

ÍNDICE

ABSTRACT	I
RESUMO	III
DEDICATÓRIA.....	V
AGRADECIMENTOS.....	VII
SIGLAS E ABREVIATURAS.....	IX
ÍNDICE DE FIGURAS	XIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XV
ÍNDICE DE TABELAS	XVII
1) INTRODUÇÃO	1
1.1. ENQUADRAMENTO E MOTIVAÇÃO	1
1.2. OBJETIVOS	2
2) ESTADO DA ARTE.....	3
2.1. O DESPERDÍCIO ALIMENTAR E AS SUAS IMPLICAÇÕES.....	3
2.1.1. IMPACTOS AMBIENTAIS.....	6
2.1.2. IMPACTOS ECONÓMICOS.....	6
2.1.3. IMPACTOS SOCIAIS.....	7
2.1.4. IMPACTOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR.....	7
2.2. O SISTEMA HACCP	8
2.2.1. A CADEIA DE DOAÇÃO DE ALIMENTOS	11
2.2.2. PERIGOS ASSOCIADOS AOS ALIMENTOS.....	12
2.2.3. PRÉ-REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR	15
2.2.4. REQUISITOS APLICÁVEIS E FLEXIBILIDADE PARA AS IPSS.....	21
2.2.5. PRINCÍPIOS DE HACCP	22
3) METODOLOGIA	25
3.1. CARACTERIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO	25
3.2. LEVANTAMENTO INICIAL.....	27
4) DIAGNÓSTICO NO GASC E MELHORIA.....	29
4.1. IDENTIFICAÇÃO DE POTENCIAIS MELHORIAS	33
4.2. RECURSOS NECESSÁRIOS	35
5) DEFINIÇÃO DO SISTEMA HACCP	41
6) CONCLUSÃO E TRABALHOS FUTUROS.....	49
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	51

ANEXOS.....	55
ANEXO I	
<i>Check-list</i>	57
ANEXO II	
Manual HACCP	59
ANEXO III	
Manual de boas práticas	61
ANEXO IV	
Procedimento de controlo documental e registo associado	63
ANEXO V	
Análise de perigos e definição de PCC's, Plano HACCP, Registos associados.....	65
ANEXO VI	
Programa de pré-requisitos e medidas preventivas	67
ANEXO VII	
Fluxograma.....	69
ANEXO VIII	
Plano de higienização e registos associados	71
ANEXO IX	
Instrução para lavagem das mãos	73
ANEXO X	
Instrução para visitantes	75
ANEXO XI	
Armazenamento dos produtos e registos das temperaturas	77
ANEXO XII	
Instrução para preparação de alimentos	79
ANEXO XIII	
Plano de controlo à receção e registo associado	81