



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Martins, Joao Jose Ribeiro

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

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

### **Metadata**

<b>Issue Date</b>	2007
<b>Abstract</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>Publisher</b>	ESA. IPCB
<b>Keywords</b>	Pré-requisitos, Restauração e bebidas, Rastreabilidade
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:13:28Z with information provided by the Repository



**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**

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

## **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>
<b>2.2.1. Descrição das Instalações.....</b>	<b>6</b>
<b>2.2.2. Higiene das Instalações .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2.3. Higienização .....</b>	<b>9</b>
<b>2.3. Higiene do pessoal .....</b>	<b>17</b>
<b>2.4. Potabilidade da água.....</b>	<b>20</b>
<b>2.5. Formação .....</b>	<b>21</b>
<b>2.6. Rastreabilidade.....</b>	<b>22</b>
<b>3. Metodologia .....</b>	<b>23</b>
<b>4. Resultados e discussão .....</b>	<b>24</b>
<b>4.1. Condições gerais de conservação e higiene .....</b>	<b>24</b>
<b>4.2. Estado geral da cozinha .....</b>	<b>24</b>
<b>4.3. Higienização do Material da cozinha .....</b>	<b>25</b>
<b>4.4. Armazenagem .....</b>	<b>27</b>
<b>4.4.1. Câmara de Conservação de refrigerados .....</b>	<b>27</b>
<b>4.4.2. “Arca corrente”.....</b>	<b>28</b>
<b>4.4.3. Condições de conservação no Armazém/Dispensa .....</b>	<b>29</b>

## 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.