

**U. PORTO**



**FACULDADE DE CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO  
UNIVERSIDADE DO PORTO**

**“Desenvolvimento de conteúdos teórico-práticos de formação em  
Segurança Alimentar e Boas Práticas de manipulação de alimentos”**

**“Development of theoretical content and practical training**

**Practice Food Safety and food handling”**

**Autor**

**Zuleica Cristina Rodrigues Monteiro**

**Orientado por:**

**Dra. Natasha Simões**

**Monografia**

**Porto, 2010**



## **Agradecimentos**

- À minha Família que sempre me incentivou mesmo estando longe;
- Ao meu namorado Edson, pelo apoio incondicional;
- À Rosa Maria e à Carla Lima pela amizade e pela força ao longo destes anos;
- À Dra. Natasha, minha orientadora, pela forma como me recebeu, pelo apoio, pela disponibilidade e pelo contributo;
- Ao Sr. Bessa e à Dra. Sofia Antas da SGS, pela simpatia, disponibilidade e transmissão de conhecimentos;
- A todo o corpo docente e funcionários da FCNAUP;
- A todas as pessoas das Unidades visitadas, por permitirem o acompanhamento das Auditorias;
- E a todos os que de uma certa forma me acompanharam e me ajudaram nesta minha longa caminhada;

A todos um muito obrigada!

## Índice

Agradecimentos	iii
Lista de Abreviaturas	iii
Introdução	01
Doenças de origem alimentar	03
Tipos de contaminação	04
Boas Práticas	10
Boas Práticas na Restauração	13
Sistema HACCP	17
Glossário	19
Conclusão	20
Referências Bibliográficas	21

## **Lista de Abreviaturas**

Reg.- Regulamento

CE- Comunidade Europeia

HACCP- Hazard Analysis of critical control points (Análise de perigos e controlo de pontos críticos)

D.L. – Decretos-Lei

## **Resumo**

As extensas horas laborais, o aumento do poder de compra, levou a mudanças no estilo e hábitos de vida.

Hoje em dia a maior parte das refeições são feitas fora de casa.

Instalou-se uma enorme preocupação com a Higiene e Segurança Alimentar, obrigando as empresas e restaurantes a adaptação à qualidade e a preocupação com a formação com dos manipuladores de alimentos.

### **Palavras-Chave:**

Segurança Alimentar

Contaminação

Boas Práticas

Intoxicação

## **Abstract**

The extended working hours, increased purchasing power, led to changes in style and lifestyle.

Nowadays most of the meals are made outside the home.

He settled a huge concern with Food Safety and Hygiene, forcing restaurants and businesses to adapt to the quality and concern for the education of food handlers.

### **Key-words:**

Food Safety

Contamination

Good Practice

Intoxication

## Introdução

A segurança Alimentar é uma questão de Saúde Pública, e tem evoluído ao longo dos anos.

Na Europa, a Segurança Alimentar foi analisada no Livro Branco sobre a Segurança Alimentar (2000) transposto para o Regulamento (CE) nº 178/2002, que propôs a criação de uma Autoridade Europeia de Segurança Alimentar.

Este documento é de aplicação obrigatória em todos os estados membros da Comunidade Europeia, e surgiu da necessidade de reforçar, melhorar e desenvolver os sistemas de segurança e controlo dos alimentos, e até à sua conclusão e aprovação, seguiu-se uma série de crises no sector alimentar, que abalaram a segurança e confiança dos consumidores dos Estados Membros.

São exemplos dessas crises, a “crise das vacas loucas”, a exportação de soja geneticamente modificada para a Europa, ambas em 1996, a “crise das dioxinas” em 1999, em 2003 a “crise dos nitrofuranos”<sup>1</sup> em Portugal.

Também surgiu outras questões da área de Segurança Alimentar, influenciado a opinião pública, como a utilização de antibióticos como promotores de crescimento dos animais, a presença de resíduos e pesticidas nos vegetais etc.

Assim, a Segurança Alimentar abrange toda a cadeia alimentar, desde a produção dos alimentos para animais até ao consumidor final (“do prado ao prato”), impõe a rastreabilidade dos alimentos para consumo humano e animal, permitindo seguir os produtos ao longo de todo o processo, responsabiliza todos os intervenientes da referida cadeia e baseia-se numa metodologia conhecida por Análise dos Riscos.

O Regulamento (CE) nº 178/2002 dispõe, ainda, de dois importantes instrumentos:

- O Princípio da Precaução – utilizado apenas em circunstâncias específicas.
- O Sistema de Alerta Rápido – responsável pela difusão de informação sobre risco de origem alimentar que podem ameaçar os consumidores e sobre as medidas destinadas a minimizar ou mesmo eliminar esse risco.

Os processos de transformação devem ser bem conhecidos de forma a saber de que modo os alimentos foram manipulados, quais os aditivos alimentares utilizados e em que condições devem ser conservados e consumidos.

A distribuição é responsável por garantir, que o produto que abandona os locais de transformação em boas condições, chega ao local de venda também em bom estado.

As condições de armazenamento, transporte e distribuição de alimento requerem cuidados especiais em relação à higiene, controlo de temperaturas, controlo de pragas e desinfecções de modo a não comprometer a segurança do alimento.

O respeito pelos Guias de Boas Práticas, como o Código de Boas Práticas Agrícolas, de Boas Práticas de Fabrico, de Higiene Alimentar, contribui para a redução de possíveis perigos que podem comprometer a segurança dos produtos alimentares.

## 1. Doenças de origem alimentar

As doenças de origem alimentar constituem actualmente uma das principais preocupações dos organismos de Saúde Pública, não só pelas consequências humanas que tais ocorrências implicam como também pelas consequências económicas para a empresa ou estabelecimento responsável pela doença transmitida.<sup>2</sup>

Existem três tipos de doenças de origem alimentar, causadas por diferentes origens:

**Intoxicações Alimentares:** são causadas pela ingestão de géneros alimentícios nos quais existem substâncias tóxicas (pesticidas, metais pesados, toxinas produzidas por microorganismos que, por si só, não são patogénicos para o Homem);

**Infecções transmitidas pelos alimentos:** causadas pela presença, no alimento, de microorganismos patogénicos que se multiplicam e invadem o corpo humano causando doença;

**Toxinfecções alimentar:** causadas pelos mesmos meios que as infecções, mas onde se verifica a produção de toxinas, por parte dos microorganismos.<sup>2</sup>

A ocorrência destas doenças é devida, na grande parte dos casos, ao descuido em relação a um parâmetro extremamente importante no funcionamento de um Unidade da área alimentar: a Higiene.

## **2. TIPOS DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Para causarem uma doença de origem alimentar, os alimentos têm que estar contaminados.

A definição de contaminação é: “presença de qualquer matéria anormal num alimento, sejam bactérias, metais, tóxicos ou qualquer outra substância que comprometa a integridade do alimento para ser consumido pelas pessoas”.<sup>3</sup>

Uma contaminação alimentar pode ser de três tipos: física, química ou microbiológica.

### **2.1 Contaminação Física**

Uma contaminação física ocorre quando são incorporados corpos estranhos no alimento, que são misturados acidentalmente com ele durante o armazenamento, preparação ou confecção.<sup>3</sup>

É um tipo de contaminação que pode ocorrer quando se efectua algum tipo de manutenção nas áreas de manipulação de alimentos. É possível a queda sobre os alimentos de parafusos, anéis, alfinetes e botões, entre muitos outros.

### **2.2 Contaminação Química**

A contaminação química de alimentos ocorre geralmente quando o alimento é contaminado por uma substância química, durante os processos de armazenamento, preparação, confecção ou serviço.<sup>4</sup>

Apesar da maioria dos casos ocorrer durante o processo de fabrico, deve existir um grande cuidado em assegurar a ausência de substâncias químicas nas áreas de manipulação de alimentos.<sup>3</sup>

São disso exemplo os detergentes, que devem ser mantidos na embalagem original e em local diferente dos produtos alimentares. Depois de vazios, os recipientes deverão ser eliminados de forma segura.<sup>3</sup>

### **2.3 Contaminação Microbiológica**

A contaminação ao nível microbiológico é a causa mais comum de intoxicação alimentar, e deve-se muito à ignorância e negligência do manipulador.<sup>3</sup>

Um espaço de trabalho inadequado, umas instalações de armazenamento deficientes e uma limpeza e desinfeção do pessoal e do equipamento deficientes favorecem o aparecimento de múltiplos casos de contaminação cruzada<sup>3</sup>.

As bactérias são seres vivos microscópicos que se encontram em praticamente todos os locais: na água, no ar, no solo, nas pessoas e nos alimentos. A maioria das bactérias são inofensivas, sendo inclusive utilizadas no fabrico de alimentos (por exemplo queijo, iogurte...). Contudo, existem algumas bactérias prejudiciais que provocam alteração dos alimentos, e outras que são patogénicas, ou seja, possuem capacidade para provocar doenças.<sup>3</sup>

### **2.3.1 Condições para o Crescimento de Bactérias**

Como qualquer ser vivo, as bactérias necessitam de alimento, humidade, temperatura e tempo para se desenvolverem.<sup>4</sup>

- Temperatura

A temperatura é um dos factores que melhor se deve controlar ao longo dos processos de fabrico de alimentos.<sup>4</sup>

As bactérias responsáveis por intoxicações alimentares possuem uma temperatura óptima de crescimento de cerca de 37°C. Apesar disso, podem crescer em temperaturas entre 5°C e 65°C com uma velocidade considerável. Em temperaturas fora deste intervalo a sua capacidade de reprodução está muito diminuída.<sup>3</sup>

Pode-se então concluir que todos os alimentos devem ficar o mínimo tempo possível à temperatura compreendida entre os 5°C e os 65°C.<sup>4</sup>

As temperaturas de confecção para a carne, as aves e o peixe devem atingir pelo menos 75°C no interior do alimento, por um período suficiente para destruir eventuais patogénicos.<sup>5</sup>

- Alimento

As bactérias desenvolvem-se de preferência sobre alimentos de origem animal, como carnes, pescado, ovos e produtos lácteos, que lhes fornecem glícidos, proteínas, gorduras, vitaminas e outros factores que favorecem o seu crescimento.<sup>6</sup>

- Humidade

A água é um dos factores mais importantes para o desenvolvimento dos seres vivos, e também o mesmo ocorre com as bactérias. Sem água não podem aproveitar os nutrientes que as rodeiam. As bactérias não crescem nem se multiplicam nos alimentos desidratados, mas também não morrem. Quando eles são reconstituídos, as bactérias voltam a crescer e a multiplicar-se, pelo que se deve ter com estes alimentos os mesmos cuidados que se têm com os alimentos frescos.<sup>4</sup>

- Tempo

Se proporcionarmos as condições óptimas em relação aos nutrientes, humidade e temperatura, algumas bactérias são capazes de duplicar o seu número por dois em apenas 10 a 20 minutos.

Se lhes derem o tempo suficiente, um número inicialmente pequeno de bactérias pode multiplicar-se até ao ponto de poder causar uma intoxicação alimentar.<sup>3</sup>

### **2.3.2 Exemplos de alguns microrganismos causadores doença alimentar**

➤ *Staphylococcus aureus*

Esta bactéria propaga-se nos alimentos, através do Homem, localizando-se preferencialmente nas fossas nasais, nariz, garganta e na pele.<sup>6</sup>

O *S. aureus* desenvolve uma toxina que normalmente é responsável por uma grande parte dos problemas provocados pelos alimentos. Esta toxina é muito resistente ao calor, enquanto que o *S. aureus* é facilmente destruído pelo calor. Uma simples lavagem das mãos não é suficiente para eliminar esta bactéria.

➤ *Salmonella*

Encontra-se preferencialmente no intestino do Homem, de animais domésticos e de aves. A eliminação pelas fezes contamina o solo e as águas, acabando por se espalhar pelo meio ambiente, contaminando os alimentos dos animais e do Homem.<sup>6</sup>

Os alimentos mais susceptíveis de possuírem este microorganismo são o frango e peru crus e os ovos.<sup>3</sup>

A maioria dos casos de intoxicação alimentar provocada por Salmonellas deve-se a ter cozinhado pouco os alimentos ou por contaminação cruzada.<sup>4</sup>

➤ *Clostridium perfringens*

É uma bactéria amplamente distribuída na Natureza, nomeadamente, no solo, água, alimentos e tracto intestinal do homem e animais.<sup>6</sup>

Desenvolve-se melhor na ausência de oxigénio. Produtos com pouco ou nenhum oxigénio (latas de conserva, grandes quantidades de alimento) são geralmente mais propícios ao desenvolvimento deste microorganismo.<sup>4</sup>

Em condições adversas esta bactéria forma esporo (forma de sobreviver), quando estas condições desaparecem a bactéria volta à sua forma normal e desenvolve-se rapidamente.<sup>4</sup>

### **3. Boas Práticas**

A preocupação com a qualidade e sanidade do produto, inicia-se na origem da matéria-prima, passa pela manipulação industrial, artesanal e comercial, segue pelo transporte e termina nos sectores de armazenamento e exposição para a venda ao consumidor.

Os hábitos higiénicos como lavar as mãos antes de manipular os alimentos, não tossir e espirrar sobre eles, ajudam a impedir a contaminação. Não adianta nada que os produtores e comerciantes ofereçam bons produtos, se a preparação dos alimentos forem a causa de toxinfecções alimentares.

É da responsabilidade do manipulador de alimentos:

- Ter boas práticas de higiene;
- Manter o vestuário sempre limpo;
- Em situação de doença informar o supervisor (evitar manipulação);
- Informar problemas relacionados com a manutenção e pragas.

#### **3.1 Higiene Pessoal**

O principal responsável dos casos de intoxicação alimentar é quase sempre o homem. As intoxicações alimentares são quase sempre causadas por não se seguirem as boas práticas de higiene.

Qualquer pessoa que trabalhe num local em que sejam manuseados alimentos deve manter um elevado grau de higiene pessoal e deverá usar vestuário adequado, limpo e, sempre que necessário, que confira protecção<sup>7</sup>

Os elevados padrões de higiene pessoal são necessárias para impedir a contaminação dos alimentos.

A lavagem das mãos é importante para prevenir a contaminação, e deve ser feita antes e depois da manipulação.

Não deve ser permitida a utilização de perfumes ou after-shaves pelos manipuladores pois os alimentos captam muito facilmente os odores, especialmente aqueles ricos em gorduras, causando a sua contaminação.

Os anéis, brincos, relógios, broches, etc., são excelentes albergues para a sujidade, onde as partículas de alimento e a sujidade podem conter bactérias prejudiciais e causar doenças de pele. Também podem perder-se e caírem sobre os alimentos, contaminando e alterando o alimento.<sup>3</sup>

### **3.2 Higiene das Instalações**

Para que os alimentos num estabelecimento de restauração e bebidas se mantenham em boas condições para o consumo humano é necessário que as instalações estejam de acordo com um conjunto de requisitos, aplicáveis em diferentes áreas/locais.<sup>4</sup>

Cada estabelecimento apresenta as suas características, estruturas e dimensões próprias, no entanto do ponto de vista higio-sanitário todos devem cumprir um conjunto de requisitos mínimos.<sup>4</sup>

Estes requisitos abrangem infra-estruturas como os pavimentos, paredes, tectos, portas e janelas.

### 3.2.1 Pavimento

Deve ser mantido em bom estado de conservação e ser construído com materiais que permitam uma fácil limpeza, ou seja materiais impermeáveis, não absorventes, laváveis e resistentes. Deverá também ser antiderrapante de forma a evitarem-se quedas e outros acidentes de trabalho e resistente, quer a passagem de carrinhos, e pessoas, quer a força do equipamento sobre ela exercida.<sup>4</sup>

Se possível, os pavimentos devem ser ligeiramente inclinados para os ralos de escoamento, facilitando a eliminação de líquidos e assim a limpeza.<sup>3</sup>

### 3.2.1 Paredes

Devem ser lisas, de cor clara, resistentes, impermeáveis e laváveis.

A união das paredes e destas com o chão deve ser arredondada, de forma a não constituir um local de acumulação de sujidade e de fácil limpeza.<sup>4</sup>

### 3.2.3 Tectos

Devem ser lisos, construídos em material lavável, impermeável e de fácil limpeza.<sup>4</sup>

### 3.2.4 Portas e Janelas

As portas e os respectivos manípulos devem ter cuidados permanentes de limpeza.<sup>6</sup> Devem ser materiais lisos, laváveis, impermeável e de fácil limpeza.<sup>4</sup>

As janelas e outras aberturas para o exterior devem ter dispositivos que impeçam a entrada de insectos ou outros animais.<sup>4</sup>

## **4. Boas Práticas na restauração**

### **4.1 Recepção de matérias-primas**

A recepção das matérias-primas é a primeira etapa do processo de confecção de alimentos.

Reveste-se de enorme importância pois é a primeira oportunidade para separar as matérias-primas conformes das não conformes, evitando, logo à entrada das instalações, que produtos de má qualidade sejam usados no processo.<sup>2</sup>

É também nesta etapa que devem ser verificadas as condições de transporte e descarga, condições de higiene do transporte das mercadorias, se os produtos foram transportados à temperatura correcta, o estado das embalagens e a data de validade.<sup>4</sup>

A recepção das matérias-primas deve ser feita em local próprio e adequado, e deve manter-se limpo e desobstruído e de preferência próximo do local de armazenamento.

### **4.2 Armazenamento**

Na indústria alimentar é essencial dispor de métodos correctos de armazenamento dos alimentos

Devem manter-se umas condições de controlo de temperaturas, limpeza, ventilação e rotação de stocks satisfatórias para se poder assegurar umas boas condições de higiene.

### 4.3 Preparação e Confeccção

#### ➤ Preparação de alimentos crus

Os alimentos crus devem ser manipulados em zonas diferentes daquelas onde se manipulam alimentos cozinhados. Nos casos em que a disposição do local não o permita, as operações devem ser separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção. Os frutos e legumes que irão ser consumidos em cru, ou aqueles que irão sofrer uma operação de corte e/ou descasque, devem ser previamente lavados e desinfectados.

Depois de preparados os produtos, se não forem logo utilizados deverão ser armazenados em frio posito.<sup>4</sup>

#### ➤ Preparação de alimentos frios

Por sua vez, a preparação de pratos frios (sandies, entradas, produtos de pastelaria) deve ser efectuada sem interrupções e em condições de higiene rigorosas. As preparações devem ser cuidadosamente organizadas, o manipulador deve previamente lavar com cuidado as mãos, e é recomendada a utilização de luvas descartáveis. Os alimentos devem ser retirados das câmaras frigoríficas à medida que são utilizados, a fim de se assegurar um melhor controlo das suas temperaturas.<sup>6</sup>

Devem-se lavar e desinfectar todos os utensílios, recipientes e loiças, e as operações devem ser efectuadas em cima de planos de trabalho limpos e sem outras fontes de contaminação.<sup>2</sup>

Desde que estão prontas, as preparações devem ser armazenadas em frio positivo, a uma temperatura máxima de 4°C.<sup>6</sup>

➤ Descongelamento de alimentos

Alguns alimentos congelados são confeccionados sem descongelamento prévia.

No caso em que os alimentos devem ser descongelados, antes da preparação ou da confecção, deve-se ter em conta que:

- a) a descongelamento deve decorrer no mínimo tempo possível e a temperatura controlada
- b) a descongelamento deve ser efectuada em frio positivo a uma temperatura máxima de 4°C.
- c) deve-se evitar que a água de descongelamento (exsudado) se vá acumulando junto dos produtos, visto constituir um bom meio para a proliferação microbiana;
- d) os produtos descongelados de origem animal devem ser confeccionados num prazo máximo de 24 horas.<sup>6</sup>

➤ Confeção de alimentos

Durante a preparação dos pratos é extremamente importante controlar bem o tempo e a temperatura.<sup>4</sup>

Em todos os casos, a confecção deve ser concebida a fim de preservar ao máximo o valor nutritivo dos alimentos.<sup>6</sup>

Deve-se confeccionar todos os alimentos crus de origem animal atingindo no centro do alimento uma temperatura de pelo menos 75°C.<sup>5</sup>

Logo após o fim da cozedura, os produtos devem ser mantidos no calor a uma temperatura mínima de 60°C, até ao momento da distribuição ao consumidor.<sup>6</sup>

➤ Alimentos de alto risco

São alimentos que se deterioram facilmente ou que oferecem oportunidades especiais para o aparecimento de microrganismos e conseqüentemente desenvolvimento microano.<sup>6</sup>

Estes alimentos são ricos em proteínas, e é necessário serem conservados a temperaturas de refrigeração. Como exemplos, existem a carne picada, produtos fabricados com carne (pastéis, salsichas, patés), ovos e produtos à base de ovo (maionese e creme de bolos), leite e produtos lácteos, em especial chantilly, peixe e marisco e os molhos.<sup>4</sup>

Em relação a estes alimentos, para além de termos de ter uma manipulação muito cuidada, é necessário que eles não sejam mantidos à temperatura ambiente e que sejam consumidos logo após a sua preparação.<sup>6</sup>

## 5. O sistema HACCP (Breve introdução)

Segundo o Regulamento (CE) nº 853/2004 relativo à higiene dos géneros alimentícios, "os operadores das empresas do sector alimentar deverão criar e aplicar programas de segurança dos géneros alimentícios e processos baseados nos princípios do HACCP".

O sistema HACCP é um procedimento que permite determinar os possíveis perigos de contaminação ligados à preparação dos alimentos. Este sistema apresenta um processo de análise preventiva dos riscos que um alimento encontra durante a sua preparação.<sup>5</sup>

O sistema baseia-se em sete princípios que devem ser considerados na sua aplicação prática<sup>7</sup>:

**1º Princípio** – Análise dos perigos.

**2º Princípio** – Determinação dos pontos críticos de controlo (PCC).

**3º Princípio** – Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC.

**4º Princípio** – Estabelecimento de procedimentos de monitorização para cada ponto crítico.

**5º Princípio** – Estabelecimento de acções correctivas a tomar quando um dado PCC se encontra fora dos níveis aceitáveis.

**6º Princípio** – Estabelecimento de procedimentos de verificação que evidenciem que o sistema HACCP funciona eficazmente.

**7º Princípio** – Estabelecimento de sistemas de registo e arquivo de dados que documentam todo o plano de HACCP.

Para desenvolver e introduzir um Sistema HACCP é indispensável a constituição prévia de um grupo HACCP dentro da empresa que, através de uma série de reuniões de formação estabeleça os planos de intervenção determinando os perigos, definindo os PCC e os respectivos limites, organizando o sistema de monitoragem dos PCC, estabelecendo as acções correctivas e a verificação do bom funcionamento do sistema.<sup>5</sup>

Na reunião do grupo HACCP deveria dar formação sobre:

- Os D. L. relativos á higiene dos géneros alimentícios
- A definição dos conceitos (PCC, plano HACCP, sistema HACCP)
- Os princípios da análise HACCP
- Os progressos para a implementação do sistema HACCP
- Os perigos de natureza física, química e microbiológica, específicos para cada empresa.

## **Glossário**

Acção Correctiva – procedimentos ou acções a serem tomadas quando se constata que um critério se encontra fora dos padrões estabelecidos

Análise de perigos - consiste na identificação e avaliação de potenciais perigos, de natureza física, química e biológica que representam riscos para a saúde dos consumidores

HACCP - Análise de perigos e controlo de pontos críticos (Hazard Analysis of critical control points ).É um sistema que se baseia nos princípios de autocontrolo e que visa a qualidade dos alimentos.

Contaminação – presença de substâncias ou seres vivos indesejados nos alimentos e que os torna inadequados para a saúde.

Árvore de decisão – sequência de questões que permitem determinar um PCC.

## **Conclusão**

As boas práticas de manipulação têm como objectivo a preservação da qualidade nutricional, sensorial e microbiológica dos alimentos, garantindo a isenção de riscos à saúde dos consumidores

É essencial a aposta na formação dos manipuladores de alimentos, visto serem eles a chave para garantir a segurança e qualidade dos alimentos.

### Referências Bibliográficas

- <sup>1</sup> Resíduos de Nitrofuranos em Portugal (Relatório Final)  
- [www.dgv.min-agricultura.pt](http://www.dgv.min-agricultura.pt)
- <sup>2</sup> AZEVEDO D., MENDES S., Manual de Higiene e Segurança Alimentar, Instituto Técnico de Alimentação Humana, 2002.
- <sup>3</sup> Manual de Higiene e Segurança Alimentar, SGS, 2010.
- <sup>4</sup> Código de Boas Práticas para a Restauração, UNISHNOR.
- <sup>5</sup> Higiene na Restauração e HACCP- Manual para uma correcta prática de higiene na Restauração, João Breda
- <sup>6</sup> Higiene e Segurança Alimentar – Código de Boas Práticas para a Restauração Pública, ARESP, 2002.
- <sup>7</sup> Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril de 2004

### CIBERGRAFIA

- [www.sgs.pt](http://www.sgs.pt)
- [www.sgs.com](http://www.sgs.com)
- [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)
- [www.fao.org](http://www.fao.org)
- [www.portalimentar.com](http://www.portalimentar.com)
- [www.qualfood.com](http://www.qualfood.com)
- [www.dre.pt](http://www.dre.pt)
- [www.asae.pt](http://www.asae.pt)