



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Ferreira, Ana Maria Levita

**Verificação do plano HCCP para o
empratamento das refeições servidas aos utentes
do Hospital Amato Lusitano**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/138>

Metadados

Data de Publicação	2011
Resumo	O presente relatório descreve todas as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular de 3 meses, efetuado na empresa Such - serviço de utilização comum dos hospitais, no Hospital Amato Lusitano de Castelo Branco. Teve como atividades desenvolvidas a monitorização do cumprimento dos procedimentos relativos à segurança alimentar, aplicando os princípios de HACCP implementados no HAL. Foi também realizado um controlo de temperaturas das refeições desde a confeção à entrega ao utente. ...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Segurança alimentar, HACCP, Empratamento, Temperatura
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-09T09:01:15Z com
informação proveniente do Repositório

Verificação do plano HACCP para o empratamento das refeições servidas aos utentes do Hospital Amato Lusitano

Ana Maria Levita Ferreira

Relatório de estágio apresentado ao Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica da Doutora Ofélia Maria Serralha dos Anjos, Professor Adjunto do Departamento de Unidade Técnico Científico de Recursos Naturais de Desenvolvimento Sustentável do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Agradecimentos

No final deste trabalho não posso deixar de expressar o meu sincero agradecimento a todas as pessoas que direta ou indiretamente contribuíram para concretização deste estágio.

Gostaria de agradecer á professora Doutora Ofélia Maria Serralha dos Anjos, por todo apoio, disponibilidade e valioso contributo que demonstrou na orientação deste trabalho.

Gostaria também de agradecer a forma como fui acolhida na Such no Hospital Amato Lusitano de Castelo Branco, por todos as pessoas que lá trabalham. Sem esquecer o meu orientador externo Sr. João Carlos Gameiro que esteve sempre pronto a ajudar no que foi preciso.

Não posso também deixar de agradecer a minha família, pela força, coragem e apoio desde início.

E finalmente agradecer o contributo importante dos meus colegas e amigos que apesar de não citar nomes, desde início partilharam comigo os seus conhecimentos durante a minha vida académica.

A todos o meu muito obrigada !

Verificação do plano de HACCP para o empratamento das refeições servidas aos utentes do Hospital Amato Lusitano

Palavras-chave: Hospital Amato Lusitano de Castelo Branco, Segurança alimentar, HACCP, Temperaturas de empratamento

Resumo

O presente relatório descreve todas as atividades desenvolvidas durante o estágio curricular de 3 meses, efetuado na empresa Such - serviço de utilização comum dos hospitais, no Hospital Amato Lusitano de Castelo Branco.

Teve como atividades desenvolvidas a monitorização do cumprimento dos procedimentos relativos à segurança alimentar, aplicando os princípios de HACCP implementados no HAL. Foi também realizado um controlo de temperaturas das refeições desde a confeção à entrega ao utente. Teve como principais objetivos avaliar as temperaturas de conservação de alguns alimentos nomeadamente carne e peixe, e também foram registadas e analisadas as temperaturas de empratamento da canja e da sopa rica. Por fim foram registadas algumas anormalidades tanto nas temperaturas de empratamento como nas temperaturas de congelação e refrigeração dos alimentos.

Verification of the HACCP plan for the plating of meals served to users of the Amato Lusitano Hospital

Keywords: Amato Lusitano Hospital in Castelo Branco, food safety, HACCP, food temperatures

Abstract

This report describes all the activities developed during the stage curriculum of 3 months, made in the Such Company - pooling of service hospitals, in Amato Lusitano Hospital, located in the city of Castelo Branco.

Activities had as long monitoring of food safety procedures, applying the principles of HACCP implemented in the HAL. It was also performed a temperature control of meals since production until delivery to the user. The main objectives were evaluate the temperatures for storage of some foods like meat and fish, and were also recorded and analyzed the temperature of the plating rich and broth soup. Finally some abnormalities were recorded in plated, freezing and cooling food temperatures.

Índice geral

Agradecimentos	ii
Resumo	iii
Abstract	iv
1.Introdução	1
1.1-Importância dos nutrientes na alimentação	2
1.2- A importância da temperatura nos alimentos	4
1.3- O sistema HACCP.....	5
2- Controlo de temperaturas desde a confeção à chegada ao utente.....	6
2.1- Material e Métodos	8
2.2 - Procedimentos de medição.....	9
3- Resultados e discussão.....	9
3.1- Registo de temperaturas dos alimentos durante o empratamento	9
3.2- Cartas de controlo de temperaturas de empratamento	14
3.3- Registo de temperaturas de conservação dos alimentos	19
4. Considerações Finais.....	24
Bibliografia.....	25
ANEXOS	26