



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**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, técnicas...

**Palavras Chave**

Fiscalização, Sistemas de autocontrolo, Restauração colectiva, Segurança alimentar

**Tipo**

report

**Revisão de Pares**

Não

**Coleções**

ESACB - Engenharia das Ciências Agrárias - Ramo Agrícola

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T23:51:53Z com  
informação proveniente do Repositório



**ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA**  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**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

	Página
<b>1 – Introdução .....</b>	<b>1</b>
<b>2 – Segurança Alimentar na restauração colectiva .....</b>	<b>3</b>
<b>3 – Autocontrolo .....</b>	<b>7</b>
<b>4 – Procedimentos Básicos para o Bom Funcionamento do Sector da Restauração Colectiva.....</b>	<b>10</b>
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 Confeção .....	20
4.5 – Controlo de Pragas .....	21
<b>5 – Actividades Desenvolvidas pela Divisão de Fiscalização dos Produtos de Origem Vegetal da DRABI .....</b>	<b>24</b>
<b>6 – Autocontrolo na Restauração Colectiva: Fiscalização da sua Aplicação .....</b>	<b>26</b>

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
<b>7 – Considerações Finais .....</b>	<b>49</b>
<b>Referências Bibliográficas .....</b>	<b>51</b>

## **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.