Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Loureiro, Inês Marques

Acompanhamento do sistema HACCP implementado numa unidade hospitalar

https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/210

Metadados

Data de Publicação 2011

Resumo O presente relatório aborda a conceção do sistema de qualidade que se fundamenta no sistema HACCP. É feita uma revisão acerca da segurança alimentar, seguida da descrição das atividades realizadas durante o estágio, numa unidade hospitalar, no âmbito do controlo alimentar. Estas atividades tiveram como objetivos verificar o cumprimento de pré-requisitos, incluindo as exigências relativas à higiene e segurança alimentar descritos no Codex Alimentarius, e necessários à implementação de HACCP...

Editor IPCB. ESA

Palavras Chave HACCP, PCC, Pré-requisitos, Segurança alimentar, Utentes

Tipo report

Revisão de Pares Não

Coleções ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T10:39:04Z com informação proveniente do Repositório

Instituto Politécnico de Castelo Branco
Escola Superior Agrária

Acompanhamento do sistema HACCP implementado numa unidade hospitalar

Inês Marques Loureiro

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, realizado sob a orientação científica do, Exmo. Professor Dr. João Paulo Baptista Carneiro da Escola Superior Agraria do Instituto Politécnico de Castelo Branco e da Técnica de Nutrição, Estela Nabais Pereira.

2011

Agradecimentos

Em primeiro lugar, agradeço todas as dificuldades que enfrentei que contribuíram para o meu crescimento e sucesso.

À minha coordenadora de curso, Maria Paula Simões, manifesto a minha profunda gratidão pela orientação e simpatia que sempre me proporcionou.

Ao Dr. João Paulo Carneiro, que aceitou ser meu orientador. Por toda a sua generosidade, disponibilidade demonstrada para a realização deste trabalho de estágio, apesar dos muitos projetos em mão.

Uma palavra de agradecimento à Técnica de Nutrição Estela Nabais Pereira que se mostrou disponível para ajudar a materializar este trabalho.

Aos meus amigos, em especial o Pedro Correia e o Nuno Lopes que me apoiaram nesta fase tão importante da minha vida.

Aos meus pais e irmã por todo o amor e compreensão incondicionais. Sou o resultado da confiança e da força de cada um de vocês.

A todos aqueles que de alguma forma colaboraram para a sua concretização.

Palavras – chave: HACCP; PCC; Pré-requisitos; Segurança alimentar; Utentes

Resumo

O presente relatório aborda a conceção do sistema de qualidade que se fundamenta no sistema HACCP.

É feita uma revisão acerca da segurança alimentar, seguida da descrição das atividades realizadas durante o estágio, numa unidade hospitalar, no âmbito do controlo alimentar. Estas atividades tiveram como objetivos verificar o cumprimento de pré-requisitos, incluindo as exigências relativas à higiene e segurança alimentar descritos no *Codex Alimentarius*, e necessários à implementação de HACCP, como também a aplicação de processos eficazes de vigilância em três pontos críticos de controlo (receção de mercadorias, armazenamento e confeção),com elaboração dos respetivos registos.

Apresenta-se ainda uma ementa semanal, elaborada para os utilizadores (utentes dos serviços do hospital, funcionários e profissionais de saúde do mesmo) do Hospital Nossa Sra. da Assunção - ULS Guarda.

Keywords: HACCP; PCC, Prerequisites; Food safety, Users

Abstract

The present report deals with the notion of the quality system based on the HACCP system.

A review on food safety is made, followed up by the description of the activities performed during internship, in a hospital unit, concerning food control. These activities aimed the checking of the fulfilment of prerequisites, including the requirements related to hygiene and food safety described in the *Codex Alimentarius,* and necessary to the HACCP implementation, as well as the application of effective supervision processes in three critical control points (acceptance of goods, storing and cooking), with the compiling of their records.

A weekly menu is also displayed, prepared for the users (users of the hospital services, the hospital staff and its health professionals) of Nossa Senhora da Assunção Hospital- ULS Guarda.

Índice geral

1.Introdução 1
2. A Segurança alimentar 2
2.1. A segurança alimentar na atualidade 2
2.2. A segurança alimentar em contexto hospitalar 2
3.O sistema HACCP 3
3.1. O conceito HACCP 3
3.2. Benefícios do HACCP 3
3.3. Pré-requisitos 3
3.3.1. Instalações e equipamentos 4
3.3.2. Higiene pessoal 4
3.3.3. Formação 4
3.4. Princípios do HACCP e sua implementação 5
3.4.1. 9ª Etapa - Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em PCC (Princípio 4) 5
3.4.2. 12ª Etapa - Estabelecimento de documentação e registos (Princípio 7) 6
4. A importância da alimentação na unidade hospitalar 7
II PARTE 8
1. Acompanhamento do sistema HACCP implementado no hospital Nossa Sra. da Assunção 8
1.1. Verificação de pré-requisitos 8
1.1.1. As instalações e equipamentos 8
1.1.2. Higiene pessoal 10
1.1.3. Formação 10
1.2. Aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo 11
1.2.2. Armazenamento de matérias-primas 12
1.2.3 Confeção 16
1.2.3.1. Confeção dos alimentos 16
1.2.3.2. Confeção de fritos 18
2. Elaboração de uma ementa semanal aos utilizadores do Hospital Nossa Sra. da Assunção - ULS Guarda 20
3. Conclusão 22
4. Bibliografia 23
ANEXOS 25
ANEXOS I 27
ANEXOS II 43
ANEXOS III 47

ANEXOS IV 51
ANEXOS V 55
ANEXOS VI 61
ANEXOS VII 65

Índice de Figuras

Figura 1 - Fluxograma 11
Figura 2 - Controlo da temperatura dos equipamentos em refrigeração e congelação, entre 16 a 31 de Maio 13
Figura 3 - Controlo da temperatura dos equipamentos em refrigeração e congelação, Mês Junho 14
Figura 4 - Controlo da temperatura dos equipamentos em refrigeração e congelação, Mês Julho 14
Figura 5 - Controlo da temperatura dos equipamentos em refrigeração e congelação, de 1 a 15 de Agosto 15
Figura 6 - Procedimento para realização do teste ao óleo de fritura (A) e interpretação dos resultados obtidos (B). 18

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Tipo de vestuário.....10
Tabela 2. Valor de temperatura medido e resultados dos testes de qualidade aos óleos de fritura (carne, peixe e batata), durante os meses de Maio a Agosto. 19
Tabela 3 – Ementa Semanal.....21

Lista de Abreviaturas

ARESP – Associação de Restauração E Similares de Portugal

FAO – Food and Agriculture Organization of the United Nations

FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares

FQA – Formação Qualidade e Auditoria Agro-alimentar

HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points

HSM - Hospital Sousa Martins

OMS – Organização Mundial de Saúde

PCC – Ponto Crítico de Controlo

UlS – Unidade local de Saúde

WHO - World Health Organization