



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Silva, Cátia Sofia Relvas

## **Verificação do sistema HACCP numa unidade hospitalar**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2699>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2014
<b>Resumo</b>	O presente relatório descreve todas as atividades realizadas e desenvolvidas durante o período de estágio curricular da licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, e aborda temas como os perigos de origem alimentar e o sistema HACCP. Este estágio decorreu durante três meses no departamento da qualidade do ITAU, em várias unidades sob sua exploração, tanto hospitalares, como em escolas e empresas. Para o presente relatório, foi considerado de forma particular o trabalho desenvolvi...
<b>Editor</b>	IPCB. ESA
<b>Palavras Chave</b>	Boas práticas de higiene, Pré-requisitos, Segurança dos alimentos, Sistema de Medida da Segurança Alimentar
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T04:39:51Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco  
Escola Superior  
Agrária

# Verificação do sistema HACCP numa Unidade Hospitalar

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Cátia Sofia Relvas da Silva

## Orientadores

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externa: Diretora da Qualidade e Desenvolvimento Elsa Boto

Outubro 2014





# Verificação do sistema HACCP numa Unidade Hospitalar

Cátia Sofia Relvas da Silva

## **Orientadores**

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientador externa: Diretora da Qualidade e Desenvolvimento Elsa Boto

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizada sob a orientação científica do Prof Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro, da Escola Superior Agrária, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

**Outubro 2014**



## Agradecimentos

Começo por agradecer ao Instituto Técnico de Alimentação Humana (ITAU), em especial à Doutora Elsa Boto, por me terem recebido durante os três meses de estágio. Às técnicas da empresa que acompanhei, com quem pude adquirir mais conhecimentos e ficar com uma noção prática do papel importante de um técnico de qualidade e segurança alimentar numa empresa de restauração coletiva. Aos colaboradores da mesma, em especial aos do Hospital de São Bernardo (Setúbal), pela forma como me receberam e trataram, por toda a disponibilidade mostrada e pela simpatia, em particular um muito obrigada às gerentes do mesmo.

Agradeço ao professor Doutor João Paulo Carneiro, enquanto meu orientador, pela ajuda e pela leitura crítica do manuscrito durante a redação do relatório de estágio.

À minha família, em especial à minha mãe, por toda a paciência, apoio e motivação que me foi transmitida, durante a realização do estágio e também durante os três anos de licenciatura.

Um especial obrigado ao Nuno, ao meu namorado, por todo o apoio, disponibilidade, carinho, amor e cumplicidade e até alguma paciência em momentos mais stressantes da minha vida académica e pessoal.

A todos os meus amigos, que sempre me acompanharam e aos amigos que conheci nesta jornada e que tornaram o meu percurso académico inesquecível. E aos docentes da ESACB, que contribuíram para a minha formação.

A todos, o meu obrigada!



## **Resumo**

O presente relatório descreve todas as atividades realizadas e desenvolvidas durante o período de estágio curricular da licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, e aborda temas como os perigos de origem alimentar e o sistema HACCP. Este estágio decorreu durante três meses no departamento da qualidade do ITAU, em várias unidades sob sua exploração, tanto hospitalares, como em escolas e empresas. Para o presente relatório, foi considerado de forma particular o trabalho desenvolvido numa unidade hospitalar, o Hospital de São Bernardo, em Setúbal, no qual pudemos fazer um acompanhamento mais permanente e detalhado. Nesta unidade hospitalar foi feito um acompanhamento diário do empratamento das refeições, tanto do almoço como do jantar, no qual era verificado se os colaboradores utilizavam as normas de higiene adequadas a esta operação. Foi também verificado o cumprimento das ementas estabelecidas, tanto para os doentes como para o refeitório, assim como a averiguação das dietas específicas para cada doente em cada serviço, através de um manual de dietas utilizado pelo hospital. Para além disso, e considerando-a como uma das principais ações desenvolvidas durante os dois meses de permanência no hospital em causa, verificámos a implementação do HACCP, com a realização de auditorias internas, através do recurso ao sistema de medida da segurança alimentar (SIMES).

## **Palavras chave**

Boas Práticas de Higiene, Pré-requisitos, Segurança dos Alimentos, Sistema de Medida da Segurança Alimentar (SIMES).





## **Abstract**

The present report describes all the activities realized and developed during the period of a curricular internship related to the graduation in Human Nutrition and Food Quality, and approach themes like the hazard of food origin and HACCP system. This internship occurred during three months in the ITAU quality department, and several units under his exploration, has hospital facilities, schools and companies. For the presented report, was considered, in a particular way, the work developed in an hospital unit, São Bernardo Hospital, situated in Setúbal, in which did a more permanent and detailed following of the case. In this hospital unit was done a daily accompaniment of the meal's plating, has in lunch has in dinner, in which was verified if the workers apply the proper norms of hygiene in this operation. It was also verified the accomplishment of the established menus, both for patients and for the cafeteria, as well as the inquiry of specific diets for each patient at each service, following a diets manual used by the hospital. Furthermore, and considering it as one of the main activities during the two months of stay in hospital concerned, was checked the implementation of HACCP, with internal audits, through the use of the measurement system of food safety.

## **Keywords**

Good Hygiene Practices, pre-requirements, Food Safety, Food Safety Measure System.



# Índice Geral

1. Introdução .....	1
2. Perigos de origem Alimentar .....	2
3. Sistema HACCP .....	3
4. Pré-requisitos HACCP .....	5
4.1. Boas Práticas de Higiene.....	5
5. Breve caracterização do local de estágio .....	6
6. Atividades desenvolvidas durante o estágio .....	6
6.1. SIMES de práticas.....	7
6.1.1. Receção de Matérias-primas (MP).....	7
6.1.2. Armazenagem na despensa .....	8
6.1.3. Armazenagem no frio .....	9
6.1.4. Preparação e Descongelação .....	12
6.1.5. Confeção .....	15
6.1.6. Transporte e distribuição .....	16
6.1.7. Limpeza e desinfeção.....	17
6.1.8. Controlo de pragas.....	20
6.1.9. Higiene pessoal.....	20
6.1.10. Registos e outros documentos.....	21
6.1.11. Práticas Ambientais.....	21
6.1.12. Segurança no trabalho.....	22
6.2. SIMES de Instalações e Equipamentos .....	23
6.3. Check-list .....	28
7. Conclusão .....	30
8. Referências bibliográficas.....	31