



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Martins, João José Ribeiro

## **Aplicação de programas de pré-requisitos em estabelecimentos de restauração e bebidas**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/586>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2007
<b>Resumo</b>	Cada vez mais existe uma preocupação global relativamente à segurança alimentar. Pelo que os organismos internacionais, europeus e nacionais desenvolveram códigos, normas e legislação para regulamentar os géneros alimentícios. Dos sistemas de segurança alimentar o HACCP é o que está consignado no Regulamento (CE) 852/2004, ao qual estão obrigados todos os operadores do ramo alimentar. Para o sistema HACCP funcionar é necessário que os programas de pré-requisitos sejam respeitados. As empresas d...
<b>Editor</b>	ESA. IPCB
<b>Palavras Chave</b>	Pré-requisitos, Restauração e bebidas, Rastreabilidade
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T06:49:08Z com informação proveniente do Repositório



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

# **Aplicação de Programas de Pré-Requisitos em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas**

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

**João José Ribeiro Martins**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

4.5. Condições das instalações sanitárias .....	30
4.5.1. Instalações sanitárias de serviço .....	30
4.5.2. Instalações sanitárias dos utentes .....	32
4.6. Condições da sala de refeições .....	33
4.7. Formação .....	33
4.8. Utilização dos produtos de limpeza e desinfeção .....	34
4.9. Higiene do pessoal .....	35
4.10. Controlo de pragas .....	35
4.11. Resíduos .....	36
4.12. Análises químicas e microbiológicas.....	37
4.13. Documentos e registos de HACCP.....	38
4.14. Manipulação de alimentos .....	38
5. Considerações Finais .....	40
9. Bibliografia .....	42

## Anexos

# Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract.....	II
Índice de tabelas e figuras.....	III
Índice de Anexos.....	V
<b>1. Introdução .....</b>	<b>1</b>
<b>2. Os estabelecimentos de restauração e bebidas .....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Referências legais .....</b>	<b>3</b>
<b>2.2. Higiene nas Instalações, Equipamentos e Utensílios .....</b>	<b>6</b>
2.2.1. Descrição das Instalações.....	6
2.2.2. Higiene das Instalações .....	6
2.2.3. Higienização .....	9
2.3. Higiene do pessoal.....	17
2.4. Potabilidade da água.....	20
2.5. Formação .....	21
2.6. Rastreabilidade.....	22
<b>3. Metodologia .....</b>	<b>23</b>
<b>4. Resultados e discussão .....</b>	<b>24</b>
4.1. Condições gerais de conservação e higiene.....	24
4.2. Estado geral da cozinha.....	24
4.3. Higienização do Material da cozinha .....	25
4.4. Armazenagem .....	27
4.4.1. Câmara de Conservação de refrigerados .....	27
4.4.2. “Arca corrente”.....	28
4.4.3. Condições de conservação no Armazém/Dispensa .....	29

## Resumo

Cada vez mais existe uma preocupação global relativamente à segurança alimentar. Pelo que os organismos internacionais, europeus e nacionais desenvolveram códigos, normas e legislação para regulamentar os géneros alimentícios. Dos sistemas de segurança alimentar o HACCP é o que está consignado no Regulamento (CE) 852/2004, ao qual estão obrigados todos os operadores do ramo alimentar. Para o sistema HACCP funcionar é necessário que os programas de pré-requisitos sejam respeitados.

As empresas de consultadoria da área alimentar colaboram com as empresas do ramo para assegurar que não só as regras e normas sejam respeitadas, mas acima de tudo assegurar a segurança e bem-estar dos consumidores. A MEDISIGMA é uma empresa de consultadoria e presta diversos serviços, dando apoio a estabelecimentos de restauração e bebidas na implementação do Regulamento (CE) 852/2004.

O presente trabalho teve por objectivo avaliar a aplicação de programas de pré-requisitos em 50 estabelecimentos de restauração e bebidas, na zona centro do país.

Dos pré-requisitos avaliados as não conformidades que mais se destacaram foram: a falta de instalações sanitárias de pessoal, a falta de códigos de boas práticas, a escassa formação em higiene e segurança alimentar e a inexistência de comprovativos de análises aos produtos e de planos de pragas. Salientamos ainda que o conceito de rastreabilidade era ainda pouco compreendido.

Palavras-chave: Pré-requisitos. Restauração e Bebidas, Rastreabilidade.