

Avaliação dos sistemas de segurança alimentar em Centros de Dia

Mara Lúcia Marques Ribeiro

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Doutor João Paulo Baptista Carneiro, Professor Adjunto do Departamento da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Aos meus pais, irmão e namorado.

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

Agradecimentos

Após a elaboração deste trabalho expresso o meu agradecimento e apreço por todas as pessoas, que contribuíram das mais diversas formas, para a realização do presente trabalho.

Em primeiro lugar agradeço aos meus pais, irmão e namorado, pelo apoio e motivação que me têm dado para a concretização deste trabalho. A eles devo a minha imensa admiração, gratidão e amor.

A todos os meus amigos e familiares pelo carinho, pelo apoio e pela ajuda cuja amizade nunca vou esquecer, sobretudo os meus familiares que já não estão presentes fisicamente mas que deixaram boas recordações.

Aos amigos que fiz em Castelo Branco, com os quais partilhei bons momentos e que irão ficar para sempre na minha memória.

Ao presidente da Câmara Municipal de Proença-a-Nova, o Doutor João Paulo Catarino que aceitou com agrado o pedido de estágio no Gabinete de Apoio ao Agricultor e Empresário e a todos os funcionários do mesmo, pela simpatia, amizade e disponibilidade demonstrada.

Ao professor João Paulo Carneiro por ter aceitado ser o meu orientador de estágio e pela sua ajuda e pela disponibilidade ao longo dos últimos meses.

Ao Engenheiro Ciel Rodrigues por toda a disponibilidade e por toda a ajuda que me deu durante o tempo de estágio e com quem gostei de trabalhar.

A todos o meu Muito Obrigado.

Palavras chave

HACCP, lista de verificação, manual, formação, Centro de Dia.

Resumo

Nos dias de hoje é fundamental que os Centros de Dia produzam alimentos seguros, uma vez que o público-alvo é composto por pessoas idosas, sendo considerado um grupo de risco.

Para que o Centro de Dia do Peral produzisse alimentos seguros teve de implementar um sistema de segurança alimentar, o sistema HACCP. O presente estágio teve como principal objectivo a avaliação da implementação de pré-requisitos ao sistema de HACCP neste estabelecimento, a elaboração de um Manual de boas práticas de higiene e segurança alimentar, e ainda a realização de uma acção de formação aos funcionários, nesta temática.

Com o intuito de se proceder à avaliação do sistema implementado no Centro de Dia, foi elaborada uma lista de verificação que serviu de apoio à auditoria efectuada. A lista de verificação é composta por 11 módulos, divididos em parâmetros de avaliação, num total de 144 itens avaliados a vários aspectos do Centro de Dia, de acordo com os requisitos estabelecidos. Após o devido preenchimento da lista de verificação, foi realizada uma apreciação qualitativa e quantitativa, indicando os resultados obtidos a existência de uma situação Aceitável no Centro de dia acompanhado, no que se refere à implementação de pré-requisitos HACCP.

Embora os resultados tenham sido aceitáveis, considerou-se pertinente contribuir para a sua melhoria. Para isso foi elaborado um manual, intitulado “Manual de boas práticas de higiene e segurança alimentar”, com o objectivo de servir de apoio aos manipuladores de alimentos e colaboradores, para que estes possam esclarecer dúvidas que surjam durante o processo. Também foi realizada uma acção de formação, com o objectivo de se contribuir para a minimização das não conformidades verificadas durante a auditoria.

Keywords

HACCP, checklist, manual, training, Day Centre

Abstract

Today it is essential that Day Centres produce safe food, since the target audience consists of elderly people and is considered a risk group.

For the Day of Center Peral produce safe food had to implement a food safety system, the HACCP system. This stage had as main objective the assessment of the implementation of pre-requisites to HACCP system at this property, the preparation of a manual of good practices of hygiene and food safety, and the holding of a training program to employees in this topic.

With the aim of evaluating the system implemented in the Day Centre, we created a checklist that served to support the audit. The checklist consists of 11 modules, divided into assessment parameters, a total of 144 items valued at several aspects of the Day Centre, in accordance with the requirements. After the proper completion of the checklist, we performed a quantitative and qualitative assessment, the results indicate the existence of an acceptable situation at the Center for days together, with regard to the implementation of HACCP pre-requisites.

Although the results were acceptable, it was considered appropriate to contribute to its improvement. For this was a handbook entitled "Handbook of good hygiene practices and food security," in order to provide support to food handlers and employees so that they can answer questions that arise during the process. It was also held a workshop with the aim of contributing to the minimization of non-conformities found during the audit.

Índice geral

Resumo

Abstract

1. Introdução.....	1
2. Sistema de HACCP	2
3. Auditorias.....	4
3.1. Classificação de auditorias	4
3.2. Pré-requisitos	5
3.2.1. Lista de verificação.....	5
4. Caso prático.....	6
4.1. Objectivos	6
4.2. Caracterização do centro de dia	6
4.3. Auditoria	8
4.3.1. Apresentação de resultados	8
4.3.2. Discussão de resultados.....	19
4.4. Manual de boas práticas de higiene e segurança alimentar	21
4.5. Acção de formação sobre higiene e segurança alimentar.....	22
5. Considerações finais.....	23
Referências Bibliográficas.....	24

Anexos

Índice de figuras

Figura 1 - Layout do Centro de Dia do Peral

Índice de tabelas

Tabela 1 - Principais vantagens e dificuldades na aplicação da metodologia HACCP

Tabela 2 - Mapa de colaboradores do CDP e respectivas funções

Tabela 3 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimentos e respectivas acções correctivas

Tabela 4 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Instalações sanitárias/ vestiários do pessoal manipulador de alimentos e respectivas acções correctivas

Tabela 5 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Instalações e respectivas acções correctivas

Tabela 6 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Área de recepção de matérias-primas e respectivas acções correctivas

Tabela 7 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Área (s) de conservação e armazenamento de matérias-primas e respectivas acções correctivas

Tabela 8 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Zona de laboração e respectivas acções correctivas

Tabela 9 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Área de expedição de produto acabado e respectivas acções correctivas

Tabela 10 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Controlo de pragas e respectivas acções correctivas

Tabela 11 - Não conformidades verificadas quanto ao parâmetro Higienização e respectivas acções correctivas

Tabela 12 - Parâmetros avaliados e resultados percentuais de requisitos conformes, não conformes e não aplicados. Distribuição dos resultados verificados através da lista de verificação

Tabela 13 - Relação entre as apreciações qualitativas e quantitativas

Lista de abreviaturas

C - Conforme

CDP - Centro de Dia do Peral

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

NA - Não aplicável

NC - Não conforme