

*“A doutrina expressa neste documento são da
inteira responsabilidade do seu autor”.*

Relatório final de estágio curricular, realizado
na Empresa Biogaia, Consultoria e Investigação
em Ambiente, em Lisboa, sob a orientação interna
do Professor Manuel Vicente e da orientação externa
da Sónia Santos e Engenheira Elisabete Rosa.

RESUMO

O Sistema HACCP baseia-se na análise de perigos, identificação de pontos críticos de controlo e nas respectivas medidas de controlo ao longo de todo o processo de fabrico até chegar ao consumidor, de forma a garantir a segurança alimentar.

No presente trabalho são descritas as auditorias técnicas realizadas na área da Restauração, Pastelaria/Panificação, Escolas e Santa Casa da Misericórdia com o objectivo de analisar e verificar os pré-requisitos.

Das auditorias efectuadas foram realizados relatórios com objectivo de informar os clientes das alterações recomendadas, de acordo com a legislação em vigor.

Foi elaborado um Manual HACCP para uma Fábrica de Panificação. No referido manual foi feita uma caracterização da unidade e descrição das 14 etapas do plano HACCP de forma a registar, num único documento, todo o processo para a implementação do Sistema HACCP neste estabelecimento.

Foram realizadas acções de formação em três estabelecimentos (uma pizzaria e dois restaurantes), de modo a sensibilizar e informar os seus funcionários nas diversas áreas de actuação, como Manipulação dos Alimentos (desde recepção de matérias primas até à expedição do produto acabado) e Implementação do Sistema HACCP.

PALAVRAS - CHAVES: Pré-requisitos, Sistema HACCP, Pontos Críticos de Controlo, auditoria.

ABSTRACT

The HACCP system is based on hazards analysis, identification of critical control points and its control measures throughout the manufacturing process until the product reaches the consumer, in order to ensure food safety.

Technical audits conducted in restaurants, bakeries, school canteens, and Santa Casa da Misericórdia (a social welfare institution), in order to examine and verify the prerequisites for food safety, are described in this work.

Reports of the audits were written with the aim of informing these institutions' managers of the changes recommended in compliance with the current legislation.

A HACCP plan for a bakery was drawn up. A characterization of the bakery and the description of the HACCP 14 stages were presented in this plan so as to record, in a single document, the whole process needed to implement the HACCP system in this bakery.

Training courses were held in a pizzeria and in two restaurants, in order to raise awareness and inform the staff of the safety procedures for preparing and handling food (from raw material reception to the distribution of the finished product) and for implementing the HACCP System.

Keywords: Prerequisites, HACCP System, critical control points, audit.