

### Este procedimento aplica-se a:

- a unidades que possuam células de arrefecimento rápido.
- unidades que sejam exclusivas para o *sistema cook-chill / cook-frozen*.
- unidades que tenham confeção tradicional e nas quais também se recebem refeições em *sistema cook-chill / cook-frozen*.

Os procedimentos de regeneração após transporte, para unidades que não confeccionam e só rececionam refeições frias e quentes, ver o [Manual de procedimentos no local de consumo - refeições transportadas a frio e refeições transportadas a quente \(P-R-029\)](#).

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
<b>Biológico</b>	Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo /temperatura	Boas práticas e correta regeneração das refeições	Ver “Limites e Monitorizações”

### REGENERAÇÃO

O produto refrigerado é submetido a temperaturas elevadas para o consumo de refeições quentes, de forma a garantir a segurança da refeição e as características sensoriais/ organoléticas da mesma.

### BOAS PRÁTICAS

- A regeneração dos produtos refrigerados deve ser feita o mais perto possível da hora de consumo e iniciada logo após terem sido removidos de temperaturas de frio positivo controladas.

### ONDE PODE SER FEITA A REGENERAÇÃO

A regeneração pode ser feita:

- ➔ Numa única vez (apenas num turno).
- ➔ Mais do que uma vez (num turno, devido à capacidade do equipamento de regeneração ou mais do que um turno).

**Refeições individualizadas:** a regeneração deverá ser efetuada o mais próximo possível do consumo e mantida a temperatura de modo a garantir a segurança.

**. Onde:** Em forno convetor/regenerador (com ou sem vapor), em fogão/marmita (no caso da sopa), em micro-ondas (regeneração de doses individuais) ou nos carrinhos de distribuição regenerador (no caso de distribuição individualizada).

**. Como:**

- 1º Pré-aquecimento do forno/fogão/marmita/regenerador/carro de distribuição ( $\pm$  10 min, mas pode variar de acordo com o tipo de equipamento);
- 2º No caso de a embalagem ser o saco de polietileno, transferir os alimentos para um tabuleiro GN de inox ou de polipropileno;
- 3º Seguir indicações da “Tabela de Regeneração”, quanto ao modo e tempo de regeneração.

**. Quando:** Deverá ser feita no ponto de consumo ou o mais perto deste, e deverá ser iniciada, o mais cedo possível, após terem sido removidas de temperaturas controladas.

- [I-R-014](#) - Tabelas de Regeneração Forno Convetor e Forno Regenerador
- [I-R-013](#) - Tabelas de Regeneração em Micro-ondas

- A regeneração dos produtos deverá ser programada em função da hora do serviço, e disponibilidade dos equipamentos:
  - Em caso de **ausência de banho-maria**, os pratos devem ser mantidos no equipamento de regeneração (com temperaturas no centro da refeição superior a 65°C) ou dentro das caixas isotérmicas, devendo ser efetuados abastecimentos faseados dos produtos ao longo do serviço.
  - No caso da **regeneração ser feita mais do que uma vez (devido à capacidade do equipamento ser inferior ao número de refeições a regenerar)**, deverá informar, imediatamente e, por escrito, o responsável (Chefia Operacional ou o Cliente), solicitando equipamento extra ou substituição de equipamento por outro de maior capacidade. No caso de não conseguir alterar o equipamento, deverá adquirir malas térmicas, para manter as refeições acima dos 65°C após regeneração, até ao momento do consumo, registando em [DT-R-002 A](#) quando retira as refeições das malas.

**A SEGURANÇA DOS PRODUTOS SERVIDOS É PRIORITÁRIA AO CUSTO DA DESTRUIÇÃO DOS MESMOS, OU À APRESENTAÇÃO DE OUTRA ALTERNATIVA AO CLIENTE**

### LIMITES E MONITORIZAÇÃO

. **Temperatura:**  $\geq 75^{\circ}\text{C}$  no prazo máximo de 60 minutos após retirado de temperaturas controladas (equipamento de frio). No caso do micro-ondas 3 e 6 minutos por prato/dose, na potência máxima (1000W) (mas depende da quantidade colocada no prato e da espessura dos alimentos).

. **Monitorização:** Amostragem da temperatura no interior de todos os componentes da refeição (componente principal, guarnição e legumes) e sopa.

. **Critério de amostragem:** Se efetuar regeneração do mesmo prato em momentos diferentes, deve monitorizar e registar a temperatura em cada momento.

*Exemplo: Carne assada, termina uma regeneração às 12h – regista a temperatura, termina outra confeção às 13h00 efetua novo registo.*

. **Equipamento de Monitorização e Medição (EMM):** Termómetro sonda (preferencial) ou termómetro de infravermelho.

. **Quando monitorizar:** No final da regeneração.

. **Onde efetuar o registo:**

[DT-R-008](#) (Registo de tempo e temperatura de regeneração)

Ou

Se existir Carros de Distribuição de Refeições - [DT-R-006](#) (Registo de temperatura de carros de distribuição de refeições | Regeneradores e de manutenção de quente);

O Gestor de Unidade, deverá controlar os documentos, rubricando o documento no fim do seu preenchimento.

. **Responsabilidade da monitorização:**

Colaborador afeto à regeneração ou responsável da unidade.



Temperatura < 75°C	Refeição será novamente submetida ao calor, até atingir os 75°C
Regeneração > 60min	Informar com urgência, por escrito, o responsável superior hierárquico ou o cliente da avaria do equipamento de regeneração

### DISTRIBUIÇÃO DOS PRATOS REGENERADOS

#### BOAS PRÁTICAS

As refeições podem ser distribuídas em unidades com e sem self / banho-maria / estufa.

Para as unidades sem self / banho-maria / estufa os cuidados devem ser redobrados devendo:

- Regenerar os produtos faseadamente à medida das necessidades;
- Manter os produtos no forno pré-aquecido (que permitam no centro da refeição temperatura superior a 65°C) ou dentro das caixas isotérmicas, devendo ser efetuados abastecimentos faseados dos produtos ao longo do serviço;
- Iniciar o serviço das refeições o mais rapidamente possível após a regeneração (máximo 30 minutos).

Após saída do forno, os produtos regenerados deverão ser mantidos a temperaturas > 65°C até ao momento de consumo. *Para mais informações ver o procedimento [P-R-024](#).*

➤ **No caso de a regeneração ser feita uma única vez:**

Para ser distribuída em mais do que um turno de refeição (ex: intervalo de 30min.) – após regeneração, manter as refeições no forno com temperatura a 80°C e efetuar o registo de temperatura os alimentos de maior risco (carne/peixe/ovos) em [DT-R-002 A](#) no início de cada turno de refeição.

➤ **No caso de a regeneração ser feita mais do que uma vez (devido à capacidade do equipamento ser inferior às refeições a regenerar) para ser distribuída num só turno de refeição:**

Deverá informar imediatamente e, por escrito, o responsável pela manutenção (cliente ou chefia operacional), solicitando equipamento extra ou substituição de equipamento por outro de maior capacidade.

No caso de não conseguir alterar o equipamento, deverá adquirir malas térmicas, para manter as refeições >65°C após regeneração, até ao momento do consumo, registando em [DT-R-002 A](#) quando retira as refeições das malas.

Recordamos que deve sempre seguir as instruções nas embalagens dos produtos nomeadamente no que fiz respeito:

- . **Condições Especiais de Conservação antes da abertura;**
- . **Condições Especiais de Conservação após abertura;**
- . **Modo de Descongelamento** (quando aplicável) e **Data Limite Consumo após descongelamento;**
- . **Modo de regeneração / aquecimento** (pode ser indicado no rótulo como “Modo de Utilização / Preparação”).

#### LIMITES E MONITORIZAÇÃO

(para unidades com self / banho-maria / estufa)

Consultar o procedimento [P-R-024](#) para obter a informação em falta. Relativamente a este procedimento ter em atenção à possível necessidade de preencher mais registos:

. **Onde efetuar o registo:**

- [DT-R-002 A](#): quando consumo não é imediato após regeneração ou quando usado banho-maria. **Instruções de preenchimento do [DT-R-002 A](#) ver no [P-R-024](#).**

## Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020\_B

Pág. n.º 5/5

Versão n.º 5

Data: 02/08/2023

**Ou**

- [DT-R-008](#): consumo imediato após regeneração.

### TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO NÃO-CONFORME

Consultar o procedimento **P-R-024** para obter a informação em falta.

### REFEIÇÕES NÃO CONSUMIDAS

Os pratos/produtos quentes/frios que no final do serviço não foram consumidos, as refeições que foram regeneradas e não consumidas e os produtos armazenados não regenerados cuja validade está ultrapassada são obrigatoriamente eliminados. Em ambos os casos, é obrigatório o preenchimento do [DT-A-001](#), na coluna "Sobras", Ex: sobrou ½ GN.

As **sobremesas geladas** que sofram processo de descongelamento na distribuição devem ser destruídas.

### AMBIENTE

Tipo de resíduos	Destino Final	Armazenamento
Orgânico	Minimização do volume	Caixotes de lixo diferenciados
Metal Plástico	Separação e reciclagem	

Para mais informações ver [P-A-002 \(Gestão de Resíduos\)](#).

#### . Onde monitorizar:

Guia de Acompanhamento de Resíduos do Ministério do Ambiente (sempre que aplicável)

### SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Riscos associados à regeneração	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Quedas ao mesmo nível</li> <li>. Queimaduras</li> <li>. Lesões músculo-esqueléticas</li> <li>. Choques elétricos</li> <li>. Incidentes com temperatura ambiente elevada</li> <li>. Cortes</li> </ul>	Ver <a href="#">P-SST-001</a> – Medidas de Prevenção

#### Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
5	02-08-2023	Revisão geral do documento e colocação de hiperligações. Atualização dos logos. Atualização da codificação dos documentos: Passou a PPRO3 no seguimento da atualização do Plano HACCP; Inserção da referência ao DT-A-001; Eliminação da referência ao P-R-030;
4	22-03-2018	Eliminação da referência ao DTR-002/F. Atualização dos logos.