



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Plano de Higienização para as Cantinas dos
Serviços de Acção Social do Instituto
Politécnico da Guarda**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Jorge Manuel Robalo Pinheiro

—◆—
CASTELO BRANCO
2008

Índice

Índice de Quadros

Índice de Figuras

Resumo

Abstract

Introdução.....	1
1. Pré-requisitos	2
1.1. Implantação do estabelecimento.....	2
1.2. Recepção e armazenagem	3
1.3. Preparação / confecção / distribuição	4
1.4. Copa	5
1.5. Instalações sanitárias e Vestiários	6
1.6. Higiene pessoal / formação.....	7
1.7. Controlo de pragas	8
1.8. Controlo de água	9
1.9. Plano de higienização	10
2. Higienização	10
2.1. Sujidade.....	12
2.2. Superfícies.....	13
2.3. Qualidade da água.....	13
3. Limpeza.....	14
3.1. Agentes alcalinos	16
3.1. Agentes ácidos	17
3.2. Tensioactivos	18
3.3. Solventes	18
4. Desinfecção	19
4.1. Cloro e compostos clorados.....	20

4.2. Compostos de iodo	20
4.3. Compostos quaternários de amónio.....	20
4.4. Biguanidinas poliméricas	21
4.5. Glutaraldeído	21
5. Plano de higienização	22
5.1. Elaboração do plano de higienização.....	22
5.1.1. Reconhecimento das instalações	22
5.1.2. Escolha dos produtos de limpeza e desinfecção	24
5.1.3. Construção do plano de higienização	28
5.2. Implementação e verificação da eficácia do plano de higienização.....	32
5.2.1. Técnica de inoculação por contacto	33
5.2.2. Teste de bioluminescência	33
5.2.3. Teste de superfície por zaragatoa	34
5.3. Procedimento e resultados da verificação da eficácia do plano de higienização	34
6. Considerações finais	42
Referências Bibliográficas.....	43
Anexos	46

Resumo

Actualmente, a exigência, por parte dos consumidores, relativamente à aquisição de produtos alimentares com qualidade e com segurança, tomaram a adopção de regras e imposições legais obrigatórias para garantir a salubridade dos produtos consumidos. Foi nesta base que a transposição do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu foi realizada, estabelecendo um sistema baseado no HACCP. Desta maneira, o presente trabalho visa elaborar um plano de higienização que seja adequado aos procedimentos encontrados nas cantinas analisadas e a verificação da sua eficácia.

O plano de higienização elaborado contém todos os procedimentos a serem executados, produtos de higienização e frequência de limpeza ao que se seguiu uma verificação da eficácia do respectivo plano. Os resultados demonstraram um elevado crescimento microbiano em duas das superfícies não podendo ser consideradas limpas tendo diminuído na segunda amostragem. Este factor deveu-se ao possível não cumprimento das tarefas assinaladas ou a uma manipulação incorrecta dos alimentos.

Assim pode-se concluir que a contínua execução do plano de higienização diminuiu a quantidade de microrganismos presentes, pelo que a adequação do plano, e a sua contínua correcção, permite assim a diminuição dos microrganismos presentes nas superfícies bem como a melhoria significativa da higiene das instalações. No entanto, existe a necessidade de que todo o pessoal encarregado da execução do mesmo tenha formação para garantir que o plano seja de facto cumprido.

Palavras-chave: pré-requisitos, higienização, plano de higienização, limpeza e desinfecção, L+D