

### 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
<b>Biológico</b>	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 <a href="#">P-R-005</a> ;	
<b><i>Hora de fim de confeção VS início distribuição:</i></b> A confeção das refeições quentes e frias deverá ser programada em função da hora de início do serviço e disponibilidade dos equipamentos;	
<b><i>Minimizar contaminações cruzadas:</i></b> 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.);	
<b><i>Minimizar o tempo de exposição das refeições quentes e frias na linha e equipamentos de exposição</i></b> 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 <b>ausência de estufas</b> , 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.  <b>Nenhuma refeição deve estar em banho-maria / placa de aquecimento mais de 30 minutos antes do serviço:</b> as refeições submetidas, durante muito tempo, a uma temperatura elevada perdem as suas qualidades organolépticas (cor, aspeto, textura, etc.). A fim de as 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
<b>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).</b>		
<b>Limite (temperatura no centro do alimento que se encontra na distribuição) e quando monitorizar<sup>1</sup></b>	<b>≥ 65°C</b>	<b>≤ 7-10°C<sup>2</sup></b>
	<p>→1ª monitorização: Início do serviço            →Até terminar o serviço: medições de 2 em 2 horas</p>	
<b>Tempo de exposição</b>	<b>Tempo de exposição máximo: 4h<sup>3</sup></b>  (Se temperatura no centro do alimento ≥ 65°C )	<b>Tempo de exposição máximo: 3h<sup>4</sup></b>  (Se temperatura no centro do alimento entre 7-10°C )
	<b>Refeições e produtos expostos fora dos limites indicados (&lt; 65°C ou &gt; 10°C) ou à temperatura ambiente:</b>  <b>→ só podem estar expostos até 2 horas, depois têm de ser eliminados<sup>5</sup></b>	
<b>Produtos a verificar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas as sopas</li> <li>- Todos <b>componentes proteicos incluindo das refeições vegetarianas (carne, peixe, ovos, seitan, soja,...)</b></li> </ul>	
<b>Registo</b>	Registo de temperatura e amostras das refeições prontas a servir – <b><u>DT-R-002 A<sup>6</sup></u></b> Ou <b>Registo Semanal de Monitorizações HACCP</b> – <b><u>DT-R-010</u></b>  O Gestor de Unidade, deverá controlar o registo, rubricando o documento no fim do seu preenchimento.	
<b>Dispositivo de Monitorização e medição (DMM)</b>	Termómetro de sonda	
<b>Responsável pela monitorização</b>	Colaborador afeto ao serviço da linha/ distribuição ou Responsável da Unidade	
<b>Esta monitorização não é aplicável às refeições confeccionados e distribuídos, ao momento, a pedido do cliente (ex. grelhados, massas, saladas...).</b>		

<sup>1</sup> 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;

<sup>2</sup> **Referência:** RB154 - Food\_Hygiene\_Guide\_May\_2009; FERCO; Pág. 54


<sup>3</sup> **Referência:** RB154 - Food\_Hygiene\_Guide\_May\_2009; FERCO; Pág. 54

<sup>4</sup> **Referência:** RB154 - Food\_Hygiene\_Guide\_May\_2009; FERCO; Pág. 52

<sup>5</sup> **Referência:** RB154 - Food\_Hygiene\_Guide\_May\_2009; FERCO; Pág. 54

<sup>6</sup> 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**

1 - Indicar a hora de abertura e fecho da linha;  
 2 - Indicar os tipos de refeições (início sopa e Componentes proteicos) que a unidade assinou; Alguns tipos de refeições já estão preenchidos;  
 3 - Assinar quem realizou a recolha de amostras testemunho (RUBRICA AMOSTRAS)  
 4 - 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 <a href="#">DT-A-007_A</a> )?
	As resistências estão todas a funcionar (Em caso de <u>avaria</u> emitir <a href="#">DT-R-005</a> )?
	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 descongelamento 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"> <li>. Quedas ao mesmo nível</li> <li>. Queda de cargas/ objetos</li> <li>. Lesões músculo-esqueléticas</li> <li>. Queimaduras</li> <li>. Incidentes com temperatura ambiente elevada</li> <li>. Incidentes com temperatura ambiente baixa (<i>Cook-Chill</i>)</li> </ul>	Ver <a href="#">P-SST-001</a> – Medidas de Prevenção

**Motivo da revisão:**

## 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;