



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Gomes, Ana Sofia Martins

Implementação de sistema HACCP na restauração

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/193>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	O trabalho é sobre a implementação do sistema HACCP na restauração; o sistema visa garantir a segurança dos processos e dos géneros alimentícios baseado na análise de perigos e controlo dos pontos críticos. O estágio realizou-se na Biogaia, Consultoria e Investigação em Ambiente, Lda., empresa de consultoria em higiene e segurança alimentar. O presente trabalho foi dividido em duas partes, a primeira (capítulo 3) descreve a implementação do sistema HACCP no sector da restauração, uma análi...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	HACCP, Segurança alimentar, Pontos críticos, Consultoria, Conformidades
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-17T02:14:12Z com
informação proveniente do Repositório

Índice

Índice-----	I
Índice de tabelas e figuras-----	III
Índice de abreviaturas-----	IV
Resumo-----	V
Abstract-----	VI
1.Introdução e Objectivos-----	1
2.Sistema HACCP (análise de perigos e controlo de pontos críticos) -----	3
3. Implementação do Sistema HACCP no sector da restauração-----	6
3.1 Etapas preliminares – 1ª à 6ª-----	7
3.2 Os7 Princípios-----	10
3.2.1 Identificação dos perigos e das suas medidas preventivas-----	10
3.2.2 Identificação dos pontos críticos de controlo (PCC)-----	12
3.2.3 Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC-----	13
3.2.4 Estabelecimento de um sistema de monitorização para cada PCC-----	14
3.2.5 Estabelecimento de acções correctivas-----	15
3.2.6 Verificação do sistema-----	16
3.2.7 Estabelecimento de registos e documentação-----	16
3.3 Revisão do sistema-----	17
4. Implementação do Sistema HACCP num produto-----	18
4.1 Etapas Preliminares-----	18
4.2 Implementação dos princípios HACCP-----	21
5. Considerações finais-----	28
Referências Bibliográficas-----	29
Anexos	
Anexo I – Formação	
Higiene do Manipulador de Alimentos	
Implementação do Sistema HACCP	
Anexo II – Fichas técnicas	
Sopa	
Febras de porco grelhadas	

Gambas à Guilho

Leite Creme

Anexo III – Fluxogramas

Sopa

Febras de porco grelhadas

Gambas à Guilho

Leite Creme

Índice de Figuras

Figura 1-----	6
Figura 2-----	9
Figura 3-----	13
Figura 4-----	18
Figura 5-----	20

Índice de Tabelas

Tabela 1-----	10
Tabela 2-----	11
Tabela 3-----	14
Tabela 4-----	16
Tabela 5-----	19
Tabela 6-----	21
Tabela 7-----	24
Tabela 8-----	26

Índice Abreviaturas

EUA – Estados Unidos da América

HACCP – Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos

OMS – Organização Mundial de Saúde

ICMSF – Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas dos Alimentos

FAO – Organização das Nações Unidas para a Agricultura

ISO – International Organization for Standardization

PCC – Pontos Críticos de Controlo

Resumo

O trabalho é sobre a implementação do sistema HACCP na restauração; o sistema visa garantir a segurança dos processos e dos géneros alimentícios baseado na análise de perigos e controlo dos pontos críticos.

O estágio realizou-se na Biogaia, Consultoria e Investigação em Ambiente, Lda., empresa de consultoria em higiene e segurança alimentar.

O presente trabalho foi dividido em duas partes, a primeira (capítulo 3) descreve a implementação do sistema HACCP no sector da restauração, uma análise dos pontos críticos possíveis de encontrar nos restaurantes em que ocorreram as consultorias. Na segunda parte (capítulo 4) analisamos a implementação do sistema HACCP ao nível do produto, como exemplo analisamos a confecção do Bacalhau à Brás, produto presente em todos os restaurantes alvo de consultoria.

As conclusões que se podem retirar é que existe grandes dificuldades na implementação do sistema HACCP, este facto deve-se a vários factores, tais como: desconhecimento da legislação, interpretações erradas da mesma, incumprimento por parte dos trabalhadores, falta de formação destes, as condições estruturais e de equipamentos de alguns estabelecimentos de restauração e principalmente uma grande resistência à mudança de hábitos.

PALAVRAS-CHAVE: HACCP, Segurança Alimentar, Pontos Críticos, Consultoria, Conformidades.

Abstract

The work is about the implementation of HACCP in restaurants; the system aims to ensure the safety of food processes, based on the analysis of hazards and critical control points.

The internship was held in Biogaia, Consultoria e Investigação em Ambiente, Lda., a consulting firm in hygiene and food safety.

This work was divided into two parts, the first (Chapter 3) describes the implementation of HACCP in the catering sector, an analysis of the critical points that can be found in the restaurants in which the consultancies occurred. In the second part (Chapter 4) is the implementation of HACCP at the product level discussed; as an example we analyze the preparation of Bacalhau à Brás, a product present in all restaurants targeted for advice.

The conclusion that can be drawn is that there is great difficulty in implementing the HACCP system. This is due to several factors, such as: lack of knowledge regarding the legislation, misinterpretations of it, non-compliance the workers, lack of training structural and equipment conditions of some restaurant establishments, restaurants and mainly a great resistance to changing habits.

KEYWORDS: HACCP, Food Safety, Consulting, Audit, Conformities.