

DESCRIÇÃO DA ETAPA

É realizada a distribuição (incluindo em carro) e empratamento de todas as refeições quentes e frias, desde que a mesma seja realizada por colaboradores Eurest.

Nesta etapa, as refeições são colocadas na linha ou equipamentos de exposição: as **refeições quentes** em banho-maria ou placas de aquecimento e, as **refeições frias** em equipamentos expositores preferencialmente refrigerados, de modo a ser mantida a temperatura ao longo de todo o tempo de serviço. Para mais informações ver o fluxograma da distribuição no [P-R-001 A](#).

PERIGOS

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
Biológico	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Boas Práticas; Cumprimento das Temperaturas de Distribuição;	Ver “Limites e monitorizações”

BOAS PRÁTICAS

DISTRIBUIÇÃO A QUENTE	DISTRIBUIÇÃO A FRIO
Antes de iniciar a distribuição, é obrigatória, a lavagem e desinfeção das mãos, de acordo com o Procedimento P-R-005 ;	
<i>Hora de fim de confeção VS início distribuição:</i> A confeção das refeições quentes e frias deverá ser programada em função da hora de início do serviço e disponibilidade dos equipamentos;	
<i>Minimizar contaminações cruzadas:</i> Manipulação dos alimentos com utensílios de uso exclusivo e adequado para cada tarefa; O uso de luvas descartáveis tipo “palhaço” ou outras, é recomendável para as preparações efetuadas rapidamente (sandes, pratos frios, etc.);	
<i>Minimizar o tempo de exposição das refeições quentes e frias na linha e equipamentos de exposição</i> O abastecimento da linha (banho-maria / placas de aquecimento) e equipamentos de exposição deve ser realizado de modo faseado ao longo do serviço;	
As refeições quentes devem ser mantidas preferencialmente em estufas. Em caso de ausência de estufas , a refeição deve ser mantida num equipamento de confeção (ex. forno) ou mala isotérmica devendo ser efetuados abastecimentos faseados das refeições ao longo do serviço. Nenhuma refeição deve estar em banho-maria / placa de aquecimento mais de 30 minutos antes do serviço: as refeições submetidos, durante muito tempo, a uma temperatura elevada perdem as suas qualidades organolépticas (cor, aspeto, textura, etc.). A fim de os preservar até ao último consumidor, é	As refeições frias devem ser mantidas em equipamentos de armazenamento refrigerados, devidamente protegidos. Caso tal não seja possível a proteção das Refeições Frias nos equipamentos de exposição, os pratos com as refeições devem estar protegidos por uma película aderente, ou outro tipo de proteção física que impeça a contaminação;

necessário um reaprovisionamento regular do banho-maria / placa de aquecimento.

A SEGURANÇA DAS REFEIÇÕES SERVIDAS É PRIORITÁRIA EM RELAÇÃO AO CUSTO DA DESTRUIÇÃO DOS MESMOS OU À APRESENTAÇÃO DE OUTRA ALTERNATIVA AO CLIENTE

QUEBRA DE LOIÇA

Caso ocorra algum incidente que possa levar ao aparecimento de corpos estranhos nos produtos deve ser realizada uma cuidada inspeção visual dos produtos e se necessário a sua eliminação, afim de evitar colocar em risco a saúde do consumidor.

Na **quebra de loiça e utensílios de vidro** é impossível definir qual a distância que pedaços dos mesmos podem atingir, desta forma **só a prevenção pode evitar estes incidentes.**

Se ocorrer quebra de loiça na linha de distribuição deverão ser cumpridas as seguintes normas:

- ✓ Retirar de imediato todos os produtos expostos;
- ✓ Eliminar todos os produtos líquidos expostos na zona (ex. sopas, pratos tipo caldeiradas, feijoadas, copos ou canecas com sumo, água, leite, etc.)
- ✓ Nos produtos sólidos, após retirada de exposição, verificar, atempadamente, se existe qualquer contaminação (ex. bolos, sandes, etc.) e, em caso de dúvida, destruir.
- ✓ Produtos embalados – recomenda-se uma cuidada inspeção visual (pode ocorrer entrada do corpo estranho na embalagem, mesmo sem danos aparentes na embalagem).

Medidas Preventivas:

- Na zona de preparação / confeção deve ter-se atenção às garrafas de vidro e ao seu estado de conservação (Ex, azeite, condimentos, ...).
- A palamenta deve ser acondicionada, sempre que possível, em balcão separado da exposição dos produtos (atenção especial aos copos e taças de vidro)
- Durante o empratamento → as cuvettes/ GN (especialmente dos líquidos) devem estar tapadas quando não estão a ser utilizadas. Se possível colocar as tampas das cuvettes/ GN atravessada para proteger os produtos.
- Sempre que possível proteger os produtos expostos (ex.: sandes, bolos, saladas, ...) com película aderente ou outro tipo de embalagem; Manter as vitrinas expositoras fechadas;

TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE FRIO

Consultar o [P-R-014](#) – Limites e Monitorizações Equipamento de Frio

LIMITES E MONITORIZAÇÕES

A não monitorização ou monitorização incorreta das temperaturas na distribuição, pode colocar em risco a segurança da refeição e a satisfação dos consumidores.

	DISTRIBUIÇÃO A QUENTE	DISTRIBUIÇÃO A FRIO
Deve ser realizada uma <u>Reposição Faseada</u> dos produtos e refeições na linha de distribuição e equipamentos de exposição. Após confeção as refeições devem estar acondicionamento em equipamentos de armazenamento (entre 0-6°C).		
Limite (temperatura no centro do alimento que se encontra na distribuição) e quando monitorizar¹	≥ 65°C	≤ 7-10°C²
	→1ª monitorização: Início do serviço →Até terminar o serviço: medições de 2 em 2 horas	
Tempo de exposição	Tempo de exposição máximo: 4h³ (Se temperatura no centro do alimento ≥ 65°C)	Tempo de exposição máximo: 3h⁴ (Se temperatura no centro do alimento entre 7-10°C)
	Refeições e produtos expostos fora dos limites indicados (< 65°C ou > 10°C) ou à temperatura ambiente: → só podem estar expostos até 2 horas, depois têm de ser eliminados⁵	
Produtos a verificar	- Todas as sopas - Todos componentes proteicos incluindo das refeições vegetarianas (carne, peixe, ovos, seitan, soja,...)	
Registo	Registo de temperatura e amostras das refeições prontas a servir – <u>DT-R-002 A⁶</u> Ou Registo Semanal de Monitorizações HACCP – <u>DT-R-010</u> O Gestor de Unidade, deverá controlar o registo, rubricando o documento no fim do seu preenchimento.	
Dispositivo de Monitorização e medição (DMM)	Termómetro de sonda	
Responsável pela monitorização	Colaborador afeto ao serviço da linha/ distribuição ou Responsável da Unidade	
Esta monitorização não é aplicável às refeições confeccionados e distribuídos, ao momento, a pedido do cliente (ex. grelhados, massas, saladas...).		

¹ Deve ser assegurado que a temperatura da água do banho-maria (ou placa de aquecimento) e dos equipamentos de exposição em refrigeração são adequadas de forma a garantir que as refeições são expostas a temperaturas dentro dos limites. Recomendação da temperatura da água do banho-maria ≥ 80°C;

² **Referência:** RB154 - Food_Hygiene_Guide_May_2009; FERCO; Pág. 54


³ **Referência:** RB154 - Food_Hygiene_Guide_May_2009; FERCO; Pág. 54

⁴ **Referência:** RB154 - Food_Hygiene_Guide_May_2009; FERCO; Pág. 52

⁵ **Referência:** RB154 - Food_Hygiene_Guide_May_2009; FERCO; Pág. 54

⁶ De acordo com a tipologia do serviço, a **verificação da temperatura no início do serviço** poderá coincidir com a medição de temperatura noutra fase do processo, não sendo necessário este registo (Exemplo: unidades com empratamento a frio em que o início do serviço coincide com a retirada do produto do equipamento de frio, unidades com distribuição (até 1 hora) imediatamente após regeneração em que o início do serviço coincide com o fim da regeneração,...).

COMO PREENCHER O [DT-R-002_A?](#)



Registo Temperatura e Amostras das Refeições Quentes e Frias

UNIDADE: XPTO IDV C.C.: 1234 Mês / Ano: Setembro / 2023

Almoço Jantar Ceia

Hora de abertura de linha: Temp. Refeições Quentes (Todas as sopas e Componentes proteicos incluindo das refeições vegetarianas - carne, peixe, ovos, seitan, soja,...) $\geq 65^{\circ}\text{C}$
 Hora de fecho da linha: Temp. Refeições frias (Todas as sopas e Componentes proteicos incluindo das refeições vegetarianas - carne, peixe, ovos, seitan, soja,...) $\leq 7-10^{\circ}\text{C}$

Monitorização da temperatura dos produtos no INÍCIO do serviço e de 2 EM 2 HORAS.

Nota: Refeições e produtos expostos fora dos limites indicados (< 65°C ou > 10°C) ou a temperatura ambiente: só podem estar expostos até 2 horas, depois têm de ser eliminados.

Instruções de preenchimento

- Indicar a hora de abertura e fecho da linha;
- Indicar os tipos de refeições (início sopa e Componentes proteicos) que a unidade assinou; Alguns tipos de refeições já estão preenchidos;
- Assinar quem realizou a recolha de amostras testemunho (RUBRICA AMOSTRAS)
- Registrar a temperatura de distribuição com termómetro de sonda e assinar quem verificou temperatura (RUB. MONITORIZAÇÃO);

Refeição	Hora de Lactura	Registrar a temperatura (°C)																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Sopa	Início	80	85																													
Carne	Início	76	83																													
Vegetariano	Início	70	69																													
Peixe	Início																															
Opção	Início																															
Sopa	Início + 2h																															
Carne	Início + 2h																															
Vegetariano	Início + 2h																															
Peixe	Início + 2h																															
Opção	Início + 2h																															
Rub. Monitorização																																
Rubrica Amostras																																

Resp. da Unidade: _____ (Rub.no final) Data: ____/____/____ **OBSERVAÇÃO:** Não é necessária assinatura e data quando o documento é preenchido em suporte informático.

TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO NÃO CONFORME

- Se por algum motivo os pratos quentes e frios estiverem expostos a uma temperatura < 65°C ou > 10°C, se possível, realizar um choque térmico ao produto.



Caso por motivos operacionais, exista necessidade de expor as refeições fora dos limites indicados, a Chefia Operacional deverá solicitar à DQ a validação do processo.

- Se for detetada **deficiência no funcionamento do banho-maria / placa de aquecimento ou do equipamento expositor refrigerado**, esta anomalia deverá ser, imediatamente, comunicada ao Responsável da Unidade/ Responsável pela manutenção e preenchido o documento técnico [DT-R-005](#) ou documento equivalente (ex.: email);

Para tratamento do produto não conforme ver [P-R-011](#).

Análise de causas

NÃO CONFORMIDADE	VERIFICAR....
Temperatura da água do Banho-maria / Placa de	A hora a que ligou o equipamento é suficiente (verificar <u>horário</u> definido em DT-A-007 A)?
	As resistências estão todas a funcionar (Em caso de <u>avaria</u> emitir DT-R-005)?
	Equipamento ligado à corrente elétrica?

Aquecimento / Equipamento Expositor	
Temperatura do alimento < 65°C ou > 10°C	Os alimentos após a confeção, até à hora de iniciar o serviço estão acondicionados a temperatura controlada igual ou superior a 65°C?
	Local onde os alimentos foram conservados após confeção? Estufas ou equipamentos de armazenamento refrigerado?
	Os equipamentos de exposição na linha (quente e frio) têm a temperatura adequada?
	Se estiver a ser usado banho-maria - A quantidade/altura da água está adequada ao tipo de tabuleiros utilizados?
	O n.º de cubas do banho-maria vs oferta de pratos a servir é adequado? <i>(caso esta situação se verifique, analisar a viabilidade de adquirir ½ ou de ¼ GN para que todos as refeições fiquem em contacto direto com o banho-maria, e não sobrepostos – risco de segurança alimentar por contaminações cruzadas e má apresentação da linha de self)</i>
	A reposição faseada está a ser aplicada?

Análise das causas de insatisfação com a temperatura dos alimentos (quente)

1) Os alimentos confeccionados são colocados no banho-maria ou estufa, a temperaturas adequadas?

Sim



Não (Recomenda-se a colocação dos alimentos na estufa imediatamente a seguir à confeção; No banho-maria devem ser colocados imediatamente antes do início da linha)

2) O equipamento de exposição a quente (banhos-maria / placas de aquecimento) está a funcionar adequadamente?

Sim



Não (Pedir a reparação com urgência do equipamento.)

3) As gastronormas com a comida, no banho-maria, estão sempre fechadas desde que se colocam lá os alimentos a servir, até ao momento do empratamento ou em situações em que se efetuam pausas?

Sim



Não (Recomenda-se que as gastronormas estejam sempre fechadas quando o empratamento não está a decorrer.)

4) A tigela da sopa e o prato estão na estufa ou no aquecedor de pratos?

Sim



Não (Recomenda-se a colocação da palamenta a ser utilizada no empratamento nos equipamentos de aquecimento, mencionados anteriormente.)

5) O prato com a refeição é o último elemento a ser distribuído na linha de self?

Sim



Não (Recomenda-se que, se possível, que o prato com a refeição seja o último elemento da refeição a ser adquirido pelo utente.)

6) A colocação da sopa e do prato, na linha de exposição, é faseada?

Sim



Não (Recomenda-se que a distribuição da sopa e do prato na linha de exposição seja faseada e em resposta ao pedido do utente.)

7) A temperatura da sala está de acordo com a temperatura recomendada (T°C=22 +-2 °C)?

Sim

Não a) <20
b) >24

ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS E REFEIÇÕES

No final do serviço de distribuição, os componentes/ refeições não consumidos tem de ser eliminados. Esta eliminação, por ausência de consumo, não implica o preenchimento do [DT-R-003](#) ou [DT-A-003](#). Este só é aplicável quando o produto é destruído por razões de segurança alimentar.

As **sobremesas geladas** que sofram processo de descongelação na distribuição devem ser destruídas. Para mais informações consultar o [P-R-026](#) (Gestão de produto não vendido).

DISTRIBUIÇÃO - MERCADO HOSPITALAR

Quando é feita a distribuição a um doente portador de doença infetocontagiosa, é obrigatório o uso de bata e máscara descartáveis (utilização exclusiva para o efeito).

Além desta norma, devem ser analisados e aplicados os procedimentos, eventualmente, definidos pelo Cliente.

Para mais informações consultar o [P-SST-001](#) (SST - Medidas de Prevenção) e [I-SST-075](#) (Distribuição, recolha de refeições e higienização da loiça (risco biológico)).

AMBIENTE - Boas Práticas

- Coloque a tampa no banho-maria, de modo a diminuir o gasto de energia - “Minimize a perder de Energia no Equipamento ligado;
- Regule os termóstatos, pois temperaturas muito baixas aumentam consumo e as altas deterioram os alimentos;
- Mantenha as portas de equipamento de frio fechadas de modo a diminuir o gasto de Energia – “Minimize a perder de Energia no Equipamento ligado”;
- Regule os termóstatos pois temperaturas muito baixas aumentam consumo, altas deterioram os alimentos;
- Evite que o equipamento frio faça grande consumo de energia:
 - Limpe, regularmente, de modo a evitar acumulação gelo;
 - Limpe os filtros;
 - Verifique o estado das portas (borrachas);
- Coloque os restos alimentares no lixo, e não no lava-loiça ou ralos;

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

Para mais informações ver [P-A-002](#), [P-A-003](#) e [I-A-002](#); **Onde monitorizar:** Guia de Acompanhamento de Resíduos do Ministério do Ambiente (sempre que aplicável)

SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Riscos associados à distribuição	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> . Quedas ao mesmo nível . Queda de cargas/ objetos . Lesões músculo-esqueléticas . Queimaduras . Incidentes com temperatura ambiente elevada . Incidentes com temperatura ambiente baixa (<i>Cook-Chill</i>) 	Ver P-SST-001 – Medidas de Prevenção

Motivo da revisão:

Cópia não controlada quando impressa

Distribuição de Refeições Quentes e Frias (PPRO 2)

P-R-024

Pág. n.º 7/7

Versão n.º 18

Data: 27/07/2023

V.	Data	Motivo
18	27-07-2023	Inserção de referências bibliográficas para os limites de tempo e temperatura mencionados; Inserção do conteúdo da CI 34/2021 Confeção e distribuição a quente; Inserção da referência ao Registo Semanal de Monitorizações HACCP – DT-R-010; Revisão geral do procedimento; Eliminação da obrigatoriedade de verificar a temperatura da água do banho-maria; Atualização para o PPRO 2;
17	06-07-2022	Atualização da codificação dos documentos; Esclarecimento sobre a obrigação de monitorização da temperatura de todos os pratos, incluindo os vegetarianos;