

# REQUISITOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR NA HOTELARIA



Sousa Martins

O simples facto de um hotel poder integrar todo e qualquer sector da actividade turística, seja ele relacionado com a alimentação e bebidas, seja com o alojamento, ou mesmo com a reflexão e a animação, torna-o num especial complexo em que se interligam todas as matérias que dizem respeito à oferta de alojamento, alimentação e bebidas, o mesmo é dizer dos requisitos físicos, técnicos e humanos que lhe estão subjacentes, particularmente em matéria de segurança alimentar.

E se um hotel não se limita a ser a mera soma de todos os seus elementos (leia-se secções), mas antes um complexo integrado e diversificado de todos eles, assumindo uma unidade que faz hoje transcender o seu conceito tradicional, não é menos verdade que os requisitos que se lhe impõem serão mais exigentes, já que maiores são os "perigos" decorrentes da sua actividade e, fundamentalmente, provenientes da interligação departamental.

O simples exemplo da empregada de andares face ao serviço de quartos é disso o exemplo acabado, em que a não existência de uma adequada programação ao nível dos recursos humanos e dos conteúdos funcionais destes cola-

boradores pode constituir um elemento da maior perturbação. No fundo, fácil será constatar que numa qualquer unidade hoteleira, à oferta pura e simples do serviço de alimentação e bebidas ao nível do ou dos restaurantes e bares que a integram, haverá que relevar a maior importância que temos de dedicar a outras formas de oferta que constituem o seu todo e terão na coluna de serviço a sua verdadeira coluna cervical.

Ou seja, é na cuidadosa análise estrutural dos requisitos físicos que constituem a unidade hoteleira que, em primeira linha, deverá ser analisado o fundamento da implementação de todo o sistema de segurança alimentar, anulando as probabilidades de "promiscuidade" entre as zonas de serviço e as zonas de clientes, onde se verificam alguns erros tão frequentes na hotelaria, mas que se adequadamente prevenidos poderiam ser evitados. É aqui que há que ter particular atenção no que se refere às diferenças de temperatura existentes entre as várias secções (ex. Spas e qualquer outra secção do hotel), inclusivamente às diferenças de natureza climatérica (ex. o bar e a piscina exterior), mas muito mais intensamente à distância a que por

vezes é sujeita a oferta dos serviços prestados.

E se pensarmos que "quanto maior é a nau, maior é a tormenta", melhor poderemos perceber a necessidade de uma cada vez mais complexa engenharia ao nível da gestão dos recursos humanos, por um lado, mas igualmente do espaço e da composição da oferta, por outro, não deixando de vista as devidas proporções de uma unidade hoteleira em relação à generalidade dos restaurantes e dos estabelecimentos de bebidas que caracterizam a nossa oferta nacional, a maior parte das vezes de cariz familiar.

Daí que os requisitos de segurança alimentar assumam numa unidade hoteleira uma maior atenção em consequência do inevitável "cruzamento" constante de pessoas e produtos em espaços, a maior parte das vezes, mal dimensionados. Uma razão mais, afinal, pela qual é bom que se reflecta sobre a variedade e complexidade dos serviços oferecidos neste sector tão específico da oferta nacional.

**Sousa Martins** – Presidente da Associação de Hotelaria e Restauração do Centro (HRCentro)



# Vatel®

*O tempero é o segredo,  
Vatel é a solução.*



A produção e utilização/consumo de sal datam do início da civilização.  
O Sal é essencial à vida e a Vatel dia após dia, ajuda a cuidar de si  
e contribui por isso para o seu equilíbrio alimentar.

Faça um consumo moderado de sal, não deixando,  
no entanto, de experimentar a grande variedade de sais  
que a Vatel lhe oferece na sua alargada gama.



## ***Temperar e Cozinhar***

 **esco**  
european salt company

[www.vatel.pt](http://www.vatel.pt)

Sede: Quinta da Figueira - Sobralinho Ap. 211 - 2616-956 Alverca - Portugal - Tel.: +351 219 518 420 - Fax: +315 219 518 439  
Fábricas: Olhão - Av. dos Operários Conserveiros, Ap. 58 - 8700-909 Olhão - Tel.: +351 289 710 160 - Fax: +351 289 710 169  
Alverca - Quinta da Figueira - Sobralinho Ap. 211 - 2616-956 Alverca - Portugal - Tel.: +351 219 518 420 - Fax: +315 219 518 439