



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>

Metadados

Data de Publicação	2008
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 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...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, HACCP, Formação, Restauração
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:52:24Z com informação proveniente do Repositório



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

9.6- Preparação e confecção de alimentos	37
10- Considerações finais	39
Referências bibliográficas	40

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