



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**SISTEMAS DE AUTOCONTROLO EM
ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO
COLECTIVA NO DISTRITO DE CASTELO BRANCO**

Engenharia das Ciências Agrárias – Ramo Agrícola

Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Maria de Lurdes dos Santos Almeida

—◆—
CASTELO BRANCO

2003

ÍNDICE GERAL

Índice de Figuras

Índice de Quadros

Resumo

Abstract

	Página
1 – Introdução	1
2 – Segurança Alimentar na restauração colectiva	3
3 – Autocontrolo	7
4 – Procedimentos Básicos para o Bom Funcionamento do Sector da Restauração Colectiva.....	10
4.1 – Licenciamento	10
4.2 – Formação e Higiene dos Manipuladores de Alimentos	11
4.3 – Higienização	13
4.3.1 – Instalações	14
4.3.2 – Instalações Sanitárias e Vestiários	16
4.3.3 – Equipamentos e Utensílios	16
4.4 – Requisitos para os Alimentos	17
4.4.1 – Recepção de matérias-primas	17
4.4.2 – Armazenamento/Conservação	18
4.4.3 – Preparação e Confeção	20
4.5 – Controlo de Pragas	21
5 – Actividades Desenvolvidas pela Divisão de Fiscalização dos Produtos de Origem Vegetal da DRABI	24
6 – Autocontrolo na Restauração Colectiva: Fiscalização da sua Aplicação	26

6.1 – Ficha de verificação	27
6.2 – Acções de Fiscalização	27
6.3 – Análise e Discussão dos Resultados	28
6.3.1 – Deficiências Estruturais	28
6.3.2 – Deficiências Técnico-Funcionais	35
6.3.3 – Deficiências Higio-Sanitárias	41
6.3.4 – Requisitos mínimos do Autocontrolo	47
7 – Considerações Finais	49
Referências Bibliográficas	51

Agradecimentos

Anexos

RESUMO

As actividades de fiscalização aos estabelecimentos de restauração colectiva, pretendem verificar a efectiva implementação de sistemas de autocontrolo obrigatórios neste tipo de estabelecimentos.

O presente trabalho apresenta um estudo de avaliação de sistemas de autocontrolo e condições de funcionamento em estabelecimentos de restauração colectiva

A partir das acções de fiscalização efectuadas a 46 estabelecimentos, apresentam-se as principais deficiências subdivididas em: estruturais, técnico-funcionais e higio-sanitárias.

Da análise dos resultados destacamos a existência de 87% de estabelecimentos em que foi detectada a ausência de registos de matérias-primas, não permitindo assim a sua rastreabilidade. Em 51% dos estabelecimentos inspeccionados, verificou-se uma desorganização total e o mau estado de limpeza do sector de armazenamento, bem como a presença de material alheio. Constatou-se também, em 17% dos estabelecimentos, a ausência de bancadas diferenciadas na cozinha para a preparação dos diferentes tipos de alimentos, sendo esta uma deficiência com implicações graves ao nível da segurança alimentar.

Palavras-chave: Fiscalização; sistemas de autocontrolo; restauração colectiva; segurança alimentar.