João Peixoto

Guia HACCP para Restaurantes

Legislação, Princípios e Etapas Detalhadas para a sua Implementação

Cutless

INDEX:

1. Introdução ao HACCP
2. Legislação Portuguesa e Europeia Aplicável
3. Princípios do Sistema HACCP
4. Etapas Detalhadas para Implementação
5. Estrutura e Composição da Equipa HACCP
6. Elaboração e Validação do Diagrama de Fluxo
7. Análise de Perigos e Identificação de PCC
8. Limites Críticos e Monitorização
9. Ações Corretivas e Procedimentos de Verificação
10. Registos, Documentação e Revisão do Sistema
11. Exemplos de Registos e Tabelas de Monitorização
12. Formulários e Tabelas para Preenchimento
13. Anexos e Recursos

1.INTRODUÇÃO AO SISTEMA HACCP

O sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) constitui uma metodologia sistemática e preventiva para garantir a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia de produção, preparação, transformação e distribuição. O seu principal objectivo é identificar, avaliar e controlar perigos biológicos, químicos e físicos que possam comprometer a inocuidade dos alimentos.

Reconhecido internacionalmente como uma ferramenta eficaz de gestão da segurança alimentar, o HACCP é um requisito legal nos Estados-Membros da União Europeia, conforme estabelecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios.

A sua aplicação é obrigatória para todos os operadores do sector alimentar, exceptuando-se, em certos casos, os estabelecimentos de retalho de reduzida dimensão, devendo estes, ainda assim, adoptar boas práticas de higiene e princípios gerais de segurança alimentar.

1.INTRODUÇÃO AO SISTEMA HACCP

A implementação de um plano HACCP robusto contribui para:

- A redução do risco de contaminações alimentares;
- A melhoria contínua dos processos produtivos;
- A conformidade com os requisitos legais e normativos;
- O aumento da confiança dos consumidores e das autoridades competentes;
- A protecção da reputação e viabilidade económica do estabelecimento.

Enquanto sistema baseado na prevenção, e não apenas na detecção, o HACCP constitui uma ferramenta essencial para assegurar a integridade dos alimentos e salvaguardar a saúde pública.

2. LEGISLAÇÃO PORTUGUESA E EUROPEIA APLICÁVEL

Legislação da União Europeia

- Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril:
- Estabelece as regras gerais de higiene dos géneros alimentícios, aplicáveis a todos os operadores do sector alimentar, em todas as fases da cadeia, desde a produção primária até à distribuição. Este regulamento impõe a obrigatoriedade da implementação de procedimentos baseados nos princípios do sistema HACCP, como parte integrante de um sistema de controlo da segurança alimentar.
- Regulamento (CE) n.º 178/2002, de 28 de janeiro:
- Define os princípios gerais e os requisitos da legislação alimentar, instituindo a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA). Estabelece, entre outros, o conceito de rastreabilidade e a responsabilidade dos operadores, bem como o princípio da precaução. Este regulamento é a base do chamado "Pacote Higiene".

2. LEGISLAÇÃO PORTUGUESA E EUROPEIA APLICÁVEL

Legislação Nacional Complementar

- Decreto-Lei n.º 113/2006, de 12 de junho:
- Estabelece regras complementares de aplicação do Regulamento (CE) n.º 852/2004 em Portugal, nomeadamente no que se refere à autoridade competente (Direção-Geral de Alimentação e Veterinária – DGAV) e aos mecanismos de controlo oficial. Clarifica ainda o enquadramento da formação dos manipuladores de alimentos e o dever de colaboração com as entidades fiscalizadoras.
- Portaria n.º 180/2015, de 11 de junho:
- Regula os requisitos mínimos dos cursos de formação em segurança alimentar, incluindo a duração, os conteúdos programáticos e a qualificação dos formadores. Esta formação visa assegurar a capacitação adequada dos profissionais do sector alimentar para a correcta aplicação dos princípios HACCP e das boas práticas de higiene.

2. LEGISLAÇÃO PORTUGUESA E EUROPEIA APLICÁVEL

Normas Técnicas Voluntárias

- Norma Portuguesa NP EN ISO 22000:2018 – Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar:
- Esta norma internacional especifica os requisitos para um sistema de gestão de segurança alimentar baseado na integração do HACCP com os princípios de gestão da qualidade. É aplicável a todas as organizações da cadeia alimentar, independentemente da sua dimensão ou complexidade. A ISO 22000 é particularmente relevante para empresas que pretendem certificar o seu sistema de gestão da segurança alimentar de forma voluntária, reforçando a sua credibilidade junto de parceiros e clientes.

3. PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DO SISTEMA HACCP

O sistema HACCP baseia-se em sete princípios fundamentais, estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* e reconhecidos legalmente como obrigatórios no âmbito da União Europeia. Estes princípios estruturam uma abordagem lógica e sistemática para garantir a inocuidade dos alimentos, através da prevenção e controlo de perigos ao longo da cadeia alimentar.

1. **Identificação e Análise de Perigos**

Consiste na identificação exaustiva de todos os perigos biológicos, químicos e físicos que possam afectar a segurança dos alimentos em cada etapa do processo produtivo. Após a identificação, deve ser realizada uma análise de risco, avaliando a probabilidade da sua ocorrência e a gravidade do seu impacto na saúde do consumidor. Para cada perigo identificado, devem ser definidas medidas preventivas eficazes, de forma a eliminá-lo ou reduzi-lo a níveis aceitáveis.

3. PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DO SISTEMA HACCP

2. **Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)**

São definidos como etapas do processo onde o controlo é essencial para prevenir, eliminar ou reduzir um perigo identificado a um nível aceitável. A correta identificação dos PCC é determinante para a eficácia do sistema HACCP. A sua determinação deve ser feita através de uma árvore de decisão lógica, conforme recomendado pelo *Codex Alimentarius*.

3. **Estabelecimento de Limites Críticos**

Para cada PCC, devem ser estabelecidos limites críticos mensuráveis, que separam a operação segura da operação insegura. Estes limites podem referir-se, por exemplo, a parâmetros como temperatura, tempo, pH, actividade de água (aW), ou concentrações máximas de determinados agentes contaminantes. O não cumprimento de um limite crítico implica a activação imediata de acções correctivas.

3. PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DO SISTEMA HACCP

4. **Estabelecimento de Procedimentos de Monitorização**

Devem ser definidos métodos e frequências de monitorização sistemática de cada PCC, de forma a garantir que estes se mantêm dentro dos limites críticos estabelecidos. A monitorização permite detectar desvios em tempo real, permitindo a aplicação imediata de medidas correctivas e evitando a colocação de alimentos não seguros no mercado.

5. **Definição de Acções Correctivas**

Sempre que um limite crítico não for respeitado, devem ser implementadas acções correctivas previamente definidas, que incluam:

- Identificação e correcção da causa da falha;
- Isolamento e tratamento dos produtos afectados;
- Registo da ocorrência e das medidas tomadas;
- Reavaliação do processo, se necessário.

3. PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DO SISTEMA HACCP

6. **Estabelecimento de Procedimentos de Verificação**

A verificação tem como objectivo confirmar que o sistema HACCP está a funcionar de forma eficaz.

Pode incluir:

- Calibração de equipamentos de monitorização;
- Auditorias internas;
- Análises laboratoriais de alimentos e superfícies;
- Revisão periódica do plano HACCP.

7. **Estabelecimento de Documentação e Registos**

Toda a informação relacionada com o sistema HACCP deve ser documentada de forma clara, acessível e organizada, incluindo:

- Análises de perigos;
- Determinação dos PCC;
- Limites críticos;
- Registos de monitorização e de acções correctivas;
- Resultados de verificação.

3. PRINCÍPIOS FUNDAMENTAIS DO SISTEMA HACCP

- A documentação é essencial para garantir a rastreabilidade, facilitar auditorias e inspecções oficiais, e promover a melhoria contínua do sistema de segurança alimentar.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

A implementação eficaz de um sistema HACCP requer uma abordagem estruturada, faseada e adaptada à realidade operacional do estabelecimento. As etapas que se seguem baseiam-se nas diretrizes do *Codex Alimentarius*, na legislação europeia e nas boas práticas recomendadas para o sector da restauração.

1. **Comprometimento da Direcção e Designação do Responsável Técnico**

A implementação bem-sucedida do HACCP depende do compromisso da gestão de topo, que deve garantir recursos humanos, materiais e formativos adequados. Deve ser nomeado um responsável técnico pelo sistema, com formação adequada em segurança alimentar e autoridade para liderar a sua implementação e manutenção.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

2. **Constituição da Equipa HACCP Multidisciplinar**

Deve ser criada uma equipa HACCP, composta por profissionais com conhecimentos e experiência nas diferentes fases do processo alimentar (cozinha, armazenagem, compras, higiene, manutenção, etc.). Idealmente, esta equipa deve incluir:

- Responsável técnico;
- Representantes de produção;
- Técnicos de qualidade ou consultores externos, se necessário.

3. **Descrição Detalhada do Produto e do Processo**

É essencial documentar:

- Nome e descrição dos produtos/menus;
- Ingredientes e matérias-primas utilizadas;
- Métodos de confecção e conservação;
- Vida útil do produto final;
- Condições de armazenamento e distribuição;
- Embalagens utilizadas e rotulagem.

Esta caracterização é a base para a avaliação de perigos e riscos.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

4. **Identificação dos Consumidores-Alvo**

Deve-se identificar o grupo de consumidores ao qual o produto se destina, com especial atenção a grupos vulneráveis (crianças, idosos, imunocomprometidos), de modo a ajustar os critérios de segurança alimentar.

5. **Construção do Diagrama de Fluxo**

O diagrama de fluxo representa graficamente todas as etapas do processo, desde a receção das matérias-primas até ao serviço ou expedição dos alimentos. Deve incluir:

- Etapas de armazenamento;
- Processos de preparação e confecção;
- Conservação final e distribuição.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

6. **Validação do Diagrama no Local**

O diagrama deve ser verificado presencialmente no local, de forma a assegurar que todas as etapas reais do processo estão correctamente representadas e documentadas. Esta validação é essencial para garantir a fiabilidade da análise de perigos.

7. **Análise de Perigos e Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)**

Nesta etapa:

- São identificados todos os perigos potenciais (biológicos, químicos e físicos) associados a cada etapa do processo;
- É feita a avaliação da probabilidade e gravidade dos perigos;
- São selecionados os Pontos Críticos de Controlo (PCC), com recurso a uma árvore de decisão;
- São definidas medidas preventivas eficazes.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

8. **Definição de Limites Críticos e Monitorização**

Para cada PCC, devem ser estabelecidos:

- Limites críticos mensuráveis, de acordo com critérios científicos ou legais (por exemplo, temperatura ≥ 75°C na confeção);
- Procedimentos de monitorização, incluindo quem monitoriza, como, com que frequência e que equipamentos são utilizados.

9. **Planeamento de Acções Correctivas**

Devem ser definidas, antecipadamente, acções correctivas específicas para cada PCC, a aplicar sempre que um desvio aos limites críticos seja detectado. Estas acções devem incluir:

- Correcção imediata do processo;
- Avaliação da segurança dos produtos afectados;
- Registo da ocorrência e medidas aplicadas.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

10. **Elaboração de Procedimentos de Verificação e Auditoria Interna**

A eficácia do plano HACCP deve ser validada e verificada periodicamente através de:

- Auditorias internas programadas;
- Revisão dos registos e do sistema;
- Calibração dos equipamentos;
- Análises laboratoriais, se aplicável;
- Actualização do plano sempre que ocorram alterações nos produtos, processos ou legislação.

4. ETAPAS DETALHADAS PARA A IMPLEMENTAÇÃO DO SISTEMA HACCP

11. **Criação de Sistema de Registos e Documentação**

Todos os procedimentos, decisões e acções devem ser documentados de forma clara e organizada, incluindo:

- Planos HACCP;
- Registos de monitorização;
- Formulários de controlo de temperaturas, higiene e recepção;
- Registos de formação;
- Auditorias internas e acções correctivas.

A documentação deve estar acessível para efeitos de verificação interna e inspeções pelas autoridades competentes (ex. ASAE, DGAV).

5. ESTRUTURA E COMPOSIÇÃO DA EQUIPA HACCP

A eficácia de um sistema HACCP depende, em grande medida, da competência, multidisciplinaridade e envolvimento da equipa responsável pela sua implementação e manutenção.

A constituição da equipa deve ter em conta a dimensão, complexidade e tipo de actividade do estabelecimento, podendo incluir consultores externos, quando os recursos internos não forem suficientes.

5. ESTRUTURA E COMPOSIÇÃO DA EQUIPA HACCP

A equipa deve integrar profissionais com formação específica e/ou experiência comprovada nas seguintes áreas:

- Tecnologia alimentar e processos de confeção;
- Conhecimento prático das operações realizadas no restaurante, como preparação, confecção, conservação e distribuição de alimentos;
- Microbiologia e segurança alimentar;
- Capacidade para identificar perigos microbiológicos, químicos e físicos, avaliar riscos e propor medidas preventivas eficazes;
- Higiene e manutenção de instalações e equipamentos;
- Competência para garantir que as condições físicas do estabelecimento suportam a segurança alimentar (zonamento, ventilação, limpeza, controlo de pragas, etc.);
- Gestão da qualidade e controlo documental;
- Conhecimentos de gestão de sistemas, elaboração de procedimentos, registos e organização da informação para auditorias internas e externas.

5. ESTRUTURA E COMPOSIÇÃO DA EQUIPA HACCP

Idealmente, a equipa HACCP inclui:

- O responsável técnico (coordenador do sistema);
- Um ou mais elementos operacionais com conhecimento das tarefas diárias;
- Técnicos de manutenção e higiene;
- Consultores ou especialistas externos, se necessário.

Exemplo de Tabela: Registo da Equipa HACCP

Nome	Função no Estabelecimento	Formação/Especialização	Responsabilidade no HACCP	Assinatura
João Silva	Chef de Cozinha	Curso Técnico de Cozinha	Análise de perigos, controlo de PCC	
Maria Pereira	Gestora de Qualidade	Licenciatura em Segurança Alimentar	Coordenação HACCP, validação de procedimentos	
Carlos Santos	Técnico de Manutenção	Formação em Higiene Industrial	Apoio à manutenção de instalações e higiene	
Ana Rocha	Consultora Externa	Eng. Alimentar / ISO 22000	Suporte técnico e auditorias internas	

6. ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DO DIAGRAMA DE FLUXO

O diagrama de fluxo é uma representação esquemática, sequencial e lógica de todas as etapas envolvidas no processo de produção alimentar, desde a recepção das matérias-primas até ao serviço ao consumidor. Este documento constitui a base da análise de perigos e, por isso, deve ser elaborado com o máximo rigor e actualizado sempre que haja alterações nos processos, equipamentos ou *layout* do estabelecimento.

Objectivo

O diagrama permite:

- Compreender o encadeamento das operações;
- Visualizar os pontos onde podem ocorrer perigos;
- Facilitar a identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC);
- Servir de referência durante auditorias, formações e inspeções.

6. ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DO DIAGRAMA DE FLUXO

Conteúdo Mínimo

O diagrama deve representar, de forma clara e cronológica, todas as fases do processo, podendo assumir forma linear, vertical ou em fluxograma. Deve incluir as seguintes etapas principais, adaptadas ao tipo de cozinha ou serviço:

- **Recepção de matérias-primas**

Inspeção visual, verificação da temperatura, datas de validade, integridade das embalagens, conformidade com requisitos do fornecedor.

- **Armazenamento**

Separado por zonas (refrigerado, congelado, seco), respeitando as temperaturas e as condições de conservação adequadas para cada tipo de produto.

6. ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DO DIAGRAMA DE FLUXO

- **Preparação**

Lavagem, descasque, corte, marinação ou outras operações prévias à confecção. Deve prever medidas para evitar contaminações cruzadas (ex: separação de alimentos crus e prontos a consumir).

- **Confecção**

Cozedura, fritura, grelha ou outros métodos térmicos. É uma etapa frequentemente identificada como PCC, devido ao controlo de temperatura.

- **Conservação**

Arrefecimento, manutenção em quente ou frio, e armazenamento temporário antes do serviço. Devem ser controlados rigorosamente os tempos e temperaturas.

- **Distribuição e Serviço**

Transporte interno, empratamento, exposição (*buffets*) ou entrega ao cliente. Devem ser asseguradas boas práticas de higiene e manutenção da temperatura adequada.

6. ELABORAÇÃO E VALIDAÇÃO DO DIAGRAMA DE FLUXO

- **Verificação *In Loco* (Validação do Diagrama)**

Após a elaboração do diagrama, é obrigatória a verificação presencial ("*in loco*"), acompanhando fisicamente todo o percurso real dos alimentos nas instalações. Esta validação deve:

- Confirmar que todas as etapas foram incluídas correctamente;
- Identificar possíveis variações práticas não documentadas;
- Assegurar a coerência entre o diagrama e a prática operacional;
- Ser documentada, com data, assinatura da equipa HACCP e eventuais correcções.

Dica: A validação do diagrama deve ser repetida sempre que houver alterações significativas no *layout*, equipamento, fornecedores, fluxos de trabalho ou menus.

7. ANÁLISE DE PERIGOS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)

A análise de perigos é o coração do sistema HACCP. Nesta fase, cada etapa do processo produtivo deve ser minuciosamente avaliada para identificar perigos potenciais que possam comprometer a segurança alimentar, bem como determinar medidas de controlo adequadas.

Tipos de Perigos a Identificar

A equipa HACCP deve considerar todos os perigos que podem surgir ou ser introduzidos ao longo do processo:

- **Perigos biológicos**:

Incluem agentes patogénicos como *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, Norovírus, parasitas, entre outros. Estes são frequentemente associados a manipulação inadequada, confecção insuficiente, ou falhas na conservação.

7. ANÁLISE DE PERIGOS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)

- **Perigos químicos**:

Podem advir de:

  - Resíduos de pesticidas, metais pesados;
  - Presença de adictivos ou contaminantes fora dos limites legais;
  - Vestígios de produtos de limpeza (detergentes e desinfetantes);
  - Alergénios não declarados (ex. glúten, leite, frutos secos), com especial relevância no sector da restauração.

- **Perigos físicos**:

Incluem corpos estranhos que possam causar lesões ao consumidor, como fragmentos de vidro, metal, plástico, madeira, pedras ou peças soltas de equipamentos.

7. ANÁLISE DE PERIGOS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)

Avaliação de Risco

Para cada perigo identificado, deve ser realizada uma análise de risco, avaliando:

- A probabilidade de ocorrência;
- A gravidade do seu impacto na saúde do consumidor;
- A eficácia das medidas preventivas existentes.

Esta análise permite decidir se o perigo é significativo e, portanto, se requer controlo formal no plano HACCP.

Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)

Para os perigos significativos, deve-se avaliar se a sua eliminação ou redução a níveis aceitáveis depende de um Ponto Crítico de Controlo (PCC).

Utilização da Árvore de Decisão

A árvore de decisão é uma ferramenta sistemática para ajudar a determinar se uma etapa do processo é um PCC. Baseia-se em perguntas com resposta "sim" ou "não", conforme ilustrado abaixo.

7. ANÁLISE DE PERIGOS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)

Exemplo Simplificado de Árvore de Decisão

1. **Existe uma medida de controlo eficaz para o perigo identificado?**

└── Não → Não é PCC (rever o processo ou introduzir medidas).

└── Sim ↓

2. **Esta etapa elimina ou reduz o perigo a um nível aceitável?**

└── Não → Prosseguir para a próxima etapa.

└── Sim ↓

3. **A falha nesta etapa pode levar à presença inaceitável do perigo?**

└── Não → Não é PCC.

└── Sim ↓

4. **Existe uma etapa subsequente que elimine ou reduza o perigo a um nível aceitável?**

└── Sim → Não é PCC.

└── Não → **Esta etapa é um PCC.**

7. ANÁLISE DE PERIGOS E IDENTIFICAÇÃO DOS PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLO (PCC)

A árvore de decisão deve ser aplicada etapa por etapa, com base nos perigos identificados. A decisão final deve ser documentada com justificações técnicas claras.

Exemplo Aplicado (Confecção de carne de aves)

Etapa	Perigo	Medida de Controlo	É PCC?	Justificação
Confecção	*Salmonella spp., Campylobacter*	Cozedura ≥75ºC no centro do alimento	SIm	É a única etapa onde o perigo é eliminado através de calor.
Armazenamento	Recontaminação por manipulação	Controlo de temperatura (≤5ºC)	Não	Pode ser controlado por boas práticas de higiene e monitorização.

8. ESTABELECIMENTO DE LIMITES CRÍTICOS E PROCEDIMENTOS DE MONITORIZAÇÃO

Após a identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC), devem ser definidos limites críticos específicos e mensuráveis, que determinam se um processo está sob controlo. Estes limites funcionam como fronteiras de segurança: ultrapassá-los implica risco para a inocuidade dos alimentos e exige a aplicação de acções correctivas imediatas.

Definição de Limites Críticos

Os limites críticos devem basear-se em:

- Legislação aplicável (ex: temperatura mínima de cozedura legal);
- Evidência científica (ex: dados microbiológicos);
- Normas técnicas (ex: ISO, *Codex Alimentarius*);
- Boas práticas de fabrico e restauração.

8. ESTABELECIMENTO DE LIMITES CRÍTICOS E PROCEDIMENTOS DE MONITORIZAÇÃO

Exemplos de limites críticos frequentes:

- Temperaturas mínimas de cozedura:

≥75 °C no centro do alimento (aves, pratos com ovos crus, refeições prontas).

- Temperaturas de conservação a frio:

Refrigerados ≤5 °C; congelados ≤ -18 °C.

- Tempo e temperatura de arrefecimento:

De 63 °C a ≤10 °C em menos de 2 horas.

- Concentração de desinfetantes:

Hipoclorito de sódio entre 50–200 ppm (verificada com tiras reagentes).

- pH de soluções de lavagem ou conservação:

pH 4–5 no caso de determinadas salmouras ou marinadas conservantes.

8. ESTABELECIMENTO DE LIMITES CRÍTICOS E PROCEDIMENTOS DE MONITORIZAÇÃO

Procedimentos de Monitorização

A monitorização consiste na medição ou observação programada de um parâmetro associado a cada PCC, para garantir que os limites críticos são cumpridos.

Características da monitorização eficaz:

- Deve ser frequente o suficiente (idealmente contínua ou por amostragem representativa);
- Realizada por pessoal formado, com registo das leituras;
- Baseada em instrumentos calibrados e métodos validados;
- Sempre documentada, permitindo rastreabilidade e auditoria.

8. ESTABELECIMENTO DE LIMITES CRÍTICOS E PROCEDIMENTOS DE MONITORIZAÇÃO

Exemplos práticos:

PCC	Parâmetro	Limite Crítico	Método de Monitorização	Frequência	Responsável
Cozedura de frango	Temperatura no centro	≥75 °C	Termómetro de sonda digital	Em cada confecção	Cozinheiro chefe
Arrefecimento rápido	Tempo e temperatura	≤10 °C em 2h	Termómetro + relógio	Em cada arrefecimento	Responsável HACCP
Solução desinfetante	Concentração de cloro	50–200 ppm	Tira reagente ou medidor manual	Diariamente	Auxiliar higiene
Câmara de refrigeração	Temperatura ambiente	≤5 °C	Termómetro digital	2x por dia	Responsável turno

Nota: A monitorização não se limita a medições numéricas. Pode incluir observações visuais (ex: verificação de higiene de superfícies), desde que haja critérios objectivos definidos e registo.

9. ACÇÕES CORRECTIVAS E PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

A eficácia de um sistema HACCP não depende apenas da prevenção, mas também da capacidade de resposta a falhas. Sempre que um limite crítico é ultrapassado, a empresa deve reagir de forma sistemática, com acções correctivas bem definidas, para garantir que os alimentos não seguros não chegam ao consumidor.

9. ACÇÕES CORRECTIVAS E PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

Acções Correctivas

As acções correctivas devem ser previamente planeadas para cada PCC e activadas automaticamente perante um desvio. Devem cumprir três objetivos fundamentais:

- **Corrigir o desvio identificado**

Restauração imediata do controlo sobre o processo (ex: prolongar o tempo de cozedura, ajustar a temperatura da câmara).

- **Controlar o produto não conforme**

Avaliação da segurança do produto afectado, podendo incluir:

  - Re-processamento;
  - Rejeição/desperdício;
  - Isolamento até avaliação final;
  - Comunicação com a autoridade competente (em casos graves).

- **Impedir a repetição futura**

Investigação da causa do desvio, revisão de procedimentos, nova formação, manutenção de equipamentos, etc.

9. ACÇÕES CORRECTIVAS E PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

Exemplo prático:

Desvio	Acção Correctiva	Produto	Registo
Frango cozinhado com temperatura interna de 70 °C	Prolongar confecção até atingir ≥75 °C; verificação com termómetro.	Produto re-processado	Formulário de PCC
Câmara de refrigeração a 10 °C	Transferir alimentos para outra câmara; chamar técnico; reforçar monitorização.	Produtos avaliados	Registo de temperatura
Concentração de cloro inferior a 50 ppm	Substituir solução e reforçar formação ao pessoal de higienização.	Superfícies re-desinfetadas	Registo de higienização

9. ACÇÕES CORRECTIVAS E PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

Procedimentos de Verificação

A verificação consiste em actividades planeadas para avaliar se o sistema HACCP está a funcionar conforme o previsto. Não se trata de monitorizar um PCC, mas de confirmar, de forma sistemática, a eficácia global do plano HACCP.

9. ACÇÕES CORRECTIVAS E PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

As principais formas de verificação incluem:

- **Calibração de equipamentos de controlo e medição**

Garantir a fiabilidade de termómetros, medidores de pH, balanças, etc. Deve ser feita periodicamente e documentada.

- **Revisão e avaliação dos registos de monitorização**

Verificar se os registos estão completos, coerentes e devidamente assinados. Identificar padrões de desvios ou tendências.

- **Auditorias internas**

Devem ser realizadas por pessoal qualificado e isento (interno ou externo), seguindo um plano anual. Avaliam conformidade, eficácia do sistema e necessidade de melhorias.

- **Análises laboratoriais (quando aplicável)**

Microbiológicas (ex: *Listeria*, *Salmonella*), físico-químicas ou alergénicas, para validar boas práticas de higiene e controlo de processos.

9. ACÇÕES CORRECTIVAS E PROCEDIMENTOS DE VERIFICAÇÃO

Frequência recomendada de verificação:

Tipo de verificação	Frequência sugerida
Calibração de termómetros	Trimestral ou semestral
Revisão de registos HACCP	Mensal
Auditorias internas HACCP	1 a 2 vezes por ano
Análises microbiológicas	Trimestral ou conforme risco

Importante: As verificações devem gerar relatórios documentados, com registo de observações, não conformidades detectadas e medidas correctivas aplicadas.

10. REGISTOS, DOCUMENTAÇÃO E REVISÃO DO SISTEMA

A documentação e os registos são componentes fundamentais de um sistema HACCP eficaz. Permitem demonstrar a conformidade legal, facilitar auditorias e inspeções, garantir a rastreabilidade dos processos e promover a melhoria contínua.

Documentação Essencial

A documentação deve ser organizada, clara, acessível e actualizada, e incluir:

1. **Manual HACCP**

Documento central do sistema, que descreve:

- Política de segurança alimentar;
- Estrutura e responsabilidades da equipa HACCP;
- Descrição do estabelecimento e fluxos operacionais;
- Análise de perigos e justificações técnicas;
- Identificação dos PCC, limites críticos, acções correctivas, verificação e monitorização.

10. REGISTOS, DOCUMENTAÇÃO E REVISÃO DO SISTEMA

- **Procedimentos e Instruções de Trabalho**

Instruções operacionais normalizadas (SOPs) para garantir uniformidade de práticas, incluindo:

  - Recepção de mercadorias;
  - Controlo de temperaturas;
  - Preparação e confecção;
  - Limpeza e desinfecção;
  - Controlo de pragas;
  - Gestão de alergénios.

10. REGISTOS, DOCUMENTAÇÃO E REVISÃO DO SISTEMA

- **Registos Operacionais**

Devem ser preenchidos regularmente e assinados pelos responsáveis. Exemplos:

  - Registos de temperatura (câmaras, confecção, conservação);
  - Registos de limpeza e desinfecção;
  - Registos de não conformidades e acções correctivas;
  - Registos de formação;
  - Verificações e auditorias internas;
  - Registos de calibração de equipamentos.

Nota: Todos os registos devem ser arquivados por um período mínimo de 1 ano (recomendado até 2 anos em caso de produtos com vida útil longa), ou de acordo com as instruções das autoridades competentes (ex. ASAE ou DGAV).

10. REGISTOS, DOCUMENTAÇÃO E REVISÃO DO SISTEMA

- **Revisão do Sistema HACCP**

A revisão do plano HACCP é essencial para garantir que o sistema continua eficaz e adequado à realidade operacional. Deve ser realizada:

  - Sempre que ocorra uma alteração significativa:
  - Modificações nos processos tecnológicos;
  - Introdução de novos equipamentos ou tecnologias;
  - Alteração do *layout* ou do fluxo de produção;
  - Introdução de novos produtos ou ingredientes;
  - Mudança de fornecedores críticos;
  - Alterações legislativas.

10. REGISTOS, DOCUMENTAÇÃO E REVISÃO DO SISTEMA

- **Após ocorrência de não conformidades graves, como:**
  - Reclamações de clientes relacionadas com segurança alimentar;
  - Resultados laboratoriais fora dos limites aceitáveis;
  - Incidentes sanitários ou interdições temporárias por autoridades.
  - Periodicamente, mesmo que não ocorram alterações:
  - A revisão deve ser feita pelo menos uma vez por ano, e documentada com um relatório formal, indicando alterações realizadas, membros envolvidos e validação final.

10. REGISTOS, DOCUMENTAÇÃO E REVISÃO DO SISTEMA

Sugestão de organização documental (física ou digital):

Secção	Conteúdo
1. Manual HACCP	Estrutura completa do plano
2. Procedimentos operacionais	SOPs de higiene, confecção, recepção, alergénios
3. Registos de monitorização	Temperaturas, limpeza, controlo de pragas, etc.
4. Não conformidades	Incidentes, desvios e acções correctivas aplicadas
5. Auditorias e verificações	Relatórios internos e externos
6. Calibrações	Equipamentos de medição e manutenção
7. Formação	Registos, certificados, planos de formação
8. Revisões do sistema	Relatórios anuais ou após alterações

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Exemplos de Registos e Tabelas de Monitorização

A manutenção de registos regulares e bem organizados é essencial para:

- Comprovar a conformidade legal e operacional;
- Detectar desvios e falhas nos processos;
- Servir de base para auditorias e revisões do sistema HACCP.

Abaixo seguem dois exemplos essenciais para o controlo diário:

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Registo de Controlo de Temperatura de Frigoríficos/Congeladores

Data	Hora	Equipamento (ex: Frig. 1, Cong. 2)	Temperatura (°C)	Responsável	Acção Correctiva (se necessário)
5 Jul 2025	08:00	Frigorífico 1	4	A. Costa	—
5 Jul 2025	08:00	Congelador 2	-18	A. Costa	Verificar vedação (ligeira subida)
5 Jul 2025	14:00	Frigorífico 1	4	B. Silva	—

Nota: Valores aceitáveis: Frigoríficos ≤5 °C, Congeladores ≤ -18 °C. Qualquer desvio deve ser justificado e corrigido com acção imediata (ex: transferência de alimentos, manutenção técnica).

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Registo de Limpeza e Desinfeção de Instalações e Equipamentos

Data	Área/Equipamento	Produto Utilizado	Hora	Responsável	Observações
5 Jul 2025	Bancada central cozinha	Detergente + Desinfetante Clorado	10:00	L. Marques	Sem resíduos visíveis
5 Jul 2025	Câmara frigorífica	Desinfetante multiusos	12:30	L. Marques	Odor neutro, sem sujidade aparente
5 Jul 2025	WC funcionários	Desinfetante ácido perfumado	15:00	J. Alves	Papel higiénico e sabão reabastecidos

Nota: Sugere-se usar códigos de cores para produtos (ex: verde para áreas alimentares, vermelho para WC) e uma legenda de frequência (diária/semanal/mensal).

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Registo de Receção de Mercadorias

Data	Fornecedor	Produto Recebido	Temperatura à Entrada (°C)	Condições da Embalagem	Validade (DLUO)	Conformidade (Sim/Não)	Responsável
5 Jul 2025	Peixaria Litoral	Filete de pescada	1.2 °C	Emb. íntegra, sem fugas	8 Jul 2025	Sim	J. Oliveira
5 Jul 2025	Hortifruti Eco	Alface embalada	6.4 °C	Boa, sem danos visíveis	10 Jul 2025	Sim	A. Costa
5 Jul 2025	Lacticínios Norte	Queijo fresco	8.7 °C	Boa, sem danos visíveis	7 Jul 2025	Não	J. Oliveira

Nota: Alimentos refrigerados devem estar a ≤5 °C à recepção. Quaisquer não conformidades devem originar uma acção correctiva(ex: rejeição parcial ou total).

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Plano de Higienização (Checklist Semanal/Mensal)

Área/Equipamento	Periodicidade	Produto Utilizado	Data de Execução	Responsável	Assinatura	*Observações
Câmara Frigorífica	Semanal	Desinfetante Clorado	3 Jul 2025	L. Marques		Porta interior lavada
Exaustor da cozinha	Mensal	Desengordurante alcalino	1 Jul 2025	B. Ferreira		Filtro substituído
WC Funcionários	Diária	Limpeza sanitária	5 Jul 2025	J. Alves		Reposição de papel higiénico

Nota: Recomenda-se o uso de códigos de cor por área: verde (alimentar), vermelho (sanitários), azul (equipamento comum).

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Registo de Acções Correctivas

Data	Ponto Crítico/Etapa	Desvio Identificado	Produto Afetado	Ação Corretiva Aplicada	Resultado/ Destino do Produto	Responsável	Verificação Posterior
4 Jul 2025	Cozedura – Frango grelhado	Tª interna 71 °C	3 porções	Prolongar confecção + medição	Produto servido após atingir 76 °C	C. Lima	Confirmado a 76.5 °C
3 Jul 2025	Refrigeração – Câmara 2	9.5 °C durante 2h	Manteiga, ovos	Transferência para Câmara 1	Avaliados e mantidos sob vigilância	A. Costa	Técnico agendado

11. EXEMPLOS DE REGISTOS E TABELAS DE MONITORIZAÇÃO

Ficha Técnica de Produto (Prato/Menu)

Nome do Produto: Lasanha de legumes
Ingredientes Principais: Beringela, courgette, tomate, queijo
Alergénios: Leite (queijo), glúten (massa)
Etapas de Confeção: Refogado → Montagem → Forno (180 °C, 25min)
Temperatura Interna Alvo: ≥75 °C
Método de Conservação: Frio positivo (≤5 °C até 48h)
Observações: Servir quente; não re-congelar após descongelado

12. FORMULÁRIOS E TABELAS PARA PREENCHIMENTO

A correcta aplicação do sistema HACCP exige o registo rigoroso de todas as actividades de controlo e monitorização. Esta secção apresenta modelos de formulários e tabelas práticas que facilitam a documentação diária, assegurando a rastreabilidade e a conformidade com os requisitos legais.

Incluem-se exemplos de:

- Análise de perigos por etapa do processo;
- Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC);
- Plano de verificação do sistema HACCP.

O preenchimento regular destes registos permite detectar falhas atempadamente e comprovar a eficácia do sistema em auditorias e inspeções.

12. FORMULÁRIOS E TABELAS PARA PREENCHIMENTO

Análise de Perigos

Etapa do Processo	Perigo Potencial	Tipo de Perigo (F/Q/B)	Medida Preventiva Existente ou Proposta
Receção de carnes	Presença de *Salmonella*	B (Biológico)	Aquisição a fornecedor certificado; controlo de Tª na recepção
Armazenamento (frigorífico)	Temperatura inadequada	F (Físico)	Controlo diário da temperatura e manutenção preventiva
Preparação (corte)	Contaminação cruzada com produtos crus	B (Biológico)	Separação de utensílios e zonas; lavagem entre operações
Confecção	Cozedura insuficiente	B (Biológico)	Controlo de Tª com termómetro; tempo mínimo de confecção
Lavagem de legumes	Resíduos de pesticidas	Q (Químico)	Lavagem com solução segura; origem controlada dos produtos

12. FORMULÁRIOS E TABELAS PARA PREENCHIMENTO

Identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)

Etapa	É um PCC? (S/N)	Justificação Técnica	Limite Crítico	Acção Correctiva em Caso de Desvio
Confecção	Sim	É a única etapa que elimina bactérias patogénicas como **Salmonella**	≥75 °C no centro do alimento	Prolongar confecção até atingir Tª; nova verificação com termómetro
Arrefecimento	Sim	Reduz crescimento microbiano pós-confeção	≤10 °C em 2 horas	Transferir para arrefecimento rápido ou descartar lote
Armazenamento	Não	Etapa controlada por boas práticas e monitorização frequente	—	—
Higienização	Não	Controlada por procedimentos e verificação periódica	—	—

Nota: Utilizar árvore de decisão HACCP para apoio nesta avaliação.

12. FORMULÁRIOS E TABELAS PARA PREENCHIMENTO

Plano de Verificação

O que Verificar	Frequência	Como (Método)	Quem (Responsável)	Resultado Esperado
Temperaturas de confecção	Em cada confecção	Medição com termómetro calibrado	Cozinheiro responsável	≥75 ºC em todas as porções
Temperatura de câmaras frigoríficas	2x por dia	Consulta de termómetro digital	Responsável de turno	≤5 ºC
Concentração de solução desinfetante	Diária	Medição com tiras reagentes (ppm)	Aux. higiene	Entre 50–200 ppm
Preenchimento dos registos HACCP	Semanal	Revisão de documentos e assinaturas	Responsável HACCP	Registos completos, sem falhas
Auditoria interna ao sistema HACCP	Semestral	Checklist e relatório de auditoria	Equipa HACCP	Sistema eficaz e actualizado
Calibração de equipamentos de medição	Trimestral/Semestral	Procedimento de calibração interna/externa	Técnico/manutenção	Equipamentos a funcionar corrcetamente

13. ANEXOS E RECURSOS

Esta secção reúne um conjunto de documentos complementares e ferramentas práticas que apoiam a implementação, manutenção e verificação contínua do sistema HACCP. Estes recursos têm como objetivo facilitar o trabalho da equipa responsável pela segurança alimentar, assegurando a conformidade legal, a padronização de procedimentos e a eficácia das acções no terreno.

13. ANEXOS E RECURSOS

Os anexos incluem:

- Lista de contactos úteis, como entidades reguladoras (ASAE), laboratórios acreditados e empresas especializadas em auditoria e controlo de pragas;
- Checklists prontas para auditorias internas, para facilitar a autoavaliação periódica do sistema HACCP;
- Guias práticos de boas práticas de higiene, adaptados ao sector da restauração;
- Exemplo completo de Manual HACCP, como referência na elaboração e estruturação do documento do estabelecimento;
- Calendário modelo de formação obrigatória, com organização temática e frequência recomendada por função;
- Plano-tipo de controlo de pragas, com medidas preventivas e correctivas, zonas críticas e registos associados.

13. ANEXOS E RECURSOS

Todos os anexos podem ser adaptados às características específicas de cada unidade alimentar e devem ser mantidos actualizados e disponíveis para consulta em caso de auditorias internas ou externas.

13. ANEXOS E RECURSOS

Lista de contactos úteis:

Entidades Reguladoras

- ASAE (Autoridade de Segurança Alimentar e Económica)
  - Website: https://www.asae.gov.pt
  - Email: info@asae.gov.pt
  - Tel: 213 505 400
- DGS (Direção-Geral da Saúde)
  - Website: https://www.dgs.pt
  - Tel: 217 806 000
- Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural (DGADR)
  - Website: https://www.dgadr.gov.pt

13. ANEXOS E RECURSOS

Laboratórios Acreditados para Análises Alimentares

- Laboratório Nacional de Engenharia Civil (LNEC) - Alimentação
  - Website: https://www.lnec.pt
- Eurofins Portugal
  - Website: https://www.eurofins.pt
- Labco Portugal
  - Website: https://www.labco.pt

Empresas Especializadas em Auditoria e Controlo de Pragas

- Rentokil Initial Portugal
  - Website: https://www.rentokil.pt
- Anticimex Portugal
  - Website: https://www.anticimex.pt
- Fumipest
  - Website: https://www.fumipest.pt

13. ANEXOS E RECURSOS

Checklists para Auditorias Internas HACCP:

Área / Processo	Critérios a Verificar	Cumprido (Sim/Não)	Observações
Receção de Matérias-primas	Produtos com certificado e condições de temperatura e higiene		
Armazenamento	Produtos organizados e separados conforme categorias, temperatura adequada		
Preparação e Cozedura	Segregação de alimentos crus e cozinhados, tempo e temperatura controlados		
Higiene Pessoal	Utilização de EPI, lavagem correcta das mãos, ausência de joias		
Equipamentos	Limpeza e desinfecção adequadas, calibração de termómetros		
Controlo de Pragas	Inspeção visual, registos de tratamento, ausência de evidências		
Registos HACCP	Completados e actualização dos registos de temperaturas, limpeza, etc.		

13. ANEXOS E RECURSOS

Guias Práticos de Boas Práticas de Higiene (Sector da Restauração)

- Higiene das mãos: lavar com água e sabão pelo menos 20 segundos antes de manipular alimentos, após contacto com superfícies contaminadas e após uso de WC.
- Uso de EPI: aventais limpos, luvas descartáveis quando necessário, toucas ou redes para cabelo.
- Manutenção do espaço: limpeza diária de superfícies, equipamentos e chão com detergentes aprovados.
- Separação de alimentos: evitar contaminação cruzada entre alimentos crus e cozinhados.
- Armazenamento adequado: refrigerar produtos perecíveis imediatamente a temperaturas abaixo de 5ºC.

13. ANEXOS E RECURSOS

Calendário Modelo de Formação Obrigatória

Tema	Destinatários	Frequência Recomendada
Boas Práticas de Higiene	Todos os colaboradores	Anual
Manipulação Segura de Alimentos	Cozinheiros, auxiliares	Semestral
Controlo de Pragas	Gestores e limpeza	Anual
Sistema HACCP	Equipa HACCP	Anual/actualização sempre que houver alterações no processo
Primeiros Socorros	Gestores e pessoal chave	Bienal

13. ANEXOS E RECURSOS

Plano-Tipo de Controlo de Pragas

Medidas Preventivas

- Manutenção das instalações para evitar acessos (vedação, calafetação de fissuras)
- Gestão de resíduos: contentores fechados e recolha diária
- Inspeção regular de zonas críticas (armazéns, cozinha, zona de esgoto)
- Formação de colaboradores sobre prevenção

Medidas Corretivas

- Tratamentos com produtos certificados por técnicos qualificados
- Ações imediatas ao detetar infestação (isolamento, limpeza profunda)
- Registo dos tratamentos, datas e produtos usados

13. ANEXOS E RECURSOS

Zonas Críticas

- Áreas de armazenamento de alimentos
- Zonas de lixo e esgoto
- Cozinha e áreas de manipulação
- Áreas técnicas e caixas técnicas

Registos Associados

- Plano de inspeção mensal
- Registo de tratamentos (data, tipo, técnico)
- Relatório anual de auditoria e acompanhamento

MANUAL HACCP – RESTAURANTE

1. Introdução

Este manual descreve o Sistema de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP) implementado no restaurante [Nome], com o objectivo de garantir a segurança alimentar dos produtos servidos aos clientes. O sistema cumpre os requisitos legais e adapta-se à realidade operacional do estabelecimento.

2. Política de Segurança Alimentar

Comprometemo-nos a:

- Garantir a segurança dos alimentos servidos;
- Cumprir a legislação nacional e comunitária em vigor;
- Promover formação contínua dos colaboradores;
- Assegurar a melhoria contínua do sistema HACCP.

3. Equipa HACCP

Nome	Função	Responsabilidade
João Gerente	Gerente/Responsável HACCP	Coordenação do sistema HACCP, revisão do manual
Ana Cozinha	Chefe de cozinha	Aplicação das medidas de controlo e formação na cozinha
Rui Sala	Empregado de mesa	Boas práticas de higiene e comunicação de não conformidades

4. Descrição do Estabelecimento

- Localização: [Endereço]
- Tipo de estabelecimento: Restaurante com serviço de mesa
- Capacidade: [n.º de lugares]
- Instalações: cozinha, armazém, copa, zona de lixo, sala de refeições, instalações sanitárias

5. Produtos e Processos

- Produtos fornecidos: refeições cozinhadas, sobremesas, bebidas
- Fontes de matéria-prima: fornecedores certificados

6. Fluxograma de Processo (Exemplo Simples)

- Recepção de mercadorias
- Armazenamento (refrigerado, congelado, seco)
- Preparação
- Cozedura
- Manutenção em quente/frio
- Empratamento
- Serviço ao cliente
- Limpeza e gestão de resíduos

7. Identificação de Perigos e Análise de Riscos

Etapa	Perigos Identificados	Medidas Preventivas
Recepção	Produtos contaminados	Avaliação visual, Tº, fornecedor aprovado
Armazenamento	Crescimento microbiológico	Controlo de temperatura, rotação de stock
Preparação	Contaminação cruzada	Higiene pessoal, superfícies separadas
Cozedura	Subcozedura	Verificação da Tº interna (>75ºC)
Manutenção quente	Multiplicação bacteriana	Manter acima de 63ºC
Serviço	Contaminação	Higiene, utensílios limpos

8. Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC)

Etapa	PCC?	Justificação
Cozedura	Sim	Tº insuficiente pode não eliminar patogénios
Arrefecimento / conservação	Sim	Temperaturas incorretas favorecem crescimento microbiano

9. Limites Críticos

PCC	Limite Crítico
Cozedura	≥ 75ºC no centro do alimento
Refrigeração	≤ 5ºC
Manutenção quente	≥ 63ºC

10. Procedimentos de Monitorização

PCC	Como Monitorizar	Frequência	Responsável
Cozedura	Termómetro de sonda	Cada lote	Cozinheiro
Refrigeração	Termómetro digital/registo	Diária	Responsável HACCP
Manutenção quente	Verificação da Tº	Cada serviço	Cozinha

11. Acções Correctivas

PCC	Acção em caso de desvio
Cozedura	Continuar cozedura até atingir T° adequada
Refrigeração	Descartar alimentos fora da T° ou avaliar risco
Quente	Aquecer novamente ou eliminar

12. Verificação e Validação

- Auditorias internas mensais
- Verificação dos registos e planos
- Recolhas pontuais para análise microbiológica
- Revisão anual do sistema HACCP

13. Registos Obrigatórios

- Registo de temperatura de equipamentos
- Registo de receção de mercadorias
- Registo de cozedura
- Plano de higienização (limpezas)
- Controlo de pragas
- Acções correctivas e não conformidades

14. Formação

Tema	Frequência	Participantes
Higiene e segurança alimentar	Anual	Todos os funcionários
HACCP	Anual/Actualização	Equipa responsável
Primeiros socorros	Bienal	Supervisores/gestores

15. Plano de Controlo de Pragas

- Empresa responsável: [Nome da empresa externa ou interna]
- Medidas preventivas: selagem de entradas, limpeza, armadilhas
- Frequência de inspeções: mensal
- Registos: relatórios técnicos e plano de acção

MANUAL HACCP – RESTAURANTE

1. Fluxogramas com base no processo típico de um restaurante

Recepção de Mercadorias
↓
Armazenamento (frigorífico/congelador/seco)
↓
Preparação (lavagem, corte, marinar, etc.)
↓
Cozedura/confecção
↓
Manutenção em quente/frio
↓
Empratamento
↓
Serviço ao cliente
↓
Gestão de resíduos e higienização

2. Tabelas Personalizadas para Controlo HACCP

Tabela A – Registo de Temperaturas de Equipamentos

Data	Equipamento	Hora	T°C Registada	Responsável	Acção Correctiva (se aplicável)
6 Jul 2025	Frigorífico 1	10h	4 °C	João	-
	Congelador	10h	-18 °C	João	-

2. Tabelas Personalizadas para Controlo HACCP

Tabela B – Registo de Temperaturas de Cozedura

Data	Prato / Alimento	T°C Interna (mín. 75 °C)	Hora	Responsável	Conformidade
6 Jul 2025	Frango assado	78 °C	12h	Ana	Sim

2. Tabelas Personalizadas para Controlo HACCP

Tabela D – Controlo de Pragas

Data	Observação	Tipo de intervenção	Empresa/Responsável	Resultado	Observações
6 Jul 2025	Moscas na cozinha	Aplicação de gel biocida	Fumipest	Resolvido	Repetir em 30 dias

2. Tabelas Personalizadas para Controlo HACCP

Tabela C – Plano e Registo de Limpezas

Data	Área/Equipamento	Produto Utilizado	Responsável	Hora	Observações
6 Jul 2025	Bancada de preparação	Desinfetante A	Rui	15h	OK

3. Anexos e Modelos de Registos Prontos a Imprimir

Nº	Nome do Documento	Ficheiro / Formato
1	Checklist de auditoria interna	Tabela em Word
2	Registo de temperaturas de equipamentos	Tabela em Excel/Word
3	Registo de cozedura	Tabela em Word
4	Plano de higienização	Calendário Word
5	Contrato e plano de controlo de pragas	PDF / Word
6	Lista de contactos de emergência	Word / fixar na parede
7	Planta da cozinha com localização de PCC	Desenho em imagem ou PDF

CONCLUSÃO

A implementação de um sistema HACCP eficaz nos estabelecimentos de restauração constitui um requisito legal obrigatório na União Europeia, conforme estipulado no Regulamento (CE) n.º 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios. Este regulamento exige que os operadores do sector alimentar implementem, mantenham e documentem procedimentos baseados nos princípios do HACCP – um sistema reconhecido internacionalmente pela sua eficácia na prevenção de riscos alimentares, em vez de depender exclusivamente da deteção re-activa de problemas.

Contudo, o HACCP representa muito mais do que o simples cumprimento de uma obrigação normativa. Trata-se de uma ferramenta de gestão estratégica, desenvolvida com base em princípios científicos de microbiologia, toxicologia e engenharia alimentar, aplicada à realidade operacional do sector da restauração.

CONCLUSÃO

A sua implementação estruturada e adaptada a cada restaurante permite:

- Reduzir significativamente os riscos de intoxicações alimentares, através da identificação, avaliação e controlo de perigos biológicos, químicos e físicos ao longo de todo o processo de produção alimentar;
- Promover a confiança dos consumidores, demonstrando um compromisso sólido com a segurança dos alimentos servidos e com o cumprimento rigoroso dos padrões de higiene alimentar;
- Melhorar os processos operacionais e logísticos, optimizando o fluxo de trabalho, o controlo de stock, a gestão de fornecedores e o planeamento da produção, resultando em ganhos de eficiência e redução de desperdícios;

CONCLUSÃO

- Reforçar a rastreabilidade e a capacidade de resposta em situações de não conformidade, assegurando uma resposta rápida e documentada em caso de incidentes;
- Elevar a consistência e qualidade dos alimentos servidos, através do controlo rigoroso de pontos críticos como temperaturas, tempo de exposição, conservação e manipulação.

É essencial que o sistema HACCP seja:

- Personalizado à realidade operacional do restaurante, tendo em conta o tipo de serviço, layout das instalações, recursos humanos e fluxos de produção alimentar. Não existe um sistema único aplicável a todos: a sua eficácia depende da adaptação ao contexto específico de cada estabelecimento.

CONCLUSÃO

- Dinâmico e sujeito a revisão contínua, nomeadamente sempre que haja alterações significativas nos processos, mudanças estruturais, novos equipamentos ou produtos introduzidos. A validação periódica permite garantir que os controlos continuam eficazes na prevenção dos perigos alimentares.
- Suportado por formação contínua, garantindo que todos os colaboradores compreendem o seu papel na cadeia de segurança alimentar. A sensibilização regular para boas práticas, higiene pessoal, controlo de pontos críticos e preenchimento de registos é fundamental para manter a consistência e evitar falhas.
- Sustentado em registos fiáveis e verificáveis, pois sem documentação rigorosa, o sistema perde rastreabilidade e força legal. Os registos permitem monitorizar, auditar e tomar decisões informadas baseadas em evidência.

CONCLUSÃO

- Integrado com planos complementares, como o plano de higienização, controlo integrado de pragas, gestão de resíduos e boas práticas de fabrico e manipulação. O HACCP não funciona isoladamente: é o centro de um ecossistema de segurança alimentar.

Em suma, o HACCP não é apenas um documento técnico ou uma obrigação legal.

É a expressão de uma cultura de segurança alimentar, que se constrói diariamente com base no rigor, na formação e na responsabilidade de toda a equipa.

Adoptá-la significa garantir que cada etapa do processo alimentar é controlada, que cada colaborador sabe o seu papel e que os riscos são prevenidos antes de acontecerem.

É essa cultura que protege a saúde do consumidor, fortalece a reputação do restaurante e contribui para um sector da restauração mais seguro, profissional e credível em Portugal.

Cutless

Na Cutless, somos especializados em consultoria estratégica aplicada ao sector da restauração, Apoia-mos proprietários, gestores e equipas na elevação da performance global dos seus negócios, através de soluções integradas, baseadas em evidência científica, inovação alimentar e princípios de sustentabilidade.

A nossa abordagem é personalizada, colaborativa e orientada para resultados concretos e mensuráveis. Trabalhamos lado a lado com os nossos clientes para identificar oportunidades de melhoria, redesenhar processos, optimizar espaços e implementar boas práticas nutricionais e operacionais.

Cutless

Entre os nossos principais serviços destacam-se:

- **Diagnóstico de projecto** para planeamento estratégico das áreas a seguir enumeradas;
- **Apoio na abertura** de novos espaços com foco no layout, fichas técnicas, controlo de custos, Zero Waste, HACCP e atendimento;
- **Consultoria de cozinha** focada na eficiência, qualidade e consistência, com formação contínua para equipas e melhoria da experiência do cliente;
- **Reestruturação de menus** e conceitos gastronómicos alinhados com o público alvo e objectivos financeiros, garantindo uma oferta coerente e atractiva;

- **Consultoria de sala e bar** elevando padrões de hospitalidade, focada na eficiência, excelência no atendimento, aumento da rentabilidade e fidelização de clientes;
- **Apoio no recrutamento** de equipas de sala, bar e cozinha, identificando os profissionais ideais para cada função e assegurando a harmonia e eficiência operacional;
- **Consultoria completa** focada no diagnóstico completo do estabelecimento com o intuito de re-estruturar e optimizar todas as áreas do seu negócio;
- **Sustentabilidade** como ponto de partida para a transformação da operação de F&B: menos impacto, criação de valor e métodos de valorização da marca para o presente e futuro;

Cutless

- **Gestão e back office** onde avaliamos e melhoramos os processos de gestão no sector F&B contribuindo para uma operação mais eficiente, sustentável e com maior controlo financeiro.

Ao combinar conhecimentos de nutrição, gastronomia, gestão e educação alimentar, a Cutless posiciona-se como um parceiro estratégico para instituições e empresas que ambicionam não apenas melhorar a qualidade da sua oferta alimentar, mas também promover o bem-estar dos seus públicos e a sustentabilidade do seu modelo de negócio.

Entre em Contacto com a Cutless

Contactos Diretos:

WhatsApp - +351 913 461 197

Website - www.cutless.pt

Instagram - @cutless_official

Facebook - facebook.com/cutless

Email - contacto@cutless.pt

Marque a sua sessão gratuita e leve o seu restaurante para o próximo nível.

Obrigado por confiar.

João Loureiro de Amorim Peixoto | Cutless | Consultoria Estratégica na Restauração