palavras-chave: Sistema HACCP, Higiene e Segurança Alimentar, Higiene Pessoal, Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios, Higiene Alimentar