Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pinheiro, Jorge Manuel Robalo

Plano de higienização para as cantinas dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico da Guarda

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/677

Metadados

Data de Publicação 2008

Resumo Actualmente, a exigência, por parte dos consumidores, relativamente à aquisição de produtos alimentares com qualidade e com segurança, tomaram a adopção de regras e imposições legais obrigatórias para garantir a salubridade dos produtos consumidos. Foi nesta base que a transposição do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu foi realizada, estabelecendo um sistema baseado no HACCP. Desta maneira, o presente trabalho visa elaborar um plano de higienização que seja adequado aos procedim...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave Pré-requisitos, Higienização, Plano de higienização, Limpeza e desinfecção

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T23:25:49Z com informação proveniente do Repositório

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Plano de Higienização para as Cantinas dos Serviços de Acção Social do Instituto Politécnico da Guarda

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Jorge Manuel Robalo Pinheiro

CASTELO BRANCO
2008

Índice

Índice de Quadros

Índice de Figuras

Resumo

Abstract

Introdução **1**

1. Pré-requisitos **2**

1.1. Implantação do estabelecimento 2

1.2. Recepção e armazenagem 3

1.3. Preparação / confecção / distribuição 4

1.4. Copa 5

1.5. Instalações sanitárias e Vestiários 6

1.6. Higiene pessoal / formação 7

1.7.Controlo de pragas 8

1.8. Controlo de água 9

1.9. Plano de higienização 10

2. Higienização **10**

2.1. Sujidade 12

2.2. Superfícies 13

2.3. Qualidade da água 13

3. Limpeza **14**

3.1. Agentes alcalinos 16

3.1. Agentes ácidos 17

3.2. Tensioactivos 18

3.3. Solventes 18

4. Desinfecção **19**

4.1. Cloro e compostos clorados 20

4.2. Compostos de iodo 20

4.3. Compostos quaternários de amónio 20

4.4. Biguanidinas poliméricas 21

4.5. Glutaraldeído 21

5. Plano de higienização 22

5.1. Elaboração do plano de higienização 22

5.1.1. Reconhecimento das instalações 22

5.1.2. Escolha dos produtos de limpeza e desinfecção 24

5.1.3. Construção do plano de higienização 28

5.2. Implementação e verificação da eficácia do plano de higienização 32

5.2.1. Técnica de inoculação por contacto 33

5.2.2. Teste de bioluminiscência 33

5.2.3. Teste de superfície por zaragatoa 34

5.3. Procedimento e resultados da verificação da eficácia do plano de higienização 34

6. Considerações finais 42

Referências Bibliográficas 43

Anexos 46

Resumo

Actualmente, a exigência, por parte dos consumidores, relativamente à aquisição de produtos alimentares com qualidade e com segurança, tomaram a adopção de regras e imposições legais obrigatórias para garantir a salubridade dos produtos consumidos. Foi nesta base que a transposição do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu foi realizada, estabelecendo um sistema baseado no HACCP. Desta maneira, o presente trabalho visa elaborar um plano de higienização que seja adequado aos procedimentos encontrados nas cantinas analisadas e a verificação da sua eficácia.

O plano de higienização elaborado contém todos os procedimentos a serem executados, produtos de higienização e frequência de limpeza ao que se seguiu uma verificação da eficácia do respectivo plano. Os resultados demonstraram um elevado crescimento microbiano em duas das superfícies não podendo ser consideradas limpas tendo diminuído na segunda amostragem. Este factor deveu-se ao possível não cumprimento das tarefas assinaladas ou a uma manipulação incorrecta dos alimentos.

Assim pode-se concluir que a contínua execução do plano de higienização diminuiu a quantidade de microrganismos presentes, pelo que a adequação do plano, e a sua contínua correcção, permite assim a diminuição dos microrganismos presentes nas superfícies bem como a melhoria significativa da higiene das instalações. No entanto, existe a necessidade de que todo o pessoal encarregado da execução do mesmo tenha formação para garantir que o plano seja de facto cumprido.

Palavras-chave: pré-requisitos, higienização, plano de higienização, limpeza e desinfecção, L+D