

Verificação de Pré-requisitos e Implementação de Etapas do Sistema HACCP no Sector da Restauração

Ana Carolina Carrola Madeira

Dissertação apresentada ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar.

Orientador Interno: Professor Doutor João Paulo Carneiro

Orientador Externo: Engenheira Sónia Gonçalves

Aos meus pais e à minha melhor amiga e irmã,
por toda a partilha, amor e cumplicidade...

Agradecimentos

Quero apresentar os meus mais sinceros agradecimentos, a todos os que de algum modo tornaram possível a conclusão e realização deste trabalho.

Assim agradeço:

- À Eng.^a Sónia Gonçalves pela oportunidade e disponibilidade que sempre apresentou, assim como pelo imediato acolhimento na Empresa HiSósegur.
- À Eng.^a Madalena Mendes pelo acompanhamento e por toda a ajuda e orientação.
- Ao Professor Doutor João Paulo Carneiro, pelas valiosas contribuições com que me orientou, assim como por todo o apoio, encorajamento e disponibilidade que sempre demonstrou.
- Aos meus pais e à minha irmã pelo apoio incondicional, força e compreensão que me transmitiram durante todo o percurso académico.
- Às minha amigas, Ana Rodrigues, Catarina Tomás, Cláudia Rosa, Patrícia Batista e Susana Silva com quem partilhei e vivi momentos inesquecíveis.

A todos, sem excepção, um enorme **OBRIGADA!**

Resumo

O regulamento (CE) n.º. 852/200, que entrou em vigor no dia 1 de Janeiro de 2006, introduz o HACCP como o sistema de Segurança Alimentar obrigatório a aplicar a todo o sector alimentar a seguir à produção primária.

O presente trabalho foi realizado na Empresa HiSósegur e teve como principal objectivo o desenvolvimento e acompanhamento da implementação de um sistema HACCP no sector da Restauração e Bebidas.

O trabalho encontra-se, no fundo, dividido em duas partes distintas. Na primeira parte apresentam-se os resultados obtidos a partir da aplicação de uma checklist utilizada para verificar a implementação de pré-requisitos em dois estabelecimentos (Restaurante e Café/Bar), e sugestões de melhoria para não conformidades identificadas. A segunda parte do trabalho diz respeito à implementação do HACCP ao nível do Produto, num estabelecimento de restauração, 'Pizzeria', no qual foi efectuado o levantamento de 3 pratos distintos, realizadas as fichas técnicas e elaborados os respectivos fluxogramas.

Pôde concluir-se que apesar do enorme peso e importância que a Higiene e Segurança Alimentar tem na nossa sociedade, a implementação do sistema HACCP só poderá ser levada a cabo com sucesso se existir um total empenho de todas as partes envolvidas, ou seja, gerência, colaboradores e consultores.

Palavras-chave: HACCP; Restauração e Bebidas; Checklist; Fluxogramas; Fichas Técnicas; Higiene e Segurança Alimentar.

Abstract

The Regulation (EC) n°. 852/200 entered into effect on January 1, 2006. This regulation introduces the HACCP as the system of Food Safety required to implement to all food sectors after the primary production.

This paper work was conducted at HiSósegur Company, and the main objective was to develop and monitor the implementation of a HACCP system on a food and beverage sector. The study is, actually, divided in two distinct parts. The first part shows the results obtained using a checklist to verify the implementation of prerequisites in two establishments (restaurant and cafe/bar), and their improvement suggestions for nonconformities identified. In the second part, was conducted a HACCP implementation on the product level, on a restaurant, "Pizzeria", in this task was required three different cooking recipes with their respective data sheets and flow charts.

Although Food Hygiene and Safety is having a growing impact on our society, and despite the huge weight and importance of it, we can conclude that a HACCP implementation can only be successful if all parties involved, management, employees and consultants, are fully committed.

Keywords: HACCP, Food and Beverage; Checklist; Flow Charts; Data Sheets; Food Hygiene and Safety.

Índice geral

Resumo	iv
Abstract	v
Índice de Figuras	vii
Índice de Tabelas	viii
Lista de Anexos	ix
1.Introdução	1
2.Qualidade Alimentar	2
3 Segurança Alimentar.	2
3.1 Contaminação Alimentar	2
3.1.1 Contaminação Alimentar por Agentes Físicos	3
3.1.2 Contaminação Alimentar por Agentes Químicos	3
3.1.3 Contaminação Alimentar por Agentes Microbiológicos	3
3.2 Toxinfecções Alimentares	3
4. HACCP	4
4.1 História	4
4.2 Benefícios.....	5
4.3 Princípios HACCP	5
5. Pré-Requisitos	7
6. Trabalho Prático	9
6.1 Verificação da Aplicação de Pré-Requisitos	9
6.1.1 Resultados da Aplicação da Checklist no Estabelecimento A	10
6.1.2 Resultados da Aplicação da Checklist no Estabelecimento B	13
6.2 Implementação do Sistema HACCP ao nível do Produto	16
6.2.1 Levantamento dos Pratos	17
6.2.2 Fichas Técnicas	17
6.2.3 Fluxogramas	18
6.3 Registos e Documentação para os Controlos Realizados	24
6.4 Formação	25
7.Considerações Finais	26
Bibliografia	27

Índice de Figuras

Figura 1 - Fluxograma do processo de fabrico da “Pizza de Marisco”.....	21
Figura 2 - Fluxograma do processo de fabrico da “Pasta Troccoli”	22
Figura 3 - Fluxograma do processo de fabrico da “Panna Cotta”	23
Figura 4 - Poster informativo sobre valores de temperaturas e tempos mínimos de segurança na confecção de alimentos	25

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Apreciação Qualitativa e Quantitativa	9
Tabela 2 - Parâmetros avaliados e resultados obtidos com a aplicação da Checklist no Estabelecimento A (Restaurante)	10
Tabela 3 - Sugestões de melhoria para os aspectos não conformes do Estabelecimento A (Restaurante)	11
Tabela 4 - Parâmetros avaliados e resultados obtidos com a aplicação da Checklist no Estabelecimento B (Café/Bar)	13
Tabela 5 - Sugestões de Melhoria para os Aspectos não Conformes do Estabelecimento B (Café/Bar)	14
Tabela 6 - Ficha técnica da Pizza de Marisco	18
Tabela 7 - Ficha técnica da Pasta Troccoli	19
Tabela 8 - Ficha técnica da Panna Cotta	20

Lista de Anexos

Anexo I - Registo de Temperaturas	I
Anexo II - Registo de Temperaturas e Tempos de Segurança	II
Anexo III - Registo de Higienização	III
Anexo IV - Higiene e Segurança Alimentar - Formação	IV
Anexo V - Checklist aplicada	IV
Anexo VI - Checklist para o Estabelecimento A	IV
Anexo VII - Checklist para o Estabelecimento B.....	IV