



Instituto Politécnico de Coimbra
Escola Superior Agrária de Coimbra



CET
QUALIDADE
ALIMENTAR

RELATÓRIO DE FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE
TRABALHO
SEGURANÇA ALIMENTAR

Sofia Daniela Monteiro N° 20853007

Coimbra 2010



Instituto Politécnico de Coimbra
Escola Superior Agrária de Coimbra

Relatório de formação em contexto de trabalho
Segurança Alimentar



14 de Setembro a 14 de Dezembro de 2009

Sofia Monteiro

Cet Qualidade Alimentar – nº 20853007

Sob orientação de

David Gomes

Coimbra 2010

Aviso: Este relatório faz parte da avaliação no âmbito de estágio, e ao ser apresentado ao júri poderá conter algumas falhas. A sua utilização para preferências nouro tipo de publicações deverá estar sujeita a autorização do **Supervisor**.

Agradecimentos

O sonho tornado realidade

“Chegar até ao cimo da montanha e contemplar o imenso vazio do cume pode ser gratificante. Mas nada é superior à árdua caminhada desde o baixo terreno e às dificuldades percorridas nessa viagem, para superar os percalços da subida.”

Esta podia ser uma frase retirada de um qualquer livro ou referência de um outro qualquer autor. Mas não, achei pertinente começar de forma mais literária este meu relatório de estágio. Nem só de coisas concretas se escreveram os três meses de estágio passados no Gabinete do Município de Fafe, nem se explica o que se aprendeu com tamanha experiência. A caminhada feita desde Setembro até Dezembro foi, sem dúvida, a experiência mais enriquecedora que alguma vez tive no âmbito da formação académica, não desprezando contudo todo o trabalho desenvolvido anteriormente.

De uma forma geral, pode-se referir que tudo o que foi feito desde a minha entrada para o curso de Especialização Tecnológica em Qualidade Alimentar foi ponto essencial para culminar no gabinete do Médico Veterinário do Município de Fafe. Foi uma soma de trabalho e dedicação, de objectivos e oportunidades que fui sabendo agarrar.

Aos que me acompanharam durante este último ano e meio agradeço o apoio e a ajuda por me aguentarem euforias e desgostos. Por serem portos de abrigo nas alturas em que quis desistir e nos momentos em que não vi mais nada a não ser o curso de Qualidade Alimentar “paixão minha desde pequena”. Em especial deixo o meu maior agradecimento aos meus pais que, pela inicial relutância quanto à minha ida para Coimbra e escolha de curso, me foram instigando a lutar pelo sonho de sempre.

Se não fossem essas barreiras e contrariedades, penso que não era tão saborosa esta satisfação de chegar até aqui.

Depois, sem querer deixar hierarquias definidas, agradeço em geral aos meus colegas de curso os bons momentos passados, as partilhas feitas nas aulas e fora delas.

Coimbra conhecida como cidade dos estudantes e do conhecimento, é também uma cidade acolhedora a todos os que a ela demandam e que com ela partilham momentos de vida e paixão.

Agradeço com especial apreço a ajuda prestada por todas as pessoas com quem trabalhei durante o estágio. Ao Senhor David pela disponibilidade em facilitar a visita a empresa Dacar, que foi muito enriquecedora para o meu relatório de estágio e experiência profissional. À Dona Graça por todas as indicações que me fez durante a visita guiada e por todos os documentos fornecidos.

Agradeço sinceramente pelo apoio prestado, em especial ao DR. José Ribeiro Presidente do nosso Município por ter proporcionado a oportunidade de realizar o estágio, e pela sua disponibilidade em ajudar.

Em especial ao Médico Veterinário do Município Dr. Jorge Silva pelo, incansável apoio, pela sua disponibilidade, motivação, paciência e interesse mostrado em ajudar a realizar o estágio.

Por fim ao meu orientador interno Prof. David Gomes pela ajuda prestada e interesse, neste relevante relatório.

“Não basta ter acesso a bens alimentares. É necessário saber comer – saber escolher os alimentos de forma e em quantidades adequadas às necessidades diárias, ao longo das diferentes fases da vida”.

OMS, bens alimentares

Resumo

Este trabalho tem por base o relato de três meses de estágio curricular no Gabinete do Município Médico Veterinário de Fafe, no período de 14 de Setembro a 14 de Dezembro de 2009.

Esta dissertação tem por base os planos de autocontrolo e HACCP instituídos nas grandes superfícies do município, fiscalização de talhos e peixarias - práticas de acções inspectivas, fiscalização de mercados, feiras e venda ambulante.

Durante estes três meses de estágio foi facilitado uma visita a uma PME (pequena/média empresa) - Dacar sita na freguesia e concelho de Fafe.

A Dacar é uma empresa vocacionada para os produtos alimentares transformados, nomeadamente nos enchidos tradicionais.

No decurso do estágio foi realizada uma acção de formação em tecnologia dos produtos alimentares no Instituto Politécnico de Viana do Castelo nos dias 15 e 16 de Outubro¹, que versou os seguintes temas:

- Tecnologias emergentes;
- Desenvolvimento de novos produtos;
- Novas exigências do mercado; e,
- Perspectivas futuras da indústria.

Palavras- Chaves:

Estágio, Vistorias as empresas, Segurança Alimentar

¹ Certificado da acção de formação em anexo e o programa do mesmo

Índice

Resumo.....	7
Índice.....	8
Índice das Figuras.....	10
Apresentação	11
Apresentação do local de Estágio.....	11
1ª Semana de estágio	13
Venda ambulante.....	15
Vistoria a talhos.....	16
Vistoria a Feira Semanal	17
Visita a Dacar	18
Pequena história da empresa	18
Descrição das instalações da empresa.....	18
Pré – requisitos Instalações	19
Transporte e Armazenamento	23
Equipamentos e Utensílios	24
Higiene e Formação do Pessoal	24
(Descrição das instalações da empresa DACAR)	26
Circuito tecnológico – Produção dos enchidos	28
Conclusão	31
Bibliografia.....	32
Anexo	34
Acção de formação do IPVC.....	37
Organigrama	39

Imagens do mercado E. Leclerc	40
Checklist de Venda Ambulante.....	43
Parecer de uma vistoria	48
Checklist de Vistoria Talhos	50
Fotos de um talho onde cumpre todos os requisitos.....	65
Fluxograma de enchidos da Dacar	67

Índice das Figuras

Figura 1 Carne temperada no carrinho inox na Câmara de maturação	28
Figura 2 Lavagem da tripa	28
Figura 3 Imagem do enchimento mecânico	29
Figura 4 A cura do produto	29
Figura 5 Embalagem do produto curado	29
Figura 6 Rótulo do produto curado	30
Figura 7 Todas estas imagens mostram a má arrumação dos produtos	40
Figura 8 Produto em venda imprópria para consumo	41
Figura 9 Vestuário não se encontra nos armários para este fim	41
Figura 10 Os utensílios de higiene mal armazenados	41
Figura 11 A panela a servir de balde	42
Figura 12 A mesa do preparado e as panelas sem higiene	42
Figura 13 Na zona de confecção do produto com adornos pessoais	42
Figura 14 Probabilidade de contaminação cruzada (produto confeccionado junto com o produto de levar ao forno)	42
Figura 15 Insecto caçador	65
Figura 16 Temperatura da câmara de carne exposta a venda	65
Figura 17 Balde de lixo com abertura de pé	66
Figura 18 Banca de desinfecção das mãos	66
Figura 19 Câmara de frigorífica com a temperatura adequada para a conservação	66

Apresentação

“Diz-me o que comes dir-te-ei quem és”.

Esta frase sempre fez eco na minha cabeça, desde as primeiras aulas de Teorias sobre Alimentação.

Escolher uma formação na área da Alimentação sempre foi para mim a única forma de saciar esta minha sede de manipular os nutrientes e tentar criar alimentos.

Passado um ano e meio desde o início do meu percurso do curso e em vias de concluir o meu CET em Qualidade Alimentar, vejo o terminar de um ciclo, cheio de experiências e útil no meu objectivo em seguir a prática de técnica de segurança alimentar como profissão.

Foi com grande satisfação que recebi a notícia de que ocuparia durante três meses, uma da secretária do gabinete município de Fafe. Experiência que abarcou também todas as reclamações e informações em prol da defesa do consumidor, tudo isto passou para além dos objectivos e iniciou um caminho sem precedentes.

Este estágio fica marcado por isso: pela generalidade desta minha prática, pela aplicabilidade dos meus objectivos, pela responsabilidade social que os mesmos encerram procurando executar algo que acrescenta-se valor, para além da rotina técnica da Segurança Alimentar.

Apresentação do local de Estágio

O Município de Fafe engloba uma área de 224km² e conta já com cerca de 53.000 habitantes num total de 36 freguesias. Conhecida como a “Sala de visitas do Minho”, a cidade de Fafe é a sede do concelho, denominado de Monte Longo até ao século XIX.

O organigrama² esquematiza a organização do Município. O executivo municipal é constituído pelo Presidente da Câmara e 9 vereadores, distribuídos pelos diversos pelouros.

² Em anexo o organigrama

O meu estágio decorreu no Gabinete Médico Veterinário, situado no edifício do Mercado Municipal, anexo ao Gabinete de Desenvolvimento Económico e Defesa do Consumidor.

Ao Gabinete Médico Veterinário Municipal de Fafe compete:

- Informação ao Consumidor;
- Defesa ao Consumidor;
- Feiras e Mercados; e,
- Segurança Alimentar.

1ª Semana de estágio

“Começar é que custa sempre. Em tudo ou quase tudo, o início é que se torna doloroso. Nestas circunstâncias, dar início ao contacto com o mundo de Técnico Alimentar foi uma descoberta dolorosa onde a ansiedade polvilha o desejo de vir a preencher um lugar no posto hipotético do “poder ser uma Técnica no Município”.

Entrar para o Município de Fafe foi e será a melhor coisa que me aconteceu em 2009. Não querendo ser muito literal ou romanesca, penso que os primeiros dias são aqueles que ainda nos alimentam o sonho de que podemos ser veículos de mudança. Que finalmente nos vão dar o reconhecido valor, já que vimos fresquinhos, com a matéria toda na ponta da língua e sabedores de normas à prática que nos exige o ser Técnica Alimentar. No meu caso, a primeira semana foi sem dúvida a semana do abanão. Confesso que nessa semana queria desistir, deixar a secretária e o estágio, pelo simples facto de querer trabalhar no imediato e ser útil.

O que verdadeiramente me atormentou nos primeiros cinco dias no Gabinete do Município foi o facto de saber que podia fazer melhor mas, como em tudo, ainda agia de forma tímida, dando erros, os típicos erros de quem está começar a carreira profissional.

Esses cinco dias eram longos e demorosos, parecia que as “horas não passavam”, mas contudo, nessa semana aprofundi os meus conhecimentos, pesquisando documentos de autocontrolo das grandes superfícies, como o grupo Sonae e do E. Leclerc³, ganhando muita experiência e força para continuar em frente rumo ao grande objectivo, continuando a prestar serviço ao Município da terra que me viu crescer.

O autocontrolo do grupo Sonae está bem elaborado, desde a área de autocontrolo, manual de boas práticas e por fim da higiene. Neste manual só tem um senão, nos aspectos técnico-legais aplicáveis uma vez que se baseiam na norma ISO 9000, em vez da ISO 9001:2000.

³ Em anexo imagens do mercado E.Leclerc

Tirando este aspecto todo documento está, muito profundo no que aplica à segurança alimentar, às boas práticas e formação do pessoal.

No E. Leclerc o documento é mais baseado no sistema do HACCP. Na minha opinião o grupo Sonae é mais explícito onde aprofunda o plano de higiene, de boas práticas e formação ao pessoal.

Nessa semana ainda foi dado para aprofundar a ciência que tinha aprendido no curso, livro do código de boas práticas de higiene e segurança alimentar da restauração pública, restauração de serviço rápidos, e por fim pastelarias e padarias. Todos estes baseiam-se nas boas práticas de segurança alimentar, estando divididos por capítulos. O capítulo I é noções básicas de microbiologia como por exemplo a contaminação química, física e biológica. O capítulo II abona-se em pré-requisitos para a aplicação do sistema APCPC e os seus sub-capítulos é a higiene do pessoal, higiene das instalações, equipamentos e utensílios. O capítulo III baseia-se no sistema APCPC. E o último capítulo finaliza o exemplo prático da implementação de processos baseados nos princípios APCPC.

Logo no primeiro dia também foi dito, pelo meu orientador DR. Jorge Silva uma frase que ficou registada na memória que me acompanhou versus atormentou durante o período em que estive em estágio. “As estagiárias que passaram por aqui todas tiveram boas notas. Se quiseres ser como elas tens que te dedicar”. Este conselho é digamos que o “prato da casa” para quem começa. É o avisar de que ali nos é exigido empenho, se assim for nosso entender e aspiração.

Foi sem dúvida o abrir realmente a porta da responsabilidade, de ser imagem daquilo que poderia fazer, desta vez sem o aconchego dos colegas do curso. Começava o meu percurso por minha conta e risco. E como em qualquer lado e profissão, o que custa é começar.

Depois de todo o trabalho concretizado posso dizer que a “frase atormentadora” foi sem dúvida a melhor forma de desenvolver o trabalho e perder o medo.

Venda ambulante

O regulamento da venda ambulante para o concelho de Fafe, foi elaborado com base do decreto-lei nº 122/79 de 8 de Maio, sendo aplicável a todos os indivíduos do Município de Fafe que exercem a actividade de venda ambulante.

No decurso de estágio foi efectuada uma elaboração de uma checklist⁴ de forma a facilitar a inspecção das viaturas automóveis utilizadas no transporte de géneros alimentícios.

As inspecções às viaturas automóveis, no decorrer do estágio, num total de 15 (quinze) foram concretizadas com êxito para o transporte dos géneros alimentares, uma vez que todas cumpriam os requisitos e normas, como é exigido no regulamento do nosso Município⁵.

No final de cada vistoria há a emissão de um parecer⁶ pelo Medico Veterinário Municipal. As viaturas que não reúnam condições para o transporte de géneros alimentícios, deverão ser reparadas nas inconformidades, pois só após isso, haverá lugar à emissão ou renovação do cartão de venda ambulante. Este cartão tem validade de um (1) ano fim o qual, terá que ser renovado antes de o prazo expirar.

⁴ Em anexo a checklist da venda Ambulante

⁵ Em anexo a vistoria a uma carrinha para a venda ambulante (checklist)

⁶ Parecer de uma vistoria em anexo.

Vistoria a talhos

A vistoria aos talhos foi baseada numa checklist⁷ fornecida pelo orientador de estágio, que nos orientou na verificação dos requisitos de higiene e segurança alimentar. Durante o período de estágio foram efectuadas a talhos 5 (cinco) vistorias⁸.

As vistorias eram executadas num esquema de periodicidade anual. Nessa visita havia especial atenção para as condições de higiene das instalações e funcionários, qualidade e salubridade das carnes com especial atenção pelo respeito das normas de rotulagem, implantação do sistema de HACCP, formação do pessoal manipulador das carnes e encaminhamento dos subprodutos de origem animal.

No final de cada vistoria, era emitido um parecer semelhante ao da venda ambulante, baseado essencialmente no Decreto-lei 147/2006 de 31 de Julho e nos regulamentos Comunitários n.ºs 852/2004 e 853/2004 do Parlamento Europeu do Conselho, de 29 de Abril, relativos á higiene dos géneros alimentícios.

Se no parecer constar algumas inconformidades é normalmente dado o prazo máximo 60 dias para correcção das mesmas, se ao fim do prazo não estiver as correcções feitas segue para uma contra-ordenação.

De uma forma geral podemos afirmar que em relação aos resultados das vistorias os incumprimentos verificados são sobretudo de natureza estrutural e de arrumação⁹, isto é, paredes e pavimentos a necessitar de reparação, sectorização dos artigos em armazém e remoção dos objectos estranhos à função. Foi também muito notória a falta de reposição de alguns componentes de higiene, como por exemplo: sabão líquido, toalhetes de papel, baldes do lixo com tampa de abertura de pé, entre outros.

⁷Em anexo a checklist fornecida para vistoria a talhos

⁸ Em anexo checklist de um talho onde fomos fazer a inspecção

⁹ Em anexo fotos de um talho onde cumpre a natureza estrutural e de arrumação

Vistoria a Feira Semanal

Semanalmente, no decurso do estágio curricular, o Médico Veterinário e Policia Municipal realizavam vistorias no recinto da feira e mercado. Acompanhei 15 (quinze) vistorias a estes recintos, visitávamos o sector do peixe (peixarias) para avaliar o grau de frescura do pescado, rotulagem e o precário. Secção da fruta, charcutaria, queijos e pão, finalizando-se sector das aves e coelhos vivos.

De uma forma geral podemos afirmar que em relação aos resultados das vistorias os incumprimentos verificados foram sobretudo a falta de rotulagem e precário do pescado. No sector das aves vivas, tinha-se atenção especial pelo cumprimento das regras de bem estar animal, verificando o encabeçamento por jaula e o comprovativo da vacinação contra a peste aviaria (Doença de Newcastle).

Visita a Dacar

Pequena história da empresa

A Dacar é uma empresa com uma existência de 20 anos, constituída por uma equipa jovem e muito dinâmica.

É uma das marcas de enchidos de maior prestígio e a que mais longe tem levado o nome deste concelho. É uma empresa de enchidos tradicionais curados em fumeiro a lenha. A qualidade é um factor que se encontra sempre na primeira linha das preocupações desta empresa. A selecção de todas as matérias-primas e condimentos que vão integrar a produção, irão assegurar tal desiderato e respeitar a tradição.

Confeccionam diariamente vários tipos de enchidos tradicionais, tais como: chouriça de sangue; salpicão tradicional; chouriço vinho; chouriça tradicional e, salpicão industrial, dentro dos mais exigentes padrões de segurança alimentar e com um nível de qualidade permanentemente supervisionado por uma engenheira especializada no sector.

Descrição das instalações da empresa

A Dacar cumpre todos os pré-requisitos: lava - mãos de água quente e fria com sabonete bactericida, portas, paredes, janelas, pavimentos, e tecto de superfície lisa e facilmente lavável, ventilação adequada as instalações.

De forma a prevenir, eliminar ou apenas reduzir os riscos que podem vir a contaminar o género alimentício durante o seu processo produtivo e posterior distribuição, devem ser tidos em mente, que uma vez contemplados permitam a aplicação efectiva do sistema HACCP.

Seguindo a metodologia do HACCP, os pré – requisitos abordados de forma sistemática onde são implementados alguns dos seus fundamentos, nomeadamente:

- Elaboração e manutenção de documentos e registos para cada parâmetro ou característica;
- Garantir processo produtivo seguro.

Seguidamente apresenta-se os pré-requisitos e o modo de funcionamentos dos mesmos.

Pré – requisitos Instalações

As instalações onde sejam produzidos produtos alimentares devem, se possível, estar localizadas em áreas:

- ✘ Ambientalmente não poluídas de forma a minimizar potenciais fontes de contaminação ou na impossibilidade de tal, devem ser criadas medidas para minimizar a contaminação;

- ✘ Longe de cursos de água ou áreas sujeitas a cheias,

- ✘ Evitar áreas de elevado perigo de fogos florestais ou na impossibilidade de tal, criar uma área de protecção em redor do estabelecimento;

- ✘ De fácil comunicação e acesso com exterior.

As instalações devem ser concebidas de modo a que permita:

- ✘ Uma fácil higienização;

- ✘ Um circuito de marcha em frente;

- ✘ Uma correcta circulação do produto, operações e operadores de modo a evitar contaminações cruzadas;

- ✘ A separação física do produto alimentar e subprodutos, assim como de embalagens secundárias.

Paredes / Portas / Tectos

Os tectos e equipamentos neles suspensos, devem ser construídos de modo a evitar a acumulação de sujidade, a reduzir a condensação e o desenvolvimento de bolores e evitar o desprendimento de partículas.

O material de construção deve ser liso, impermeável, lavável, resistente, devem ser de cor clara, não absorventes e não tóxicos.

As portas devem conter borracha na extremidade para evitar a entrada de sujidade, insectos ou roedores e as portas com acesso à zona de confecção devem ter um sistema de mola vai e vem.

As arestas e ângulos do tecto devem ser arredondados para não haver acumulação de sujidade.

Pavimento

Deve ser resistente ao choque e impermeável, durável, antiderrapante, não absorvente, não tóxico, de fácil lavagem e desinfeção, e com inclinação para facilitar o escoamento.

Janelas

As janelas e outras aberturas devem ser construídas de modo a evitar a acumulação de sujidade e devem ser equipadas com redes de protecção (redes mosquiteiras) removíveis para limpeza.

Os caixilhos das janelas devem ser de material resistente à corrosão e os peitoris exteriores deverão possuir uma inclinação de modo a que a água da chuva seja afastada das paredes.

Ventilação

As instalações devem ser devidamente ventiladas de modo a evitar a acumulação de humidade e calores excessivos.

Os sistemas de ventilação têm de ser construídos de forma a permitir um fácil acesso aos filtros e outras partes que necessitem de limpeza, desinfeção ou substituição. Os filtros acumulam resíduos com facilidade, sendo um factor de crescimento microbiano e de grave risco de incêndio. Por isso devem ser facilmente removíveis para a sua limpeza ou substituição.

Água

A unidade deverá ser dotada de água corrente potável, preferencialmente pela rede pública de abastecimento de água. Se esta não existir, o estabelecimento deve ser dotado de reservatórios de água próprios e com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços.

Devem ser efectuadas análises físicas – químicas e microbiológicas, periodicamente, para controlo da qualidade da água. Em situações em que existam os dois tipos de abastecimento de água, a da rede pública é a que deverá ser utilizada.

Iluminação

A iluminação deve ser adequada à capacidade e volume do local de modo a permitir uma boa visibilidade para a realização de actividades de modo higiénico. Essa iluminação pode ser natural ou artificial.

Depósito de combustíveis

Quando o combustível utilizado for lenha, o depósito deverá satisfazer os requisitos seguintes:

- ✘ Comunicar directamente com o exterior e com o fumeiro;

✘ Ter convenientemente isoladas a parede, ou paredes, que sejam comuns a esta secção;

✘ Possuir porta de ferro, que assegure um isolamento conveniente.

Insecto caçadores

Só devem ser colocados junto das portas com acesso directo à rua, na direcção e altura do topo das mesmas, e não dentro das salas de laboração uma vez que podiam contaminar os alimentos.

Instalações sanitárias e vestuários

As instalações sanitárias devem satisfazer os seguintes requisitos:

✘ Existência de um lavatório por cada grupo de dez trabalhadores. Os lavatórios devem ter torneiras de accionamento não manual, providas de sabão líquido bactericida, escova de unhas, dispositivos de secagem de mãos ou toalhetes descartáveis de papel;

✘ Retretes com autoclismo, papel higiénico, vassoura de limpeza de sanita e balde do lixo movido a pedal, devidamente forrado com saco adequado;

Os vestiários devem satisfazer os seguintes requisitos:

✘ Devem conter uma cabine de banho com chuveiro por cada grupo de dez trabalhadores. Devem ter água quente e tapete anti – derrapante;

✘ Os vestiários devem situar-se em salas próprias e comunicando com as instalações sanitárias;

✘ Os vestiários devem dispor de armários (cacifos) com divisões individuais para os trabalhadores, com porta, fechadura e orifícios de arejamento;

✘ Nos locais de trabalho onde não haja serviços médicos ou posto de primeiros socorros, devem existir caixas de primeiros socorros devidamente assinaladas, contendo material adequado.

Controlo de Pragas

Em todos os locais onde se manipulam, confeccionam, conservam, armazenam, expõem e comercializam alimentos, deve-se possuir um programa de prevenção e eliminação de pragas (roedores, insectos e pássaros), normalmente feito por contratação de uma empresa externa.

A adopção de medidas rigorosas sobre protecção de roedores e insectos num estabelecimento pode reduzir, significativamente, os riscos de contaminação das matérias-primas e produtos alimentares.

Transporte e Armazenamento

Condições Higiénicas de Transporte

✘ Estes veículos devem ser constituídos por paredes, tecto e pavimento com isolamento adequado, incluindo as portas, de modo a limitar as trocas térmicas entre o interior e o exterior;

✘ Devem ser utilizados estrados ou outros dispositivos destinados a permitir uma circulação de ar conveniente junto ao pavimento, assim como assegurar as condições higiénico - sanitárias dos produtos transportados.

Câmaras frigoríficas

A carne como alimento perecível que é, deve ser armazenado e mantido a temperaturas de refrigeração.

É importante que haja uma separação adequada entre matérias-primas e produtos finais embalados ou não.

O sistema de frio deve apresentar-se externa e internamente limpo, o pavimento deve ser construído com materiais impermeáveis não absorventes, antiderrapantes, laváveis e não tóxicos, de forma a permitir o escoamento adequado das superfícies. As portas devem ser de material inalterável e ter borrachas de vedação em boas condições de conservação para um bom isolamento.

Equipamentos e Utensílios

Os equipamentos e utensílios que, de alguma forma, se encontrem em contacto com géneros alimentícios devem ser de materiais resistentes, não porosos, lisos, não tóxicos, próprios para contactar com alimentos. Devem ser permanentemente vigiados e limpos e não devem transmitir odores ou sabores, que alterem as características organolépticas dos alimentos. Os equipamentos devem ser instalados de modo a permitir a limpeza adequada da área circundante.

Higiene e Formação do Pessoal

Higiene

Os microrganismos são habitantes naturais do corpo humano e se os manipuladores de alimentos não tiverem cuidados de higiene especiais podem contaminar os alimentos. A pele, o nariz e o tracto gastrointestinal são os principais locais de desenvolvimento microbiano no corpo humano. Por isso, é fundamental que os manipuladores mantenham um elevado grau de higiene e evitem atitudes não higiénicas durante a preparação dos alimentos.

Formação

O pessoal que manuseia alimentos deve ser supervisionado e dispor de instrução e/ou formação adequadas para o desempenho das funções.

Os responsáveis pelo processo de segurança alimentar devem receber formação adequada na aplicação dos princípios do sistema.

A legislação em vigor, responsabiliza os proprietários das empresas alimentares pela formação dos seus funcionários em matéria de higiene de acordo com as actividades que desenvolvem.

Fardamento / Mãos / Unhas

Os manipuladores devem utilizar a farda adequada e exclusiva para a sua função, que deve ser composta por (salvo algumas exceções): touca, camisola, calças avental, calçado anti – derrapante e devem mantê-la sempre a mais limpa possível.

A touca deverá ser 1ª peça a ser colocada e deve cobrir completamente o cabelo que deve estar limpo e penteado.

As mãos como fonte de contaminação que são, devem ser lavadas e desinfectadas varias vezes ao dia conforme os procedimentos de higienização estabelecidos, e as unhas curtas, limpas e sem verniz.

(Descrição das instalações da empresa DACAR)

Recepção de carne

A carne chega à empresa, já previamente desmanchada, proveniente de salas de desmancha autorizadas, é conferida, pesada, sujeita a um controlo prévio de qualidade, (aspecto, frescura, temperatura, condições de embalagem) e posteriormente acondicionado em frio na câmara de refrigeração.

Zona de fabrico de enchidos

Zona de triagem da carne e fabricação dos diferentes produtos.

Fumeiros

Nesta zona faz-se a cura do enchido por intermédio de dois fumeiros de lenha. Esta é uma das fases mais críticas de todo o processo produtivo, pois é vital uma cura bem apurada, para obtermos um produto de alta qualidade.

Sala de lavagem e desinfeção do material

Aqui lava-se e desinfecta-se todo o material usado no fabrico dos enchidos.

Zona de matérias – primas

Nesta sala armazenam-se todas as matérias – primas que se podem conservar à temperatura ambiente.

Zona de lavagem de caixas

Lavam-se as caixas de transporte para embalagem de enchidos.

Sala de rotulagem / embalagem / expedição

Nesta sala faz-se a finalização da produção do enchido, é onde se rotulam, embalam e são expedidos.

Casas de banho e vestiários

São separados por sexos e dispõem de armários individuais com a separação para o calçado.

Gabinete de controlo de qualidade

Local onde estão arquivados todos os documentos que fazem parte da Dacar (licenciamento, plano HACCP, registos, entre outros).

Circuito tecnológico – Produção dos enchidos

Recepção de matérias-primas e subsidiárias – A carne chega à empresa, já previamente desmanchada, proveniente de salas de desmancha autorizadas, é pesada, sujeita a um controlo prévio de qualidade, (aspecto, frescura, temperatura, condições de embalagem), e posteriormente acondicionado em frio na câmara de recepção.

Todas as outras matérias-primas e subsidiárias são conferidas à entrada e armazenadas em locais para o efeito – armazéns de matérias-primas.

Corte/tempero – A carne é retirada da câmara de refrigeração para a sala de tempero onde é separada em diversas partes consoante o enchido a fabricar.

Pesagem da carne é consoante a quantidade a laborar. É pesada e colocada num carro inox para a sala de fabrico de enchidos. De seguida pesam-se e medem-se todos os ingredientes necessários à confecção dos enchidos para depois se adicionam à carne, seguindo o tempero, que é sem dúvida, o ponto crítico de todo o processo.

Maturação – É uma duração variável, conforme o produto em causa, (entre 24h a 72h). Onde vai para a câmara de maturação no carrinho inox.



Figura 1 Carne temperada no carrinho inox na Câmara de maturação



Figura 2 Lavagem da tripa

Demolha e Lavagem da tripa – A tripa é retirada da sua embalagem de origem e colocada dentro de um recipiente com água morna juntamente com limão / laranja. Antes de ser utilizada é retirada deste último recipiente e lavada em água corrente.

Enchimento mecânico – Coloca-se a massa no interior da enchedora e logo a seguir coloca-se a tripa no tubo de enchimento. Posteriormente é passado para o processo da atada com o fio salsicheiro.



Figura 3 Imagem do enchimento mecânico



Figura 4 A cura do produto

Processo térmico (fumagem) – É utilizado para a cura do produto. É uma fase crítica para obtenção do produto final de alta qualidade.

A cura é um período compreendido entre as trinta e as cinquenta horas, a uma temperatura não estável, com um máximo dos 65°Graus, mas variável, segundo cada produto, utilizando a lenha de carvalho.

Embalagem – Saindo os produtos da cura, passam à secção de embalagem, onde são acondicionados, em embalagens de diferentes tamanhos, conforme o cliente a que se destinam. Este método é a vácuo. Colocam-se os enchidos manualmente no interior das embalagens de polietileno. A selagem é efectuada termicamente.



Figura 5 Embalagem do produto curado



Rotulagem - Colocam-se manualmente o rótulo na embalagem.

Figura 6 Rótulo do produto curado

Armazenamento – É colocado na unidade de refrigeração aguardando a sua expedição.

Expedição – É colocado junto ao local de expedição para o transporte.

Transporte – Acondicionamento dos enchidos embalado no veículo de transporte e período de tempo desde a saída do produto do local de fabrico até à sua entrega no local de venda/cliente.¹⁰

¹⁰ Em anexo o fluxograma da produção de enchidos

Conclusão

Relembrar que na primeira semana de estágio pensei em voltar para casa e desistir do sonho de ser Técnica de Segurança Alimentar faz-me ver, neste momento, que sem as dificuldades iniciais o meu percurso profissional, escolar e pessoal seria inóspito e vazio.

Ter realizado o estágio curricular no Município de Fafe proporcionou-me um extenso abrir de portas e mais que isso, o privar com técnico de segurança de referência mas que, sem descurar em detalhes, se posiciona na mesma vertente global de qualquer técnico: a busca da verdade e interesse público.

Ao longo de três meses de estágio percebe-se que o mundo de um técnico de segurança, sem as extensas aulas do curso, é um mundo difícil mas ao mesmo tempo apaixonante.

Muitas foram as dificuldades de encaixe de técnico do gabinete como é o Município de Fafe. Estruturar novas competências e tarefas, estar de manhã num serviço, chegar a estar logo noutra, o que alimentaram a prática diária dos 90 dias de estágio.

Mais que ser referenciada como estagiária no Município de Fafe, carrego na minha bagagem a oportunidade de ter sido, já que foi a partir desta experiência que apercebi verdadeiramente do sentido da palavra responsabilidade.

Cada vistoria/reclamação mostrou uma aprendizagem singular e que foi cumulativa ao longo do estágio na medida em que fui encaixando a rotina de técnica.

Bibliografia

Sites:

<http://www.fafe-digital.com/turismo/historia/>

<http://www.eb1-sede-2.rcts.pt/historia.htm>

<http://www.avedigital.pt/wiki/index.php/Fafe>

www.youngreporters.org/

www.panoramio.com/photo/1583084

Legislação:

NP EN ISO 9001/2000

Decreto-lei 147/2006 de 31 de Julho;

Regulamento a venda ambulante no município de Fafe, decreto de lei nº 122/79 de 3 de Maio;

Regulamento Comunitário nº852/2004 do Parlamento Europeu do Conselho, de 29 de Abril, relativo á higiene dos géneros alimentícios;

Regulamento Comunitário nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do conselho, de 29 de Abril, relativo á higiene dos géneros alimentícios.

Documentos fornecidos pelo Município:

Associação da Restauração e Similares de Portugal (ARESP). Código de boas práticas para a Restauração Pública. Lisboa: ARESP, 2006;

Associação da Restauração e Similares de Portugal (ARESP). Código de boas práticas para as pastelarias e padarias. Lisboa: ARESP, 2006;

Associação da Restauração e Similares de Portugal (ARESP). Código de boas práticas para a Restauração de serviços rápido. Lisboa: ARESP, 2006;

Regulamento a venda ambulante no município de Fafe, decreto de lei nº 122/79 de 3 de Maio;

Anexo

Certificado da Acção de formação IPVC

Acção de formação do IPVC

Os dois dias de formação foram muito interessantes. Diversos temas foram aprofundados, no sector mais vocacionado para Indústria Alimentar.

Como referi anteriormente (resumo) esta formação versou os seguintes temas: tecnologias emergentes, desenvolvimento de novos produtos, novas exigências do mercado e perspectivas futuras da indústria. Os dois primeiros temas foram abordados no primeiro dia de formação e os restantes no dia seguinte.

Ao começar a formação tivemos a moderadora Manuela Vaz Velho com o tema de tecnologias emergentes. O eng. Amândio Santos apresentou “o pólo de competitividade Agro-Industrial”.

De seguida foi a vez do palestrante Eduardo Rosa da UTAD, explicou o “projecto real: aproximação entre o sistema científico e as empresas”.

Da empresa Linde o Engenheiro José Dias falou sob o “arrefecimento e controlo de temperatura com gases criogénicos”.

O eng. M. Rui Alves da instituição acolhedora palestrou dos “alimentos de IV e V gama em cantinas”.

Da Proenol, o eng. Filipe Centeno palestrou as “aplicações de leveduras imobilizadas em enologia”.

O tema dois iniciou com o moderador Carlos Teixeira com o tema Desenvolvimento de novos produtos. O primeiro palestrante da parte da tarde foi o eng. Tiago Brandão da empresa Unicer com a “inovação e desenvolvimento de produto: case studies”.

Da carne Landeiro veio falou a eng. Carla Malheiro da “influência do design da embalagem na melhoria da competitividade em empresas Alimentares”.

A eng. Sofia Duarte da Danone palestrou “inovação e segurança alimentar”.

A eng. Helena Albano da ESBUCP falou no “biocontrolo: uma estratégia para a produção de enchidos tradicionais seguros”.

No último dia começou com o moderador Prof. Doutor Nuno Brito que palestrou o tema novas exigências do mercado. Seguidamente, o eng. Pedro Queiroz da empresa FIPA falou sobre “a inovação: tendências de mercado e desafios para a Indústria Alimentar”.

A eng. Susana Cunha da empresa Ferraz e Ferreira foi com o tema dos “produtos congelados”.

Da empresa Elisa Pereira e Freitas teve como sua representante o eng. Luís Rodrigues, com “a importância da rastreabilidade na Indústria Alimentar: case studies”.

A empresa The Nielsen Company e ADIPA, o representante eng. Jorge Macôr de Brito falou: “existem alterações nos hábitos de consumo?”.

A eng. Paula Silva, da Pascoal explicou um pouco dos “desafios ambientais na Indústria Alimentar – case study”.

A eng. Cláudia Lopes da Cerealis falou “a inovação e o consumidor”.

O último tema, perspectivas futuras da Indústria foi abordado pelo moderador Manuel Rui Alves.

A Frulact teve o representante Domingos Almeida Pilar Morais, com “gestão de inovação na indústria agro-alimentar: sistema da frulact”.

Cecília Gaspar, eng. da Derovo insistiu no tema “rumo a um futuro de sucesso – a visão do grupo Derovo”.

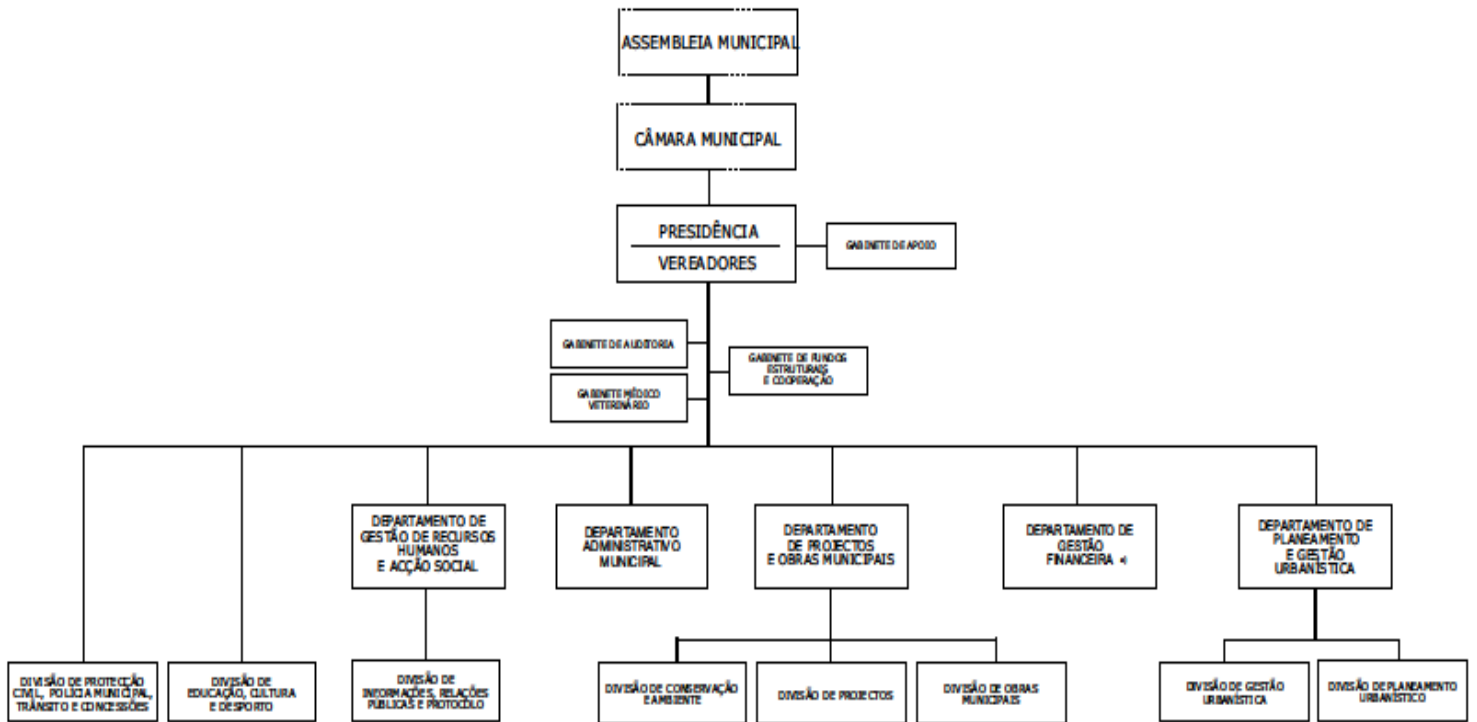
A AEP teve como palestrador eng. Marco Rodrigues, com “valorização da oferta nacional “Portugal a minha primeira escolha”.

Romeu Lopes eng. da RACOOOP fez a “perspectiva na indústria de leites/ rações”.

A acção de formação encerrou com a coordenadora do Departamento, ciclo básico e Dietética da ESSVA – CESPU – Begoña Criado.

Organigrama

CÂMARA MUNICIPAL DE FAFE ORGANIGRAMA



a) Resulta da transformação da Divisão de Gestão Financeira a qual só fica estabelecido o provimento de lugar de Director de Departamento

Imagens do mercado E. Leclerc

No armazém



Figura 7 Todas estas imagens mostram a má arrumação dos produtos

Produto à venda



Figura 8 Produto em venda imprópria para consumo

Equipamentos e utensílios



Figura 9 Vestuário não se encontra nos armários para este fim



Figura 10 Os utensílios de higiene mal armazenados

A parte da pastelaria do E. Leclerc



Figura 11 A panela a servir de balde

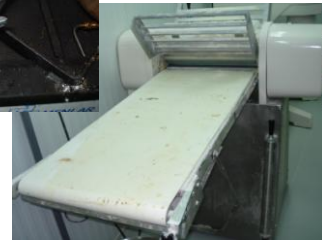


Figura 12 A mesa do preparado e as panelas sem higiene



Figura 13 Na zona de confecção do produto com adornos pessoais



Figura 14 Probabilidade de contaminação cruzada (produto confeccionado junto com o produto de levar ao forno)

Checklist de Venda Ambulante



Câmara Municipal de Fafe

Lista de verificação para portadores do Cartão de venda

Identificação do Proprietário:

Nome: _____

Morada: _____ Freguesia: _____

Nº de Cartão: _____

Vende em que freguesia (as): _____

Data da vistoria: ___/___/___ Ficha de vistoria: ___/___/___/___/_____

Motivo de vistoria: rotina _____ reclamação _____ Notificação _____ Outros _____

Médico veterinário: _____

Técnico Alimentar: _____

1. Assinalar com um **X** onde estiver em conformidade com a venda/ produtos destinados à venda.

2. É portador do cartão de vendedor: Sim _____ Não _____

3. O vendedor ambulante é o proprietário do cartão: Sim _____ Não _____

4. Tem o cartão dentro do prazo exigido: Sim _____ Não: _____

5. Está a exercer a sua venda em locais autorizados: Sim _____ Não: _____
6. Apresenta os seus utensílios, veículo, tabuleiro de venda em boas condições de limpeza e higiene. Sim ____ Não _____
7. Expõe o preço afixado. Sim ____ Não _____
8. O vendedor apresenta-se devidamente limpo, e actua com civismo nas suas relações com o público. Sim _____ Não _____
9. Tem ventilação adequada para a sua actividade. Sim _____ Não _____
10. O vendedor de pescado, os seus interiores está adequado como o exigido no regulamento. Sim ____ Não _____
11. Na venda de peixe a viatura apresenta painéis laterais exteriores da viatura inscrita “ transporte de venda de peixe”. Sim _____ Não _____
12. Está a vender carnes verdes, enlatadas, embaladas, fumadas... Sim _____ Não _____
13. Vende bebidas alcoólicas: Sim _____ Não _____
14. Está a vender sementes, plantas e ervas medicinais. Sim _____ Não _____
15. Encontra-se a vender desinfectantes, insecticidas, fungicidas, herbicidas, raticidas, parasiticidas. Sim ____ Não _____
16. Anda a vender artigos de mobiliário, colchoaria e antiguidade. Sim ____ Não _____
17. Vende electrodomésticos. Sim _____ Não _____
18. Anda a vender instrumentos musicais, discos e afins, outros artigos musicais, seus acessórios e partes separadas. Sim _____ Não _____
19. Vende materiais de construção, metais e ferragens. Sim ____ Não _____
20. Vende automóveis, velocípedes, reboques com ou sem motor e acessórios. Sim _____ Não _____
21. Vende combustíveis líquidos, sólidos e gasosos, com excepção de petróleo, álcool desnaturado, lenha e carvão. Sim _____ Não _____
22. Borracha e plásticos em folha ou tubo ou acessórios. Sim ____ Não _____
23. Encontra-se com armas e munições, pólvora e qualquer outro material explosivo ou detonantes. Sim _____ Não _____

Relatório de estágio

24. Vende moedas e notas de banco. Sim _____ Não _____

25. Esta a vender material de fotografia e cinema e artigos de óptica, oculista, ourivesaria, relojoaria ou respectivas peças ou acessórios. Sim _____ Não _____

Conclusões:

Médico veterinário

Técnico Alimentar

Responsável pela venda

Parecer de uma vistoria



CÂMARA MUNICIPAL DE FAFE

ENT. EQ. P. COLECTIVA N.º 506841561

GABINETE DO MÉDICO VETERINÁRIO MUNICIPAL

[
EXMO SENHOR
VEREADOR ENG. VITOR
MOREIRA
]

Sua referência

Sua comunicação de

Nossa referência

Avenida 5 de Outubro

Of.º n.00378/00/MV

4824-501 FAFE

Proc.º 0/2009

DATA, 10 de Novembro
de 2009

ASSUNTO: Vistoria a viatura para venda ambulante de géneros alimentares

No dia 10 de Novembro de 2009, pelas 11.00 horas foi realizada vistoria à viatura com a matrícula 19 – HF - 67, marca Toyota, pertencente ao Sr. Domingos Fernandes da Costa, residente na Rua de S.Martinho nº 1964 - Fareja – Fafe, para avaliar as condições hígio-sanitárias no exercício da venda ambulante de Géneros alimentares.

Considerando o regulamento municipal e demais legislação aplicável, sou a emitir o seguinte parecer:

A viatura acima identificada **reúne condições**, para o transporte de Géneros Alimentares – Produtos Alimentares.

Fafe, 10 de Novembro 2009

A Autoridade Sanitária Veterinária Concelhia.

(Fernando Jorge Lopes Gomes da Silva – 549 OMV)

Checklist de Vistoria Talhos

Fotos de um talho onde cumpre todos os requisitos



Figura 15 Insecto caçador



Figura 16 Temperatura da câmara de carne exposta a venda



Figura 17 Balde de lixo com abertura de pé



Figura 18 Banca de desinfecção das mãos



Figura 19 Câmara de frigorífica com a temperatura adequada para a conservação

Fluxograma de enchidos da Dacar

