



ÍNDICE DE FIGURAS

Fig.1. Refeitório	7
Fig.2. Zona da padaria	10
Fig.3. Trabalho efectuado na pastelaria	12
Fig.4. Faca com cabo de plástico	13
Fig.5. Tendeira	13
Fig.6. Boquilha	13
Fig.7. Saco Pasteleiro	14
Fig.8. Forma de inox	14
Fig.9. Tacho de cobre	14
Fig.10. Zona do armazém, com recipientes intactos	15
Fig.11. Armazém da matéria-prima	16
Fig.12. Câmara de refrigeração	17
Fig.13. Registo da Temperatura das câmaras de refrigeração e de congelação para o mês de Junho	19
Fig.14. Registo da temperatura das câmaras de refrigeração e congelação para o mês de Julho	19
Fig.15. Registo da temperatura das câmaras de refrigeração e congelação para o mês de Agosto	19
Fig.16. Patas de veado	21
Fig.17. Pastéis de feijão	22
Fig.18. Pastel de nata	22
Fig.19. Bolas de Berlim	23
Fig.20. Registo da temperatura nas bancadas horizontal de refrigeração 1 e 2, para o mês de Junho	23
Fig.21. Registo da temperatura nas bancadas horizontal 1 e 2 , para o mês de Julho	24
Fig.22. Registo da temperatura na bancada horizontal 1e 2, para o mês de Agosto	24
Fig.23. Quantidade de produtos alimentares produzidos diariamente, durante uma semana	25

Controlo e verificação das instalações de uma
Unidade Fabril de panificação



Fig.24. Quantidade de produtos alimentares produzidos diariamente, durante uma
semana _____ 25

Fig.25. Caixas para transporte de produtos alimentares _____ 26

Controlo e verificação das instalações de uma
Unidade fabril de panificação



ÍNDICE DE TABELAS

Tabela 1. Registo da data correspondente, à muda do óleo e ao resultado do teste das duas fritadeiras utilizadas na empresa_____	3
Tabela 2. Registo da limpeza semanal realizada, no refeitório, casas de banho e vestiários_____	7
Tabela 3. Registo dos dias em que foi efectuada a limpeza na padaria para cada tarefa_	8
Tabela 4. Registo semanal da limpeza realizada na padaria_____	9
Tabela 5. Registo da limpeza diária efectuada na pastelaria_____	11
Tabela 6. Registo da limpeza semanal efectuada na pastelaria_____	12
Tabela 7. Registo da limpeza diária da viatura com caixa isotérmica _____	28
Tabela 8. Registo da limpeza semanal da viatura com caixa isotérmica_____	28
Tabela 9. Registo da limpeza semanal do veículo frigorífico_____	29



INDÍCE GERAL

1.Introdução	1
2.Indústria da pastelaria	2
3.Verificação e controlo no óleo de fritura	3
4.Requisitos relativos à limpeza e desinfeção do estabelecimento	4
5. Requisitos dos utensílios	13
6. Requisitos exigidos na recepção e armazenamento da matéria prima	15
6.1. Requisitos da recepção da matéria prima	15
6.2. Armazenamento da matéria prima	16
6.3. Armazenamento da matéria prima e dos produtos alimentares nas câmaras de refrigeração e de congelação	17
7. Confeção na unidade fabril	21
7.1 Pata de veado	21
7.2. Pastel de feijão	22
7.3.Pastel de nata	22
7.4. Bola de Berlim	23
8. Produção do estabelecimento	25
9. Requisitos na distribuição e no transporte	26
10. Considerações finais	30
Bibliografia	31

Controlo e verificação das instalações de uma
Unidade fabril de panificação





CONTROLO E VERIFICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES DE UMA UNIDADE FABRIL DE PANIFICAÇÃO

RAFAELA ALEXANDRA REI MENDES

RESUMO:

O presente trabalho pretende descrever um conjunto de procedimentos que se efectuaram numa fábrica de panificação, localizada na zona de Abrantes.

No estabelecimento são fabricados vários tipos de produtos alimentares, nomeadamente, bolos de pastelaria e pão.

Para garantir a qualidade dos diversos produtos alimentares é essencial que se efectuem registos de verificação, em todas as fases de produção, com a finalidade de obter, de um modo mais eficaz, um controlo de componentes que possam ser prejudiciais aos vários produtos. Protegendo os produtos dos vários riscos de contaminação, consegue-se garantir ao consumidor produtos de grande qualidade, sendo esta uma mais valia para a empresa. Mas apesar de todos estes aspectos serem positivos para a empresa, foram detectados algumas anomalias que foram comunicadas ao responsável a fim de este decidir sobre a sua implementação ou não.

Palavras-chave: Panificação, pré-requisitos, qualidade alimentar, Controlo de equipamentos de refrigeração.



INSTALATIONS MONITORING AND VERIFICATION OF A BAKING FACTORY PLANT

Rafaela Alexandra Rei Mendes

ABSTRACT:

This work describes a set of procedures performed in a baking factory, located in the area of Abrantes.

In the factory, there are various types of food being manufactured, including cakes, pastries and bread.

To ensure the quality of the various products it's essential to register and control all stages of production, to obtain a more effective control of components that could be harmful to several products. Protecting the products from the various risks of contamination, we can guarantee that the consumer gets products of high quality which is a gain for the company. Despite all of these advantages for the company, for the person in charge of production, food safety was not a primary issue. To him it was only important to have high productivity and constant renewal of machinery.

Key words: Baking, pre-requisites, quality control, equipment control