

Coordenador: Ana Pinto de Moura

Autor: Maria de Fátima Guimarães

Título: HACCP e segurança alimentar: aplicação prática na restauração

Ano: 2019

Âmbito: Slides submetidos para a unidade curricular 22036-Segurança e Qualidade Alimentares, do Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, no ano letivo 2018/19



HACCP E SEG. ALIMENTAR
Aplicação Prática na Restauração

MARIA FÁTIMA GUIMARÃES 1801740

CARACTERIZAÇÃO

- × A taberna “O Pai Tio” é um pequeno estabelecimento de restauração familiar situado em Gondomar que se dedica à venda de comidas e bebidas.
- × Início atividade em 2015, com lanches e vinho a copo.
- × 2016 refeições completas.

-
- × Inscrição na Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (APHORT).
 - × Contratados os serviços da empresa “Metas, Medicina e Segurança no Trabalho”.

-
- × A APHORT e a Metas orientaram para implementação e manutenção do sistema Análise de Perigos e controlo de Pontos Críticos (HACCP), no intuito da produção de refeições inócuas.

FASE DE IMPLEMENTAÇÃO

- × Primeira auditoria às instalações para reconhecimento do espaço, da equipa de trabalho e o seu modo de funcionamento.

PRÉ REQUISITOS

- × Análise das condições estruturais do estabelecimento, adequação das instalações, controlo de fornecedores, a segurança e manutenção dos equipamentos, os processos de limpeza e higienização, a higiene do pessoal, o controlo de pragas, o controlo de substâncias químicas utilizadas .

DOSSIER HACCP

- × Elaborado e entregue um dossier de HACCP, onde se caracterizou a equipa, as instalações e equipamentos e todos os dados operacionais (fornecedores e registos de receção de mercadorias, de higienização, de manutenção, de equipamentos, temperaturas, etc);

FORMAÇÃO

- × Ação de formação abordando os temas das boas práticas de segurança alimentar (comportamentos, organização das instalações, fichas de dados de segurança, controlo de pragas, armazenagem de produtos, etc), das não conformidades detetadas em relação à legislação, e melhorias aos processos utilizados.

PLANO DE LIMPEZA

- × Foi elaborado um plano de limpeza por áreas (cozinha, balcão, armazém, instalações sanitárias e zonas de clientes).

CONTAMINAÇÃO CRUZADA

- × Especial atenção na prevenção da contaminação cruzada com indicações de procedimentos nas áreas de manipulação de alimentos e com higienização de utensílios.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

- × Relativamente ao aspeto e cheiro
- × Carne
- × Peixe
- × OVOS

HIGIENE PESSOAL

- × Regras que os manipuladores de alimentos devem cumprir.

ORGANIZAÇÃO

- × Organização de equipamento de frio:
- × Produtos confeccionados
- × Legumes
- × Carne
- × Peixe

AUDITORIAS

- × Auditorias de acompanhamento para verificação do cumprimento das medidas propostas na primeira auditoria, e verificação dos comportamentos e hábitos de trabalho diários;
- × Testes de controlo de produtos (óleos, temperaturas e higienização)

FASE DE MANUTENÇÃO

- × Ações de formação,
- × Auditorias de acompanhamento para verificação da atualização do dossier de HACCP
- × Realização de testes de controlo de óleos, temperaturas e higienização.

MONITORIZAÇÃO

- × Conjunto de procedimentos na fase de receção de matérias-primas, armazenagem, preparação, confeção e no serviço que permitem garantir refeições seguras aos clientes.

REGISTOS

- × Higienização do estabelecimento;
- × fichas de receção de produtos;
- × Temperaturas do equipamento de frio (refrigeração e congelação);
- × Resultados aos testes do óleo de fritura;
- × Mudanças do óleo de fritura;
- × Intervenções de controlo de pragas;
- × Ocorrências/anomalias de qualquer natureza.

LIMITAÇÕES

- × Sistema com regras muito exigentes e de difícil aceitação

VANTAGENS

- × Reforço da imagem junto dos clientes/aumento de confiança
- × Diminuição da probabilidade de ocorrência de toxinfecções alimentares
- × Cumprimento da legislação em vigor