



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Terenas, Cindy da Fonseca

## **Organização da formação em higiene e segurança alimentar**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/656>

### **Metadata**

<b>Issue Date</b>	2008
<b>Abstract</b>	No que respeita à actividade de restauração existe ainda algum desconhecimento em relação a regras fundamentais para aplicação de um sistema de segurança alimentar, como é o caso do HACCP (Hazard Analysys Control Critica! Points), daí ser imprescindível a formação dos manipuladores de alimentos. Desta forma o presente trabalho incidiu sobre a organização da formação em higiene e segurança alimentar da empresa de consultoria HIG!FOOD, Lda. Foi inicialmente feita uma auditoria, verificando os pri...
<b>Publisher</b>	IPCB. ESA
<b>Keywords</b>	Segurança alimentar, HACCP, Formação, Restauração
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T12:59:01Z with information provided by the Repository



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**ORGANIZAÇÃO DA FORMAÇÃO EM HIGIENE  
E SEGURANÇA ALIMENTAR**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Cindy da Fonseca Terenas**



**CASTELO BRANCO**

**2008**

## Índice Geral

	Página
Índice de figuras	I
Índice de tabelas	II
Resumo	III
1-Introdução	1
2-Segurança Alimentar	2
2.1- Retrospectiva Histórica	3
2.2- “Food safety” VS “Food security”	6
2.2.1- “Food safety”	6
2.2.2- “Food security”	7
2.3- Legislação aplicável ao sector da restauração	8
3- Principais problemas identificados na restauração	9
3.1- Formação profissional	10
3.2- Design e planeamento das cozinhas	12
3.3- Análises microbiológicas	14
4- Formação em segurança alimentar	14
5- Organização da formação	17
6- Conhecimentos prévios para início de formação	21
6.1- Breves noções de microbiologia	21
6.2- Tipos de contaminação alimentar	22
6.3- Sistema HACCP	25
6.4- Consequências da ingestão de alimentos contaminados	27
7- Higiene Pessoal	28
8- Higiene das instalações, equipamentos e utensílios	29
9- Higiene alimentar	30
9.1- Recepção de matérias-primas	31
9.2- Armazenamento	32
9.3- Limpeza e desinfeção	33
9.4- Controlo de pragas	35
9.5- Rastreabilidade	36

<b>9.6- Preparação e confecção de alimentos</b>	<b>37</b>
<b>10- Considerações finais</b>	<b>39</b>
<b>Referências bibliográficas</b>	<b>40</b>

## Resumo

No que respeita à actividade de restauração existe ainda algum desconhecimento em relação a regras fundamentais para aplicação de um sistema de segurança alimentar, como é o caso do HACCP (Hazard Analysis Control Critical Points), daí ser imprescindível a formação dos manipuladores de alimentos. Desta forma o presente trabalho incidiu sobre a organização da formação em higiene e segurança alimentar da empresa de consultoria HIG!FOOD, Lda.

Foi inicialmente feita uma auditoria, verificando os principais problemas, de maneira a ir ao encontro das necessidades de cada estabelecimento. A formação teve como objectivo elucidar os colaboradores da restauração, no que respeita aos procedimentos imprescindíveis para eliminar riscos de contaminação, garantindo a segurança alimentar nos estabelecimentos, assim como fazer cumprir toda a legislação em vigor.

A segurança e satisfação do consumidor estão directamente relacionadas com a eficácia dos sistemas HACCP implementados.

Palavras-chave: Segurança alimentar, HACCP, formação, restauração