



Verificação e análise do Programa de Pré-requisitos em estabelecimentos de restauração coletiva

Andreia Sofia Figueiredo Reis

Orientadores

Orientador interno:

Manuel Vicente de Freitas Martins

Orientadora externa:

Graça Luísa Morais Amaral

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar realizada sob a orientação científica do Doutor Manuel Vicente de Freitas Martins, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Outubro 2015

Dedicatória

Para a minha irmã.

Agradecimentos

Em primeiro lugar tenho que agradecer á Professora Fernanda Delgado pela ajuda disponibilizada e ao professor Manuel Vicente por toda a disponibilidade apresentada desde o início do meu trabalho de estágio até ao fim do mesmo.

Não posso deixar de agradecer a toda a equipa da Unipreve pela simpatia, entreajuda e motivação proporcionada ao longo destes 3 meses em especial a Técnica Graça Amaral e ao Sr. João Barroso.

Gostaria ainda de agradecer a todos os meus colegas e amigos, em especial ao meu namorado e a minha irmã pelo apoio, pela força e por sempre acreditarem minhas capacidades.

Por último tenho de deixar um grande agradecimento aos pais pelo esforço eu sempre fizeram para me poderem proporcionar uma vida estudantil mais rica, sem eles tornava-se impossível realizar este estágio.

Resumo

A qualidade alimentar passa por garantir a segurança dos alimentos, ou seja, que o género alimentício não possa causar dano ao consumidor quando preparado e/ou ingerido de acordo com a utilização previsto (ISO 22000:2005).

A implementação de sistemas eficazes como o sistema HACCP, poderá garantir a confiança do consumidor em relação aos diferentes alimentos e produtos alimentares produzidos ou fornecidos nos diferentes estabelecimentos, como o caso de restaurantes e cafés. Para que este sistema seja eficaz é necessário ter estabelecido um Programa de Pré-Requisitos que devem ser verificados e eficazes.

Durante o estágio foram feitas 7 auditorias aos pré-requisitos implementados nos estabelecimentos clientes (3 restaurantes, 3 cafés e uma pastelaria) de modo a verificar e a validar a sua implementação. As auditorias foram realizadas através de visitas aos estabelecimentos e com recurso a uma lista de verificação, sendo posteriormente produzido um relatório de não conformidades e referenciando medidas de correção para mitigar ou eliminar o seu impacto, alertando os proprietários para as medidas sancionatórias de não cumprimento, de acordo com a legislação em vigor.

Palavras-chave

Qualidade alimentar, HACCP, pré-requisitos, auditoria

Abstract

Food quality is to ensure food safety, which means that food may not cause harm to the consumer when prepared and / or eaten according to the plan used (ISO 22000: 2005).

The implementation of effective systems such as HACCP, can ensure consumer confidence in relation to different foods and food products produced or provided in the different establishments such as the case of restaurants and cafes. In order to this system to be effective is necessary to have established a prerequisites program that must be scanned and effective.

During my internship were made 7 audits to the implemented prerequisites (3 restaurants, 3 cafes and to a pastry) in order to verify and validate their implementation. The audits were carried out through visits to the places using a checklist, and subsequently made a report of non-compliance and referencing corrective measures to mitigate or eliminate their impact, alerting owners to the sanction measures of non-compliance, according to the legislation.

Keywords

Food quality, HACCP, prerequisites, audit

Índice geral

1. Introdução.....	1
1.1. Unipreve, Lda: Breve descrição.....	2
1.2. Pré-Requisitos.....	3
1.3. Princípios do sistema HACCP	3
1.4. Legislação.....	4
2. Componente Prática.....	6
2.1. Pré-requisitos ao sistema HACCP: análise aos estabelecimentos.....	6
2.1.1. Estruturas e equipamentos	7
2.1.2. Plano de higienização	7
2.1.3. Controlo de pragas.....	8
2.1.4. Abastecimento de água	9
2.1.5. Resíduos alimentares.....	10
2.1.6. Material para contacto com os alimentos	10
2.1.7. Higiene pessoal.....	11
2.1.8. Formação	12
3. Implementação de um Sistema HACCP num talho.....	13
3.1. Caracterização da situação existente baseada na lista de verificação.....	14
3.1.1. Requisitos gerais dos locais de venda	14
3.1.2. Requisitos higiénicos técnicos e funcionais	14
3.1.3. Condições de exposição e venda de carne e seus produtos derivados.....	14
3.1.4. Preparação e venda de carne picada e preparados de carne	15
3.1.5. Meios Frigoríficos.....	15
3.1.6. Subprodutos	15
3.1.7. Higienização	15
3.1.8. Instalações sanitárias e vestuários	16
3.1.9. Controlo de Pragas.....	16
3.1.10. Manipuladores.....	16
3.2. Plano microbiológico apresentado:.....	16
4. Considerações finais	19

5. Referências bibliográficas	20
6. Anexos.....	22

Lista de tabelas

Tabela 1: Etapas para a implementação do sistema HACCP em correspondência com os Princípios do mesmo. 4

Tabela 2: Proposta de plano microbiológico apresentado ao talho. 17

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point

OMS: organização mundial de saúde

PPR: programa de pré-requisitos