



# Segurança Alimentar em Estabelecimentos de Restauração, Bebidas e Comércio a Retalho

João Bernardo Cerdeira Correia

Nº 72007125

## **Orientadores**

Paulo Pires Águas

Andreia Sofia Perisco Ferreira Rodrigues

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 Paulo Pires Águas, do Instituto Politécnico de Castelo Branco e Dr<sup>a</sup>. Andreia Sofia Perisco Ferreira Rodrigues, Técnica Superior de Higiene e Segurança Alimentar na Medisigma.

Outubro de 2015



## Agradecimentos

O presente trabalho não seria possível sem a colaboração de todos aqueles que de alguma forma, direta ou indiretamente, contribuíram para a sua realização e conclusão, e aos quais não poderia deixar de expressar o meu sincero agradecimento.

Desde logo uma palavra de agradecimento ao meu orientador Professor Doutor Paulo Pires Águas, pelo tempo dispensado no acompanhamento deste estágio e preparação do mesmo e na orientação da elaboração do relatório de estágio. Agradecer, ainda a confiança depositada e ânimo constante transmitido ao longo desta etapa.

À Dra. Andreia Rodrigues, minha orientadora na empresa Medisigma, expresso a gratidão por toda a disponibilidade em esclarecer as minhas dúvidas e transmitir os conhecimentos necessários para atingir os objetivos traçados. Este agradecimento é extensível aos restantes membros do departamento de Segurança Alimentar da empresa, Tiago Martins e Mafalda Almeida, que também fui acompanhando nas visitas ao longo deste estágio e sempre estiveram inteiramente disponíveis para me elucidar e ajudar em tudo o que foi necessário.

Aos restantes colaboradores da Medisigma pela forma amável como me receberam na empresa, uma palavra especial à Dra. Ana Esteves com quem mantive os primeiros contactos e que desde logo me colocou à vontade.

A toda a minha família e amigos pelo apoio e amizade ao longo não só deste período de estágio, mas ao longo de todo o meu percurso académico, e sem o qual não teria chegado até aqui. Uma palavra especial a todos aqueles que comigo partilharam casa, formando uma verdadeira segunda família.

Um sentido reconhecimento aos meus pais e ao seu esforço em me proporcionar todas as condições necessárias para concluir a minha formação.

Por fim, mas sem dúvida imprescindível, um obrigado à minha namorada por toda a paciência, apoio e compreensão, que permitiram a estabilidade necessária para poder ultrapassar com sucesso mais esta etapa, bem como em todas os desafios que têm surgido ao longo de todo este percurso.



“Uma boa vigilância não garante necessariamente a tomada das decisões certas, mas reduz as hipóteses de coisas erradas.”

Dr. Alexandre Langmuir D., 1963



## Resumo

Nas últimas décadas a alimentação humana tem sofrido bastantes alterações devido às imposições de um novo estilo de vida populacional, em que há um maior consumo de alimentos em diferentes lugares ao invés da típica refeição tradicional em casa.

Este estágio teve como objetivo, o acompanhamento das visitas dos técnicos superiores de higiene e segurança alimentar, da empresa Medisigma, sediada em Abrantes, com a avaliação de diferentes estabelecimentos, ao nível da restauração, comércio de bebidas e comércio a retalho, relativamente ao cumprimento de pré-requisitos e princípios da metodologia HACCP.

O desenvolvimento de atividades relacionadas com o controlo da higiene e segurança alimentar nas instalações e processos de fabrico dos vários clientes, colaboração na construção de manuais HACCP, na recolha de amostras para análise e na realização posterior de análises microbiológicas, a verificação e atualização de letrados e avisos obrigatórios e elaboração de fichas técnicas foram algumas das atividades realizadas neste estágio.

Ao longo deste estágio foram visitados 139 estabelecimentos, dos quais 48 estabelecimentos de restauração, 54 estabelecimentos de bebidas e 37 estabelecimentos de comércio a retalho. Em cada estabelecimento foi verificado se estavam a ser cumpridos os pré-requisitos nos quais assenta a metodologia HACCP através da aplicação de uma lista de verificação construída para o efeito. A lista de verificação foi elaborada com base na legislação em vigor, códigos de boas práticas e princípios da metodologia HACCP

A análise dos dados resultantes da aplicação deste tipo de lista de verificação é uma ferramenta crucial na garantia da Segurança Alimentar bem como na planificação de estratégias a adotar com vista à obtenção dessa mesma garantia.

Com os dados recolhidos é possível perceber que, as empresas de comércio ao nível alimentar, desde os comércios a retalho, restaurantes e comércios de bebidas, se encontram ainda bastante dependentes das empresas de consultadoria e auditoria alimentar para poder garantir a segurança alimentar, existindo ainda um longo caminho a percorrer nesta área, nomeadamente ao nível do armazenamento de matérias-primas.

Este estágio foi essencial para a consolidação de conhecimentos, permitindo ainda o confronto com realidades bastante diferentes, anteriormente desconhecidas, possibilitando assim preparar novas estratégias para fomentar um acréscimo da Segurança Alimentar.

## Palavras-chave

HACCP; Segurança Alimentar; Pré-requisitos; Higiene



## **Abstract**

In the last decades, the human's food's consumption has changed a lot due to the impositions of a population's new life style. This life style forces people to take their meals away from home, replacing the traditional menu at home.

This curricular internship had the purpose of follow up the activities of Medisigma Hygiene and Food Safety Technical Staff, performing an evaluation of different types of establishments for the compliance of prerequisites and principles oh HACCP methodology.

The activities related with the the control of food hygiene and safety at restaurants, coffee shops and retail shops, cooperation in the creation of HACCP manuals, collecting samples for analysis and the implementation of microbiological tests, verification and updating of required signs and warnings, and the elaboration of fact sheets of product produced were the majority of the activities developed during this internship.

During this three months they were visited a total 139 establishments, 48 restaurants, 54 coffee shops and 37 retail shops and was made an evaluation of these based in the analysis of the results of the application of a own made checklist built based in the legislation, codes of practices and principles of HACCP methodology.

The analysis of these data is an essential tool to ensure food safety and very important to planning strategies to get this warranty.

After doing this analysis it's possible understand that, nowadays, the alimentary companies are yet dependents of consultancy and alimentary auditory companies' services to guarantee totally the alimentary security, there is still a long way to go.

This internship was very useful and essential to acquire and consolidate knowledge about different realities in the food safety field.

## **Keywords**

HACCP; Food safety; Prerequisites; Hygiene



# Índice geral

1. Introdução .....	1
2. Higiene e Segurança Alimentar .....	2
2.1 História da Higiene e Segurança Alimentar .....	2
3. Perigos de Origem Alimentar .....	5
3.1 O conceito de Perigo e Tipos de Perigo .....	5
3.1.1 Perigos Biológicos.....	6
3.1.2. Perigos Químicos.....	6
3.1.3. Perigos Físicos.....	6
3.2. Classificação do Perigo Quanto à Severidade.....	6
4. Sistema HACCP .....	8
4.1. Pré-requisitos HACCP .....	10
4.1.1. Estruturas e Equipamentos .....	10
4.1.2. Plano de Higienização .....	11
4.1.3. Controlo de Pragas .....	11
4.1.4. Abastecimento de água .....	12
4.1.5. Recolha de resíduos.....	12
4.1.6. Materiais em contacto com alimentos .....	12
4.1.7. Higiene Pessoal.....	12
4.1.8. Formação.....	14
5.1. Auditorias de Higiene e Segurança Alimentar .....	15
5.1.1. Elaboração da lista de verificação.....	15
5.1.1.1 Instalações Físicas (Conservação e limpeza).....	15
5.1.1.2 Instalações e Equipamentos.....	16
5.1.1.3 Higiene do Pessoal e Formação .....	17
5.1.1.4 Instalações Sanitárias e Vestuários.....	17
5.1.1.5 Armazenagem.....	18
5.1.1.6 Zonas de Trabalho.....	18
5.1.1.7 Gestão e Tratamento de Resíduos .....	19
5.1.1.8 Manutenção e Conservação de Registos .....	19
5.1.1.9 Controlo de Abastecimento de Águas .....	19
5.1.1.10 Plano de Higienização .....	19
5.1.1.11 Controlo de Pragas .....	20
5.2 Outras Atividades Desenvolvidas na Medisigma.....	20
5.2.1 Recolha de amostras para análise.....	20

5.2.2	Realização de análises microbiológicas .....	21
5.2.4	Verificação e atualização de letreiros e avisos obrigatórios .....	23
5.2.5	Elaboração de fichas técnicas .....	24
6.	Resultados e Discussão de Resultados.....	24
6.1	Comércio a Retalho .....	24
6.2	Restauração.....	27
6.3	Comércio de Bebidas.....	29
7.	Conclusão.....	31
8.	Referências Bibliográficas.....	33
	ANEXOS .....	36

## Índice de figuras

<b>Figura 1</b> – Fluxograma genérico – Restauração .....	9
<b>Figura 2</b> – Árvore da Decisão.....	9
<b>Figura 3</b> – Etapas do Sistema HACCP .....	10
<b>Figura 4</b> - Instruções para higienização das mãos .....	14
<b>Figura 5</b> - Hygicult TPC e Hygicult E/ $\beta$ -GUR .....	23



## Lista de tabelas

<b>Tabela 1-</b> Regulamentos constituintes do "Pacote Higiene" .....	4
<b>Tabela 2</b> - Exemplos dos diferentes tipos de perigos e classificação quanto à sua severidade.	7
<b>Tabela 3</b> – Limites Críticos das Recolhas com placas de contacto .....	22
<b>Tabela 4</b> - Resultados da aplicação da lista de verificação referente a comércio a retalho.....	25
<b>Tabela 5</b> - Resultados da aplicação da lista de verificação referente a estabelecimentos de restauração.....	27
<b>Tabela 6-</b> Resultados da aplicação da lista de verificação referente a estabelecimentos de comércio de bebidas.....	30



## Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

ACT – Autoridade das Condições de Trabalho

ASAE – Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BSE – Bovine Spongiform Encephalopathy

CAC – Codex Alimentarius Commission

CE – Comunidade Europeia

EFSA – European Food Safety Authority

FAO – Food and Agriculture Organization

FIFO – First In First Out

GA – Géneros Alimentícios

H5N1 – Gripe das Aves

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Point

HSA – Higiene e Segurança Alimentar

ICMSF – International Commission of Microbiological Specifications of Foods

PCC's – Pontos Críticos de Controlo

WHO – World Health Organization