



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Melo, Maria Joao Fernandes

Desenvolvimento e implementação de um sistema HACCP em restauração

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/657>

Metadados

Data de Publicação	2008
Resumo	Segundo o Regulamento (CE) n° 852/2004 de 29 de Abril, todos os estabelecimentos de restauração e bebidas terão de implementar programas de autocontrolo seguindo os princípios do HACCP, de forma a garantir salubridade dos géneros alimentícios produzidos. Para os profissionais e técnicos deste sector está subjacente o grande desafio da aplicabilidade e cumprimento das exigências regulamentares em vigor, aos consumidores importa restabelecer a confiança após crises ocorridas nos últimos anos. O p...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança Alimentar, Pré-requisitos, Restauração, PCC, HACCP
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:52:34Z com informação proveniente do Repositório



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Desenvolvimento e Implementação de um Sistema HACCP em Restauração

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria João Fernandes Melo

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

Índice Geral

Resumo	I
Abstract	II
Índice de Figuras	III
Índice de Tabelas	IV
Índice de Anexos	V
1. Introdução	1
2. Segurança Alimentar	2
2.1. Legislação	4
3. Sistema HACCP	5
3.1. Os Princípios do HACCP	6
3.2. A metodologia HACCP	7
3.2.1. Equipa HACCP	9
3.2.2. Descrição do produto e uso pretendido	10
3.2.3. Construção do fluxograma	10
3.2.4. Análise de perigos	10
3.2.5. Determinação de pontos críticos de controlo	12
3.2.6. Estabelecimento de limites críticos	13
3.2.7. Estabelecimento do sistema de monitorização	13
3.2.8. Estabelecimento de acções correctivas	14
3.2.9. Estabelecimento de procedimentos de verificação	14
3.2.10. Documentação e registo	15
3.2.11. Revisão do sistema	16
4. Aplicação prática - Implementação do Sistema HACCP no sector da Restauração	16
4.1. Âmbito do estudo	21
4.2. Constituição da equipa HACCP	21
4.3. Sopa de Peixe	23
4.3.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido	23
4.3.2. Descrição do fluxograma do processo	25
4.3.3. Análise de perigos e Identificação de pontos críticos de controlo	26
4.3.4. Plano HACCP	30
4.3.4. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo	31

4.4. Carne de Porco à Alentejana	32
4.4.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido	32
4.4.2. Descrição do fluxograma do processo	34
4.4.3. Análise de perigos e Identificação de pontos críticos de controlo	35
4.4.4. Plano HACCP	38
4.4.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo	40
4.5. Sobremesa de Serradura	41
4.5.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido	41
4.5.2. Descrição do fluxograma do processo	42
4.5.3. Análise de perigos e Identificação de pontos críticos de controlo	43
4.5.4. Plano HACCP	45
4.5.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo	46
5. Considerações Finais	47
6. Referências Bibliográficas	49
7. Anexos	

Resumo

Segundo o Regulamento (CE) n° 852/2004 de 29 de Abril, todos os estabelecimentos de restauração e bebidas terão de implementar programas de autocontrolo seguindo os princípios do HACCP, de forma a garantir salubridade dos géneros alimentícios produzidos. Para os profissionais e técnicos deste sector está subjacente o grande desafio da aplicabilidade e cumprimento das exigências regulamentares em vigor, aos consumidores importa restabelecer a confiança após crises ocorridas nos últimos anos.

O presente trabalho foi realizado na empresa HiSósegur, e teve como objectivo o desenvolvimento e implementação de um Sistema HACCP numa empresa do sector da restauração do concelho da Covilhã. Apresenta a aplicação prática da implementação de planos HACCP a uma refeição completa constituída por “Sopa de Peixe” e “Carne de Porco à Alentejana”, como prato principal e sobremesa de “Serradura”.

Evidencia-se que é crucial para uma eficaz implementação de um Sistema HACCP, o total comprometimento da gestão de topo, assim como a formação dos manipuladores, sem o qual a implementação do sistema nada valerá.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Pré-requisitos, Restauração, PCC, HACCP