



Estudo dos pré-requisitos em estabelecimentos alimentares e implementação de um plano HACCP

Alexandra Gouveia Aveiro

Orientadores:

Orientador interno: Professor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro

Orientador externo: Engenheira Telma Garrido

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizado sob a orientação científica da Engenheira Telma Garrido e Professor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro de 2015

Agradecimentos

Com o presente relatório gostaria de deixar um agradecimento a todas as pessoas que me acompanharam e ajudaram a chegar até aqui.

Em primeiro lugar quero agradecer ao meu orientador, Professor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro, pela disponibilidade, ensinamento, orientação e ajuda disponibilizada desde o início da elaboração deste trabalho.

À Engenheira Telma Garrido e à empresa Nutrinis, um muito obrigado pela simpatia, acolhimento, disponibilidade, apoio e conhecimentos transmitidos ao longo do estágio.

Um forte e especial agradecimento à minha família, pais, irmãos, cunhado e sobrinho, por ao longo destes três anos que estive longe de casa, estarem sempre comigo, me transmitirem conselhos e sobretudo força. Sem a vossa força nunca teria chegado aqui, nem teria conseguido ultrapassar obstáculos e conquistado batalhas.

E por fim, às minhas amigas e companheiras, Andreia Filipa, Vanessa Campos e Sofia Costa, um muito obrigado pelo vosso apoio, incentivo e partilha de bons e maus momentos ao longo destes três anos.

A todos vós, um especial muito obrigada!

Resumo

Atualmente, as doenças de origem alimentar tem vindo a revelar uma das principais preocupações a nível da saúde pública. Muitas destas doenças têm origem durante a cadeia alimentar, principalmente ao nível da confeção, da cadeia de frio, da limpeza/higienização e das matérias-primas.

Para prevenir o aparecimento de doenças desta origem teve-se que implementar um sistema que permitisse reduzir este tipo de doenças, designado por sistema de análise de perigos e de pontos críticos de controlo (HACCP).

O presente relatório foi realizado na empresa Nutrinis. Durante o período de estágio realizámos auditorias em 25 estabelecimentos alimentares selecionados aleatoriamente. Para cada estabelecimento foram identificadas as não conformidades detetadas nos pré-requisitos do sistema de segurança alimentar, apresentando-se posteriormente um relatório de correção para os mesmos. Além do estudo das não conformidades existentes foi elaborado um plano HACCP para um estabelecimento alimentar. Ao longo do estágio, foram realizadas outras atividades nomeadamente: participação numa ação de formação sobre higienização; elaboração de um plano de higienização; e por fim, elaboração de dois artigos com os temas: alimentos alergénicos e alimentos biológicos.

Palavras-chave

Pré-requisitos; Lista de verificação; HACCP

Abstract

Actually, foodborne diseases have revealed a major concern in terms of public health. Many of these diseases have their origin in the food chain, especially at the level of the confection, the cold chain, the cleaning/sanitation and raw materials.

To prevent the onset of disease of this origin it had to implement a system that would allow reducing such diseases, known as system HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

This report was conducted in Nutrinis company. During the probationary period we conducted audits in 25 food establishments randomly selected. For each establishment have been identified non-conformities detected pre-requisites of the food safety system, presenting later a correction report for the same. In addition to the study of existing non-conformities an HACCP plan was drawn up for an eating establishment. Throughout the stage, other activities were held such as: participation in a training action on sanitation; preparation of a cleaning plan; and finally preparation of two articles to the topics: allergenic foods and organic foods.

Keywords

Pre-requisites; checklist; HACCP

Índice geral

1. Introdução	1
2. Caracterização da empresa	2
3. Pré-requisitos	3
3.1. Auditorias	5
4. Sistema HACCP	6
4.1. A aplicação dos princípios do Sistema HACCP	7
5. Componente prática	9
5.1. Verificação de pré-requisitos	9
5.1.1. Higiene Pessoal.....	9
5.1.2. Plano de higienização (zona de clientes)	10
5.1.3. Armazenamento de alimentos secos	11
5.1.4. Armazenamento de alimentos refrigerados e congelados	13
5.1.5. Zona de preparação de alimentos.....	15
5.1.6. Controlo de processos	17
5.1.7. Instalações	18
5.1.8. Controlo de pragas	19
5.1.9. Plano de higienização.....	20
5.1.10. Outros procedimentos	21
5.2. Implementação de um plano HACCP num estabelecimento alimentar	22
5.2.1. Âmbito do plano HACCP:	22
5.2.2. Constituição da equipa HACCP:	22
5.2.3. Descrição dos produtos e identificação do uso pretendido:	22
5.2.4. Descrição dos processos:.....	23
5.2.5. Fluxograma genérico dos processos:.....	24
5.2.6. Verificação do fluxograma:	24
5.2.7. Identificação dos perigos:	25
5.2.8. Análise e determinação dos pontos críticos de controlo em cada etapa:	26
5.2.9. Plano de gestão do controlo de pontos críticos de controlo:.....	27
5.2.10. Estabelecimento de controlo de documentos e registos:	28
5.3. Outras atividades desenvolvidas ao longo do estágio.....	29
5.3.1. Ação de formação e artigos científicos:	29
5.3.2. Plano de higiene:	29
6. Considerações finais	30
Referências bibliográficas	31

Índice de figuras

Figura 1-Não conformidades e conformidades verificadas na higiene pessoal em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	9
Figura 2- Não conformidades e conformidades verificadas na zona de clientes em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	10
Figura 3- Não conformidades e conformidades verificadas no armazenamento de alimentos secos em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	11
Figura 4 - Alimentos em contato com o chão.....	12
Figura 5- Presença de prateleiras de material poroso (madeira).....	12
Figura 6- Ausência de redes mosquiteiras nas janelas.....	12
Figura 7-Teto em mau estado de conservação, de material poroso e de difícil lavagem (cimento).....	12
Figura 8-Não conformidades e conformidades verificadas no armazenamento de alimentos refrigerados e congelados em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas.....	13
Figura 9- Presença de queijo com prazo expirado (03.06.15, auditoria: 11.06.15)	13
Figura 10- Descartagem não efetuada no equipamento de frio e presença de géneros alimentícios acondicionados em sacos impróprios.....	14
Figura 11-Ausência da identificação dos produtos alimentares	14
Figura 12-Presença de sobremesas desprotegidas.....	14
Figura 13- Mau estado de higiene dos beirais.....	15
Figura 14- Grelhas em mau estado de conservação.....	15
Figura 15- Mau estado de higiene dos filtros da máquina do gelo	15
Figura 16- Não conformidades e conformidades verificadas na zona de preparação em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	15
Figura 17- Mau estado de conservação da frigideira e colher	16
Figura 18- Presença de materiais de cozinha desprotegidos.....	16
Figura 19- Dispositivos para desperdícios com pedal avariado e sem tampa.....	16
Figura 20- Não conformidades e conformidades verificadas no controlo de processos em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	17
Figura 21- Não conformidades e conformidades verificadas nas instalações em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	18
Figura 22- Ausência de papel descartável e sabão antibacteriano.....	18
Figura 23- Não conformidades e conformidades verificadas no controlo de pragas em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	19
Figura 24- Não conformidades e conformidades verificadas no plano de higienização em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	20
Figura 25- Não conformidades e conformidades verificadas no registo e controlo em auditorias a 25 estabelecimentos de restauração e bebidas	21
Figura 26- Ausência de controlo do óleo.....	21
Figura 27-- Fluxograma do estabelecimento RA abrangendo três processos.....	24
Figura 28- Mapa de severidade versus probabilidade das ocorrências- identificação de perigos significativos.....	25
Figura 29- "Árvore de decisão"	26

Lista de abreviaturas

ASAE- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

FIFO- First-in, first out (o primeiro a entrar é o primeiro a sair)

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

OMS- Organização Mundial de Saúde

PCC'S- Pontos críticos de controlo

