



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Monsanto, Marisa Goncalves

**Implementação do sistema HACCP em
restauração : estudo de um caso prático**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/678>

Metadata

| | |
|----------------------|--|
| Issue Date | 2008 |
| Abstract | Actualmente o sistema HACCP é obrigatório em todos os estabelecimentos alimentares, uma vez que a aplicação correcta deste sistema, permite a obtenção de alimentos seguros, reduzindo ao mínimo a probabilidade de contaminação do produto e os riscos em matéria de higiene e aumenta o grau de confiança dos consumidores ao cumprir as exigências legais. O presente trabalho visa um caso prático de implementação do sistema HACCP ao estabelecimento Hotelaria e Turismo “O Alambique de Ouro” no ... |
| Publisher | IPCB. ESA |
| Keywords | Segurança Alimentar, Controlo de qualidade, Restauração, PCC, HACCP |
| Type | Thesis |
| Peer Reviewed | No |
| Collections | ESACB - Engenharia Biológica e Alimentar |

This page was automatically generated in 2019-10-16T13:03:58Z with
information provided by the Repository



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Implementação do Sistema HACCP em
Restauração – Estudo de um Caso Prático**

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

Marisa Gonçalves Monsanto

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

ÍNDICE GERAL

| | |
|--|-----------|
| Resumo | |
| Abstract | |
| Índice Geral | I |
| Índice de figuras e tabelas | II |
| Índice de anexos | III |
| 1. Introdução | 1 |
| 2. Segurança Alimentar | 2 |
| 2.1. Doenças de Origem Alimentar | 2 |
| 2.1.1 Contaminação Alimentar por Agentes Físicos | 3 |
| 2.1.2 Contaminação Alimentar por Agentes Químicos | 3 |
| 2.1.3 Contaminação Alimentar por Agentes Biológicos | 4 |
| 2.2. Factores de Crescimento Microbiano | 4 |
| 2.3. Saúde e Higiene Pessoal em Restauração | 5 |
| 2.4. Recepção e Armazenamento de Matérias-Primas na Restauração | 5 |
| 2.4.1 Recepção de Mercadorias | 6 |
| 2.4.2 Armazenamento das Mercadorias | 7 |
| 2.5 Preparação dos Alimentos | 9 |
| 2.6 Confeção dos Alimentos | 9 |
| 2.7. Higiene das Instalações e Equipamentos | 9 |
| 2.7.1 Plano de Higienização | 10 |
| 3. Sistema HACCP | 13 |
| 3.1. História do Sistema HACCP | 14 |
| 3.2. Benefícios do HACCP | 15 |
| 3.3. Princípios e Metodologia do Sistema HACCP | 15 |
| 4. Implementação do Sistema HACCP em Restauração – Caso Prático | 20 |
| 4.1. Âmbito de Estudo | 20 |
| 4.2. Constituição da Equipa da HACCP | 20 |
| 4.3. Salada | 20 |
| 4.3.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido | 20 |
| 4.3.2. Fluxograma da Salada | 21 |
| 4.3.3. Análise e Identificação de perigos e Identificação de pontos | |

| | |
|--|-----------|
| críticos de Controlo | 23 |
| 4.3.4. Plano HACCP | 28 |
| 4.3.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo | 29 |
| 4.4. Bacalhau com Natas | 30 |
| 4.4.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido | 30 |
| 4.4.2. Fluxograma do Bacalhau com Natas | 32 |
| 4.4.3. Análise e Identificação de perigos e Identificação de pontos críticos de Controlo | 33 |
| 4.4.4. Plano HACCP | 40 |
| 4.4.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo | 41 |
| 4.5. Doce da Casa | 42 |
| 4.5.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido | 42 |
| 4.5.2. Fluxograma do Bacalhau com Natas | 43 |
| 4.5.3. Análise e Identificação de perigos e Identificação de pontos críticos de Controlo | 44 |
| 4.5.4. Plano HACCP | 50 |
| 4.5.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo | 51 |
| 5. Considerações Finais | 52 |
| Referências Bibliográficas | 54 |
| Anexos | |

RESUMO

Actualmente o sistema HACCP é obrigatório em todos os estabelecimentos alimentares, uma vez que a aplicação correcta deste sistema, permite a obtenção de alimentos seguros, reduzindo ao mínimo a probabilidade de contaminação do produto e os riscos em matéria de higiene e aumenta o grau de confiança dos consumidores ao cumprir as exigências legais.

O presente trabalho visa um caso prático de implementação do sistema HACCP ao estabelecimento Hotelaria e Turismo “O Alambique de Ouro” no Fundão, analisando e aplicando-a em particular a uma ementa constituída por uma Salada, Bacalhau com Natas e no Doce da Casa. A salada apresentada é constituída por alface, tomate e cebola. O ponto crítico de controlo (PCC) encontrado na salada é a desinfecção. O Bacalhau com natas é um prato que apresenta como pontos críticos de controlo a etapa fritar, cozer, demolhar e desfiar. O Doce da Casa tem como principais perigos e riscos as etapas da cozedura e refrigeração.

Dos resultados obtidos nas análises microbiológicas realizadas aos pratos mencionados constatou-se que a formação dada aos manipuladores dos alimentos foi bem adquirida, e a implementação das restantes medidas correctivas sugeridas têm diminuído os riscos apresentados.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Controlo de qualidade, Restauração, PCC, HACCP