



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Canhoto, Isa Alexandra Matias

Verificação de pré-requisitos de monitorização do sistema HACCP em lares de 3.^a idade

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2698>

Metadados

Data de Publicação	2014
Resumo	O sistema HACCP tem como vantagem efetuar um controlo em todas as etapas do processo de fabrico, desde a receção até ao consumo, precavendo assim problemas alimentares e garantindo a segurança dos produtos alimentares. São vários os benefícios resultantes da aplicação deste sistema, tendo por objetivo garantir a qualidade e a segurança alimentar. Todos sabemos que, o envelhecimento processa uma diminuição orgânica e funcional que acontece inevitavelmente, e para que seja vivido de forma sa...
Editor	IPCB.ESA
Palavras Chave	Idosos, Segurança alimentar, Qualidade alimentar, HACCP
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-26T06:32:28Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Verificação de pré-requisitos e monitorização do sistema HACCP em lares de 3^a Idade

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Isa Alexandra Matias Canhoto

Orientadores

Prof. Doutor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro
Engenheira Biotecnológica Inês Correia

Setembro, 2014



Verificação de pré-requisitos e monitorização do sistema HACCP em lares de 3ª Idade

Isa Alexandra Matias Canhoto

Orientadores

Prof. Doutor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro

Engenheira Biotecnológica Inês Correia

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária de Castelo Branco do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção da Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar realizado sob a orientação científica do Professor Doutor Nuno Cláudio da Rocha Meses Pedro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco e pela Engenheira Biotecnológica Inês Correia, da empresa Covichem, sediada na Covilhã.

Setembro, 2014

Dedicatória

Aos meus pais e Miguel que sempre me apoiaram

Agradecimentos

Este espaço é dedicado a todas as pessoas que me apoiaram. Gostaria, por isso, de expressar a minha gratidão e apreço a todos aqueles que, direta ou indiretamente estiveram presentes e contribuíram para que esta etapa fosse atingida com sucesso. A todos quero manifestar os meus sinceros agradecimentos.

Um agradecimento à coordenadora da Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar do Instituto Politécnico de Castelo Branco, Professora Doutora Fernanda Delgado, mas também a todos os professores que me transmitiram os seus conhecimentos e me enriqueceram ao longo de três anos na Escola Superior Agrária de Castelo Branco, agradeço todo o apoio prestado.

Em segundo lugar deixar as minhas palavras de gratidão ao meu coordenador Professor Nuno Rocha Pedro, pelo interesse demonstrado na realização deste estágio.

Prestar um merecido e sincero agradecimento á empresa Covichem e a todas as pessoas, pela receptividade, pelo acolhimento, carinho e dedicação.

Em especial aos meus Pais, Família e ao Miguel, por todo o apoio, carinho e dedicação que sempre demonstraram durante estes três anos, sem vocês não teria sido possível.

A todos um muito e sincero Obrigado!

Resumo

O sistema HACCP tem como vantagem efetuar um controlo em todas as etapas do processo de fabrico, desde a receção até ao consumo, precavendo assim problemas alimentares e garantindo a segurança dos produtos alimentares.

São vários os benefícios resultantes da aplicação deste sistema, tendo por objetivo garantir a qualidade e a segurança alimentar.

Todos sabemos que, o envelhecimento processa uma diminuição orgânica e funcional que acontece inevitavelmente, e para que seja vivido de forma saudável deve-se ter um controlo e monitorização das instituições de acolhimento, nomeadamente residências seniores, centros de dia e lares.

O presente trabalho teve como objetivo a verificação e monitorização de planos HACCP em lares de 3ª Idade. Esta faixa etária é considerada um grupo de risco em termos de segurança alimentar, não só porque o organismo está mais propenso a intoxicações alimentares, mas também porque as consequências são maiores e mais graves, devendo-se, por isso, ter um controlo contínuo do sistema HACCP implementado.

Durante a realização deste trabalho efetuaram-se duas auditorias iniciais, realizadas nos dias 10 e 13 de Maio de 2014, que permitiram avaliar as condições de funcionamento e monitorização de duas instituições. No Lar A e o Lar B, verificaram-se 36 e 25 não conformidades respetivamente. Posteriormente, dois meses depois, dia 7 e 10 de julho de 2014, foram efetuadas mais duas auditorias finais, como 8 e 7 não conformidades, respetivamente, confirmando uma boa verificação e monitorização do sistema HACCP, obtendo-se melhorias que garantem a segurança alimentar.

Com este trabalho conseguimos aumentar a conformidade global dos requisitos nos lares auditados, mais especificamente de 83,64% para 96,40% no Lar A e de 88,64% para 96,82% no Lar B. Corrigiram-se na totalidade 30 não conformidades encontradas no Lar A, enquanto que no Lar B corrigiram-se 16.

Auditorias regulares permitem às instituições, uma melhoria continua, monitorizando e aperfeiçoando os seus processos, com o objetivo de melhorarem a fiabilidade e a satisfação dos utentes e familiares.

Palavras chave

Idosos, Segurança Alimentar, Qualidade Alimentar, HACCP

Abstract

The HACCP system has the advantage of making a controlled check of all the steps during the manufacturing process, from reception to consumption, avoiding nutrition problems and ensuring the safety of the food products.

These are the various benefits from having this system with the objective of ensuring food safety and quality.

We all know that aging has a decrease on organic and functional which inevitably happens and to be lived healthily it should have a control and monitoring in institutions that receive them, including senior residences, day centers and home.

The present work had as an objective to monitoring and the verification of HACCP plans in homes of the 3rd age. As well as in the food security of 3rd age which is considered as a risk group, not only because the body is more prone to food poisoning but also because the consequences are bigger and more serious on these group ages. This is why a controlled and continuous HACCP system should be implemented.

During the realization of this work, two different audits were made on 10th and 13th of may 2014, that allowed the evaluation of functioning and monitoring of two institutions. On home A and B there were 36 and 25 non-conformities repectively. Moreover, two months after, on 7th and 10th of July 2014 two final audits were made with eight and seven non-conformities respectively. Therefore, confirming a good monitoring and verification of HACCP system, obtaining improvements that ensure food safety.

This work managed to increase the overall compliance of the required requirements on audited homes, more precisely, from 83,64% to 96,40% on home A and from 88.64% to 96,82% on home B. Correcting in total 30 non-conformities found on home A and 16 more on home B. Regular audits allow the institutions to have a continous improvements, monitoring and improving their processes with the aim of improving reliability and client and family satisfaction.

Keywords

Senior citizens, Food safety, Food quality, HACCP.

Índice Geral

1. Introdução	1
2. Segurança Alimentar	2
2.1 Legislação	2
2.2 Segurança Alimentar na 3ª Idade	2
2.3 Sistema HACCP	3
2.4 Perigos Alimentares	3
2.4.1 Perigos Físicos	4
2.4.2 Perigos Químicos	4
2.4.3 Perigos Biológicos	4
2.5 Pré-requisitos	5
3. Auditorias	5
3.1 Instalações físicas e Ambiente	5
3.2 Manipuladores de alimentos	9
3.3 Equipamentos e utensílios	11
3.4 Receção e armazenamento	12
3.5 Preparação, confeção, copa e distribuição	15
3.6 Controlo da qualidade	17
3.6.1 Implementação de procedimentos e sistemas e documentação e registos e rastreabilidade	17
3.6.2 Plano de Higienização	18
3.6.3 Controlo de pragas	19
3.6.4 Visitantes	19
3.6.5 Identificação dos alimentos	20
3.6.6 Registos e análises microbianas	20
3.6.7 Amostras	21
5. Análise global dos estabelecimentos	21
6. Conclusão	24
7. Bibliografia	25
Anexos	29
Anexo A	31
Anexo B	43
Anexo C	47
Anexo D	51
Anexo E	55
Anexo F	59