CEBES

Fevereiro 2021

TEATRÃO - Estar perto

O Teatrão é uma companhia profissional de teatro fundada em 1994 por Manuel Guerra como resposta a um desafio lançado pelo evento Coimbra Capital do Teatro, e que até 2002 trabalhou na criação de espectáculos para a infância.

Em 2008 assume a gestão da Oficina Municipal do Teatro, situada na Quinta das Flores e inicia um projecto artístico com os públicos da cidade e da região, ampliando a sua oferta educativa e explorando diferentes formas teatrais nos seus espectáculos.

Face ao estado de pandemia que estamos a viver, o Teatrão criou ***"...um programa especial para o atual contexto em que a maioria dos Centros de Dia viu a sua atividade suspensa e os seus utentes são apoiados em serviço domiciliário. ESTAR PERTO é um programa de teatro que pode acontecer por telefone, por carta, por zoom, à porta ou à janela. É a afirmação da necessidade de estarmos perto de quem mais precisa, de inventar maneiras de mostrar essa presença e brincar aos vizinhos, aos bons vizinhos que partilham, são solidários e presentes. Recuperamos histórias e lembranças dos que estão por perto e escrevemos cenas para telefone, para rádio ou para fazer à porta de casa. Contaremos com a cumplicidade total das instituições e procuraremos o apoio das famílias."***

O CEBES manifesta publicamente o seu contentamento por ter sido uma das instituições escolhidas para desenvolver este projecto .

Este projecto prevê diferentes actividades no domicílio dos nossos utentes e o envolvimento de familiares e vizinhos. Será adaptado às características e especificidades de cada utente, respeitando sempre a vontade dos mesmos.

Haverá telegramas cantados, cenas ou pequenos concertos à porta ou à janela das pessoas e ainda duas sessões de teatro radiofónico, em colaboração com a Rádio Universidade de Coimbra (RUC).

Iremos publicitar na nossa página de Facebook todas as actividades realizadas neste âmbito.

HACCP

O CEBES nas suas diferentes valências, presta serviço a idosos e crianças, nomeadamente no fornecimento das refeições e por este motivo sabe que a segurança alimentar e as condições de armazenamento e preparação dos alimentos assume uma importância vital, já que está em causa a saúde das crianças e dos idosos devido às suas características físicas, desde o enfraquecimento do sistema imunológico à imaturidade dos sistemas de defesa do organismo.

Quando esta Direcção tomou posse, rapidamente começou a ouvir com bastante frequência a sigla HACCP. Até durante o processo de estabelecimento da parceria com a Junta de Freguesia de Brasfemes para o fornecimento de refeições escolares, o termo HACCP tomou conta das conversas preparatórias que levaram a este acordo.

Então o que é o HACCP?

O sistema HACCP é um sistema que começou a ser aplicado nos anos 60, tendo sido desenvolvido pela Pillsbury Company conjuntamente com os laboratórios do exército norte-americano e a NASA em resposta aos requisitos de inocuidade impostos pela mesma em 1959, para garantir alimentos seguros aos astronautas incluídos no programa espacial americano, de forma a não comprometer o sucesso da missão espacial.

HACCP continuação

O sistema HACCP foi apresentado ao público pela primeira vez durante a Conferência Nacional Sobre Protecção dos Alimentos em 1971. O sistema inicial consistia em três princípios:

1. A identificação e avaliação dos perigos associados à criação, comercialização, abate, industrialização e distribuição dos alimentos;

2. A determinação dos pontos críticos para controlar qualquer perigo identificado;

3. O estabelecimento de sistemas para monitorizar os pontos críticos de controlo.

O sistema HACCP tem uma base científica e sistemática, identificando os perigos específicos e medidas de controlo, de forma a garantir a segurança dos alimentos. Trata-se de uma ferramenta que é aplicada para analisar e avaliar os perigos e estabelecer medidas de controlo direccionadas para a prevenção da ocorrência de situações que possam colocar em risco a saúde dos consumidores.

Para que sejam implementadas o conjunto de regras que definem as condições de higiene das operações de armazenamento de géneros alimentares e que garantem a segurança dos mesmos durante o período de armazenamento, as regras na sua confecção e no transporte até aos utentes, o CEBES estabeleceu em 2014 um contrato de assistência com a empresa Cruz Branca-Segurança, Higiene e Segurança no Trabalho, Lda que na actualidade tem o valor anual de 1.288,80€.

Qual é o motivo para esta ligação entre o CEBES e a empresa Cruz Branca?

O principal objectivo é a salvaguarda da saúde dos nossos utentes, prevenindo os acidentes alimentares e sabemos que a aplicação bem-sucedida do HACCP requer o empenho e envolvimento totais desde as suas funcionárias aos elementos que integram os órgãos sociais do CEBES.

Esta ligação contratual implica acompanhamento em três vertentes: 1) Higiene e segurança alimentar; 2) Segurança, Higiene e Saúde do Trabalhador e 3) Controlo de pragas – baratas e ratos. Obriga a visitas periódicas da Cruz Branca às nossas instalações e no final apresentam um relatório da auditoria técnica efectuada.

E compete à Direcção ler e analisar o relatório para posteriormente efectuar as necessárias melhorias e alterações de modo a cumprir com todos os requisitos e normas legais em vigor. Foi com base nestes relatórios que a cozinha sofreu obras de vulto, removendo-se as prateleiras e substituídas por armários com portas, equipar todos os armários abertos com portas em inox, colocação de borrachas nas portas do frigorifico do armazém, bem como a substituição das prateleira por outras em inox, a compra de um frigorifico vertical para a cozinha que assegurasse as temperaturas de refrigeração, a abertura de uma porta para um acesso fácil ao armazém, colocação de molas de retorno nas portas do Centro de Dia, substituição das pegas em madeira das marmitas por pegas em inox, entre outras melhorias. Outras estão a ser avaliadas, por envolverem elevados custos, como por exemplo a pintura de tectos e paredes das instalações sanitárias e do vestiário das funcionárias e arranjos no tecto da cozinha.

Este acordo também obriga à colocação de armadilhas e iscos para combate à presença de ratos e baratas, de modo a que os alimentos não sejam contaminados nas nossas instalações e não comprometa a higiene que é feita pelas funcionárias do CEBES.

Presta igualmente assistência em higiene e segurança do trabalho, identificando e avaliando os riscos para a segurança e saúde naquele local de trabalho bem como efectua exames médicos periódicos, mantendo um registo clínico actualizado de cada colaborador.

Por fim salienta-se o facto de que implementação do HACCP no CEBES serve essencialmente para implementarmos medidas de prevenção e também da eliminação de perigos que sejam identificados. Tudo isto é exigente para o CEBES, mas é um contributo eficaz para a segurança alimentar dos nossos utentes, para a segurança e manutenção das nossas instalações e bem-estar das nossas colaboradoras.