



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Teixeira, Fátima Maria Gouveia

Promoção contínua de sistemas de segurança alimentar

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/99>

Metadados

Data de Publicação	2010
Resumo	O presente trabalho teve como principal objectivo a implementação de um Sistema de Segurança Alimentar (SSA) em restauração, no âmbito da promoção contínua dos SSA promovido pela empresa ControlVet, empresa de consultoria na área alimentar. As actividades de acompanhamento do trabalho que é desenvolvido na ControlVet Madeira culminaram na implementação no restaurante “X” de um SSA que foi conduzido até o terceiro mês do contrato. A partir do quarto mês será documentado a forma como decorr...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, Análise dos alimentos
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-10T19:50:54Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Promoção Contínua de Sistemas de Segurança
Alimentar**

Fátima Maria Gouveia Teixeira
Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Orientador na ESACB: Prof.ª Maria de Fátima Pratas Peres
Orientador na ControlVet Madeira: Eng. Roberto Gonçalves Chá-Chá

Castelo Branco, Setembro de 2010

AGRADECIMENTOS

Este espaço é dedicado aqueles que deram a sua contribuição para que este trabalho fosse realizado com sucesso. A todos eles deixo aqui o meu sincero agradecimento.

Gostaria de agradecer ao Engenheiro Roberto Gonçalves Chá-Chá pela disponibilidade e contribuição para o bom funcionamento do meu estágio.

Agradeço ainda à Professora Fátima Peres a disponibilidade que demonstrou para orientar o meu trabalho e pelas suas pertinentes sugestões.

De igual modo agradeço a forma como fui acolhida na ControlVet Madeira por toda a equipa que lá trabalha.

RESUMO

O presente trabalho teve como principal objectivo a implementação de um Sistema de Segurança Alimentar (SSA) em restauração, no âmbito da promoção contínua dos SSA promovido pela empresa ControlVet, empresa de consultoria na área alimentar.

As actividades de acompanhamento do trabalho que é desenvolvido na ControlVet Madeira culminaram na implementação no restaurante “X” de um SSA que foi conduzido até o terceiro mês do contrato. A partir do quarto mês será documentado a forma como decorrerá todo o processo até ao fim do contrato.

Um outro objectivo da empresa, iniciado com o presente trabalho, foi a análise nutricional e dietética das fichas técnicas das refeições do restaurante “Y”. Nessa análise os pontos abordados foram os seguintes:

- Alergénicos alimentares;
- Doenças que de alguma forma, estes menus, possam provocar efeitos adversos;
- Quantidade de energia que cada pessoa ingere ao consumir estes pratos.

ABSTRACT

This work had as main objective the implementation of a Food Safety System (SSA) in catering, in the continued promotion of SSA ControlVet promoted by the company, a consulting firm in the food business.

The monitoring activities of the work that is done in ControlVet Madeira culminated in implementing the restaurant "X" of a SSA which was conducted until the third month of the contract. From the fourth month is documented how the whole process will run until the end of the contract.

Another objective of the company, started with this work was the analysis of nutritional and dietary datasheets for restaurant meals "Y". In this analysis the points discussed were:

- Food allergens;
- Diseases that somehow these menus, can cause adverse effects;
- Amount of energy that each person takes to consume the dishes.

GLOSSÁRIO

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

APCER – Associação Portuguesa de Certificação

BPHF – Boas Práticas de Higiene e Fabrico

CAC/RCP1 – Código de Práticas Internacionais Recomendadas. Princípios Gerais de Higiene Alimentar

CVT – ControlVet

DMM – Dispositivos de Medição e Monitorização

EAR – Estimated Average Requirements

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations

FSA – Food Standards Agency

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

HSA – Actividade Higio-Sanitária

INSA – Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

Kcal – Quilocaloria

NACMF – National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods

PCC – Pontos Críticos de Controlo

PPR – Programa de Pré-requisitos

SSA – Sistema de Segurança Alimentar

WHO – World Health Organization

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	1
2. SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO	2
2.1. HACCP – HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS.....	3
<i>Metodologia dos 4C's – Cross-Contamination, Cleaning, Chilling, Cooking.....</i>	<i>4</i>
2.2. CODEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, REV. 4-2003)	6
2.3. ERS 3002 – QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO	7
2.4. ISO 22000:2005 – SISTEMAS DE GESTÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR.....	8
3. AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E DIETÉTICA.....	9
3.1. INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES.....	10
3.1.1. <i>Alergêneos Alimentares.....</i>	<i>10</i>
3.1.2. <i>Doença Celíaca</i>	<i>11</i>
3.1.3. <i>Diabetes.....</i>	<i>12</i>
3.2. BALANÇO ENERGÉTICO	14
4. ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA CONTROLVET	15
4.1. CONTROLVET.....	15
4.2. HACCP.....	16
4.2.1. <i>Programa de Pré-requisitos (PPR)</i>	<i>16</i>
<i>Lista de Verificação</i>	<i>18</i>
4.2.2. <i>Auditorias</i>	<i>19</i>
<i>Tipos de auditorias.....</i>	<i>19</i>
4.2.3. <i>Formação.....</i>	<i>20</i>
5. CASO PRÁTICO	22
5.1. IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR NO RESTAURANTE “X”	28
<i>Etapas Finais de Implementação do Sistema de Segurança Alimentar.....</i>	<i>27</i>
5.2. ANÁLISE DE MENUS.....	30
<i>Propostas para os Menus.....</i>	<i>33</i>
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	34
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	36

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Responsabilidades de Gestão.....	2
Figura 2: Elementos utilizados na elaboração dos requisitos para um sistema de gestão de segurança.....	8
Figura 3: Balanço de uma Boa Saúde.....	9
Figura 4: Estimativa do número de adultos com diabetes.....	14
Figura 5: Balanço energético	14
Figura 6: Serviços prestados pela ControlVet Madeira	15

ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1: Perigos Nutricionais assinalados pela ASAE.....	9
Tabela 2: Princípios de uma dieta para doentes celíacos	12
Tabela 3: Prevalência da diabetes referentes a cada continente.....	13
Tabela 4: Prevalência e estimativa da diabetes em alguns países da Europa.....	13
Tabela 5: Programa de pré-requisitos da ControlVet.....	17
Tabela 6: Regras para produção de alimentos seguros	21
Tabela 7: Menu de Quarta-Feira	30
Tabela 8: Menu de Quinta-Feira	31
Tabela 9: Menu de Sexta-Feira	31
Tabela 10: Menu de Sábado.....	32