

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Almeida, Maria de Lurdes dos Santos

Sistemas de autocontrolo em estabelecimentos de restauração colectiva no distrito de Castelo Branco

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2088

Metadados

Data de Publicação

2003

Resumo

As actividades de fiscalização aos estabelecimentos de restauração colectiva, pretendem verificar a efectiva implementação de sistemas de autocontrolo obrigatórios neste tipo de estabelecimentos. O presente trabalho apresenta um estudo de avaliação de sistemas de autocontrolo e condições de funcionamento em estabelecimentos de restauração colectiva A partir das acções de fiscalização efectuadas a 46 estabelecimentos, apresentam-se as principais deficiências subdivididas

em: estruturais, técnic...

Palavras Chave Fiscalização, Sistemas de autocontrolo, Restauração colectiva, Segurança

alimentar

Tipo

report Não

Revisão de Pares

Coleções

_

ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-14T05:44:31Z com informação proveniente do Repositório



SISTEMAS DE AUTOCONTROLO EM ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO COLECTIVA NO DISTRITO DE CASTELO BRANCO

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria de Lurdes dos Santos Almeida

CASTELO BRANCO

2003

ÍNDICE GERAL

Índice de Figuras

Índice de Quadros

Resumo

Abstract

Pág	gina
1 - Introdução	1
2 – Segurança Alimentar na restauração colectiva	3
3 - Autocontrolo	7
4 – Procedimentos Básicos para o Bom Funcionamento do Sector	
da Restauração Colectiva	10
4.1 – Licenciamento	10
. 4.2 – Formação e Higiene dos Manipuladores de Alimentos	11
4.3 – Higienização	13
4.3.1 – Instalações	14
4.3.2 – Instalações Sanitárias e Vestiários	16
4.3.3 – Equipamentos e Utensílios	16
4.4 – Requisitos para os Alimentos	17
4.4.1 – Recepção de matérias-primas	17
4.4.2 – Armazenamento/Conservação	18
4.4.3 – Preparação e Confecção	20
4.5 – Controlo de Pragas	21
5 – Actividades Desenvolvidas pela Divisão de Fiscalização	
dos Produtos de Origem Vegetal da DRABI	24
6 - Autocontrolo na Restauração Colectiva: Fiscalização da	
sua Aplicação	26

6.1 – Ficha de verificação	27
6.2 – Acções de Fiscalização	27
6.3 – Análise e Discussão dos Resultados	28
6.3.1 – Deficiências Estruturais	28
6.3.2 – Deficiências Técnico-Funcionais	35
6.3.3 – Deficiências Higio-Sanitárias	41
6.3.4 – Requisitos mínimos do Autocontrolo	47
7 – Considerações Finais	49
Referências Bibliográficas	51
Agradecimentos	

Anexos

RESUMO

As actividades de fiscalização aos estabelecimentos de restauração colectiva, pretendem verificar a efectiva implementação de sistemas de autocontrolo obrigatórios neste tipo de estabelecimentos.

O presente trabalho apresenta um estudo de avaliação de sistemas de autocontrolo e condições de funcionamento em estabelecimentos de restauração colectiva

A partir das acções de fiscalização efectuadas a 46 estabelecimentos, apresentam-se as principais deficiências subdivididas em: estruturais, técnico-funcionais e higio-sanitárias.

Da análise dos resultados destacamos a existência de 87% de estabelecimentos em que foi detectada a ausência de registos de matérias-primas, não permitindo assim a sua rastreabilidade. Em 51% dos estabelecimentos inspeccionados, verificou-se uma desorganização total e o mau estado de limpeza do sector de armazenamento, bem como a presença de material alheio. Constatou-se também, em 17% dos estabelecimentos, a ausência de bancadas diferenciadas na cozinha para a preparação dos diferentes tipos de alimentos, sendo esta uma deficiência com implicações graves ao nível da segurança alimentar.

Palavras-chave: Fiscalização; sistemas de autocontrolo; restauração colectiva; segurança alimentar.