

Implementação do sistema HACCP no sector da restauração

Noémia Diogo Ramos Ribeiro

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, Professor Adjunto da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco

Aos meus pais e irmã.

O júri

Agradecimentos

Findo este trabalho, é o momento de agradecer a todos os que de alguma forma deram a sua contribuição ao longo destes três anos de percurso académico.

Em primeiro lugar expresso gratidão aos meus pais e irmã pela possibilidade de frequentar o ensino superior, pelas palavras de incentivo, confiança depositada e claro, amor. A eles devo tudo o que sou hoje.

Aos familiares e amigos que já não estão presentes fisicamente, mas que deixaram uma pegada na minha alma.

Aos amigos que fiz em Castelo Branco, com os quais partilhei tantos bons momentos que não deixo de ficar para sempre na minha memória.

Aos dirigentes da Sani Guarda Medicina Ocupacional, Lda. que aceitaram com agrado o pedido de estágio na sua empresa e a todos os funcionários da mesma, pela simpatia, amizade e disponibilidade para ajudar demonstrada.

Ao meu orientador externo, Pedro Sousa, pela paciência, vontade de ensinar, simpatia e sobretudo amizade.

Ao meu orientador interno, Doutor Manuel Martins, pela compreensão, paciência e toda a ajuda prestada na realização deste relatório.

A todos o meu mais sincero bem-haja!

Implementação do sistema HACCP no sector da restauração

Palavras-chave: HACCP, PCCs, pré-requisitos, restauração.

Resumo

A implementação do sistema HACCP é uma tarefa de grande complexidade e que exige o envolvimento de todos, tanto dos funcionários como da equipa HACCP.

Para que esta implementação seja eficaz é necessário que estejam previamente implementados programas de pré-requisitos que controlem os perigos associados com a envolvente ao estabelecimento (localização e estruturas, serviços, pessoal, instalações e equipamentos).

O trabalho desenvolvido durante este estágio curricular teve como objectivos avaliar a implementação dos pré-requisitos num restaurante de cozinha tradicional situado no distrito da Guarda e elaborar o plano HACCP do processo de confecção de produtos alimentares variados e da preparação de saladas. Em cada um deles, foram encontradas seis e três etapas respectivamente, onde se considera essencial o controlo, de modo a minimizar o perigo.

No processo de confecção de produtos alimentares variados, foram identificados PCCs nas etapas: inspecção de produtos alimentares e/ou materiais de contacto alimentar, recepção de matéria-prima, armazenamento em frio, confecção (fritura), confecção (assado) e reaquecimento.

No processo de preparação de saladas foram assinalados PCCs nas etapas: armazenamento em frio, armazenamento em frio_2 e serviço.

Ao fim de três meses de estágio curricular, a implementação do sistema HACCP não foi dada como concluída, uma vez que os pré-requisitos não estavam devidamente implementados.

Implementation of HACCP in the catering sector

Keywords: HACCP, CCPs, prerequisites, catering.

Abstract

The implementation of HACCP is a very complex task and requires everyone's involvement, both as employees of the HACCP team.

For this implementation it is necessary to be effective previously implemented programs that are prerequisites to control the hazards associated with the surrounding to establishment (location and structures, services, personnel, facilities and equipment).

The work during this curricular probation was to evaluate the implementation of the prerequisites in a restaurant of traditional cuisine located in the district of Guarda and develop the HACCP plan of the process making various food products and preparation of salads. In each, were found six and three steps, respectively, where control is considered essential in order to minimize the danger.

In the process of preparation of various food products, CCPs were identified in steps: inspection of food products and / or food contact materials, reception of raw materials, cold storage, cooking (frying), cooking (baking) and reheating.

In the process of preparing salads were marked CCPs stages: cold storage, cold storage_2 and service.

After three months of curricular probation, the implementation of HACCP was not given as complete, since the prerequisites were not properly implemented.

Índice geral

1. Introdução	1
2. Material e Métodos	2
3. Caracterização do restaurante A	3
4. Apresentação de resultados	4
4.1 - Pré-requisitos	4
4.2 - Apresentação das não conformidades identificadas na primeira auditoria ao restaurante A e respectivas sugestões para a resolução das mesmas.....	6
4.3 - Apresentação das não conformidades identificadas na segunda auditoria ao restaurante A e respectivas sugestões para a resolução das mesmas.....	14
4.4 Mudanças positivas no restaurante A decorridas entre a primeira e a segunda auditoria	18
4.5- Plano HACCP	21
4.5.1 - Apresentação do plano HACCP da confecção de produtos alimentares variados.....	22
a. Fluxograma.....	22
b. Plano HACCP	23
4.5.2 - Apresentação do plano HACCP do processo de preparação das saladas.....	26
a. Fluxograma.....	26
b. Plano HACCP	27
5. Críticas/ Considerações finais.....	28
Referências Bibliográficas	29

Índice de figuras

Figura 1 - Layout do restaurante A

Figura 2- Armazém de produtos alimentares (“Zona de armazenamento das batatas”)

Figura 3- Arca congeladora para conservação de produtos cárneos

Figura 4 - Sala de refeições “maior”

Figura 5 - Insectocaçador de insectos

Figura 6 - Armário destinado ao acondicionamento dos produtos de limpeza

Figura 7 - Embalagem aberta de folhas de lasanha

Figura 8 - Armário para acondicionamento dos produtos de limpeza

Figura 9 - Prateleiras do armazém durante a 2^a auditoria

Figura 10 - Armazém de produtos alimentares (“Zona de armazenamento das batatas”)

Figura 11 - Doseador de sabonete líquido

Figura 12 - Doseador de toalhas de papel descartável

Figura 13 - Dístico referente a uma das estações em que foi colocado agente químico de combate às pragas

Figura 14 - Fluxograma do processo de confecção de produtos alimentares variados

Figura 15 - Fluxograma do processo de preparação de saladas

Índice de tabelas

Tabela 1 - Caracterização do restaurante A

Tabela 2 - Não conformidades identificadas no armazém de produtos alimentares e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 3 - Não conformidades identificadas na cozinha e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 4 - Não conformidades identificadas na sala de refeições “maior” e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 5 - Não conformidades identificadas no vestiário e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 6 - Não conformidades identificadas nas instalações sanitárias e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 7 - Outras não conformidades identificadas e respectivas sugestões para solução

Tabela 8- Não conformidades identificadas no armazém de produtos alimentares e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 9 - Não conformidade identificada na cozinha e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 10 - Não conformidades identificadas na sala de refeições “maior” e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 11 - Não conformidades identificadas no vestiário e respectivas sugestões apresentadas para solução

Tabela 12 - Mudanças positivas no restaurante ordenadas pelos proprietários do mesmo

Tabela 13 - Plano HACCP do processo de confecção de produtos alimentares variados

Tabela 14 - Plano HACCP do processo de preparação de saladas

Lista de abreviaturas/siglas

APED - Associação Portuguesa das Empresas de Distribuição

BPH - Boas Práticas de Higiene

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

PCCs - Pontos Críticos de Controlo

Resp. - Responsável

RSA - Responsável da Segurança Alimentar