



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Controlo da Higiene e Segurança Alimentar em Pequenas Indústrias

Raquel de Jesus Pereira
Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Manuel Vicente de Freitas Martins

Castelo Branco, 4 de Novembro de 2011

Relatório de Estágio

Elaborado por: Raquel Pereira, aluna do curso de Nutrição Humana e
Qualidade Alimentar de ESACB

Tema de Estágio: Controlo da Higiene e Segurança Alimentar em Pequenas Indústrias

Orientador da ESACB: Dr. Manuel Vicente Martins

Orientador da empresa: Estela Nabais

Empresa: Solnave, Restaurantes e Alimentação, S.A.

Início do estágio: 16/05/2011

Fim do estágio: 16/08/2011

Agradecimentos

De uma forma geral, agradeço a todas as pessoas que directa ou indirectamente tornaram possível a realização deste estágio e contribuíram para o seu bom funcionamento.

Agradeço ainda aos meus pais, irmão, família e amigos pela força ao longo deste percurso e aos meus professores e coordenadores pelo apoio e pela contribuição à minha formação profissional.

Índice

<i>Agradecimentos</i>	II
<i>Índice</i>	III
Resumo	IV
Abstract.....	V
<i>Introdução</i>	1
<i>Sistema de Segurança Alimentar na Restauração</i>	4
<i>Doenças transmitidas pelos alimentos</i>	5
<i>Código de boas práticas</i>	6
Tipos de Contaminação	7
<i>Higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios</i>	8
<i>Higiene pessoal</i>	10
<i>Higiene da Produção</i>	11
– <i>Matérias-Primas/Recepção</i>	11
– <i>Armazenamento e Conservação</i>	12
Armazenamento à temperatura ambiente.....	12
Armazenamento a baixas temperaturas.....	13
– <i>Preparação e confecção dos Alimentos</i>	14
1.1.Preparação dos alimentos	15
Preparação de vegetais e produtos hortícolas.....	16
Descongelação.....	16
1.2.Confecção dos alimentos.....	17
Fritura	18
Arrefecimento dos produtos confeccionados	19
Reaquecimento de alimentos.....	19
Tratamento de Sobras.....	20
1.3.Empratamento, seguido de serviço ou distribuição.....	20
<i>Bibliografia</i>	24
<i>Anexos</i>	26

Resumo

O presente trabalho teve como principal objectivo descrever as actividades realizadas durante o estágio, para conclusão do Curso de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar na Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

O estágio decorreu na empresa Solnave, Restaurantes e Alimentação, S.A. e teve por base os princípios do HACCP (Análise de Perigos e Pontos de Controlo Críticos) instituídos na empresa, tendo sido acompanhadas as etapas de produção, desde a recepção de matérias-primas até ao momento em que os produtos chegam ao consumidor, de forma a permitir a obtenção de alimentos sãos e seguros, reduzindo ao mínimo a probabilidade de contaminação do produto e aumentando o grau de confiança dos consumidores.

Durante o período de estágio foram visitadas algumas unidades da empresa para observar as condições de armazenamento e manipulação dos produtos e se, quando aplicável, os produtos estavam conservados na temperatura correcta.

No decurso do estágio foi realizada, ainda, uma pequena acção de formação, no Hospital Sousa Martins, da Guarda e no Centro de Formação Profissional da Guarda cujo tema foi Higiene e Segurança Alimentar.

Os resultados obtidos permitiram concluir que de um modo geral a empresa cumpre todos os pontos cruciais e preocupa-se com o seu produto tentando que este seja sempre o melhor possível, no entanto é importante a sensibilização, principalmente nas zonas afastadas dos centros urbanos, ao nível dos registos, visto que estes são os parâmetros com mais falhas, havendo ainda, em alguns casos, alguma falta de informação.

Abstract

The main goal of this work was to describe the performed activities during the traineeship, to conclude the course of Human Nutrition and Food Quality in the Agriculture College of Castelo Branco.

The traineeship took place in the Solnave Company, Restaurant and Food SA, and was based on the HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) principals established in the company. The production steps were followed from the raw material reception to the moment when the products reach the consumers, to allow the obtaining of safe and healthy food, minimizing the likelihood of product contamination and increasing the degree of consumers confidence.

During the traineeship some units of the company were visited to observe the storage conditions and the products manipulation, and if, when applicable, the products were being conserved in the right temperature.

Also, during the traineeship was held a short training course in Sousa Martins Hospital, in Guarda and in the Professional Training Centre of Guarda, with the theme of Hygiene and Food safety.

The obtained results showed that in general the company fulfil all the crucial points and cares about its products, trying to make it the best possible. However, it's very important to raise awareness, mostly in remote areas from urban centres, especially on registrations, because it is the parameter that has more failures. There is also lack of information.