

# **Auditorias efetuadas a estabelecimentos de restauração e bebidas**

**Neuza Inês Rodrigues Lopes Marques Nunes**

Relatório de estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Engenharia Biológica e Alimentar, realizado sob a orientação científica do Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins do departamento Ciências da vida e dos alimentos, da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco

*Aos meus pais...*

## **Agradecimentos**

A realização deste trabalho é o capítulo final do meu percurso na Escola superior Agrária de Castelo Branco, é um encerrar de um ciclo muito importante da minha vida e que bastantes pessoas contribuíram para que fosse realizado, direta ou indiretamente. Aproveito agora, para manifestar o meu agradecimento e gratidão. Em especial gostaria de deixar um agradecimento:

Aos meus pais, por todo o apoio durante o curso e estágio, por terem feito tantos sacrifícios para meu benefício. Por todas as recomendações e palavras de força, de carinho e de amizade.

Ao meu Simão pela paciência, boa disposição, amizade e toda a ajuda durante todo o meu percurso académico.

Aos meus amigos, que me apoiaram incondicionalmente e por todos os momentos inesquecíveis passados. Por toda a ajuda e incentivo transmitidos que contribuíram para o meu bem estar. Ao pessoal de Tomar por mesmo estando longe estarem sempre comigo. Ao pessoal de Castelo Branco por cada minuto passado ficarão para sempre no meu coração. Cláudia, um grande Obrigada por toda a paciência e por me cederes o teu cantinho para a entrega deste trabalho.

À empresa e ao pessoal da Martins e Reis, Lda., pela maravilhosa oportunidade, por toda a simpatia, alegria, amabilidade e conhecimentos transmitidos, não posso deixar de manifestar um agradecimento especial á minha orientadora no local de estágio, Élia Simões Francisco, agradeço, pelo tempo e paciência despendidos durante o estágio e pelo apoio e conhecimentos transmitidos, foi muito importante não só para a minha evolução profissional mas também pessoal.

Ao meu orientador de estágio, Professor Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, por toda a disponibilidade, paciência, compreensão, conhecimentos transmitidos e incansável ajuda.

A todos os professores, técnicos de laboratório e funcionários da Escola Superior Agrária, pela vontade, boa disposição e empenho demonstrados ao longo dos anos e por contribuírem para a nossa (estudantes) evolução pessoal e profissional.

**Palavras chave**

Auditorias, Estabelecimentos de restauração e bebidas; HACCP; Segurança Alimentar; Boas Práticas.

**Resumo**

Atualmente, as empresas possuem uma crescente necessidade de demonstrar a garantia da segurança dos alimentos que dispõem ao consumidor. Face à pressão regulamentar da Comunidade Europeia em matéria de higiene e segurança alimentar, foi desenvolvida uma nova ferramenta para melhorar o sistema de controlo dos perigos (processos e produtos): a gestão da segurança alimentar, ou seja a implementação do sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, ou, seja, Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos).

Este trabalho é direcionado para os estabelecimentos de restauração e bebidas e para a verificação deste sistema, é necessário realizar auditorias periódicas de forma a identificar as não conformidades, verificar os registos de autocontrolo e observar todas as etapas e processos. Após esta verificação, é possível informar o responsável pelo estabelecimento das medidas corretivas a aplicar de forma a evitar a ocorrência de possíveis perigos.

**Keywords**

Audit; establishment of food and drinks; HACCP; Food safety; good practices.

**Abstract**

Currently, companies have a growing need to demonstrate the warranty of the products that they give to consumers. The European Community have been putting to much pressure on hygiene and food safety, that's why companies developed a new tool to improve the system of hazard control (processes and products): the management of food security, the same as, implementation of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).

This work is directed to food establishments and to verify that system, it is necessary to conduct periodic audits to identify the nonconformities, check the own records and observe all the stages and processes. After this check, it's possible to inform the establishment's responsible for setting the corrective measures to be implemented to prevent the occurrence of possible dangers.

## Índice

Dedicatória .....	II
Júri .....	III
Agradecimentos .....	IV
Resumo .....	V
Abstrat .....	VI
Índice.....	VII
1. Introdução.....	1
2. Auditorias.....	3
2.1 Instalações: .....	3
2.1.1 Paredes: .....	3
2.1.2 Janelas.....	4
2.1.3 Pavimento: .....	5
2.1.4 Iluminação.....	5
2.1.5 Instalações sanitárias e vestiário:.....	6
2.2 Dispositivos, equipamentos e utensílios:.....	6
2.2.1 Dispositivo para desperdícios: .....	6
2.2.2 Equipamentos de frio: .....	7
2.2.3 Dispositivos para limpeza e desinfeção .....	10
2.2.4 Utensílios .....	11
2.3 Outras não conformidades:.....	14
2.4 Boas Práticas de Higiene do Pessoal .....	17
2.5 Auto Controlo/ Registos.....	18
2.5.1 Registo de temperaturas do equipamento de frio: .....	18
2.5.2 Registo de limpezas e desinfeções:.....	18
2.5.3 Controlo dos óleos de fritura .....	19
2.5.4 Plano Analítico de Controlo/ Análises Laboratoriais.....	19
2.5.5 Registo da receção de matérias-primas.....	20
2.5.6 Amostras Testemunho.....	20
2.5.7 Controlo de saúde e formação do pessoal.....	21
2.5.8 Calibração dos equipamentos.....	21
2.5.9 Documentos importantes .....	21
2.5.10 Controlo de Pragas .....	22
3. Análise da aplicação prática da metodologia HACCP e seus Pré-requisitos .....	22

3.1	Receção de mercadorias .....	24
3.2	Armazenagem .....	25
3.3	Preparação dos Produtos Alimentares .....	25
3.4	Confeção .....	26
3.5	Arrefecimento .....	26
3.6	Reaquecimento .....	26
3.5	Serviço .....	27
4.	Considerações Finais.....	27
5.	Referências Bibliográficas .....	29
Anexos		
Anexos I	.....	2
Anexos II	.....	8
Anexos III	.....	10

## Índice de figuras

Figura 1- Paredes em mau estado de conservação .....	3
Figura 2- Ausência de redes mosquiteiras nas janelas.....	4
Figura 3- Parapeito da janela com objetos .....	4
Figura 4- Pavimento em mau estado de conservação.....	5
Figura 5- Lâmpadas não protegidas .....	5
Figura 6- Lavatório localizado nas instalações sanitárias e vestiários do pessoal .....	6
Figura 7- Dispositivos para desperdícios .....	6
Figura 8- Produtos sem rótulo de identificação .....	7
Figura 9- Produtos mal acondicionados .....	7
Figura 10- Símbolo “Próprio para alimentos” .....	8
Figura 11- Produtos mal acondicionados.....	8
Figura 12- Borrachas da câmara de refrigeração em más condições de higiene.....	9
Figura 13- Borrachas da câmara de refrigeração em más condições de conservação.....	9
Figura 14- latas de conserva abertas no frigorífico .....	10
Figura 15- Produtos de limpeza.....	10
Figura 16- Tábuas de corte armazenadas em local adequado.....	11
Figura 17- Utensílios sem proteção .....	11
Figura 18-Tábua de corte utilizada para corte de vários tipos de alimentos.....	12
Figura 19- Materiais de embalagem armazenados em local inapropriado .....	12
Figura 20- Utensílio mantido com as sobremesas na vitrine de sobremesas e bolos .....	13
Figura 21- Copos mantidos nas mesas, com o bocal virado para cima.....	13
Figura 22- Galheteiros não permitidos em estabelecimentos de restauração .....	14
Figura 23- Produtos em contato direto com o pavimento .....	14
Figura 24- Materiais de escritório existentes no balcão.....	15
Figura 25- Pão congelado de forma inadequada.....	15
Figura 26- Inseto caçador com excessiva acumulação de insetos .....	16
Figura 27- Balança não calibrada.....	16
Figura 28- Calçado inadequado .....	17