

Segurança Alimentar no Instituto Politécnico de Viseu

A Segurança Alimentar é uma prioridade essencial nos SAS/IPV, sendo um fator determinante para a proteção da saúde pública e para a confiança da comunidade académica nos serviços prestados.

Para garantir que todas as refeições servidas são seguras, equilibradas e de qualidade, as unidades alimentares geridas pelo SAS-IPV, incluindo a Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Lamego, seguem um sistema de Higiene e Segurança Alimentar que se baseia nos princípios do HACCP, um modelo amplamente reconhecido na prevenção de riscos e na garantia da qualidade dos alimentos.

Este sistema é acompanhado por profissionais especializados, que asseguram a implementação, monitorização contínua e atualização das boas práticas em todas as unidades alimentares.

Reconhecendo a importância de uma atuação integrada, o acompanhamento estende-se igualmente às cantinas e bares das Escolas Superiores (ESTGV, ESAV, ESSV, ESEV), concessionadas a empresas externas.

É avaliado o cumprimento rigoroso das normas de segurança alimentar, através de visitas de verificação, contribuindo para a uniformidade e qualidade dos serviços prestados em todo o Instituto Politécnico de Viseu.

Este compromisso contínuo com a segurança alimentar reflete a preocupação dos SAS/IPV com o bem-estar dos seus estudantes, docentes e colaboradores, promovendo um ambiente alimentar seguro, responsável e de confiança em todas as suas unidades.

No decorrer das auditorias de segurança e higiene alimentar, são realizadas diversas ações de inspeção, monitorização e verificação em áreas relacionadas com o manuseamento, armazenamento, preparação e distribuição de alimentos.

As atividades desenvolvidas incluem:

- Supervisão das condições de armazenamento de matérias-primas e produtos alimentares, assegurando uma organização adequada, a proteção eficaz contra contaminações cruzadas e pragas.
- Inspeção visual e documental dos produtos alimentares armazenados, com registo em fichas de controlo, garantindo a conformidade com os requisitos de rotulagem e acondicionamento.
- Verificação das temperaturas em equipamentos de refrigeração e congelação, através de termómetros digitais calibrados, assegurando que os alimentos são conservados dentro dos parâmetros legais de segurança alimentar.
- Avaliação das condições de higiene nas áreas de preparação, confeção e distribuição de refeições (cozinhas, refeitórios e zonas de apoio), incluindo observação direta das práticas de higienização, desinfeção e organização.
- Monitorização dos procedimentos de distribuição de refeições, verificando cumprimento das boas práticas de higiene e manipulação por parte dos colaboradores durante o manuseamento e distribuição dos alimentos.
- Registo e análises sistemática de medições e observações em formulários próprios, contribuindo para a rastreabilidade, conformidade documental e melhoria contínua dos processos de segurança alimentar.
- Formação e sensibilização contínua das equipas envolvidas nas operações alimentares, assegurando a atualização dos conhecimentos sobre higiene, segurança e boas práticas de manipulação.
- Realização de reforços formativos no local, sempre que necessário, orientando os colaboradores e colaboradoras quanto à correta aplicação dos procedimentos operacionais e à prevenção de riscos alimentares.
- Acompanhamento e verificação do plano de controlo de pragas, garantindo a existência de um plano preventivo e corretivo, com registo das inspeções e intervenções realizadas por empresas devidamente certificadas.

Estas ações visam garantir a conformidade legal e normativa, reforçando o compromisso institucional com a qualidade, segurança e bem-estar de todos os colaboradores e utentes.

