



# Verificação de pré-requisitos e monitorização do sistema HACCP do restaurante Foodstore

Catarina Isabel Monteiro Aguiar

## Orientadores

Dr. João Paulo Carneiro

Eng<sup>a</sup> Elisabete Costa

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 Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Dr. João Paulo Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Novembro de 2014



## Agradecimentos

Em primeiro lugar aos meus pais, por toda a paciência que tiveram ao longo destes três anos de estudo e por toda a educação e oportunidades que me proporcionaram, pois sem eles não seria possível o concretizar deste sonho.

A todos os amigos que fiz em Castelo Branco, nestes três anos.

Aos meus colegas de turma pelo companheirismo e boa disposição nas aulas bem como todos os bons momentos que passámos juntos.

A todos os professores do curso pelos conhecimentos adquiridos e pela boa disposição durante as aulas.

A todos os funcionários da Fábrica S. Silvestre, Foodstore, pastelarias e às minhas colegas estagiárias, por me deixarem participar em tudo o que era possível, pela boa disposição e pelos bons momentos passados durante o período de estágio.

Ao meu orientador interno, Dr. João Paulo Carneiro, por ter aceite ser meu orientador, pela sua ajuda e esclarecimento de todas as dúvidas na realização e correção deste trabalho.

À Eng<sup>a</sup> Elisabete Costa, minha orientadora externa, por me ter recebido como estagiária, pelos conhecimentos transmitidos, pela confiança, simpatia, disponibilidade e ajuda ao longo do estágio.

A todos eles um Bem-haja!

## **Resumo**

“Controlo da qualidade no restaurante Foodstore da Fábrica de Pastelaria e Confeitaria S. Silvestre”

O presente relatório de fim de curso é resultado do estágio curricular realizado no estabelecimento Foodstore, pertencente à Fábrica de Pastelaria e Confeitaria S. Silvestre. O estágio decorreu de 9 de Maio de 2014 a 29 de Agosto de 2014, inserido no plano curricular da Licenciatura em Engenharia Biológica e Alimentar da Escola Superior Agrária de Castelo Branco.

Este estágio teve como finalidade o controlo da qualidade no restaurante Foodstore. Os colaboradores do restaurante já estavam bem familiarizados com o HACCP implementado e também já existia um bom conhecimento das práticas de higiene alimentar adequadas. As operações de limpeza e desinfeção aplicadas eram de acordo com o especificado e eram verificadas boas práticas de fabrico por parte dos colaboradores.

## **Palavras chave**

Qualidade; Fábrica; Foodstore; HACCP.

## **Abstract**

"Quality control in the Foodstore restaurant from factory and confectionery S. Silvestre"

This report is the end result of the ongoing research at the curriculum Foodstore establishment belonging to the factory and confectionery S. Silvestre. The stage ran from May 9, 2014 to 29 August 2014, entered into the curriculum of the degree in Biological Food Engineering and the College of Agriculture from Castelo Branco.

This stage was aimed at quality control in the Foodstore restaurant. The employees of the restaurant were already well acquainted with the implemented HACCP and also there was already a good knowledge of practices appropriate food hygiene, cleaning and disinfection were applied in accordance with the specified were verified good manufacturing practices by employees.

## **Keywords**

Quality; Factory; Foodstore; HACCP.



## Índice:

Índice: .....	VII
Índice de figuras .....	IX
Lista de tabelas.....	XI
Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos .....	XII
1. Introdução.....	1
1.1. Organização do Relatório de Estágio.....	2
1.2. Fábrica de Pastelaria e Confeitaria S. Silvestre .....	2
1.2.1. Estrutura Organizacional da Empresa .....	5
1.2.2. Estrutura organizacional dos postos de venda .....	5
1.2.3. Instalações do estabelecimento Foodstore .....	6
1.2.4. Fluxograma do restaurante Foodstore .....	10
2. O HACCP.....	12
2.1. Sistema HACCP da unidade de restauração Foodstore .....	14
3. Descrição e análise de resultados das tarefas realizadas .....	17
3.1. Receção de matérias-primas e outros.....	17
3.2. Monitorização dos PCC's .....	18
3.2.1. Monitorização do PCC nº 1- Controlo e registo das temperaturas das câmaras de refrigeração e congelação .....	18
3.3. Controlo de qualidade do óleo de fritura.....	20
3.4. Organização de produtos por datas de validade.....	21
3.5. Análise da documentação e melhoria dos documentos existentes .....	22
3.7. Monitorização das boas práticas dos colaboradores .....	23
3.8. Auditorias internas.....	23
3.9. Breve resumo das tarefas realizadas na unidade industrial da Fábrica de Pastelaria S. Silvestre Lda .....	24
4. Conclusão.....	28
Referências Bibliográficas .....	29
ANEXOS.....	30
Anexo I:.....	30
Anexo II: .....	31
Anexo III:.....	32
Anexo IV:.....	33

Anexo V:.....	35
Anexo VI: .....	38
Mês Maio:.....	38
Mês Junho: .....	40
Mês Julho: .....	43
Anexo VII:.....	46