



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Ribeiro, Joana Patrícia Gaspar

**Desenvolvimento de um sistema de segurança alimentar numa empresa do sector da restauração**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/587>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2007
<b>Resumo</b>	Os sistemas de segurança alimentar têm tido grande desenvolvimento no sector da Restauração, procurando dar respostas aos consumidores cada vez mais exigentes com os produtos e serviços que lhes são fornecidos. Importa sobretudo, restabelecer a confiança dos consumidores, neste sector, profundamente abalada com as sucessivas crises ocorridas nos últimos anos. A INTERPREV, no âmbito do seu sistema de Garantia da Qualidade, adoptou os princípios do sistema HACCP como ferramenta de Segurança Alime...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Pré-requisitos, Perigos, PCC, HACCP
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-23T12:19:55Z com informação proveniente do Repositório



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

**DESENVOLVIMENTO DE UM SISTEMA DE  
SEGURANÇA ALIMENTAR NUMA EMPRESA DO  
SECTOR DA RESTAURAÇÃO**

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

**Joana Patrícia Gaspar Ribeiro**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

## ÍNDICE GERAL

<b>RESUMO</b>	<b>I</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>II</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS E TABELAS</b>	<b>III</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS</b>	<b>IV</b>
<b>GLOSSÁRIO</b>	<b>V</b>
<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>2. IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Evolução Histórica do Sistema HACCP</b>	<b>5</b>
<b>2.2 Legislação Comunitária</b>	<b>6</b>
<b>2.3 Integração do sistema HACCP no Sistema de Gestão de Segurança Alimentar</b>	<b>7</b>
<b>2.4 Implementação do Sistema HACCP</b>	<b>8</b>
<b>3. CASO PRÁTICO DE APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP NUM RESTAURANTE</b>	<b>10</b>
<b>3.1. Aplicação da Lista de Verificação</b>	<b>10</b>
<b>3.2. Elaboração do Dossier de Higiene e Segurança Alimentar</b>	<b>12</b>
<b>3.3. Elaboração de uma Acção de Formação sobre HACCP</b>	<b>15</b>
<b>3.3.1 Elaboração de Planos de Formação</b>	<b>15</b>
<b>3.3.2 Novas Metodologias de Formação</b>	<b>15</b>
<b>3.3.3 Avaliação e Estudo da Eficácia da Formação</b>	<b>16</b>
<b>3.4. Aplicação do Sistema HACCP</b>	<b>17</b>
<b>3.4.1 Identificação da Empresa</b>	<b>17</b>
<b>3.4.2 Definição do Âmbito de Estudo</b>	<b>18</b>
<b>3.4.3 Constituição da Equipa HACCP</b>	<b>18</b>
<b>3.4.4 Descrição do Produto</b>	<b>18</b>
<b>3.4.5 Identificação da Utilização Prevista</b>	<b>19</b>
<b>3.4.6 Elaboração do Fluxograma</b>	<b>19</b>
<b>3.4.7 Confirmação do Fluxograma no Estabelecimento</b>	<b>26</b>
<b>3.4.8 Identificação e Análise de Perigos, Determinação das Medidas de Controlo</b>	<b>26</b>

<b>3.4.9 PLANO HACCP – Controlo dos PCC's</b>	<b>42</b>
<b>3.4.10 Revisão e Verificação do Sistema HACCP</b>	<b>47</b>
<b>4. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b>	<b>48</b>
<b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	<b>49</b>
<b>ANEXOS</b>	

## RESUMO

Os sistemas de segurança alimentar têm tido grande desenvolvimento no sector da Restauração, procurando dar respostas aos consumidores cada vez mais exigentes com os produtos e serviços que lhes são fornecidos. Importa sobretudo, restabelecer a confiança dos consumidores, neste sector, profundamente abalada com as sucessivas crises ocorridas nos últimos anos.

A INTERPREV, no âmbito do seu sistema de Garantia da Qualidade, adoptou os princípios do sistema HACCP como ferramenta de Segurança Alimentar e propôs o desenvolvimento do presente trabalho.

Desta forma, atendendo às necessidades de segurança alimentar na Restauração, é apresentado um estudo HACCP que engloba uma refeição completa (sopa de agrião, bitoque com salada mista e mousse de chocolate), sendo feita uma análise da preparação dos alimentos, determinando perigos físicos, químicos e microbiológicos e estabelecendo os Pontos Críticos de Controlo (PCC) necessários para prevenir a produção de alimentos inseguros.

A implementação do sistema HACCP pressupõe o cumprimento dos pré-requisitos descritos no *codex Alimentarius* e nos Códigos de Boas Práticas aplicáveis à restauração.

Para uma aplicação eficaz do sistema HACCP, salientamos como ponto crucial a formação do pessoal que trabalha no sector da Restauração em Boas Práticas de Higiene.

Palavras-chave: Pré-requisitos, Perigos, PCC, HACCP