



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**Implementação do Sistema HACCP em
Restauração – Estudo de um Caso Prático**

Engenharia Biológica e Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Marisa Gonçalves Monsanto

—◆—
CASTELO BRANCO

2008

ÍNDICE GERAL

Resumo	
Abstract	
Índice Geral	I
Índice de figuras e tabelas	II
Índice de anexos	III
1. Introdução	1
2. Segurança Alimentar	2
2.1. Doenças de Origem Alimentar	2
2.1.1 Contaminação Alimentar por Agentes Físicos	3
2.1.2 Contaminação Alimentar por Agentes Químicos	3
2.1.3 Contaminação Alimentar por Agentes Biológicos	4
2.2. Factores de Crescimento Microbiano	4
2.3. Saúde e Higiene Pessoal em Restauração	5
2.4. Recepção e Armazenamento de Matérias-Primas na Restauração	5
2.4.1 Recepção de Mercadorias	6
2.4.2 Armazenamento das Mercadorias	7
2.5 Preparação dos Alimentos	9
2.6 Confeção dos Alimentos	9
2.7. Higiene das Instalações e Equipamentos	9
2.7.1 Plano de Higienização	10
3. Sistema HACCP	13
3.1. História do Sistema HACCP	14
3.2. Benefícios do HACCP	15
3.3. Princípios e Metodologia do Sistema HACCP	15
4. Implementação do Sistema HACCP em Restauração – Caso Prático	20
4.1. Âmbito de Estudo	20
4.2. Constituição da Equipa da HACCP	20
4.3. Salada	20
4.3.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido	20
4.3.2. Fluxograma da Salada	21
4.3.3. Análise e Identificação de perigos e Identificação de pontos	

críticos de Controlo	23
4.3.4. Plano HACCP	28
4.3.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo	29
4.4. Bacalhau com Natas	30
4.4.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido	30
4.4.2. Fluxograma do Bacalhau com Natas	32
4.4.3. Análise e Identificação de perigos e Identificação de pontos críticos de Controlo	33
4.4.4. Plano HACCP	40
4.4.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo	41
4.5. Doce da Casa	42
4.5.1. Descrição do produto e do seu uso pretendido	42
4.5.2. Fluxograma do Bacalhau com Natas	43
4.5.3. Análise e Identificação de perigos e Identificação de pontos críticos de Controlo	44
4.5.4. Plano HACCP	50
4.5.5. Fluxograma com identificação dos pontos críticos de controlo	51
5. Considerações Finais	52
Referências Bibliográficas	54
Anexos	

RESUMO

Actualmente o sistema HACCP é obrigatório em todos os estabelecimentos alimentares, uma vez que a aplicação correcta deste sistema, permite a obtenção de alimentos seguros, reduzindo ao mínimo a probabilidade de contaminação do produto e os riscos em matéria de higiene e aumenta o grau de confiança dos consumidores ao cumprir as exigências legais.

O presente trabalho visa um caso prático de implementação do sistema HACCP ao estabelecimento Hotelaria e Turismo “O Alambique de Ouro” no Fundão, analisando e aplicando-a em particular a uma ementa constituída por uma Salada, Bacalhau com Natas e no Doce da Casa. A salada apresentada é constituída por alface, tomate e cebola. O ponto crítico de controlo (PCC) encontrado na salada é a desinfecção. O Bacalhau com natas é um prato que apresenta como pontos críticos de controlo a etapa fritar, cozer, demolhar e desfiar. O Doce da Casa tem como principais perigos e riscos as etapas da cozedura e refrigeração.

Dos resultados obtidos nas análises microbiológicas realizadas aos pratos mencionados constatou-se que a formação dada aos manipuladores dos alimentos foi bem adquirida, e a implementação das restantes medidas correctivas sugeridas têm diminuído os riscos apresentados.

Palavras-chave: Segurança Alimentar, Controlo de qualidade, Restauração, PCC, HACCP