



Implementação de Sistema de Segurança Alimentar numa Unidade de Restauração

Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar

Ana Catarina da Conceição Ramos Nunes

Orientadores

Orientador interno: João Paulo Baptista Carneiro

Orientadora externa: Sara Catarina Lourenço Soares

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco 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 Adjunto João Paulo Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco, e da Engenheira Sara Catarina Lourenço Soares, Engenheira Alimentar na empresa Preventia.

Outubro 2017

Agradecimentos

Elaborar um trabalho como o que aqui é exposto envolve um conjunto de pessoas, que de forma direta ou não, contribuíram para que o mesmo fosse passível de se realizar. Assim, gostaria de deixar aqui, um especial agradecimento:

À Eng. Sara Soares minha orientadora na empresa, por toda a sua orientação, ensinamento e auxílio ao longo do estágio.

Ao Prof. João Paulo Carneiro, meu orientador interno, por toda a disponibilidade, atenção e paciência em ajudar-me na realização deste relatório.

À Preventia, por me ter dado oportunidade de fazer o estágio na área pretendida.

Aos meus pais e ao meu irmão por acreditarem em mim, e na minha capacidade de concretizar este estágio.

Não posso esquecer o meu namorado, que sempre me apoiou, ultrapassou comigo os momentos mais difíceis e me fez ver que o caminho é para a frente.

Gostaria também de agradecer a todos os meus amigos, porque sem eles na vida não somos nada. Eles sabem quem são, nomes não existem. Sem detrimento por ninguém, um grande obrigado a minha amiga Inês Mesquita por observar o meu trabalho e ajudar em toda a sua realização.

Resumo

O presente Relatório de Estágio diz respeito ao trabalho realizado no âmbito da segurança dos alimentos, na empresa Preventia, localizada no Fundão. Trata-se de uma empresa que presta variados serviços, nomeadamente nas áreas da segurança e saúde no trabalho, implementação e manutenção de Sistemas HACCP e formação, proporcionando apoio às empresas no cumprimento das suas obrigações legais.

Neste contexto, o estágio curricular realizado, com duração de três meses, teve como principal objetivo o desenvolvimento e implementação do sistema HACCP a diversos salgados e bolos secos na unidade de restauração Quinta Vale Jardim, situada na Aldeia Nova do Cabo. Para o efeito, numa primeira fase procedeu-se à elaboração e aplicação de uma lista de verificação para avaliação de pré-requisitos existentes, na unidade em estudo. Posteriormente, foram elaborados dois planos HACCP, salgados e bolos secos, contemplando a realização de fichas técnicas para cada um dos nove produtos estudados, e procedeu-se à sua implementação. Nos planos HACCP foram identificados dois PCC's, comuns a ambos processos, nas etapas de armazenamento e fritura.

No âmbito das atividades da empresa Preventia foi ainda realizada uma ação de formação sobre boas práticas de higiene e segurança alimentar.

Durante o período de estágio, tivemos ainda oportunidade de acompanhar a realização de numerosas auditorias a outras instituições como cafés, lares e unidades de restauração.

Palavras chave

Bolos secos, Lista de Verificação, PCC's, Salgados, Segurança dos Alimentos

Abstract

The present internship report concerns about the work carried out in the field of food safety at the company Preventia, located in Fundão. It is a company that provides many services, namely in the areas of occupational safety and health, implementation and maintenance of HACCP systems and people training, providing support to companies in fulfilling their legal obligations.

In this context, the three-month curricular internship had as main objective the development and implementation of the HACCP system for several salted foods and dry cakes in the catering unit “Quinta Vale Jardim”, located in Aldeia Nova do Cabo. For this purpose, a checklist for an evaluation of existing prerequisites, was drawn up and implemented in the unit under study. Afterwards, two HACCP plans, one for salted foods and another for dry cakes, were elaborated, contemplating the realization of technical sheets for each of the nine products studied, and proceeded to its implementation. In the HACCP plans were identified two PCC’s common in both processes, at storing and frying stages.

It was also carried out, in the scope of the company's activities, a training action on good hygiene and food safety practices.

Keywords

Dry cakes, checklist, PCC’s, salty food, Food safety

Índice geral

Agradecimentos	III
Resumo.....	V
Abstract	VII
Índice de figuras	XI
Lista de tabelas.....	XIII
1. Introdução	1
2. Importância da Segurança dos Alimentos em Restauração.....	2
2.1 – Legislação Comunitária	4
2.2 – Implementação do Sistema HACCP.....	5
3. Componente experimental realizada.....	6
3.1 – Apresentação da empresa Preventia	6
3.2 – Caso prático de implementação do sistema HACCP num restaurante	7
3.2.1 Elaboração e aplicação de lista de verificação	8
3.2.2 – Desenvolvimento e implementação do sistema HACCP	10
3.3 – Desenvolvimento de uma ação de formação na área da segurança dos alimentos.....	22
4. Considerações Finais	24
Referências bibliográficas	25
Anexos.....	27
Anexo I	29
Anexo II	45
Anexo III	65
Anexo IV	69
Anexo IV	75
Anexo V	115

Índice de figuras

Figura 1 - Síntese da Regulamentação de Higiene Alimentar (Marramaque,2006)	4
Figura 2 - Passos a seguir na implementação de um sistema HACCP (Marramaque,2006)	6
Figura 3 - Logotipo da empresa Preventia.....	7
Figura 4 - Modelo de Ficha Técnica	13
Figura 5 - Fluxograma de fabrico dos bolos secos	15
Figura 6 - Fluxograma de fabrico dos salgados.....	16
Figura 7 - Matriz de Avaliação de Riscos para a Saúde	18
Figura 8 - Matriz de avaliação do risco (Marramaque,2006)	18
Figura 9 - Fluxograma de fabrico dos bolos secos com identificação dos PCC's....	19
Figura 10 - Fluxograma de fabrico dos salgados com identificação dos PCC's	20

Lista de tabelas

Tabela 1 - Segurança Alimentar - Marcos Importantes (Dias, 2006).....	3
Tabela 2 - Não conformidades detetadas e respetivas medidas corretivas.....	9
Tabela 3 - Constituição da Equipa HACCP.....	10
Tabela 4 - Limites críticos, sistema de monitorização e ações corretivas.....	21