Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Melo, Maria João 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 report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T08:08:29Z 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