

Avaliação da Implementação do Sistema de Segurança Alimentar num Centro de Dia

Carla Alexandra Sobreira Gonçalves

Relatório final apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizado sob a orientação científica do Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, Professor Adjunto do Instituto Politécnico de Castelo Branco e do Engenheiro Ciel Cilenio de Sá Rodrigues.

Agradecimentos

Concluído este trabalho, gostaria de exprimir os meus sinceros agradecimentos a todos aqueles que, directa ou indirectamente, contribuíram para a sua realização, pois sem eles não teria sido possível.

Aos meus pais, irmã e cunhado por tudo aquilo que têm feito por mim, pelo apoio incondicional, compreensão e carinho, que sempre demonstraram ao longo da minha vida de estudante.

A todos os meus amigos, que sempre me acompanharam nos bons e maus momentos, em especial à Noémia Ribeiro com quem tive o prazer de me cruzar durante o decorrer destes três anos de curso.

Ao Professor Manuel Vicente, orientador deste estágio, agradeço a disponibilidade, empenho, a paciência e a orientação, assim como as críticas, as sugestões e as ideias.

Ao Engenheiro Ciel Cileno de Sá Rodrigues, por ter tornado possível a realização do estágio nas instalações do Município de Proença-a-Nova: Gabinete de Apoio ao Agricultor e Empresário, especificamente no Centro de Dia dos Montes da Senhora, por toda a sua disponibilidade na orientação do estágio, e pela força e pensamento positivo que transmite.

Palavras chave

Segurança Alimentar, HACCP, Pré-Requisitos, Centro de Dia

Resumo

O trabalho de estágio foi realizado num Centro de Dia, dos Montes da Senhora, concelho de Proença-a-Nova, que presta apoio social a 55 utentes, 15 nas suas instalações e 40 ao domicílio. Teve como objectivo realizar uma avaliação à implementação do Sistema de Segurança Alimentar (SA) nesse Centro de Dia, tendo como referência a avaliação da implementação e cumprimento dos pré-requisitos.

Foi realizada uma auditoria interna, com recurso a uma lista de verificação, com elaboração e entrega na instituição do respectivo relatório.

Os resultados obtidos revelam uma percentagem de itens conformes de 70.4% e de não conformes de 23.7%, de um total de 135 itens avaliados. Os itens que apresentaram maior percentagem de não conformidades e que se revelam mais preocupantes foram a higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimentados, as instalações e a(s) área(s) de conservação e armazenamento de matérias-primas, cada um com 50%, 40% e 50% de itens não conformes, respectivamente.

Concluiu-se que não estando os pré-requisitos correctamente aplicados na sua plenitude, o que implica a não correcta implementação do sistema de SA, importa salientar que todo o sistema deverá ser reavaliado e alvo de alterações que se considerem necessárias, nomeadamente no que se refere à solicitação da reavaliação ao sistema de HACCP pela empresa responsável pela sua implementação; à formação e motivação dos colaboradores do centro de dia, reciclando conhecimentos e enfatizando a importância das boas práticas, atribuindo responsabilidade no cumprimento e manutenção dos pré-requisitos de cada área a cada elemento da equipa; e no que se refere ao armazenamento de matérias-primas deve ser instalado um medidor de humidade e respectivo registo, e o seu consumo deve passar a ocorrer de acordo com o seu prazo de validade, FEFO (First-End, First-Out).

Keywords

Food Safety, HACCP, Prerequisites, Day Care Center

Abstract

This study took place in a day care centre of Montes da Senhora, located on Proença-a-Nova, that provide social support to 55 people, 15 on the institution, and 40 on domiciliary care. The goal was to evaluate the implementation of a food safety program there, using as indicator the evaluation and compliance of prerequisites.

To achieve the results, an internal auditing was accomplished, applying a checklist, and a report was elaborated and delivered to the institution.

Results demonstrated 70.4% of conformity items, and 23.7% of nonconformity items, of a total of 135 evaluated items. The items that correspond to the largest percentage of nonconformity, and that revealed to be more preoccupant are the personal hygiene and workers health, the facilities and the products conservation and storage areas, which had 50%, 40% and 50% of nonconformity, respectively.

Once the prerequisites were not correctly applied, which means the incorrect implementation of the food safety management program, we suggest the entire reevaluation of the program and the introduction of new improvements. These improvements should include asking the responsible company for a new auditing; provide formation and motivation to the day center employees, refreshing their knowledge and emphasizing the importance of good practices and giving them responsibility for each prerequisite; and in what concerns to the products storage areas, a moisture meter should be installed to register the values, and the products ought to be stored according to the expiring date, FEFO (First-End, First-Out).

Índice geral

Índice de Figuras	vi
Índice de Tabelas	vii
Lista de Abreviaturas.....	viii
Lista de Anexos.....	ix
1. Introdução	1
1.1. Segurança Alimentar.....	2
1.2. <i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>	3
1.3. A importância do sistema de segurança alimentar num Centro de Dia.....	4
2.Caracterização do Centro de Dia dos Montes da Senhora	4
3. Metodologia	6
3.1. Auditoria Interna	6
3.2. Pré-requisitos	8
3.3. Preenchimento da Lista de Verificação	9
4. Apresentação e Discussão dos Resultados.....	10
4.1. Higiene Pessoal e Saúde dos Manipuladores de Alimentos	10
4.2. Instalações sanitárias/vestiários dos Manipuladores de Alimentos	12
4.3. Instalações.....	13
4.4. Área de Recepção de Matérias-primas	15
4.5. Área (s) de Conservação e Armazenamento de Matérias-primas	16
4.6. Zona de Laboração	20
4.7. Área de Expedição do Produto Acabado	21
4.8. Controlo de Pragas	22
4.9. Higienização.....	23
4.10. Resíduos	24
4.11. Outros.....	24
4.12. Avaliação dos resultados obtidos	24
5.Considerações Finais	28
Referências Bibliográficas	30
ANEXOS	32