



# **Implementação de um Sistema de Segurança Alimentar baseado na norma NP EN ISO 22000**

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Patrícia Dias dos Santos

## **Orientadores**

Orientador Interno: Professor Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro (ESACB)

Orientador externo: Eng. Dina Fernandes (Lusiaves)

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

**Setembro 2018**



## Resumo

Hoje em dia, a preocupação dos consumidores em relação aos riscos para a saúde relacionados a alimentos contaminados são mais elevados, tornando-os cada vez mais exigentes em relação aos produtos alimentares que consomem. Devido ao aumento da exigência dos consumidores e da preocupação pela qualidade e segurança dos alimentos as empresas precisam de garantir que os produtos comercializados são seguros.

Uma ferramenta essencial que visa a segurança dos alimentos é o Sistema HACCP. É um sistema de controlo da qualidade dos alimentos, que se aplica em qualquer fase da cadeia alimentar e que identifica os perigos que têm impacto no consumo e determina as medidas preventivas para controlar os perigos.

O estágio do qual resulta este relatório teve como objetivo, a implementação de um sistema HACCP numa loja alimentar com atividade take-away, a avaliação do sistema de segurança alimentar existente, bem como a verificação de seu funcionamento, mediante as refeições elaboradas, e fornecidas aos clientes. Este relatório descreve pontos fundamentais do trabalho realizado durante os três meses de estágio.

Ao longo do estágio foi acompanhado os processos e procedimentos da loja, desde a receção de matérias-primas, à confeção dos pratos e até à venda ao cliente.

Deste modo, foi feita uma revisão do manual de pré-requisitos e verificou-se se os menos estão a ser cumpridos, realizou-se uma revisão ao sistema HACCP onde se realizou a análise de perigos, a identificação dos pontos críticos de controlo (PCC) e estabeleceram-se os limites críticos e as medidas corretivas para cada PCC.

## Palavras chave

Sistema HACCP, PCC, qualidade dos alimentos



## **Abstract**

Consumers' concerns about health risks related to contaminated foods are now becoming more and more demanding in relation to the food products they consume. Due to a increased consumer demand and concern for food quality and safety, companies need to ensure that products marketed are safe.

An essential tool for food safety is the HACCP System. It is a food quality control system that applies at any stage of the food chain and identifies hazards that have an impact on consumption and determines preventive measures to control hazards.

The work at which this report results was the implementation of a HACCP system in a food store with take-away activity, the evaluation of the existing food safety system, as well as the verification of its functioning. This report describes key points of the work done during the three-month internship.

Throughout the internship, the store's processes and procedures were followed, from the receipt of raw materials, to the confection of the dishes and even to the sale to the client.

Therefore, a revision of the pre-requisite manual was carried out and it was verified if they are being implemented, a revision was made to the HACCP system where the hazard analysis was performed, the identification of critical control points and the critical limits and corrective measures for each critical points of control (CCP) were established.

## **Keywords**

HACCP system, CCP, food quality



# Índice geral

Resumo.....	III
Abstract.....	V
1. Introdução.....	1
1.1. Segurança alimentar.....	1
1.2. ISO 22000.....	2
2. Apresentação da Empresa.....	3
3. Manual de Pré-requisitos.....	4
3.1. Boas Práticas de Higiene Pessoal.....	4
3.2. Visitantes.....	5
3.3. Higiene das instalações.....	5
3.4. Receção e armazenagem de matérias-primas.....	6
3.5. Zona de preparação e confeção de alimentos.....	7
3.5.1. Descongelação.....	7
3.5.2. Demolha de Bacalhau Salgado.....	7
3.5.3. Pratos cozinhados e servidos frios.....	7
3.5.4. Exposição e manutenção da temperatura dos alimentos.....	8
3.5.5. Óleos de fritura.....	8
3.5.6. Alergias Alimentares.....	8
3.5.7. Tratamento da loiça suja.....	8
3.6. Programa de higienização.....	8
3.7. Programa de manuseamento de resíduos.....	8
3.8. Programa de Formação.....	9
3.9. Programa de controlo de pragas.....	9
3.10. Programa de controlo de ar.....	9
3.11. Programa de controlo de água.....	9
3.12. Programa de seleção de fornecedores.....	10
3.13. Medidas implementadas para segurança dos produtos.....	10
4. Plano HACCP.....	11
4.1. Fluxograma.....	12
4.2. Identificação de perigos.....	13
4.3. Avaliação de perigos.....	15
4.4. Identificação dos Pontos Críticos de Controlo.....	16
5. Plano de Higienização.....	17

6- Fichas técnicas dos pratos confeccionados .....	19
7- Formação.....	20
8- Documentação de suporte ao sistema S.A.....	21
9- Conclusão.....	22
10- Referências Bibliográficas.....	24

## Índice de figuras

Fig 1. Logotipo Loja (Fernandes, 2014) .....	3
Fig 2. Layout da Loja .....	3
Fig 3. Fluxograma de todas as atividades da loja .....	12
Fig 4. Árvore de decisão para determinação dos PCC(s) utilizada pela Lusiaves.....	15
Fig 5. Modelo de ficha técnica para os pratos confeccionados .....	19
Fig 6. Páginas exemplares retiradas do template de formação.....	20



## Índice de tabelas

Tabela 1. Perigos, descrição, nível de aceitação, causas e medidas preventivas .....	14
Tabela 2. Avaliação de perigos e identificação de PCCs .....	16
Tabela 3. Plano de Higienização .....	18