

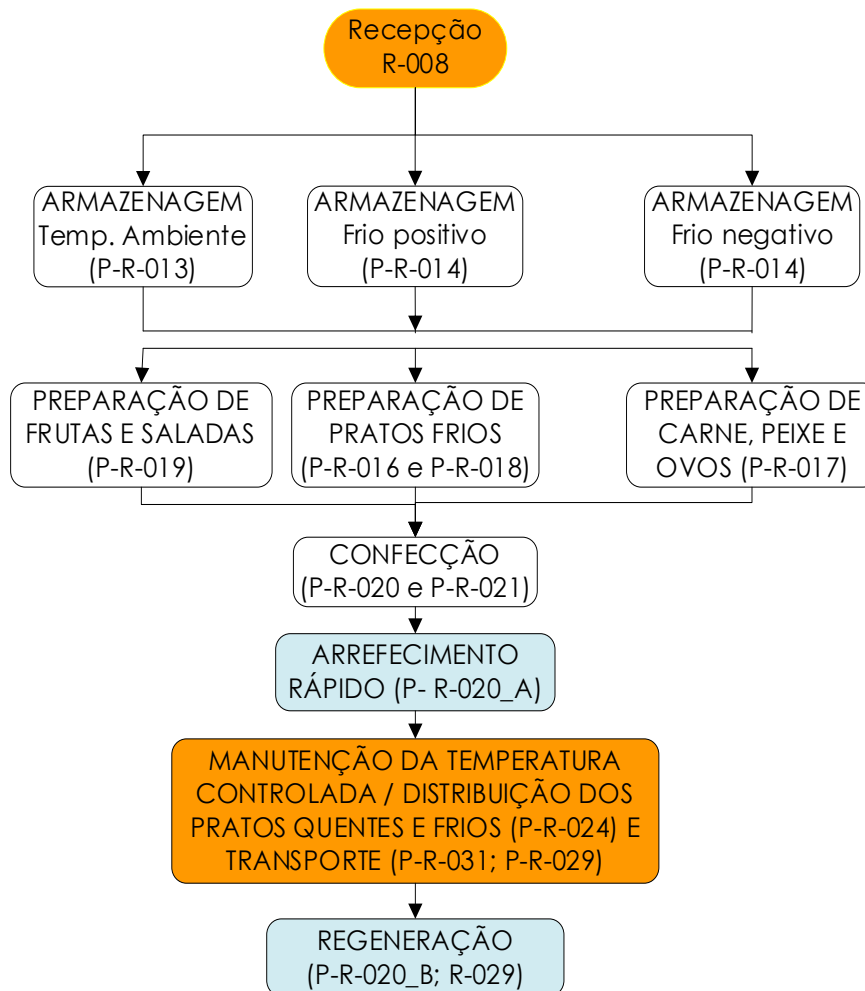
Os fluxogramas são elaborados para as várias etapas de modo a fornecer uma base para avaliar a possibilidade de ocorrência, de aumento ou de introdução de perigos para a Segurança Alimentar.

Os Fluxogramas do processo de produção de refeições são elaborados e aprovados pela Equipa de Proteção Alimentar.

### Índice

1. GERAL.....	2
2. RECEPÇÃO (P-R-008).....	3
3. ARMAZENAGEM TEMPERATURA AMBIENTE (P-R-013).....	4
4. ARMAZENAGEM FRIO POSITIVO E NEGATIVO (P-R-014).....	5
5. PREPARAÇÃO DE FRUTAS E SALADAS (P-R-019).....	6
6. PREPARAÇÃO DE FRUTAS E SALADAS (P-R-019).....	7
7. PREPARAÇÃO CARNE / PEIXE / OVOS (P-R-017).....	8
8. PREPARAÇÃO DE PRATOS FRIOS (P-R-016 e P-R-018).....	9
9. CONFECÇÃO (P-R-020 e P-R-021).....	10
10. ARREFECIMENTO RÁPIDO (P-R-020_A) E REGENERAÇÃO (P-R-020_B).....	11
11. DISTRIBUIÇÃO NO LOCAL DE CONSUMO (P-R-024).....	12
12. TRANSPORTE (P-R-031).....	13
13. RECEÇÃO REFEIÇÕES A FRIO (P-R-029).....	14
14. RECEÇÃO REFEIÇÕES A QUENTE (P-R-029).....	15

### 1. GERAL



O Fluxograma geral representa o fluxo de produção que ocorre na maioria das unidades. Algumas etapas poderão não ser aplicáveis, como por exemplo, “Arrefecimento rápido” e “regeneração”. Não estão assinaladas todas as interações que podem existir entre as várias etapas.

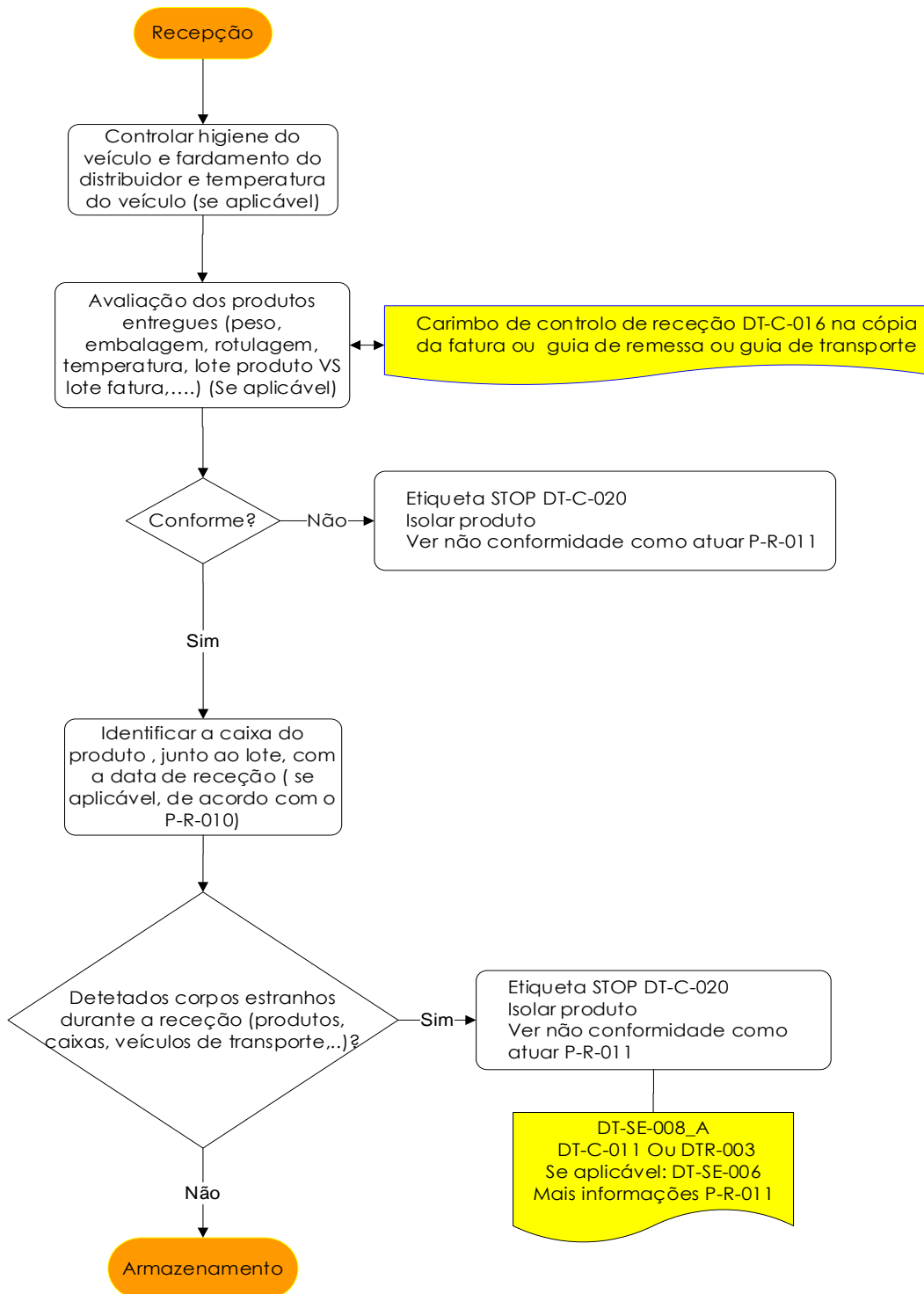
Os documentos apresentados podem ser adaptados à realidade da unidade, devendo os mesmos ser codificados conforme definido no P-Q-001.

#### Procedimentos aplicáveis a todos os fluxogramas:

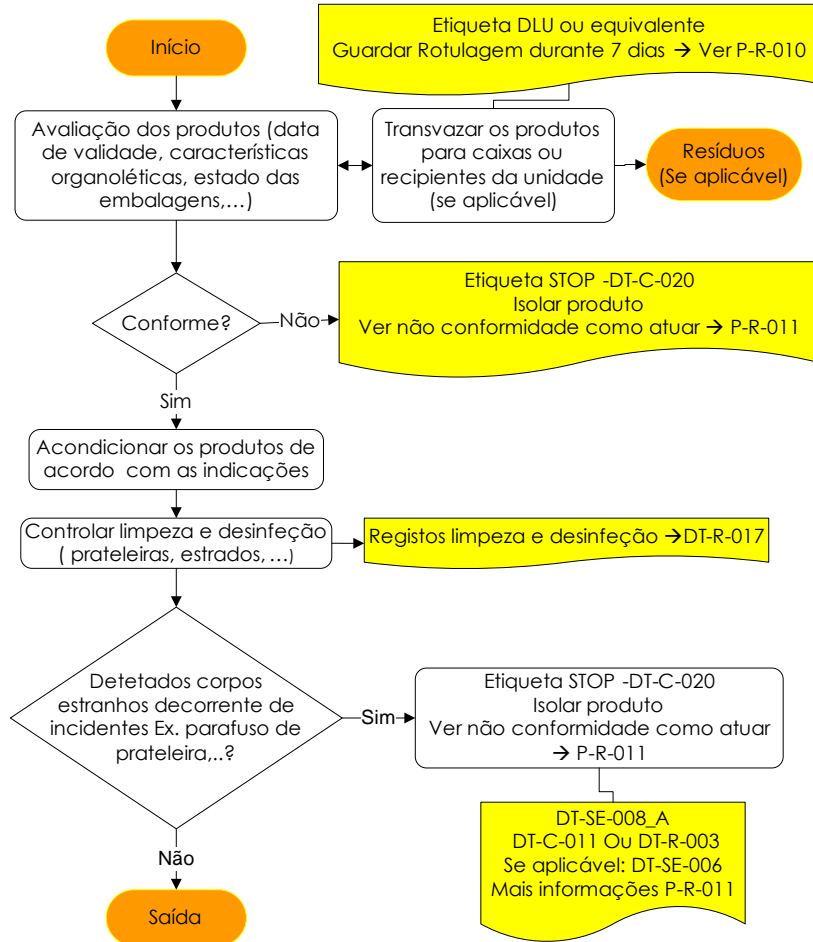
- De acordo com a periodicidade definida, ou sempre que necessário, proceder à higiene e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios de acordo com o definido no P-R-028. Registo em [DT-R-017](#) ou documento equivalente (Ex. [DT-R-009](#) para veículos de transporte).
- Se os produtos do cliente ou do colaborador tiverem de ser acondicionados juntamente com produtos Eurest estes devem estar identificados como “Produto do cliente ou colaborador”.
- Na(s) etapa(s) onde for mais adequado, deve ser preenchido o Mapa de Alergénios ([DT-R-011](#)).

## 2. RECEPÇÃO (P-R-008)

Todos os produtos (alimentares e não alimentares) a receber em cada unidade encontram-se referenciados no Portal de Compras. Compras por caixa obedecem aos mesmos requisitos dos produtos referenciados após aprovação por parte da chefia operacional.

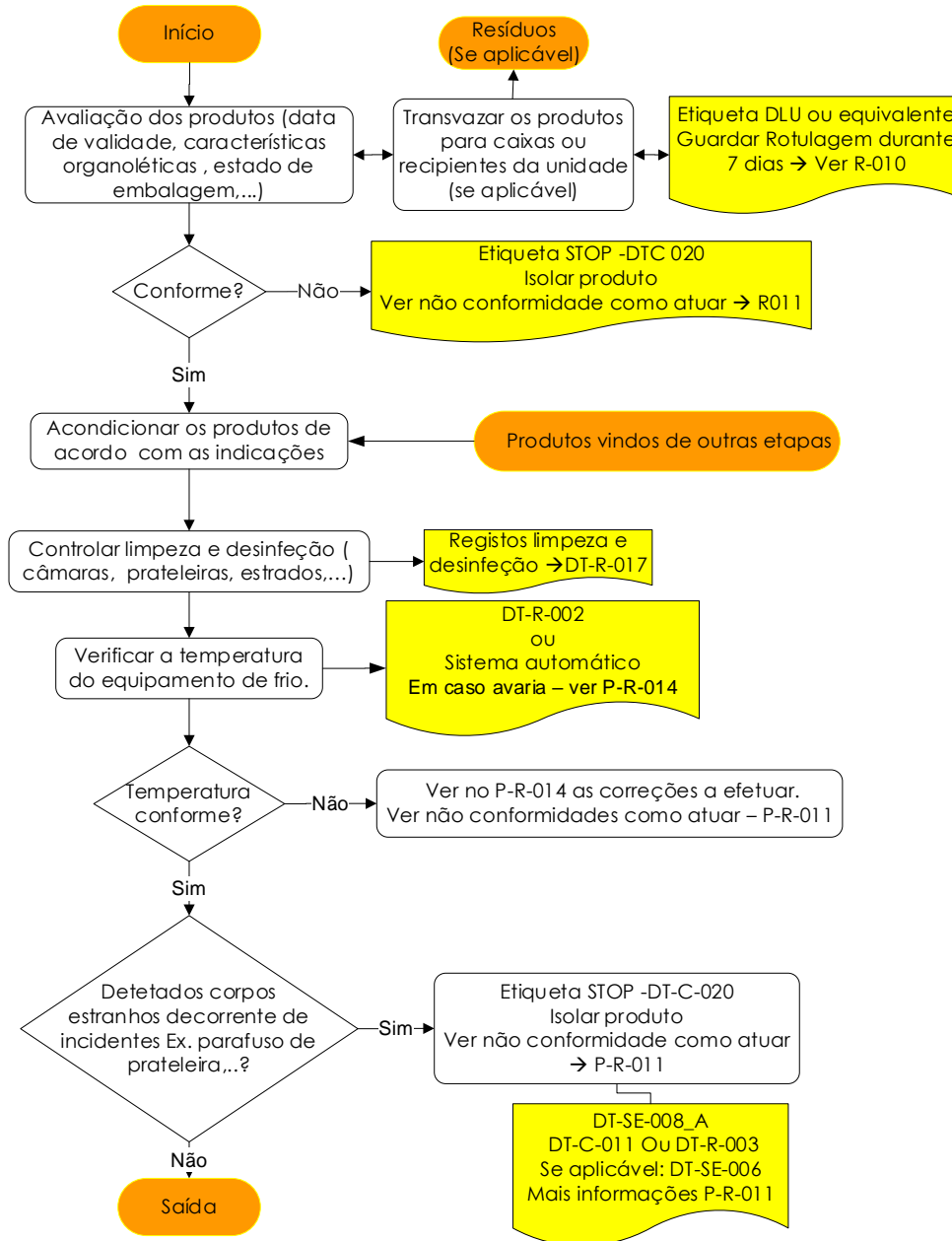


### 3. ARMAZENAGEM TEMPERATURA AMBIENTE (P-R-013)



**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-017;**

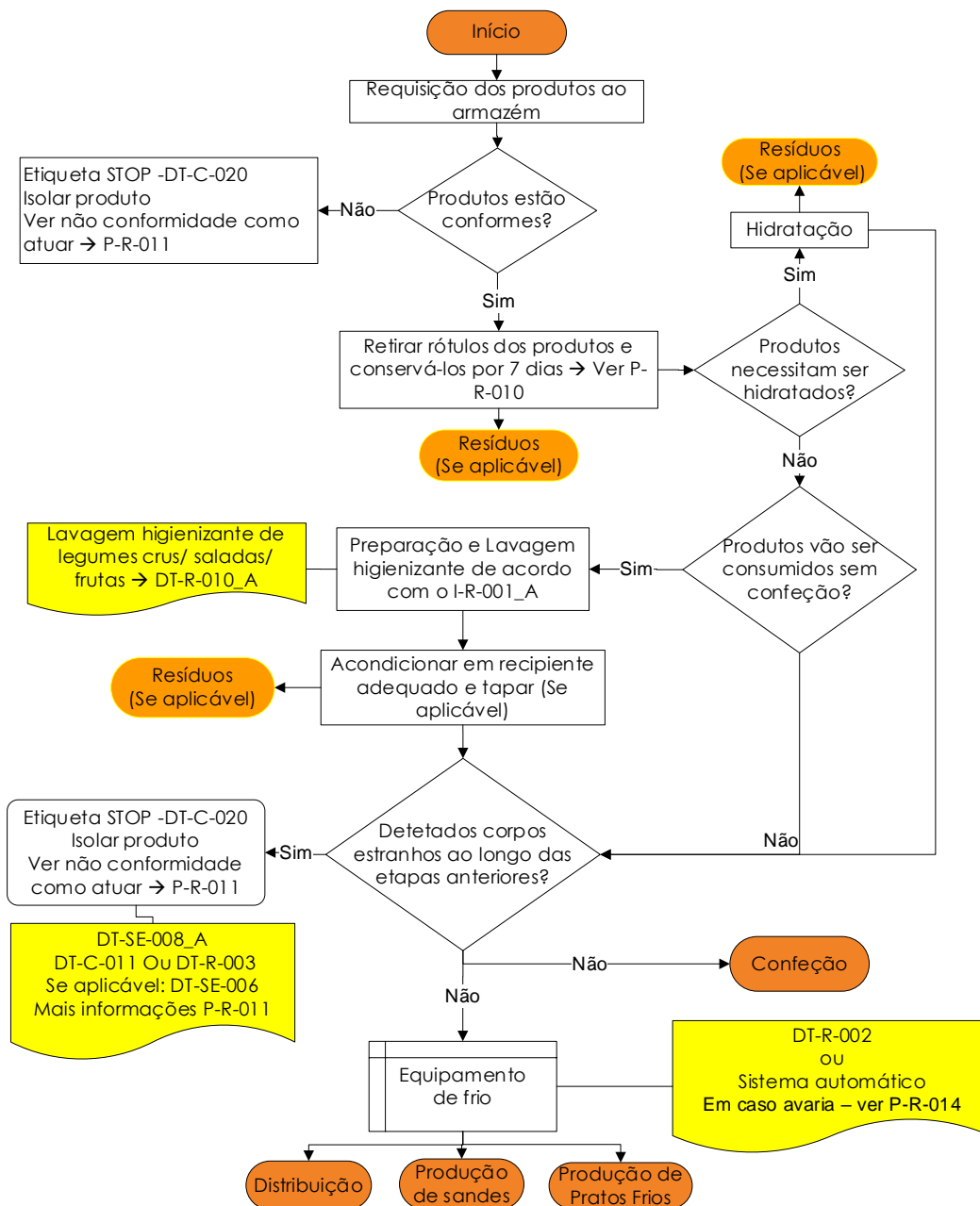
## 4. ARMAZENAGEM FRIO POSITIVO E NEGATIVO (P-R-014)



**Pode ser preenchido o [DT-R-010](#) em substituição do [DT-R-002](#) e do [DT-R-017](#);**

## 5. PREPARAÇÃO DE FRUTAS E SALADAS (P-R-019) <sup>1</sup>

**Aplicável ao Mercado Social, Hospitalar e Educação (até ao 12º ano) e restantes mercados se existir obrigação contratual.**

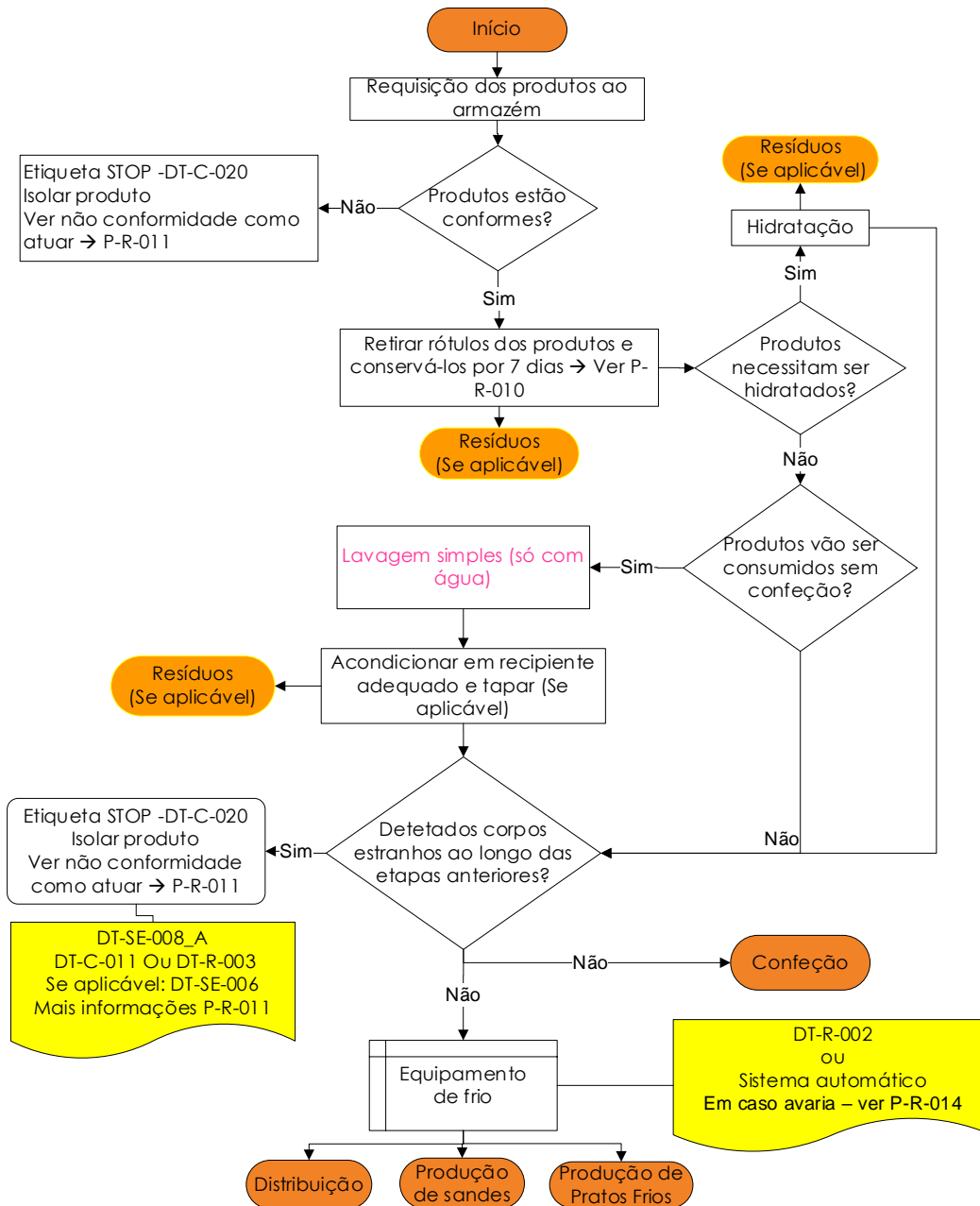


**Pode ser preenchido o [DT-R-010](#) em substituição do [DT-R-002](#) e do [DT-R-010 A](#);**

<sup>1</sup> Caso a preparação seja próxima do início da distribuição não é necessário guardar os produtos na câmara de refrigeração.

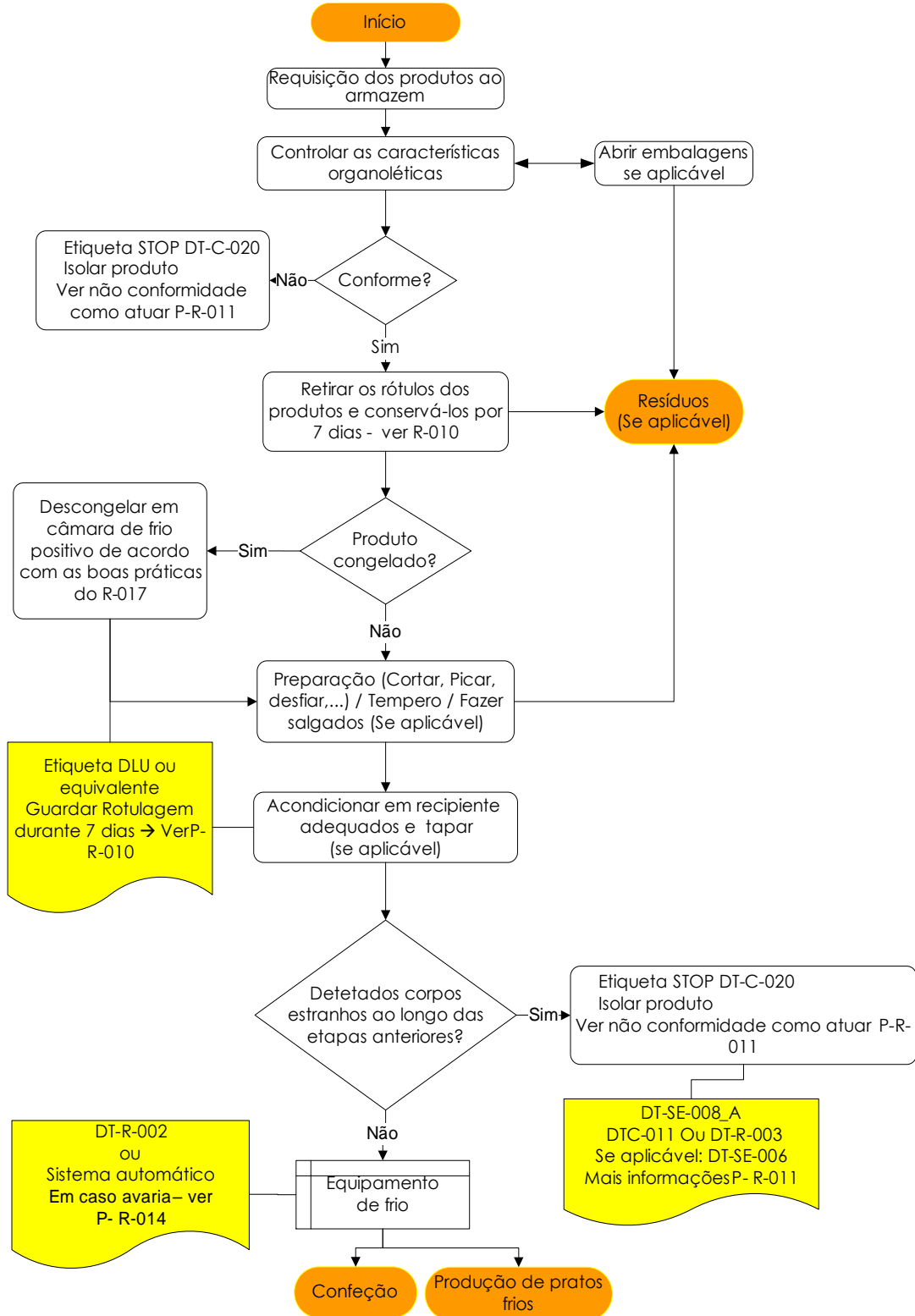
## 6. PREPARAÇÃO DE FRUTAS E SALADAS (P-R-019) <sup>2</sup>

*Aplicável aos restantes mercados.*



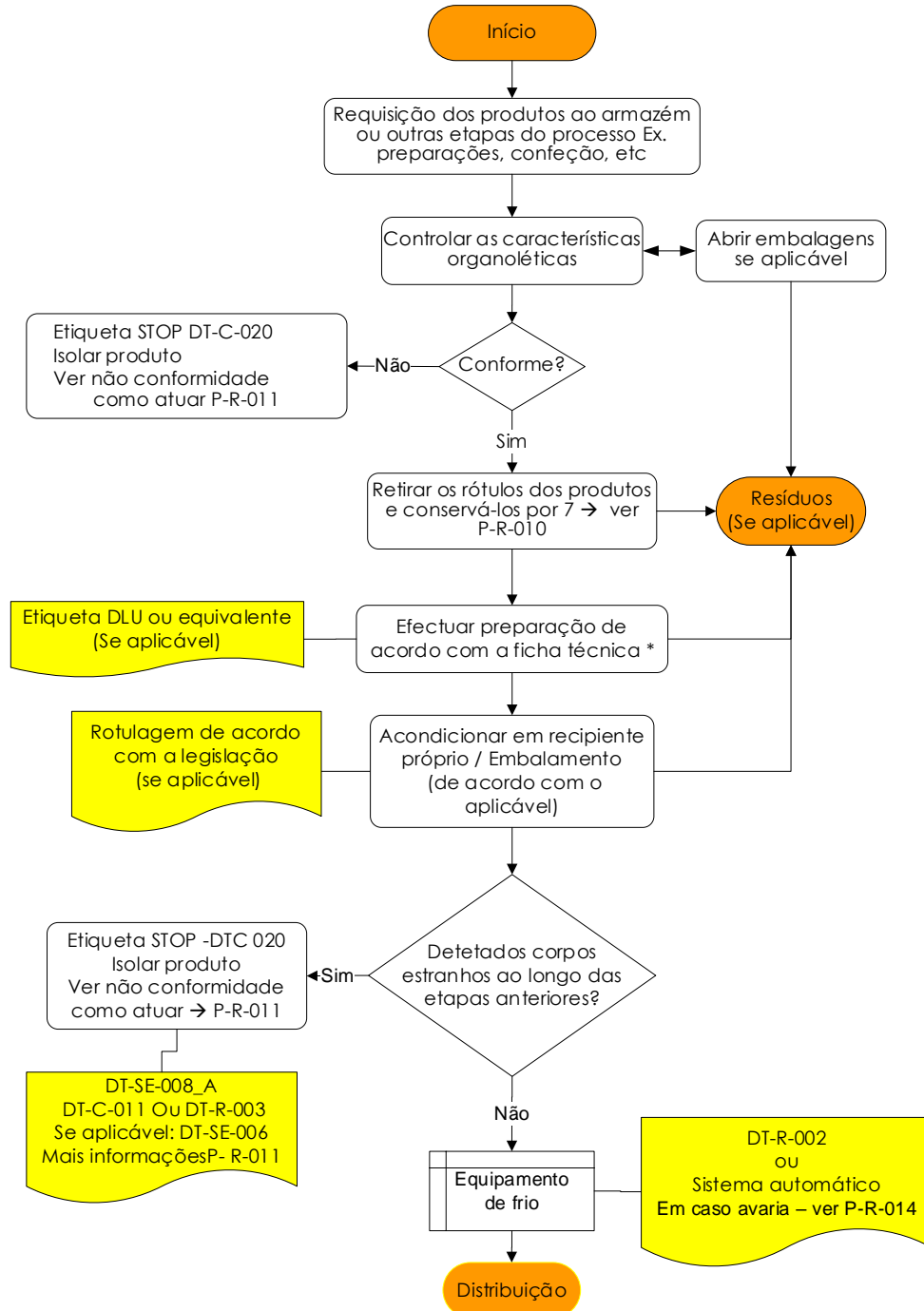
<sup>2</sup> Caso a preparação seja próxima do início da distribuição não é necessário guardar os produtos na câmara de refrigeração.

## 7. PREPARAÇÃO CARNE / PEIXE / OVOS (P-R-017)



**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-002;**

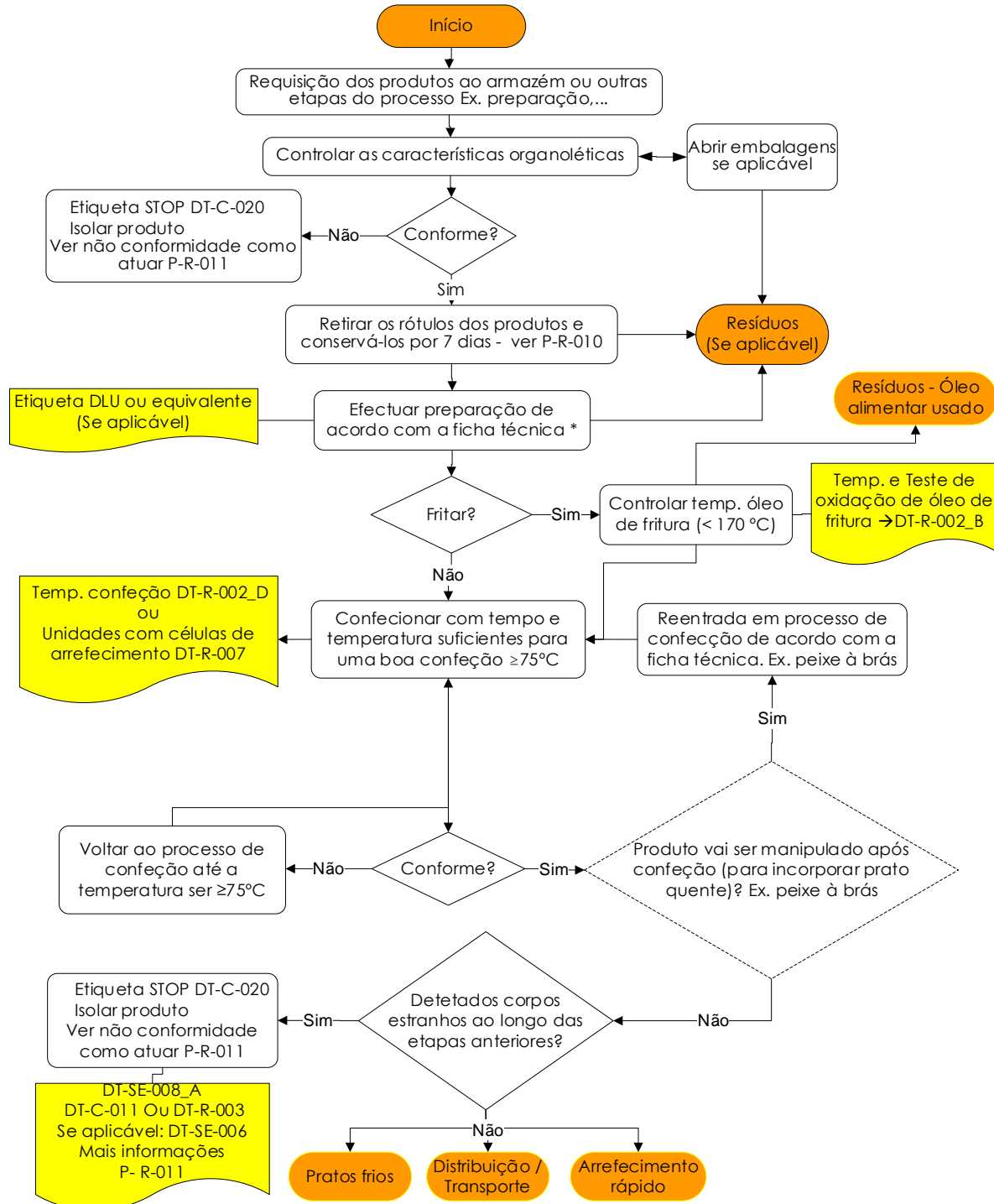
## 8. PREPARAÇÃO DE PRATOS FRIOS (P-R-016 e P-R-018)<sup>3</sup>



**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-002;**

<sup>3</sup> \* A ficha técnica pode ser adaptada ao gosto ou exigência do cliente / consumidor desde que estas alterações não contrariem o descrito no procedimento P-R-009 - Produtos e Processos Proibidos e qualquer procedimento definido para os PCC's ou PPRO's..

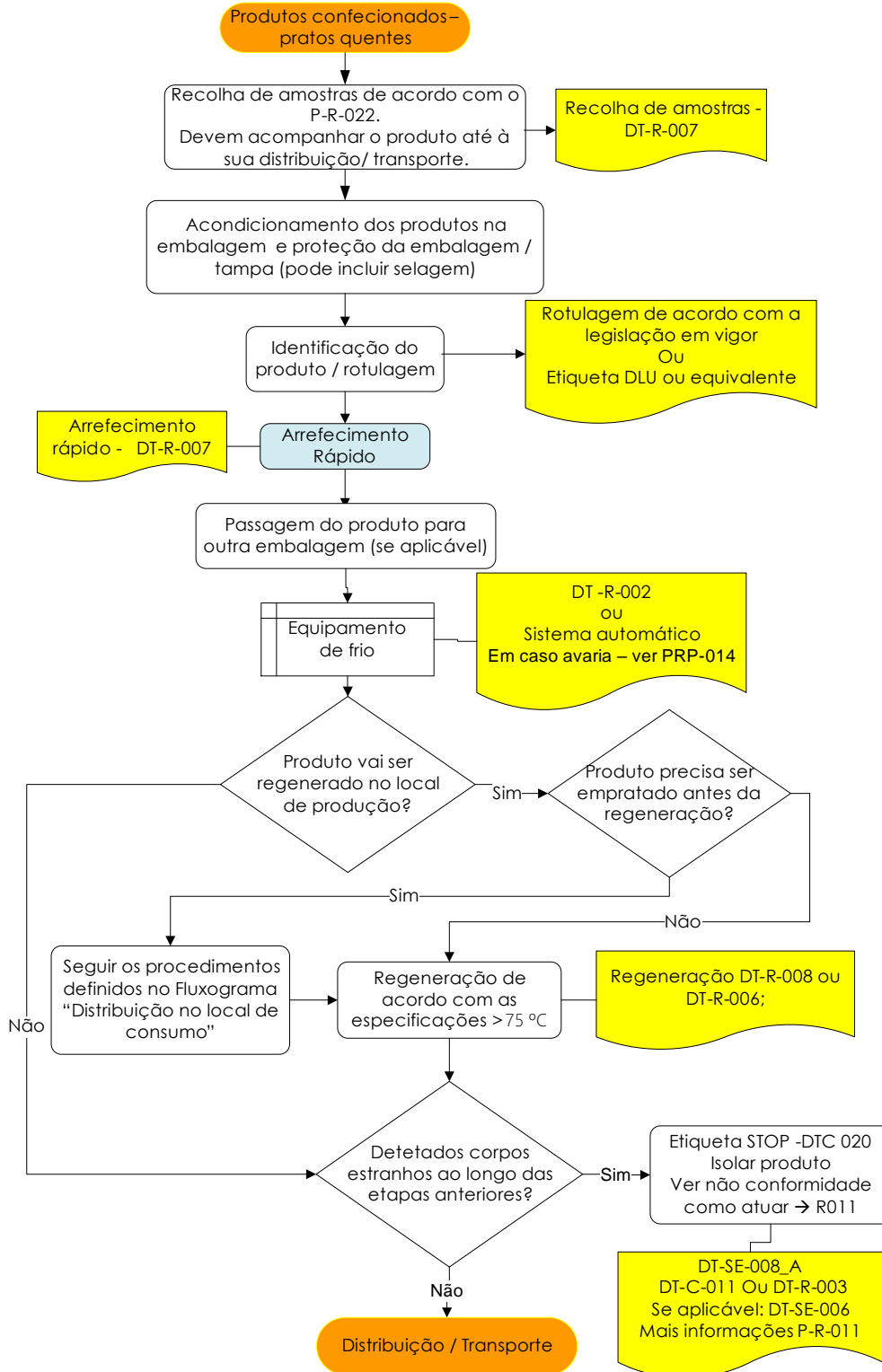
## 9. CONFECÇÃO (P-R-020 e P-R-021)<sup>4</sup>



**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-002 B e DT-R-002 D;**

<sup>4</sup> \* A ficha técnica pode ser adaptada ao gosto ou exigência do cliente / consumidor desde que estas alterações não contrariem o descrito no procedimento P-R-009 - Produtos e Processos Proibidos e qualquer procedimento definido para os PCC's ou PPRO's..

## 10. ARREFECIMENTO RÁPIDO (P-R-020 A) E REGENERAÇÃO (P-R-020 B)

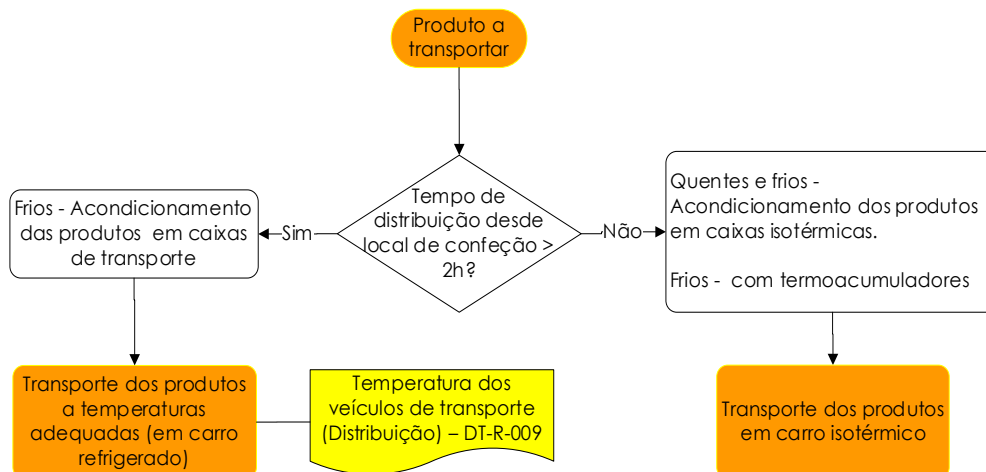


**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-002;**

Cópia não controlada quando impressa



### 12. TRANSPORTE (P-R-031)

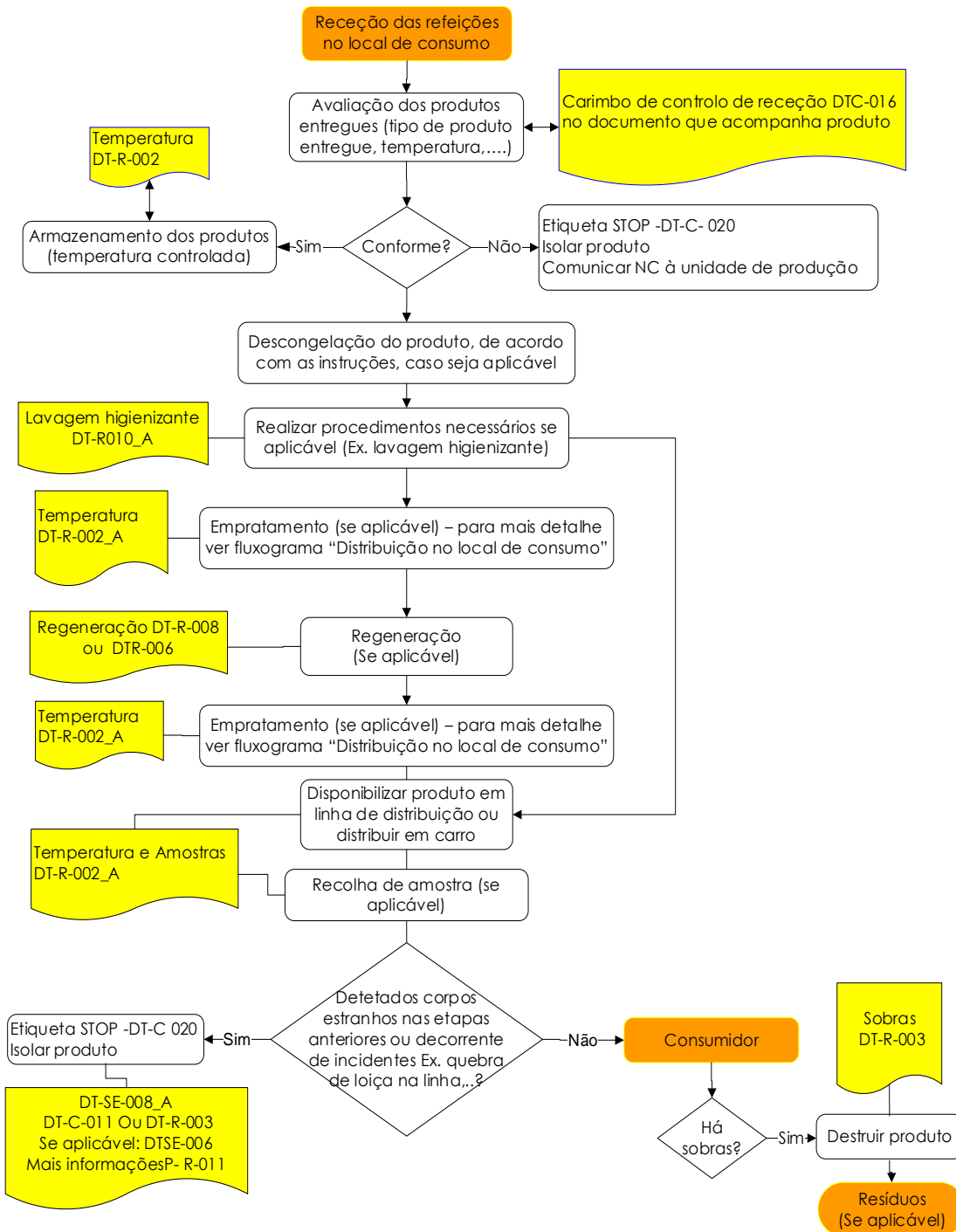


**Transporte a frio:** Monitorização de temperatura do produto é realizada no Local de Consumo.

**Transporte a quente:** Monitorização de temperatura do produto é realizada imediatamente antes do início da distribuição, no local de consumo. No caso de refeições embaladas em doses individuais o controlo de temperatura é realizado no local de produção imediatamente antes do empratamento.

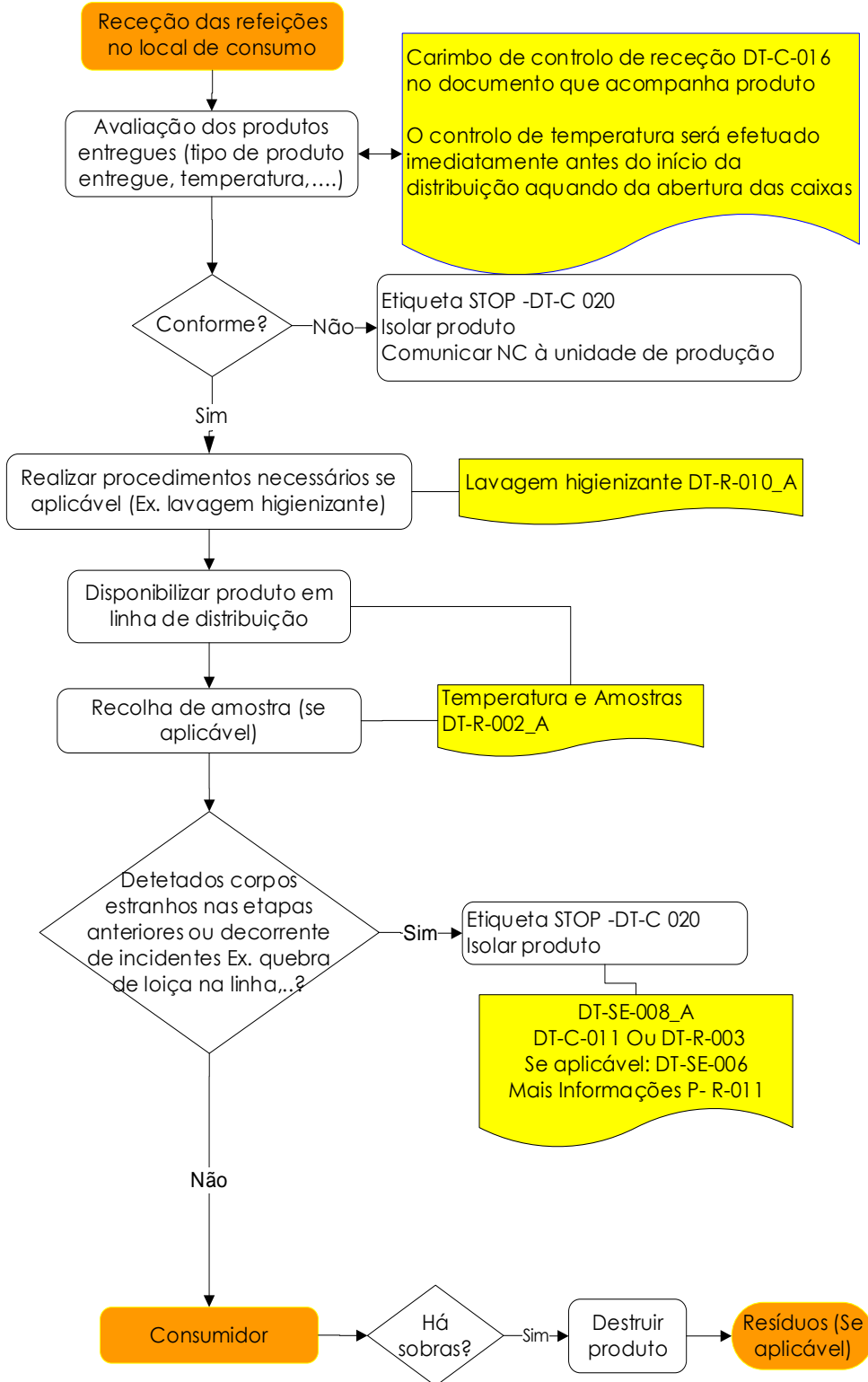
Para produtos transportados a quente o transporte não pode ultrapassar mais do que duas horas.

## 13. RECEÇÃO REFEIÇÕES A FRIO (P-R-029)



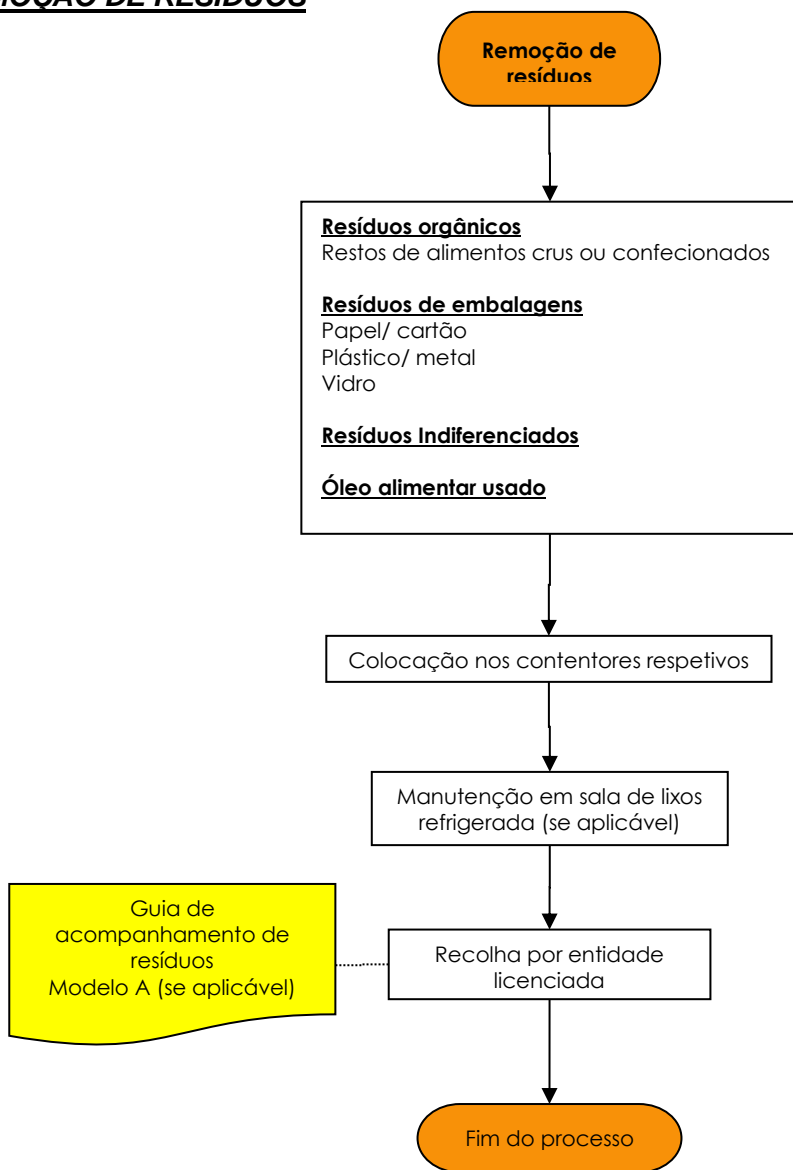
**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-002\_A, DT-R-002 e DT-R-010\_A;**

### 14. RECEÇÃO REFEIÇÕES A QUENTE (P-R-029)



**Pode ser preenchido o DT-R-010 em substituição do DT-R-002 A e DT-R-010 A;**

### 15. REMOÇÃO DE RESÍDUOS



#### Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
24	02-08-2023	Atualização da codificação dos documentos; Inserção da referência ao Registo Semanal das Monitorizações HACCP – DT-R-010; . Duplicação de fluxograma relativo à preparação de legumes e frutas; Inserção das hiperligações no documento;
23	04-08-2021	Eliminação da referência ao DTR-013 e DTR-013/A; Revisão do fluxograma de transporte a quente;
22	30-09-2019	Revisão do fluxograma de transporte de refeições;
21	22-02-2019	Alteração do nome da equipa de ESA (Equipa de Segurança Alimentar ) para EPA (Equipa de proteção alimentar). Eliminação da referência ao DTR-017/D;