



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Amado, Sandra Iloisa Pina

**Elaboração de uma check-list para a realização
de auditorias internas**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/80>

Metadata

Issue Date	2010
Abstract	Nos dias de hoje, a exigência, por parte dos consumidores, relativamente á aquisição de produtos alimentares com qualidade e com segurança, tornaram a adopção de regras e imposições legais para garantir a salubridade dos produtos consumidos. Foi nesta base que a transposição do regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu foi realizada, regulando a higiene dos géneros alimentícios, através de um sistema baseado no HACCP. Desta maneira, o presente trabalho visa elaborar uma check-list para...
Publisher	IPCB. ESA
Keywords	HACCP, auditoria interna, higiene dos alimentos
Type	Thesis
Peer Reviewed	No
Collections	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

This page was automatically generated in 2019-10-05T21:09:02Z with
information provided by the Repository



Instituto politécnico de Castelo Branco

Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Elaboração de uma check-list para a realização de auditorias internas

Sandra Iloisa Pina Amado

Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Castelo Branco, Outubro de 2010

Título: “Elaboração de uma check-list para a realização de auditorias internas”

Local de realização do estágio:

Centro De Acção Social Cultura e Desporto Dos Trabalhadores Da
Segurança Social De Castelo Branco.

Orientadores interno: Dra. Carla Ganhão e Professor João Goulão

Orientador externo: Dr. José Manuel Silva

“As doutrinas expressas neste trabalho são da inteira responsabilidade do seu autor.”

Índice Geral

Índice de Tabelas	5
Índice de figuras.....	6
Resumo	i
Abstract.....	ii
1 - Introdução.....	1
1.1 Segurança Alimentar	2
1.2 Perigos	2
1.2.1 Perigos físicos.....	2
1.2.2 Perigos químicos	2
1.2.3 Perigos biológicos	3
2 - Auditoria interna.....	3
2.1 Elaboração da check-list	5
2.1.1 Pré-requisitos.....	6
2.1.1.1 Implantação do estabelecimento	7
2.1.1.2 Higiene pessoal e saúde dos manipuladores de alimentos / formação	7
2.1.1.3 Instalações sanitárias/vestiários do pessoal manipulador de alimentos	8
2.1.1.4 Área de recepção e armazenamento de matérias-primas	9
2.1.1.5 Área de preparação e confecção dos alimentos.....	10
2.1.1.6 Copa	11
2.1.1.7 Área de distribuição	11
2.1.1.8 Controlo de pragas	12
2.1.1.9 Controlo de água	13
2.1.1.10 Higienização.....	13
2.1.1.11 Outros.....	14
2.1.1.12 Análise de perigos e controlo dos pontos críticos	14
2.2 Resultados e discussão.....	15
3 - Verificação das ementas	17
4 - Considerações finais	18
Agradecimentos	19
Referências Bibliográficas	20
<i>Anexos</i>	23
Anexo 1 – Check-list para a realização de auditorias internas	24
Anexo 2 – Relatório de auditoria.....	40
Anexo 3 – Procedimento correcto	55
Anexo 4 - Valor nutricional dos pratos.....	62
Anexo 5 – Cartaz de segurança alimentar	72
Anexo 6 – Folheto informativo.....	73

Anexo 7 – Auditoria anterior 75

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Parâmetros de verificação na implantação	7
Tabela 2 - Parâmetros de verificação na higiene pessoal	8
Tabela 3 - Parâmetros de verificação nas instalações sanitárias e vestiários.....	8
Tabela 4- Parâmetros de verificação na recepção/armazenagem	9
Tabela 5 - Parâmetros de verificação na preparação/confecção	10
Tabela 6 - Parâmetros de verificação na área de distribuição.....	11
Tabela 7 - Parâmetros verificados no controlo de pragas	13
Tabela 8 - Distribuição dos resultados verificados por meio de check-list	15
Tabela 9 - Relação entre as apreciações qualitativa e quantitativa.....	16

Índice de figuras

Figura 1 – Visão geral das actividades típicas de auditoria.....	4
------------------------------------------------------------------	---

Elaboração de uma check-list para a realização de auditorias internas

Sandra Amado

Resumo

Nos dias de hoje, a exigência, por parte dos consumidores, relativamente á aquisição de produtos alimentares com qualidade e com segurança, tornaram a adopção de regras e imposições legais para garantir a salubridade dos produtos consumidos. Foi nesta base que a transposição do regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu foi realizada, regulando a higiene dos géneros alimentícios, através de um sistema baseado no HACCP. Desta maneira, o presente trabalho visa elaborar uma *check-list* para a realização de auditorias internas, que seja adequado aos procedimentos encontrados no refeitório analisado no Centro de Acção Social Cultura e Desporto dos Trabalhadores da Segurança Social de Castelo Branco, e a verificação da sua eficácia, relativamente aos pré-requisitos estabelecidos. A *check-list* foi desenvolvida tendo por base as exigências da legislação portuguesa e comunitária, relativamente às condições hígio-sanitárias para a restauração. É composta por 13 módulos, divididos em parâmetros de avaliação, num total de 147 itens avaliados, sendo o parâmetro da implantação do estabelecimento não incluído na contagem dos itens. Esta *check-list* é de fácil aplicação, possibilitando um diagnóstico rápido da unidade em avaliação, bem como a comparação entre estabelecimentos.

Palavras-chave: auditorias internas; *check-list*; HACCP; higiene dos géneros alimentícios; pré-requisitos.

Developing a checklist for carrying out internal audits

Sandra Amado

Abstract

Nowadays, the consumers demand of good quality and safe food, made necessary the adoption of rules and legislation to ensure those requirements. On this basis, the implementation of Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament was held, establishing a HACCP system to ensure food hygiene. Thus, this study aims to develop a checklist to conduct internal audits suitable to analyze the procedures taking place in the refectory of the Centro de Acção Social Cultura e Desporto dos Trabalhadores da Segurança Social de Castelo Branco, and to verify their effectiveness, in respect of established prerequisites. The checklist was developed based on the requirements of the Portuguese and European legislation, for hygienic and sanitary conditions in the catering industry. It comprises 13 modules, divided into various evaluation parameters comprising a total of 147 items. This checklist is easy to apply, enabling a rapid evaluation of the case in study, as well as comparisons with other institutions.

Key - words: checklist; food hygiene; HACCP; internal audits; pre-requisites.