



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

Aplicação de Programas de Pré-Requisitos em Estabelecimentos de Restauração e Bebidas

Engenharia Biológica Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

João José Ribeiro Martins

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

4.5. Condições das instalações sanitárias	30
4.5.1. Instalações sanitárias de serviço	30
4.5.2. Instalações sanitárias dos utentes	32
4.6. Condições da sala de refeições	33
4.7. Formação	33
4.8. Utilização dos produtos de limpeza e desinfeção	34
4.9. Higiene do pessoal	35
4.10. Controlo de pragas	35
4.11. Resíduos	36
4.12. Análises químicas e microbiológicas.....	37
4.13. Documentos e registos de HACCP.....	38
4.14. Manipulação de alimentos	38
5. Considerações Finais	40
9. Bibliografia	42

Anexos

Índice Geral

Resumo.....	I
Abstract.....	II
Índice de tabelas e figuras.....	III
Índice de Anexos.....	V
1. Introdução	1
2. Os estabelecimentos de restauração e bebidas	2
2.1 Referências legais	3
2.2. Higiene nas Instalações, Equipamentos e Utensílios	6
2.2.1. Descrição das Instalações.....	6
2.2.2. Higiene das Instalações	6
2.2.3. Higienização	9
2.3. Higiene do pessoal.....	17
2.4. Potabilidade da água.....	20
2.5. Formação	21
2.6. Rastreabilidade.....	22
3. Metodologia	23
4. Resultados e discussão	24
4.1. Condições gerais de conservação e higiene.....	24
4.2. Estado geral da cozinha.....	24
4.3. Higienização do Material da cozinha	25
4.4. Armazenagem	27
4.4.1. Câmara de Conservação de refrigerados	27
4.4.2. “Arca corrente”.....	28
4.4.3. Condições de conservação no Armazém/Dispensa	29

Resumo

Cada vez mais existe uma preocupação global relativamente à segurança alimentar. Pelo que os organismos internacionais, europeus e nacionais desenvolveram códigos, normas e legislação para regulamentar os géneros alimentícios. Dos sistemas de segurança alimentar o HACCP é o que está consignado no Regulamento (CE) 852/2004, ao qual estão obrigados todos os operadores do ramo alimentar. Para o sistema HACCP funcionar é necessário que os programas de pré-requisitos sejam respeitados.

As empresas de consultadoria da área alimentar colaboram com as empresas do ramo para assegurar que não só as regras e normas sejam respeitadas, mas acima de tudo assegurar a segurança e bem-estar dos consumidores. A MEDISIGMA é uma empresa de consultadoria e presta diversos serviços, dando apoio a estabelecimentos de restauração e bebidas na implementação do Regulamento (CE) 852/2004.

O presente trabalho teve por 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 que mais se destacaram foram: a falta de instalações sanitárias de pessoal, a falta de códigos de boas práticas, a escassa formação em higiene e segurança alimentar e a inexistência de comprovativos de análises aos produtos e de planos de pragas. Salientamos ainda que o conceito de rastreabilidade era ainda pouco compreendido.

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