



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

**Aplicação de Pré-requisitos em Estabelecimentos
de Restauração e Bebidas**

Nádia Duarte Cipriano
Engenharia Biológica e Alimentar

Orientadores:
Prof. Manuel Vicente
Eng.^a Carla Peixoto

Castelo Branco, Janeiro de 2009



Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Relatório de Estágio

Aplicação de Pré-requisitos em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Nádia Duarte Cipriano
Engenharia Biológica e Alimentar

Local de Realização:

AMBIAL

Orientadores:

Orientador interno: Prof. Manuel Vicente

Orientador externo: Eng.^a Carla Peixoto

Castelo Branco, Janeiro de 2009

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

**Ao meu pai pela imensa força....
A minha mãe pela enorme coragem...
Pelo amor incondicional de sempre....**

Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract.....	II
Índice de Figuras.....	III
Índice de Anexos.....	IV

1. Introdução.....	1
2. Estabelecimentos de Restauração e Bebidas.....	2
2.1. Higiene e Segurança Alimentar na Restauração e Bebidas.....	2
3. Sistema HACCP.....	3
3.1. Pré-requisitos.....	3
3.2. Implementação do Sistema HACCP.....	5
4. Doenças de Origem Alimentar.....	6
4.1. Condições para Ocorrência de Doenças de Origem Alimentar.....	7
4.2. Factores de risco mais frequentes na Restauração.....	9
5. Metodologia.....	10
6. Resultados e discussão.....	11
6.1. Condições gerais das instalações.....	11
6.2. Estado geral da cozinha.....	11
6.3. Higienização do material de cozinha.....	12
6.4. Condições de conservação dos géneros alimentícios.....	13
6.4.1. Câmara de conservação de congelados.....	13
6.4.2. Câmara de conservação de refrigerados.....	14
6.4.3. Armazenamento à temperatura ambiente.....	15
6.5. Instalações sanitárias dos utentes.....	16
6.6. Instalações sanitárias do pessoal de serviço (vestiários).....	17
6.7. Higiene das instalações.....	18
6.8. Higiene do Pessoal.....	19
6.9. Sala de Refeições.....	20
6.10. Formação.....	20
6.11. Controlo de Pragas.....	21
6.12. Resíduos.....	22
6.13. Análises químicas e microbiológicas.....	22
6.14. Documentos e Registos de HACCP.....	23
6.15. Manipulação de alimentos.....	24
7. Considerações finais.....	25
8. Bibliografia.....	27

Anexos

Resumo

O estágio curricular decorreu na empresa AMBIAL, uma empresa de consultadoria, dando apoio a estabelecimentos de restauração e bebidas na implementação do Regulamento (CE) 852/2004.

Este trabalho teve como objectivo avaliar a aplicação de programas de pré-requisitos em 50 estabelecimentos de restauração e bebidas na zona centro do país.

Dos pré-requisitos avaliados as não conformidades mais frequentes foram: a presença de detergentes impróprios ou sem ficha técnica e de segurança, na câmara de conservação de refrigerados a ausência da identificação da data de abertura e respectivo rótulo dos produtos, ao nível do armazenamento à temperatura ambiente: embalagens directamente sobre o pavimento e quanto a Manipulação de alimentos: estabelecimentos não guardavam os rótulos 72h após o produto ser consumido.

Palavras-chave: Restauração e Bebidas, Pré-requisitos, Rastreabilidade

Abstract

The curricular stage had ran in the AMBIAL enterprise, a consulting company, essentially it gives support to industries to carry into effect the Regulation 852/2004.

This work was made based on the evaluation of application of prerequisite programmes in 50 restaurants and coffee shops in the centre of Portugal.

Of the pre-requirements evaluated the most frequent non-conformities were: the presence of unfit detergents or without a technical and security bookmark, in the conservation chamber of chilled, the absence of the identification of the opening date and the respective label of the products, at the storage of ambient temperature: Packages directly under the deck and about the manipulation of food: the establishments didn't keep the labels 72h after the product is consumed.

Keywords: Restaurants, Drinks, Prerequisite, traceability

Índice de Figuras

Figura 1- Diferenciação de perigos não significativos e significativos, e decisão sobre o respectivo controlo, através de pré-requisitos ou do plano HACCP (Adaptado de: Declan e Bláithín, 2006).....	5
Figura 2- Etapas da elaboração de um plano HACCP (Adaptado de: FIPA, 2002).....	6
Figura 3- Factores que contribuem para as toxinfecções alimentares (Controlvet, 2007).....	10
Figura 4- Estado geral da cozinha.....	12
Figura 5- Higienização do material de cozinha.....	13
Figura 6- Câmara de conservação de congelados.....	14
Figura 7- Câmara de conservação de refrigerados.....	15
Figura 8- Armazenagem a temperatura ambiente.....	16
Figura 9- Instalações sanitárias dos utentes.....	17
Figura 10- Instalações sanitárias do pessoal de serviço.....	18
Figura 11- Higiene das instalações.....	19
Figura 12- Higiene do pessoal.....	20
Figura 13- Estabelecimentos auditados com e sem formação.....	21
Figura 14- Controlo de pragas.....	21
Figura 15- Eliminação de resíduos.....	22
Figura 16- Documentos comprovativos de análises.....	23
Figura 17- Documentos e registos de HACCP.....	23
Figura 18- Manipulação de alimentos.....	24
Figura 19- Principais anomalias verificadas.....	25

Anexos

Anexo I - Lista de Verificação