



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Duarte, Ana Carina de Almeida

Monitorização de sistemas HACCP em unidades de restauração coletiva

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/623>

Metadados

Data de Publicação	2013
Resumo	É indispensável proporcionar à população uma alimentação segura, garantindo a inoquidade dos alimentos, impedindo assim o surgimento de doenças de origem alimentar. Para que tal seja respeitado e assegurado, para além das boas práticas de higiene, é fundamental a implementação e desenvolvimento de sistemas de Segurança Alimentar como o Sistema de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) ao longo de toda a cadeia alimentar. O HACCP é um sistema que tem como objetivo garantir...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, Lista de verificação, Pré requisitos, Formação
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-24T08:24:01Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Monitorização de sistemas HACCP em unidades de Restauração Coletiva



Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Ana Carina de Almeida Duarte

Orientadores

Professor Doutor João Paulo Carneiro

Dr. Carlos Damas

Outubro de 2013



Monitorização de sistemas HACCP em unidades de Restauração Coletiva

Ana Carina de Almeida Duarte

Orientadores

Professor Doutor João Paulo Carneiro

Dr. Carlos Damas

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agraria 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 Professor Adjunto Doutor João Paulo Carneiro da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro de 2013

O conteúdo do presente relatório de estágio é da inteira responsabilidade do autor.

Este relatório foi escrito ao abrigo do novo Acordo Ortográfico.

Agradecimentos

Após a elaboração deste trabalho expresse o meu agradecimento e apreço por todas as pessoas, que contribuíram das mais diversas formas, para a realização do presente trabalho e ao longo destes três anos de percurso académico.

Em primeiro lugar quero agradecer ao Professor Doutor João Paulo Carneiro, por ter aceite o meu pedido de orientador de estágio e pela sua ajuda ao longo destes últimos meses.

Ao Dr. Carlos Damas, por ter aceite este estágio e por toda a disponibilidade que demonstrou nestes três meses. A todos os trabalhadores da ICA (principalmente, Dr. Miguel Sousa e Dra. Ana Rita Faustino, do Departamento de Qualidade e Ambiente) que sempre estiveram prontos a ajudar-me durante o período de estágio.

À minha mãe, irmãs, namorado e familiares próximos, quero-vos agradecer por toda a motivação, compreensão, carinho e amor que me tem dado para a concretização deste trabalho. Sem eles nunca teria chegado até aqui.

Aos meus colegas de cursos, pelo apoio e pela ajuda, cuja amizade nunca vou esquecer.

A todos muito obrigada!

Resumo

É indispensável proporcionar à população uma alimentação segura, garantindo a inoquidade dos alimentos, impedindo assim o surgimento de doenças de origem alimentar. Para que tal seja respeitado e assegurado, para além das boas práticas de higiene, é fundamental a implementação e desenvolvimento de sistemas de Segurança Alimentar como o Sistema de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) ao longo de toda a cadeia alimentar.

O HACCP é um sistema que tem como objetivo garantir a segurança dos alimentos através da identificação e avaliação dos perigos associados ao seu manuseamento e das medidas adequadas ao seu controlo. Para tal, para que seja eficaz, é necessário que todos os envolventes ao longo da cadeia alimentar contribuam para a concretização do objetivo.

O presente trabalho insere-se no âmbito do estágio curricular do Curso de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, tendo como principal objetivo aprofundar os conhecimentos na área da segurança alimentar, nomeadamente no que diz respeito ao desenvolvimento de instrumentos de avaliação de pré-requisitos em unidades de restauração coletiva, com a criação de listas de verificação adequadas, resolução de não conformidades detetadas, monitorização de sistemas HACCP nessas mesmas unidades, e desenvolvimento de ações de formação aos colaboradores. Este trabalho de estágio foi realizado com integração numa equipa responsável pelo Departamento de Qualidade e Ambiente (DQA) da empresa ICA, SA (Industria e Comercio Alimentar, Sociedade Anonima).

Foi elaborada uma lista de verificação, com o intuito de avaliar a implementação de pré-requisitos, a nível da higiene e segurança alimentar, em 17 unidades (certificadas e não certificadas), intervindo-se de acordo com as medidas corretivas existentes na ICA, quando identificada uma não conformidade. Para além disso, participou-se na calibração de equipamentos, realizaram-se ações de formação aos colaboradores e foi analisado um caderno de encargos (elaboração de ementas).

Tendo em conta a verificação da implementação de pré-requisitos, observou-se através das listas de verificação, que as unidades possuem uma classificação positiva. No entanto, alguns dos procedimentos não estariam a ser efetuados de forma correta, tendo-se sentido a necessidade de realizar ações de formação, com o intuito de esclarecer dúvidas dos colaboradores, e incentivar uma adequada adoção de boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Palavras - chave

Segurança alimentar, lista de verificação, pré requisitos, formação.

Abstract

It's imperative to provide population a safe nourishment, in a way of guaranteeing the quality of food, preventing then occurring foodborne diseases. For that to be respected and assured, beyond the good hygiene practices, it's fundamental the implementation and development of Food Safety systems like the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) throughout the whole food process.

The HACCP it's a system which aims guaranteeing the safeness of food through the identity and evaluation of dangers associated to their handling and their adequate measures to their control. For that, for it to be effective, it is necessary that everyone involved in the food process contributes to the achievement of that objective.

This work insets within the scope of the curricular Degree in Human Nutrition and Food Quality, being its main objective deeper knowledge in the food safety area, particularly with regard to the development of assessment tools for pre-requirements for collective catering units, such as the creation of checklists appropriate resolution of nonconformities detected, monitoring of HACCP systems in those units, and developing actions training of employees. This internship work was carried out with an integration team responsible for Quality and Environment Department (DQA) of the ICA, SA (Industry Food Commerce).

It was elaborated a checklist aiming the evaluation of the implementation of prerequisites, the level of food safety and hygiene, 17 units (certified and uncertified), speaking up in accordance with the remedial measures in existing ICA identified when a nonconformity. In addition, it took part in the calibration of equipment, there were training activities for employees and was analysed a set of specifications (drawing up menus).

Having regard to the verification of the implementation prerequisites, observed through the checklists, the units have a positive rating. However, some of the procedures were not being made correctly, having felt the need to conduct training activities, in order to answer questions from employees, and encourage appropriate use of good hygiene practices and food safety.

Keywords

Food safety, checklists, prerequisites, training activities.

Índice geral

Lista de tabelas

Lista de figuras

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

1. Introdução	1
2. Incidência das doenças de origem alimentar na Europa e em Portugal	2
3. O Sistema HACCP	2
3.1 História do HACCP	3
3.2 Vantagens do HACCP	4
3.3 Pré-requisitos	4
3.3.1 Instalações	4
3.3.2 Equipamentos e utensílios	5
3.3.3 Higienização	5
3.3.4 Controlo de pragas	5
3.3.5 Abastecimento de água	6
3.3.6 Gestão de resíduos	6
3.3.7 Fornecedores	6
3.3.8 Receção e Armazenamento	6
3.3.9 Transporte	7
3.3.10 Saúde e Higiene Pessoal	7
3.3.11 Formação	7
3.3.12 Produção	7
3.3.13 Embalagem e Rotulagem	8
3.3.14 Rastreabilidade	8
3.4 Os princípios do HACCP	8
4. Atividades desenvolvidas	9
4.1 Objetivos	9
4.2 Descrição do local de estágio - Industria de Comercio Alimentar	9
4.3 Lista de verificação	9
4.4 Análise de resultados	10
4.5 Visitas a unidades certificadas	24
4.6 Ação de formação sobre higiene e segurança alimentar	25
4.7 Ementas	25
5. Considerações Finais	28
6. Referencias Bibliográficas	29

Apêndices:

- Apêndice A – Lista de verificação (inicial)
- Apêndice B – Lista de verificação (final)
- Apêndice C - Formação
- Apêndice D - Ementa

Índice de figuras

Figura 1: Classificação das unidades visitadas, tendo em conta a coerência face ao programa de pré-requisitos.

Figura 2: Avaliação global das não conformidades às unidades visitadas.

Lista de tabelas

Tabela 1: Temperatura recomendada das camaras por diversos géneros alimentícios.

Tabela 2: Justificação à pontuação e medidas corretivas aconselhadas para os itens considerados na lista de verificação

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Economia

EFSA – European Food Safety Authority

EN – Norma Europeia

DQA – Departamento de Qualidade e Ambiente

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations

HACCP – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

ICA – Indústria e Comércio Alimentar

ISO – Organização Internacional de Normalização

NASA - National Aeronautics and Space Administration

NP – Norma Portuguesa

OMS – Organização Mundial de Saúde

UE – União Europeia

WHO – World Health Organization