

Este procedimento aplica-se a:

- a unidades que possuam células de arrefecimento rápido.

Os procedimentos de regeneração após transporte, para unidades que não confeccionam e só rececionam refeições:

- **Quentes** - [P-R-029 A](#)
- **Frias** - [P-R-029 B](#)

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
Biológico	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. **Produtos que foram à célula de arrefecimento rápido e são para serem consumidas frias não precisam de ser regeneradas.**

REGENERAÇÃO: Onde, como e quando?

A regeneração pode ser feita **numa única vez (apenas num turno)** ou **mais do que uma vez** (devido à capacidade do equipamento de regeneração ou quando há mais do que um turno).

A SEGURANÇA DOS PRODUTOS SERVIDOS É PRIORITÁRIA AO CUSTO DA DESTRUIÇÃO DOS MESMOS, OU À APRESENTAÇÃO DE OUTRA ALTERNATIVA AO CLIENTE	
ONDE	<ul style="list-style-type: none"> • Forno convetor/regenerador (com ou sem vapor) • Fogão/marmita (no caso da sopa) • Micro-ondas (regeneração de doses individuais) • Carrinhos de distribuição regenerador (no caso de distribuição individualizada).
COMO	<p>1º Pré-aquecimento do forno/fogão/marmita/regenerador/carro de distribuição (± 10 min, mas pode variar de acordo com o tipo de equipamento);</p> <p>2º No caso de a embalagem ser o saco de polietileno, transferir os alimentos para um tabuleiro GN de inox ou de polipropileno;</p> <p>3º Seguir indicações da “Tabela de Regeneração”, quanto ao modo e tempo de regeneração.</p> <ul style="list-style-type: none"> • I-R-014 - Tabelas de Regeneração Forno Convetor e Forno Regenerador • I-R-013 - Tabelas de Regeneração em Micro-ondas <p><u>Recordamos que deve sempre seguir as instruções nas embalagens dos produtos nomeadamente no que fiz respeito:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> . 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”).

Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020_B

Pág. n.º 2/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

QUANDO	<p>A regeneração dos produtos deverá ser programada em função da hora de consumo (o mais próximo possível) e disponibilidade dos equipamentos (para regeneração e para distribuição). Deve ser iniciada logo após terem sido removidos de temperaturas de frio positivo controladas (no prazo máximo de 60 minutos após retirado de temperaturas controladas - equipamento de frio).</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Em caso de ausência de banho-maria: <ul style="list-style-type: none"> - As refeições devem ser mantidos no equipamento de regeneração (com temperaturas no centro da refeição superior a 65°C) ou dentro das caixas isotérmicas. - Devem ser efetuados abastecimentos faseados dos produtos ao longo do serviço. - Iniciar o serviço de distribuição das refeições o mais rapidamente possível após a regeneração (máximo 30 minutos). ▪ 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 <u>DT-R-002 A</u> quando retira as refeições das malas. <p>DISTRIBUIÇÃO REFEIÇÕES REGENERADAS: As refeições regeneradas devem ser mantidas a temperaturas > 65°C até ao momento de consumo, seguindo as regras definidas no procedimento <u>P-R-024</u> e preenchendo o <u>DT-R-002 A</u>.</p> <p>Quando existe consumo imediato após regeneração (unidades sem linha de distribuição) não é aplicável o preenchimento do DT-R-002_A.</p> <p>TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO NÃO-CONFORME: Consultar o procedimento P-R-024.</p>
---------------	--

REFEIÇÕES NÃO CONSUMIDAS

São obrigatoriamente eliminadas:

- As refeições e os produtos quentes/frios que no final do serviço não foram consumidos;
- As refeições que foram regeneradas e não consumidas;
- Os produtos armazenados não regenerados cuja validade está ultrapassada.

É obrigatório o preenchimento do **DT-A-001**, na coluna “Sobras”, Ex: sobrou ½ GN.

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

Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020_B

Pág. n.º 3/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

LIMITES E MONITORIZAÇÃO

QUANDO MONITORIZAR	No final da regeneração.
TEMPERATURA	≥ 75°C
EQUIPAMENTO DE MONITORIZAÇÃO E MEDIÇÃO (EMM)	Termómetro sonda (preferencial) ou termómetro de infravermelho.
MONITORIZAÇÃO	No fim da regeneração. Temperatura da refeição / componentes por amostragem, por lote.
CRITÉRIO DE AMOSTRAGEM	Se efetuar regeneração do mesmo prato em momentos diferentes, deve monitorizar e registar a temperatura em cada momento. <i>Exemplo: Carne assada, termina uma regeneração às 12h – regista a temperatura, termina outra confeção às 13h00 efetua novo registo.</i>
ONDE EFETUAR O REGISTO	<u>DT-R-008</u> (Registo de Regeneração) Ou <u>DT-R-012</u> (Registo de Arrefecimento Rápido e Regeneração) Ou Se existir Carros de Distribuição de Refeições - <u>DT-R-006</u> (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.
RASTREABILIDADE	No momento da regeneração é obrigatório guardar, pelo menos, um rótulo de cada lote/produto regenerado durante 7 dias após consumo/data de validade máxima.

TEMPO E TEMPERATURA DA REGENERAÇÃO NÃO-CONFORME

TIPO DE ANOMALIA	CORREÇÃO
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

RECOLHA DE AMOSTRAS

Objetivo: garantir a existência de amostras sempre que ocorre uma suspeita de intoxicação alimentar.

A isenção da recolha de amostra carece da aprovação da D. Qualidade. Consultar o **P-R-022**.

Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020_B

Pág. n.º 4/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

AMBIENTE

<i>Tipo de resíduos</i>	<i>Destino Final</i>	<i>Armazenamento</i>
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"> . Quedas ao mesmo nível . Queimaduras . Lesões músculo-esqueléticas . Choques elétricos . Incidentes com temperatura ambiente elevada . Cortes 	Ver P-SST-001 – Medidas de Prevenção

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
6	28-01-2025	Revisão geral do procedimento com inserção de referências bibliográficas e reorganização da informação; Inserção da referência ao P-R-029_A, P-R-029_B e novo registo DT-R-012;
5	02-08-2023	Revisão geral do documento e colocação de hiperligações. Atualização dos logoss. 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 logoss.