



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>

### **Metadata**

<b>Issue Date</b>	2008
<b>Abstract</b>	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...
<b>Publisher</b>	IPCB. ESA
<b>Keywords</b>	Segurança Alimentar, Pré-requisitos, Restauração, PCC, HACCP
<b>Type</b>	Thesis
<b>Peer Reviewed</b>	No
<b>Collections</b>	ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-16T12:59:12Z with information provided by the Repository



**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

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

## 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