



<http://www.insa.pt>



Instituto Nacional de Saúde
Doutor Ricardo Jorge

_ controlo microbiológico na restauração

_ Laboratório de Microbiologia

_ Unidade de Referência

_ Departamento de Alimentação
e Nutrição.



_ Microbiological surveillance in food catering

_ Microbiology laboratory

_ Reference unit

_ Food and Nutrition Department.



_Avaliação dos Pré-Requisitos

_O Laboratório de Microbiologia dispõe de uma **Lista de Verificação** para avaliação das condições higiénicas e estruturais das unidades nos seguintes aspectos:

- _ *Formação, saúde e higiene pessoal*
- _ *Instalações e equipamentos*
- _ *Refrigeração / congelação / manutenção a quente*
- _ *Confeção e distribuição de refeições*
- _ *Boas práticas*

_HACCP Prerequisites Evaluation

The laboratory provides a **Checklist** to evaluate the basic environmental and operating conditions of food catering establishments, regarding:

- _ *Personal hygiene, health and training*
- _ *Physical facilities, lay-out and equipment*
- _ *Freezing / chilling / hot holding*
- _ *Cooking and distribution*
- _ *Good hygienic practices*

_Para prevenir, reduzir ou eliminar a contaminação dos alimentos durante a sua armazenagem, preparação, confeção e distribuição/empratamento, todos os aspectos inerentes às diferentes fases devem ser controlados. Este objectivo é atingido quando se cumprem os Programas de Pré-requisitos e os planos de auto-controlo.

_Os Pré-requisitos fornecem as bases para um desenvolvimento e implementação eficazes da Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo (**HACCP**) pelo que a sua existência tem que ser verificada e monitorizada.

Control over all stages regarding food storage, processing and distribution must be kept in order to prevent, reduce and eliminate food contamination. Prerequisites programs and HACCP plans implementation and auditing allow to achieve this purpose.

Prerequisites programs provide the bases for developing and operating full HACCP programs, they must be, therefore, implemented and audited.



_Avaliação da Qualidade Microbiológica de Refeições, Utensílios e Superfícies

_Ensaio analítico acreditado pelo **IPAC** segundo o referencial normativo **NP EN ISO/IEC 17025**

- _ *Métodos convencionais*
- _ *Métodos automatizados (VIDAS;TEMPO)*

_Apreciação de resultados segundo “Valores Guia INSA”

_Microbiological Quality Assessment of Meals, Utensils and Work-Surfaces

_Accredited analytical assays according to **NP EN ISO/IEC 17025** standard, by Portuguese Accreditation Body (**IPAC**)

- _ *Conventional methods*
- _ *Automated methods (VIDAS;TEMPO)*

_Compliance of results according to “Valores Guia INSA” guidelines



Instituto **Nacional de Saúde**
Doutor Ricardo Jorge



www.insa.pt



Ministério da Saúde



Instituto **Nacional de Saúde**
Doutor Ricardo Jorge

_Departamento de Alimentação e Nutrição
Food and Nutrition Department

_Consultoria Técnica
Technical consulting

_Adequação do lay out das instalações / Facilities lay-out.

_Optimização de equipamento / Equipment efficiency.

_Implementação de Boas Práticas de Higiene / Implementation of Good Hygienic Practices.

_Interpretação dos resultados microbiológicos / Interpretation of microbiological data.

Instituto Nacional de Saúde *Doutor Ricardo Jorge*

_Departamento de Alimentação e Nutrição

Unidade de Referência - Laboratório de Microbiologia

Av. Padre Cruz, 1649-016 Lisboa, Portugal

Tel.: (+351) 217 519 230 / 217 519 249 / 217 526 457

Fax: (+351) 217 508 153

E-mail: higienealimentar@insa.min-saude.pt

Centro de Saúde Pública *Doutor Gonçalves Ferreira*

_Departamento de Alimentação e Nutrição

Unidade de Referência - Laboratório de Microbiologia

Rua Alexandre Herculano, n.321 4000-055 Porto, Portugal

Tel.: (+351) 223 401 131 / 223 401 132 / 223 401 133

Fax: (+351) 223 401 189

www.insa.pt