



# Manual de Higiene e Segurança Alimentar para uma IPSS

Soraia Esperança Bárrios Leitão

## **Orientadores**

Orientador interno: Prof. Adjunto Doutor João Paulo Baptista Carneiro

Orientadora externa: Diretora do Departamento de Higiene e Segurança Alimentar  
Natália Santos

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para o cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar, realizado sob a orientação da Diretora do Departamento de Higiene e Segurança Alimentar Natália Santos, da Interprev e do Professor Adjunto Doutor João Paulo Baptista Cordeiro, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

**Outubro 2014**



Tal como escreveu Fernando Pessoa: “Deus quer, o Homem sonha e a Obra nasce!”



## Agradecimentos

Ao longo dos três meses de estágio, tive oportunidade de aplicar o que aprendi ao longo da Licenciatura de Nutrição Humana e Qualidade Alimentar da Escola Superior Agrária de Castelo Branco (ESACB). Assim, não posso deixar de expressar a minha profunda consideração aos Professores da ESACB por terem contribuído para a minha formação académica.

Em primeiro lugar, agradeço à Interprev, por me ter recebido de braços abertos durante três meses de estágio. Aos colaboradores da mesma, em especial do Departamento de Higiene e Segurança Alimentar, pela forma como me trataram, pela disponibilidade mostrada e pela simpatia.

Agradeço à orientadora Natália Santos, pelo apoio, simpatia, disponibilidade e compreensão que demonstrou no decorrer do meu estágio. Ao professor e orientador Doutor João Paulo Baptista Carneiro pela ajuda, disponibilidade e apoio durante o relatório de estágio.

Agradeço a todas as funcionárias do Lar, pela simpatia, compreensão e disponibilidade.

Em segundo lugar, agradeço de forma total aos meus pais e irmã, por toda a paciência, pelo apoio, pela motivação e carinho que sempre me transmitiram e, sacrifícios ao longo desta minha caminhada académica.

Agradeço aos meus familiares, amigos, colegas, e, na impossibilidade de nomear todas as pessoas que me acompanharam, sem cometer faltas por esquecimento, pela disponibilidade dispensada, pela alegria e amizade que me transmitiram e que contribuiu para o meu bem-estar.

Obrigada.



## Resumo

No presente trabalho descrevem-se as atividades realizadas e desenvolvidas num Lar durante três meses, no âmbito do estágio curricular da Licenciatura em Nutrição Humana e Qualidade Alimentar. Como atividades desenvolvidas, constam neste relatório as seguintes: documento com referência a Boas Práticas de Higiene e pré-requisitos a cumprir pela instituição e, Estudo HACCP para o lar, no âmbito do qual se efetuou a descrição do produto e uso pretendido, o fluxograma geral, à identificação e análise de perigos, a avaliação do risco para cada um deles, a identificação de PCC's e medidas corretivas e, plano HACCP.

Durante a nossa permanência e intervenção no Lar observou-se uma melhoria ao nível de boas práticas de higiene, bem como da rotulagem e acondicionamento de géneros alimentícios.

Da experiência obtida, considero que todos os responsáveis de lares devem estar sensibilizados para a importância da implementação de um sistema de segurança alimentar, nas suas Instituições, bem como formação sobre o tema, para que os produtos finais sejam de elevada qualidade e seguros para o utente.

## Palavras chave

Lar, Segurança dos alimentos, Sistema HACCP, Terceira idade



## **Abstract**

In the present paper the activities described, were performed and developed in a Nursing Home for three months, under the traineeship of the Degree in Human Nutrition and Food Quality. As developed activities listed in this report these are the following: document with reference to Good Hygiene Practices and prerequisites to be accomplished by the institution and an HACCP Study for the Nursing Home, under which was made the description of the product and it's intended use, the overall flowchart, to the identification and analysis of hazards, risk assessment for each of them, the identification of PCCs and corrective measures and HACCP plan.

During our stay and intervention at the Nursing Home an improvement to the level of good hygiene practices was observed, as well as the labeling and packaging of foodstuff.

From the obtained experience, I believe that all responsible Nursing home staff should be aware of the importance of implementing a food safety system in their institutions, as well as a training on the theme, so that the final products are of high quality and safe for the wearer.

## **Keywords**

Nursing Home, Food Safety, HACCP, Third Age



# Índice geral

|   |             |
|---|-------------|
| <b>AGRADECIMENTOS .....</b>                               | <b>V</b>    |
| <b>RESUMO .....</b>                                       | <b>VII</b>  |
| <b>PALAVRAS CHAVE .....</b>                               | <b>VII</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>                                     | <b>IX</b>   |
| <b>KEYWORDS .....</b>                                     | <b>IX</b>   |
| <b>ÍNDICE GERAL .....</b>                                 | <b>XI</b>   |
| <b>ÍNDICE DE FIGURAS .....</b>                            | <b>XIII</b> |
| <b>ÍNDICE DE QUADROS .....</b>                            | <b>XV</b>   |
| <b>LISTA DE ABREVIATURAS, SIGLAS E ACRÓNIMOS .....</b>    | <b>XVII</b> |
| <b>1. INTRODUÇÃO .....</b>                                | <b>1</b>    |
| <b>2. POPULAÇÃO IDOSA EM PORTUGAL .....</b>               | <b>2</b>    |
| <b>3. ATIVIDADES DESENVOLVIDAS .....</b>                  | <b>3</b>    |
| <b>3.1. Manual de Higiene e Segurança Alimentar .....</b> | <b>3</b>    |
| 3.1.1. Código de Boas Práticas .....                      | 3           |
| 3.1.2. Outros pré – requisitos do Sistema HACCP .....     | 14          |
| 3.1.3. Relatório de Auditoria .....                       | 18          |
| 3.1.4. Estudo HACCP .....                                 | 19          |
| <b>4. CONCLUSÃO .....</b>                                 | <b>30</b>   |
| <b>REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>                   | <b>31</b>   |
| <b>ANEXO .....</b>  | <b>32</b>   |