



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Correia, Vanessa Braga Botelho

**Controlo de temperatura de refeições desde a
confeção à chegada ao utente**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/51>

Metadados

Data de Publicação	2011
Resumo	As doenças de origem alimentar, provocadas por microrganismos, são actualmente uma das maiores preocupações de saúde pública a nível mundial. Foi de grande interesse fazer um estudo cujo objectivo principal foi determinar o cumprimento das boas práticas definidas para a prevenção destas situações. Deste modo, o estágio foi realizado no âmbito da empresa Eurest Portugal Lda., tendo sido dividido em duas partes. Inicialmente, teve lugar na sede da empresa, em Lisboa, seguindo-se numa unidade de ...
Editor	IPCB. ESA
Palavras Chave	Confeção, empratamento, regeneração, segurança alimentar, temperatuta
Tipo	Thesis
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESACB - Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

Esta página foi gerada automaticamente em 2018-11-10T04:56:11Z com
informação proveniente do Repositório

CONTROLO DE TEMPERATURA DE REFEIÇÕES DESDE A CONFECÇÃO À CHEGADA AO UTENTE

Vanessa Braga Botelho Correia

Dissertação apresentada ao 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 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

A elaboração deste trabalho não teria sido possível sem a colaboração, estímulo e empenho de diversas pessoas. Gostaria, por este facto, de expressar toda a minha gratidão e apreço a todos aqueles que, directa ou indirectamente, contribuíram para que esta tarefa se tornasse uma realidade. A todos quero manifestar os meus sinceros agradecimentos.

Gostaria de agradecer à Direcção da Qualidade, nomeadamente à Técnica Egídia Vasconcelos pela disponibilidade e contribuição para o bom funcionamento do meu estágio na Eurest.

À professora Doutora Ofélia dos Anjos, orientadora da redacção do relatório, agradeço o apoio, a partilha do saber e as valiosas contribuições para o trabalho.

À professora Carla Ganhão agradeço pela oportunidade que me deu de poder realizar este estágio.

À Engenheira Alexandra Machado pela amizade e orientação no decorrer dos trabalhos práticos na unidade de saúde, pela disponibilidade demonstrada em esclarecer as variadíssimas dúvidas que surgiram.

À minha família, pais e irmãs, por todo o apoio e carinho em todos estes anos, especialmente à minha irmã Daniela por toda a sua ajuda no que respeita à elaboração do presente relatório.

A todos os meus amigos, em especial à Ana, Andreia, Ana Raquel, Diana, Carlota, Laura, Julieta, Sofia e Susana, que nunca estiveram ausentes, agradeço a amizade e o carinho que sempre me dedicaram, como também as oportunas manifestações de companheirismo e de encorajamento.

A todos o meu muito obrigada!

Controlo de temperatura de refeições desde a confecção à chegada ao utente

Vanessa Braga Correia

Palavras-chave

Confecção, Empratamento, Regeneração, Segurança alimentar, Temperatura.

Resumo

As doenças de origem alimentar, provocadas por microrganismos, são actualmente uma das maiores preocupações de saúde pública a nível mundial. Foi de grande interesse fazer um estudo cujo objectivo principal foi determinar o cumprimento das boas práticas definidas para a prevenção destas situações.

Deste modo, o estágio foi realizado no âmbito da empresa Eurest Portugal Lda., tendo sido dividido em duas partes. Inicialmente, teve lugar na sede da empresa, em Lisboa, seguindo-se numa unidade de saúde, em São Miguel, Açores.

A integração na empresa foi conseguida através de diversas actividades desenvolvidas na sede, o acompanhamento de auditorias, a elaboração de um módulo para dar resposta a cadernos de encargos, com a elaboração de ementas e visitas às unidades. Por sua vez, na unidade de saúde, em São Miguel, foram apresentados diferentes objectivos, nomeadamente a monitorização do cumprimento correcto e adequado dos procedimentos relativos à Segurança e Higiene Alimentar e, por último, procedeu-se ao controlo de temperatura de refeições durante a confecção, o empratamento e a regeneração.

Foram detectados desvios aos limites definidos para estas etapas, no entanto estes não se revelam prejudiciais à saúde dos utentes.

Monitoring meals temperature from cooking to serving preparation to table

Vanessa Braga Correia

Key-words

Food preparation, Food safety, Re-heating, Serving, Temperature.

Abstract

Many diseases caused by food poisoning, due to microorganisms, are a major public health concern worldwide, research in order to regulations to avoid and prevent these diseases are being followed or not is of the utmost importance.

Therefore, this study took place in Eurest Portugal, Lda., first at the head office, and afterwards in a local health unit in São Miguel, Azores.

Observing audits, preparing menus, and analysing contract specifications were some of the activities carried out at the head office. In the health unit, in São Miguel, we had the opportunity to analyse the procedures to ensure Food Security and Hygiene and also to monitor the meal temperatures during food preparation, serving and re-heating.

Some deviations from the established limits were observed, although they were not harmful to people's health.

Índice Geral

Agradecimentos.....	ii
Resumo.....	iii
Abstract.....	iv
Índice Geral	v
Índice de Tabelas	vi
Índice de Figuras	vi
Lista de Abreviaturas.....	vii
1. Introdução.....	1
2. Caracterização do local de estágio.....	2
3. Actividades Desenvolvidas na Área da Restauração e de Nutrição.....	3
3.1 - Sede.....	3
3.1.1 - Acompanhamento de auditorias	3
3.1.2 - Módulo para dar resposta a cadernos de encargos para a população idosa.....	4
3.1.3 - Visitas a unidades	8
3.1.4 - Dicas ‘A pensar em si...’	8
3.2 - Unidade de saúde.....	9
3.2.1 - Monitorização do cumprimento correcto e adequado dos procedimentos relativos à Segurança e Higiene Alimentar.....	9
3.2.2 - Controlo de temperatura de refeições desde a confecção à chegada ao utente	9
A - Zona da Confecção, PCC1	13
B - Zona de Empratamento dos Pratos Quentes, PCC 2.....	17
C - Zona de Reaquecimento/Regeneração dos Pratos	22
4. Conclusão	23
Bibliografia.....	24
ANEXOS.....	26
Anexo 1 - Necessidades Nutricionais dos Idosos.....	27
Anexo 2 - Ementas para 4 semanas destinadas à população idosa.....	30
Anexo 3 - Inquérito à Satisfação do Consumidor	34
Anexo 4 - Actividade dicas “A pensar em si...”	35
Anexo 5 - <i>Check-list</i>	36
Anexo 6 - <i>Check-list</i>	37
Anexo 7 - <i>Check-list</i>	38

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Tipos de Perigos	13
Tabela 2 - Gestão do PCC 1 - Confeção	15
Tabela 3 - Gestão do PCC2 - Empratamento	18
Tabela 4 - Não conformidades identificadas durante o reaquecimento	22

Índice de Figuras

Figura 1 - Amostra às mãos de um colaborador	3
Figura 2 - Amostra a um utensílio.....	3
Figura 3 - Faca Rocker cabo engrossado.	4
Figura 4 - Faca Nelson cabo estreito.	5
Figura 5 - Colher flexível com cabo engrossado.	5
Figura 6 - Garfo engrossado para esquerditos.....	5
Figura 7 - Copo com bucal.	6
Figura 8 - Copo com bucal novo.....	6
Figura 9 - Copo Nosey.	6
Figura 10 - Rebordo de Prato.	7
Figura 11 - Prato Térmico de Plástico.....	7
Figura 12 - Tapete Anti-derrapante Dycem.	7
Figura 13 - Intervalo de temperatura de perigo para os alimentos - “zona de perigo”.	10
Figura 14 - Termómetro digital de sonda.....	11
Figura 15 - Fluxograma do procedimento adaptado desde a confeção à entrega ao utente.	12
Figura 16 - Resultados da 1ª medição de temperaturas aos pratos de carne.	15
Figura 17 - Resultados da 1ª medição de temperatura aos pratos de peixe.	16
Figura 18 - Resultados da 1ª medição de temperatura aos pratos de dieta mole.	16
Figura 19 - Resultados da 2ª medição de temperatura aos pratos de carne.	18
Figura 20 - Resultados da 2ª medição de temperatura aos pratos de peixe.	19
Figura 21 - Resultados da 2ª medição de temperatura aos pratos de dieta mole.	19
Figura 22 - Equipamento de manutenção de calor desligado.	21
Figura 23 - Equipamento de manutenção de calor da unidade com tamanho reduzido.....	21
Figura 24 - Resultados da regeneração/reaquecimento das refeições.	22

Lista de Abreviaturas

- AI - Adequate Intake, Ingestão Adequada
- DLU - Data Limite Utilização
- D.Q. - Direcção da Qualidade
- g - grama
- HACCP - Hazard Analyses Critical Control Points
- kcal - quilocaloria
- l - litro
- mg - miligrama
- ml - miligrama
- M.Q. - Manual da Qualidade
- PPC - Ponto Critico de Controlo
- RDA - Recommended Dietary Allowances, Recomendações Nutricionais
- RIE - Relatório de Infraestruturas e Equipamentos
- µg - micrograma