



Auditorias na área da Segurança Alimentar nas IPSS's

Micaela Guilherme Lima

Orientadores

Orientador Interno: Prof. Coordenador Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins

Orientador Externo: Engenheiro Nuno Filipe Alves Ramos

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 Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, Professor Coordenador do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro de 2016

Resumo

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, em vigor desde o dia 1 de Janeiro de 2006, visa garantir a higiene dos géneros alimentícios em todas as etapas desde a produção ao seu consumo. Todos os operadores deste sector deverão cumprir todas as operações de forma higiénica e em conformidade com este regulamento e de acordo com os princípios do sistema de HACCP para que os consumidores possam restabelecer a confiança perdida ao longo dos anos.

Cada vez mais a segurança alimentar controla todos os processos de produção e baseia-se em medidas preventivas sendo o sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) a referência internacionalmente reconhecida.

A sua implementação, especificamente nas Instituições Particulares de Solidariedade Social (IPSS), concede o cumprimento das exigências legais e permite aumentar a confiança e a segurança em questões relacionadas com alimentos.

O presente trabalho foi realizado na empresa ComQualidade e teve como objectivo a monitorização e sugestões de melhoria no sistema HACCP nas instituições situadas em Castelo Branco. É de evidenciar a importância que estes sistemas têm, aplicados correctamente para que possamos ter serviços melhorados e qualificados.

Palavras chave

Higienização, HACCP, IPSS, Controlo

Abstract

According to the Regulation (EC) n.º 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004, in effect since January 1st of 2006, aims to ensure the hygiene of foodstuffs at all stages, from production to consumption. All operators in this sector should comply with all operations, hygienically, and in accordance with this regulation, and in accordance with the principles of the HACCP system, so that consumers can restore the lost confidence over the years.

Increasingly, food safety, controls all processes of production and is based on preventive measures and the HACCP system (Hazard Analysis and Critical Control Point), which is the reference internationally recognized.

The implementation of this system, specifically in the Private Institutions of Social Solidarity (PISS), grants compliance with legal requirements and also to enhance the trust and security issues related to food.

This work was carried out in the company ComQualidade, and it aimed at monitoring and give suggestions for improvement_in the HACCP system, in institutions located in Castelo Branco. It is evident the importance that these systems have when applied correctly. This way, we can have improved and qualified services.

Keywords

Hygiene, HACCP, IPSS, Control

Índice geral

1. Introdução	1
2. Alimentação, os seus cuidados	2
3. Perigos de origem alimentar	3
4. Pré-requisitos de HACCP nas IPSS'S	4
4.1. Estruturas e Equipamentos	5
4.2. Plano de Higienização	5
4.3. Controlo de pragas	6
4.4. Abastecimento de água	6
4.5. Recolha de resíduos	7
4.6. Materiais em contacto com alimentos	7
4.7. Higiene pessoal	7
4.8. Formação	8
5. Sistema HACCP	8
6. Auditorias às IPSS's	10
6.1 Caracterização dos estabelecimentos	10
6.2 Informação presente no plano HACCP	11
6.3 Apresentação de resultados e discussão	12
6.4 Análises microbiológicas	20
7. Considerações finais	21
8. Referências Bibliográficas	23
9. Anexos	24

Índice de figuras

Figura 1 - Árvore de decisão (Fonte: <i>Códex alimentarius</i>).	10
Figura 2 - Planta da instituição A (Fonte: Adaptado pela planta original)	11
Figura 3 - Planta da instituição B (Fonte: Adaptado pela planta original)	11
Figura 4 - Fluxograma genérico dos processos alimentares nas instituições	12
Figura 5 - O tecto e as paredes encontram-se em mau estado de conservação, limpeza e higiene	14
Figura 6 - Os ralos dos lavatórios com sujidade acumulada	35
Figura 7 - Todas as protecções das lâmpadas presentes na exaustão com excesso de gordura	35
Figura 8 - Falta de higienização nos equipamentos e nos utensílios	35
Figura 9 - Os alimentos desprotegidos e em contacto com o chão	36
Figura 10 - Ovos cozidos expostos à temperatura ambiente durante um longo período de tempo	36
Figura 11 - Cargas plásticas com alimentos umas em cima de outras	36
Figura 12 - Presença de contaminação cruzada	15
Figura 13 - Recipiente sangue congelado de uma espécie de carne (ausente) em contacto com outra que estava presente no mesmo	16
Figura 14 - Produtos mal acondicionados	17
Figura 15 - Tanto nas câmaras de refrigeração/congelação encontram-se lotadas de caixas de cartão	17
Figura 16 - Ventiladores dos postos de frio com sujidade acumulada	36
Figura 17 - Alimentos não estão armazenados de acordo com a sua natureza térmica	37
Figura 18 - A fruta manipulada e armazenada junto à loiça suja, a temperatura ambiente	37
Figura 19 - Os produtos de higienização não se encontram identificados e nem armazenados	19

Lista de tabelas

Tabela 1 - Perigos alimentares associado aos alimentos consumidos (Fonte: Adaptado de ASAE, SD).	4
Tabela 2 - Estabelecimento de Limites Críticos, Monitorização e Registos	27
Tabela 3 - Não conformidades e medidas correctivas registadas relativamente à higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimento	13
Tabela 4 - Não conformidades registadas nos sanitários/vestiários dos funcionários e instalações gerais	14
Tabela 5 - Não conformidades e medidas correctivas registadas relativamente à zona de laboração	15
Tabela 6 - Não conformidades e medidas correctivas registadas na área de conservação e zona de armazenamento de frio/congelação	16
Tabela 7 - Não conformidades e medidas correctivas registadas na recepção de matérias-primas	18
Tabela 8 - Não conformidades e medidas correctivas no plano de higienização	18
Tabela 9 - Não conformidades e medidas correctivas referentes a algumas boas práticas	19
Tabela 10- -Resultado da análise microbiológica efectuada à superfície - Travessa (Instituição A)	20
Tabela 11 - -Resultado da análise microbiológica efectuada à superfície - Faca (Instituição B)	20

Lista de siglas e símbolos

IPSS - Instituições Particulares de Solidariedade Social

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

CAP - Certificado de Aptidão Profissional

PCC – Ponto Crítico de Controlo

°C- Grau centígrado

≤- Menor ou igual

≥- Maior ou igual