



Verificação da implementação do Sistema HACCP em estabelecimentos de restauração e bebidas

Rodrigo Adérito Basílio Fernandes

Orientadores:

Professor João Paulo Baptista Carneiro

Engenheira Daniela Conceição (orientadora externa)

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 Engenharia Biológica e Alimentar, realizada sob a orientação científica do Professor João Paulo Baptista Carneiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco, e sob orientação externa da Engenheira Daniela Conceição, Técnica de Higiene e Segurança Alimentar na empresa Interprev.

Novembro/2015

Agradecimentos

Na chegada à fase final da minha licenciatura e na realização do meu trabalho de fim de curso gostaria de agradecer e, também dedicar este trabalho a todas as pessoas que direta e indiretamente contribuíram para que fosse possível a minha chegada até esta fase da minha vida. Aos meus pais em primeiro lugar que sempre me apoiaram em tudo o que puderam e sempre me deram força nos momentos mais difíceis, à Engenheira Daniela Conceição pelo à-vontade, acolhimento e toda a aprendizagem proporcionada ao longo do estágio na Interprev, à Engenheira Marta Nunes por toda a ajuda prestada durante e depois do estágio, aos meus colegas e amigos não só do curso mas também da escola pois sem eles tornar-se-ia mais difícil a conclusão da licenciatura.

Por fim, mas não menos importante, agradeço ao meu orientador de estágio, Professor João Paulo Carneiro, pela disponibilidade e atenção que sempre me deu durante a realização do estágio e durante o processo de elaboração do trabalho de fim de curso.

A todos estes mencionados o meu muito obrigado por todo o apoio prestado.

Resumo

Nos estabelecimentos de restauração e bebidas é essencial a garantia de que os alimentos são corretamente manipulados, armazenados e higienizados antes, durante e após a sua confeção, bem como a correta higienização das instalações, equipamentos e utensílios envolvidos em todas as etapas que conduzem à disponibilização de um alimento seguro ao consumidor.

Para que tal possa ser garantido é necessário a aplicação e avaliação de um plano HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), ou seja, de um plano de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos, que visa prevenir perigos potenciais que possam criar danos no consumidor, garantido assim que alimentos não seguros não chegam ao prato do consumidor.

O objetivo deste trabalho foi o de verificar, através da realização de auditorias, a situação de estabelecimentos de restauração e bebidas do Alto Alentejo em termos de segurança dos alimentos produzidos, procurando-se identificar quais as não conformidades mais comuns, através da verificação do plano de HACCP, registos de autocontrolo, processos, etapas de armazenamento, confeção e serviço de géneros alimentícios.

Palavras-chave: Auditoria, Alto Alentejo, Estabelecimentos de restauração, Segurança alimentar.

Abstrat

In the food and beverage establishments is essential to guarantee that foods are properly handled, stored and cleaned, before, during and after their confection, as well as proper cleaning of the installations, equipment and instruments involved in process that taking safe food to consumer.

For this procedure being guaranteed it is necessary to appliance and evaluation of an HACCP plan (Hazard Analysis and Critical Control Point), which aims to avoid potential hazards that can create damage to the consumer, ensuring so unsafe foods do not reach the consumer's plate.

The purpose of this study was to demonstrate, through the audits, the food safety situation of food and beverage establishments of *Alto Alentejo*, searching which are the most frequently non-compliance, by checking the HACCP plan, self records, processes, storage steps, confection and foodstuffs service.

Key-words: Audit, Alto Alentejo, Food and beverage establishments, Food safety.

Índice Geral

Agradecimentos	III
Resumo	V
Abstrat	VII
Índice de Tabelas	XI
Índice de ilustrações	XI
Lista de Abreviaturas	XIII
1. Introdução	1
2. Pré-Requisitos	2
2.1 Pré-requisitos de um estabelecimento de restauração	2
2.1.1 Estruturas e Equipamentos	2
2.1.2 Sistema Higienização.....	2
2.1.3 Controlo de Pragas	2
2.1.4 Abastecimento de água.....	3
2.1.5 Recolha de resíduos	3
2.1.6 Seleção e Avaliação de Fornecedores	3
2.1.7 Higiene Pessoal.....	3
2.1.8 Formação.....	3
2.1.9 Rastreabilidade.....	4
3. Sistema HACCP	4
3.1 Princípios do Sistema HACCP	4
3.2 Etapas do sistema HACCP.....	5
4. Auditorias HACCP	7
5. Estabelecimentos de restauração considerados no estudo e resultados obtidos 8	
5.1 Restaurante A.....	8
Pré-requisitos aplicáveis.....	8
Apresentação dos resultados da aplicação da lista de verificação ao Restaurante A	8
Apresentação da classificação atribuída para os itens verificados e a classificação global considerada para o Restaurante A.	11
Apresentação do plano de ações corretivas estabelecido para o restaurante A.	12
5.2 Restaurante B.....	13
Pré-requisitos aplicáveis.....	13
Apresentação dos resultados da aplicação da lista de verificação ao Restaurante B	13
Apresentação da classificação atribuída para os itens verificados e a classificação global considerada para o Restaurante B.	16

Apresentação do plano de ações corretivas estabelecido para o restaurante B.....	17
5.3 Restaurante C.....	18
Pré-requisitos aplicáveis.....	18
Apresentação dos resultados da aplicação da lista de verificação ao Restaurante C.....	18
Apresentação da classificação atribuída para os itens verificados e a classificação global considerada para o Restaurante C.	21
Apresentação do plano de ações corretivas estabelecido para o restaurante C.....	22
5.4 Restaurante D.....	23
Pré-requisitos aplicáveis.....	23
Apresentação dos resultados da aplicação da lista de verificação ao Restaurante D.	23
Apresentação da classificação atribuída para os itens verificados e a classificação global considerada para o Restaurante D.	26
Apresentação do plano de ações corretivas estabelecido para o restaurante D.	27
6. Considerações Finais.....	28
7. Referencias Bibliográficas.....	30

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Sistema de pontuação de auditoria.....	7
Tabela 2 - Categorias de cumprimento estabelecidas	7
Tabela 3 - Lista de verificação do sistema HACCP (Restaurante A)	8
Tabela 4 ▢ Classificações atribuídas na auditoria de verificação do Sistema HACCP (Restaurante A)	11
Tabela 5 - Plano de ações corretivas (Restaurante A).....	12
Tabela 6 - Lista de verificação do Sistema HACCP (Restaurante B).....	13
Tabela 7 - Resultados obtidos na auditoria de verificação do Sistema HACCP (Restaurante B)	16
Tabela 8 - Plano de ações corretivas (Restaurante B).....	17
Tabela 9 - Lista de verificação do sistema HACCP (Restaurante C)	18
Tabela 10 ▢ Resultados obtidos na auditoria de verificação do Sistema HACCP (Restaurante C).....	21
Tabela 11 - Plano de ações corretivas (Restaurante C).....	22
Tabela 12 - Lista de verificação do Sistema HACCP (Restaurante D).....	23
Tabela 13 - Resultados obtidos na auditoria de verificação do Sistema HACCP (Restaurante D)	26
Tabela 14 - Plano de ações corretivas (Restaurante D)	27

Índice de ilustrações

Figura 1 - Gráfico comparativo da classificação obtida pelos restaurantes em cada item da lista de verificação.....	28
---	----

Lista de Abreviaturas

HACCP ☞ (Hazard Analysis and Critical Control Point) Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos.

PCC ☞ Pontos Críticos de Controlo.

CE ☞ Comunidade europeia

PPRs ☞ Programa de Pré-Requisitos