



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Farias, Joana Filipa Antunes

Auditorias na área da segurança dos alimentos a empresas do sector da restauração

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2951>

Metadados

Data de Publicação	2015
Resumo	De acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, em vigor desde o dia 1 de Janeiro de 2006, visa garantir a higiene dos géneros alimentícios em todas as etapas desde a produção ao seu consumo. Todos os operadores deste sector deverão cumprir todas as operações de forma higiénica e em conformidade com este regulamento e de acordo com os princípios do sistema de HACCP para que os consumidores possam restabelecer a confiança perdida ao l...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Monitorização, HACCP, Restauração, Segurança alimentar
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T15:57:26Z com informação proveniente do Repositório



Auditorias na área da segurança dos alimentos a empresas do sector da restauração

Joana Filipa Antunes Farias

Orientadores

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externo: Engenheiro Nuno Filipe Alves Ramos

Relatório de estágio apresentado a Escola Superior Agrária do Instituto politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor João Paulo Baptista Carneiro, professor adjunto do Instituto politécnico de Castelo Branco.

Novembro 2015

Composição do júri

Agradecimentos

Este trabalho não teria sido possível sem o apoio de diversas pessoas e instituições, por isso mesmo, deixo aqui redigido todos os meus agradecimentos.

Com a chegada de mais uma etapa concluída tenho que agradecer aos meus pais, irmã e restante família a quem dedico este trabalho, pela oportunidade e força que me deram para tirar um curso superior e me tornar no que sou hoje.

Um agradecimento especial ao Professor Doutor João Paulo Carneiro, que desde logo aceitou a orientação deste trabalho, pela competência com que orientou e o tempo que generosamente me dedicou, pela transmissão de conhecimentos, pela crítica e sugestões prestadas no decorrer do trabalho.

À empresa ComQualidade, engenheiro Nuno Filipe Alves Ramos e Liliana Almeida pela disponibilidade demonstrada, confiança e pelos conhecimentos transmitidos ao longo destes três meses.

À minha mãe Maria de Fátima Farias e ao meu pai Manuel Farias por nunca me deixarem desistir, por tudo o que até hoje me ensinaram e a quem devo tudo o que sou. Todo o seu esforço e dedicação são uma fonte de inspiração e motivação para o presente e o futuro.

À minha irmã, Vanessa Farias, por tudo o que ela significa.

Ao meu namorado, Tiago Barata, por todo o apoio demonstrado, pela compreensão e por todos os momentos bons que me proporcionou ao longo deste trabalho.

À Eugénia Carvalho e por ser uma fonte de dedicação e motivação, assim como pela amizade demonstrada ao longo destes largos anos.

À Raquel Isabel por toda a amizade, paciência e tempo disponibilizado para me ajudar e ser um pilar nestes anos de faculdade.

E de um modo geral a todos aqueles que direta ou indiretamente me foram ajudando, fornecendo informações, ideias e críticas, algumas das quais essenciais para o trabalho

Resumo

De acordo com o Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, em vigor desde o dia 1 de Janeiro de 2006, visa garantir a higiene dos géneros alimentícios em todas as etapas desde a produção ao seu consumo. Todos os operadores deste sector deverão cumprir todas as operações de forma higiénica e em conformidade com este regulamento e de acordo com os princípios do sistema de HACCP para que os consumidores possam restabelecer a confiança perdida ao longo dos anos.

Cada vez mais a segurança alimentar controla todos os processos de produção e baseia-se em medidas preventivas sendo o sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) a referência internacionalmente reconhecida.

A sua implementação, especificamente em unidades de restauração, faculta o cumprimento das exigências legais e permite aumentar a confiança e a segurança em questões relacionadas com alimentos.

O presente trabalho foi realizado na empresa ComQualidade e teve como objetivo a monitorização e sugestões de melhoria no sistema HACCP numa unidade de restauração situada em Castelo Branco.

É de evidenciar a importância que estes sistemas têm, aplicados corretamente para que possamos ter serviços melhorados e qualificados.

Palavras-chave: Monitorização, HACCP, Restauração, Segurança Alimentar

Abstract

According with (EC) Regulation number 853/2004 of the European Parliament and the council of April 29th, 2004 ruling since January 1st of 2006 which aim is to ensure food hygiene in all the production steps until the end consumer. Every operator of this sector, shall comply with all hygienic operations according with this regulation and with the principles of HACCP system in order to restore the lost confidence of consumers.

Food safety is increasingly control of every production steps based in preventive measures of the HACCP system - which is an international reference recognized.

Specifically their implementation in catering units, provides accomplishment of the legal demands and allows to increase confidence and security in food matters.

The current work was performed at *ComQualidade* company with a purpose of supervise and suggestions of improvement in HACCP system on a catering unit from Castelo Branco.

It is important emphasize the value of these systems, when applied properly, contribute for better and qualified services.

Keywords: Supervise, HACCP, Catering, Food Safety

Índice geral

Índice de figuras.....	XIII
Lista de tabelas.....	XIV
Lista de símbolos e abreviaturas	XV
1. Introdução.....	1
2. Restauração	2
3. Perigos de origem alimentar.....	2
4. Pré-requisitos de HACCP na restauração.....	4
5. Sistema HACCP	8
6. Componente prática do estágio.....	11
6.1. Caracterização dos estabelecimentos	11
6.2. Informação presente no plano HACCP	12
6.3. Apresentação de resultados e discussão.....	14
6.4. Análises microbiológicas.....	21
7. Considerações finais	22
8. Referências Bibliográficas.....	24
9. Bibliografia	25
Anexos.....	26

Índice de figuras

Figura 1- Princípios do HACCP	8
Figura 2- Árvore de Decisão (Fonte: http://www.segurancalimentar.com/)	9
Figura 3- Planta do restaurante A (Fonte: ComQualidade)	11
Figura 4- Planta do restaurante B (Fonte: ComQualidade)	12
Figura 5- Planta do restaurante C (Fonte: ComQualidade)	12
Figura 6- Fluxograma genérico dos processos alimentares nos restaurantes (Fonte ComQualidade).....	13

Lista de tabelas

Tabela 1- Perigos alimentares associado aos alimentos consumidos	3
Tabela 2- Não conformidades e medidas corretivas registadas relativamente á higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimentos.....	14
Tabela 3- Não conformidades registadas nos sanitários/vestiários dos funcionários e instalações gerais.....	15
Tabela 4- Não conformidades e medidas corretivas registadas na receção das matérias-primas.....	16
Tabela 5- Não conformidades e medidas corretivas registadas no armazenamento.	17
Tabela 6- Não conformidades e medidas corretivas registadas na zona de laboração.	18
Tabela 7- Não conformidades e medidas corretivas registadas na preparação	19
Tabela 8- Não conformidades e medidas corretivas referentes a algumas boas práticas.	20
Tabela 9- Resultado da análise microbiológica efetuada às mãos de um manipulador de alimentos.....	21

Lista de símbolos e abreviaturas

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

CCP-Certificado de Aptidão Profissional

PCC – Ponto Crítico de controlo

OMS- Organização Mundial de Saúde

°C- Grau centígrado

≤- Menor ou igual

≥- Maior ou igual

