



ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA
INSTITUTO POLITÉCNICO DE CASTELO BRANCO

**DESENVOLVIMENTO DE UM SISTEMA DE
SEGURANÇA ALIMENTAR NUMA EMPRESA DO
SECTOR DA RESTAURAÇÃO**

Engenharia Biológica Alimentar
Relatório do Trabalho de Fim de Curso

Joana Patrícia Gaspar Ribeiro

—◆—
CASTELO BRANCO

2007

ÍNDICE GERAL

RESUMO	I
ABSTRACT	II
ÍNDICE DE FIGURAS E TABELAS	III
ÍNDICE DE ANEXOS	IV
GLOSSÁRIO	V
1. INTRODUÇÃO	1
2. IMPORTÂNCIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR EM RESTAURAÇÃO	2
2.1 Evolução Histórica do Sistema HACCP	5
2.2 Legislação Comunitária	6
2.3 Integração do sistema HACCP no Sistema de Gestão de Segurança Alimentar	7
2.4 Implementação do Sistema HACCP	8
3. CASO PRÁTICO DE APLICAÇÃO DO SISTEMA HACCP NUM RESTAURANTE	10
3.1. Aplicação da Lista de Verificação	10
3.2. Elaboração do Dossier de Higiene e Segurança Alimentar	12
3.3. Elaboração de uma Acção de Formação sobre HACCP	15
3.3.1 Elaboração de Planos de Formação	15
3.3.2 Novas Metodologias de Formação	15
3.3.3 Avaliação e Estudo da Eficácia da Formação	16
3.4. Aplicação do Sistema HACCP	17
3.4.1 Identificação da Empresa	17
3.4.2 Definição do Âmbito de Estudo	18
3.4.3 Constituição da Equipa HACCP	18
3.4.4 Descrição do Produto	18
3.4.5 Identificação da Utilização Prevista	19
3.4.6 Elaboração do Fluxograma	19
3.4.7 Confirmação do Fluxograma no Estabelecimento	26
3.4.8 Identificação e Análise de Perigos, Determinação das Medidas de Controlo	26

3.4.9 PLANO HACCP – Controlo dos PCC's	42
3.4.10 Revisão e Verificação do Sistema HACCP	47
4. CONSIDERAÇÕES FINAIS	48
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	49
ANEXOS	

RESUMO

Os sistemas de segurança alimentar têm tido grande desenvolvimento no sector da Restauração, procurando dar respostas aos consumidores cada vez mais exigentes com os produtos e serviços que lhes são fornecidos. Importa sobretudo, restabelecer a confiança dos consumidores, neste sector, profundamente abalada com as sucessivas crises ocorridas nos últimos anos.

A INTERPREV, no âmbito do seu sistema de Garantia da Qualidade, adoptou os princípios do sistema HACCP como ferramenta de Segurança Alimentar e propôs o desenvolvimento do presente trabalho.

Desta forma, atendendo às necessidades de segurança alimentar na Restauração, é apresentado um estudo HACCP que engloba uma refeição completa (sopa de agrião, bitoque com salada mista e mousse de chocolate), sendo feita uma análise da preparação dos alimentos, determinando perigos físicos, químicos e microbiológicos e estabelecendo os Pontos Críticos de Controlo (PCC) necessários para prevenir a produção de alimentos inseguros.

A implementação do sistema HACCP pressupõe o cumprimento dos pré-requisitos descritos no *codex Alimentarius* e nos Códigos de Boas Práticas aplicáveis à restauração.

Para uma aplicação eficaz do sistema HACCP, salientamos como ponto crucial a formação do pessoal que trabalha no sector da Restauração em Boas Práticas de Higiene.

Palavras-chave: Pré-requisitos, Perigos, PCC, HACCP