



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**SEGURANÇA ALIMENTAR NO SECTOR DA
RESTAURAÇÃO E BEBIDAS NO
CONCELHO DE LOURES**

Engenharia Zootécnica
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Vítor Manuel Alexandre da Silva

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE QUADROS, FIGURAS E ANEXOS	I
LISTA DE ABREVIATURAS	II
RESUMO	III
ABSTRACT	IV
1. INTRODUÇÃO	1
PARTE I – DESCRIÇÃO DO PROJECTO	3
1. CARACTERIZAÇÃO DO CONCELHO	3
2. ACTIVIDADES DESENVOLVIDAS PELO G.M.V.M	4
3. PROJECTO DE VIGILÂNCIA E CONTROLO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NOS ESTABELECIMENTOS DE RESTAURAÇÃO E DE BEBIDAS DO CONCELHO DE LOURES	5
PARTE II – ENQUADRAMENTO TEÓRICO	7
CAPITULO I	7
1. DESENVOLVIMENTO MICROBIANO/DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR	7
1.1. Factores mais importantes que influenciam o desenvolvimento microbiano	7
1.1.1. Nutrientes	7
1.1.2. Temperatura	8
1.1.3. pH	9
1.1.4. Potencial de oxi-redução	9
1.1.5. Substâncias inibidoras	9
1.1.6. Tempo	10
1.2. Doenças de origem alimentar	10
1.2.1. Infecções alimentares de origem bacteriana	12
1.2.2. Intoxicações Alimentares de Origem Bacteriana	19
1.2.3. Intoxicações Alimentares de Origem Fúngica	22
1.2.4. Infecções Alimentares Provocadas por Outros Agentes	23
CAPITULO II	23
2. OS PROBLEMAS QUE AFECTAM A SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO	23
2.1. Formação Profissional	23
2.2. Planeamento das instalações	23
2.2.1. Pavimentos e paredes	25
2.2.2. Ventilação	25
2.2.3. Iluminação	26
2.2.4. Instalações sanitárias e vestiários	26
2.2.5. Outros aspectos técnico-funcionais	26
2.2.6. A saúde do manipulador	27
2.2.7. Vestuário	28

CAPITULO III	28
3. AGENTES CAUSADORES DE CONTAMINAÇÕES	28
3.1 Pré-requisitos para a aplicação dos sistema HACCP	29
3.2. HACCP	31
PARTE III - CONTRIBUIÇÃO PESSOAL	33
I. CONSIDERAÇÕES GERAIS	33
1. Objectivos e Conceptualização do Estudo	33
2. População e Amostra	33
3. Caracterização Geral da Amostra	33
II. Análise dos Resultados	35
III. Discussão e conclusão	44
IV. BIBLIOGRAFIA	50
AGRADECIMENTOS	
ANEXOS	

RESUMO

A adesão de Portugal à Comunidade Europeia levou-nos a ter que “acertar o passo” com o resto da Europa em vários sectores, em que destacamos o da restauração e bebidas.

As directivas comunitárias no que respeita ao comércio e manipulação de produtos destinados à alimentação humana, ao seu controlo de qualidade, bem como as condições estruturais e funcionais adequadas ao exercício das funções dos trabalhadores, na medida que vão sendo vertidas na nossa ordem jurídica, tornam-se imperativas.

Estas disposições legais não são caprichos, antes são ditadas por razões de Saúde Pública e merecem por isso ser conhecidas, compreendidas e acatadas.

A realização do presente estudo, visa a investigação nos estabelecimentos de restauração e de bebidas, do cumprimento por parte dos agentes económicos, das normas legais em vigor, para a promoção da qualidade dos serviços prestados nos estabelecimentos e a salvaguarda da saúde dos trabalhadores e consumidores.

Para este estudo, foi elaborada uma lista de verificação constituída por aspectos estruturais e funcionais constantes na legislação em vigor.

O estudo foi efectuado a 29 estabelecimentos de restauração e de bebidas, inseridos nas freguesias da Bobadela e Santo António dos Cavaleiros, no Município de Loures.

Constatou-se que existem critérios estruturais e funcionais que não são adoptados pela totalidade dos estabelecimentos que constituíram a amostra, permitindo concluir que algumas das normas jurídicas não estão implementadas, pese embora constituam uma obrigatoriedade para a actividade.