



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária

Monitorização e Acompanhamento do Sistema HACCP Implementado na Santa Casa da Misericórdia de Castelo Branco

Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar

João Miguel Pereira dos Reis

Orientador
Prof. Doutor João Paulo Carneiro

NOVEMBRO de 2013



Monitorização e Acompanhamento do Sistema HACCP Implementado na Santa Casa da Misericórdia de Castelo Branco

João Miguel Pereira dos Reis

Orientador

Prof. Doutor João Paulo Carneiro

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

NOVEMBRO de 2013

Dedicatória

“Quando a Responsabilidade e o Respeito forem matéria dos currículos escolares, a nossa sociedade terá um crescimento exponencial e um futuro brilhante”.

Alvaro Granham Loregian

Agradecimentos

Gostaria de agradecer a meus Pais pela paciência e por acreditarem quando eu já não...

Agradeço do fundo do coração ao meu orientador pelas linhas orientadoras e pela paciência também.

Índice

1.Introdução.....	1
2.Objectivos.....	1
2.1.Objectivo geral.....	1
2.2.Objectivos específicos.....	1
3.Segurança e Qualidade Alimentar.....	1
3.1. Perigos alimentares.....	2
3.2 As doenças de origem alimentar na Europa e em Portugal.....	3
3.3 Os fatores associados à ocorrência de doenças de origem alimentar.....	3
4.Segurança alimentar em Centros geriátricos.....	4
5.Parte Pratica.....	5
6. Breve caraterização das áreas associadas à receção, preparação e confeção de alimentos.....	5
6.1 Plano HACCP e procedimentos na Santa Casa da Misericórdia.....	6
6.1.1 EQUIPA HACCP.....	6
6.1.2 Seleção dos Fornecedores.....	10
6.1.3 - Receção dos produtos alimentares.....	10
6.1.4 - Preparação/ confeção alimentos.....	11
6.1.5- Recolha de amostras e feitura de análises.....	11
6.1.6 - Programa de Desinfeção.....	11
6.1.7 - Documentação Interna.....	12
6.1.8. - Fluxograma de processo e identificação de PCC's.....	13
6.1.9 - Monitorização dos PCC'S.....	14
7. Conclusões.....	18
8. Bibliografia.....	20
9.Webgrafia.....	20

Índice de figuras

Figura 1	13
Figura 2	15

Índice de tabelas

Tabela 1.....	8/9
---------------	-----

Resumo

Os Centros Sociais são Instituições Particulares de Solidariedade Social destinadas essencialmente a crianças e idosos.

As principais estratégias a adotar na alimentação coletiva para idosos passam por identificar os hábitos alimentares do grupo, negociando com estes um plano de dietas adaptado à sua realidade e necessidade; optar por uma confeção culinária que facilite o consumo e a digestibilidade dos alimentos; acertar no tamanho das porções e na frequência das refeições e explicar, justificando com racionalidade, as razões que motivaram o plano de ementas oferecido. É fundamental estabelecer um certo regime de tolerância em relação aos gostos e preferências, procurando que a qualidade prevaleça sobre a quantidade.

No entanto de nada servirá analisar as necessidades nutricionais de um grupo de idosos, fixar as doses e propor planos de alimentação saudável se não for possível garantir a sua segurança alimentar.

Em termos de segurança alimentar, estes dois grupos são considerados de risco por apresentarem maior sensibilidade para contrair toxinfecções alimentares. A necessidade e obrigatoriedade de fornecer alimentos seguros a esta população passa de modo incontornável, pela implementação de sistemas de segurança alimentar eficazes, ao longo de toda a cadeia de produção, expedição e distribuição.

Como objetivos para o trabalho de estágio realizado na Santa Casa da Misericórdia de Castelo Branco, foram considerados os seguintes: verificação do grau de implementação dos pré-requisitos nas áreas associadas à preparação, receção e confeção de alimentos, análise e confirmação dos perigos identificados no plano HACCP implementado, confirmação da adequação das medidas preventivas para cada perigo identificado e, verificação de Pontos Críticos de Controlo.

Do trabalho realizado verificou-se que o know-how transferido pela ITAU foi essencial para que houvesse uma consciencialização mais profunda e coletiva do staff da cozinha, no que se refere às boas práticas de manuseio e de confeção alimentares, bem de como são as melhores políticas de conservação de produtos alimentares. Ainda assim, estamos convictos de que do trabalho por nós desenvolvido durante o estágio, resultou uma melhoria muito significativa no olhar do trabalhador desta Instituição em relação a normas e procedimentos a implementar, em prol da segurança dos alimentos confeccionados

Keywords: hábitos alimentares, segurança alimentar, alimentação coletiva

Abstract

The Social Centers are Private Institutions of Social Solidarity intended mainly for children and the elderly.

The main strategies to adopt in food service for the elderly undergoes identifying their dietary habits as a group, negotiating a plan with them for diets, adapted to their reality and necessity; choose a culinary confection that facilitates the intake and digestibility of the food; hit the portion size and frequency of meals and explaining, justifying rationally, the reasons for the plan menus offered. It is imperative to establish a certain regime of tolerance in relation to the tastes and preferences, looking for that quality prevails over quantity.

However nothing will do analyze the nutritional needs of a group of seniors and determine the doses and propose healthy eating plans if you can not ensure food security.

In terms of food security this two groups are considered at risk due to their greater sensitivity to contract food poisoning. The need and obligation to provide safe food to this population is compelling, to implement effective food safety systems, throughout the chain of production, shipping and distribution.

Objectives for the internship work done in Santa Casa da Misericórdia de Castelo Branco , we considered the following : checking the degree of implementation of the prerequisites in the areas associated with the preparation, reception food and confection , analysis and confirmation of the hazards identified in HACCP plan , confirming the adequacy of preventive measures for each identified hazard and verification Critical Control Points .

The work it was found that the know -how transferred by Itau was essential if there was a deeper awareness and collective kitchen staff , with regard to good handling practices and food quilting and how are the best conservation policies of food . Still, we believe that the work developed by us during the stage , resulting in a significant improvement in the look of the employee of this institution in relation to standards and procedures to be implemented for the sake of food safety.

Keywords: food habits, food safety, collective meals