

Introdução

Ao longo deste documento encontram-se descritos os procedimentos na área da higiene e limpeza, considerando as questões de segurança e ambiente relacionadas com estes processos nas diversas unidades Eurest:

1. Plano de Higiene ([Plano de Higiene](#))
2. Máquina de lavar louça
3. Instalações sanitárias/ vestiários – Colaboradores
4. Instalações sanitárias – Cliente/ Consumidores
5. Higienização de viaturas
6. Como preencher os registos de higienização?
7. Ambiente e Segurança no trabalho


Formação

Todas as equipas, devem receber formação sobre o [Plano de Higiene](#) em vigor na unidade;

- Produtos de Higiene (Fichas de Dados de Segurança | FDS);
- Metodologia de aplicação dos produtos *versus* áreas a higienizar;
- Frequência de aplicação/ utilização;
- Doses e sistemas de doseamento;
- Equipamentos de proteção | EPI's;
- Como atuar em situações de emergência (SST e Ambiente).

Esta formação deve ser regular, em formato e-learning, on-job ou em sala, definida de acordo com as necessidades da equipa e sempre que sejam admitidos novos colaboradores – **Registo de formação** | [DT-RH-012](#).

PERIGOS

TIPO DE PERIGO	SEGURANÇA  ALIMENTAR in everything we do	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO
Biológico		Desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a higiene e desinfeção inadequada	Boas Práticas; Cumprimento do Plano de Higiene;
Físico		Contaminação com objetos estranhos	
Químico		Contaminação pelos produtos de limpeza devido a uso inadequado	

1. PLANO DE HIGIENE | PLANO DE HIGIENE

O [Plano de Higiene](#) encontra-se disponível no Portal da Qualidade, sendo sempre que necessário, adequado de acordo com as características e necessidades específicas de cada unidade.

Os Planos de Higiene são aprovados pela DQ/ EPA com o fornecedor autorizado, definindo:

- **ÁREA A HIGIENIZAR;**
- **FREQUÊNCIA;**
- **PRODUTO** – autorizada apenas a utilização dos produtos definidos no [Plano de Higiene](#) da unidade;

Nota: Qualquer exceção carece de aprovação por escrito da DQ;

- **DOSEAMENTO** - Cumprimento obrigatório de todas as indicações do [Plano de Higiene](#);
- **MÉTODO** de aplicação do produto
- **EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI's)** – De **uso obrigatório** na utilização dos produtos, quando definido em PLANO DE HIGIENE.



O [Plano de Higiene](#) é entregue ao Responsável da unidade, pela **DQ** ou pelo **Fornecedor** na visita inicial de avaliação e/ ou instalação, sendo atualizado sempre que se considere necessário.

É da responsabilidade do Gestor da Unidade a manutenção desta documentação, a versão disponível na unidade deverá ser a versão em vigor aprovada e disponível no Portal da Qualidade.

O [Plano de Higiene](#) deverá aplicado sob a supervisão do Gestor de Unidade.

O [Plano de Higiene](#) deve ser afixado (sempre que possível) em local de fácil acesso a toda a equipa, nomeadamente no local de armazenamento dos produtos de higiene e limpeza. Caso as instalações não permitam a sua afixação, pode ser mantido em arquivo na Pasta da Qualidade, para consulta dos colaboradores. Esta documentação deve estar sempre acessível para consulta por toda a equipa, se necessário.

O [Plano de Higiene](#) poderá, após aprovação por parte da DQ, ser adaptado às características da Unidade (sempre identificado com a respetiva codificação interna da unidade).

No plano de higiene e limpeza constam todos os produtos que podem ser utilizados numa unidades Eurest, bem como o doseamento e método de aplicação para cada um dos produtos autorizados.

Sempre que necessário pode ser utilizado mais do que um produto (ex. desengordurante, desincrustante,...), sendo que no plano de higiene e limpeza é sempre indicado qual o último produto que deve ser utilizado de forma a garantir que a higienização está concluída.

1.1. HIGIENE E LIMPEZA DA RESPONSABILIDADE DO CLIENTE

Sempre que a responsabilidade de alguma(s) da(s) tarefa(s) descrita(s) no [Plano de Higiene](#) seja da responsabilidade do Cliente e se verifiquem a necessidades pontuais ou excepcionais de higiene e limpeza desses equipamentos e/ ou instalações, o Gestor da Unidade deverá comunicar ao Cliente, por escrito, p. ex.: elaborar um email com a identificação destas situações e remete-lo ao interlocutor responsável – esta comunicação deve ser mantida em arquivo como evidência do pedido.

1.2. FICHAS DADOS DE SEGURANÇA | FDS

- É obrigatória a afixação do **Quadro de Segurança de Produtos** (exceção a esta regra deve ser solicitada aprovação à DQ).
- Todos os colaboradores da unidade devem identificar o local onde esta informação se encontra afixada assim como o conteúdo e importância da mesma.

Todos os produtos de higiene possuem FDS disponíveis na sua versão atualizada/ integral em:

- Site: <https://pt-pt.ecolab.com/procurar-fds.html>

- QRcode



FDS dos produtos que não constem do [Plano de Higiene](#), devem ser solicitados à DQ e mantidas em arquivo disponível, devendo estes produtos constar da formação específica da equipa da unidade e sempre que se considere necessário podem ser disponibilizadas/ afixadas instruções de apoio à utilização desses produtos.

1.3. INTRODUÇÃO OBRIGATÓRIA EM TODAS AS UNIDADES DE:

(mesmo em unidades cuja responsabilidade de aquisição dos produtos de higiene é do Cliente)

- ✓ Produto para a Lavagem Higienizante de legumes e frutas;
- ✓ Detergente bactericida para lavagem das mãos nos W.C e lava-mãos da unidade;
- ✓ EPI's para aplicação de químicos de acordo com os produtos em uso (ver [Plano de Higiene](#)).

1.4. REGISTOS

A equipa deve manter evidência atualizada das operações de limpeza realizadas, através dos respetivos registos de limpezas no documento – [DT-R-017](#), de acordo com o [Plano de Higiene](#) e respetivas frequências.

1.5. COLOCAÇÃO DE PRODUTOS DE LIMPEZA EM DOSEADORES:

Sempre que é realizado o doseamento de um produto para um outro recipiente, que não o de origem, é obrigatório que a nova embalagem possua o respetivo rótulo identificativo do produto que contem.



Cópia não controlada quando impressa

2. MATERIAL DE HIGIENE E LIMPEZA

Os materiais de higiene e limpeza a utilizar são aprovados pela DQ/ EPA, através de um fornecedor autorizado e encontram-se disponíveis para aquisição no Portal de Compras.

É responsabilidade do Gestor da Unidade garantir que existem em número suficiente e específico para cada operação matérias como por exemplo baldes de limpeza, escovas, esfregões de cozinha, luvas, panos, utensílios para “varrer” pavimentos, utensílios para “lavar” pavimentos, etc.

Os recipientes para utilizações de rotina dos produtos de limpeza, devem ser identificados e colocados em áreas específicas para o armazenamento deste material.

Para o processo de higienização, devem existir na unidade pelo menos um pano e um balde de apoio distintos para cada zona, que devem ser lavados e desinfetados diariamente, a fim de evitar contaminações cruzadas.

Se possível, em termos de gestão de espaço/ económico, deve utilizar-se o código de cores para identificar o material correspondente a cada zona:

Para as **unidades certificadas** é obrigatório cumprir este código de cores: baldes e utensílios de limpeza.

Cor dos Baldes	Zona de Utilização
 <p>PESCADO CARNES</p>	Preparação de Carne Crua & Pescado Cru
 <p>FRUTAS & LEGUMES</p>	Preparação de frutas & Legumes
 <p>SOBREMESAS & CONFECIONADOS</p>	Confecionados & Sobremesas
 <p>VESTIÁRIOS & WC</p>	Vestiários e WC

Cópia não controlada quando impressa



Recomenda-se que os panos sejam colocados a secar, nos baldes da mesma cor, após serem higienizados com o produto com que são usados e água limpa, sendo enxaguados em água corrente.

3. MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA

SEGURANÇA ALIMENTAR in everything we do Nunca esquecer de verificar se a máquina está a funcionar em boas condições: temperaturas, filtros, braços, crivos, cortinas, pressões de lavagem e enxaguamento, concentrações de detergente e secante;

O registo do funcionamento da máquina de lavar loiça deve ser realizado no [DT-R-017 B](#). O preenchimento deste registo é de **carácter obrigatório** para o **mercado hospitalar** e de carácter facultativo para os restantes segmentos de mercado.

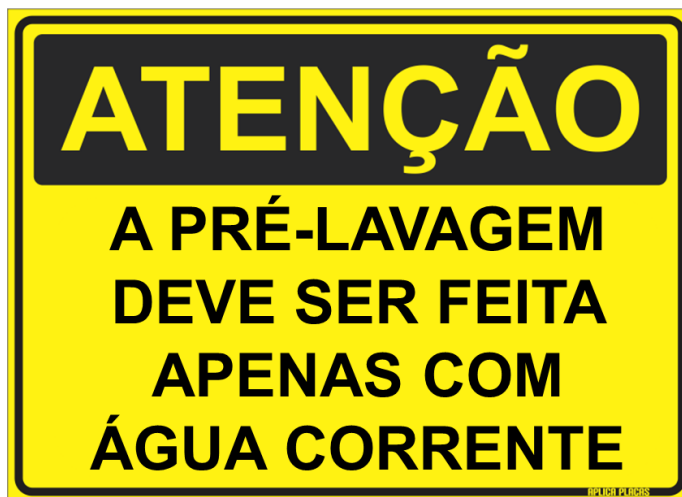
FREQUÊNCIA	Parâmetros a avaliar	REGISTO
SEMANALMENTE <u>Obrigatório para o Segmento Hospitalar</u>	Estado de limpeza da loiça (higiene)	DT-R-017 B
	Secagem da loiça	
	Temperatura, nas várias fases de lavagem (pré-lavagem, lavagem, enxaguamento e secagem)	

Em caso de não conformidade (NC) após averiguação das causas, preencher [DT-R-003](#), com descrição das ações corretivas tomadas ou lançar ao NC no Portal da Qualidade.

Se a NC resulta de avaria da máquina de lavar loiça, devem existir evidência da comunicação da avaria à Chefia operacional ou o Cliente através de [DT-R-005](#) ou email.

3.1. PRÉ-LAVAGEM DA LOIÇA

Depois de remover todos os resíduos da loiça passar a mesma por água morna (não utilizar o detergente de lavagem manual antes da lavagem mecânica de loiça, dado que este produto anula o efeito do detergente da máquina de lavar loiça.)



3.1.1. Caso seja necessário algum pré-tratamento (por deficiência de funcionamento da máquina e/ou sujidades ressequidas);

- Mergulhar os utensílios durante 5 minutos, numa solução de água e produto de regeneração/ desinfecção, previsto no PLANO DE HIGIENE.
- Enxaguar a loiça em água limpa em cuba ou usando o chuveiro.
- Colocar a loiça no tabuleiro/ cesto respetivo da máquina e lavar.
- Deixar secar ao ar/ não usar panos na secagem.

3.1.2. - PRÉ-LAVAGEM DA LOIÇA - MERCADO HOSPITALAR



No **Mercado Hospitalar** quando o material provem de doentes ou serviços de com referência de doença infetocontagiosa, é obrigatório o uso de máscara, luvas e avental descartável. (para mais informações ver [P-SST-001](#)).

A pré-lavagem de loiça deve ser realizada de acordo com a informação que consta na [I-SST-075](#) | Distribuição, recolha de refeições e higiene de loiça (risco biológico).

3.2.- LAVAGEM DA LOIÇA NA MÁQUINA DE LAVAR

- Coloque as peças corretamente nos tabuleiros;
- Use os cestos ou tabuleiros adequados;
 - . Sem sobrepor e exceder a quantidade aceitável para cada tabuleiro,
 - . Talheres devem ser colocados na vertical dentro dos cestos próprios e agrupados por família
 - . Tigelas, taças e copos virados para baixo
- Mantenha as cortinas nas máquinas de túnel durante todo o ciclo de lavagem.

3.3.- MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA - PROIBIÇÕES

Não é permitido colocar na máquina de lavar louça:

- Fardamento | Alimentos | Equipamento elétrico

3.4.- MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA - TEMPERATURA

As temperaturas apresentadas são as definidas pelos fabricantes das máquinas:

	PRÉ-LAVAGEM	LAVAGEM	ENXAGUAMENTO	SECAGEM
Temperatura	40 a 50 °C	55 a 65 °C	80 a 85 °C	60 a 70 °C
Consequências da Temperatura demasiado baixa		Lavagem pouco eficaz (loija suja) e prejudica a desinfeção	Deficiente secagem e desinfeção da loiça (loiça e tabuleiros molhados, com manchas)	
Consequências da Temperatura demasiado alta		Loija manchada (cozer os restos de alimentos)		

3.5.- MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA – RECOLHA E ACONDICIONAMENTO DA LOUÇA HIGIENIZADA

1. A recolha da loiça lavada deve ser feita com todos os cuidados higiénicos:

- Mãos lavadas e desinfetadas;
- Não secar a loiça com pano de cozinha, deixá-la secar naturalmente;

2. As tigelas, taças, tampas de pratos e chávenas deverão ser **aconditionadas invertidas** de forma a que não fiquem restos de água/ expostas a poeiras;
3. Nos pratos, o último a arrumar deverá ficar invertido de forma a evitar deposição de poeiras;
4. As portas dos armários deverão ser fechadas ou caso não existam, sempre que possível protegidas;
5. No mínimo semanalmente, as prateleiras/ armários de acondicionamento da loiça deverão ser higienizadas conforme PLANO DE HIGIENE;

3.7.- MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA – HIGIENIZAÇÃO

A máquina da loiça deve ser higienizada (interior e exterior) sempre que necessário de acordo com a periodicidade do PLANO DE HIGIENE.

A descalcificação da máquina deve ser realizada periodicamente, de acordo com a metodologia e frequência especificada no **PLANO DE HIGIENE**.

Nota: Para calcular a quantidade de produto a utilizar no processo de descalcificação é necessário conhecer a quantidade de água de enchimento da máquina.

Não esquecer que:

SEGURANÇA ALIMENTAR in everything we do A **higiene e desinfeção** dos utensílios é crucial no Plano de Segurança Alimentar, zelar pelo bom funcionamento da máquina de lavar loiça e pela manutenção da mesma, previne anomalias suscetíveis de maus resultados de lavagem e de higiene e consequente contaminação.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS/ VESTIÁRIOS - COLABORADORES

4.1.- VESTIÁRIOS

Os vestiários devem ser, sempre que possível, separados por sexos, instalados fora da zona de produção, estando à disposição dos Colaboradores, devendo permitir o correto armazenamento todos os elementos pessoais no seu interior.

O **calçado** deverá ser colocado dentro de uma caixa fechada identificada com o nome do colaborador, no interior ou em cima do armário, se possível.

Os armários devem manter-se fechados com o fardamento no seu interior ao abrigo da sujidade.

4.2.- INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

As instalações sanitárias destinadas ao pessoal devem ser controladas diariamente pelo Responsável da Unidade ou pessoa designada por ele.

Assim, deverá sempre existir; papel higiénico; sabão líquido desinfetante, toalhetes, caixote do lixo com tampa, protegidos com saco plástico.

As instalações devem ser limpas diariamente, no final do serviço, sempre que ocorre mudança de turno ou sempre que necessário. A evidência desta limpeza deverá ser registada no [DT-R-017](#).

Mercado Escolar Público (CM) – Sugere-se a higienização das instalações sanitárias dos colaboradores no mínimo 1 vez por dia.

Restantes unidades – Periodicidade de higienização das instalações sanitárias dos colaboradores deve ser ajustado à dimensão da unidade, horário de funcionamento, etc., mas sugere-se no mínimo higienização uma vez por turno.

Não esquecer que:

SEGURANÇA Os vestiários e as instalações sanitárias são o primeiro espelho da postura,
ALIMENTAR higiene e organização dos colaboradores da unidade.
in everything we do

5. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS – CLIENTES/ CONSUMIDORES

As casas de banho que estão à disposição dos consumidores no restaurante ou nas proximidades devem estar convenientemente limpas e fornecidas de sabão e toalhetes, sempre que esta responsabilidade for atribuída à equipa da Eurest.

A limpeza das casas de banho deve ser **verificada diariamente**, antes do início e durante do serviço sempre que necessário. O funcionário responsável pela limpeza deste local deve rubricar e assinar a hora a que efetuou a limpeza da zona, no [DT-R 017 E](#).

6. VEICULOS DE TRANSPORTE

Veículos Eurest: A higienização dos veículos deverá ser realizada diariamente após cada serviço e controlada através dos registos [DT-R-009](#) - “Veículos de Transporte Temperatura*, Higiene e Manutenção”.

Veículos Distribuidor Logístico: É da responsabilidade do distribuidor a higienização dos veículos, devendo apresentar, sempre que solicitado, registos da higienização do mesmo.

7. COMO PREENCHER OS REGISTOS DE HIGIENIZAÇÃO

Cada unidade deve listar as áreas a higienizar e respetiva frequência de higienização de acordo com a periodicidade mínima indicada no PLANO DE HIGIENE da unidade. Abaixo encontram-se listados vários exemplos de acordo com as respetivas periodicidades definidas em PLANO DE HIGIENE, a unidade pode deve preencher o documento de acordo com os equipamentos/ áreas disponíveis na unidade;

Áreas a higienizar	Freq.
WC Colaboradores Vestiários Cacifos ext.	D
Máquina da Loíça Interior Exterior	D
Fogão Forno Grelhador Placa	D
Marmita Basculante	D
Superfícies Bancadas Cubas Balanças	D
Pavimento Ralos e Grelhas Estrados Caixotes lixo	D
Armário Esterilizador de facas	D
Lava mãos Saboneteiras	D
Descascador Cortador de legumes	D
Batedeira Varinha mágica	D
Máquina picadora Serra Ossos	D
Fiambreira Abre-latas	D
Facas Utensílios Tábuas de corte	D
Elevadores Monta-cargas	D
Termos de leite Torneiras	D
Vitrines MEPA saladas Banho-maria Micro-ondas	D
Esteira Linha Self Vidros	D
Carros apoio Porta tabuleiros Malas térmicas	D
Máquina de sumos Máquina de café	D
Torradeira Tostadeira	D
Puxadores MEPAs Cadeiras	D
Equipamentos frio ext. Armários ext	D
Fritadeira ext.	D
Fritadeira int.	S

Cópia não controlada quando impressa

Plano de Higiene Instalações, Equipamentos e Utensílios

P-R-028

Pág. n.º 12/17

Versão n.º 17

Data: 30/01/2025

Escritório Computadores Telefones	S
Armários Int. Prateleiras Gavetas Portas	S
Maquina loiça Banho Maria - Descalcificação	M
Paredes Tetos Vidros	M
Equipamento frio Interior	M
Hottes Filtros	M
Renovação de Loiça Talheres	SN

Caso sejam identificados equipamentos/ áreas em falta na listagem apresentada devem ser acrescentados no [DT-R-017](#) da unidade respetiva.

A frequência da higienização deve ser indicada no documento (coluna Freq.) de acordo com as abreviaturas abaixo indicadas;

Abreviatura	Frequência
D	Diária Após utilização Sempre que necessário
S	Semanal
Q	Quinzenal
M	Mensal
SN	Sempre que necessário

COMO PREENCHER O [DT-R-017](#)?

A unidade deverá preencher o registo de acordo com as zonas e respetivos equipamentos de cada unidade, sendo possível associar zonas de acordo com a proximidade, ex. Bloco de confeção e zonas de preparação.

Unidades mais pequenas em espaço e com poucos equipamentos, podem consolidar toda informação num só documento desde que consigam listar toda a informação necessária.

Unidades maiores podem optar por elaborar um registo por cada zona se isso facilitar o preenchimento do documento, Ex. um nas instalações sanitárias, outro próximo da máquina de lavar loiça, etc.

Plano de Higiene Instalações, Equipamentos e Utensílios

P-R-028

Pág. n.º 14/17

Versão n.º 17

Data: 30/01/2025

COMO PREENCHER O [DT-R-009](#)?

Veículos de Transporte Temperatura*, Higiene e Manutenção

DTR-009

Pág. n.º 1/1

Versão n.º 1

Data: 03/01/2018

Unidade: XPTO ID/C.C: 1234 Matrícula: 00-AA-00 Nº emissão: 1 Mês: Outubro
Ano 18 / 19 Aplicável aos veículos de transporte com sistema de frio.

Periodicidade de verificação temperatura: 2 x por dia, indicando a hora a que foi realizado o controlo: A. Na saída do local de produção; B. Na chegada ao último local de distribuição indicado na rota (Limites de temperatura $\leq 7^{\circ}\text{C}$). Nota: Em caso de desvio, preencher DTR 003 – Boletim Não Conformidade/ Incidente.

+

Dia	Temperatura				Higienização				Manutenção/ verificação do veículo	
	A		B		Exterior (Semanal)		Interior (Diário)		Periodicidade mínima mensal	
	°C	Hora	°C	Hora	Rubrica	Hora	Rubrica	Hora	Nível de água, óleo e pressão e estado dos pneus	Sistema de luzes
1	2	10:00	5	10:30						

COMO PREENCHER O [DT-R-017 E](#)?

Registo de Higienização de Instalações Sanitárias - Áreas de Serviço

DTR-017/E

Pág. n.º 1/1

Versão n.º 1

Data: 03/09/2009

UNIDADE: XPTO ID/ CC: 1234 Data: 01 e 02 / 10 / 2018

Hora	Limp. Completa		Limp. Simples	Limp. Extra	Hora	Limp. Completa		Limp. Simples	Limp. Extra
07h	x	B	B		07h				
08h			B		08h				
09h			B		09h				
10h			B		10h				
11h			B		11h				
12h	x	B	B		12h				

AMBIENTE E SST



As embalagens dos produtos constantes do PLANO DE HIGIENE, após utilização, devem ser encaminhadas para valorização ou reciclagem de acordo com as indicações do fornecedor (ver FDS e PLANO DE HIGIENE/ Quadro de Segurança).



Papel e cartão - EcoPonto azul | Plástico - EcoPonto amarelo

Medidas a tomar em caso de fugas acidentais (derrame de produto a puro):

Não permitir que alcance sistemas de esgotos, águas de superfície ou subterrâneas.

Não permitir que alcance o solo/terreno para cultivo.

Diluir com muita água e/ou utilizar absorvente adequado para o efeito.

Para mais informações ver [P-A-002](#) Gestão de Resíduos e [P-A-003](#) – Gestão de recursos.

. Onde monitorizar:

E-GAR - Guia de Acompanhamento de Resíduos Eletrónica (sempre que aplicável)

- Usar apenas os produtos de higiene e limpeza indicados no Plano de Higiene
- Siga as dosagens recomendadas de modo a diminuir o desperdício e garantir a sua eficácia;
- Não eliminar produtos concentrados e/ ou tóxicos nos esgotos;

- No armazenamento dos produtos de higiene e limpeza escolha um local, de preferência, afastado de ralos e sempre que possível use bacias de retenção – “evite a contaminação acidental com boas práticas de armazenagem”
- Nas máquinas de lavar louça, funcionam com doseamento automático dos produtos de higiene, sendo estes sistemas instalados pelo fornecedor de modo a assegurar a concentração adequada de detergente e secante a utilizar. Periodicamente, o técnico da emprEPA fornecedora de produtos de higiene deve verificar o funcionamento dos doseadores automáticos e o estado geral da máquina com emissão de relatório.
- Usar máquina de lavar com os tabuleiros completos, e cumprir as recomendadas - “Utilização deficiente do equipamento leva ao desperdício de energia”;



Riscos associados à higiene e limpeza (geral)	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> . Lesões dérmicas por contacto com químicos . Intoxicação por inalação de vapores . Lesões oculares por contacto com químicos 	<p>Ver P-SST- 001– Medidas de Prevenção</p>
Riscos associados à lavagem de loiça	Medidas preventivas

Plano de Higiene Instalações, Equipamentos e Utensílios

P-R-028

Pág. n.º 17/17

Versão n.º 17

Data: 30/01/2025

<ul style="list-style-type: none"> . Quedas ao mesmo nível . Queda de objetos . Biológico . Queimaduras térmicas e/ou químicas . Lesões músculo-esqueléticas . Temperatura ambiente elevada . Cortes . Outros incidentes com equipamentos - máquinas 	<p>Ver P-SST-001 – Medidas de Prevenção</p>
--	---

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
17	30-01-2025	Inserção do conteúdo da CI n° CI 379_2024 Baldes de apoio à limpeza; Inserção de hiperligação nos documentos;
16	09-02-2022	Menção à forma de aplicação prática do plano de higiene e limpeza;
15	09-12-2018	Atualização do documento por motivo de alteração de fornecedor e revisão do PLANO DE HIGIENE;
14	11-09-2015	Inserção da menção ao registo DTR-017/B - Controlo da máquina de lavar louça; Revisão geral do documento; Integração do conteúdo da CI n° 008/2015 - Planos de Higiene e Limpeza; Alteração logo Safety;