



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**FORMAÇÃO EM HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**  
**- Uma Prioridade na Implementação de**  
**Sistemas HACCP -**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Ana Isabel Nunes Gramaça**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

# Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract .....	II
Índice de figuras.....	III
Índice de anexos.....	IV
1. Introdução .....	1
2. Sistema HACCP.....	2
2.1. Origem .....	2
2.2. Conceito .....	2
2.3. Pré-requisitos .....	3
2.4. Enquadramento legal .....	5
3. Formação em Higiene e Segurança Alimentar .....	6
3.1. Formação e educação dos manipuladores.....	6
3.2. Actual situação em Portugal .....	7
4. Organização da sessão de formação.....	9
5. Formação em Higiene Pessoal.....	11
5.1. Aspectos microbiológicos .....	11
5.2. Estado de saúde.....	12
5.3. Higiene individual.....	13
5.4. Instalações sanitárias do pessoal .....	17
5.5. Atitudes e procedimentos.....	17
5.6. Utilização correcta de luvas descartáveis.....	19
6. Formação em Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios .....	20
6.1. Limpeza e desinfectação .....	20
6.2. Higiene das Instalações .....	23
6.2.1. Locais de manipulação de alimentos .....	23
6.2.2. Instalações sanitárias e vestiários dos trabalhadores.....	24

6.2.3. Sala de refeições.....	25
6.3. Higiene dos equipamentos .....	25
6.4. Higiene dos utensílios .....	26
6.5. Controlo de pragas .....	27
6.6. Recolha e eliminação de lixos.....	27
7. Higiene Alimentar.....	29
7.1. Recepção de matérias-primas.....	29
7.2. Sistema de rastreabilidade.....	30
7.3. Armazenagem de produtos.....	31
7.4. Conservação dos alimentos.....	31
7.4.1. Refrigeração .....	32
7.4.2. Congelação.....	33
7.4.3. Conservação de congelados .....	33
7.5. Preparação e confecção de alimentos.....	34
7.5.1. Descongelação .....	34
7.5.2. Tratamento de produtos crus.....	35
7.5.3. Confecção de alimentos .....	36
7.5.4. Preparação de alimentos frios .....	37
7.6. Óleos de fritura.....	37
7.7. Armazenamento e separação de lixos.....	38
8. Formação em HACCP .....	40
9. Documentação entregue.....	43
10- Avaliação dos formandos .....	45
11, Discussão .....	46
12. Considerações finais .....	48
13- Bibliografia.....	49

Anexos

## Resumo

É feita uma abordagem ao HACCP, como sendo um Sistema de Gestão da Qualidade. Foram descritos os seus pré-requisitos, assim como toda a envolvente legal. Foi comentada a necessidade e obrigatoriedade da formação em Higiene e Segurança Alimentar na implementação de Sistemas HACCP. Efectuou-se, ainda, uma análise sobre a percentagem de estabelecimentos da restauração, que garantem a formação em Higiene e Segurança Alimentar de todas as pessoas afectas ao estabelecimento, a nível nacional.

Foram explicadas as orientações definidas para organizar as sessões de formação, e abordado o conteúdo de exposição oral e em diapositivos, da informação fornecida nas acções de formação do módulo de Higiene Alimentar, Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios. Higiene Alimentar e Sistema HACCP. Identificaram-se os documentos entregues aos formandos, de modo a sustentar algumas das regras transmitidas. Por fim, foram descritos os métodos de avaliação final dos formandos, para averiguar da eficácia da formação.

Palavras-chave: Sistema HACCP, Higiene e Segurança Alimentar, Higiene Pessoal, Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios, Higiene Alimentar