



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Santos, Lara Mónica Amaro dos

## **Contribuição para a implementação dos pré-requisitos nos estabelecimentos de restauração**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2555>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2007
<b>Resumo</b>	O presente trabalho foi desenvolvido na empresa Gold & Silver, na área de consultoria, na implementação do HACCP, junto de estabelecimentos de restauração. Durante os 6 meses de estágio, tive oportunidade de contactar com os gerentes e funcionários dos estabelecimentos, e verificar quais as carências existentes a nível dos pré-requisitos, exigidos para a implementação do HACCP, esta observação foi realizada através da 1ª auditoria. Nestas auditorias, através da lista de verificação, detectava-...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Pré-requisitos, Estabelecimentos de restauração, Formação, Código de boas práticas, Legislação
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T10:08:38Z com informação proveniente do Repositório



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

**CONTRIBUIÇÃO PARA IMPLEMENTAÇÃO DOS  
PRÉ-REQUISITOS NOS ESTABELECIMENTOS  
DE RESTAURAÇÃO**

**Engenharia Biológica e Alimentar**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Lara Mónica Amaro dos Santos**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

## Índice Geral

Índice de tabelas .....	I
Resumo .....	II
Abstract .....	III
I. Introdução.....	1
II. Apresentação da empresa e actividades desenvolvidas.....	3
III. Tipos de Estabelecimentos de Restauração.....	4
3.1. Classificação da CAE .....	4
3.2. Organização da CAE .....	4
3.3. Denominação dos Restaurantes .....	5
3.4. Definições.....	5
IV. Segurança Alimentar .....	7
4.1. Princípios gerais da Legislação Alimentar .....	7
4.2. Código de Boas Praticas e o HACCP .....	14
4.3. Formação .....	15
4.4. Auditorias .....	16
V. Material e Métodos .....	19
5.1 Objectivos e pontos focados pelas Auditorias.....	19
5.2 Composição do Manual e da Formação em Boas Práticas.....	20
VI. Resultados e Discussões.....	23
6.1. Condições Gerais de Higiene .....	23
6.2. Principais não conformidades detectadas.....	23
6.2 Reacções à acção de formação .....	25
6.3 Principiais dificuldades existentes nos estabelecimentos.....	26
VII. Conclusão.....	27
Bibliografia.....	29
Agradecimentos .....	IV



## Resumo

O presente trabalho foi desenvolvido na empresa Gold & Silver, na área de consultoria, na implementação do HACCP, junto de estabelecimentos de restauração.

Durante os 6 meses de estagio, tive oportunidade de contactar com os gerentes e funcionários dos estabelecimentos, e verificar quais as carências que existentes a nível dos pré-requisitos, exigidos para a implementação do HACCP, esta observação foi realizada através da 1º auditoria.

Nestas auditorias, através da lista de verificação, detectava-se as não conformidades, que são combatidas através de formação dada aos funcionários e aos manuais de boas praticas elaborados para a restauração.

As não conformidades verificadas devem-se em grande parte ao desconhecimento, da legislação em vigor, regulamento 852/2004, ou então por falta de condições que os estabelecimentos possuem, nomeadamente falta de espaço de alguns deles.

Note-se que hoje em dia o tema Segurança Alimentar, anda muito em “vogue”, e que com o aparecimento da ASAE, os estabelecimentos são obrigados a cumprir determinadas imposições, por parte da legislação em vigor, pois caso contrário estarão a violar a lei, a incorrer em penalizações e a pôr em risco a saúde do consumidor. Por isso é que cada vez mais os estabelecimentos recorrem aos serviços de empresas como a Gold & Silver, para os ajudarem a implementar o HACCP, e assim estarem dentro da lei, e evitando problemas de intoxicações.

**Palavras-chaves:** Pré-requisitos, estabelecimentos de restauração, formação, código de boas práticas e legislação.