



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Silva, Vítor Manuel Alexandre da

**Segurança alimentar no sector da restauração e  
bebidas no concelho de Loures**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/775>

**Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2007
<b>Resumo</b>	A adesão de Portugal à Comunidade Europeia levou-nos a ter que “acertar o passo” com o resto da Europa em vários sectores, em que destacamos o da restauração e bebidas. As directivas comunitárias no que respeita ao comércio e manipulação de produtos destinados à alimentação humana, ao seu controlo de qualidade, bem como as condições estruturais e funcionais adequadas ao exercício das funções dos trabalhadores, na medida que vão sendo vertidas na nossa ordem jurídica, tornam-se imperativas. Est...
<b>Palavras Chave</b>	Segurança alimentar, Restauração
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Engenharia Zootécnica

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-11T18:02:40Z com  
informação proveniente do Repositório



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

**SEGURANÇA ALIMENTAR NO SECTOR DA  
RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO  
CONCELHO DE LOURES**

**Engenharia Zootécnica**  
**Relatório do Trabalho de Fim de Curso**

**Vítor Manuel Alexandre da Silva**

—◆—  
**CASTELO BRANCO**

**2007**

## ÍNDICE GERAL

<b>ÍNDICE DE QUADROS, FIGURAS E ANEXOS</b>	<b>I</b>
<b>LISTA DE ABREVIATURAS</b>	<b>II</b>
<b>RESUMO</b>	<b>III</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>IV</b>
<b>1. INTRODUÇÃO</b>	<b>1</b>
<b>PARTE I – DESCRIÇÃO DO PROJECTO</b>	<b>3</b>
<b>1. CARACTERIZAÇÃO DO CONCELHO</b>	<b>3</b>
<b>2. ACTIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO G.M.V.M</b>	<b>4</b>
<b>3. PROJECTO DE VIGILÂNCIA E CONTROLO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E DE BEBIDAS DO CONCELHO DE LOURES</b>	<b>5</b>
<b>PARTE II – ENQUADRAMENTO TEÓRICO</b>	<b>7</b>
<b>CAPITULO I</b>	<b>7</b>
<b>1. DESENVOLVIMENTO MICROBIANO/DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR</b>	<b>7</b>
<b>1.1. Factores mais importantes que influenciam o desenvolvimento microbiano</b>	<b>7</b>
1.1.1. Nutrientes	7
1.1.2. Temperatura	8
1.1.3. pH	9
1.1.4. Potencial de oxi-redução	9
1.1.5. Substâncias inibidoras	9
1.1.6. Tempo	10
<b>1.2. Doenças de origem alimentar</b>	<b>10</b>
1.2.1. Infecções alimentares de origem bacteriana	12
1.2.2. Intoxicações Alimentares de Origem Bacteriana	19
<b>1.2.3. Intoxicações Alimentares de Origem Fúngica</b>	<b>22</b>
<b>1.2.4. Infecções Alimentares Provocadas por Outros Agentes</b>	<b>23</b>
<b>CAPITULO II</b>	<b>23</b>
<b>2. OS PROBLEMAS QUE AFECTAM A SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO</b>	<b>23</b>
<b>2.1. Formação Profissional</b>	<b>23</b>
<b>2.2. Planeamento das instalações</b>	<b>23</b>
2.2.1. Pavimentos e paredes	25
2.2.2. Ventilação	25
2.2.3. Iluminação	26
2.2.4. Instalações sanitárias e vestiários	26
2.2.5. Outros aspectos técnico-funcionais	26
2.2.6. A saúde do manipulador	27
2.2.7. Vestuário	28

<b>CAPITULO III</b>	<b>28</b>
<b>3. AGENTES CAUSADORES DE CONTAMINAÇÕES</b>	<b>28</b>
<b>3.1 Pré-requisitos para a aplicação dos sistema HACCP</b>	<b>29</b>
<b>3.2. HACCP</b>	<b>31</b>
<b>PARTE III - CONTRIBUIÇÃO PESSOAL</b>	<b>33</b>
<b>I. CONSIDERAÇÕES GERAIS</b>	<b>33</b>
<b>1. Objectivos e Conceptualização do Estudo</b>	<b>33</b>
<b>2. População e Amostra</b>	<b>33</b>
<b>3. Caracterização Geral da Amostra</b>	<b>33</b>
<b>II. Análise dos Resultados</b>	<b>35</b>
<b>III. Discussão e conclusão</b>	<b>44</b>
<b>IV. BIBLIOGRAFIA</b>	<b>50</b>
<b>AGRADECIMENTOS</b>	
<b>ANEXOS</b>	

## RESUMO

A adesão de Portugal à Comunidade Europeia levou-nos a ter que “acertar o passo” com o resto da Europa em vários sectores, em que destacamos o da restauração e bebidas.

As directivas comunitárias no que respeita ao comércio e manipulação de produtos destinados à alimentação humana, ao seu controlo de qualidade, bem como as condições estruturais e funcionais adequadas ao exercício das funções dos trabalhadores, na medida que vão sendo vertidas na nossa ordem jurídica, tornam-se imperativas.

Estas disposições legais não são caprichos, antes são ditadas por razões de Saúde Pública e merecem por isso ser conhecidas, compreendidas e acatadas.

A realização do presente estudo, visa a investigação nos estabelecimentos de restauração e de bebidas, do cumprimento por parte dos agentes económicos, das normas legais em vigor, para a promoção da qualidade dos serviços prestados nos estabelecimentos e a salvaguarda da saúde dos trabalhadores e consumidores.

Para este estudo, foi elaborada uma lista de verificação constituída por aspectos estruturais e funcionais constantes na legislação em vigor.

O estudo foi efectuado a 29 estabelecimentos de restauração e de bebidas, inseridos nas freguesias da Bobadela e Santo António dos Cavaleiros, no Município de Loures.

Constatou-se que existem critérios estruturais e funcionais que não são adoptados pela totalidade dos estabelecimentos que constituíram a amostra, permitindo concluir que algumas das normas jurídicas não estão implementadas, pese embora constituam uma obrigatoriedade para a actividade.