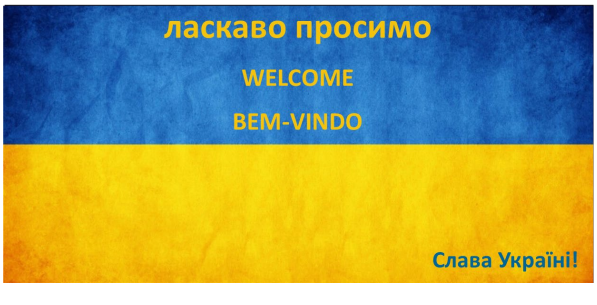
NEWSLETTER
Qualidade, Ambiente e Segurança

14

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE VILA DO CONDE

SEGURANÇA ALIMENTAR MOSTRA 2022



COLABORADORES UCRANIANOS

A Instituição solidária com os refugiados Ucranianos, apoiou o seu acolhimento e integração. Com apoio e intervenção multidisciplinar foram ultrapassados obstáculos...

SIMULACROS

Realizados simulacros de emergência na Unidade de Cuidados Continuados Integrados e Centro de Infância da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde

SEMESTRAL | NL 14 | GRATUITA | DIRETORA: ODETE CUNHA

Ficha técnica

Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde (SCMVC)

Departamento de Qualidade, Ambiente e Segurança

Rua Rainha Dona Leonor, 123
4480-247 Vila do Conde

E-mail
qualidade.seguranca@scmvc.pt

Equipa editorial e gráfica
Odete Cunha
Catarina Campos

Redatores convidados
Paulo Mesquita - Engenheiro Agrónomo da Quinta Galante (QG)

Publicação
Semestral
Julho 2022
[Edição 14]

Tiragem
500 exemplares

N.º páginas 24

EDITORIAL

O tempo…

tempo de redefinição de objetivos ou tempo de travessia?

"Há um tempo que é preciso
abandonar as roupas usadas
Que já tem a forma do nosso corpo
E esquecer os nossos caminhos que
Nos levam sempre aos mesmos lugares
É o tempo da travessia
E se não ousarmos fazê-la
Teremos de ficar para sempre
À margem de nós mesmos"
Fernando Pessoa

O sonho, as expectativas, as crenças são o combustível necessário para nos alimentar e movimentar no universo da vida.

Acordar diariamente com um sorriso no rosto com a certeza de que não será apenas mais um dia, mas um dia, aquele dia, é uma dádiva. Claro que para isto acontecer não nos podemos dar ao "luxo" de simplesmente existir e esperar que os astros se alinhem na nossa direção. Temos de querer Ser e Fazer a diferença, estabelecendo objetivos, criando metas, que nos façam superar obstáculos e alcançar novos "estádios". "Estádios" menores ou maiores, mas que a nós, seres sedentos de vida, nos proporcionam a sensação de bem-estar e qualidade de vida.

Saber lidar com as perdas e as frustrações, porque nos confrontámos com abismos nos ajustes de expectativas também pode ser um bom exercício para reflexão, crescimento pessoal e redefinição de objetivos.

Temos contudo, também de ter a capacidade de na mesma medida, sermos capazes de abandonar "roupas usadas que já tem a forma do nosso corpo" e "esquecer caminhos que nos levam aos mesmos lugares", quando carregados na bagagem da certeza de que os trilhos que conduzem a um determinado sonho ou expectativa já foram experimentados, e que as nossas expectativas de alcance são uma utopia.

Chegada a altura em que as hipóteses são esgotadas, então não há dúvida…

É tempo de travessia…

Odete Cunha | Responsável do Departamento de Qualidade, Ambiente e Segurança

Índice

2 Editorial

3 Qualidade
Recrutamento de colaboradores ucranianos
Relatório Anual de Atividades

5 Higiene e Segurança
Consulta aos trabalhadores
Relatório Único
Formações e simulacros

10 Ambiente
Redução da pegada ambiental
O mundo de controlo de pragas na Instituição

14 Sabia que...
Não é só o uso de luvas que reduz o risco biológico?

15 Destaque
Segurança Alimental: Mostra 2022

23 Espaço do colaborador
Dorisa Correia - Terapeuta Ocupacional do CARPD

24 QUALICARTOON

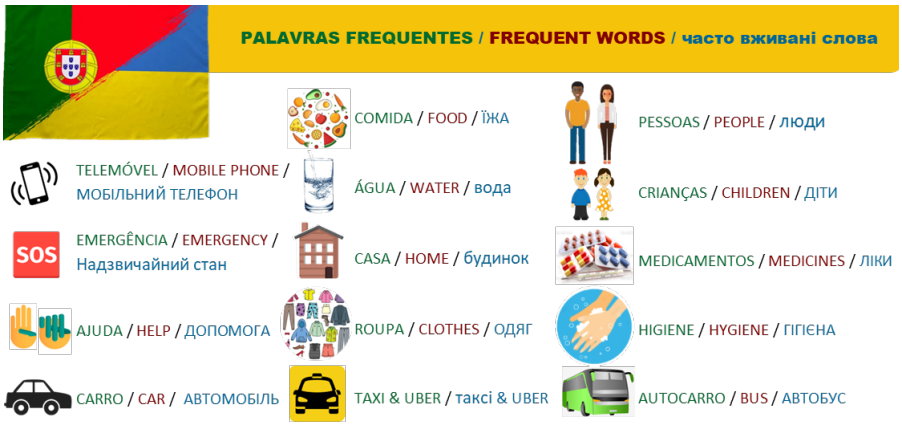
RECRUTAMENTO DE COLABORADORES UCRANIANOS

A Instituição, adaptada ao seu contexto de Missão apoiou nas suas mais variadas vertentes do serviço, a população ucraniana que chegou ao concelho de Vila do Conde. Uma das formas de apoio foi através da oferta de emprego.

Como principal limitação ao acolhimento e recrutamento esteve a comunicação.

Para contornar a barreira da linguagem foram reunidos o Departamento QAS, com o apoio o Departamento de Audiovisuais, o Departamento de Recursos Humanos, a Responsável pelo Projeto "Ucrânia" na Instituição. Avaliados os vários setores de atividade, com vagas profissionais, desenvolveram-se vídeos 100% ilustrativos das várias funções/ locais da Instituição, com oferta de emprego, facilitando o processo de recrutamento, admissão e inserção profissional.

Os vídeos foram construídos com a colaboração dos atores da Instituição, os próprios colaboradores e futuros colegas dos novos profissionais, que demonstraram através das imagens como era o dia a dia em cada uma das funções. As legendas foram palavras explícitas, nas três línguas: português, inglês e ucraniano.



Na Misericórdia de Vila do Conde trabalhámos diariamente para a melhoria da qualidade de vida das pessoas. Este sentido de Missão que nos norteia trouxe até nós um grupo de pessoas de Nacionalidade Ucraniana, na sua maioria mulheres e crianças, que necessitavam de todo o nosso apoio.

Uma das atividades principais do departamento de Recursos humanos da Instituição é o Recrutamento e Seleção; este processo inclui entre outras tarefas a contratação de novos profissionais.

No Recrutamento a maior dificuldade com que nos poderíamos deparar seria a barreira linguística, na sua maioria apenas falavam e percebiam a sua língua materna (Ucraniano). Contudo, os obstáculos acabaram por ser ultrapassados.

As estratégias de recrutamento delineadas para fazer face a esta nova situação foram a contratação prévia de um colaborador da bolsa de candidatos a emprego, de nacionalidade ucraniana, sediado em Portugal há alguns anos. Além deste recurso, foi solicitada a colaboração do departamento QAS para a dinamização de uma ferramenta que ilustrasse as funções disponíveis, com detalhes relevantes de execução das mesmas.

O espírito da Nossa Instituição é diferenciador no que respeita a abrir caminhos e derrubar barreiras, tendo nesta situação agrupado um conjunto de elementos multidisciplinares que contribuíram para o sucesso da admissão e integração dos novos colaboradores.

Cristiana Figueiras | Responsável pelo processo de Recrutamento e Seleção

RELATÓRIO ANUAL DE ATIVIDADES

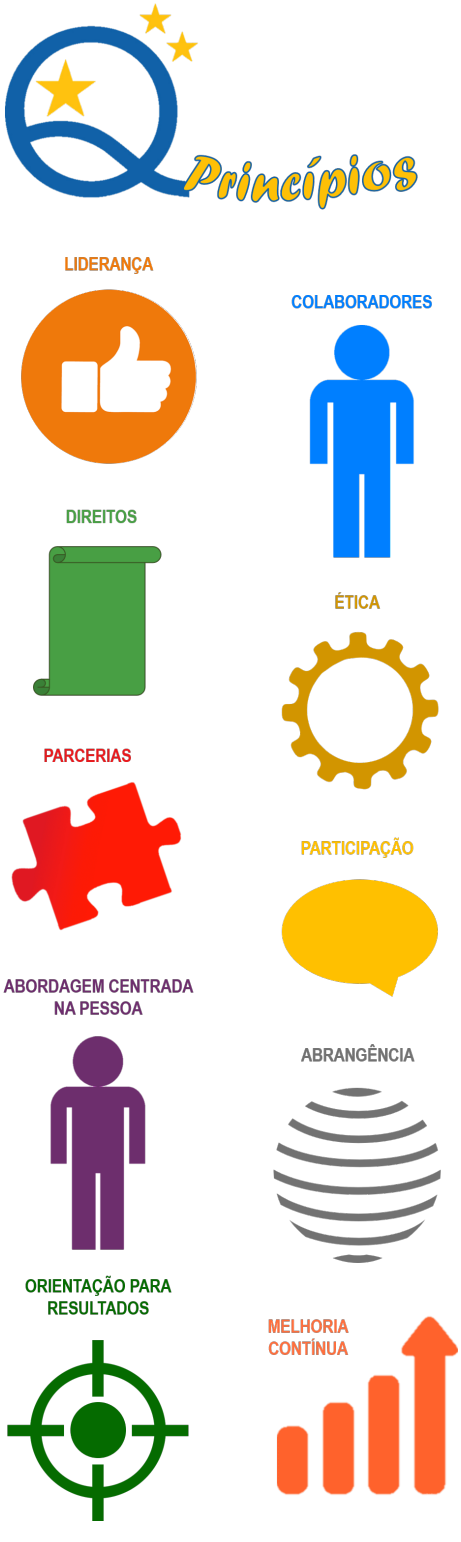
No primeiro triénio do ano foi desenvolvido pela Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde o relatório anual de atividades, refletindo assim o ano de 2021.

Para este relatório anual global, contribuíram os relatórios dos Equipamentos Sociais certificados e demais serviços de apoio associados. Todos os Equipamentos e Serviços certificados seguem um modelo rígido de relatório de atividades que já conta com 9 anos de desenvolvimento. Trata-se de um modelo de relatório que é relatado de forma profissional e rigorosa. Os resultados apresentados tem por base a realização dos objetivos estabelecidos nos seus planos estratégicos e de gestão, medidos através da respetiva taxa de alcance dos indicadores.

A salientar que para o desenvolvimento do projeto dos relatórios anuais dos centros certificados está a base de 6 anos de comparação de resultados, tendo como orientação os 10 princípios do EQUASS, 50 critérios e cerca de 225 indicadores criados e desenvolvidos na sua maioria pela "equipa forte" que dá corpo ao projeto de certificação pelo referencial EQUASS nos centros.

Também outros Serviços da Instituição seguem modelos estruturados de Relatórios de Atividades, com base no referencial de Qualidade seguido. Por exemplo no Laboratório de Análises Clínicas (LAC) em que é seguido o referencial de Gestão ISO 9001, também o relatório de atividades tem uma estrutura rígida, que prevê uma complexa análise de *PESTEL*, análise *SWOT* e também estrutura o planeamento estratégico e os objetivos a atingir.

Nos centros certificados da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde é realizada uma autoavaliação anual por uma equipa de cerca de 20 profissionais. São avaliados os 10 princípios dos EQUASS e os seus 50 critérios. Esta autoavaliação inclui vários momentos de brainstorming entre equipas na avaliação dos indicadores. É feita uma reflexão das oportunidades, assim como é avaliado o significado e sentido dos mesmos. São daqui retirados os output's e outcomes necessários para a tomada de decisão e a melhoria do Sistema de Gestão da Qualidade.



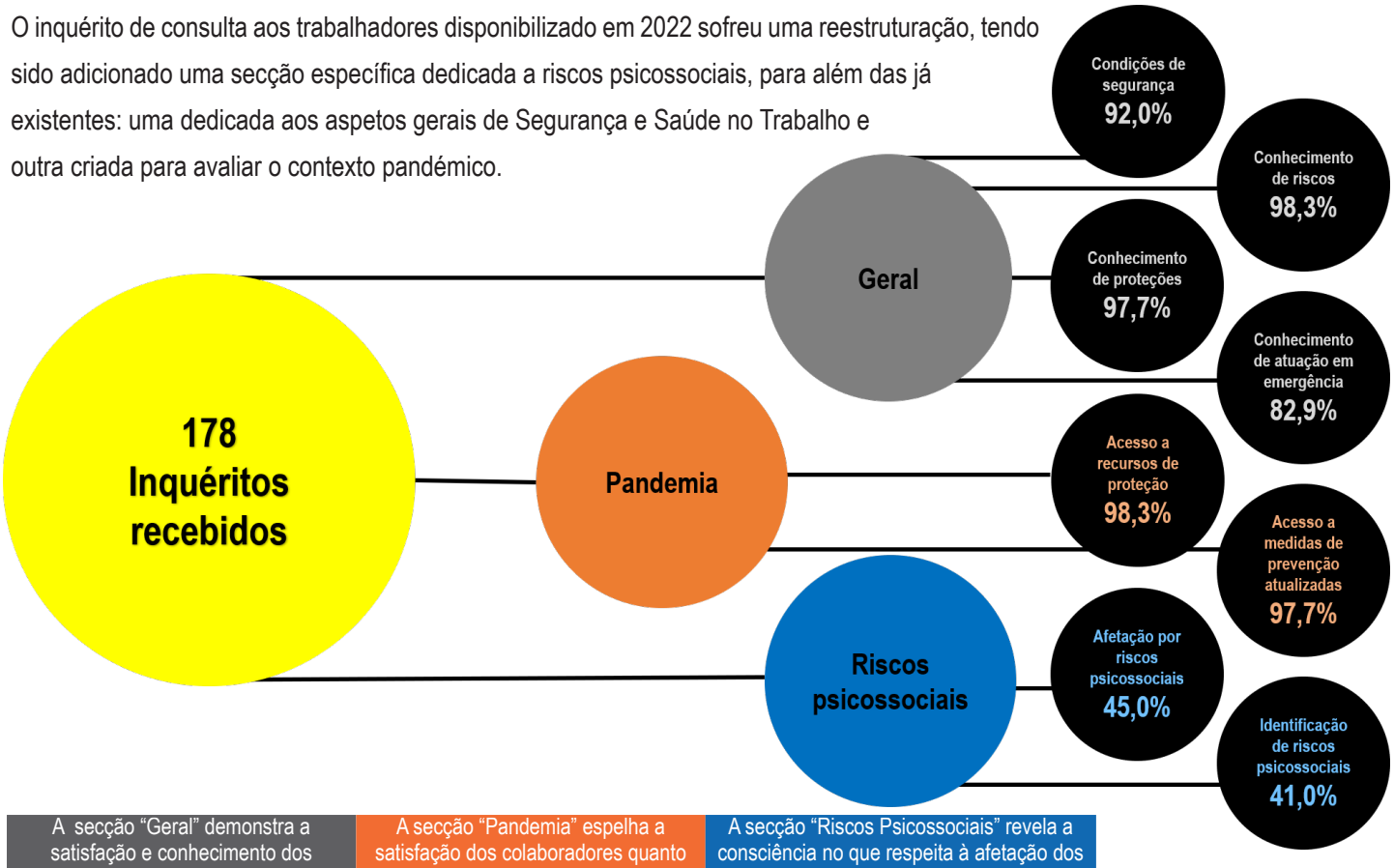
No âmbito do Laboratório de Análises Clínicas, o Relatório de Atividades é encarado como uma ferramenta que objetiva explanar todas as atividades que foram desenvolvidas, face ao que tinha sido previsto em Plano de Atividades. São apresentados os resultados e analisados os indicadores que traduzem os principais domínios de atuação do Laboratório, caracterizando-se também os recursos financeiros e humanos que lhe dão suporte, permitindo-nos simultaneamente avaliar as taxas de alcance e a necessidade de implementação e/ou ajuste de medidas.

Ricardo Silva | Diretor adjunto do LAC

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

CONSULTA AOS TRABALHADORES

O inquérito de consulta aos trabalhadores disponibilizado em 2022 sofreu uma reestruturação, tendo sido adicionado uma secção específica dedicada a riscos psicossociais, para além das já existentes: uma dedicada aos aspetos gerais de Segurança e Saúde no Trabalho e outra criada para avaliar o contexto pandémico.



A secção "Geral" demonstra a satisfação e conhecimento dos colaboradores nas áreas de Segurança e Saúde no Trabalho.

A secção "Pandemia" espelha a satisfação dos colaboradores quanto ao acesso a recursos, como EPI´s e informação, durante a pandemia.

A secção "Riscos Psicossociais" revela a consciência no que respeita à afetação dos colaboradores por riscos psicossociais e a identificação dos respetivos tipos de riscos.

RELATÓRIO ÚNICO

O Relatório Único (RU), constitui uma obrigação anual, a cargo dos empregadores (empresas com trabalhadores por conta de outrem), com conteúdo e prazo de apresentação regulados na Portaria nº. 55/2010, de 21 de janeiro.

A sua submissão acontece na Instituição todos os anos, tendo acontecido já este ano, no 1.º semestre de 2022. Neste documento são comunicados todos os dados relevantes dos colaboradores. O Departamento de Recursos Humanos da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde responde na íntegra a todos os anexos, com exceção do anexo D na área de Segurança e Higiene no Trabalho, cujo preenchimento é da responsabilidade do Departamento QAS, para todas as áreas de atividade da Instituição.

Neste relatório são avaliados todos os riscos identificados na Instituição, assim como são assumidas todas as medidas que foram implementadas no ano a que diz respeito: Além desta identificação dos riscos também é feito um balanço fidedigno dos acidentes de trabalho ocorridos e dos dias perdidos.

O Relatório Unico é um documento constituído pelo relatório propriamente dito e por seis anexos:

Anexo A – relativo ao quadro de pessoal;

Anexo B – fluxo de entrada e saída de trabalhadores;

Anexo C – relatório anual de formação contínua;

Anexo D – relatório anual das atividades do serviço de segurança e saúde;

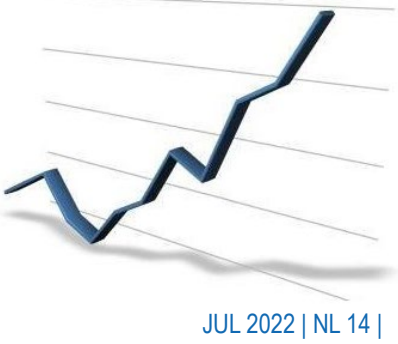
Anexo E – eventuais greves;

Anexo F – referente à informação sobre eventuais prestadores de serviços (sendo este último anexo de carácter opcional).

ACT AUTORIDADE PARA AS CONDIÇÕES DO TRABALHO

Direcção-Geral da Saúde www.dgs.pt

Ministério da Saúde



FORMAÇÃO "INSTALAÇÃO E GESTÃO DE ZCAP" EM MARCO DE CANAVESES

O Departamento QAS da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde participou em Maio numa ação de qualificação com a duração de 2 dias denominada de "Instalação e Gestão de ZCAP". No primeiro dia foi realizado um webinário, cujo objetivo foi abordar os aspetos principais do Manual Técnico de Instalação e Gestão das Zonas de Concentração e Apoio à População (ANEPC, Junho 2020).

No segundo dia foi proporcionado um exercício prático aos participantes, ocorrido neste caso em particular, nas instalações dos Bombeiros Voluntários de Marco de Canavezes. A ação foi ministrada pela Equipa da Autoridade Nacional de Emergência e Proteção Civil e incidiu sobre conceitos e objetivos do alojamento de emergência em caso de acidente grave ou catástrofe, ativação e gestão de ZCAP.

Mais uma vez e tendo por base a abordagem multidisciplinar da SCMVC, participaram nesta iniciativa o Departamento QAS e o Departamento de Habitação Social. Uma intervenção deste "calibre" é da responsabilidade do município, contudo a preparação e o entendimento deste tipo de iniciativas é fundamental para um apoio concertado por parte de organizações como a SCMVC. A abordagem multidisciplinar interna e externa enriquece o contributo à população e maximiza a eficácia da instalação e gestão de uma ZCAP, que apesar de não ser complexa, requer vários níveis de controlo e segurança.

ZCAP – Zona de Concentração e Apoio à População
As ZCAP são zonas que promovem o alojamento de emergência providenciado em caso de desastre grave, catástrofe ou outro tipo de ocorrência de caráter excecional. Trata-se de uma resposta temporária à existência de cidadãos que no âmbito de uma evacuação são deslocados das suas residências por não ser uma zona segura, até ao restabelecimento das condições de segurança da respetiva área afetada.

FORMAÇÃO "CENTRAL DE DETEÇÃO DE INCÊNDIO" NA PORTARIA CENTRAL

Realizada uma ação de formação a todos os profissionais do serviço de portaria da atuação na nova Central de deteção de Incêndio (CDI), pela empresa parceira responsável pela recente reestruturação. Nesta formação foi destacado o funcionamento dos dispositivos, assim como o atual estado de arte do funcionamento da CDI. A CDI atual encontra-se a ser renovada no que respeita a todos os dispositivos interligantes e respetivas atualizações para as recentes ampliações físicas do Hospital da Misericórdia.

Um incêndio em um edifício pode provocar perdas e consequências humanas passageiras ou irreversíveis, assim como prejuízos e danos avultados. A importância de uma CDI em simultâneo com plantas de emergência, extintores, bocas-de-incêndio, carretéis, portas resistentes ao fogo, assumem uma importância enorme na segurança que a instituição promove no bem-estar dos seus utentes, colaboradores e funcionários.

Procedeu-se a um upgrade da CDI do Edifício 3 da Misericórdia, para o qual os elementos da portaria tiveram oportunidade de tomar conhecimento das metodologias e manuseamento em uma ação de formação ministrada por uma entidade externa à Instituição, com o intuito de podermos atuar, bom será não ser preciso, de uma forma rápida e assertiva perante uma emergência, promovendo a melhor das seguranças para pessoas e bens.

"Mais vale uma vida segura, do que mil seguros de vida!"

Miguel Carneiro | Telefonista

FORMAÇÃO DE MOVIMENTAÇÃO MECÂNICA DE CARGAS ANIMADAS

Foram realizadas 7 sessões de formação em Movimentação Mecânica de Cargas. Para dinamizar estas sessões o Departamento QAS contou com a colaboração especializada da Terapia Ocupacional. Foram abordados contextos teóricos relevantes, assim como existiu em cada uma das sessões uma componente prática, que foi aos quartos dos utentes. Em contexto real, e nas situações consideradas mais complexas pelos colaboradores, foi possível demonstrar a simplicidade de uma transferência quando se utilizam as ferramentas adequadas.

A Instituição continua a apostar na "diminuição da carga", reunindo esforços para aumentar o parque de equipamentos que apoiem a transferência segura de utentes. Objetiva-se continuar a contribuir para minimizar um dos maiores riscos profissionais da atividade de cuidador - as lesões musculoesqueléticas.

É muito útil esta formação. Ajuda-nos a diminuir o nosso esforço físico e que haja menos lesões.

Lina Ferreira | Auxiliar de ação médica

Ter equipamentos como as camas articuladas elétricas e o elevador de transferência é uma mais valia para o serviço no lar de idosos. De notar, que as transferências dos nossos utentes são mais seguras e confortáveis para ambas as partes, diminuindo, desta forma, o risco de lesões/acidentes de trabalho, assim como, o risco de queda/lesão dos utentes. A par dos equipamentos, a formação é, de igual forma, importante. Tive oportunidade de fazer a formação de manuseamento de elevadores de transferência, na qual aprendi boas práticas e estratégias a aplicar em casos específicos com que trabalho. Foi, uma formação que contribuiu para otimizar as minhas competências e consequentemente o serviço prestado.

Fátima Gonçalves | Ajudante de lar

Foi interessante. Ajuda-nos a ultrapassar dificuldades no dia-a-dia, ao nível de carga e esforço.

Marisa Pereira | Auxiliar de ação médica

O lar da 3 idade da SCMVC tem vindo a evoluir no que diz respeito à segurança dos nossos utentes e dos seu profissionais.

Com a aquisição das camas articuladas e gruas é facilitado nas transferências e posicionamento de utentes mais dependentes.

Com o auxílio destes equipamentos permite um maior conforto e segurança para o utente e para nós profissionais.

Um dos maiores benefícios é a prevenção e minimização das lesões músculo-esqueléticas das auxiliares de saúde.

Sem dúvida com a chegada das camas articuladas e das gruas os nosso cuidados evoluem com maior qualidade e aptidão.

Cristiana Costa e Paula Vila Verde | Ajudantes de lar

SIMULACRO NA UNIDADE DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS (UCCI)

No primeiro semestre de 2022 foi testada a resposta a um cenário de emergência no edifício da Unidade de Cuidados Continuados Integrados Cardoso da Silva.

O cenário retratado foi uma explosão provocada por uma ignição com gás oxigénio no quarto de um utente.

Foi realizada a evacuação parcial do edifício, tendo sido evacuada a zona afetada, a Unidade de Média Duração (UMD). Participaram nesta atividade todos os colaboradores em funções, assim como todos os utentes da UMD.

A prontidão dos profissionais da UCCI neste exercício foi exímia, sendo a destacar durante todo o exercício a rapidez e a humanização no tratamento dos doentes aquando todo o cenário de evacuação.

Na reunião final foi realizada uma ação de brainstorming, tendo sido identificadas oportunidades de melhoria. Posteriormente elaborado relatório com o relato da situação e todas as propostas de solução para os problemas identificados, encaminhando para conhecimento e aprovação das medidas pelo Reponsável de Segurança da Instituição.

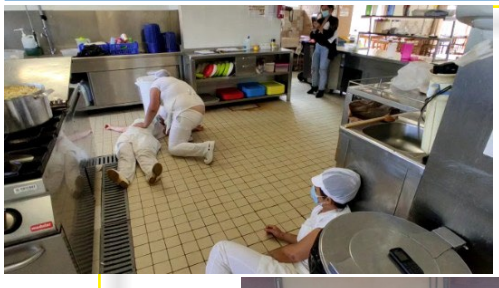
Gostei de participar no simulacro. Tenho agora o conhecimento e a orientação que preciso para atuar, pois o tempo para socorrer deve ser o mais rápido possível.

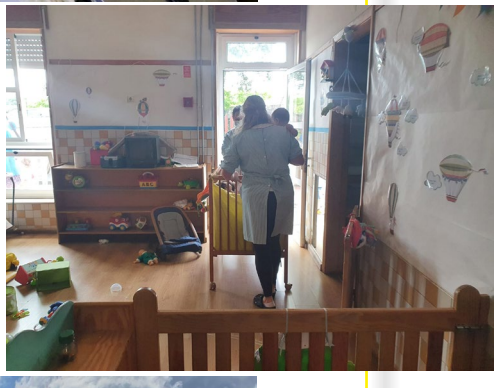
Leticia Pinto | Auxiliar de ação médica

É importante a equipa multidisciplinar saber os procedimentos, por exemplo quais as saídas de evacuação e o ponto de encontro.

Carolina Santos | Auxiliar de ação médica

SIMULACRO NO CENTRO SOCIAL EM MACIEIRA (CSM)





Em junho foi levado a efeito mais um simulacro no CSM da Maia, testando assim a prontidão dos meios humanos e técnicos neste centro de infância.

O cenário testado foi uma fuga de gás, seguido de uma explosão na cozinha, com evacuação total dos ocupantes edifício.

Em tempo recorde, tempo inferior a 2 minutos, todas as crianças da creche, jardim e pré-escolar encontraram-se no ponto de encontro, assim como toda a equipa de colaboradores.

A simplicidade e funcionalidade do edifício, aliada ao desenvolvimento dos treinos rotinados com a equipa educativa e as crianças, contribuíram para o sucesso dos tempos de evacuação reduzidos.

Os simulacros são vitais para sensibilizar, consciencializar e capacitar todos os envolvidos, em como agir numa situação de emergência e de forma o mais real possível.

João Vieira | Animador cultural

A realização do simulacro na nossa Instituição foi muito útil para todos. Adquirimos mais conhecimentos sobre os procedimentos a seguir em caso de incêndio. Assim, sentimo-nos mais seguros e preparados.

Ana Silva | Ajudante de ação educativa

Este género de exercícios dá-nos confiança de como atuar caso haja algum incêndio, estamos mais seguros de como proceder.

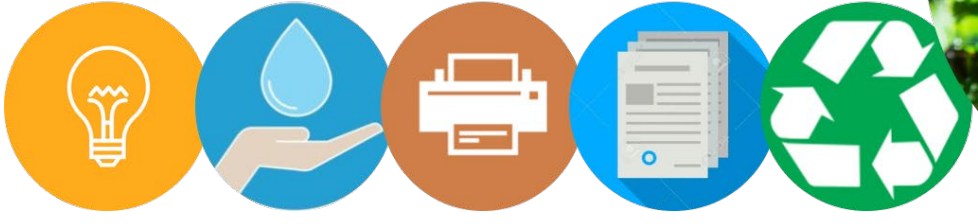
Susana Costa | Ajudante de ação educativa

REDUÇÃO DA PEGADA AMBIENTAL

A SCMVC tem consciência que a sua atual pegada ambiental sofreu nestes dois últimos anos de pandemia um incremento muito significativo.

Se por um lado, entramos em 2020, apoiados pelas novas orientações legais na utilização do plástico, providas de muita sensibilização para a diminuição drástica da utilização deste tipo de recursos. Por outro lado a pandemia veio com as suas incertezas e " medos" atrasar esta iniciativa verde, recolocando a maior parte das Organizações novamente no "início da corrida".

Neste 1º semestre de 2022 foi o tempo de repensar estratégias de sensibilização para uma boa gestão de recursos. Foi realizada uma campanha para o uso racional de recursos (eletricidade, água, materiais gráficos, consumíveis não reutilizáveis e também mudança de práticas).



SACOS DE TECIDO PARA TRANSPORTE DE ROUPA DA LAVANDARIA

A fase atual de retoma, reflexão e retirada de boas aprendizagens do período de pandemia incrementa a motivação para melhorar as práticas menos amigas do ambiente, que entretanto se foram instalando.

Mesmo durante o período de pandemia existiu a preocupação com o desperdício de recursos tendo sido nesta fase desenvolvidos EPI's reutilizáveis para a proteção dos profissionais.

Estão alguns projetos em andamento, alguns numa fase muito embrionária, outros mais evoluídos. Num destes é a execução de sacos de tecido para o circuito das roupas. Têm sido desenvolvidos alguns modelos e colocados a teste na Instituição.

Os primeiros modelos desenvolvidos contaram com tecidos de desperdício que reuniam algumas condições mínimas necessárias, não as suficientes. Tendo por base as várias limitações na implementação se vão levantando.

Estamos agora numa 3.ª fase deste projeto, que conta com o apoio de um parceiro externo para o desenvolvimento de um "saco amigo do ambiente" e que simultaneamente respeite as necessidades particulares dos serviços, e que claro tão igualmente importante, seja aprovado pela nossa equipa de profissionais!

Sacos desenvolvidos com o apoio da equipa de profissionais do Lar de Terceira Idade

O MUNDO DO CONTROLO DE PRAGAS NA INSTITUIÇÃO

A Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde tem planificada desde a sua génese, a intervenção preventiva na área do controlo de pragas biológicas, em todos os seus edifícios. Está implícito na nossa cultura da Qualidade que um bom controlo de pragas nas instalações melhora o ambiente, promove o bem-estar ocupacional, e realizado de forma assertiva até diminuí o uso de pesticidas nas culturas, tal o caso que surge na Quinta Galante (QG) - Propriedade Agrícola da Instituição em Touguinhó.

A planificação do controlo de pragas inclui o controlo das pragas urbanas, nos edifícios localizados nos centros mais urbanos, assim como as pragas mais frequentes nos centros mais rurais.

Além dos habituais controlos das espécies invasoras, como ratos, baratas, formigas, moscas, pulgas, aranhas, pombos, carrapatos, moscas, mosquitos, percevejos, vespas, traças, são emitidos sinais de alerta quando se vislumbram vespas asiáticas, seguindo assim todo um circuito interno de atuação, dado que estas vespas, como são mais agressivas e agem em grupo em situação de ameaça, podem no limite, ser fatais.

Também na Instituição, como entidade coletiva, sempre que confirma a existência desta espécie nas Instalações e seus limites, informa o Serviço Municipal de Proteção Civil, de forma a serem coordenadas ações seguras para a diminuição do risco. Desde a deteção da vespa velutina na Instituição, que além desta colaboração da Proteção Civil, também a Quinta Galante fornece armadilhas manuais, aplicadas em vários locais das instalações, para minimização do impacto desta praga.

Outra das situações detetadas, mais abundante nos últimos anos, é a presença das gaivotas nas instalações. Estas aves deslocam-se para as cidades principalmente pela incorreta deposição de resíduos (fora dos contentores), mas também através da alimentação disponibilizada diretamente pela população. Este é o principal fator de atração para as gaivotas, seguindo-se a facilidade de encontrar zonas de pouso e nidificação nos telhados e beirais, tal como acontece nos edifícios da Instituição localizados no Centro de Vila do Conde.

Sabia que?

A **vespa asiática**, de nome vespa velutina nigrithorax, é uma espécie autóctone da Ásia, proveniente de regiões tropicais e subtropicais do norte da Índia, da Indochina, do leste da China assim como do arquipélago da Indonésia.

Quem estuda esta espécie identifica como foco inicial na Europa, um carregamento hortícola, proveniente da china, através da zona portuária de Bordéus no ano de 2004, e por aí iniciou a sua disseminação. A vespa velutina instala-se nas áreas urbanas e periurbanas, e é um predador da abelha europeia. A zona norte do País é uma das áreas mais atingidas por esta praga.

Esta vespa pode atingir três centímetros e meio e tem o tórax praticamente negro, aveludado, delimitado por uma faixa fina amarela, com abdómen maioritariamente castanho (menos tons de amarelo), asas escuras e as patas são pretas e amarelas (as vespas europeias tem patas acastanhadas).

Quando no Inverno se veem a descoberto os vespeiros, e apesar do pânico instalado nos locais, estes ninhos estão desabitados e não voltam a ser “casa” desta espécie, não conferindo assim qualquer necessidade de intervenção.

Porque neste processo a intervenção dos cidadãos individuais e coletiva é importante, deve o cidadão, após confirmar a existência de vespas asiáticas notificar através da plataforma STOPvespa: https://stopvespa.icnf.pt/

O MUNDO DO CONTROLO DE PRAGAS NA INSTITUIÇÃO

As gaivotas têm como principal perigo a agressividade associada à sua fase reprodutora, protegendo com ataques cerrados às pessoas, os ninhos e crias de potenciais ameaças. Neste combate, a Instituição articula diretamente com o ICNF - Instituto de Conservação na Natureza e Florestas, tendo sido retiradas recentemente algumas crias nos topos dos edifícios.

Ninhos e crias de gaivotas

A área do controlo de pragas na SCMVC é vasta, e por vezes complexa, sendo o caminho de contínua aprendizagem. A bagagem e experiência no conhecimento e atuação com cada tipo de praga existente vai melhorando, sendo adaptados os métodos de controlo. Contudo, por outro lado, também as pragas melhoram a forma como reagem, evoluindo nos seus mecanismos inatos de proteção e inéditas formas de atuação!

A trabalhar desde 2008 com a Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, temos vindo juntamente a elaborar um plano preventivo no combate a todo o tipo de pragas.

Através de um trabalho técnico e profissional preocupando-se sempre com o Meio Ambiente, a Desilíder - Controlo e Eliminação de Pragas, Lda., dispõe das técnicas mais avançadas na área da Desinfestação (Química e Ecológica) afim de eliminar pragas tais como ratos, baratas, pulgas, vespas entre outros, o serviço utilizado pela Desilíder obedece às mais rigorosas normas da Direção Geral de Saúde bem como todos os produtos por nós utilizados, procuramos sempre aperfeiçoando através de novas técnicas e equipamentos de modo a oferecer uma melhor qualidade e serviço acima da média de mercado.

Em 2020 fomos assolados por uma pandemia (COVID-19), a Desilíder e A Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde elaboramos um plano de Desinfeção e assim protegemos os nossos idosos, crianças e funcionários.

A Desilíder continua a trabalhar para um ambiente melhor!

Filipe Teixeira | CEO

Desilider® Controlo e Eliminação de Pragas, Lda.

A LIMPEZA DAS INSTALAÇÕES COMO ALIADO NO CONTROLO DE PRAGAS

A SCMVC neste mundo do controlo das pragas também conta com a dinamização e implementação medidas adicionais, como limpeza de jardins, limpeza de áreas exteriores, otimização de circuitos e locais de deposição de resíduos, e não menos importante com o cumprimento dos planos higiene previstos nos vários serviços.

Outra das medidas também encetadas neste ciclo de ações é a subcontratação externa da limpeza das caixas de gordura e toda a rede de esgotos, permitindo assim a redução de entupimentos, águas estagnadas, meios ótimos para proliferação de pragas, como ratos e baratas.

Neste semestre foi mais uma vez realizada a limpeza a todas as caixas e rede exterior dos edifícios, por empresa externa, supervisionada pela Equipa do Setor de Obras da Instituição, assegurando assim o funcionamento esperado destes canais.

O volume de utentes/residentes, profissionais e demais população que se serve dos serviços da Instituição, assim como o tipo de serviços desenvolvidos na Instituição levam a uma elevada utilização das redes de saneamento e caixas de gordura. Somos algumas vezes chamados a resolver situações, de forma imediata, que afetam o dia a dia dos serviços. Estas situações são pontuais e são resolvidas pela minha equipa no imediato. Aproveitámos estes momentos para sensibilizar os profissionais dos serviços para as boas práticas na utilização das redes, pois temos consciência que as águas paradas e a acumulação de lixo pode levar a maiores problemas com impacto no bem-estar dos utilizadores dos edifícios.

Armando Gonçalves | Encarregado Geral Setor Obras

O CONTROLO DE PRAGAS NA QUINTA GALANTE (QG)

Desde os primórdios da agricultura que o Homem se deparou com um fator que, por vezes, colocou em causa a produção agrícola: as pragas. Após vários anos de pragas a dizimar os campos agrícolas surgiram os pesticidas, substâncias que combatem de forma eficaz as pestes.

Contudo, nos últimos anos surgiram estudos que revelam a existência de danos colaterais sobre o meio ambiente e efeitos nocivos para a nossa saúde, provocados pelos referidos pesticidas.

A nossa Instituição sempre demonstrou preocupação pelo meio ambiente, mas sobretudo com as pessoas, por essa mesma razão aplicou a necessidade de reduzir e evitar os pesticidas, por outras palavras "less is more", ou seja, menos é mais.

Ao utilizarmos menos quantidades de pesticidas estamos a ter mais saúde. Este é o prisma da Instituição.

Nesta linha de ação a Instituição desenvolveu uma parceria com o Sistema de Avisos do Ministério da Agricultura que permite monitorizar o aparecimento de novas pragas e de doenças já existentes.

Destacamos o exemplo do controlo e combate da tuta absoluta, um inseto conhecido vulgarmente como traça do tomate.
Esta traça coloca a larva dentro do tomate, a larva cresce dentro do fruto e provoca o apodrecimento do mesmo, mais tarde torna-se adulta, repercorria-se e o ciclo recria-se.

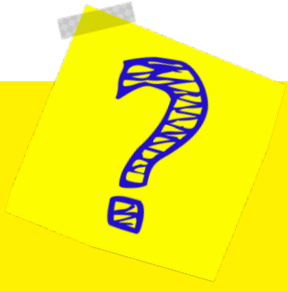
Para combater esta praga, a Instituição recebe do Ministério da Agricultura armadilhas. Estas armadilhas têm uma placa de cola, construída por um atrativo de feromonas. Ao serem atraídas pelas feromonas as traças ficam presas na cola e morrem.

Semanalmente é feita a contagem de traças apanhadas nas armadilhas e são enviados os dados para o Ministério da Agricultura para análise e monitorização.

Através deste processo de simbiose, a Instituição diminuíu a utilização de pesticidas para combater a praga, e o Ministério da Agricultura consegue conhecer e controlar a sua presença na região.

Paulo Mesquita | Eng. Agrónomo da QG

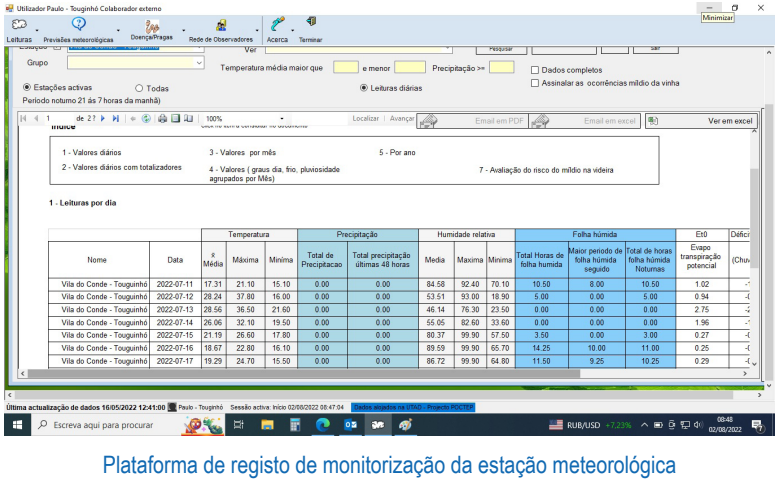
E como é possível reduzir os pesticidas numa altura em que existe um elevado número de pragas?



É possível através da utilização de armadilhas e de insetos que se alimentam de outros insetos (as pragas). Esta é apenas uma das formas alternativas de o fazer.

Estação meteorológica

Armadilha para a captura da traça do tomate



Plataforma de registo de monitorização da estação meteorológica

Sabia que...

não é só o uso de luvas que reduz o risco biológico?

A pandemia provocada pelo SARS-CoV-2 foi o gatilho para a explosão dos recursos descartáveis. Com ela chegou o "*boom*" das luvas. Inicialmente ajustadas à situação, e posteriormente usadas de forma "desgovernada". Muitos mitos foram sendo criados e desenvolvidos, sendo que a crença de que as luvas protegem de todos os riscos biológicos saiu fortalecida! Esta é a nova atual "luta" a travar, por três motivos essenciais: diminuição dos riscos biológicos, diminuição da pegada ambiental e também não menos importante o contributo para a sustentabilidade.

Na Instituição também nos deparamos com esta nova realidade, tendo o consumo de uso de luvas disparado. Alcançou neste semestre um recorde nos consumos, quando comparado com 2019.

1º semestre de 2022

1,4 milhões de luvas consumidas na Instituição*

Relembramos assim que o uso de luvas de nitrilo, vinil, latéx, esterilizadas, cirúrgicas gel e luvas exame palhaço apenas devem ser usadas em procedimentos clínicos, para reduzir riscos, a saber:

- Risco de contaminação das mãos de profissionais da saúde com sangue e outros fluídos corporais;
- Risco de disseminação de micro-organismos no ambiente e de transmissão do profissional de saúde para o utente e vice-versa.

O uso de luvas nunca dispensa a boa higienização das mãos, que obrigatoriamente deverá ser realizada antes e após a sua colocação.

Lembre-se que fora as situações atrás identificadas, não deve usar luvas descartáveis!
Se tiver dúvidas coloque-as junto dos responsáveis.

E note que o uso de luvas pode resultar em oportunidades perdidas para a higiene das mãos.

*Dados recolhidos junto do setor de Aprovisionamento de Produtos Médico-Hospitalares em julho de 2022

No passado dia 7 de junho foi realizada a 1.ª Mostra de Segurança Alimentar, organizada pela Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde.

Este evento foi realizado no Centro Interpretativo de Memórias da Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde (CIMMVC), sendo o convite exclusivo e extensível a todos os manipuladores de alimentos das cozinhas e serviços de distribuição da Instituição.

> *Mais uma vez, o CIMMVC acolheu com entusiasmo, este evento da nossa Instituição, estando sempre disponível para dar corpo a estes projetos.*
> *Estes são uma mais valia, pois dão a conhecer o que se faz na SCMVC e, ao mesmo tempo, dar a conhecer aos seus convidados e parceiros este espaço emblemático da história da Instituição.*
>
> *Sara Maia | Mestre em História e Património*

Foram convidados para a dinamização do evento alguns parceiros desta área de Segurança Alimentar, assim como os profissionais da Instituição de serviços internos de Suporte à área de Segurança Alimentar.

Entre os profissionais Técnicos Internos convidados como Oradores estiveram presentes, o Eng.º Paulo Mesquita, Eng.º Agrónomo, responsável pelo processo de produção e Gestão da Quinta Galante (Quinta de produção de produtos hortícolas), o Dr. Ricardo Silva, Diretor Adjunto do Laboratório de Análises Clínicas da Instituição, a Nutricionista Responsável, Dra. Daniela Vareiro e a Responsável pela Segurança Alimentar na Instituição, Dra. Odete Cunha.

A abertura e encerramento foi realizada nos dois turnos do dia, manhã e tarde e contou com a presença do Provedor Eng.º Rui Maia e da Diretora Geral dos Serviços, Dra. Conceição Antunes, tendo aqui sido proferidas palavras de apoio motivacional a todos os colaboradores presentes.

Visão gráfica do percurso de Segurança Alimentar da SCMVC

O evento foi organizado pela equipa protagonista do *back office* em 3 dias. A ideia para este evento surgiu 4 dias úteis antes do evento, e após a sua aprovação, foi concretizada. Todos os profissionais internos envolvidos aceitaram a ideia, fazendo da mesma um desafio, tendo apoiado com excelentes contributos para a sua concretização.

O programa foi ambicioso, os convites foram dirigidos em "cima da hora" aos parceiros externos da área alimentar, tendo todos respondido prontamente e afirmativamente ao desafio que lhes foi colocado.

Parceiros da MOSTRA de SEGURANÇA ALIMENTAR 2022

10:15 PROVEDOR: ABERTURA
ENG. RUI MAIA (Provedor da SCMVC)

10:30 QAS: A SEGURANÇA ALIMENTAR NA SCMVC
DRA. ODETE CUNHA (Responsável QAS da SCMVC) E DRA. DANIELA VAREIRO (Responsável NUTRIÇÃO da SCMVC)

10:50 O NOSSO PRADO: PRAGAS X PESTICIDAS
ENG. PAULO MESQUITA (Engenheiro Agrónomo da SCMVC)

11:10 LAC: MICROBIOLOGIA CLÍNICA, ALIMENTOS SEGUROS, MELHOR SAÚDE
DR. RICARDO SILVA (Diretor Adjunto Laboratório de Análises Clínicas da SCMVC)

11:35 LACTOGAL: A SEGURANÇA ALIMENTAR NOS PRODUTOS LÁCTEOS
ENG.ª HELENA CARRILHO PEREIRA (Equipa Qualidade LACTOGAL)

12:00 AVIMINHO: TRANSPORTE E TEMPERATURA
SR. MICHEL GRILO (CEO Aviminho)

12:20 MOSTRA
EXPOSIÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

12:30-14:15 ALMOÇO

14:15 MOSTRA
EXPOSIÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR

14:30 MORAIS DO MONTE: ORGANOLEPSIA E FRESCURA
SR. HÉLDER MARQUES (Responsável MORAIS DO MONTE)

15:00 O NOSSO PRADO: PRAGAS X PESTICIDAS
ENG. PAULO MESQUITA (Engenheiro Agrónomo da SCMVC)

15:20 DIVERSEY: PRODUTOS QUÍMICOS NA SEGURANÇA ALIMENTAR
ENG.ª CÁTIA FERRO (Engenheira Alimentar DIVERSEY)

15:45 SOTEQUE: EQUIPAMENTOS – UTILIZAÇÃO E CONSERVAÇÃO
SR. AVELINO LOPES (Diretor Comercial SOTEQUE)

16:05 LAC: MICROBIOLOGIA CLÍNICA, ALIMENTOS SEGUROS, MELHOR SAÚDE
DR. RICARDO SILVA (Diretor Adjunto Laboratório de Análises Clínicas da SCMVC)

16:30 VANIBRU: SOLUÇÕES ALIMENTARES SEGURAS
DRA. JOANA MALHEIRO (Nutricionista VANIBRU)

17:00 ENCERRAMENTO
DRA. CONCEIÇÃO ANTUNES (Diretora Geral da SCMVC)

Todo o processo alimentar é complexo e passa por várias fases. Todas estas fases requerem cuidados especiais de forma a garantir a segurança alimentar. A Mostra 2022 foi um evento que teve especial importância, desde a sensibilização da segurança que existe em todas as fases que o alimento passa até chegar ao prato, como expor a política da Instituição relativa à utilização dos pesticidas.
"Do prado ao prato" é a frase perfeita para definir o tão amplo processo que os alimentos servidos passam.

Paulo Mesquita | Eng. Agrónomo da QG

Foi com enorme satisfação que aceitei o convite para conferenciar no evento "Segurança Alimentar – Mostra 2022", promovido pelo Departamento QAS da SCMVC. Esta iniciativa permitiu empoderar e apetrechar os profissionais que trabalham em restauração alimentar na Instituição de informação pertinente para a sua prática laboral, com o objetivo principal – minimizar a ocorrência de surtos associados à inadequada manipulação/confeção alimentar. Congratulo, também, o QAS pela sua visão, com envolvimento multidisciplinar de profissionais de diferentes campos de atuação, permitindo introduzir uma visão mais ampla e integrada da qualidade e segurança alimentar."

Ricardo Silva | Diretor adjunto do LAC

Mostra 1 "Os inutilizados"

A par do desenvolvimento em Segurança Alimentar na SCMVC, veio a evolução dos equipamentos nas cozinhas. As grandes equipas, a quantidade de equipamentos a usar, os timings de preparação dos alimentos, levam muitas vezes ao uso incorreto dos equipamentos. Tem assim, sido nesta área feito um investimento em formação, prevenção e na compra de equipamentos mais user friendly.

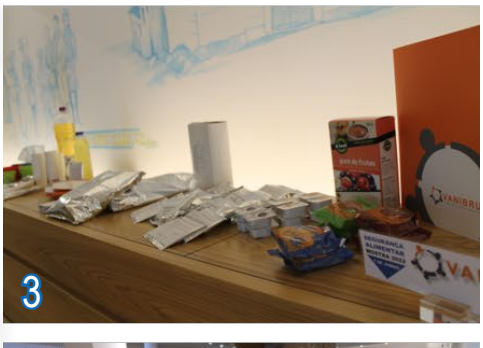
Mostra 2 "A produção própria"

A sustentabilidade ambiental e gestão eficiente dos recursos do "prado ao prato" é um dos temas com potencial interesse para a Instituição.

A Quinta Galante, quinta de produção agrícola da SCMVC tem vindo a apostar em medidas de agricultura sustentáveis, que permitam a subsistência parcial, produzindo alimentos diferenciadamente saudáveis e da época. A segurança e higiene nesta Quinta é parte integrante de todo o processo.

Mostra 3 "Alimentação de conveniência"

Alguns alimentos de fácil utilização foram expostos para exemplificar que a tecnologia alimentar permite desenvolver novas soluções/ alternativas e minimizar a manipulação. Com esta mostra foi possível ver uma refeição de arroz de frango ser preparada em menos de 1 minuto, assim como preparar sobremesas, tais como leite creme e pudim em 10 segundos.



Mostra 4 "Apoio ao consumo nacional e local"

Muitas das nossas famílias vivem do mar, do alimento que diariamente é procurado no mar. Estimular a economia local, assegurando em paralelo sinergias com qualidade e rigor é essencial na manutenção da confiança e segurança dos alimentos que disponibilizamos na Instituição. O peixe fresco é um alimento importante na alimentação, tem contudo a particularidade de ser um alimento de risco (facilmente perecível). Nesta mostra foi possível ver ao detalhe os critérios para controlo da Qualidade, demonstrados por um especialista do mar!

Mostra 5 "Opções saudáveis na hidratação e degustação"

A Instituição preza o bem acolher e "alimentar" com segurança.

Os cheiros e os sabores fizeram parte deste dia, perfumando o local e enriquecendo o bem-estar dos presentes.

Foram preparadas águas aromatizadas para prova e cozinhado um delicioso bolo de espinafres para levar, em que a embalagem foi a própria receita.

Já fizeram o bolo em casa?

Mostra 6 "Condições para a 'legalidade'"

Tem sido um grande esforço e investimento dotar e manter as 6 cozinhas e demais copas dos serviços/centros com materiais e utensílios próprios para o contacto com os alimentos conforme obrigatoriedade legal. A farda branca, o calçado próprio, a touca, as unhas curtas e limpas, as boas práticas na higiene pessoal e comportamentos assertivos nas áreas alimentares são a base do código de boas práticas.

Mostra 7 "Atua em proteção"

Os materiais e equipamento de proteção individual (EPI's) são há muito usados na Instituição para assegurar "proteção" do colaborador nas demais tarefas contra um ou mais riscos suscetíveis de ameaçar a segurança ou saúde no trabalho.

O bem-estar do colaborador e a sua segurança são para nós prioridade!

A pandemia veio valorizar medidas já implementadas e enraizadas, com o plano HACCP, e demonstrar que os "exageros" podem ser poucos quando está em risco a saúde.

Mostra 8 "Higiene contínua"

O uso do produto certo, na medida correta e de forma adequada são condutas que asseguram um ambiente limpo.

O risco químico está presente, quando a utilização não é prudente!

Tem-se vindo a consciencializar para o uso de água na proporção necessária. Lavar sim, desperdiçar não!

Mostra 9 "Dispositivos de análise microbiológica"

Quando os pontos críticos de controlo e respetivas medidas não são respeitadas, aumenta o risco de contaminação por microrganismos e assim maior o risco de "causar doença".

O tempo corre, mas a responsabilidade é precisa.

As soluções e placas de crescimento microbiológico elucidaram e alertaram para o mundo invisível dos microrganismos.

Mostra 10 "Controla a praga"

Também as pragas são uma preocupação em todo o processo de segurança alimentar. Pelo ar, água, chão/terra ou superfícies, várias são as medidas preventivas e corretivas desenvolvidas nas áreas alimentares, para minimizar o perigo/risco.

Na Instituição este controlo é assegurado com armadilhas que vão do prado ao prato.

SEGURANÇA ALIMENTAR

MOSTRA 2022

As apresentações para os vários temas foram altamente cuidadas e muito bem apresentadas pelos oradores presentes.

Foi inicialmente posicionado o estado da arte da Segurança Alimentar na Instituição, caminho e evolução histórica, assim como foram apresentados e desenrolados os aspetos críticos de controlo das áreas mais sensíveis na produção alimentar, desde a produção até à entrega ao consumidor final, ao utente, ao cliente, ao colaborador...

Na Lactogal, a Qualidade manifesta-se não só na eficácia dos processos, mas sobretudo no seu compromisso com a satisfação do cliente e na segurança que o consumidor tem nos nossos produtos.

A Lactogal é uma empresa respeitada no mercado e tida como uma referência pelos clientes, consumidores, entidades oficiais,fornecedores e demais parceiros do negócio. Esta circunstância representa o compromisso diário que a Empresa tem presente em tudo o que faz.

As certificações ao nível da Qualidade e Segurança Alimentar (ISO 9001) e da Segurança Alimentar (IFS), enquanto referenciais reconhecidos internacionalmente, representam o compromisso de toda a Organização com a excelência. A Política da Qualidade, Segurança Alimentar, Ambiente, Segurança e Saúde no Trabalho está totalmente incorporada nos processos de trabalho da Lactogal e, desde muito cedo, é assimilada e compreendida pelos colaboradores na sua atividade.

Foi com estes princípios que participei, com muito prazer, e em nome da Lactogal, na ação promovida pela Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde no dia Mundial da Segurança Alimentar. Foi muito gratificante ver uma Instituição promover este tipo de ação e observar o envolvimento de toda a equipa da Misericórdia: Diretores, Responsáveis de diferentes áreas e Colaboradores da cozinha.

Elaborando diariamente um elevado número de refeições para um público alvo sensível, idosos e crianças, a Misericórdia têm um trabalho extremamente desafiador em termos de Nutrição, Qualidade e Segurança Alimentar.

É bom trabalhar com parceiros como a Misericórdia enquanto nossos clientes e consumidores das nossas marcas.
É Bom trabalhar para o Bem Alimentar.

Helena Carrilho Pereira | Engenheira Alimentar da LACTOGAL

É sempre bom estes momentos, aprendemos sempre alguma coisa…permitiu ficarem com outra ideia.. perceberam o esforço que se faz para termos peixe fresco e um produto chegar à mesa com qualidade. As senhoras demonstraram que estavam a gostar pois fizeram perguntas e mostraram assim que se preocupam e tem interesse.

Hélder Marques | CEO Morais do Monte

Para este evento participaram ativamente os técnicos da Instituição envolvidos na área da Segurança Alimentar.

Foi um desafio abraçado por todos, fortalecendo o lema de que quando os sonhos e a vontade se alinham, apenas o céu é o limite.

Olhamos para tudo o que aconteceu e principalmente a forma como aconteceu, e muito nos orgulhamos desta equipa de profissionais e bons colegas que nos tornámos!

A ideia do evento em segurança alimentar surgiu, e no imediato seguinte, como faço sempre, partilhei a ideia. Neste caso, fi-lo com a Dra. Daniela, em jeito de conversa e sorrisos, chegamos à conclusão que o dia Mundial da Segurança Alimentar, acontecia precisamente passados 3 dias! Neste jeito engraçado que temos de trabalhar, obtive logo um enorme "SIM". Disse-me ela: "Vamos lá, vamos a isso!" Foi música para os meus ouvidos. Já era final da tarde, falei com o Provedor e obtive o mesmo sim! Na manhã seguinte a equipa de trabalho reuniu. Todos abraçaram a ideia, e todos contribuíram com ideias fantásticas!

Passado 2 dias, a Dra. Daniela, confidenciou-me que precisamente naqueles dias estaria de férias… mas que não me podia dizer não, pois nunca perde uma oportunidade!

E assim foi, do nada, surgiu a nossa primeira Mostra 2022, e não perdemos a oportunidade, por mais louca que fosse a concretização!

Que privilegiada sou por trabalhar com estes meus colegas, como os admiro pelo entusiasmo e pela entrega! Somos verdadeiramente Equipa!

Odete Cunha | Responsável do Departamento QAS

Equipa organizadora da MOSTRA de SEGURANÇA ALIMENTAR 2022

Da necessidade surge a oportunidade. É a constante premissa que sinto ao trabalhar com a Dra. Odete.

Oportunidade em melhorar, oportunidade em analisar, oportunidade em solucionar, oportunidade em concretizar, e disto se concorre para trabalhar em equipa e com qualidade.

Não ia dizer não, quando só precisávamos de boa vontade e bom senso. E tudo fluiu, mais uma vez, quando o desafio é visto como estímulo ao desenvolvimento. Que bom!"

Daniela Vareiro | Responsável de Nutrição

SEGURANÇA ALIMENTAR

MOSTRA 2022

TESTEMUNHOS DOS PARTICIPANTES

Gostamos do Sr. do peixe e agora nas compras já prestamos mais atenção a estes pormenores (olhos, guelras). Procuramos até mais vezes produtos biológicos. Já tínhamos cuidado mas estamos mais atentos e conscientes, o que mais impressionou foi os níveis de contaminação na demonstração (depois de vermos as placas).

Equipa da Pastelaria da SCMVC

É sempre bom temos novas informações, foi para nós bom relembrar, mas é muito útil para as pessoas que lidam com os alimentos fora da cozinha para manter os cuidados e relembrar tudo.

Devíamos voltar a fazer as formações todas outras vez pois temos de passar a informação e há coisas que podemos esquecer, e era bom mesmo para elas saberem".

Colaboradoras da cozinha do LTI

No dia mundial da segurança alimentar, falamos das modificações que houve nas cozinhas da Santa Casa, das modificações que houve neste tempo do COVID (lavar mais as mãos e as superfícies), que é o que estamos a fazer. Foi falado nos cuidados a ter na qualidade das carnes, dos peixes, na receção, etc. A formação foi simples e formativa, e gostei.

Anabela Lata | Colaboradora da cozinha da CC

Os fornecedores diretos explicaram a seleção dos alimentos para garantir sempre a qualidade. Foi também salientado e relembrado por todos a importância da lavagem dos alimentos assim como a confeção dos mesmos, de forma a evitar doenças, tal como a lavagem e desinfeção das mãos e dos espaços. No final da formação foi oferecido um mini break com a degustação de alguns produtos apresentados na formação. Todo o evento em si foi uma gratificante experiência que deveria abranger todos os colaboradores, aumentando assim a consciencialização e aumento de conhecimento/ competência de todos.

Sónia Rocha, Ajudante de Lar Responsável CARPD

Considero que todos os eventos realizados com o intuito de nos oferecer mias formação são uma mais valia para nós conseguirmos realizar todas as nossas tarefas com mais sucesso e com mais rigor. O evento "Mostra 2022" serviu para adquirir novos conhecimentos e para apreender um pouco mais. Precisamos de mais formação deste género para que possamos colocar em prática os mais corretos procedimentos e boas práticas de segurança alimentar.

Luciana Silva | Colaboradora da cozinha do CSM

Ficamos mais alerta e conscientes sobre as regras e perigos (placas com microrganismos) que podem causar "doença", principalmente na preparação da refeição fora da cozinha. A formação foi vantajosa. Permitiu conhecer o que está por detrás de todo o processo antes da entrega dos alimentos, o cuidado que o Fornecedor tem e rigor na escolha dos alimentos que fornece para a Instituição, para nos dar uma refeição de qualidade.

Colaboradores do CRPDJAM

Este tipo de ação é muito importante, pois é dado a conhecer a origem e todo o percurso dos produtos alimentares que consumimos na Instituição. Percebemos qua a Segurança Alimentar é um fator de preocupação na SCMVC, e que é seguro fazer cá as refeições, para quem tem essa possibilidade.

Cristina Costa | Encarregada na UCCI

Gostei muito, principalmente do Dr. Ricardo, fiquei muito elucidada e esclarecida para as boas práticas e riscos, … precisamos de ações como estas.

Lurdes Poço | Colaboradora da cozinha da CRDL

CARPD - Centro de Apoio e Reabilitação para Pessoas com Deficiência em Touguinha | CC - Casa da Criança | CRDL - Centro Rainha Dona Leonor | CRPDJAM - Centro Reabilitação Prof. Doutor Jorge Azevedo Maia em Fajozes | CSM - Centro Social em Macieira | LTI - Lar de Terceira Idade | UCCI - Unidade de Cuidados Continuados Integrados

SEGURANÇA ALIMENTAR

MOSTRA 2022

Agradecemos a participação e disponibilidade de todos os colaboradores e órgãos de Direção/Provedor na realização desta MOSTRA de SEGURANÇA ALIMENTAR.

convidados todos os colaboradores envolvidos no processo do prado ao prato...

Mais de uma centena de colaboradores presentes

...reorganização total dos serviços e dos colaboradores para estarem disponíveis neste dia

Bem Haja à equipa da organização pelo altruísmo e dedicação, assim como aos parceiros pela presença e por todas as ofertas que gentilmente foram cedidas aos colaboradores.

IMPACTO DO TO NA MELHORIA DO SERVIÇO DE SHT

AOS OLHOS DE DORISA CORREIA

Caros leitores, chamo-me Dorisa e resido na Póvoa de Varzim. Sou licenciada em Terapia Ocupacional (Escola Superior de Saúde — Porto) e mestre em Educação Especial: Multideficiência e Problemas de Cognição (Escola Superior de Educação - Porto). Tendo iniciado o meu percurso profissional em 2008, exercendo junto a crianças com diferentes diagnósticos e funcionalidades, tive o prazer de pertencer a uma das primeiras equipas CRIs que existiu em Portugal, com intervenção em coordenação com professores e colaboradores escolares.

A próxima etapa consiste em assegurar a aquisição de novos Produtos de Apoio (P.A.) adequados às necessidades que vão surgindo, e o trabalho de equipa e troca de ideias dos Terapeutas Ocupacionais (TO) e Departamento de Qualidade com a clínica de Medicina Física e Reabilitação (na prescrição de P.A.) e restantes Equipamentos contribuem diretamente para um atendimento mais rigoroso e assertivo — que beneficia diretamente todos os utentes através de um cuidado humanizado e holístico.

Dorisa Correia - Terapeuta Ocupacional na SCMVC há 13 anos

Desde 2009 que desenvolvo a minha atividade profissional na Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde, no Centro de Reabilitação para Pessoas com Deficiência (CARPD) — Touguinha e, desde que exerço nesta Instituição, intervir com utentes com deficiência tem sido um desafio diário, motivador e que me permite crescer enquanto profissional e enquanto pessoa. Por outro lado, fazer parte de uma equipa multidisciplinar — que me acolheu de forma indescritível e com quem partilho saberes — diz muito sobre a forma como a Instituição recebe os colaboradores e aplica a Política de Retenção.

Entre várias áreas de intervenção, durante todo o meu percurso tenho investido especificamente em P.A. e Posicionamentos — que contribuem significativamente para o conforto e bem-estar do utente e concorrem para uma melhor qualidade de vida. Foi neste prisma que se começou a desenvolver um trabalho conjunto com o Departamento de Qualidade, Ambiente e Segurança (inicialmente em trocas de ideias informais), nos quais pudemos perceber que quando dois pontos de vistas distintos olham sobre o mesmo problema e com o mesmo objetivo, mais facilmente se alcança uma solução.

Apesar de a prevenção de lesões e quedas em colaboradores e utentes durante a realização das transferências continuar a ser um handicap à evolução da segurança, foi possível, com o apoio da Instituição, implementar uma maior número de P.A. (camas elétricas articuladas, cadeiras adaptadas, cadeiras de banho elétricas, banheira para banho assistido, discos de transferência, entre outros), bem como realizar formações e ações de sensibilização sobre esta temática — o que se traduziu numa redução significativa no número de acidentes.

Um dos P.A. que tem contribuído para a movimentação mecânica de cargas animadas (utentes) são os elevadores de transferência, de fácil utilização e que previnem lesões graves e incapacitantes — não existindo inclusivamente registo de lesões durante as transferências com o uso do elevador. Com o intuito de sensibilizar todos os colaboradores, o Departamento de Qualidade, Ambiente e Segurança em conjunto com a Terapia Ocupacional, tem organizado formações no uso do elevador, maximizando os recursos que tão prontamente a Instituição tem distribuído pelas Respostas Sociais/Equipamentos.

Dorisa Correia | Terapeuta Ocupacional do CARPD

QUALICARTOON

1º DIA DE FÉRIAS

SANTA CASA DA MISERICÓRDIA DE VILA DO CONDE

MISERICÓRDIA VILA DO CONDE

Assurance in Social Services

SINAS

Establishment complying with Health Measures · Portugal · Clean & Safe · TURISMO DE PORTUGAL

SERVICE COMPLIANT WITH · EUROPEAN TOURISM COVID-19 SAFETY SEAL · CEN WORKSHOP AGREEMENT CWA 5643