



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Intervenção da ASAE em Segurança Alimentar

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

João Carlos Afonso Martins

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

ÍNDICE GERAL

Índice das figuras

Índice das tabelas

Lista de Abreviaturas

Resumo

Abstract

	Página
1- Introdução	1
2- Higiene e segurança alimentar	3
2.1- Orientações legais	4
2.2- Higiene e segurança alimentar na restauração	6
3- Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (HACCP) ..	8
3.1- Origem	8
3.2- Critérios de aplicação	9
3.2.1- Orientações legais	9
3.2.2- Boas práticas e pré-requisitos	10
3.3- Implementação do sistema	12
3.4- Flexibilidade	13
3.5- Benefícios do Sistema	14
4- Doenças de origem alimentar	15
4.1- Condições para ocorrência de doenças de origem alimentar	16
4.2- Factores de risco mais frequentes na restauração	18
5- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica – ASAE	19
6- Metodologia	21
6.1- Lista de Verificação	22
6.2- Actuação dos Inspectores	23
7- Resultados e discussão	24
7.1- Actividade operacional da ASAE	24
7.2- Estabelecimentos de Restauração e Bebidas	28
8- Considerações finais	33
Bibliografia	34
Glossário	
Agradecimentos	
Anexos	

RESUMO

A segurança alimentar é um dos temas que vai estar em foco neste trabalho, com o objectivo de garantir e melhorar a qualidade dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar.

O presente trabalho apresenta o balanço da actividade de fiscalização e inspecção da Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), na sua Delegação de Castelo Branco, junto dos vários Operadores Económicos do sector alimentar - Produtores/Indústrias, Importadores/Distribuidores, Armazenistas, Retalhistas e Prestadores de Serviços, de Janeiro a Junho de 2007.

Da análise dos resultados destacamos como Operador Económico mais fiscalizado, os Prestadores de Serviços (Estabelecimentos de Restauração e Bebidas), constituindo 53% das inspecções realizadas.

A partir das acções de fiscalização efectuadas apresentam-se as principais deficiências encontradas neste tipo de estabelecimentos, subdivididas em: estruturais, técnico-funcionais e higio-sanitárias. Verificou-se que, 56% apresentam deficiências na área de confecção, 20 % na área de armazenagem e 15% na área de distribuição, sendo a ausência de HACCP a principal infracção verificada.

Palavras-chave: Segurança alimentar; Fiscalização; Restauração; Boas Práticas; HACCP.