

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Ciclo de estudos: MIMV **Ano Curricular:** 3º **Semestre:** 2º **Obrigatória** **Créditos:** 4.5 ECTS

Docente(s): António Salvador Barreto (CCP), Marília Catarina Ferreira (R)

1. Horas de contacto:

Teóricas - 26 horas **Práticas** – 26horas **Total** – 52 horas

2. Objetivos

Pretende-se que o estudante adquira noções básicas de higiene da produção, tendo em vista colaborar no cumprimento das regras do bem-estar animal; por outro lado, e numa perspetiva de integração, com início na produção e até ao consumidor final, pretende-se habilitar os nossos mestres a colaborar na elaboração de sistemas pró-ativos de qualidade alimentar, por forma a garantir a saúde pública

3. Programa

Teórico - Conceito de Higiene. Elementos gerais de higiene animal. Design higiénico das instalações e do equipamento. Águas de abastecimento e águas residuais. Métodos e técnicas de higiene veterinária: lavagem; desinfeção. Controlo de pragas. Higiene pessoal. Metodologias de higienização e sanificação de locais. Biofilmes nas indústrias alimentares. Tratamento e eliminação higiénica de resíduos e de efluentes; gestão ambiental, prevenção e controlo integrado da poluição. Perspetivas evolutivas da Higiene Veterinária - a biossegurança animal e a qualidade e segurança dos alimentos. Higiene e segurança no trabalho. Conceito de segurança alimentar. Análise, avaliação, gestão e comunicação de risco em segurança alimentar. Metodologias de gestão de risco. Sistemas reativos e pró-ativos de qualidade alimentar. Regras de amostragem, técnicas de colheita e regras de envio de amostras para o laboratório. Metodologias preliminares à implementação de sistemas de segurança alimentar. Códigos de Boas Práticas. Rastreabilidade. Sistemas integrados de segurança da qualidade. O sistema HACCP. Planos de autocontrolo. Identificação de perigos. Integração de sistemas de gestão da qualidade. Plano para aprovação e controlo de estabelecimentos – PACE. Higiene e garantia de segurança dos alimentos relativa às áreas da distribuição e da restauração. Rotulagem e consumidor.

Prático – Análise microbiológica. Higiene pessoal, ambiental e fabril. Análise de água. Metodologias de higienização e sanificação de locais. Higiene e segurança no trabalho. Desenvolvimento de modelos de análise de risco. Elaboração de planos de autocontrolo para alimentos, recorrendo a metodologias pró-ativas.

4. Bibliografia

Blackburn, C.W. & McClure, P.J. (2009). *Foodborne Pathogens. Hazards, Risk Analysis and Control Processing*. 2nd Ed. Woodhead Publishing. ISBN 978-1-84569-362-6.

Brown, M. & Stringer, M. (2002). *Microbiological Risk Assessment in Food Processing*. Woodhead Publishing Limited, Abington Hall, Cambridge, UK.

Cramer, M.M. (2006). *Food Plant Sanitation: Design, Maintenance and Good Manufacturing Practices*. Taylor and Francis Group. U.S.A.

Lelieveld, H. & Mostert, T. (2013). *Hygiene in Food Processing: Principles and Practice*. 2nd Ed. Woodhead Pub. Inc Abington, Cambridge, U.K.

Mortimore, S. & Wallace, C. (2013). *HACCP a Practical Approach. Practical Approaches to Food Control and Food Quality Series*. 3rd Ed. The Royal Institute of Public Health and Hygiene, London, U.K.

Sprenger, R.A. (2017). *Hygiene for Management*. 19th Ed. Highfield Publications, London.

Vries, J. (1997). *Food Safety and Toxicity*. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida, U.S.A

Legislação em vigor aplicável.

5. Avaliação

Os conhecimentos adquiridos pelos estudantes são avaliados através de pequenos testes semanais sobre a matéria prática da aula anterior (30%) e um exame final sobre as matérias teóricas (70%). A classificação final será o somatório de ambas as classificações