



**Escola Superior  
Agrária**

Politécnico de Coimbra

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA  
INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

## MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Érica Patrícia Rei Costa

Auditorias de segurança alimentar e formação

Orientador: Professor Doutor João Noronha

Coimbra, 2025

## MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR

Érica Patrícia Rei Costa

Auditorias de segurança alimentar e formação

Relatório de estágio apresentado à Escola Superior Agrária de  
Coimbra para cumprimento dos requisitos necessários à  
obtenção do grau de mestre em Engenharia Alimentar

Orientador: Professor Doutor João Noronha

Coimbra, 2025

## **Agradecimentos**

A elaboração do presente Relatório Final de Estágio não seria possível sem o apoio de alguns intervenientes. Assim sendo, pretendo agradecer a todos os que sempre me apoiaram e contribuíram para a realização e concretização desta etapa final na minha formação, o Mestrado em Engenharia Alimentar.

Deste modo, agradeço:

À Escola Superior Agrária de Coimbra e a todos os professores que lecionaram as unidades curriculares do curso.

À empresa que me acolheu na formação em contexto de trabalho, a Ambiglobal, Lda., e em especial à minha tutora Doutora Sílvia Miranda, ao Doutor Henrique Sebastião, à Engenheira Liliana Lopes, à Catarina e a todos os funcionários da empresa, porque sem a sua ajuda este trabalho não se concluiria.

Agradeço também ao Professor Doutor João Freire de Noronha pelo seu apoio e pela sua orientação neste trabalho.

Um agradecimento especial aos meus pais, ao meu irmão, ao meu namorado Rafael e à minha família por todo o apoio e motivação que me tem dado.

E por fim, mas não menos importante, quero agradecer às minhas amigas Márcia, Quélia, Beatriz e Ana Sofia, por estarem sempre ao meu lado durante a realização deste curso.

## **Resumo**

O presente relatório descreve as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular realizado na empresa Ambiglobal, Lda., no âmbito do Mestrado em Engenharia Alimentar da Escola Superior Agrária de Coimbra. O estágio teve como principal objetivo aplicar, em contexto real, os conhecimentos adquiridos ao longo da formação académica, com especial enfoque nas auditorias de segurança alimentar e na dinamização de ações de formação dirigidas a estabelecimentos do setor alimentar.

As atividades realizadas incluíram a revisão documental dos sistemas HACCP, a elaboração dos dossiês de segurança alimentar, a participação em auditorias de diagnóstico e acompanhamento em diferentes tipologias de estabelecimentos (restaurantes, padarias/pastelarias, cafés, centros sociais, talhos, peixarias, minimercados e indústrias), bem como o apoio na realização de formações em higiene e segurança alimentar para manipuladores de alimentos.

Os resultados obtidos evidenciam a diversidade de contextos acompanhados e demonstram a importância das auditorias e da formação contínua para a melhoria das condições de higiene, rastreabilidade, manutenção das infraestruturas e cumprimento dos requisitos legais. As ações desenvolvidas contribuíram para reduzir não conformidades e promover boas práticas, reforçando a proteção da saúde pública e a confiança dos consumidores.

**Palavras-chave:** HACCP; Segurança Alimentar; Auditorias.

## **Abstract**

This report describes the activities developed during the curricular internship carried out at the company Ambiglobal, Lda., within the scope of the Master's Degree in Food Engineering at the Agrarian School of Coimbra. The main objective of the internship was to apply, in a real context, the knowledge acquired throughout the academic training, with a special focus on food safety audits and the promotion of training actions aimed at establishments in the food sector.

The activities carried out included the documentary review of HACCP systems, the preparation of food safety dossiers, participation in diagnostic and follow-up audits in different types of establishments (restaurants, bakeries/pastry shops, cafes, social centres, butchers, fishmongers, mini-markets and industries), as well as support in carrying out training in hygiene and food safety for food handlers.

The results obtained highlight the diversity of contexts monitored and demonstrate the importance of audits and continuous training for the improvement of hygiene conditions, traceability, maintenance of infrastructures and compliance with legal requirements. The actions developed contributed to reducing non-conformities and promoting good practices, reinforcing the protection of public health and consumer confidence.

**Keywords:** HACCP; Food Security; Audits.

## Índice

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Agradecimentos .....                                                                      | I   |
| Resumo .....                                                                              | II  |
| Abstract .....                                                                            | III |
| 1. Introdução .....                                                                       | 1   |
| 2. Descrição da entidade do estágio .....                                                 | 3   |
| 3. Metodologia HACPP .....                                                                | 6   |
| 3.1. Identificação dos perigos .....                                                      | 7   |
| 3.2. Princípios HACCP .....                                                               | 8   |
| 3.3. Sequência lógica para a implementação do HACCP .....                                 | 9   |
| 3.4. Programas de pré-requisitos .....                                                    | 17  |
| 3.4.1. Estruturas e equipamentos .....                                                    | 18  |
| 3.4.2. Plano de higienização .....                                                        | 19  |
| 3.4.3. Controlo de pragas .....                                                           | 21  |
| 3.4.4. Abastecimento de água .....                                                        | 23  |
| 3.4.5. Recolha de resíduos .....                                                          | 23  |
| 3.4.6. Materiais em contacto com alimentos .....                                          | 24  |
| 3.4.7. Higiene pessoal .....                                                              | 25  |
| 3.4.8. Formação .....                                                                     | 27  |
| 4. Segurança alimentar .....                                                              | 28  |
| 4.1. Evolução histórica do conceito .....                                                 | 28  |
| 4.2. Sistema de gestão de segurança alimentar .....                                       | 30  |
| 4.3. Classificação das auditorias e as suas implicações operacionais no setor alimentar . | 31  |
| 5. Formação de HACCP em contexto de trabalho .....                                        | 33  |
| 6. Tarefas desenvolvidas durante o estágio .....                                          | 36  |
| 7. Organização e funcionamento da empresa .....                                           | 39  |
| 8. Resultados .....                                                                       | 43  |
| 8.1. Integração de dados estatísticos e comparativos .....                                | 46  |
| 8.2. Discussão Crítica .....                                                              | 47  |
| 8.3. Enfoque na vertente do Mestrado .....                                                | 49  |
| 9. Conclusão .....                                                                        | 51  |
| 10. Referências bibliográficas .....                                                      | 52  |
| Anexos .....                                                                              | 54  |
| ANEXO I – Registos .....                                                                  | 55  |
| Anexo II – Checklist de verificação .....                                                 | 60  |

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>Anexo III – Ata de Auditoria .....</b>        | <b>67</b> |
| <b>Anexo IV – Relatório de verificação .....</b> | <b>68</b> |

## **Índice de Figuras**

|                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Figura 1 - Logotipo Ambiglobal, Lda.....                                  | 3  |
| Figura 2 – Princípios do HACCP .....                                      | 9  |
| Figura 3 - Árvore de decisão. Adaptado de Codex Alimentarius (2023) ..... | 13 |

## **Índice de Tabelas**

|                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabela 1 - Distribuição dos clientes visitados e número total de visitas realizadas por tipo de estabelecimento ..... | 43 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

## **1. Introdução**

A segurança alimentar é um dos pilares fundamentais da saúde pública e da qualidade de vida das populações. O conceito da segurança alimentar abrange a garantia de que os alimentos são seguros, nutritivos e adequados ao consumo, desde a origem até ao momento em que são consumidos.

Segundo a FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) segurança alimentar significa garantir que todos os indivíduos tenham acesso suficiente e regular a alimentos que satisfaçam as suas necessidades nutricionais e preferências alimentares, permitindo-lhes assim uma vida ativa e saudável (FAO et al., 2025).

Em contexto europeu e nacional, o termo é frequentemente utilizado com foco na segurança dos alimentos em termos de saúde pública, envolvendo a prevenção de perigos físicos, químicos e biológicos que possam surgir ao longo da cadeia alimentar, conforme estabelecido no Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro.

A importância da segurança alimentar é evidente em vários aspetos, protegendo a saúde dos consumidores, reduzindo assim o risco de doenças provocadas por alimentos que estejam contaminados.

Para que estes objetivos sejam cumpridos existem sistemas de controlo implementados ao longo da cadeia de produção e de distribuição. Um dos mais importantes é o sistema HACCP, cuja aplicação é obrigatória de acordo com o Regulamento (CE) nº 853/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, que define as regras gerais de higiene dos géneros alimentícios.

O presente estágio curricular foi realizado na empresa Ambiglobal uma empresa especializada na área da consultadoria e prestação de serviços em segurança alimentar. Durante o período de estágio, foram desenvolvidas atividades relacionadas com a realização de auditorias de segurança alimentar e com a dinamização de ações de formação dirigidas a estabelecimentos do setor alimentar. Estas experiências permitiram um contacto direto com a aplicação prática da legislação e das normas em vigor, bem

como os desafios inerentes à implementação de boas práticas de higiene e segurança alimentar nas diferentes unidades auditadas.

## 2. Descrição da entidade do estágio

A Ambiglobal – Prestação de Serviços de Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho, Lda. (Figura 1), é uma empresa especializada na prestação de serviços externos nas áreas de segurança alimentar, com particular enfoque na implementação de sistemas HACCP, bem como nos domínios da higiene, segurança e saúde no trabalho e da formação profissional. A sua atuação contribui de forma significativa para o desenvolvimento do tecido empresarial das regiões Norte e Centro do país, quer a nível social, ao promover a melhoria das condições de trabalho e, consequentemente, da qualidade de vida dos trabalhadores.

A empresa tem a sua sede localizada na Rua Frederico Garcia Secades, nº 171, na freguesia de Cadima, concelho de Cantanhede, e dispõe ainda de uma filial na Rua José António Cruz, nº 167 R/C, freguesia de S. Vítor, concelho de Braga.



Figura 1 - Logotipo Ambiglobal, Lda.

No âmbito da prestação de serviços de segurança, higiene e saúde no trabalho, a Ambiglobal, Lda. desenvolve diversas atividades especializadas, destacando-se:

- Segurança alimentar - Realização de auditorias direcionadas para a implementação e manutenção de sistemas HACCP, assegurando igualmente a formação dos manipuladores de alimentos nas áreas da segurança e higiene alimentar, rastreabilidade de produtos, qualidade da água destinada ao consumo, entre outros aspetos revelantes;
- Segurança e higiene no trabalho - Execução de auditorias e promoção de ações de formação e informação destinadas aos trabalhadores das empresas clientes. Paralelamente, procede à análise de risco profissionais, à elaboração de planos

de segurança e saúde, planos de emergência, manuais de segurança e estudos ergonómicos. Efetua ainda avaliações de fatores de risco, tais como ruído ocupacional e ambiental, condições de iluminação, ambiente térmico e poeiras, entre outros;

- Saúde no trabalho - Realização de consultas periódicas aos trabalhadores das empresas clientes, com o objetivo de detetar e prevenir doenças profissionais, bem como de promover estilos de vida mais saudáveis;
- Formação profissional – Desde 2015, a Ambiglobal encontra-se certificada pela Direção Geral do Emprego e das Relações de Trabalho (DGERT) como entidade formadora, oferecendo formação inter e intraempresas. Neste âmbito, desenvolve diagnósticos de necessidades de formação, elabora planos de formação ajustados a cada realidade, apoia candidaturas a programas de financiamento e assegura o acompanhamento técnico-pedagógico e financeiro de projetos formativos.

### **Missão, Visão e Valores**

Na Ambiglobal é atribuída particular relevância ao trabalho em equipa, procurando-se motivar todos os colaboradores e potenciar ao máximo as suas competências individuais e coletivas. À semelhança de outras organizações orientadas para o sucesso, a empresa adota como lema “Criar e manter clientes”, privilegiando o desenvolvimento de uma carteira de clientes satisfeitos e fidelizados. Para atingir este objetivo, aposta na inovação contínua dos seus processos de prestação de serviços, assegurando uma resposta adequada às necessidades do mercado e às expectativas dos seus clientes.

A empresa assume-se, igualmente, como um agente de desenvolvimento económico e social, destacando-se pela aposta na formação profissional como ferramenta de promoção e valorização das pessoas. Através desta vertente, contribui para a integração dos indivíduos nas organizações, para a melhoria da sua satisfação e desempenho, refletindo-se em ganhos significativos de eficiência organizacional.

Os princípios que orientam a atuação da Ambiglobal podem ser sintetizados da seguinte forma:

- Fidelização dos clientes, considerando o elemento central da atividade da empresa;
- Promoção de padrões de excelência no relacionamento com os clientes, tanto através da qualidade dos serviços prestados como pela qualificação contínua dos recursos humanos;
- Disponibilização de serviços inovadores de formação, ajustados às necessidades e expectativas do mercado, com enfoque em soluções diferenciadas e personalizadas;
- Atuação baseada na ética e na transparência em todos os processos desenvolvidos;
- Promoção da igualdade de oportunidades, independentemente do género, etnia, religião ou condição social.

Desta forma, a empresa procura alinhar a sua missão e os seus valores estratégicos com uma visão de crescimento sustentado, onde os clientes atingem níveis otimizados de desempenho, os processos são conduzidos de forma eficaz e os colaboradores mantêm elevados índices de motivação, resultando em melhorias contínuas ao nível organizacional (Ambiglobal, 2025).

### 3. Metodologia HACCP

A metodologia HACCP, reconhecida a nível internacional, significa Hazard Analysis and Critical Control Point que em português significa Análise de Perigos e controlo de pontos críticos.

O sistema HACCP assenta numa abordagem preventiva, tendo como principal objetivo evitar riscos que possam comprometer a saúde dos consumidores. Para isso, procura-se eliminar ou minimizar os perigos ao longo do processo, assegurando que apenas os alimentos que são seguros chegam ao consumidor final.

Este sistema fundamenta-se na aplicação de princípios técnicos e científicos em todas as etapas da cadeia alimentar, desde a produção primária até ao consumo, ou seja, desde “o prado até ao prato”.

O sistema HACCP tem as suas origens numa teoria desenvolvida por microbiologistas na década de 1930, tendo sido mais tarde aperfeiçoado, no final dos anos 60, pela empresa norte americana Pillsbury, em colaboração com a NASA (National Aeronautics and Space Administration) e o U.S. Army Laboratories em Natick. Este desenvolvimento ocorreu no âmbito do programa espacial APOLO, com o objetivo de criar métodos rigorosos e eficazes para garantir a segurança dos alimentos fornecidos aos astronautas (Vaz et al., 2021).

Na década de 1970, a metodologia começou a ser aplicada à indústria conserveira dos Estados Unidos e, já nos anos 80, a Organização Mundial de Saúde (OMS) e a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) recomendaram a sua implementação nas pequenas e médias empresas do setor alimentar. O sistema HACCP teve, assim, uma origem no setor privado, como ferramenta para assegurar a inocuidade dos produtos alimentares.

A integração do HACCP na legislação europeia teve início com a Diretiva 93/43/CEE, de 1993, que passou a exigir a sua aplicação com base legal, seguindo os princípios definidos no *Codex Alimentarius*.

Posteriormente, o Regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, revogou a diretiva anterior e veio reforçar a obrigatoriedade da adoção do sistema HACCP.

O artigo 5º deste regulamento estabelece que todos os operadores do setor alimentar são responsáveis por criar, implementar e manter procedimentos permanentes baseados nos sete princípios fundamentais do HACCP (Mil-Homens, 2007).

### **3.1. Identificação dos perigos**

No setor alimentar, é essencial identificar e controlar os diferentes tipos de perigos que podem comprometer a segurança dos alimentos. Estes perigos dividem-se em três categorias principais (Mil-Homens, 2007):

- **Perigos biológicos:** Incluem microrganismos patogénicos como bactérias, vírus e parasitas que podem provocar doenças nos consumidores;
- **Perigos químicos:** Abrangem substâncias indesejáveis ou tóxicas, tais como pesticidas, contaminantes inorgânicos perigosos, resíduos de antibióticos, promotores de crescimento, aditivos tóxicos, lubrificantes, tintas, toxinas presentes em mariscos (como PSP e DSP), histamina (em pescado), micotoxinas (como aflatoxinas e ocratoxina), dioxinas, nitrosaminas e partículas provenientes dos materiais de embalagem;
- **Perigos físicos:** Referem-se à presença de corpos estranhos nos alimentos, como é o caso de fragmentos de vidro, metal, plástico, madeira, pedras, agulhas, espinhas, cascas, areia, peças decorativas ou outros objetos que possam representar risco de lesão para o consumidor.

### **3.2. Princípios HACCP**

De acordo com o *Codex Alimentarius*, a implementação do sistema HACCP deve seguir um conjunto de princípios fundamentais (Figura 2), essenciais para garantir a segurança dos alimentos. Estes princípios são (Mil-Homens, 2007):

1. Identificar os perigos e medidas preventivas - Devem ser reconhecidos todos os perigos que possam surgir durante o processo e que necessitam de ser prevenidos, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis. Devem ainda ser definidas as medidas de controlo adequadas para cada uso;
2. Identificar os pontos críticos de controlo (PCC) – É necessário identificar as etapas do processo em que o controlo é indispensável para prevenir, eliminar ou reduzir os perigos identificados para níveis aceitáveis. Essas etapas são designadas por Pontos Críticos de Controlo;
3. Estabelecer limites críticos para cada medida associada a cada PCC – Para cada medida de controlo associada a um PCC, devem ser estabelecidos limites críticos que determinam os parâmetros aceitáveis e os que representam risco;
4. Monitorizar/controllar cada PCC – Devem ser implementados procedimentos eficazes de monitorização que permitam acompanhar, de forma contínua ou periódica, os PCC, de modo a garantir que os limites críticos são cumpridos;
5. Estabelecer medidas corretivas para cada caso de limite em desvio – Sempre que a monitorização indicar que um PCC se encontra fora de controlo, devem ser aplicadas as medidas corretivas previamente definidas, para restabelecer as condições de segurança e evitar a colocação de alimentos inseguros no mercado;
6. Estabelecer procedimentos de verificação – É fundamental implementar procedimentos de verificação regulares, com o objetivo de confirmar que o sistema HACCP está a funcionar corretamente e que os princípios anteriormente referidos estão a ser eficazmente aplicados;
7. Criar sistema de registo para todos os controlos efetuados – Devem ser elaborados registos e documentos apropriados à realidade e dimensão da empresa, que permitam comprovar a aplicação e o bom funcionamento do sistema HACCP, em conformidade com os princípios anteriores.



Figura 2 – Princípios do HACCP

### 3.3. Sequência lógica para a implementação do HACCP

Para uma correta aplicação dos sete princípios do HACCP devemos seguir as seguintes etapas (FQA & ESAC, 2002):

- 1- **Definir o Âmbito do Plano HACCP** – É fundamental estabelecer, de forma clara, o âmbito de aplicação do plano, determinando a linha de produção a que se refere, o produto em análise e o tipo de perigos que serão considerados.  
Deve igualmente ser definido o limite de aplicação do plano, especificando se este termina com o produto à saída da unidade fabril, no ponto de venda ou no momento do consumo.
- 2- **Constituição da equipa HACCP** - A seleção adequada dos elementos da equipa é um fator determinante para o sucesso da implementação do sistema HACCP. Esta equipa será responsável pela conceção, aplicação e manutenção do sistema na empresa. Para assegurar a sua eficácia, é essencial reunir um conjunto equilibrado de competências e experiências nas áreas técnicas e operacionais da produção.

De forma geral, a equipa deve integrar:

- Responsável – Pessoa com formação abrangente e capacidade de visão global do processo;

- Especialistas – Profissionais com conhecimentos técnicos (como microbiologia, engenharia, tecnologia alimentar e HACCP) e competências práticas (produção e controlo de qualidade);
- Apoio administrativo – Elemento encarregado de registar as decisões e conclusões da equipa.

Recomenda-se que a equipa tenha entre três e seis elementos. Em determinadas fases, poderá ser necessário envolver outros colaboradores. Nas pequenas empresas, é comum que um mesmo profissional acumule várias funções. Quando não existem recursos humanos com formação específica, é aconselhável recorrer a consultores externos.

A equipa HACCP deve dispor dos recursos humanos e financeiros adequados ao desempenho das suas funções, bem como receber formação inicial sobre o sistema.

O trabalho em equipa apresenta diversas vantagens:

- Reúne uma ampla diversidade de conhecimentos, capacidades e experiências;
- Facilita a resolução de diferentes tipos de problemas;
- Permite a distribuição equilibrada da carga de trabalho;
- Favorece um ambiente propício à análise crítica e à melhoria contínua das práticas existentes.

**3- Descrição do produto** – A equipa HACCP deve recolher e reunir informação tão detalhada quanto possível sobre o produto e o respetivo processo de fabrico. Esta caracterização deve contemplar aspetos como:

- Composição e estrutura;
- Etapas de processamento;
- Tipo de embalagem utilizada;
- Condições de armazenamento e de transporte;
- Prazo de validade;
- Instruções de utilização.

O conhecimento aprofundado destes elementos é essencial para identificar corretamente os perigos associados ao produto. Para tal, importa responder a questões fundamentais, tais como (FQA & ESAC, 2002):

- Quais os ingredientes ou matérias-primas utilizados na produção?
- Existem microrganismos capazes de se alojar na matérias-primas? Se sim, quais?
- Algum dos ingredientes apresenta propriedades tóxicas ou contém substâncias com toxicidade reconhecida?
- O pH do produto é capaz de prevenir ou inibir o crescimento de microrganismos patogénicos?
- Existe possibilidade de contaminação do produto durante as fases de preparação, processamento ou armazenamento?
- O processo de fabrico elimina microrganismos patogénicos ou substâncias tóxicas eventualmente presentes?
- Há risco de contaminação do produto após um eventual tratamento térmico?
- Quais são as condições previstas para a sua distribuição?

**4- Identificação do uso pretendido do produto** – A determinação do público-alvo e do uso previsto do produto é fundamental para realizar uma avaliação precisa dos riscos que lhe estão associados. Para este fim, é necessário recolher informações que permitam compreender as condições de utilização e de consumo, nomeadamente:

- O produto será armazenado a temperaturas elevadas ou reduzidas após sair da unidade de produção?
- As condições de tempo e temperatura no reaquecimento são suficientes para eliminar microrganismos potencialmente perigosos?
- O produto será manipulado ou poderá estar sujeito a fontes de contaminação durante o manuseamento?
- Qual é o grupo de consumidores a que o produto se destina?
- O produto apresenta riscos ou é inadequado para grupos populacionais mais vulneráveis, como crianças, idosos ou grávidas?

**5- Elaboração do diagrama de fluxo e esquema da área de fabrico** – O fluxograma deve ser claro, de fácil interpretação e apresentar, de forma sequencial, todas as etapas do processo produtivo, desde a receção das matérias-primas até à chegada do produto ao consumidor final, passando pelas fases de preparação, processamento, distribuição e retalho. Cada etapa deve ser analisada em detalhe, complementando-se com informações relevantes que permitam uma compreensão completa do processo.

O esquema da área de fabrico deve, preferencialmente, incluir:

- O percurso dos produtos, desde a receção das matérias-primas até ao produto final;
- A disposição física (lay-out) das instalações e equipamentos;
- As zonas de segregação;
- Os percursos efetuados pelo pessoal;
- Os circuitos com risco potencial de contaminação cruzada.

**6- Confirmação (in loco) do diagrama de fluxo** – Esta etapa consiste em validar o fluxograma diretamente no local de produção, confirmando que as etapas representadas correspondem fielmente às operações realizadas.

A verificação deve ser feita comparando, de forma sistemática, cada fase descrita no diagrama com a execução prática do processo, observando-o ao longo de todos os períodos e horários de funcionamento, para garantir que o fluxograma reflete a realidade operacional.

A participação de todos os elementos da equipa HACCP é essencial para assegurar que a confirmação é completa e rigorosa.

**7- Identificação de perigos associados a cada etapa do processo (Princípio 1)** - A equipa HACCP deve proceder à listagem de todos os perigos que possam surgir em cada fase do processo produtivo, considerando os seguintes aspetos:

- Introdução de novos perigos;
- Destino e evolução de perigos já existentes (sobrevivência, multiplicação ou produção de toxinas);
- Possibilidade de contaminação proveniente de pessoas, equipamentos ou do ambiente;

- Probabilidade de ocorrência, para permitir a avaliação do nível de risco;
- Utilização de informação credível e fundamentada, com base em estudos e literatura técnico-científica.

**8- Determinação dos Pontos Críticos de Controlo (Princípio 2)** – A definição dos Pontos Críticos de Controlo (PCC) implica a utilização da árvore de decisão (figura 3), aplicada de forma sequencial a cada uma das etapas previamente descritas no fluxograma de fabrico. Esta ferramenta deve ser utilizada para todos os perigos identificados.

O recurso à árvore de decisão permite concluir se determinada etapa do processo constitui ou não um PCC, relativamente a cada perigo. O número de PCC a identificar não é fixo, variando de acordo com a complexidade e as características específicas do produto e/ou do processo.

A aplicação da árvore de decisão deve ser feita de forma criteriosa, com flexibilidade e recurso ao bom senso, sendo fundamental dispor de informação técnica fiável que permita responder de forma adequada às questões colocadas.

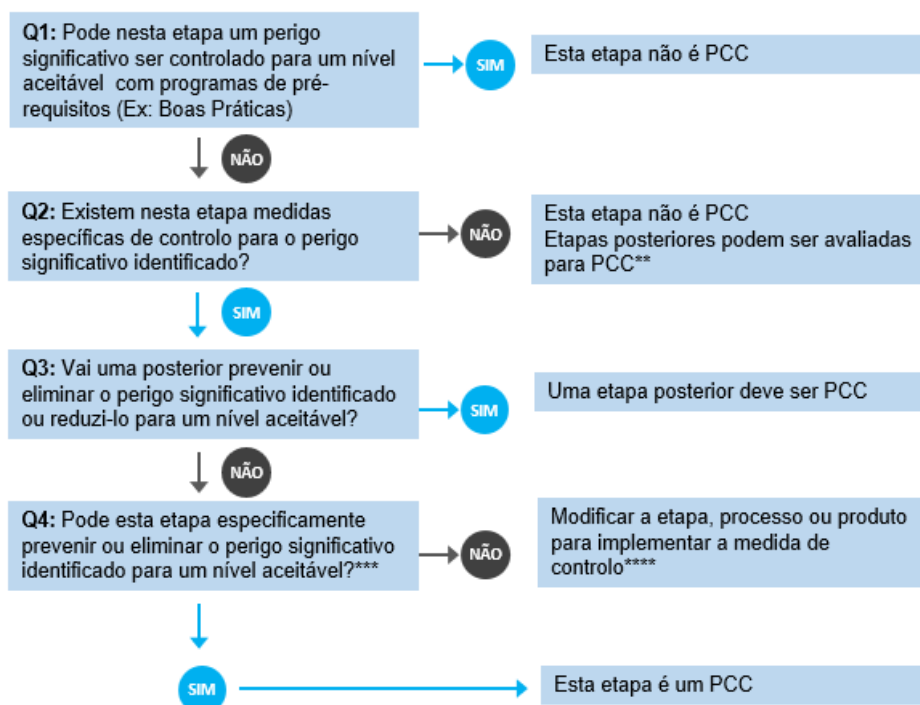


Figura 3 - Árvore de decisão. Adaptado de *Codex Alimentarius* (2023)

- 9- Estabelecer limites críticos de controlo (Princípio 3)** – A definição dos limites críticos deve basear-se em fundamentos científicos comprovados (recorrendo a fontes credíveis) e/ou no cumprimento da legislação em vigor, sempre que esta exista.

A determinação destes limites nem sempre é um processo simples, sobretudo quando estão envolvidos critérios de natureza subjetiva, como é o caso da inspeção visual. Nestas situações, é essencial que as especificações sejam descritas de forma clara e objetiva, incluindo exemplos práticos do que é considerado não conforme (por exemplo, através da utilização de fotografias).

Já em processos que permitem medições objetivas, como o tratamento térmico, os limites críticos devem assentar em bases científicas e apoiar-se em parâmetros quantificáveis que comprovem que o Ponto Crítico de Controlo (PCC) se encontra devidamente monitorizado. Entre estes parâmetros podem incluir-se a temperatura, o tempo, o caudal, a humidade, o pH, o cloro disponível, entre outros.

- 10- Estabelecer procedimentos de monitorização (Princípio 4)** – A monitorização tem como objetivo identificar eventuais desvios relativamente aos limites previamente definidos para cada Ponto Crítico de Controlo (PCC). Nesta etapa devem ser claramente estabelecidos o que deve ser monitorizado, quem será o responsável pela monitorização, de que forma será realizada e com que frequência ocorrerá.

As técnicas utilizadas podem incluir medições de natureza física ou química. É essencial que a informação obtida seja recolhida em tempo útil, de modo a possibilitar a correção imediata de falhas e a reposição do controlo do processo, evitando que seja necessário separar ou eliminar o produto não conforme.

Nos casos em que a monitorização não é realizada de forma contínua, a sua periodicidade deve ser previamente definida no plano HACCP, garantindo que esta é suficiente para assegurar a segurança do processo e do produto.

- 11- Estabelecer Ações Corretivas (Princípio 5)** – O plano de ações corretivas deve especificar, de forma clara e objetiva, os procedimentos a adotar sempre que se

verifique um desvio em relação aos limites críticos estabelecidos. Entre os pontos fundamentais a contemplar encontram-se:

- As medidas imediatas a implementar para corrigir a situação;
- A identificação de quem deve ser informado, bem como o tipo de registo ou relatório a elaborar;
- A decisão sobre o destino a dar ao produto não conforme;
- A investigação da origem do problema e a definição de medidas preventivas para evitar a sua repetição;
- A indicação da pessoa responsável pela tomada de decisão.

Após a aplicação da ação corretiva, poderá ser necessária uma revisão do sistema HACCP, de modo a reforçar os controlos e a prevenir a ocorrência de falhas semelhantes no futuro.

**12- Estabelecer procedimentos de verificação (Princípio 6)** – Os procedimentos de verificação têm como objetivo garantir que os Pontos Críticos de Controlo (PCC), as práticas de monitorização e os limites críticos estabelecidos são adequados, bem como assegurar que as ações corretivas foram corretamente implementadas.

Estes procedimentos devem ser realizados no final da implementação do estudo HACCP e posteriormente em intervalos previamente definidos, de forma a garantir a eficácia e a atualização contínua do sistema.

Entre os exemplos mais comuns de verificação encontram-se:

- Auditorias ao plano HACCP;
- Auditorias ao sistema e respetivos registos;
- Análise de desvios e ações corretivas aplicadas;
- Confirmação de que os PCC's permanecem sob controlo;
- Realização de testes microbiológicos em produtos intermédios e no produto final;
- Detecção de eventuais problemas ao longo da cadeia de distribuição e nos pontos de venda;
- Avaliação da forma como o consumidor utiliza o produto.

**13- Estabelecer sistemas de registo e arquivo de dados (Princípio 7)** – A implementação de sistemas de registo e arquivo é essencial para assegurar a eficiência e a eficácia do sistema HACCP. Estes registos permitem documentar de forma clara e organizada todas as etapas do processo, garantindo rastreabilidade e facilitando inspeções ou auditorias.

As principais características dos registos são:

- Devem estar devidamente organizados e indexados;
- Devem ser permanentes, mas possibilitar alterações devidamente justificadas;
- Têm de permitir uma fácil consulta e verificação;
- Devem ser arquivados por um período adequado ao tempo de prateleira do produto;
- Necessitam de estar datados e assinados pelos responsáveis.

Os documentos a incluir no sistema HACCP podem abranger:

- Dados utilizados na análise de perigos;
- Atas das reuniões da equipa HACCP;
- Registos relativos à identificação dos Pontos Críticos de Controlo (PCC);
- Definição dos limites críticos estabelecidos;
- Procedimentos de monitorização, acompanhados dos respetivos registos assinados e datados;
- Relatórios das auditorias ao sistema.

**14- Revisão do plano HACCP** – A revisão do plano HACCP deve ser realizada após a implementação inicial do sistema e, posteriormente, em períodos definidos de forma sistemática. Além disso, a revisão é indispensável sempre que ocorram alterações relevantes, tais como:

- Modificações nos sistemas de processamento;
- Substituição ou alteração de equipamentos;
- Surgimento de nova informação relacionada com perigos ou riscos associados ao processo.

É importante destacar que não é possível garantir a eficácia de um sistema HACCP sem que estejam previamente assegurados determinados requisitos essenciais, nomeadamente:

- Requisitos estruturais;
- O empenho da Direção/Administração;
- Formação;
- Controlo de pragas;
- Procedimentos de higiene;
- Plano de limpeza e desinfeção;
- Controlo da potabilidade da água;
- Saúde do manipulador.

### **3.4. Programas de pré-requisitos**

Todas as empresas do setor alimentar, incluindo as que operam no setor primário, devem dispor de um programa de pré-requisitos (PPR). O programa deve ser ajustado à dimensão e às características específicas de cada empresa, de forma a assegurar a segurança e a sustentabilidade dos alimentos ao longo de todas as etapas da cadeia alimentar (*Codex Alimentarius*, 2003).

De forma geral, o programa de pré-requisitos abrange aspetos como (Mil-Homens, 2007):

1. Estruturas e Equipamentos;
2. Plano de Higienização;
3. Controlo de pragas;
4. Abastecimento de água;
5. Recolha de resíduos;
6. Materiais em contacto com alimentos;
7. Higiene pessoal;
8. Formação.

Tendo por referência os pré-requisitos anteriormente expostos, segue-se uma breve descrição de cada um dos elementos que compõem o sistema HACCP.

### **3.4.1. Estruturas e equipamentos**

Para assegurar a segurança alimentar, é igualmente essencial considerar as condições da área envolvente, pelo que as instalações devem cumprir determinados requisitos estruturais e funcionais. Entre estes destaca-se a necessidade de manter um adequado estado de conservação, condição indispensável para garantir elevados padrões de higiene.

A higiene das instalações não se restringe apenas à limpeza, mas inclui igualmente aspetos relacionados com a organização e arrumação dos espaços. Neste âmbito, devem ser avaliados e mantidos diversos elementos, tais como as zonas exteriores, edifícios, tetos, pavimentos, sistemas de ventilação, depósitos de água, instalações sanitárias, bem como o layout e a manutenção global das infraestruturas. O planeamento do layout deve permitir a prevenção de contaminações cruzadas, assegurando um fluxo de produção em “marcha em frente”, de forma a reduzir o risco de cruzamento entre diferentes etapas do processo produtivo.

Nos termos do Regulamento (CE) nº 853/2004, as superfícies dos pavimentos e das paredes devem ser mantidas em boas condições e possibilitar a sua limpeza e desinfeção sempre que necessário. Para esse efeito, é exigido que sejam construídas em materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis, não tóxicos e de superfície lisa, até uma altura adequada, de modo a facilitar a higienização e evitar a acumulação de resíduos. Da mesma forma, os tetos devem ser limpos, impermeáveis, laváveis e de fácil manutenção, prevenindo assim o aparecimento de bolores.

Adicionalmente, o mesmo regulamento determina que todos os equipamentos utilizados sejam sujeitos a controlo regular, devendo para isso ser efetuados e arquivados registos de temperatura e de manutenção, assegurando a rastreabilidade e a conformidade (ASAE, 2014).

### **3.4.2. Plano de higienização**

A garantia de boas práticas de higiene depende da execução regular e eficaz da limpeza de todas as instalações, equipamentos e utensílios.

Sempre que estes entrem em contacto com alimentos, devem ser devidamente higienizados após cada utilização, no final de cada turno de trabalho ou sempre que tal se revele necessário.

#### **Etapas do processo de higienização**

O processo de higienização compreende as seguintes fases:

- 1. Limpeza prévia** – Remoção mecânica e física de resíduos e detritos visíveis;
- 2. Limpeza profunda** – Aplicação de detergente adequado para eliminar sujidades de natureza orgânica e inorgânica, respeitando as dosagens e os tempos de contacto recomendados;
- 3. Enxaguamento;**
- 4. Desinfecção** – Quando aplicável, utilizando produtos devidamente autorizados e seguindo rigorosamente as instruções de uso (dosagem, tempo de contacto e modo de aplicação);
- 5. Enxaguamento final;**
- 6. Secagem.**

É importante salientar que o uso continuado de determinados desinfetantes químicos pode conduzir ao desenvolvimento de microrganismos resistentes. Assim, recomenda-se a rotação periódica dos desinfetantes definidos no plano de higienização.

#### **Produtos químicos**

Para assegurar a saúde, a segurança alimentar e a proteção ambiental, é obrigatório que os estabelecimentos possuam as fichas de dados de segurança (também designadas como fichas técnicas) de todos os produtos utilizados no plano de higienização.

Os produtos químicos devem estar devidamente:

- Rotulados, selados e armazenados nas embalagens de origem;

- Guardados em locais próprios, fechados, devidamente identificados e sempre fora das áreas de manipulação de alimentos, de forma a evitar contaminações acidentais.

As fichas de dados de segurança devem estar atualizados e incluir informações essenciais como: identificação do produto e do fabricante, composição, perigos associados, medidas de primeiros socorros, instruções em caso de incêndio ou derrame, recomendações de manuseamento e armazenamento, propriedades físico-químicas, estabilidade, toxicidade, impacto ambiental, eliminação e transporte.

### **Estrutura do plano de higienização**

Após a seleção dos produtos de limpeza e desinfecção, deve ser elaborado um plano de higienização que contenha:

- **O que deve ser limpo** (zonas, estruturas, equipamentos);
- **Com o que deve limpar/desinfetar** (detergentes e desinfetantes a utilizar);
- **Quando deve ser limpo** (periodicidade das operações);
- **Como deve ser limpo** (equipamentos, utensílios e instruções detalhadas);
- **Quem deve limpar** (responsável pela execução).

Este plano deve estar afixado em local visível e acompanhado de um registo das operações de higienização, no qual devem constar, entre outras informações: a data, os produtos utilizados, os acessórios aplicados e o responsável pela execução.

### **Verificação da eficácia da higienização**

É necessário implementar um controlo regular da adequação do plano, o qual pode assumir duas formas:

- **Qualitativo** – Inspeção visual ou avaliação dos procedimentos de limpeza e desinfecção;
- **Quantitativo** – Análises laboratoriais de carácter microbiológico ou químico.

Os resultados da verificação devem ser registados, podendo constar do mesmo documento que o registo de higienização, acrescentando as rubricas de quem verificou e como verificou.

## **Regras fundamentais de higienização**

Para garantir a segurança alimentar e prevenir riscos de contaminação, é essencial cumprir algumas regras fundamentais de higienização nos locais de manipulação e exposição de alimentos (ASAE, s.d.):

1. Proteger os alimentos antes de iniciar a limpeza (incluindo os expostos em vitrinas ou expositores);
2. Proceder à separação dos resíduos segundo as orientações da autarquia local e assegurar a sua remoção diária, utilizando contentores adequados, com tampa e acionados por pedal;
3. Utilizar preferencialmente materiais descartáveis para a limpeza de superfícies e equipamentos, evitando contaminações cruzadas;
4. Evitar varrer a seco nas áreas de manipulação e exposição de alimentos;
5. Realizar as operações de limpeza sempre de cima para baixo, prevenindo a contaminação das superfícies já higienizadas;
6. Proteger devidamente as partes elétricas dos equipamentos durante a limpeza;
7. Sempre que possível, desmontar os equipamentos para facilitar a remoção de resíduos, proceder à lavagem com água corrente, aplicar detergente, enxaguar e, quando aplicável, aplicar o desinfetante recomendado.

### **3.4.3. Controlo de pragas**

Em todas as etapas da cadeia alimentar (produção, transformação, armazenamento e distribuição) os géneros alimentícios devem ser devidamente protegidos de qualquer forma de contaminação que os possa tornar impróprios para consumo humano, constituir risco para a saúde ou comprometer a sua qualidade de forma a não ser aceitável a sua ingestão.

Neste sentido, é essencial a implementação de procedimentos eficazes de prevenção e controlo de pragas, assegurando que parasitas ou outros agentes infestantes não coloquem em causa a segurança alimentar.

De acordo com o dispositivo no Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, e respetivas alterações (Capítulo IX, Anexo II, nº3 e nº4), os estabelecimentos do setor alimentar devem adotar medidas adequadas que permitam:

- Prevenir a presença e o acesso de pragas às instalações;
- Identificar precocemente sinais de infestação;
- Implementar ações corretivas eficazes em caso de deteção de pragas;
- Garantir que os métodos e produtos utilizados no controlo não representam riscos adicionais para a segurança dos alimentos.

O controlo de pragas deve, assim, ser considerado parte integrante dos sistemas de gestão da segurança alimentar, funcionando de forma articulada com os restantes pré-requisitos de higiene e boas práticas de fabrico.

Além destes requisitos, um programa de controlo de pragas deve ainda contemplar (ASAE, s.d.):

- Formação e sensibilização dos colaboradores, de modo a garantir que reconhecem sinais de infestação e compreendem a importância da prevenção no controlo de pragas;
- Definição de responsabilidades internas, nomeando um responsável pelo acompanhamento e verificação das medidas implementadas;
- Inspeções regulares às instalações, privilegiando a verificação de pontos críticos, como zonas de armazenagem, áreas de receção de matérias-primas, condutas de ventilação e locais de maior humidade;
- Medidas preventivas estruturais, incluindo a vedação de aberturas, manutenção de portas e janelas, colocação de redes mosquiteiras e conservação adequada de resíduos, de forma a evitar o acesso e proliferação de pragas;
- Registo sistemático das monitorizações realizadas, permitindo a rastreabilidade de todas as ações e facilitando a avaliação da eficácia do programa;
- Revisão periódica do plano, de modo a garantir a sua adequação à realidade da empresa e às condições ambientais, introduzindo melhorias sempre que se revelem necessárias.

O programa de controlo de pragas deve, assim, ser entendido como um processo dinâmico e contínuo, que alia a prevenção à intervenção corretiva, garantindo a proteção dos géneros alimentícios e contribuindo para a conformidade legal e para a confiança do consumidor.

Em caso de infestação, o procedimento deve contemplar a identificação da praga e das áreas afetadas, bem como a avaliação dos problemas associados. Seguidamente, deve ser selecionado o método de intervenção mais adequado, considerando os riscos potenciais para a saúde, segurança dos operadores e integridade dos produtos. Por fim, é essencial implementar ações corretivas que previnam a recorrência da situação, assegurando a eficácia do programa de controlo de pragas (ASAE, s.d.).

#### **3.4.4. Abastecimento de água**

De acordo com o Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, a utilização de água potável é obrigatória, constituindo uma medida fundamental para prevenir a contaminação dos géneros alimentícios. Esta exigência aplica-se a toda a água utilizada nos estabelecimentos, independentemente do seu estado físico (líquido, vapor ou gelo).

Em Portugal, a qualidade da água destinada ao consumo humano encontra-se regulamentada pelo Decreto-Lei nº 306/2007, de 27 de agosto, que estabelece os parâmetros e requisitos de conformidade a cumprir. Neste contexto, é essencial proceder à monitorização e análise periódica da água, garantindo o controlo dos parâmetros microbiológicos, químicos e conservativos, de forma a assegurar que a mesma se encontra em condições de seguras para utilização na indústria alimentar (Lopes, 2014).

#### **3.4.5. Recolha de resíduos**

Os resíduos alimentares, os subprodutos não destinados ao consumo, bem como outros tipos de resíduos e lixo, devem ser devidamente geridos de forma a evitar que representem um risco de contaminação para os géneros alimentícios, para as instalações ou para os equipamentos. Além disso, é fundamental cumprir as exigências legais em vigor no que respeita à proteção ambiental (SAS UTAD, 2013). Os resíduos devem ser

depositados em contentores próprios, equipados com tampa, pedal e sacos de plástico, de forma a minimizar a propagação de odores e a atratividade para pragas. No âmbito da gestão de resíduos, existem dois aspetos fundamentais a considerar: o circuito realizado pelos resíduos, de modo a evitar contaminação cruzada, e a higienização regular dos contentores, que inclui a sua limpeza e desinfeção.

Relativamente aos subprodutos não comestíveis, estes devem ser encaminhados para as entidades competentes, como os ecopontos e os sistemas de recolha de óleos alimentares usados.

- **Ecopontos:** Todos os estabelecimentos do setor alimentar têm a obrigação de proceder à separação das embalagens, garantindo a sua deposição nos contentores adequados.
- **Óleos alimentares usados (OAU):** A gestão destes resíduos encontra-se regulada pelo Decreto-Lei nº 178/2006, de 5 de setembro, e pelo Decreto-lei nº 267/2009 de setembro, que estabelece o regime jurídico aplicável aos OAU provenientes da indústria, hotelaria, restauração e também do setor doméstico. Tanto os operadores de gestão de resíduos como os municípios são responsáveis por assegurar a correta recolha e tratamento destes óleos, devendo ser emitido um certificado de OAU com validade máxima de um ano, o qual deve estar exposto em local visível no estabelecimento. Na maioria dos casos, a recolha é efetuada por operadores licenciados, que entregam uma guia de acompanhamento como comprovativo do processo (Lopes, 2014).

#### **3.4.6. Materiais em contacto com alimentos**

A segurança alimentar não pode ser dissociada dos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com géneros alimentícios, como é o caso das embalagens de plástico, utensílios de vidro, recipientes de alumínio, entre outros.

O Regulamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de outubro, estabelece os requisitos aplicáveis ao fabrico e à comercialização destes materiais e objetos. Este diploma prevê ainda a possibilidade de aplicação de medidas específicas consoante o tipo de material, que podem incluir:

- Listas positivas de substâncias autorizadas, incluindo substâncias ativas e inteligentes, bem como as respetivas condições de utilização;
- Critérios de pureza;
- Limites de migração (global e específica);
- Regras sobre contacto bucal;
- Disposições que assegurem a rastreabilidade;
- Regras suplementares de rotulagem aplicáveis a materiais e objetos ativos e inteligentes.

De acordo com o mesmo regulamento, qualquer material ou objeto destinado a entrar em contacto, direto ou indireto, com alimentos deve apresentar um nível de inércia suficiente para impedir a transferência de substâncias em quantidades que possam representar risco para a saúde humana, alterar de forma inaceitável a composição dos alimentos ou comprometer as suas propriedades organoléticas.

Em conformidade com o capítulo X do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, os materiais de acondicionamento e embalagem devem obedecer a determinados requisitos, nomeadamente:

- Não constituir fonte de contaminação;
- Ser armazenados em condições que previnam a exposição a riscos de contaminação;
- Garantir a sua integridade e higienização antes da utilização em operações de acondicionamento e embalagem;
- Quando reutilizáveis, permitir uma higienização eficaz.

#### **3.4.7. Higiene pessoal**

Os colaboradores que manipulam géneros alimentícios devem adotar um elevado nível de higiene pessoal e executar as suas funções de acordo com as boas práticas de higiene, assegurando assim a segurança alimentar. Os requisitos relativos à higiene pessoal devem estar devidamente formalizados por escrito e comunicados a todos os trabalhadores, podendo ser utilizados, para esse efeito, documentos como instruções de

trabalho ou sinalética específica. A verificação do cumprimento destas normas deve ser realizada de forma periódica e sistemática (SAS UTAD, 2013).

De acordo com o dispositivo no Capítulo VIII do Anexo II do Regulamento (CE) nº 852/2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, os trabalhadores que manipulam alimentos devem apresentar um elevado padrão de higiene pessoal, utilizando vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que proporcione a devida proteção. É expressamente proibida a manipulação de alimentos, bem como o acesso a áreas de preparação, por parte de indivíduos que apresentem doenças facilmente transmissíveis através dos alimentos ou que manifestem sintomas como feridas infetadas, infeções cutâneas, inflamações ou diarreia, devido ao risco de contaminação direta ou indireta. Nestes casos, o trabalhador deve comunicar de imediato a situação às chefias, indicando a natureza da doença ou dos sintomas e, sempre que possível, a sua origem.

Devem ainda ser implementadas boas práticas de higiene pessoal, entre as quais se destacam (ASAE, s.d.):

- Manter uma higiene cuidada do corpo, do vestuário e dos acessórios de trabalho;
- Guardar a roupa e o material pessoal em cacifos ou armários próprios, fora das zonas de laboração;
- Utilizar vestuário e calçado exclusivos para o local de trabalho, devidamente limpos e em bom estado de conservação, substituindo-os sempre que necessário;
- Proteger totalmente o cabelo com toucas ou barretes, não permitindo que fiquem pontas soltas;
- Manter as unhas curtas, limpas e sem verniz;
- Evitar o uso de adornos pessoais, como relógios, anéis, pulseiras, brincos ou piercings;
- Proceder à correta lavagem das mãos sempre que a atividade exija;
- Não ingerir alimentos, bebidas ou mascar pastilha elástica em áreas destinadas ao manuseamento de géneros alimentícios.

### **3.4.8. Formação**

De acordo com o disposto no nº2 do Capítulo XII do Anexo II do Regulamento (CE) nº852/2004, de 29 de abril, com as respetivas alterações, compete aos operadores das empresas do setor alimentar assegurar que os responsáveis pelo desenvolvimento, manutenção e aplicação dos processos de controlo baseados nos princípios do HACCP, bem como os encarregues da implementação das orientações pertinentes, possuam formação adequada na aplicação desses princípios.

O referido regulamento não estabelece requisitos específicos relativamente à qualificação dos formadores, à forma de elaboração das ações de formação, nem ao tempo mínimo da sua duração.

Paralelamente, o nº 1 do Capítulo XII do mesmo regulamento define que os operadores das empresas do setor alimentar devem garantir que o pessoal que manipula alimentos possua instrução e/ou formação em matéria de higiene dos géneros alimentícios, respeitando igualmente todas as disposições constantes da legislação nacional aplicável a programas de formação.

Deste modo (ASAE, s.d.):

- Deve ser elaborado um programa de formação;
- Devem ser guardados os registos que comprovam a frequência das ações dos funcionários que manipulam os alimentos e os documentos relativos às ações previstas no programa de formação;
- A acreditação da empresa que presta o serviço da formação ou a escolha de um formador com Certificado de Competências Pedagógicas (CCP).

## **4. Segurança alimentar**

A segurança alimentar baseia-se no princípio de que todas as pessoas têm o direito de consumir alimentos seguros e adequados ao consumo. A ocorrência de doenças ou lesões de origem alimentar pode ter consequências graves para a saúde pública, afetar negativamente o comércio e o turismo e reduzir a confiança dos consumidores, além de representar um desperdício e uma ameaça à segurança alimentar global (*Codex Alimentarius*, 2023).

A segurança alimentar diz respeito ao conjunto de condições e práticas que asseguram que os alimentos permanecem seguros e isentos de perigos biológicos, químicos ou físicos capazes de causar efeitos adversos na saúde humana. Tendo em conta que os perigos podem surgir em qualquer fase da cadeia alimentar, torna-se essencial a existência de sistemas de controlo eficazes que envolvam todos os intervenientes, desde a produção primária até ao final do consumidor (Costa, 2022).

A crescente preocupação com a segurança alimentar resulta de diversos fatores, como o aumento da população mundial, a industrialização e a intensificação dos processos de produção, o uso de substâncias químicas e aditivos, as alterações dos hábitos alimentares, o aumento da mobilidade global e a expansão do comércio internacional dos alimentos. Estes fatores contribuem para o surgimento de novos riscos e para a necessidade de reforçar os mecanismos de controlo e prevenção ao longo de toda a cadeia produtiva.

Garantir a segurança alimentar é, atualmente, uma exigência fundamental para proteger a saúde pública, reforçar a confiança dos consumidores e assegurar a credibilidade e a responsabilidade social das empresas do setor alimentar.

### **4.1. Evolução histórica do conceito**

A segurança alimentar em Portugal tem as suas primeiras referências históricas durante o reinado de D. Maria I, quando o Intendente Pina Manique demonstrou preocupação com o controlo sanitário dos alimentos. Em 1836, no matadouro de S. Lázaro, em Lisboa, foi criado o primeiro “partido veterinário municipal” responsável pela inspeção das carnes, hoje designado de “médico veterinário municipal”. Até à segunda metade do

século XIX, a avaliação da sanidade dos animais abatidos nos matadouros era ainda uma competência atribuída aos médicos (Bernardo, 2009).

Já na década de 1930, foram estruturados, a nível europeu, os primeiros serviços de inspeção sanitária destinados às carnes, ovos, leite e produtos de pesca. Após a II Guerra Mundial, a necessidade de definir políticas de alimentação e nutrição tornou-se uma prioridade global, com a criação da Organização das Nações Unidas (ONU) e da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) em 1945, seguidas pela constituição da Organização Mundial da Saúde (OMS) em 1948.

Em 1963, foi criada a Comissão do *Codex Alimentarius* pela FAO e pela OMS, com o objetivo de desenvolver normas, códigos e orientações de âmbito internacional que promovessem a saúde dos consumidores e assegurassem práticas comerciais juntas.

Até à década de 1970, o conceito de segurança alimentar era essencialmente associado à disponibilidade e autossuficiência alimentar, concentrando-se na garantia do acesso a alimentos em quantidade suficiente, sobretudo nos países em desenvolvimento.

Contundo, as crises alimentares verificadas na década de 1980 e 1990, como a encefalopatia espongiforme bovina (BSE), o uso de dioxinas e a comercialização de organismos geneticamente modificados, evidenciaram a necessidade de reforçar a legislação europeia em matéria de segurança alimentar. Em resposta, a União Europeia publicou o “Livro Verde”, que estabeleceu os princípios orientadores para a reformulação da legislação alimentar, e posteriormente, o “Livro Branco sobre a segurança dos alimentos” publicado em janeiro de 2000, que propôs uma abordagem integrada e transparente, centrada na proteção da saúde pública e na reconstrução da confiança dos consumidores.

A publicação do “Livro Branco” impulsionou a modernização da legislação europeia, introduzindo conceitos fundamentais com a rastreabilidade, a rotulagem obrigatória e a clarificação das responsabilidades dos operadores do setor alimentar (Coelho, 2013).

Em 2002, com o aumento das precauções dos consumidores, foi aprovado o Regulamento (CE) nº 178/2002, que definiu os princípios gerais da legislação alimentar,

criou a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e estabeleceu procedimentos de controlo em matéria de segurança dos géneros alimentícios. Pouco depois, em 2004, surgiu o denominado “Pacote Higiene”, que harmonizou as regras entre os Estados -Membros da União Europeia através dos Regulamentos (CE) nº 853/2004 e nº882/2004, respeitantes aos controlos oficiais de produtos de origem animal destinados ao consumo humano e animal.

Em Portugal, na sequência do Decreto-Lei nº 237/2005, foi criada a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), entidade que desde 2006, assegura a aplicação e fiscalização das regras de higiene e segurança alimentar. Posteriormente, em 2012, foi aprovado o Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável (PNPAS), pela Direção Geral da Saúde, com o objetivo de promover uma alimentação equilibrada e garantir a segurança alimentar da população portuguesa.

A evolução histórica e legislativa da segurança alimentar demonstra que as empresas do setor têm vindo a ser cada vez mais desafiadas a otimizar os seus Sistemas de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA), de modo a responder às exigências legais e às expectativas dos consumidores, baseando a sua atenção nos princípios do sistema HACCP e nas boas práticas de higiene e fabrico (Costa, 2022).

#### **4.2. Sistema de gestão de segurança alimentar**

A segurança alimentar depende da existência de sistemas eficazes que asseguram o controlo de riscos em todas as etapas da cadeia produtiva. De acordo com a norma ISO 22000:2018, os Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) surgem da necessidade de garantir a segurança dos alimentos desde a produção primária até ao consumidor final, através da implementação de políticas, estruturas e procedimentos que demonstram o compromisso das organizações com a proteção da saúde pública (ISO 22000:2018).

A adoção de um SGSA permite às empresas fornecer produtos e serviços que cumprem os requisitos legais e satisfazem as expectativas dos consumidores, abordando simultaneamente os riscos associados aos seus processos e objetivos. Estes sistemas integram programas de Boas Práticas de Fabrico (BPF) e procedimentos baseados nos

princípios do HACCP, os quais asseguram a identificação e o controlo dos perigos específicos da atividade.

Neste contexto, as auditorias assumem um papel fundamental como ferramentas de gestão da qualidade e de prevenção de riscos alimentares. Através de um exame sistemática e independente, permitem verificar se os procedimentos definidos pelo SGSA estão corretamente implementados eficazes, assegurando a conformidade com os requisitos legais, normativos e internos de organização.

Além de serem identificadas não conformidades e oportunidades de melhoria, as auditorias contribuem para a prevenção de incidentes de segurança alimentar, reforçando a confiança dos consumidores e promovendo a melhoria contínua. Desta forma, constituem um instrumento essencial para garantir que o sistema de gestão da segurança alimentar cumpre os seus objetivos de forma sustentável e eficaz.

#### **4.3. Classificação das auditorias e as suas implicações operacionais no setor alimentar**

As auditorias de segurança alimentar consistem numa avaliação independente e sistemática destinada a confirmar se as atividades desenvolvidas por uma organização e os resultados obtidos estão de acordo com os requisitos estabelecidos, bem como verificar se esses requisitos são aplicados de forma eficaz e contribuem para o cumprimento dos objetivos definidos. Este processo abrange todas as etapas da cadeia de produção alimentar e tem um carácter essencialmente preventivo e construtivo, uma vez que visa promover a melhoria contínua dos sistemas de gestão.

As auditorias podem assumir diferentes tipologias consoante o seu objetivo e entidade responsável pela sua execução, podendo ser oficiais, internas ou especializadas/contratadas.

As auditorias oficiais são conduzidas pelas autoridades competentes, como a ASAE, com a finalidade de verificar se as empresas cumprem a legislação europeia e nacional relativa à higiene e à segurança dos géneros alimentícios. Este tipo de fiscalização tem um impacto direto na operação das empresas, uma vez que pode originar recomendações obrigatórias, exigência de ações corretivas ou, em situações de incumprimento grave, sanções legais.

As auditorias internas são realizadas pelas próprias empresas, geralmente pelos departamentos de qualidade, com o objetivo de assegurar que os procedimentos internos e os sistemas de gestão implementados, como o HACCP ou a norma ISO 22000, funcionam de uma forma eficaz. Apesar de não serem obrigatórias, são um instrumento essencial de autocontrolo, permitindo às organizações detetar falhas, identificar riscos potenciais e aplicar medidas corretivas antes de eventuais não conformidades serem identificadas por entidades externas.

As auditorias especializadas ou contratadas, por outro lado, são executadas por auditores externos, independentes da estrutura organizacional da empresa. Embora também não tenham carácter obrigatório, distinguem-se pela imparcialidade e pela competência técnica dos auditores, o que permite uma análise mais objetiva e aprofundada. Este tipo de auditoria é particularmente útil para prevenir problemas que possam vir a ser detetadas em auditorias oficiais, além de contribuir para o aperfeiçoamento dos processos e para o reforço da confiança junto dos consumidores e parceiros comerciais.

De forma geral, todas as auditorias devem ser planeadas e conduzidas em conformidade com a legislação e as normas europeias e nacionais em vigor, assegurando o cumprimento dos princípios de segurança alimentar e das boas práticas de fabrico. A sua realização representa, portanto, um instrumento de apoio à gestão e um fator de competitividade, na medida em que promove a conformidade, a eficiência operacional e a credibilidade das empresas do setor alimentar (Pacheco, 2022).

## **5. Formação de HACCP em contexto de trabalho**

A formação em HACCP constitui um dos pilares essenciais para a correta aplicação dos princípios da segurança alimentar, assegurando que todos os colaboradores envolvidos no manuseamento de géneros alimentícios possuam os conhecimentos necessários para desempenhar as suas funções em conformidade com a legislação e as boas práticas de higiene.

Durante o estágio realizado na empresa, tive a oportunidade de acompanhar e colaborar em sessões de formação em contexto de trabalho, dirigidas a diferentes estabelecimentos do setor alimentar. Estas formações, além de fornecerem os fundamentos teóricos do sistema HACCP, assumiram um carácter muito prático, permitindo aos trabalhadores relacionar os conteúdos abordados com as situações reais do seu ambiente laboral. Esta abordagem revelou-se especialmente revelante, uma vez que facilitou a compreensão das exigências legais e a aplicação das medidas preventivas diretamente no local onde os alimentos são manipulados.

A experiência demonstrou que a formação realizada em contexto de trabalho tem um impacto acrescido, não só porque promove a aquisição de competências de forma eficaz, mas também porque reforça a consciencialização dos colaboradores para a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar, contribuindo assim para a melhoria contínua dos sistemas implementados.

De acordo com o Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, no capítulo XII do Anexo II, os operadores das empresas do setor alimentar devem assegurar que todos os trabalhadores responsáveis pelo desenvolvimento, manutenção e aplicação dos princípios HACCP, bem como os que manipulam géneros alimentícios, recebam formação e/ou instrução adequadas em higiene alimentar.

Tendo em conta estes princípios e a legislação em vigor, torna-se fundamental que as empresas alimentares implementem procedimentos estruturados para garantir a formação adequada dos seus colaboradores. Abaixo apresentam-se as principais orientações que devem ser seguidas para assegurar a eficácia e a conformidade da formação em higiene e segurança alimentar (SAS UTAD, 2013):

- 1- Todos os colaboradores devem receber formação adequada antes do início das suas funções, sendo posteriormente sujeitos a um acompanhamento e supervisão apropriados durante o exercício da sua atividade profissional;
- 2- A entidade empregadora deverá assegurar a disponibilização de documentação e informação técnica pertinente, nomeadamente instruções de trabalho, manuais de boas práticas e HACCP, bem como a realização de ações de formação que garantam a correta aplicação destes instrumentos;
- 3- Devem ser definidos e implementados planos de formação que respondam de forma estruturada e sistemática às necessidades identificadas, os quais deverão contemplar, no mínimo:
  - A identificação das competências essenciais para o desempenho de funções específicas;
  - A promoção de ações formativas, ou outras medidas complementares, que permitam a aquisição das referidas competências;
  - A revisão periódica e a auditoria da execução e da eficácia das formações realizadas.
- 4- A realização das ações de formação deve ser objeto de registo formal. Estes registos deverão incluir, pelo menos:
  - A identificação do formando e a confirmação da sua presença;
  - A data e a duração da ação de formação;
  - O título e a descrição sumária do conteúdo da ação, sempre que aplicável;
  - A identificação do formador responsável.
- 5- Os responsáveis pelas unidades alimentares devem proceder a uma revisão periódica das competências dos trabalhadores, assegurando que estes recebem a formação necessária para o desempenho adequado das suas funções. Essa formação pode assumir diferentes modalidades, como ações de atualização (reciclagem), acompanhamento direto ou experiência prática em contexto de trabalho. Para efeitos de revisão das competências, torna-se essencial realizar uma avaliação continuado desempenho dos colaboradores, através de

indicadores como o correto preenchimento de registos e o cumprimento rigoroso de requisitos de higiene e segurança alimentar.

6- A formação a ministrar deve contemplar conteúdos fundamentais no domínio da segurança alimentar, incluindo:

- Princípios gerais de higiene e segurança alimentar;
- Perigos alimentares (biológicos, químicos e físicos);
- Higiene pessoal;
- Procedimentos de higienização de instalações, equipamentos e utensílios;
- Controlo das operações (por exemplo, monitorização de temperaturas e inspeção aquando da receção de matérias-primas);
- Controlo integrado de pragas;
- Sistema HACCP (obrigatório, pelo menos, para os elementos que integram a equipa responsável pela sua implementação);
- Procedimentos internos considerados relevantes pela organização.

## 6. Tarefas desenvolvidas durante o estágio

Durante o estágio curricular na empresa Ambiglobal, Lda., foram desempenhadas diversas atividades que possibilitaram a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos ao longo da formação académica. Estas atividades abrangem diferentes áreas da segurança alimentar, desde a análise da documentação técnica até ao acompanhamento de auditorias e ações de formação, permitindo assim uma visão global do funcionamento dos sistemas de autocontrolo e da realidade das unidades alimentares.

As principais atividades realizadas foram:

- 1. Revisão documental** - A revisão documental constituiu uma etapa essencial para assegurar que toda a documentação das unidades alimentares estava em conformidade com a atual legislação e com as normas de segurança alimentar. Neste âmbito, foi realizada uma análise dos planos HACCP, registos de monitorização, relatórios de auditoria e ainda os dísticos obrigatórios que cada estabelecimento deve possuir, de acordo com o seu tipo de atividade. A revisão não se limitou à verificação formal, tendo também como objetivo compreender em detalhe os documentos, de modo a poder esclarecer os clientes em caso de dúvidas durante as auditorias.
- 2. Preparação dos dossiês de segurança alimentar** – Foi efetuada a elaboração e organização do dossiê de segurança alimentar, que reúne todos os documentos necessários ao cumprimento legal e às boas práticas do setor. Este dossiê inclui: o manual de sistema de segurança alimentar, o projeto e infraestruturas, o sistema de segurança alimentar, as atas e relatórios, o código de boas práticas, o controlo de temperaturas, o controlo de higienização, a higiene pessoal, o controlo de óleos, o controlo de fornecedores, o controlo de matérias-primas, a potabilidade da água, a segurança e saúde no trabalho, o controlo de pragas, o controlo de manutenção, a rastreabilidade, os resíduos, a formação, o estudo prévio da organização e por fim os princípios de HACCP. Para além da compilação documental, foi também assegurada a atualização periódica da informação, garantindo que os estabelecimentos mantinham os requisitos sempre atuais.

- 3. Auditorias de diagnóstico e de acompanhamento** – Participar nas auditorias foi uma das atividades centrais do estágio. As auditorias tinham como objetivo avaliar as condições de higiene e segurança alimentar dos estabelecimentos, verificando o cumprimento da legislação e dos requisitos definidos no plano HACCP. Para tal, eram utilizadas listas de verificação (checklists) específicas que abrangiam aspetos como higiene pessoal, higienização de instalações e equipamentos, controlo de pragas, abastecimento de água, gestão de resíduos, materiais em contacto com alimentos e boas práticas de confeção. Estas auditorias permitiram identificar não conformidades, propor medidas corretivas e acompanhar a sua implementação.
- 4. Formação em higiene e segurança alimentar** – Outra atividade relevante foi o apoio na dinamização de formações dirigidas a manipuladores de alimentos. As sessões de formação tinham como objetivo sensibilizar os trabalhadores para a importância da higiene pessoal, do correto manuseamento de alimentos, da higienização adequada de equipamentos e instalações e da aplicação prática do sistema HACCP. A participação nestas ações permitiu desenvolver competências de comunicação, reforçar conhecimentos técnicos e contribuir para a promoção de boas práticas junto dos profissionais do setor alimentar.
- 5. Elaboração de relatórios de auditoria** – Após a realização de cada auditoria, foi prestado apoio na elaboração dos respetivos relatórios. Estes documentos registavam as não conformidades detetadas, as observações efetuadas e as recomendações a implementar pelos estabelecimentos. Os relatórios funcionavam como uma ferramenta de acompanhamento e melhoria contínua, uma vez que permitiam ao cliente conhecer os pontos críticos, implementar ações corretivas e garantir a conformidade legal.

De forma global, as tarefas desenvolvidas durante o estágio permitiram consolidar competências técnicas e práticas fundamentais para a área da segurança alimentar, bem como adquirir experiência direta no contacto com diferentes tipos de estabelecimentos do setor. Esta diversidade de contextos possibilitou compreender

melhor os desafios inerentes à implementação e manutenção dos sistemas de higiene e segurança alimentar, reforçando a importância do acompanhamento contínuo, da atualização documental e da formação dos colaboradores para garantir a conformidade legal e a melhoria constante dos processos.

## **7. Organização e funcionamento da empresa**

Dando continuidade às atividades desenvolvidas durante o estágio, torna-se relevante compreender a forma como a empresa Ambiglobal, Lda. se organiza e opera no âmbito da segurança alimentar. O departamento de segurança alimentar acompanha e presta assessoria a um conjunto diversificado de clientes, assegurando o cumprimento do Regulamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, que estabelece as regras gerais de higiene aplicáveis a todos os operadores das empresas do setor alimentar, em todas as fases da produção, transformação e distribuição de géneros alimentícios.

Para garantir estes objetivos, a empresa disponibiliza a cada cliente um dossiê de segurança alimentar que reúne todos os documentos necessários ao cumprimento legal e à aplicação das boas práticas de higiene e segurança alimentar. Este dossiê inclui um manual do sistema de segurança alimentar, um manual de boas práticas e diversos registos técnicos que suportam o controlo operacional dos estabelecimentos.

O dossiê técnico do sistema de segurança alimentar é constituído pelos seguintes tópicos:

- Manual do sistema de segurança alimentar;
- Projeto e infraestruturas:
  - Declaração prévia/Licenciamento zero;
  - Licença de utilização/alvará;
  - Planta do estabelecimento;
  - Licença de música;
  - Licença de publicidade;
  - Licença de esplanada;
  - Contrato de exploração.
- Sistema de segurança Alimentar:
  - Declaração de implementação de HACCP;
  - Plano Anual de Atividades no âmbito da prestação de serviços;
  - Contrato de prestação de serviços.
- Atas e relatórios;
- Código de boas práticas;

- Controlo de temperaturas:
  - Instrução de trabalho – Registo de temperatura/humidade;
  - Registo de temperatura e/ou humidade (Anexo I).
- Controlo de higienização:
  - Planos de higienização;
  - Registo de higienização (Anexo I);
  - Fichas técnicas e de segurança.
- Higiene pessoal:
  - Instrução de trabalho de higiene pessoal e mudança de vestuário;
  - Relatório de análises de manipuladores, superfícies e utensílios.
- Controlo de óleos:
  - Instrução de trabalho de registo de controlo de óleos;
  - Registo de controlo de óleos (Anexo I);
  - Relatório de análises do óleo.
- Controlo de fornecedores:
  - Circular de solicitação de fichas técnicas;
  - Listagem de fornecedores aprovados;
  - Declarações de implementação de HACCP.
- Controlo de matérias-primas:
  - Listagem de matérias-primas;
  - Fichas técnicas;
  - Instrução de trabalho de registo de controlo de matérias-primas;
  - Registo de receção de matérias-primas (Anexo I).
- Potabilidade da Água:
  - Relatório de análises laboratoriais de colheita de água;
  - Planta com pontos de água.
- Segurança e saúde no trabalho:
  - Contrato de segurança e saúde no trabalho;
  - Fichas de aptidão médica;
  - Relatório único – “Anexo D”.

- Controlo de pragas:
  - Contrato de controlo de pragas;
  - Plano de desinfestação;
  - Relatório técnico;
  - Planta com localização dos iscos;
  - Fichas técnicas dos produtos utilizados.
- Controlo de manutenção:
  - Relatórios de manutenção de equipamentos;
  - Certificados de calibração.
- Rastreabilidade:
  - Listagem de produtos confeccionados;
  - Fichas técnicas dos produtos confeccionados;
  - Boletins analíticos de análise efetuadas aos alimentos (Anexo I);
  - Procedimento de retirada do produto no mercado;
  - Mapas de confeção/Registo de amostras de testemunho.
- Resíduos:
  - Procedimentos de separação e encaminhamento de resíduos;
  - Registo de encaminhamento de subprodutos;
  - Guias de entrega de resíduos/Declarações de entrega de subprodutos a terceiros;
  - Comprovativo do preenchimento do SILIAMB.
- Formação:
  - Plano de formação;
  - Registos de formação;
  - Certificados de participação.
- Estudo prévio da organização:
  - Constituição da equipa de HACCP (organograma funcional e equipa de HACCP);
  - Layout do local de confeção;
  - Verificação do fluxograma *in-situ*.

- Princípios de HACCP:
  - Identificação dos perigos (1º Princípio);
  - Identificação dos PCC's (2º Princípio);
  - Limites, Procedimentos e Monitorização e Ações Corretivas (3º, 4º e 5º Princípio);
  - Procedimentos de verificação (6º Princípio);
  - Procedimentos de Registos (7º Princípio).

O processo de revisão documental desenvolvido durante o estágio teve como principal objetivo compreender e interpretar todos estes documentos, de forma a poder esclarecer posteriormente os clientes relativamente aos procedimentos a adotar durante as auditorias. Esta revisão inclui igualmente a verificação dos dísticos de afixação obrigatória, elaborados em conformidade com o Decreto-Lei nº 102/2017, de 23 de agosto, que simplifica e uniformiza as obrigações de informação ao consumidor. A sua disponibilização e afixação são verificadas sistematicamente nas auditorias, recorrendo a uma lista de verificação.

Em termos de acompanhamento dos clientes, a Ambiglobal adapta a frequência das auditorias às necessidades e características de cada estabelecimento. Existem clientes para os quais são realizadas apenas duas auditorias anuais, enquanto noutros casos, pela dimensão ou pelo tipo de atividade, são efetuadas até doze auditorias por ano. Esta flexibilidade permite assegurar um acompanhamento adequado e contínuo, promovendo a melhoria dos sistemas de higiene e segurança alimentar e garantindo o cumprimento das exigências legais.

## 8. Resultados

A análise dos resultados obtidos durante o estágio permitiu caracterizar os estabelecimentos acompanhados, identificar as não conformidades mais frequentes e avaliar a eficácia das ações corretivas implementadas. A recolha de dados resultou de auditorias de diagnóstico, auditorias de acompanhamento e revisões documentais realizadas a diferentes tipos de unidades do setor alimentar. Para contextualizar a diversidade dos clientes da empresa e o grau de acompanhamento prestado, apresenta-se de seguida a distribuição dos estabelecimentos visitados e o número total de visitas efetuadas durante o período do estágio.

Para além da análise qualitativa das não conformidades identificadas, foi também efetuado um levantamento quantitativo das auditorias realizadas durante o período de estágio. O objetivo desta análise foi caracterizar os estabelecimentos acompanhados pela empresa, distinguindo-os por tipo de atividade e frequência de visitas.

A tabela seguinte apresenta, de forma sistematizada, o número de clientes visitados e o número total de visitas efetuadas em cada categoria de estabelecimento, permitindo uma visão global da abrangência e intensidade da intervenção realizada.

Tabela 1 - Distribuição dos clientes visitados e número total de visitas realizadas por tipo de estabelecimento

| Tipo de estabelecimento | Nº de clientes visitados | Nº total de visitas |
|-------------------------|--------------------------|---------------------|
| Restaurantes            | 22                       | 43                  |
| Padaria/Pastelaria      | 19                       | 47                  |
| Cafés                   | 11                       | 21                  |
| Centros Sociais         | 9                        | 25                  |
| Minimercados            | 6                        | 14                  |
| Talhos                  | 4                        | 10                  |
| Indústrias              | 3                        | 7                   |
| Peixarias               | 2                        | 6                   |
| <b>Total:</b>           | <b>76</b>                | <b>173</b>          |

A Tabela 1 apresenta a distribuição dos clientes visitados e o número total de visitas realizadas por cada tipo de estabelecimento. No total, foram acompanhados 76 clientes, pertencentes a diferentes categorias do setor alimentar. Entre estes, destacam-se os restaurantes (com 22 clientes e 43 auditorias realizadas durante o estágio), seguido

das padarias/pastelarias (com 19 clientes e 47 visitas realizadas durante o estágio) e por fim os cafés (com 11 clientes e foram realizadas 21 visitas durante o estágio). Estes dados refletem a diversidade de unidades acompanhadas pela empresa, com uma empresa significativa em estabelecimentos de restauração e fabrico de produtos alimentares.

Constata-se que, para cada cliente, o número de auditorias realizadas anualmente varia entre um mínimo de duas visitas e um máximo de 12 visitas, de acordo com o risco associado à atividade e com as exigências contratuais. Desta forma, estabelecimentos considerados mais críticos do ponto de vista da segurança alimentar, como padarias/pastelarias, talhos e peixarias, tendem a concentrar um maior número de visitas, garantindo um acompanhamento mais rigoroso e contínuo. Já os estabelecimentos com menor risco ou dimensão mais reduzida, como alguns cafés ou minimercado, são objeto de um número mais limitado de auditorias, assegurando ainda assim o cumprimento das normas e boas práticas exigidas.

Esta análise evidencia que a frequência das visitas não é uniforme, sendo ajustada às características específicas de cada tipo de estabelecimento, permitindo assim um controlo mais eficaz e direcionado das condições de higiene e segurança alimentar.

Após a caracterização quantitativa dos estabelecimentos e do número de auditorias realizadas, procedeu-se à análise qualitativa das não conformidades identificadas durante o estágio. Este levantamento teve como objetivo compreender os principais problemas existentes ao nível da segurança alimentar, bem como avaliar a eficácia das ações corretivas propostas e implementadas.

De seguida apresenta-se as situações mais frequentemente observadas, acompanhadas das respetivas recomendações, de forma a ilustrar os aspetos críticos identificados durante as auditorias realizadas.

Durante a execução das auditorias, foi utilizada uma checklist de verificação (Anexo II), desenvolvida de acordo com os requisitos legais e normativos aplicáveis, nomeadamente os Regulamentos (CE) nº 852/2004 e 853/2004, bem como os princípios do sistema HACCP. Esta ferramenta serviu como ferramenta de apoio ao auditor, permitindo assegurar a uniformidade e a consistência da avaliação em todos os

estabelecimentos, garantindo que todos os pontos críticos de controlo, práticas operacionais e condições higiossanitários eram verificados de forma sistemática.

As não conformidades detetadas durante as auditorias eram inicialmente registadas em ata no final de cada visita (Anexo III), garantindo que todas as situações observadas ficavam devidamente documentada. Posteriormente, já em ambiente de escritório, eram elaborados relatórios de verificação detalhados (Anexo IV), nos quais constavam as situações identificadas, as medidas corretivas propostas e o prazo ou data prevista para a implementação de cada ação recomendada. Este procedimento permitiu sistematizar a informação recolhida, assegurar o acompanhamento das não conformidades e monitorizar a sua resolução, garantindo um controlo mais eficaz do sistema de segurança alimentar.

Durante a análise dos resultados verificou-se a existência de diversas não conformidades em matéria de segurança alimentar. As situações mais frequentemente observadas relacionaram-se em primeiro lugar, com produtos sem identificação ou rotulagem adequada, o que compromete a rastreabilidade. Como medida corretiva foi recomendado às empresas a implementação de procedimentos que assegurem que todos os produtos se encontrem devidamente identificados e rotulados.

Outra não conformidade recorrente prendeu-se com o facto de produtos serem congelados de forma artesanal, sem recurso a equipamentos apropriados. Com ação corretiva, aconselhou-se os clientes a adquirirem produtos já congelados ou, em alternativa, garantirem que a congelação é realizada em equipamentos adequados, como por exemplo abatedores de temperatura.

Verificou-se também que os produtos de higienização não se encontravam guardados em local fechado e devidamente identificado, situação que pode gerir riscos de contaminação cruzada. Recomendou-se, assim, a criação de um espaço próprio, fechado e sinalizado, para o armazenamento destes produtos.

Adicionalmente, constatou-se que não eram realizados os registos associados ao sistema de segurança alimentar, comprometendo o acompanhamento e a verificação do cumprimento dos procedimentos definidos. Como medida corretiva recomendou-se às

empresas a implementação sistemática dos registos previstos no seu plano de segurança alimentar e a verificação periódica dos mesmos.

Por último, observou-se que muitas infraestruturas apresentavam humidade e aberturas, fatores que favorecem a contaminação ambiental. Como medida corretiva foi aconselhado às empresas procederem a ações de limpeza profunda, manutenção e reparação preventiva.

Estas situações representam algumas das não conformidades mais observadas durante o processo de auditoria e evidenciam a necessidade de reforçar as práticas de higiene, rastreabilidade, manutenção das infraestruturas e cumprimento dos requisitos documentais inerentes ao sistema de segurança alimentar.

As auditorias realizadas tiveram um papel essencial na verificação da conformidade dos estabelecimentos e na sensibilização dos colaboradores para a importância das boas práticas de higiene e segurança alimentar. Para além da deteção de não conformidades, contribuíram para a implementação de ações corretivas que permitiram reduzir riscos, melhorar o controlo documental e reforçar a confiança na qualidade dos produtos. Em setores mais críticos, como padaria/pastelarias, talhos e peixarias, o impacto foi particularmente evidente, demonstrando a relevância da fiscalização regular na melhoria contínua dos processos.

### **8.1. Integração de dados estatísticos e comparativos**

A integração de dados estatísticos e comparativos permite contextualizar os resultados obtidos durante o estágio com a realidade nacional e europeia do setor alimentar, evidenciando a importância das auditorias e da formação na prevenção de riscos e na promoção da segurança alimentar.

De acordo com o relatório de atividades da ASAE do ano de 2023, em Portugal foram realizadas 44637 ações de fiscalização no setor alimentar. Cerca de 14% dos operadores económicos fiscalizados apresentaram incumprimentos, nomeadamente relacionados com condições higio-sanitárias deficientes, falhas na implementação dos planos HACCP e ausência de registos de formação de manipuladores de alimentos. Estes resultados evidenciam a importância das auditorias enquanto ferramenta de

monitorização e prevenção, contribuindo para a melhoria contínua das práticas de segurança alimentar no país (ASAE, 2023).

No contexto europeu, de acordo com o relatório The European Union One Health 2023 Zoonoses Report, publicado pela Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (EFSA) e pelo Centro Europeu de Prevenção e Controlo das Doenças (ECDC) em 2024, foram registados 5691 surtos de doenças de origem alimentar na União Europeia em 2023, afetando milhares de pessoas. As causas mais frequentes continuam a ser *Salmonella Spp.*, *Listeria monocytogenes* e *E.coli*. Estes dados demonstram a importância de manter sistemas de controlo rigorosos e auditorias sanitárias eficazes, de forma a reduzir riscos e proteger a saúde pública.

A análise destes dados evidencia que o trabalho desenvolvido durante o estágio, através da realização de auditorias de diagnóstico, acompanhamento e formação, está alinhado com as necessidades atuais do setor, contribuindo para a redução das não conformidades e para a melhoria contínua dos sistemas de gestão da segurança alimentar.

A análise dos dados estatísticos apresentados permite compreender melhor o contexto atual da segurança alimentar em Portugal e na União Europeia, destacando a importância das auditorias e da formação contínua como instrumentos de prevenção e melhoria. Com base nesta contextualização, torna-se pertinente desenvolver uma reflexão crítica sobre a metodologia observada durante o estágio, comparando-a com as boas práticas internacionais e identificando os principais pontos fortes e aspetos a melhorar na atuação da empresa anfitriã.

## **8.2. Discussão Crítica**

A análise crítica das atividades desenvolvidas durante o estágio permite avaliar a metodologia adotada pela empresa anfitriã face às boas práticas internacionais em matéria de segurança alimentar e auditorias. A Ambiglobal, enquanto entidade prestadora de serviços na área da segurança alimentar, demonstra um elevado grau de rigor e profissionalismo na execução das auditorias, seguindo os princípios definidos pelo sistema HACCP e as orientações estabelecidas nos Regulamentos (CE) nº 852/2004

e 853/2004, bem como as normas ISO 22000:2018 e nas diretrizes do *Codex Alimentarius* (*Codex Alimentarius*, 2023).

A metodologia observada apresenta como principais pontos fortes a aplicação sistemática de checklists personalizadas adaptadas ao tipo de estabelecimento, a valorização da formação contínua dos manipuladores de alimentos, e a preocupação com a verificação documental e operacional em conformidade com a legislação vigente. Estes aspetos demonstram uma abordagem preventiva e construtiva, que contribui para a redução de não conformidades e para o aumento da confiança dos clientes.

Contudo, identificaram-se também algumas fragilidades na abordagem desenvolvida. A ausência de uma uniformização total das fichas de auditoria, a limitação de recursos humanos para a realização de auditorias simultâneas em diferentes regiões, e a dependência de relatórios manuais em detrimento de plataformas digitais de registo, são fatores que podem condicionar a eficiência e a consistência do processo.

Quando comparada com as boas práticas internacionais promovidas pela EFSA, pela ISO 22000 e pelo *Codex Alimentarius*, a metodologia da Ambiglobal mostra-se globalmente alinhada com os princípios fundamentais da segurança alimentar, a abordagem baseada no risco, a rastreabilidade, e a comunicação transparente entre os operadores da cadeia alimentar. No entanto, empresas de referência internacional têm vindo a adotar modelos digitais integrados de gestão de auditorias, que permitem a recolha automática de dados, a análise de tendências e a geração de relatórios em tempo real, práticas que poderiam ser progressivamente integradas pela Ambiglobal.

Em termos de estratégias de melhoria, recomenda-se a implementação de uma plataforma digital interna para gestão das auditorias de acompanhamento das não conformidades, o reforço da formação dos auditores nas normas mais recentes (como é o caso da ISO 22000:2018), e o aumento da frequência de auditorias internas como medida preventiva. Estas ações poderão fortalecer e eficácia do sistema e consolidar a posição da empresa no mercado, garantindo uma maior harmonização com as práticas europeias e internacionais.

De forma global, a metodologia da Ambiglobal revela um forte compromisso com a segurança alimentar, encontrando-se em conformidade com as exigências legais e

normativas. Ainda assim, a adoção gradual de ferramentas tecnológicas e de mecanismos de autoavaliação contínua poderá representar um passo decisivo para o reforço da sua competitividade e da confiança junto dos consumidores e entidades reguladoras.

### **8.3. Enfoque na vertente do Mestrado**

A elaboração deste relatório de estágio procurou ir além da simples descrição técnica das atividades realizadas, privilegiando uma abordagem de carácter analítico e reflexivo, em consonância com os objetivos de mestrado em Engenharia Alimentar. O trabalho desenvolvido permitiu não só aplicar conhecimentos técnicos, mas também desenvolver competências de investigação, análise crítica e proposta de melhoria, essenciais à atuação do engenheiro alimentar no contexto atual.

No decorrer do estágio foram realizadas várias auditorias de segurança alimentar, que permitiram identificar semelhanças e divergências face ao enquadramento teórico estudado ao longo da formação académica. Em ambos os contextos, teórico e prático, as auditorias assumem-se como instrumentos de gestão da qualidade e de prevenção de riscos alimentares, contudo, a prática evidenciou a necessidade de adaptação dos modelos teóricos à realidade operacional das empresas, nomeadamente na definição de critérios de avaliação e na interpretação das não conformidades.

A análise crítica dos resultados do estágio revelou a existência de padrões recorrentes de não conformidades, sobretudo relacionados com a higiene das instalações, a organização documental dos sistemas HACCP e a formação insuficiente dos manipuladores de alimentos. Estes resultados indicam que, embora as empresas demonstrem preocupação com o cumprimento legal, persistem fragilidades estruturais que comprometem a plena eficácia dos seus Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA). A interpretação destas causas permite compreender que a prevenção dos riscos depende tanto da implementação técnica dos procedimentos como da formação, sensibilização e compromisso humano.

Neste contexto o papel do engenheiro alimentar assume uma importância central. Cabe ao profissional garantir que as normas de segurança alimentar são implementadas de forma eficaz, mas também promover uma cultura de segurança e

sustentabilidade dentro das organizações. O engenheiro alimentar deve ainda atuar como agente de inovação, capaz de integrar tecnologias emergentes, digitalização dos processos de auditoria e sistemas de monitorização contínua, contribuindo para a criação de modelos de gestão mais sustentáveis e resilientes.

Em suma, o estágio e o presente relatório permitiram consolidar competências técnicas e científicas, mas também desenvolver uma visão mais abrangente e crítica sobre a segurança alimentar, alinhada com os valores de sustentabilidade, inovação e melhoria contínua que caracterizam a vertente do mestrado em Engenharia Alimentar.

## 9. Conclusão

O estágio curricular desenvolvido na empresa Ambiglobal constituiu uma oportunidade determinante para a consolidação dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do mestrado em Engenharia Alimentar. Esta experiência permitiu compreender de forma aprofundada a importância da segurança alimentar e das auditorias como ferramentas essenciais de gestão da qualidade e de prevenção de riscos ao longo da cadeia alimentar.

Através da participação em auditorias e formações, foi possível observar a aplicação dos Regulamentos (CE) nº 852/2004, 853/2004 e 178/2002, das normas ISO 22000:2018, e das diretrizes do Codex Alimentarius, reforçando a articulação entre a legislação, as boas práticas e a realidade empresarial.

Esta experiência revelou que as auditorias de segurança alimentar vão muito além do simples cumprimento legal, que representam uma abordagem proativa e sistemática que visa identificar fragilidades, propor melhorias e garantir a confiança do consumidor. O contacto direto com diferentes tipos de estabelecimentos permitiu desenvolver competências técnicas e interpessoais essenciais, como a capacidade de observação, análise crítica e comunicação assertiva.

A nível académico e profissional, o estágio teve um impacto significativo, ao permitir a aplicação prática dos conhecimentos teóricos e a consolidação da vocação para a área da consultoria e auditoria em segurança alimentar. O envolvimento nas atividades da Ambiglobal contribuiu para uma perceção mais clara do papel do engenheiro alimentar como elemento essencial na implementação, monitorização e melhoria dos Sistemas de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA).

Além disso, o estágio proporcionou uma compreensão mais ampla sobre a importância da formação contínua e da sensibilização dos colaboradores, evidenciando que o sucesso das práticas de segurança alimentar depende tanto da infraestrutura técnica como da cultura organizacional e do comportamento humano.

## 10.Referências bibliográficas

Ambiglobal. (s.d.). *Ambiglobal*. Obtido de <https://ambiglobal.com/web/>

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE). (s.d.). *Plano de higienização*. Retirado de <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp/plano-de-higienizacao.aspx>

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE). (s.d.). *Controlo de pragas*. Retirado de <https://www.asae.gov.pt/area-tecnico-pericial/controlo-de-pragas.aspx>

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE). (s.d.). *Estruturas e equipamentos*. Retirado de <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp/estruturas-e-equipamentos.aspx>

Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE) (2023). *Relatório de Atividades e Autoavaliação*. Retirado de <https://www.asae.gov.pt>

Bernardo, F. (2009). Uma lição de segurança sanitária dos alimentos. Segurança e Qualidade Alimentar. Disponível em: <https://www.infoqualidade.net/SEQUALI/PDF-sequali-6-img-/Page%2052.pdf>

Codex Alimentarius, (2003). [Código de práticas internacionais recomendadas - Princípios gerais de higiene alimentar](#). CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

Codex Alimentarius (2023). *General principles of food hygiene* (CXC 1-1969, Rev.2023) . FAO/WHO. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/6866dc55-d2c0-48dd-a528-a4d634f1b0b4/content>

Coelho, C. (2013). Avaliação e revisão da conformidade das fichas técnicas de matérias-primas, aditivos e materiais de embalagem no âmbito da norma NP EN ISO 22000:2005. Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal.

Costa, V.S.O. (2022). Otimização do sistema de gestão da qualidade: auditoria IFS (International Featured Standard) Food v.7 [Dissertação de mestrado, Universidade Católica Portuguesa]. Repositório UCP. <https://repositorio.ucp.pt/entities/publication/4aa5ed7c-3ef6-4c19-95df-c5fa5daab0c8>

EFSA. (2023). Guidance on food safety management systems and HACCP implementation. European Food Safety Authority. Disponível em: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2023.8054>

EFSA. (2024). *European Union Summary Report on Zoonoses, Zoonotic Agents and Food-borne Outbreaks 2023*. European Food Safety Authority. Disponível em: <https://www.efsa.europa.eu>

EFSA & ECDC. (2024). The European Union One Health 2023 Zoonoses Report. EFSA Journal, 22(10), e09025. [https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11629028/?utm\\_source](https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC11629028/?utm_source)

FAO & WHO. (2023). Assuring food safety and quality: Guidelines for strengthening national food control systems. <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/c3f3ae32-fd53-421f-949b-1a7326116c7f/content>

FAO, IFAD, UNICEF, WFP & WHO. (2025). In Brief to The State of Food Security and Nutrition in the World 2025 – Addressing high food price inflation for food security and nutrition. <https://doi.org/10.4060/cd6015en>

FQA & ESAC. (2002). Projecto AGRO DE&D nº 44 - HACCP manual de formação. ESAC.

ISO (2018). ISO 22000:2018 – Food safety management systems- Requirements for any organization in the food chain. ISO.

Lopes, N. M. de S. (2015). *Caracterização do departamento de higiene e segurança alimentar da Associação Comercial e Industrial da Figueira da Foz*. Relatório de mestrado da Escola Superior Agrária de Coimbra. <http://hdl.handle.net/10400.26/16708>

Mil-Homens, S. (2007). *ASAE - Autoridade de Segurança Alimentar e Económica*. Obtido de <https://www.asae.gov.pt/seguranca-alimentar/haccp.aspx>

Pacheco, A.C.C. (2022). *Segurança alimentar: auditoria* [Tese de mestrado, Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar, Universidade do Porto]. Repositório ICBAS.

SAS UTAD. (2013). *Manual de Boas Práticas – Higiene e Segurança Alimentar*. Serviço de Ação Social da UTAD. Retirado de <https://www.utad.pt/srh/wp-content/uploads/sites/3/2021/04/manual-de-boas-praticas-higiene-e-seguranca-alimentar.pdf> UTAD

União Europeia. (2002). *Regulamento (CE) nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro de 2002, que estabelece os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e fixa procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios*. Jornal Oficial da União Europeia, L 31, 1–24.

União Europeia. (2004). *Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios*. Jornal Oficial da União Europeia, L 139, 1-54.

União Europeia. (2004). *Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu do Conselho, de 27 de outubro de 2004, relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os alimentos e que revoga as Diretivas 80/590/CEE e 89/109/CEE*. Jornal Oficial da União Europeia, L 338, 4-17.

Vaz, A., Moreira, R., e Hogg, T. (2021). *Introdução ao HACCP (AESBUC)*. Direção-Geral de Alimentação e Veterinária. Retirado de [https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/01/IntroduE7E3o\\_HACCP\\_AESBUC.pdf](https://www.dgav.pt/wp-content/uploads/2021/01/IntroduE7E3o_HACCP_AESBUC.pdf)

# Anexos

## ANEXO I – Registos



### REGISTO DE TEMPERATURA

Mês / Ano:

| 1   |        | 2   |        | 3   |        | 4   |        | 5   |        | RESP. | MEDIDA CORRETIVA | OBS. |
|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-----|--------|-------|------------------|------|
| Dia | T (°C) | Dia | T (°C) | Dia | T (°C) | Dia | T (°C) | Dia | T (°C) |       |                  |      |
|     | M T    |     | M T    |     | M T    |     | M T    |     | M T    |       |                  |      |
| 1   |        | 1   |        | 1   |        | 1   |        | 1   |        |       |                  |      |
| 2   |        | 2   |        | 2   |        | 2   |        | 2   |        |       |                  |      |
| 3   |        | 3   |        | 3   |        | 3   |        | 3   |        |       |                  |      |
| 4   |        | 4   |        | 4   |        | 4   |        | 4   |        |       |                  |      |
| 5   |        | 5   |        | 5   |        | 5   |        | 5   |        |       |                  |      |
| 6   |        | 6   |        | 6   |        | 6   |        | 6   |        |       |                  |      |
| 7   |        | 7   |        | 7   |        | 7   |        | 7   |        |       |                  |      |
| 8   |        | 8   |        | 8   |        | 8   |        | 8   |        |       |                  |      |
| 9   |        | 9   |        | 9   |        | 9   |        | 9   |        |       |                  |      |
| 10  |        | 10  |        | 10  |        | 10  |        | 10  |        |       |                  |      |
| 11  |        | 11  |        | 11  |        | 11  |        | 11  |        |       |                  |      |
| 12  |        | 12  |        | 12  |        | 12  |        | 12  |        |       |                  |      |
| 13  |        | 13  |        | 13  |        | 13  |        | 13  |        |       |                  |      |
| 14  |        | 14  |        | 14  |        | 14  |        | 14  |        |       |                  |      |
| 15  |        | 15  |        | 15  |        | 15  |        | 15  |        |       |                  |      |
| 16  |        | 16  |        | 16  |        | 16  |        | 16  |        |       |                  |      |
| 17  |        | 17  |        | 17  |        | 17  |        | 17  |        |       |                  |      |
| 18  |        | 18  |        | 18  |        | 18  |        | 18  |        |       |                  |      |
| 19  |        | 19  |        | 19  |        | 19  |        | 19  |        |       |                  |      |
| 20  |        | 20  |        | 20  |        | 20  |        | 20  |        |       |                  |      |
| 21  |        | 21  |        | 21  |        | 21  |        | 21  |        |       |                  |      |
| 22  |        | 22  |        | 22  |        | 22  |        | 22  |        |       |                  |      |
| 23  |        | 23  |        | 23  |        | 23  |        | 23  |        |       |                  |      |
| 24  |        | 24  |        | 24  |        | 24  |        | 24  |        |       |                  |      |
| 25  |        | 25  |        | 25  |        | 25  |        | 25  |        |       |                  |      |
| 26  |        | 26  |        | 26  |        | 26  |        | 26  |        |       |                  |      |
| 27  |        | 27  |        | 27  |        | 27  |        | 27  |        |       |                  |      |
| 28  |        | 28  |        | 28  |        | 28  |        | 28  |        |       |                  |      |
| 29  |        | 29  |        | 29  |        | 29  |        | 29  |        |       |                  |      |
| 30  |        | 30  |        | 30  |        | 30  |        | 30  |        |       |                  |      |
| 31  |        | 31  |        | 31  |        | 31  |        | 31  |        |       |                  |      |

M – Manhã (Hora: \_\_\_\_\_) T – Tarde (Hora: \_\_\_\_\_)

Verificação: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

#### BRAGA

Rua José António Cruz,  
Nº 167, S. Vitor,  
4715-343 Braga  
telefone | 253283110

#### CANTANHEDE

Rua Frederico Garcia  
n.º 171, Cadima,  
3060-094 Cantanhede  
telefone | 231411129

#### BRAGA | CANTANHEDE

email | geral@ambiglobal.com  
web | www.ambiglobal.com  
fax | 362035035  
telefone | 919165078 | 917913790

Pág. 1 de 1

Mod.03.13.00

Mês / Ano:

| ZONA                          | APLICAÇÃO                                                                       | FREQ. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| <b>Preparação / Alimentos</b> | Tábuas e Superfícies de Trabalho Louças, espátulas e facas                      | AU    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                               | Pavimento, Torneiras, pios e puxadores de balcões, Equipamentos: fogão e outros | D     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                               | Paredes, Azulejos e Exaustor                                                    | S     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                               | Teto e Lâmpadas                                                                 | M     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>Vestuário</b>              | Vestuário e calçado de Trabalho                                                 | D     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>Frio</b>                   | Câmaras refrigeradoras                                                          | S     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                               | Equipamentos de congelação                                                      | M     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>Lixo</b>                   | Contentores de acondicionamento do lixo                                         | D     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>Armazém</b>                | Pavimentos                                                                      | D     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                               | Paredes, Teto, Lâmpadas, Estrados e prateleiras                                 | S     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>Venda ao Público</b>       | Pavimentos, Mesas e Cadeiras                                                    | D     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
|                               | Portas, janelas, paredes e tetos                                                | M     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| <b>Resp. (1)</b>              |                                                                                 |       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

AU – Após Utilização D – Diário S – Semanal M – Mensal

**PRODUTOS UTILIZADOS:** pavimentos e superfícies: \_\_\_\_\_; louça: \_\_\_\_\_; superfícies de trabalho: \_\_\_\_\_; contentores de lixo: \_\_\_\_\_; fogão e exaustor: \_\_\_\_\_

**Verificado por:** \_\_\_\_\_ **Data:** \_\_\_\_\_

(1) Para este parâmetro deve ser definido uma inicial correspondente a cada funcionário e o próprio funcionário deverá colocar a sua inicial após efetuar a higienização sendo que o responsável da empresa deverá colocar a sua assinatura no rodapé da folha após o final do mês a que esta folha diz respeito.

**BRAGA**

 Rua José António Cova, nº 167, S. Vitor,  
 4715-343 Braga  
 telefone | 253283110

**CANTANHEDE**

 Rua Frederico Garcia Sampaio, n.º 171, Cadima,  
 3060-094 Cantanhede  
 telefone | 231411129

**BRAGA | CANTANHEDE**

 email | geral@ambiglobal.com  
 web | www.ambiglobal.com  
 fax | 302035035 | 919165078 | 917913790

Pág. 1 de 1

Mod.03.06.00



Mês / Ano:

[illegible]

Verificação: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

| BRAGA                                                                                 | CANTANHEDE                                                                                      | BRAGA   CANTANHEDE                                                                                     | Pág. 1 de 1   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Rua José António Cruz,<br>Nº 167, S. Vitor,<br>4715-343 Braga<br>telefone   253283110 | Rua Frederico Garcia Garcia,<br>n.º 171, Cadima,<br>3060-094 Cantanhede<br>telefone   233411129 | email   geral@ambiglobal.com<br>web   www.ambiglobal.com<br>fax   302035035<br>  919165078   917913790 | Mod. 03.03.01 |

Μέτα / Διο:

[illegible]

Verificação: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

| BRAGA                                                                                 | CANTANHEDE                                                                                                              | BRAGA   CANTANHEDE                                                                                                         | Pág. 1 de 1  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Rua José Antônio Cruz,<br>Nº 167, S. Vitor,<br>4715-343 Braga<br>telefone   253283110 | Rua Frederico Garcia <del>Guimarães</del><br>n.º 171, Cadima,<br>3069-094 Cantanhede<br><del>telefone   231411129</del> | email   geral@ambiglobal.com<br>web   www.ambiglobal.com<br>fax   302035035<br><del>telefone   919165078   917913790</del> | Mod.03.04.00 |

Mês / Ano:

| DATA | FORNECEDOR | DESIGNAÇÃO DO PRODUTO | LOTE DO FORNECEDOR / Nº DA FATURA | CONDIÇÕES DE TRANSPORTE<br>☒/☑ | TEMPERATURA DE TRANSPORTE<br>☒/☑ | ESTADO DAS EMBALAGENS<br>☒/☑ | DATA DE VALIDADE<br>☒/☑ | ACEITE?<br>Sim/Não | RESPONSÁVEL |
|------|------------|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------------------|-------------|
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |
|      |            |                       |                                   |                                |                                  |                              |                         |                    |             |

Verificado por: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_\_

**BRAGA**

Rua José António ~~Cavaleiro~~ 167, S. Vitor,  
4715-343 Braga  
telefone | 253283110

**CANTANHEDE**

Rua Frederico Garcia Secades, n.º 171, Cadima,  
3060-094 Cantanhede  
[telefone | 231411129](tel:231411129)
**BRAGA | CANTANHEDE**

email | [geral@ambiglobal.com](mailto:geral@ambiglobal.com)  
web | [www.ambiglobal.com](http://www.ambiglobal.com)  
fax | 302035035 ~~253283110~~ | 919165078 | 917913790

Pág. 1 de 1

Mod.03.09.00

## Anexo II – Checklist de verificação



### LISTA DE COMPROVAÇÃO DE AUDITORIA DE DIAGNÓSTICO

Cliente/Código: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CAE: \_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_ h: \_\_\_\_ m

| 1. LOCALIZAÇÃO/CARACTERIZAÇÃO GERAL                                                                   | C                        | NC                       | NA                       | OBS          | PRAZO | VERIFICAÇÃO<br>(DATA/RUBRICA) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------|-------|-------------------------------|
| <b>Zona de Acesso</b>                                                                                 |                          |                          |                          |              |       |                               |
| O pavimento encontra-se em bom estado                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| A zona é isolada fisicamente de contaminações ou pragas                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Portas de acesso ao exterior fechadas e devidamente vedadas                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Receção de produtos alimentares independente dos não alimentares                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Específica para a receção individualizada/comum à armazenagem                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| <b>Equipamentos</b>                                                                                   |                          |                          |                          |              |       |                               |
| A sua localização permite adequada limpeza e manutenção                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Conceção permite marcha sempre em frente impedido cruzamento entre circuitos limpos e circuitos sujos | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Na copa suja existe cuba com água quente e fria e máquina lavar loiça                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Equipamentos adequados à atividade                                                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| <b>Estâncias Internas</b>                                                                             |                          |                          |                          |              |       |                               |
| Paredes lisas, impermeáveis e de fácil higienização                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Portas lisas, impermeáveis e de fácil higienização                                                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Pavimento liso, resistente, impermeável, de fácil higienização                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Superfícies de trabalho lisas e de fácil higienização                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Existe Lava mãos com abertura não manual com água quente e fria                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Existência de vestiários em estabelecimentos ≥ 150 m <sup>2</sup>                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| <b>Área de Clientes</b>                                                                               |                          |                          |                          |              |       |                               |
| Conservação das portas, pavimentos e paredes                                                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Conservação de equipamentos e utensílios                                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Os resíduos são colocados em recipiente de fácil higienização, fechado e de pedal                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| <b>Instalações Sanitárias</b>                                                                         |                          |                          |                          |              |       |                               |
| Instalações fora da área de produção                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Separadas por sexos (≥30 lugares) e suficientes para o número de funcionários                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Corretamente ventilados                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Correta Lavagem das mãos, com desinfetante+ bactericida+ toalhas de papel descartável                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| <b>Iluminação</b>                                                                                     |                          |                          |                          |              |       |                               |
| Natural (janelas)                                                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Artificial                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Lâmpadas com proteção                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Localização: |       |                               |
| <b>Ventilação</b>                                                                                     |                          |                          |                          |              |       |                               |
| Natural (evitar o fluxo mecânico de ar de zonas contaminadas para zonas limpas)                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Artificial (acesso a filtros)                                                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| <b>Controlo de Pragas</b>                                                                             |                          |                          |                          |              |       |                               |
| Existem redes mosquiteiras nas janelas                                                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Existe inseto colador funcional                                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Localização: |       |                               |
| Existe Plano de controlo de Pragas (contrato)                                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Existem FT dos produtos usados no controlo de pragas                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |
| Planta de Iscos                                                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |       |                               |

| BRAGA                                                                                 | CANTANHEDE                                                                                       | BRAGA   CANTANHEDE                                                                                               | Pág. 1 de 7  |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Rua José António Cruz,<br>Nº 167, S. Vitor,<br>4715-343 Braga<br>telefone   253283110 | Rua Frederico Garcia Secades,<br>n.º 171, Cadima,<br>3060-094 Cantanhede<br>telefone   231411129 | email   geral@ambiglobal.com<br>web   www.ambiglobal.com<br>fax   302035035<br>telemovel   919165078   917911790 | Mod.03.01.00 |

| 2. RECEÇÃO E CONTROLO DE MATÉRIAS-PRIMAS |                                                                             |                          |                          | OBS                      | PRAZO | VERIFICAÇÃO |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|-------------|
| Fornecedores                             | Fornecimento em retalho                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |
|                                          | Controlo de Fornecedores (HACCP e FT de produtos com alérgenos)             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |
|                                          | Registo de Controlo de Matérias-primas                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |
| Estado de conservação                    | Bom estado de salubridade das matérias-primas                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |
|                                          | Controlo da data limite de consumo e da Temperatura de receção              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |
|                                          | Bom estado de higiene das embalagens, protegidas de raios solares e poeiras | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |
|                                          | Colocadas sobre estrados ou prateleiras                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |       |             |

**BRAGA**

 Rua José António Cruz,  
 Nº 167, S. Vitor,  
 4715-343 Braga  
 telefone | 253283110

**CANTANHEDE**

 Rua Frederico Garcia Secades,  
 n.º 171, Cadima,  
 3060-094 Cantanhede  
 telefone | 231411129

**BRAGA | CANTANHEDE**

 email | geral@ambiglobal.com  
 web | www.ambiglobal.com  
 fax | 302035035  
 telemovel | 919165078 | 917913790

Pág. 2 de 7

Mod.03.01.00

| 3. ARMAZENAMENTO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | C | NC | NA | OBS         | PRAZO | VERIFICAÇÃO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|-------------|-------|-------------|
| <b>Condições Gerais</b><br>Ausência de produtos/caixas com produtos em contacto com o pavimento e parede <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Acondicionamento adequado do produto, cumprindo as indicações da rotulagem <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Os recipientes de armazenagem permitem escoamento fácil <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Alimentos colocados sobre estrados ou prateleiras, fechados e identificados <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Local próprio para armazenagem de géneros alimentícios com T° e H corretas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Local próprio para armazenagem de vasilhame, batatas e cebolas com T° e H corretas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |    |    |             |       |             |
| <b>Equipamentos de Refrigeração</b><br>Quantas? _____ Quais as temperaturas? _____<br>°C °C °C °C °C °C °C °C<br>As temperaturas registadas encontram-se adequadas aos rodutos encontrados <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Bom estado de conservação e higiene das portas e murchas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Bom estado de conservação e de higiene das grelhas de ventilação e refrigeração <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Bom estado de conservação e higiene dos tetos, paredes pavimentos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Lâmpadas protegidas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Ausência de gelo nas câmaras frigoríficas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Termómetros de fácil leitura (verificados regularmente) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Produtos alimentares em frascos/caixas de plástico com tampo hermético e identificados <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Produtos crus e cozinhados guardados separadamente <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Arrefecimento rápido 60°C → 10°C em 2h no máx. <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Exposição à temperatura ambiente dos géneros alimentícios (sobretudo os de origem animal), durante a sua reparação, inferior a 30 minutos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Descongelamento em frigorífico com respeito das boas práticas (exsudado) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |   |    |    |             |       |             |
| <b>Equipamentos de Congelação</b><br>Quantas? _____ Quais as temperaturas? _____<br>°C °C °C °C °C °C °C °C<br>Bom estado de conservação e higiene das portas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Bom estado de conservação e higiene das borrachas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Bom estado de conservação e higiene das grelhas de ventilação e refrigeração <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Bom estado de conservação e higienização dos tetos, paredes e pavimentos <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Lâmpadas protegidas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Termómetros de fácil leitura (verificados regularmente) <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |    |    |             |       |             |
| <b>Produtos Liofilizados</b><br>Os produtos de higienização estão num armário fechado <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>O local de armazenamento dos produtos de higienização está identificado <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |    |    |             |       |             |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |   |    |    |             |       |             |
| <b>4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | C | NC | NA | OBSERVAÇÕES |       |             |
| <b>Utensílios</b><br>Placas de corte em número suficiente, com funções pre-determinadas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Utensílios de madeira <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Cabeça da picadora encontra-se no frio <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Louças/caixas plásticas lavadas ou esterilizadas <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/><br>Cubas de banho-maria tapadas e com dispositivo exterior de medição/controlo de temperatura <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |   |    |    |             |       |             |

|                                            |                                                                                                                                                                 |                                                                            |                |                    |              |                    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------|--------------|--------------------|
|                                            | Uso de sacos próprios no acondicionamento de produtos alimentares                                                                                               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
| Lava-mãos                                  | Lava-mãos limpos, com comando/abertura não manual                                                                                                               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Água quente e fria disponível ou pré mistura                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Escova de unhas (quando necessário)                                                                                                                             | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Presença de dispositivo de toalhas descartáveis e dosador de sabão bactericida                                                                                  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
| Calibração de Equipamentos                 | Listagem de Equipamentos                                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Registo das Calibrações (Balança)                                                                                                                               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Data:          |                    |              |                    |
|                                            | Procedimento de Verificação das calibrações                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Certificado de Verificação (Gás)                                                                                                                                | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Data:          |                    |              |                    |
| Transportes                                | Procedimento de higienização                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Paredes, pavimento e teto de superfície lisa, resistente, impermeável, revestimento de cor clara, bom estado de higiene e conservação, não emite/absorve odores | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Material:      |                    |              |                    |
|                                            | Ventilação em bom estado de conservação e higiene permitindo circulação do ar e com termómetro visível                                                          | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | T°C _____      |                    |              |                    |
|                                            | Registo de higienização                                                                                                                                         | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Controlo da Temperatura (se aplicável)                                                                                                                          | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
| <b>5. GESTÃO DE RESÍDUOS E SUBPRODUTOS</b> |                                                                                                                                                                 |                                                                            | <b>C NC NA</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> | <b>PRAZO</b> | <b>VERIFICAÇÃO</b> |
| Resíduos e Subprodutos                     | Baldes com tampa e abertura acionada com pedal (reciclagem não precisa pedal)                                                                                   | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Liso e de fácil higienização, forrados com saco de plástico                                                                                                     | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Procedimentos de separação e eliminação de resíduos e subprodutos                                                                                               | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Lixo não ultrapassa 2/3 da capacidade do balde                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Fazem registos da recolha e encaminhamento do óleo e das sobras                                                                                                 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Data:          |                    |              |                    |
|                                            |                                                                                                                                                                 |                                                                            |                |                    |              |                    |
| <b>6. HIGIENIZAÇÃO</b>                     |                                                                                                                                                                 |                                                                            | <b>C NC NA</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> | <b>PRAZO</b> | <b>VERIFICAÇÃO</b> |
| Higienização das Esplanadas                | Limpeza e organização geral                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Procedimentos de Higienização de utensílios, equipamentos e das instalações                                                                                     | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Uso de produtos de limpeza e desinfecção homologados                                                                                                            | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Existem registos de Higienização                                                                                                                                | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Existe plano de Higienização                                                                                                                                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
| Higienização Pessoal                       | Vestibário limpo e adequado (bata, touca e proteção para os pés)                                                                                                | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Não usam adornos pessoais                                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Plano de Lavagem de mãos adequado e uso correto de luvas descartáveis                                                                                           | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
| <b>7. CONTROLO ANALÍTICO</b>               |                                                                                                                                                                 |                                                                            | <b>C NC NA</b> | <b>OBSERVAÇÕES</b> | <b>PRAZO</b> | <b>VERIFICAÇÃO</b> |
| Análises Microbiológicas                   | Boas características macroscópicas das MP e dos produtos confeccionados                                                                                         | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Ausência de pontos de contaminação cruzada                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Superfícies e utensílios visivelmente higienizados                                                                                                              | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Existência de análises de manipuladores e/ou utensílios                                                                                                         | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Data:          |                    |              |                    |
| Controlo de Águas                          | Água quente/Água Fria                                                                                                                                           | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |                |                    |              |                    |
|                                            | Água de furo usada apenas na produção e de origem devidamente controlada                                                                                        | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Data:          |                    |              |                    |
|                                            | Existe controlo analítico da qualidade da água de rede                                                                                                          | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | Data:          |                    |              |                    |

**BRAGA**  
 Rua José António Cruz,  
 Nº 167, S. Vitor,  
 4715-343 Braga  
 telefone | 253283110

**CANTANHEDE**  
 Rua Frederico Garcia Secades,  
 n.º 171, Cadima,  
 3060-094 Cantanhede  
 telefone | 231411129

**BRAGA | CANTANHEDE**  
 email | geral@ambiglobal.com  
 web | www.ambiglobal.com  
 fax | 302035035  
 telemóvel | 919165078 | 917913790

Pág. 4 de 7

Mod.03.01.00

| Existe planta com os pontos de água existentes                         |                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------|-------|-------------|
| O gelo para contacto com géneros alimentícios é feito com água potável |                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
| B. CONTROLO DOCUMENTAL                                                 |                                                                      | C                        | NC                       | NA                       | OBSERVAÇÕES            | PRAZO | VERIFICAÇÃO |
| Registos                                                               | Existem registos de Temperaturas                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Existem registos de Higieneização (Instalações, WC, Transporte...)   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Existem registo de Receção de Matérias-primas                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Existe registo de qualidade do óleo                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Existe registo das amostras testemunho                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
| Licenças                                                               | Existência de Declaração Prévia/Licenciamento Zero carimbado pela CM | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Existência de Alvará carimbado pela CM                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Outras (SPA, PassMusic, Ocupação de Via Pública, Publicidade...)     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        |                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
| Formação                                                               | Plano de Formações                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Horário para formação: |       |             |
|                                                                        | Manual das Formações                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |
|                                                                        | Registo de presenças nas Formações                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |                        |       |             |

| 8. CONTROLO DOCUMENTAL    |                                                                                                                                                                 | C                        | NC                       | NA                       | Obs.        | PRAZOS | VERIFICAÇÃO |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------|--------|-------------|
| Sinalização exterior      | Distico proibição de fumar visível do exterior                                                                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Existência de Livro de Reclamações em local visível e com caracteres legíveis                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Restrição entrada de animais exceto cães assistência local destacado junto à entrada                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Sinalização de restrição de entrada a animais sem exceções a partir do balcão                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Capacidade do estabelecimento (nº de lugares)                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Tabela de preços à entrada (com indicação de taxa de IVA e no caso de restaurantes com a frase das entradas e "couvert")                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Restrições à venda de bebidas alcoólicas                                                                                                                        | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Restrições à venda de produtos de tabaco ≤ 18 anos local bem visível                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Restrições de acesso e permanência em local destacado junto à entrada                                                                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Venda de produtos alimentares uma vez comprados não são devolvidos                                                                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Nome, entidade exploradora, afixado à entrada                                                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Horário visível do exterior                                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Implementação do HACCP (não é obrigatório)                                                                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Distico atendimento prioritário (não é obrigatório o distico)                                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Informação sobre géneros alimentícios suscetíveis (alergias/intolerâncias)                                                                                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Designação do tipo de serviço prestado (mesa, self-service ou misto)                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Informação dos meios alternativos de resolução de litígios em local bem visível                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Consumo obrigatório/despesa mínima, junto à entrada e visível do exterior, caso exista                                                                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Contador de bilhar com: marca do fabricante ou importador, modelo, marca de aprovação, ano e nº de fabrico, 1ª verificação metroológica ou as periódicas anuais | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Meios de videovigilância com autorização à Comissão Nacional de Proteção de Dados - pictograma de fundo amarelo.                                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
| 9. RASTREABILIDADE        |                                                                                                                                                                 | C                        | NC                       | NA                       | OBSERVAÇÕES | PRAZOS | VERIFICAÇÃO |
| Rastreabilidade           | Acondicionamento do Azéite como tempero em embalagem não reutilizável                                                                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | As MP têm indicação da Origem (ver fruta)                                                                                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Fichas técnicas dos produtos confeccionados                                                                                                                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Especificação dos ingredientes para cada produto                                                                                                                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Existência de análises aos alimentos                                                                                                                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Data:       |        |             |
| 10. SEGURANÇA NO TRABALHO |                                                                                                                                                                 | C                        | NC                       | NA                       | OBSERVAÇÕES | PRAZOS | VERIFICAÇÃO |
| SGT                       | Existe acompanhamento por parte de uma empresa externa                                                                                                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           | Possuem Fichas de Aptidão Médica atualizadas (anual e 50 anos)                                                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Data:       |        |             |
|                           | Relatório de Segurança no Trabalho                                                                                                                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |             |        |             |
|                           |                                                                                                                                                                 |                          |                          |                          |             |        |             |

| OUTRAS OBSERVAÇÕES |  |  |
|--------------------|--|--|
|                    |  |  |

C – Conforme NC – Não Conforme NA – Não Aplicável Nota: Esta Lista de Comprovação de Auditoria Diagnóstica foi elaborada com base no Codex Alimentarius e Regulamento (CE) nº 853/2004, de 29 de Abril

| <h1 style="margin: 0;">  AMBIGLOBAL</h1> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> <span><input type="checkbox"/> REUNIÃO</span> <span><input checked="" type="checkbox"/> AUDITORIA</span> </div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>DATA: <u>22/05/2018</u></p> <p>HORA: das <u>14h30m</u> às <u>17h00m</u></p> <p>PÁG <u>  </u> de <u>  </u></p> |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|-------|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>EMPRESA:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">PRESENCAS</th> <th style="width: 20%;">RUBRICA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 20px;">Enrica Costa</td> <td style="height: 20px;">Falta</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                           | PRESENCAS                                                                                                        | RUBRICA | Enrica Costa | Falta |  |  |  |  | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <input checked="" type="checkbox"/> SA   <input type="checkbox"/> SHT   <input type="checkbox"/> MT   <input type="checkbox"/> Ambiente   <input type="checkbox"/> Outros         </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>→ Encontra Registos de temperaturas</p> <p>→ Registo de temperatura - OK</p> <p>→ Registos de humidade - OK</p> <p>→ Registo Humidade de ar - OK</p> <p>→ Documento de Prontidão - 06/01/2018</p> <p>→ Quilómetros do limbo da balança deve ser de pelo menos 1000g</p> <p>→ Verifica o funcionamento da parede da cozinha</p> <p>→ Verifica da cozinha com algumas falhas nas paredes - Poderá pintar a parede da cozinha</p> <p>→ Retirar tapetes da cozinha</p> </div> |
| PRESENCAS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | RUBRICA                                                                                                          |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Enrica Costa                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Falta                                                                                                            |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                  |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <b>BRAGA</b><br/> <small>Rua José António Cruz<br/>n.º 107, S. Vitor<br/>4715-343 Braga<br/>telefone   233 283 110</small> </div> <div style="width: 30%;"> <b>CANTANHEDE</b><br/> <small>Rua Frederico Garcia Secades<br/>n.º 171, Cardina<br/>3090-094 Cantanhede<br/>telefone   231 411 128</small> </div> <div style="width: 30%;"> <b>BRAGA   CANTANHEDE</b><br/> <small>email   geral@ambiglobal.com<br/>web   www.ambiglobal.com<br/>fax   303 838 035<br/>telemóvel   919 185 078   917 913 790</small> </div> </div> |                                                                                                                  |         |              |       |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## Anexo IV – Relatório de verificação



### RELATÓRIO DE VERIFICAÇÃO

#### Identificação da Visita

Foi realizada uma visita de acompanhamento às instalações do cliente no dia 27/05/2025 de forma a acompanhar o desenvolvimento e a implementação do sistema de Segurança Alimentar.

#### Situações Verificadas / Medidas propostas e Recomendações

No decorrer da nossa visita às instalações foram verificadas algumas situações a corrigir que se encontram de seguida descritas, e foram propostas medidas corretivas e medidas de melhoria para cada uma das situações, descritas de seguida.

| Situação Verificada                                                      | Medida Corretiva                                                     | Data de Implementação |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Ausência do pedal de acionamento não manual no caixote do lixo do balcão | O caixote do lixo do balcão deve ter pedal de acionamento não manual | 1 mês                 |
| Parede da cozinha com azulejos partidos                                  | Proceder à manutenção da parede da cozinha                           | 2 meses               |
| Mesa da cozinha com ferrugem nas pernas                                  | Proceder à troca ou à manutenção da mesa                             | 1 mês                 |
| Presença de tapetes na cozinha                                           | Retirar tapetes da cozinha                                           | Imediato              |

#### Apreciação Técnica

Na próxima visita ao cliente será verificada a implementação das medidas corretivas in situ.

O Técnico Responsável pela auditoria



| BRAGA                                                                                 | CANTANHEDE                                                                                       | BRAGA   CANTANHEDE                                                                                               | Pág. 1 de 1 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Rua José António Cruz,<br>Nº 167, S. Vitor,<br>4715-343 Braga<br>telefone   253283110 | Rua Frederico Garcia Secades,<br>n.º 171, Cadima,<br>3060-094 Cantanhede<br>telefone   231411129 | email   geral@ambiglobal.com<br>web   www.ambiglobal.com<br>fax   302035035<br>telemovel   919165078   917913790 | R.03.06.00  |