



Segurança dos Alimentos em Restauração - Culinária Japonesa

Inês Borrego Batista

Orientadores

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externo: Engenheiro Nuno Filipe Alves Ramos

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor João Paulo Baptista Carneiro, professor adjunto do Instituto politécnico de Castelo Branco.

Novembro 2017

Agradecimentos

A concretização deste estágio, não teria sido possível sem o apoio de diversas pessoas e instituições, por isso mesmo, deixo aqui redigido todos os meus agradecimentos, pois ajudaram-me sempre que precisei.

Ao Professor Doutor João Paulo Carneiro, que desde logo aceitou a orientação deste trabalho, pela competência com que orientou e o tempo que generosamente me dedicou, pela transmissão de conhecimentos, pela crítica e sugestões prestadas no decorrer do trabalho.

À empresa ComQualidade, engenheiro Nuno Filipe Alves Ramos e Liliana Almeida pela disponibilidade demonstrada, confiança e pelos conhecimentos transmitidos ao longo destes três meses.

Quero ainda agradecer aos meus pais que sempre me apoiaram, por tudo o que até hoje me ensinaram e a quem devo tudo o que sou. Todo o seu esforço e dedicação são uma fonte de inspiração e motivação para o presente e o futuro.

Por fim agradeço a todos os meus amigos que estiveram sempre prontos ajudar-me com algumas dúvidas que apareciam ao longo do processo.

A todos o meu Muito Obrigada!

Resumo

De acordo com o Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004, em vigor desde o dia 1 de Janeiro de 2006, aplica-se em todas as fases da produção, transformação e consumo, sem prejuízo de requisitos mais específicos em matéria de higiene dos géneros alimentícios. Todos os operadores deste sector deverão cumprir todas as operações de forma higiénica e em conformidade com este regulamento e de acordo com os princípios do sistema de HACCP, para que os consumidores possam restabelecer a confiança perdida ao longo dos anos.

Cada vez mais a segurança alimentar controla todos os processos de produção e baseia-se em medidas preventivas, sendo o sistema de HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) a referência internacionalmente reconhecida.

O trabalho desenvolvido durante o estágio curricular teve como objetivo avaliar a implementação de Pré-requisitos em diversos tipos de estabelecimentos de restauração, e a elaboração de um plano HACCP para o prato Hosomaki, oferecido por um restaurante que confeciona ementas da culinária japonesa. Na execução deste plano identificaram-se dois pontos críticos de controlo, nas etapas receção de matérias-primas e armazenamento de produtos refrigerados. Entre outros aspetos, para esses PCC's foram definidos limites críticos, processos de monitorização e descritas algumas medidas corretivas.

Palavras-chave

Fluxograma; HACCP; PCC; Pré-requisitos; Segurança Alimentar

Abstract

According to Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004, in force since 1 January 2006, it applies to all stages of production, processing and consumption, without prejudice more specific hygiene requirements of foodstuffs. All operators in this sector should carry out all operations hygienically and in accordance with this Regulation and with the principles of the HACCP system, so that consumers can restore the lost confidence over the years.

Food safety is increasing control above all production processes and is based on preventive measures, with HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) being the internationally recognized benchmark.

The work developed during the curricular internship aimed to evaluate the implementation of Prerequisites in various types of catering establishments, as well as the elaboration of a HACCP plan for a *Husomaki* dish, offered by a restaurant that prepares menus of Japanese cuisine. In the execution of this plan, two critical control points were identified, on the steps of receiving raw materials and storing refrigerated products. Among other aspects, critical limits were established for those PPC's, monitoring processes and describing critical corrective measures.

Keywords

Fluxograma; HACCP; PCC; Pré-requisitos; Segurança Alimentar

Índice geral

1. Introdução.....	1
2. Sistema HACCP	2
2.1 Origem.....	2
2.2 Conceito.....	2
3. Pré-requisitos e respetiva verificação.....	3
4. Componente Prática do Estágio.....	3
4.1 Verificação de Pré requisitos	4
4.2 Desenvolvimento de plano HACCP para o prato Husomaki	6
4.2.1 O Sistema de HACCP	7
4.2.2 Definir o Âmbito do Estudo.....	7
4.2.3 Construir a Equipa HACCP	8
4.2.5 Estabelecimento do Fluxograma	9
4.2.6 Confirmação “In Loco” do Fluxograma	10
4.2.7 Identificação dos Perigos e Medidas Preventivas	10
4.2.8 Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC’s).....	15
4.2.9 Estabelecimento de Limites Críticos de Controlo e de um Sistema de Monitorização para os PCC’s	20
4.2.10 Estabelecimento de procedimento de verificação	22
4.2.11 Estabelecimento de um sistema de registos e arquivo de dados	22
4.2.12 Revisão	23
5. Conclusões Finais	23
6. Referências Bibliográficas.....	24
Anexos	25

Índice de figuras

Figura 1: Fluxograma do Husomaki.....	9
Figura 2: Mapa de severidade x probabilidade das ocorrências (<i>Codex Alimentarius</i>).....	15
Figura 3: Árvore de Decisão (<i>Codex Alimentarius</i>).....	16

Índice de tabelas

Tabela 1: Não conformidades encontradas nas auditorias efetuadas num restaurante de culinária japonesa.....	4
Tabela 2: Etapas para a implementação de um sistema de HACCP.....	7
Tabela 3: Identificação dos perigos e medidas preventivas da preparação do Husomaki.....	11
Tabela 4: Determinação dos pontos críticos de controlo na preparação do Husomaki.....	17
Tabela 5: Limites críticos de controlo e estabelecimento de um sistema de monitorização para os PCC's encontrados.....	21

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

IMCSF- International Commission on Microbiology Specifications for Food ou Comissão Internacional de Especificações Microbiológicas de Alimentos

NASA- Agência Espacial Norte Americana

OMS- Organização Mundial de Saúde

FAO- Organizações das Nações Unidas para a Agricultura

HACCP- Hazard Analysis and Critical Points ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo

PCC's- Pontos Críticos de Controlo