



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Abreu, Carina Solange Saraiva

Implementação de pré-requisitos na restauração

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/234>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	Este trabalho teve como objectivo principal a avaliação da implementação dos pré-requisitos, base do sistema HACCP, prestado pelos serviços da empresa Saniguarda – Medicina Ocupacional, Lda. em restaurantes da Região da Guarda. Foram analisadas as condições existentes relativamente à higiene das instalações, equipamentos e utensílios, higiene pessoal e higiene alimentar. Verificou-se uma efectiva aplicação dos pré-requisitos e boa receptividade dos clientes à implementação dos pré-requisit...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Pré-requisitos, HACCP, Restauração
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T21:05:22Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Relatório de Estágio

**IMPLEMENTAÇÃO DE PRÉ-REQUISITOS NA
RESTAURAÇÃO**

Carina Solange Saraiva Abreu
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores: **Eng. Antero Almeida Panta Guerra (Saniguarda)**
Prof. Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins (ESACB)

Castelo Branco, Outubro de 2008

Local de Estágio

SANIGUARDA, Medicina Ocupacional, LDA.

Orientador na instituição de realização: Eng. Antero Almeida Guerra

Orientador

Professor Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins

(Professor Adjunto – Orientador da E.S.A.C.B.)

Agradecimentos

Após todos estes anos de estudo foi difícil para mim a integração no dia-a-dia de uma empresa, surgiram muitas dúvidas, receio de não atingir os objectivos propostos e alguns obstáculos pelo caminho, mas tudo isto foi superado com o apoio, compreensão e amizade de todas as pessoas que me acompanharam ao longo destes meses. A todas elas manifesto a minha profunda gratidão.

Ao professor Manuel Vicente, pela sua disponibilidade e acompanhamento ao longo do estágio, pelos conselhos, pela ajuda e pela simpatia. Muito obrigado!

Ao Antero Guerra, meu orientador na empresa e aos colegas de equipa Pedro Sousa e Daniel Rocha, por todo o apoio, compreensão e amizade ao longo destes meses. Muito obrigado!

Ao Dr. Raul, à Dra. Carla, e a todas as pessoas da empresa, pela compreensão e simpatia durante a realização do estágio. Muito obrigado!

À minha mãe, pelo apoio, pelo carinho, pela força, coragem, por estar sempre comigo, por tudo o que me ensinou ao longo da vida, pela oportunidade que me deu de ter um curso superior. Apesar dos momentos difíceis, juntas tudo superámos, por tudo. Muito obrigado mãe! Ao meu pai, pelos valores que me incutiu, pelo carinho, embora não estejas presente, continuas comigo. Muito obrigado pai!

Ao meu irmão, pelo apoio, pelo carinho, pelos conselhos, porque sempre me ouviu e ajudou, por tudo! Muito obrigado mano!

À minha prima Dalila, pelo apoio, compreensão, por me ouvir, pela ajuda, pelos conselhos, por tudo! Muito obrigado!

A toda a minha família, pelo carinho e apoio em toda a minha vida. Muito obrigado!

A todos os meus amigos, por estarem presentes nos bons e maus momentos, por me ajudarem sempre que precisei, por tudo! Muito obrigado!

Índice Geral

Agradecimentos

Resumo

Abstract

Lista de anexos

1. Introdução.....	1
2. Estabelecimentos de restauração e bebidas.....	2
2.1. Enquadramento legal.....	2
2.2. Pré-requisitos.....	3
2.3. Higiene das instalações, equipamentos e utensílios.....	4
2.3.1. Higiene das instalações.....	4
2.3.2. Higienização dos equipamentos.....	6
2.3.3. Higienização dos utensílios.....	6
2.3.4. Zonas de preparação e confecção.....	7
2.3.5. Instalações sanitárias e vestiários do pessoal.....	7
2.3.6. Sala de refeições.....	8
2.3.7. Plano de higiene.....	8
2.3.8. Controlo de pragas.....	9
2.4. Higiene Pessoal.....	9
2.4.1. Estado de saúde e higiene individual.....	9
2.4.2. Formação.....	11
2.5. Higiene Alimentar.....	11
2.5.1. Controlo de recepção das matérias-primas.....	11
2.5.2. Qualificação dos fornecedores.....	12
2.5.3. Armazenagem dos produtos.....	12
2.5.4. Controlo da produção.....	14
2.5.5. Rastreabilidade.....	14
2.5.6. Plano de análises.....	15
2.5.7. Controlo de resíduos e sub-productos.....	16
3. Metodologia.....	17
4. Resultados.....	17
4.1. Condições gerais da matéria-prima.....	17
4.2. Área de armazenagem.....	18
4.2.1 Estado geral do armazém (higiene e acondicionamento).....	18

4.2.2 Conservação dos alimentos em equipamentos de frio.....	20
4.3. Área de preparação.....	21
4.4. Área da cozinha.....	21
4.4.1. Condições verificadas na área.....	21
4.5. Zona de lavagem do material/equipamentos.....	22
4.6. Condições verificadas na sala de refeições.....	22
4.7. Instalações sanitárias.....	23
4.8. Higiene pessoal	23
4.9. Plano de higienização.....	24
4.10. Controlo de pragas.....	24
4.11. Formação.....	24
4.12. Rastreabilidade.....	25
4.13. Sub-produtos e resíduos.....	25
5. Considerações finais.....	26
Referências bibliográficas.....	27
Anexos	

Resumo

Este trabalho teve como objectivo principal a avaliação da implementação dos pré-requisitos, base do sistema HACCP, prestado pelos serviços da empresa Saniguarda – Medicina Ocupacional, Lda. em restaurantes da Região da Guarda.

Foram analisadas as condições existentes relativamente à higiene das instalações, equipamentos e utensílios, higiene pessoal e higiene alimentar.

Verificou-se uma efectiva aplicação dos pré-requisitos e boa receptividade dos clientes à implementação dos pré-requisitos, com excepção de um desses clientes.

Palavras-chave: pré-requisitos, sistema HACCP, restaurantes.

Abstract

This work had as their primary objective the evaluation of the implementation of the prerequisites, based on the HACCP system, provide by the company Sani Guarda Lda., on restaurants in the Region of Guarda.

We analyzed the conditions relating to the hygiene of premises, equipment and utensils, personal hygiene and food hygiene.

There was an effective implementation of prerequisites and good receptivity of clients to implement the prerequisites, except for one of these customers.

Keywords: prerequisites, HACCP, restaurants.

Lista de Anexos

Anexo I – Ficha de higiene

Anexo II – Registo de limpeza

Anexo III – Plano de formação

Anexo IV – Registos de recepção das matérias-primas

Anexo V – Lista de fornecedores

Anexo VI – Registos de temperaturas

Anexo VII – Registos da qualidade do óleo de fritura

Anexo VIII – Registo de desinfeção de frutas e vegetais

Anexo IX – Check-lists de verificação das condições existentes