



MANUAL DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR



ELABORADO POR: CASTRO, PINTO & COSTA, LDA.
APROVADO POR: GERÊNCIA
Edição 1

Índice

Secção 1 Introdução	4
Secção 2 Política de Gestão da Segurança Alimentar	6
Secção 3 Estrutura do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar	8
Secção 4 Sistema HACCP	10
Secção 5 Procedimentos de Segurança Alimentar Controlo de Funcionários	23
Secção 6 Procedimentos de Segurança Alimentar Compras e receção de produtos	32
Secção 7 Procedimentos de Segurança Alimentar Rotulagem dos Alimentos	42
Secção 8 Procedimentos de Segurança Alimentar Preparação de alimentos	46
Secção 9 Procedimentos de Segurança Alimentar Pratos Frios	51
Secção 10 Procedimentos de Segurança Alimentar Pratos Quentes	68
Secção 11 Procedimentos de Segurança Alimentar Gerais	76
Secção 12 Procedimentos de Segurança Alimentar Aspectos legais e controlos oficiais.....	87
Secção 13 Procedimentos de Segurança Alimentar Gestão de reclamações	90
Secção 14 Procedimentos de Segurança Alimentar Monitorização do Sistema	94
Secção 15 Procedimentos de Segurança Alimentar Políticas de Cliente	98
Secção 16 Procedimentos de Segurança Alimentar Notificação e recolha	103
Glossário	106



Secção 1

Introdução

1. Introdução

A implementação de um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar no Restaurante Thamel tem como principal objectivo garantir que a Empresa cumpre com as obrigações legais no que respeita a Segurança Alimentar. Simultaneamente, o Restaurante Thamel procura demonstrar perante as Entidades Oficiais que possui capacidade e procedimentos de resposta a acidentes relativos a Segurança Alimentar e cumpre com a legislação em vigor.

Por outro lado, ao implementar e manter o seu Sistema de Gestão da Segurança Alimentar o Restaurante Thamel vai conseguir manter a sua imagem de marca de restaurante de prestígio.

O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar complementa todos os outros sistemas operacionais em vigor dentro da unidade e demonstra que os procedimentos operacionais e de gestão foram planeados para funcionarem com eficácia e eficiência.

O Restaurante Thamel reconhece a responsabilidade corporativa e os requisitos de comunicação referentes à legislação nacional em vigor.

Assim sendo, o Restaurante Thamel procura articular os elementos chave da responsabilidade corporativa no que concerne a Segurança Alimentar, da seguinte forma:

- Mantendo um sistema de controlo interno, particularmente um sistema de gestão que permita avaliar os riscos existentes bem como planear, implementar e monitorizar um sistema adequado de controlo interno o qual implemente as políticas adoptadas;
- Realizando uma análise de riscos ao nível operacional interno e externo, financeiro assim como outros riscos identificados no dia a dia. De entre os riscos considerados significativos incluem-se os relacionados com o mercado, crédito, liquidez, tecnologia, aspectos legais ou relacionados com saúde, segurança ou ambiente, entre outros.

O Restaurante Thamel compromete-se a cumprir, manter, rever e melhorar o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar implementado para cumprir com as obrigações legais e de gestão.



Secção 2

Política de Gestão da Segurança Alimentar

2. Política de Gestão da Segurança Alimentar

A Equipa do Restaurante Thamel compromete-se a servir todos os seus clientes dentro dos mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar.

O Restaurante Thamel reconhece as suas obrigações legais de cumprimento das Directivas Comunitárias e legislação relacionada com o fornecimento de alimentos seguros, dentro da Comunidade Europeia (CE).

O Restaurante Thamel vai manter um Sistema de Gestão da Segurança Alimentar ao longo de toda a sua cadeia de fornecimento e distribuição e mantém um exigente e extensivo programa de gestão de fornecedores ao longo de toda a sua cadeia de fornecimento e distribuição.

O Restaurante Thamel vai garantir que os alimentos são preparados e manipulados de acordo com padrões reconhecidos de boas práticas de gestão da higiene e que as instalações são mantidas em condições higiénicas.

O Restaurante Thamel compromete-se a garantir a formação adequada a todos os membros da Equipa, de acordo com as suas funções, para que toda a Equipa seja responsável por garantir o fornecimento de alimentos seguros e legais aos seus Clientes.

O Restaurante Thamel garante que:

1. A gerência e Todos os Colaboradores conhecem e utilizam os métodos adequados de armazenagem, preparação, confecção e disposição de géneros alimentares;
2. A gerência e Todos os Colaboradores cumprem com os procedimentos com vista a garantir a segurança alimentar e monitorizam regularmente o sistema para garantir a conformidade do mesmo;
3. São mantidos registos para evidenciar que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar está implementado e é mantido.

Colaboradores específicos são encorajados a assumir responsabilidades na gestão do sistema para garantir, a todo o momento, o cumprimento de práticas adequadas.

O Restaurante Thamel disponibiliza os recursos necessários para garantir o funcionamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar e, consequentemente a segurança dos produtos.

Em nome da Gerência do Restaurante Thamel, esta Política de Segurança Alimentada é aprovada e subscrita por:

(Gerência)



Secção 3

Estrutura do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

3. Estrutura do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar do Restaurante Thamel foi estruturado de forma a assegurar as responsabilidades das várias partes envolvidas e, em simultâneo, permitir o fluxo de informação e comunicação assegurando que o Sistema é proactivo e actual.

No sistema foram incluídos os seguintes componentes chave:

Política de Gestão da Segurança Alimentar do Restaurante Thamel

A promulgação e aprovação desta política pela Gerência demonstra o comprometimento do Restaurante Thamel para com as responsabilidades legais e de gestão.

Gestão da Segurança Alimentar do Restaurante Thamel

Define as responsabilidades de gestão da segurança alimentar de todos os Colaboradores e da Gerência.

Procedimentos

Foram desenvolvidos e implementados procedimentos de segurança alimentar para as áreas chaves do processo.

Auditorias

Foi definido e implementado um sistema de auditorias com vista a garantir que o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar funciona correctamente.

Acções correctivas

Foi implementado um sistema de registo e avaliação da eficácia das acções correctivas.

Controlo de Documentos

Foi incluído no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar o controlo dos documentos para assegurar a sua constante actualização e adequação.

Revisão pela Gestão

Anualmente é realizada a revisão do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar para avaliar a sua performance e garantir a adequação em termos de segurança alimentar e legalidade dos produtos.



Secção 4

Sistema HACCP

4. O Sistema HACCP

Esta secção introdutória pretende fundamentar o sistema de análise de riscos, baseado na metodologia HACCP, aplicado à indústria de *take away* e restauração.

A implementação de um sistema HACCP é um requisito legislativo e, portanto, um requisito da Gerência do Restaurante Thamel.

Esta secção descreve o planeamento do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar com vista a aplicar os princípios do HACCP e a sua forma de aplicação à ementa e operações produtivas na cozinha, objectivando a minimização do risco.

O funcionamento do Sistema HACCP

O objectivo do sistema é:

- a) Identificar os potenciais perigos;
- b) Assegurar a existência de boas práticas e cumprimento dos procedimentos com vista a controlar o risco;
- c) Assegurar que as boas práticas são cumpridas diariamente por todos os Colaboradores do Restaurante Thamel que manipulam alimentos.

Assim sendo, é imperativo que Todos os Manipuladores de Alimentos compreendam os processos de manipulação de cada produto alimentar e prato da ementa e percebam e cumpram os procedimentos de controlo definidos.

O Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, através do estudo HACCP, identificou os perigos significativos relativos à segurança dos alimentos bem como práticas ou etapas que permitem minimizar os riscos associados aos perigos significativos. Algumas destas práticas estão documentadas nos Procedimentos Operacionais.

Controlo do pessoal, como sendo formação, higiene pessoal, controlo de pragas, entre outros, são pré-requisitos de Segurança Alimentar para o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar do Restaurante Thamel.

O Manual da Qualidade e Segurança Alimentar deve ser usado como um guia e Todos os Manipuladores de Alimentos devem ser formados regularmente nos princípios e práticas aqui definidos por forma a assegurar o efectivo controlo dos pontos críticos

Fluxogramas de Processo

Os géneros alimentares desde que são comprados até serem disponibilizados ao cliente, sob a forma de prato composto, passam por uma série de manipulações e etapas de preparação.

Assim sendo, foram criados 4 fluxogramas gerais, sendo que todos os pratos/produtos podem ser enquadrados num destes fluxogramas.

O 4 fluxogramas gerais identificados são apresentados de seguida.

1. **Receção ⇒ Armazenamento ⇒ Preparação ⇒ Confeção ⇒ Empratamento / Embalamento ⇒ Serviço / Expedição**
2. **Receção ⇒ Armazenamento ⇒ Preparação ⇒ Confeção ⇒ Arrefecimento e Conservação em frio ⇒ Reaquecimento (regeneração) ⇒ Empratamento / Embalamento ⇒ Serviço / Expedição**
3. **Receção ⇒ Armazenamento ⇒ Confeção ⇒ Empratamento / Embalamento ⇒ Serviço / Expedição**

4. **Receção ⇒ Armazenamento ⇒ Confeção ⇒ Arrefecimento e Conservação em frio ⇒ Reaquecimento (regeneração) ⇒ Empratamento / Embalamento ⇒ Serviço / Expedição**

1. **Receção:** Receção dos produtos, no local de descarga apropriado, à temperatura correcta;
2. **Armazenamento:** Armazenamento dos produtos de acordo com as suas características de conservação e descongelação e armazenagem em frio positivo (no caso dos produtos congelados);
3. **Preparação:** Preparação dos ingredientes podendo, neste caso, englobar cortar, porcionar, marinar, besuntar com óleo, rechear, entre outras;
4. **Confeção:** Cozinhar o alimento até que atinja a temperatura desejada;
5. **Arrefecimento e Conservação em frio:** Arrefecimento rápido do alimento e posterior conservação em frio para evitar o crescimento microbiano;
6. **Reaquecimento (regeneração):** Reaquecimento do alimento até que atinja a temperatura desejada;
7. **Empratamento / Embalamento:** Colocação do alimento em prato ou em embalagem de *take away*;
8. **Serviço / Expedição:** Serviço do alimento ao cliente no restaurante ou expedição do alimento para o serviço de *take away*.

Pontos críticos de controlo

Todas as etapas do processos são importantes quando se pretende preparar alimentos seguros. No entanto, existem etapas **CRÍTICAS PARA A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS** e uma falha numa destas etapas pode afectar significativamente todo o Sistema.

ETAPAS CRÍTICAS = Etapas do processo que, se não controladas, representam um risco significativo para a segurança. Estas etapas designam-se por Pontos Críticos de Controlo (PCC's).

Etapa em que é necessário aplicar uma medida de controlo de forma a eliminar um perigo ou reduzi-lo para níveis aceitáveis

A partir dos 4 fluxogramas gerais foi possível estabelecer 6 PCC's:

Etapa	Referência Ponto Crítico
Receção	PCC 1
Armazenamento	PCC 2
Confeção	PCC 3
Confeção	PCC 4
Arrefecimento	PCC 5
Reaquecimento (regeneração)	PCC 6

Para cada PCC é necessário não só estabelecer a forma de controlo do perigo (minimização do risco) mas também evidenciar que o controlo foi efectivamente aplicado.

Para cada PCC foram considerados os seguintes itens:

- 1. Etapa:** Refere-se à etapa do fluxograma onde foi identificado o PCC.
- 2. O que pode correr mal?** Que perigo pode ocorrer.
- 3. Onde posso intervir?** Qual o procedimento que me permite controlar o perigo?
- 4. Limites críticos:** Quais os limites, para cada parâmetro, que me permitem controlar o perigo, ex.: temperatura máxima de armazenagem em frio de 5 °C. O que é aceitável?
- 5. Como posso verificar?** De que forma posso verificar/monitorizar que os limites críticos definidos não foram ultrapassados.
- 6. Que evidências devem existir?** O que devo registar para evidenciar o controlo dos pontos críticos.
- 7. O que fazer se os limites críticos forem ultrapassados? (PCC fora de controlo)**
Definir as acções a realizar para retomar o controlo do PCC.
- 8. O que é necessário mudar?** Recomendações / acções preventivas para evitar futuras falhas no controlo do PCC.

O plano de monitorização foi realizado para cada um dos 6 PCC's identificados e encontra-se detalhado nesta secção.

É fundamental que Todos os Colaboradores que manipulam alimentos compreendam e apliquem a forma de controlo dos PCC's a todos os produtos alimentares

Procedimentos Operacionais (PO)

Para servir de suporte ao controlo dos PCC's existem uma série de procedimentos que descrevem as práticas relacionadas com as operações alimentares, designados de **Procedimentos Operacionais**.

Estes procedimentos traduzem as práticas necessárias para gerir e implementar o controlo dos pontos críticos.

A gestão dos PCC's para os diferentes produtos apenas será possível se estes procedimentos forem cumpridos rigorosamente.

Os procedimentos associados aos controlos dos diversos PCC's encontram-se nas secções 5 a 11 deste manual.

Como utilizar os Procedimentos Operacionais

Cada PO contém secções distintas de informação:

1. **Atividades críticas e informação** – Contém informações chave para os diversos Colaboradores. Esta informação pode incluir:
 - Resumo da atividade ou processo ao qual o procedimento é aplicável
 - Os principais riscos associados à actividade ou processo
2. **Instruções** – Pretendem informar os colaboradores dos requisitos e etapas necessárias a determinado processo ou actividade de forma a garantir a segurança dos produtos.
3. **Caixas Vermelhas** – Explicam os limites críticos dos PCC's ou práticas importantes a serem cumpridas.
4. **Caixas Amarelas** – Reportam para outros procedimentos operacionais relacionados com o PCC em questão e que se encontram dentro da mesma secção do Manual da Qualidade e Segurança Alimentar.
5. **Caixas Verdes** - Reportam para outros procedimentos operacionais relacionados com o PCC em questão e que se encontram dentro da outra secção do Manual da Qualidade e Segurança Alimentar.

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Temperatura e prazo de validade das mercadorias: PCC 1

Identificação e origem do perigo significativo: Os produtos podem ter sido sujeitos a temperaturas inadequadas durante o transporte até à unidade o que pode resultar no crescimento de microrganismos patogénicos.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os produtos não sofreram abuso de temperatura e estão dentro do prazo de validade.

Etapa do Processo	Perigo Significativo <i>O que pode correr mal?</i>	Medida de controlo <i>Onde posso intervir?</i>	Limite crítico <i>O que é aceitável?</i>	Monitorização <i>Como posso verificar?</i>	Registos <i>Que evidências?</i>	Ações corretivas / Correções <i>O que fazer para restabelecer o controlo?</i>	Ações preventivas <i>O que precisa mudar?</i>
Receção (PCC 1)	Crescimento de microrganismos patogénicos	Receção à temperatura adequada	Refrigeração: 0°C < T < 5°C (0 - 4°C ou inferior para alimentos descongelados de alto risco) Congelação: -18°C	Medição da temperatura em todas as entregas de produtos refrigerados ou congelados	Registo das temperaturas medidas e eventuais observações/ações Registo de Receção de Matérias-Primas	Rejeitar os produtos que estejam fora dos limites críticos. Especificações produto de acordo com os Procedimentos e instruções em vigor	Analisar semanalmente o registo de receção de matérias-primas Em caso de falhas sistemáticas seguir os procedimentos e instruções em vigor
	Crescimento de microrganismos patogénicos	Receção dentro do prazo de validade	Data de receção inferior à data de validade	Verificação da data de validade em todas as entregas	Registar o prazo de validade e os casos de rejeição Registo de Receção de Matérias-Primas	Rejeitar os produtos que estejam fora do prazo de validade	

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Armazenamento em frio: PCC 2

Identificação e origem do perigo significativo: Os pratos cujos ingredientes tenham sido sujeitos a armazenamento a temperaturas incorretas ou se encontra fora do prazo de validade podem estar contaminados com microrganismos patogénicos. O armazenamento incorreto pode ainda resultar em contaminações cruzadas.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os produtos foram mantidos em condições adequadas de frio.

Etapa do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Armazenamento em frio (PCC 2)	Crescimento de microrganismos patogénicos	Manter sempre dentro das unidades de conservação de refrigerados e congelados	Refrigeração: 0°C < T < 5°C (0 - 4°C ou inferior para alimentos descongelados de alto risco) Congelação: -18°C	Medição da temperatura das unidades de frio 2 vezes por dia	Registo das temperaturas medidas para cada unidade de frio Registo de Temperaturas de Equipamentos	Proceder de acordo com o PO referente a avarias nas unidades de frio	Avaliar os requisitos de reparação, manutenção ou substituição das unidades de frio
		Identificar em todos os produtos o prazo de validade	Usar apenas produtos que se encontrem dentro do prazo de validade	Inspeção visual da rotulagem, no final de cada dia de trabalho	Registar os alimentos rejeitados	Rejeitar e destruir os alimentos que não forem consumidos dentro do prazo de validade	Melhorar Gestão de Stocks

Etapa do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Armazenamento em frio (PCC 2)	Contaminações cruzadas com microrganismos patogénicos Deterioração dos alimentos Produção de toxinas durante o armazenamento	Armazenamento correto nas unidades de conservação de refrigerados e congelados Utilização dos produtos dentro da validade	Armazenar os alimentos crus por baixo dos confeccionados Embalar ou cobrir os alimentos Utilização dos produtos dentro da validade Temperatura do produto: $0^{\circ}\text{C} < T < 5^{\circ}\text{C}$ (0 - 4°C ou inferior para alimentos descongelados de alto risco) Congelação: -18°C	Inspeção das condições de armazenamento Inspeção visual dos produtos Medição da temperatura das unidades de frio 2 vezes por dia	Auditoria com registo de não conformidades e ações desencadeadas Registar os alimentos rejeitados Registo das temperaturas medidas para cada unidade de frio Registo de Temperaturas de Equipamentos	Rejeitar os alimentos que estiveram sujeitos a possíveis contaminações Rejeitar e destruir os alimentos que não forem consumidos dentro do prazo de validade Seguir procedimentos operacionais para avarias nos equipamentos de refrigeração e congelação	Alterar o layout Formar os Colaboradores Avaliação de fornecedores Avaliação pela gestão dos procedimentos de manutenção dos equipamentos

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Confeção dos alimentos: PCC 3

Identificação e origem do perigo significativo: A confeção inadequada dos produtos pode permitir a sobrevivência de microrganismos patogénicos.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os alimentos atingiram as temperaturas mínimas de segurança.

Etapa do Processo	Perigo Significativo <i>O que pode correr mal?</i>	Medida de controlo <i>Onde posso intervir?</i>	Limite crítico <i>O que é aceitável?</i>	Monitorização <i>Como posso verificar?</i>	Registos <i>Que evidências?</i>	Ações corretivas / Correções <i>O que fazer para restabelecer o controlo?</i>	Ações preventivas <i>O que precisa mudar?</i>
Confeção (PCC 3)	Sobrevivência de microrganismos patogénicos	Cozinhar eficientemente seguindo as instruções e especificações da receita	Atingir um mínimo de 75 °C Variações permitidas: a) Porções de carne a partir de peças inteiras sem osso b) Ovos: Fritos, cozidos ou escalfados ou para uso em produtos que sejam confeccionados posteriormente (ex. bolos) c) Ovos: se forem ovos pasteurizados	Registar a temperatura de confeção Verificar, nos produtos carnes, a ausência de zonas rosadas e sucos a escorrer	Registar o tipo de produto e valor de temperatura medida Registar ações Registo Controlo de Produto Confeccionado	Se a temperatura for inferior ao limite crítico, continuar a confeccionar até atingir a temperatura desejada	Comparar a performance do equipamento com os tempos de confeção expectáveis Rever o programa de manutenção do equipamento Formar os manipuladores sobre as práticas corretas de manipulação e confeção Rever as instruções especificadas na receita

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Compostos polares nos óleos de fritura: PCC 4

Identificação e origem do perigo significativo: Formação de compostos polares carcinogénicos ao longo do processo de fritura (Portaria 1135/95).

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que o óleo de fritura contém um teor de compostos polares inferiores a 25%.

Etapas do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Confeção (PCC 4)	Formação de compostos polares	Verificação regular da temperatura de fritura e concentração de compostos polares	Temperatura de fritura inferior a 180°C Teor de compostos polares inferior a 25%	Teste colorimétrico aos óleos de fritura de todas as fritadeiras Registar a temperatura do óleo da fritadeira	Resultado dos testes colorimétricos de compostos polares Registo da temperatura medida para cada fritadeira Registo de Controlo dos óleos de fritura	Rejeitar óleo Higienizar fritadeira Colocar óleo novo Calibrar termostato	Rever eficiência do equipamento Limpeza do óleo Formar os Colaboradores relevantes nas práticas de fritura

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Arrefecimento dos alimentos: PCC 5

Identificação e origem do perigo significativo: O arrefecimento lento dos produtos pode possibilitar o crescimento de microrganismos patogénicos, germinação de esporos e produção de toxinas.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que o arrefecimento foi adequado para garantir a segurança do produto.

Etapa do Processo	Perigo Significativo <i>O que pode correr mal?</i>	Medida de controlo <i>Onde posso intervir?</i>	Limite crítico <i>O que é aceitável?</i>	Monitorização <i>Como posso verificar?</i>	Registos <i>Que evidências?</i>	Ações corretivas / Correções <i>O que fazer para restabelecer o controlo?</i>	Ações preventivas <i>O que precisa mudar?</i>
Arrefecimento de produtos (PCC 5)	Crescimento de microrganismos patogénicos	Arrefecimento rápidos dos alimentos (ex.: banho de gelo, abatedor de temperatura, porções pequenas)	A parte mais quente do alimento deve atingir 5°C no máximo de 4 horas após confeção	Medir a temperatura a cada 2 horas após confeção	Tempo e temperatura no final da confeção. Tempo e temperatura quando o arrefecimento está concluído Registo Controlo de Produto Confeccionado	Rejeitar produtos que excedam os limites críticos	Rever eficiência do equipamento Rever tamanho das porções e método de arrefecimento Formar os Colaboradores relevantes nas práticas de arrefecimento
	Contaminações cruzadas Produção de toxinas através da germinação de esporos	Manter alimentos tapados e segregados dos produtos crus Usar tabuleiros higienizados Cozinhar produto rapidamente	Correto manuseamento de todos os produtos a arrefecer Cumprimento dos PO's A parte mais quente do alimento deve atingir 5°C no máximo de 4 horas após confeção	Inspeção visual pelo supervisor Medir a temperatura a cada 2 horas após confeção	Manter registos diários Tempo e temperatura no final da confeção. Tempo e temperatura quando a arrefecimento está concluído Registo Controlo de Produto Confeccionado	Rejeitar produtos que não cumpram os limites críticos	Formar os Colaboradores relevantes nas práticas de armazenagem de produtos confeccionados Rever eficiência dos equipamentos Rever tamanhos das porções e metodologias

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Reaquecimento dos alimentos: PCC 6

Identificação e origem do perigo significativo: O incorreto reaquecimento pode permitir o crescimento de microrganismos patogénicos.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os alimentos foram corretamente reaquecidos.

Etapa do Processo	Perigo Significativo <i>O que pode correr mal?</i>	Medida de controlo <i>Onde posso intervir?</i>	Limite crítico <i>O que é aceitável?</i>	Monitorização <i>Como posso verificar?</i>	Registos <i>Que evidências?</i>	Ações corretivas / Correções <i>O que fazer para restabelecer o controlo?</i>	Ações preventivas <i>O que precisa mudar?</i>
Reaquecimento (PCC 6)	Crescimento ou sobrevivência de microrganismos patogénicos	Cumprir com as instruções de reaquecimento constantes da receita	Atingir um mínimo de 82 °C	Medição de temperatura de regeneração	Registar o tipo de produto e valor de temperatura medida (mesmo que seja inferior à especificada) Registar ações Registo Controlo de Produto Confecionado	Se a temperatura for inferior ao limite crítico continuar a aquecer até atingir a temperatura desejada	Comparar a performance do equipamento com os tempos de confeção expectáveis Rever o programa de manutenção do equipamento Formar os manipuladores sobre as práticas correctas de manipulação e confeção Rever as instruções especificadas na receita



Secção 5

Procedimentos de Segurança Alimentar Controlo de Funcionários

5. Controlos de Pessoal – Procedimentos Operacionais

Nesta secção são detalhados os procedimentos relativos a boas práticas de higiene com especial relevâncias para as respeitantes à saúde e higiene dos manipuladores de alimentos. O cumprimento das boas práticas de higiene é essencial!

Para qualquer necessidade relativamente ao uniforme, proceder de acordo com os PO do Restaurante Thamel atuais.

Todos os Colaboradores devem conhecer os requisitos especificados nesta secção e a Gerência deve assegurar que estes são constantemente cumpridos.

O Restaurante Thamel desenvolveu programas de formação para assegurar que todos os colaboradores possuem conhecimento, competência e atitudes correctas face aos Procedimentos Operacionais.

A formação ocorrerá, conforme apropriado, em sala ou no local de trabalho. Esta secção sumariza os requisitos de formação de cada indivíduo de acordo com a sua função ou responsabilidades.

É vital que Todos os Colaboradores sejam formados e assumam as responsabilidades associadas aos cargos que desempenham de forma a salvaguardar os Clientes e proteger a integridade da reputação do Restaurante Thamel.

O controlo dos colaboradores é essencial para a implementação do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar, e irá incluir formação, higiene pessoal, cumprimento das regras e política do local de trabalho, controlo de pragas, por exemplo.

O seguinte plano de formação irá ser cumprido:

- Orientação (durante a primeira semana para todos os colaboradores);
- Essenciais de Segurança Alimentar (16h anuais, diluídas em períodos de 2h ao longo do ano). A Equipa de Consultoria externa irá facultar esta formação *in-house* a todos os colaboradores da cozinha e supervisores e responsáveis do balcão. Esta formação é validada por via de um teste escrito, que por sua vez deve ser periodicamente atualizado.

PO 1 – Aptidão para manusear alimentos

Algumas doenças podem ser transmitidas de pessoa para outras pessoas através dos alimentos. Esta situação pode acontecer se houver manipulação de alimentos em situações de doença ou contacto com pessoas doentes. Para prevenir esta situação existe um processo de avaliação da saúde dos colaboradores. **A existência de fichas de aptidão, emitidas pelo Médico do Trabalho é uma obrigação legal em Portugal.**

Os Gerentes são responsáveis por verificar o grau de saúde dos manipuladores de alimentos, de acordo com as instruções constantes deste documento.

Como avaliar o estado de saúde dos colaboradores antes do início do trabalho ou após situação de doença ou viagem a locais de risco:

1. O gerente deve entregar a todos os manipuladores de alimentos o questionário **“Questionário de aptidão para manipulação de alimentos”**, para completar a entrevista de trabalho ou no regresso ao trabalho após doença.
2. O questionário deve ser avaliado Segundo o guia **“Avaliação do estado de saúde de manipuladores de alimentos”** antes de ser dada autorização para manusear alimentos.

Como agir quando um colaborador adoece nas instalações

1. Afastar, imediatamente, o Colaborador do contacto com alimentos.
2. O Gerente deve pedir ao Colaborador que preencha as secções A, B, B1 & B2 do questionário **“Questionário de aptidão para manipulação de alimentos”**.

O questionário deve ser avaliado Segundo o guia **“Avaliação do estado de saúde de manipuladores de alimentos”** antes de ser dada autorização para manusear alimentos.

Sempre

Informe o Gerente se teve ou tem:

- Diarreia ou vômitos
- Infecções nos olhos, ouvidos, pele ou gengivas
- Problemas de pele nas mãos, braços ou face
- Se esteve em contacto com pessoas com febre tifóide ou paratifoide

Cumpra os padrões de higiene e formação com particular importância para a lavagem das mãos

Nunca

Retome o trabalho após doença ou férias fora da CE ou América do Norte sem preencher o **“Questionário de Saúde para Manipuladores de alimentos”**

Como avaliar o estado de saúde de visitantes

O gerente deve pedir ao visitante que preencha o questionário **“Estado de Saúde de Visitantes”**.

Boas Práticas / Dicas úteis

Qualquer doença gastrointestinal ou contacto com pessoas afectadas deve ser comunicada ao superior hierárquico.

PO 1 – Avaliação do estado de saúde de manipuladores de alimentos e visitantes – Guia da Gerência

O objectivo do questionário é garantir uma forma prática de avaliar o estado de saúde dos colaboradores e visitantes. Ajuda a identificar problemas de saúde em potenciais colaboradores ou colaboradores de regresso ao trabalho após doença ou viagem de risco, ou outras situações de colaboradores que adoeçam no posto de trabalho e que possam:

- Representar um risco para os produtos ou saúde e segurança dos consumidores dos produtos ou serviços.
- Representar um risco para a sua própria saúde e segurança em determinadas condições de trabalho.
- Representar um risco para a saúde dos seus colegas.

Este processo pretende demonstrar e implementar o princípio "due diligence".

Quando deve ser usado este questionário?

Este questionário deve ser usada em 4 ocasiões distintas onde que se torna necessário inquirir sobre o estado de saúde do colaborador.

1. Antes de contratar um novo colaborador
2. Se um colaborador adoece no posto de trabalho
3. Após falta por doença
4. Após viagem a zonas de risco (fora da CE)

Como usar este questionário?

1. As pessoas que se encontrem em uma ou mais das situações referidas no ponto anterior devem preencher as secções relevantes.
2. Analisar o questionário e verificar se as secções relevantes foram preenchidas.
3. Quando for utilizado nas situações 1 e 2 do ponto anterior preencher as secções A, B, B1 and B2.

Caso o inquirido responda sim a alguma questão da secção B1 ou B2 a pessoa deve ser considerada inapta para manipular alimentos. Nestes casos, é necessário recorrer a opinião de especialistas antes de autorizar a pessoa a manipular alimentos ou trabalhar em áreas de preparação de alimentos.

1. Quando for utilizado nas situações 1 e 2 do ponto anterior preencher as secções A e B2.

Caso o colaborador regresse ao trabalho após doença/viagem a resposta afirmativa a alguma das questões da secção B2, sem existência de sintomas durante 48 h, pode ser autorizado a

manipular alimentos, sendo, no entanto, relembrada a importância das boas práticas de higiene pessoal, particularmente da lavagem das mãos.

Caso existam alguns sintomas deve ser negado o regresso ao trabalho até opinião de peritos médicos em contrário.

Como obter mais informações sobre a aptidão para o trabalho de um colaborador?

Peça ao colaborador para ir a uma consulta médica e questione a aptidão para manusear alimentos, descrevendo a situação que originou o impedimento por parte do gerente. Por exemplo: trabalhador foi afastado do posto de trabalho devido a diarreias. Os sintomas persistem.

Infecções nos olhos, ouvidos, pele ou gengivas. Deve pedir ao colaborador que relate a consulta médica e a recomendação relativa à manipulação ou contacto com alimentos. Relembre que a ocultação de factos origina processos disciplinares. Registe o resultado desta conversa no topo do formulário e indique a data em que ocorreu.

Quando deve ser usado o questionário para visitantes?

Este questionário deve ser usado sempre que existam visitantes que entrem nas zonas de preparação e manipulação de alimentos. Este questionário também deve ser aplicado a fornecedores.

Como usar este questionário?

Deve ser pedido ao visitante que preencha as secções A, B, e C do formulário.

Analisar o questionário e verificar se as secções relevantes foram preenchidas.

Caso o inquirido responda sim a alguma questão da secção B ou C a pessoa deve ser considerada inapta para entrar nas zonas de manipulação de alimentos.

Se um visitante responder SIM a alguma questão da secção B ou C deve ser impedido de aceder às áreas de manipulação de alimentos.

PO 1 – Apêndice 1 – Questionário de aptidão para manipulação de alimentos
INTRODUÇÃO

Estes questionário de saúde está dividido em três secções. As secções A, B, B1 and B2 devem ser preenchidas pelos potenciais colaboradores antes da admissão ao serviço.

As secções A e B2 devem ser preenchidas pelos colaboradores que estejam de regresso ao trabalho após situação de doença ou férias fora da CE.

DECLARAÇÃO

“Eu compreendo que tenho que preencher este questionário com respostas rigorosas e verdadeiras, segundo o meu conhecimento. Compreendo também que a prestação de falsas declarações pode resultar em acções disciplinares e consequentemente despedimento”.

SECÇÃO A – DADOS PESSOAIS

NOME: _____

TELEFONE DE CONTACTO DIURNO: _____

DATA DE NASCIMENTO: _____

MORADA PROFISSIONAL (Local onde vai trabalhar): _____

SECÇÃO B – QUESTIONÁRIO DE SAÚDE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS – PRÉ-CONTRATAÇÃO

Listagem de ocupações anteriores (comece pela mais recente)		Datas		Esteve exposto a:			
		Desde	Até	Poeiras	Fumos	Químicos	Ruído
1.	Empresa:						
	Função:						
2.	Empresa:						
	Função:						
3.	Empresa:						
	Função:						
4.	Empresa:						
	Função:						

Descreva a que tipo de poeiras, fumos ou químicos esteve exposto:

Teve algum problema de saúde relacionado com a exposição a poeiras, fumos, químicos ou ruído?
(em caso afirmativo indique os detalhes)

Está registado com algum grau de incapacidade? (Sim/Não) Motivo:

Por favor responda às questões seguinte colocando um X no local apropriado e indique as datas aproximadas em caso de respostas afirmativas. Se necessitar de indicar mais detalhes relativos a algum resposta por favor anexe as folhas necessárias.

B1. Sofreu recentemente ou de forma crónica de:

	SIM	NÃO	DATA		SIM	NÃO	DATA
Bronquite				Pressão arterial elevada			
Asma				Diabetes			
Febre dos fenos				Problemas de coluna			
Falta de ar				*Problemas musculares			
Dores no peito				Hernias			
Doenças cardíacas				* Doenças do foro neurológico / Esgotamento			
* Tonturas / desmaios				Doenças de pele			
*Dores de cabeça frequentes/ enxaquecas							

B2. Sofreu recentemente ou de forma crónica das seguintes doenças ou infeções:

	SIM	NÃO	DATA		SIM	NÃO	DATA
Olhos				*Icterícia/ problemas de fígado ou hepatite			
Ouvidos				Tuberculose			
Nariz				Nos últimos 3 meses:			
Garganta				*Diarreia ou vómitos com duração superior a 24 h			
*Mãos / Dedos				Está completamente recuperado?			
Febre tifóide							
Paratifoide / Desenteria							
* Doenças de Estômago / Intestinos							

Qual é a sua altura: _____ Peso: _____

Foi submetido a intervenções cirúrgicas ou outro tipo de tratamento que implicassem tratamento hospitalar? (indique detalhes): _____

Usa óculos ou lentes de contacto? SIM/NÃO Data do último teste ocular: _____

Em caso afirmativo em que situações tem de os usar: sempre, ler, conduzir, _____

Sofre de alergias? SIM/NÃO Por favor indique detalhes: _____

Está a tomar alguns comprimidos, medicamentos ou a receber tratamento? SIM/NÃO

(Por favor indique detalhes em caso afirmativo) _____

Nos últimos meses recebeu algum tipo de tratamento médico ou outro? SIM/NÃO

Motivo: _____

Possui alguma outra doença física ou mental ainda não mencionada nas respostas anteriores? SIM/NÃO

Por favor indique detalhes: _____

Indique os episódios em que teve de ser afastado do posto de trabalho nos últimos 12 meses

Número de dias: _____ Motivo: _____

Número de dias: _____ Motivo: _____

Número de dias: _____ Motivo: _____

Eu declaro que todas as informações prestadas são verdadeiras e que não souro de nenhuma outra doença física ou mental não mencionada.

Assinatura: _____



PO 1 - Apêndice 2 – Questionário de aptidão para visitantes

INTRODUÇÃO

Está prestes a entrar em áreas de armazenamento, preparação e serviço de alimento. De forma a proteger a saúde dos nossos clientes é essencial manter os mais elevados níveis de higiene. Por favor leia atentamente o PO 2 relativo a higiene pessoal.

DECLARAÇÃO

“Tomei conhecimento das regras de higiene descritas no PO2 e compreendi os requisitos. Eu compreendo que tenho que preencher este questionário com respostas rigorosas e verdadeiras, segundo o meu conhecimento”.

SECÇÃO A – DADOS PESSOAIS

NOME: _____

TELEFONE DE CONTACTO DIURNO: _____

DATA DE NASCIMENTO: _____

MORADA PROFISSIONAL (Local onde vai trabalhar): _____

MOTIVO DA VISITA: _____

SECÇÃO B**Alguma vez sofreu de:**

1. Febre tifóide ou paratifoide ou esteve em contacto com alguém que tivesse tido estas doenças?
2. Teve Febre tifóide ou paratifoide nos últimos 21 dias?

SIM	NÃO
☐	☐
☐	☐

Sofre de:

2. Problemas de pele reincidentes nas mãos, braços ou rosto?
3. Episódios recorrentes de vómitos e diarreias?

☐	☐
☐	☐

No presente momento sofre de:

4. Vómitos ou diarreias?
5. Toxinfecção alimentar?
6. Infecções nos olhos, ouvidos, pele ou gengivas
7. Problemas de pele nas mãos, braços ou rosto?

☐	☐
☐	☐
☐	☐
☐	☐

SECÇÃO C - VIAGENS PARA FORA DA CE

1. Viajou para fora da CE nas últimas 12 semanas
2. Durante as férias ou desde o seu regresso teve algum sintoma de doença?
3. Ainda tem algum sintoma de doença?

SIM	NÃO
☐	☐
☐	☐
☐	☐

Data de regresso à CE: ____ / ____ / ____

Assinatura: _____

PO 2 – Higiene Pessoal

"Todas as pessoas saudáveis transportam microrganismos na pele, cabelo, boca, cortes e na roupa. Nas condições ideais (tempo, temperatura, alimento) estes microrganismos podem multiplicar-se originando toxinfecções alimentares. A única forma de reduzir o risco associado a esta situação é o cumprimento de elevados padrões de higiene pessoal em todas as áreas onde se armazenam, manipulam ou servem alimentos."

Instruções para os Gerentes

1. Assegure-se que todos os Colaboradores que trabalham em áreas de manipulação de alimentos recebem instruções e formação sobre boas práticas de higiene. Mantenha registos desta formação.
2. Assegure-se que todos os colaboradores possuem vestuário de trabalho adequado e que este é sempre usado e mantido em boas condições de higiene.
3. Assegure-se que os visitantes das áreas alimentares são informados das regras de higiene pessoal antes de iniciar a visita e que esta é feita com supervisão.
4. Assegure-se que os alimentos manipulados sob deficientes condições de higiene pessoal são desperdiçados.
5. Assegure-se que as estruturas de lavagem de mãos possuem todos os produtos e utensílios necessários, nomeadamente água quente.

Os Colaboradores podem usar luvas descartáveis para manipular alimentos, no entanto estas devem ser usadas em ambas as mãos. Na estação fria é permitido o uso em apenas uma das mãos.

Lavagem de mãos eficiente:

- Use água morna e sabonete líquido.
- Esfregue vigorosamente lavando os pulsos, mãos, dedos, unhas e entre os dedos.
- Enxague as mãos e seque-as com toalhetes descartáveis ou secadores de ar quente.

Boas Práticas / Dicas úteis

Todas as pessoas, incluindo colegas, visitantes ou fornecedores que entrem nas áreas de manipulação de alimentos devem usar vestuário de protecção para que não constituam um risco de contaminação dos alimentos

Instruções para todos os colaboradores das áreas alimentares

As instruções e formação recebida em termos de higiene pessoal deve ser sempre cumprida.

Antes de entrar numa área de preparação de alimentos:

1. Tem de ter autorização do Gerente no caso de estar ou ter estado doente
2. Estar limpo: tomar duche diariamente
3. O cabelo deve estar limpo, arranjado e preso (se necessário)
4. As unhas devem estar limpas
5. O uso de verniz ou unhas falsas é proibido
6. É proibido o uso de jóias em zonas de manipulação de alimentos
7. Os cortes e ferimentos devem estar cobertos com pensos azuis e dedeiras.
8. Usar vestimenta aprovada e limpa.

Lave cuidadosamente e seque as mãos antes de:

1. Começar a trabalhar
2. Manipular alimentos
3. Manipular alimentos prontos a servir

Lave cuidadosamente e seque as mãos depois de:

1. Usar o W.C.
2. Fumar
3. Assoar, tossir ou espirrar
4. Limpar ou tocar em utensílios de limpeza
5. Manipular produtos químicos
6. Manipular lixos
7. Em todos os intervalos
8. Manipular alimentos crus.

Nunca:

1. Fume ou cuspa em áreas alimentares
2. Coma ou beba enquanto manipula alimentos
3. Tussa ou espirre sobre os alimentos.



Secção 6

Procedimentos de Segurança Alimentar Compras e receção de produtos

PO 3 - Compras: Gestão de fornecedores

Este documento resume o procedimento para a gestão dos fornecedores de produtos alimentares.

"A compra a fornecedores não aprovados aumenta o risco dos produtos chegarem contaminados por microrganismos, químicos ou corpos estranhos"

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Deve existir uma lista de fornecedores aprovados de forma a que todos os fornecimentos dos produtos constantes da ementa esteja assegurado. 2. A lista dos fornecedores deve indicar o âmbito de fornecimento de cada um dos fornecedores. 3. Os fornecedores devem ter sido sujeitos a uma avaliação de riscos e cumprirem com os critérios consoante a classe em que estão englobados (A ou B). 4. Potenciais novos fornecedores por aprovar devem ser identificados pelo Restaurante Thamel. 5. Deve ser mantida toda a informação documentada relevante relacionada com a aprovação de um fornecedor, nomeadamente relatórios e certificados. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ O Restaurante Thamel tem de possuir uma lista actualizada dos fornecedores aprovados bem como toda a documentação de suporte. ✓ Apenas os produtos dentro do âmbito de aprovação do fornecedor podem ser fornecidos. ✓ As compras de produtos alimentares apenas podem ser efectuadas a fornecedores aprovados. ✓ As compras de produtos alimentares apenas podem ser efectuadas a fornecedores aprovados. ✓ As compras de emergência devem ser efectuadas preferencialmente a outros fornecedores da lista de fornecedores aprovados ou através de compra directa a uma grande superfície. |
|--|---|

Compras de Emergência

- ✓ As compras de emergência podem ser realizadas localmente no caso de falha do fornecedor aprovado. Esta situação não deve prolongar-se por mais de três entregas.
- ✓ As compras de emergência devem ser de produtos equivalentes aos habitualmente usados, com as mesmas especificações ou muito semelhantes.
- ✓ Os produtos comprados devem ser restritos a 'natural' / lista de todos os ingredientes. Extremo cuidado é necessário quando se compra produtos transformados, pois isso pode comprometer a segurança, legalidade e qualidade (Exemplo: alergénios, intolerantes, transgénicos, etc.).

PO 4 - Compras: Aprovação e classificação de fornecedores

Este documento resume o procedimento para a aprovação e classificação dos fornecedores de produtos alimentares.

"A compra a fornecedores não aprovados aumenta o risco dos produtos chegarem contaminados por microrganismos, químicos ou corpos estranhos"

Cada potencial fornecedor tem de ser avaliado através de uma análise de riscos e aprovado antes de iniciar qualquer fornecimento.

Os produtos alimentares apenas podem ser comprados a fornecedores aprovados.

A análise de riscos a efectuar aos potenciais fornecedores deve ser baseada nos seguintes critérios: riscos de segurança alimentar associados aos produtos a serem fornecidos e volume de fornecimento.

Apenas os produtos dentro do âmbito de aprovação do fornecedor podem ser fornecidos.

Uma análise inicial de riscos para a segurança alimentar deve ser realizada com base no preenchimento do questionário "Aprovação de Fornecedores" por parte dos **POTENCIAIS FORNECEDORES**.

Cada fornecedor deve ser submetido a uma avaliação inicial antes de iniciar o fornecimento, que deverá ser revista anualmente para manter a condição de fornecedor aprovado.

Cada questionário para potencial fornecedor deve ser preenchido por um representante autorizado do fornecedor. Os resultados do questionário devem ser confrontados com os critérios de aprovação de fornecimento. Os critérios de aprovação são os seguintes:

Classificação da Avaliação de Fornecedores

Fornecedor A SUBSTITUIR – resultado < 1,5

Fornecedor ADEQUADO – resultado ≥ 1,5

Fornecedor PREFERENCIAL – resultado ≥ 2,5

- Anualmente, deve ser capaz de demonstrar que possui um Sistema de Segurança Alimentar certificado de acordo com referencial de segurança alimentar enquadrável no âmbito do produto fornecido (mínimo: certificado HACCP);
- Deve ser capaz de facultar toda a documentação relevante e/ou certificados que comprovem o cumprimento dos requisitos dos referenciais de segurança alimentar implementados (ex.: fichas técnicas de produto, certificados de análises a produto final, declarações de conformidade, etc.);
- Deve ser capaz de cumprir com o volume de fornecimento estimado.

A selecção inicial e avaliação anual de fornecedores deve ser conduzida por um representante autorizado do Restaurante Thamel e verificada pelo Gerente.

Pelo menos anualmente o status de aprovação de cada fornecedor deve ser revisto. Nesta revisão, os fornecedores devem ser avaliados quanto à sua capacidade de cumprimento dos critérios de aprovação iniciais e à sua classificação de acordo com os parâmetros de avaliação constantes na Ficha de Avaliação de Fornecedores:

- Eficácia dos prazos de entrega;
- Eficácia na resolução de reclamações;
- Conformidade do fornecimento;
- Conformidade dos produtos alimentares;
- Alteração de preços e condições financeiras;
- Atendimento.



PO 4 – Compra de produtos: Aprovação de fornecedores – Apêndice 1 – Questionário de fornecedores

Por favor complete todas as questões deste questionário:

1. Nome do Fornecedor: _____
2. Morada do Fornecedor: _____
3. Pessoa de Contacto: _____
4. Telefone: _____
5. e-mail: _____
6. Produtos a fornecer: _____
7. Previsão da quantidade a fornecer: _____
8. Tem implementado algum tipo de sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do HACCP? **SIM | NÃO** *Em caso afirmativo, por favor envie cópia do certificado HACCP.*
9. Possui algum tipo de certificação ou acreditação de Terceira parte – Exemplo: BRC / IFS / ISO?
9.1 Por favor indique qual ou quais: _____

Em caso afirmativo, por favor envie cópia do certificado e do relatório de auditoria de concessão.

10. Existem especificações dos produtos acabados? **SIM | NÃO** *Em caso afirmativo, por favor envie cópia das fichas técnicas dos produtos acabados.*
11. Os produtos fornecidos são sujeitos a um plano de controlo analítico? **SIM | NÃO** *Em caso afirmativo, por favor envie cópia dos boletins analíticos dos produtos acabados.*
12. Tem implementada uma política no que concerne a OGM's, tolerâncias e público alvo (vegetarianos, kosher, etc.)? **SIM | NÃO** *Em caso afirmativo, por favor envie cópia dos respetivos certificados / declarações de conformidade.*
13. Os materiais utilizados para embalar / acondicionar / transportar os produtos são adequados para contacto alimentar? **SIM | NÃO** *Em caso afirmativo, por favor envie cópia das declarações de conformidade ou resultados dos testes de migração efetuados, consoante o caso.*
14. Possui um sistema completo de rastreabilidade, incluindo um procedimento de recolha de produto? **SIM | NÃO** *Em caso afirmativo, por favor descreva o funcionamento do sistema de recolhas, incluindo categorias de recolhas, notificação a clientes e procedimentos de seguimento.*

PO 4 – Compra de produtos: Aprovação de fornecedores – Análise do Questionário de fornecedores

Deve ser realizada uma análise de riscos para cada potencial fornecedor.

O produto em questão representa um elevado risco em termos de segurança alimentar? É necessário em grandes quantidades? É crítico para o negócio? (os produtos de elevado risco são aqueles que serão consumidos sem nenhum tratamento térmico posterior)

O fornecedor tem implementado algum tipo de sistema de segurança alimentar baseado nos princípios do HACCP?

SIM Pode ser aprovado para fornecimento

NÃO Fornecedor não aprovado

O fornecedor é capaz de fornecer as quantidades solicitadas?

SIM Pode ser aprovado para fornecimento

NÃO Averiguar a possibilidade de e se se justifica trabalhar com 2 fornecedores para o mesmo produto

O fornecedor procedeu ao envio da documentação exigida?

SIM Pode ser aprovado para fornecimento

NÃO Averiguar a possibilidade de obter a documentação de outra forma; se não, fornecedor não aprovado

PO 5 - Compras: Especificações de produtos

Este documento resume o procedimento para a gestão de produtos alimentares adquiridos a fornecedores aprovados.

"A existência de especificações de produtos contratualizadas reduz o risco de aquisição de produtos inseguros, ilegais ou de baixa qualidade"

1. A ficha de especificações do produto deve conter toda a informação e parâmetros de análise relevantes para a segurança, legalidade e qualidade do produto.
2. A ficha de especificações do produto, dependendo da classificação do fornecedor, pode ser realizada em modelo pré-definido pelo Restaurante Thamel, em modelo pré-definido pelo fornecedor ou uma ficha técnica simples.
3. As especificações devem ser fornecidas pelo fornecedor para revisão e aceitação por parte de um representante autorizado do Restaurante Thamel.
4. As fichas de especificações de todos os produtos fornecidos devem ser mantidas.
5. Compras de contingência de produtos substitutos são permitidas sem a necessidade de existência de especificações de produto documentadas.

Apenas os produtos dentro do âmbito de aprovação do fornecedor podem ser fornecidos.

Devem ser estabelecidas e verificadas as especificações de todos os produtos a adquirir.

Compras de contingência devem ser realizadas a fornecedores que estejam na lista de fornecedores aprovados e só depois recorrer a fornecedores locais.

PO 6 – Receção de produtos (PCC 1)

Este documento resume o procedimento de aceitação dos produtos à receção.

"Por inspeção do produtos à receção reduzem-se os riscos de contaminação por químicos, pragas ou corpos estranhos. O controlo de temperaturas dos produtos na receção reduz os riscos de crescimento e consequente contaminação por bactérias patogénicas e toxicogénicas."

1. Verifique que o veículo de distribuição possui as condições de higiene adequadas não existindo vestígios de contaminações químicas ou por pragas.
2. Assegure-se das boas condições de higiene do Condutor.
3. Verifique que os transporte foi efetuado em condições que minimizem os riscos de contaminações cruzadas ex.: separação entre alimentos crus e confeccionados / prontos-a-comer.
4. Assegure-se que os produtos congelados e refrigerados são entregues dentro dos limites de temperatura adequados.
5. Meça a temperatura do veículo de distribuição, caso possível. Em alternativa poderá solicitar o *ticket* das temperaturas do veículo.
6. Verifique se a entrega corresponde à nota de encomenda efetuada.
7. Verifique se as embalagens não se encontram danificadas e que os produtos alimentares estão corretamente embalados. Verifique os parâmetros de qualidade ex.: latas amolgadas.
8. Assegure-se que os produtos possuem o prazo de validade requerido.
9. Caso não seja cumprida uma ou mais das etapas 3 a 8 rejeite parcial ou totalmente a entrega.
10. Após aceitação dos produtos estes devem ser armazenados o mais rapidamente possível, obedecendo aos seguintes limites máximos: 30 minutos para produtos refrigerados, 60 minutos para produtos congelados.
11. As entregas não podem ser abandonadas pelos motoristas/distribuidores.

Temperaturas de receção

Alimentos refrigerados: 0°C a 5°C (0 - 4°C ou inferior para peixe descongelado de elevado risco). Em alguns países é autorizada a receção de produtos a uma temperatura máxima de 8°C. No entanto, o valor alvo deve sempre ser de 5°C
Alimentos congelados: - 18°C ou inferior. É permitido até -15°C, no entanto, o valor alvo deve sempre ser -18°C.

Entregas refrigeradas e congeladas:

Faça medições de temperatura nos veículos de distribuição, incluindo medições independentes para diferentes câmaras dos veículos.
Meça a temperatura dos produtos a cada entrega e registe.
Em alternativa poderá solicitar o *ticket* das temperaturas do veículo.

Sempre que existam suspeitas de não conformidades relacionadas com a temperatura meça as temperaturas das paletes individuais fazendo leituras no topo meio e base das mesmas.

Inspeção à receção. (PO 7)

Medição de temperaturas. (PO 20)

Armazenamento de produtos (PO 15)

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Temperatura e prazo de validade das mercadorias: PCC 1

Identificação e origem do perigo significativo: Os produtos podem ter sido sujeitos a temperaturas inadequadas durante o transporte até à unidade o que pode resultar no crescimento de microrganismos patogénicos.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os produtos não sofreram abuso de temperatura e estão dentro do prazo de validade.

Etapa do Processo	Perigo Significativo <i>O que pode correr mal?</i>	Medida de controlo <i>Onde posso intervir?</i>	Limite crítico <i>O que é aceitável?</i>	Monitorização <i>Como posso verificar?</i>	Registos <i>Que evidências?</i>	Ações corretivas / Correções <i>O que fazer para restabelecer o controlo?</i>	Ações preventivas <i>O que precisa mudar?</i>
Receção (PCC 1)	Crescimento de microrganismos patogénicos	Receção à temperatura adequada	Refrigeração: 0°C < T < 5°C (0 - 4°C ou inferior para alimentos descongelados de alto risco) Congelação: -18°C	Medição da temperatura em todas as entregas de produtos refrigerados ou congelados	Registo das temperaturas medidas e eventuais observações/ações Registo de Receção de Matérias-Primas	Rejeitar os produtos que estejam fora dos limites críticos. Especificações produto de acordo com os Procedimentos e instruções em vigor	Analisar semanalmente o registo de receção de matérias-primas Em caso de falhas sistemáticas seguir os procedimentos e instruções em vigor
	Crescimento de microrganismos patogénicos	Receção dentro do prazo de validade	Data de receção inferior à data de validade	Verificação da data de validade em todas as entregas	Registar o prazo de validade e os casos de rejeição Registo de Receção de Matérias-Primas	Rejeitar os produtos que estejam fora do prazo de validade	

PO 7 – Recusa de mercadorias (PCC 1)

"Quando os produtos refrigerados ou congelados não são entregues a uma temperatura adequada ou quando o prazo de validade foi ultrapassado ou é insuficiente é essencial que sejam tomadas e registadas as ações desencadeadas."

Através da correta verificação na receção dos alimentos reduz-se a possibilidade de os produtos estarem contaminados por bactérias, produtos químicos, parasitas ou corpos estranhos ou serem entregues a uma temperatura que permita o crescimento de bactérias responsáveis por intoxicações alimentares.

1. Meça e registe, à chegada, as temperaturas ambientes dos veículos de distribuição.
2. Meça e registe a temperatura dos produtos refrigerados e congelados colocando a sonda do termómetro entre as embalagens.
3. Aceite produtos refrigerados se a temperatura entre as embalagens for inferior a 5°C.
4. Se a temperatura entre as embalagens for superior a 5°C, faça medições na parte superior, meio e base das paletes.
5. Rejeite esta entrega caso as leituras excedam os 5°C (exceto peixe).
6. Rejeite a entrega e registe as observações / comentários no registo de receção.
7. Se a temperatura entre as embalagens for superior a -18°C, faça medições na parte superior, meio e base das paletes.
8. Aceite a entrega se a temperatura dos produtos for inferior a -18 °C.
9. Rejeite parcial ou totalmente a entrega caso os produtos estejam a uma temperatura superior a -18 °C.
10. Produtos congelados que cheguem a uma temperatura superior a -18 °C e que necessitem de descongelação antes de preparação ou confeção podem ser aceites desde que sejam imediatamente transferidos para uma unidade de descongelação.
11. Verifique a data de validade nas embalagens externas. Caso a data de validade tenha sido ultrapassada ou seja insuficiente deve rejeitar os produtos.
12. Quando o produto é aceite de acordo com o disposto anteriormente, o documento de entrega deve ser retido.
13. Quando o produto é rejeitado, registe comentários no registo de receção incluindo detalhes dos produtos e quantidades a serem rejeitadas bem como as temperaturas medidas.

Temperaturas de receção

Alimentos refrigerados: 0°C a 5°C (0 - 4°C ou inferior para peixe descongelado de elevado risco)

Alimentos congelados: -18°C ou inferior

Meça a temperatura de todos os produtos congelados ou refrigerados entregues.

Sempre que existam suspeitas de não conformidades relacionadas com a temperatura meça as temperaturas das paletes individuais fazendo leituras no topo meio e base das mesmas.

Verifique a data de validade nas embalagens externas. Caso a data de validade tenha sido ultrapassada ou seja insuficiente deve rejeitar os produtos.

Receção de mercadorias. (PO 6)

Medição de temperaturas. (PO 20)

Armazenamento de produtos (PO 15)

Verificação de receção de mercadorias:

1. Verifique se o interior do veículo está limpo e não há nenhum sinal de infestação de pragas ou de contaminação química.
2. Certifique-se que os condutores de veículos estão limpos.
3. Verifique se o carregamento foi adequado para evitar a contaminação cruzada, por exemplo todos os alimentos crus devem ser separados dos alimentos prontos para comer.
4. Garantir temperatura da entrega e do alimento correta, de acordo com o PO7.
5. Guarde uma cópia impressa da temperatura do veículo de entrega, se disponível.
6. Verifique se o fornecimento corresponde à nota de entrega e o que foi requisitado.
7. Verifique se a embalagem exterior não tem danos, sinais de contaminação e que produtos não alimentares estão devidamente embalados. Verifique a qualidade exigida de acordo com as especificações.
8. Assegurar que os produtos têm o prazo de validade exigido.
9. Se o produto entregue falhar em qualquer das etapas 3, 4, 6, 7 ou 8 rejeitar a entrega de acordo com o procedimento anterior.
10. Armaneze os produtos de acordo com o procedimento operacional.
11. Efetue o registo de receção de matérias-primas.

Boas práticas / Dicas

- Uma vez entregues, não deixar alimentos pousados diretamente no chão.
- Os veículos devem ser totalmente fechados.



Secção 7

Procedimentos de Segurança Alimentar Rotulagem dos Alimentos

PO 8 – Rotulagem dos produtos à receção

"Após o prazo de validade ter terminado podem existir microrganismos, nos alimentos, em níveis inaceitáveis e que não são destruídos pela etapa de confeção"

1. É ilegal possuir ou vender produtos cujo prazo de validade tenha expirado. Quando o prazo de validade termina o alimento deve ser descartado **imediatamente** e efetuados registos.

Todos os produtos devem ter rotulagem indicativa da data limite de consumo fornecida pelo fabricante.
2. Aquando da receção verifique se as embalagens primárias contêm informação sobre o prazo de validade.

Verifique a data limite de consumo em todas as embalagens exteriores. Não armazene produtos sem rótulo ou cuja validade tenha expirado ou seja insuficiente.
3. Rejeite os produtos cuja prazo de validade tenha sido ultrapassado, de acordo com o PO de receção de produtos.

Nunca altere os rótulos ou use o produto para além do seu prazo de validade.
4. O prazo de validade estipulado pelo fabricante não pode ser alterado.

Todos os produtos congelados devem ter rotulagem indicativa da data de durabilidade mínima fornecida pelo fabricante.
5. Os únicos produtos refrigerados que podem ser entregues sem indicação do prazo de consumo são os vegetais frescos.

Rotulagem de produtos preparados ou em preparação (PO 9)
6. Os tabuleiros de vegetais frescos devem ser rotulados à chegada com o lote referente ao dia. Diariamente devem ser verificados para detetar sinais de deterioração, momento a partir do qual devem ser descartados.

Recusa de mercadorias (PO 7)
7. A rotulagem só deve ser realizada por pessoal com formação adequada

PO 9 – Rotulagem de produtos preparados ou em preparação

"Após o prazo de validade ter terminado podem existir microrganismos, nos alimentos, em níveis inaceitáveis e que não são destruídos pela etapa de confeção"

1. Todos os produtos devem ser rotulados com o correto prazo de validade.
2. Os produtos retirados das embalagens ou transferidos para novos recipiente após processamento devem ser rotulados com rótulo indicativo do dia em que foi efetuada essa transferência.
3. Os produtos que necessitem de arrefecimento devem ser rotulados no início do ciclo de arrefecimento.
4. Os produtos apenas podem ser consumidos quando estão prontos-a-comer ou foram reaquecidos se ainda estiverem dentro do prazo de validade.
5. Os alimentos cuja validade foi ultrapassada devem ser descartados. Devem ser mantidos registos destas operações.
6. Os rótulos nunca podem ser alterados.
7. A identificação e prazo de validade de cada produto tem de ser visível. Nenhum produto pode ficar sem rótulo.
8. A rotulagem só deve ser realizada por pessoal com formação adequada

Lotes diários de produtos preparados ou em preparação:

O lote diário deve ser usado para indicar o dia em que o alimento foi preparado/transferido. No dia final de validade os produtos devem ser usados até à meia-noite.

A data de validade definida para o produto deve incluir o dia em que o produto foi preparado ou descongelado (1 dia).

Rotulagem de alimentos:

Cada rótulo deve conter a seguinte informação:

Nome do produto ou do prato
Número de porções
Dia de produção / abertura ou receção
Data de descongelação (se relevante)
Responsável pela rotulagem
Prazo de validade

Não use produtos para além do prazo de validade e não altere os rótulos.

Rotulagem de produtos à receção (PO 8)

Rotulagem de produtos em descongelação (PO 16)

Data de validade

Indica que, para um produto alimentar armazenado corretamente, é expectável que mantenha as suas propriedades até à data indicada (inclusive).

Data de utilização máxima

Indica, do ponto de vista microbiológico, que os alimentos são altamente perecíveis e suscetíveis de constituir um perigo imediato para a vida humana. A data representa a data (inclusive) até à qual os alimentos podem ser usados / consumidos com segurança.

PO 10 – Rotulagem de produtos em descongelação

"A duração da etapa de descongelação e preparação deve ser controlada para evitar o crescimento de microrganismos a níveis inaceitáveis e cuja etapa de confeção pode não reduzir para níveis seguros"

1. Os produtos em descongelação devem ter um rótulo indicativo do dia em que foram retirados do congelador.
2. Os produtos retirados do congelador devem ser rotulados com um lote diário ou rótulo para alimentos.
3. Baseado no dia de retirada do congelador deve ser estipulado o dia final de uso e descarte dos produtos.
4. Os alimentos cuja validade foi ultrapassada devem ser descartados. Devem ser mantidos registos destas operações.
5. Os rótulos dos produtos descongelados nunca devem ser retirados aumentando o prazo de consumo.
6. A identificação e prazo de validade de cada produto tem de ser visível. Nenhum produto pode ficar sem rótulo.

Lotes diários de produtos em descongelação:

O lote diário deve ser usado para indicar o dia em que o alimento foi retirado do congelador.

A data de validade definida para o produto deve incluir o dia em que o produto foi preparado ou descongelado (1 dia).

Rotulagem de alimentos:

Cada rótulo deve conter a seguinte informação:

Nome do produto ou do prato
Numero de porções
Dia de produção / abertura ou receção
Data de descongelação (se relevante)
Responsável pela rotulagem
Prazo de validade

Não use produtos para além do prazo de validade e não altere os rótulos.

Rotulagem de produtos à receção (PO 8)

Rotulagem de produtos em descongelação. (PO 16)

Dicas Importantes!

- O alimento deve ser retirado do congelador por volta das 11:00 da manhã para dar tempo máximo para descongelar (lembre-se de que o dia da descongelação vai contar como 1 dia de validade).
- Prepare alimentos o mais cedo possível durante o dia, para garantir a vida útil máxima e reduzir o desperdício.
- Use "day dots" para alimentos com uma vida útil menor do que 7 dias.
- Verifique os frigoríficos frequentemente.



Secção 8

Procedimentos de Segurança Alimentar Preparação de alimentos

PO 11 – Normas gerais de preparação de alimentos

Este documento sumaria as considerações relativas a manuseamento de alimentos antes da confeção e serviço.

"As práticas não higiénicas nas etapas de preparação e confeção aumenta o risco de existência de contaminações cruzadas com microrganismos patogénicos"

- | | |
|--|---|
| 1. Use uma area limpa da cozinha, longe de potenciais fontes de contaminação por corpos estranhos. | Temperaturas e tempo de manuseamento
Se temperatura superior a 5°C manusear por um máximo de 30 mins. |
| 2. Devem estar designadas áreas específicas de preparação de alimentos crus ou prontos a comer. Caso tal não seja possível devem estar separadas no tempo existindo actividades de desinfeção entre a troca do tipo de alimentos . | Manter as normas básicas de higiene durante a preparação. |
| 3. Lave e seque as mãos. | Lave sempre as mãos entre o manuseamento de produtos crus e confeccionados. |
| 4. Use tábuas de corte e utensílios limpos, desinfetados e em boas condições. | Use os utensílios coloridos correspondentes ao tipo de produto a manusear. |
| 5. Assegure-se que todos os produtos foram armazenados a uma temperatura correta e dentro do seu prazo de consumo. Sempre que necessário descarte e registre. | Limpe e desinfete as tábuas de corte e os utensílios entre os diferentes produtos. |
| 6. Uma vez preparada, cubra os alimentos, rotule-os e coloque no refrigerador até que sejam necessários. | Separe as zonas de preparação de produtos crus e confeccionados. |
| 7. Os colaboradores devem usar luvas descartáveis para manusear os produtos crus, confeccionados ou prontos a comer. As luvas devem ser usadas em ambas as mãos, excetuando na estação fria onde é permitido o uso de apenas uma luva. | Lavagem de legumes e vegetais. (PO 12) |
| | Marinar carnes e peixes. (PO 13) |
| | Selagem de carnes. (PO 14) |
| | Armazenamento (PO 15) |
| | Rotulagem de produtos (PO 9) |

Boas Práticas / Dicas úteis

- Os produtos devem estar fora das condições de refrigeração o menor tempo possível.
- Os panos de limpeza e secagem devem ser descartáveis (de uso único). Caso contrário não devem causar recontaminação e devem ser mantidos em detergente apropriado entre usos. Os panos devem ser mudados diariamente e o detergente diversas vezes ao longo do dia.
- O uso de “panos do chefe” devem ser evitado sempre que praticável pois podem ser causa de contaminação.

PO 12 – Lavagem de produtos frescos

Este documento sumaria o procedimento a realizar para frutos vegetais ou saladas que se destinem a ser consumidos crus.

"Os produtos frescos devem ser lavados de forma a reduzir o risco de contaminação com corpos estranhos e microrganismos"

1. Verifique se o produto foi corretamente armazenado, está dentro do prazo de validade e em boas condições. Se necessário descarte e registe.

Temperaturas de armazenamento

Refrigerado: 0 a 5°C.

Temperatura alvo deve ser de 5°C

Os produtos após lavagem não devem ser mantidos a temperaturas superiores a 5°C por mais de 30 minutos.

2. Lave e seque as mãos.

Use utensílios de imersão de alimentos e não bancas de lavagem de louça ou mãos.

3. Lave todos os produtos sob água fria corrente para eliminar a terra e outro tipo de resíduos existentes. Todas as superfícies dos vegetais devem ser lavadas incluindo a separação das diversas folhas manualmente antes da lavagem.

As boas práticas de higiene pessoal devem ser mantidas durante o manuseamento e lavagem.

4. Prepare os produtos (ex.: corte) conforme aplicável

Armazenagem de alimentos (PO 15)

5. Se forem rececionados produtos prontos-a-comer não os lave.

Preparação de alimentos (PO 11)

6. Escorra bem a água e transfira os produtos lavados para um recipiente limpo e seco. Cubra o recipiente.

Medição de temperaturas (PO 20)

Rotulagem de alimentos (PO 9)

7. Coloque a data de preparação de acordo com o PO 9 relativo a rotulagem de alimentos.

8. Armazene em refrigeração até que seja necessário para consumo.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Não coloque produtos em excesso no recipiente de imersão.
- As folhas de alface devem ser separadas aquando do processo de lavagem.
- Mantenha-se atento durante o processo de lavagem para ser possível identificar e retirar insetos ou outro tipo de corpos estranhos.

PO 13 – Marinar carnes e peixes

Este documento sumaria o procedimento para marinar carnes e peixes antes da confeção.

" A marinada de carnes ou peixes pode aumentar o risco de crescimento de microrganismos levando a contaminações cruzadas com outros produtos causando toxinfecções.

1. As marinadas à temperatura ambiente não devem ser feitas por tempo superior a 1 h antes do uso do produto.

Temperaturas de armazenamento

Todas as marinadas devem ser conservadas em refrigeração a temperaturas entre 0° e 5°C.

2. Caso se preveja que a 1h entre a marinada e o uso seja ultrapassada, manter em refrigeração.

As marinadas apenas podem ser mantidas à temperatura ambiente 1h antes de serem utilizadas.

3. Carnes, camarões, etc. não devem ser marinados por um tempo superior a 24 h.

Monitorize o tempo de marinada dos diversos produtos – carnes, camarões , etc. não devem ser marinados por um tempo superior a 24 h.

4. O tempo de marinada de um produto deve ser controlada, usando para tal o registo da data/hora no rótulo que acompanha o produto.

Preparação de alimentos (PO 11)

5. Cada marinada apenas pode ser usada num tipo de produto (ex.: carne ou frango). Assim que o produto é removido a marinada deve ser descartada.

Armazenagem de alimentos (PO 15)

6. Rotule o produto marinado de acordo com o PO de rotulagem de produtos.

Medição de temperaturas (PO 20)

Rotulagem de alimentos (PO 9)

PO 14 – Pré-confeção de carnes

Este documento sumaria o procedimento de pré-confeção de carnes cruas antes da confeção completa.

“Sempre que é necessário pré-confecionar carnes por fritura a temperaturas elevadas, deve ser assegurado que é atingida a temperatura suficiente para eliminar as bactérias da superfície.”

1. Produtos que sejam pré-confecionados

Assegure-se de que a frigideira usada na pré-confeção foi pre-aquecida.

2. A pré-confeção deve ser realizada a temperaturas superiores a 75°C durante um mínimo de 10 minutos de forma a eliminar as bactérias superficiais.

Aqueça todas as superfícies da carne por um mínimo de 10 minutos.

3. Assegure-se que são usados utensílios limpos para manipular alimentos enlatados (cuja contaminação superficial é reduzida).

Não tente pré-confecionar peças de carne com peso superior a 2Kg.

4. Assim que a pré-confeção esteja concluída transferir a carne imediatamente para o método de confeção principal.

Assegure-se de que a carne está totalmente descongelada antes de a pré-confecionar.

Preparação de alimentos (PO 11)

Armazenagem de alimentos (PO 15)

Medição de temperaturas (PO 20)

Rotulagem de alimentos (PO 9)



Secção 9

Procedimentos de Segurança Alimentar Pratos Frios

PO 15 – Armazenagem de produtos (PCC 2)

Este documento sumaria os procedimento de armazenagem de produtos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente desde a receção até ao serviço.

"Uma das causas frequentes de contaminação e crescimento microbiano é a incorreta armazenagem de produtos"

1. Verifique se os refrigeradores e congeladores estão a operar corretamente. No caso de avarias/falhas consulte os Procedimentos operacionais de avaria de refrigeradores e congeladores.

Temperaturas de Armazenagem
 Refrigeração: manter a 5°C ou inferior no caso de alimentos descongelados de alto risco.

 Congelação: Inferior a -18°C.
2. Antes de armazenar os produtos fazer a rotação de stocks e verificar o prazo de validade dos produtos. Descartar e registar, se necessário. Cumprir o método FIFO!

Armazene alimentos crus por baixo de alimentos confeccionados ou prontos a comer.
 Os produtos não podem ser armazenados em contacto direto com o chão.
3. Assegure-se que as embalagens estão intactas.

Descarte produtos cuja validade tenha expirado.
4. Os produtos devem estar embalados ou cobertos de forma a prevenir contaminações cruzadas.

Armazenagem em frio - PCC 2.
5. Armazene gelados e cremes congelados imediatamente após receção.

Descongelação de produtos. (PO16)

 Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)
6. Armazene alimentos refrigerados o mais rapidamente possível e dentro de um máximo de 30 minutos após aceitação da entrega.

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)
 Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)
7. Armazene alimentos congelados o mais rapidamente possível e dentro de um máximo de 60 minutos após aceitação da entrega.

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)
 Congelamento de produtos. (PO 19)
 Higienização da área de armazenagem. (PO 26)
8. Coloque os alimentos que foram removidos das embalagens originais em recipientes cobertos próprios para alimentos.
9. Todos os produtos que foram removidos das embalagens originais devem ser rotulados com o seu prazo de validade de acordo com o procedimento de rotulagem de produtos.

Manipulação de ovos. (PO 22)
10. Armazene em último lugar os produtos armazenados à temperatura ambiente.

Controlo de pragas (PO 28)
 Higienização dos locais de armazenagem (PO 26)
11. Registe o valor das temperaturas das câmaras de refrigeração e congelação, duas vezes ao dia.
12. As medições devem ser realizadas ao iniciar o turno de trabalho e ao terminar o turno de trabalho.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Disposição recomendada para colocação de alimentos num frigorífico:

Parte Superior

Produtos láteos (exceto ovos)
Saladas preparadas
Carnes/peixes preparados e confeccionados

Parte inferior

Saladas não preparadas
Ovos
Carnes/peixes crus/ovos

- Remova as embalagens exteriores de cartão antes de colocar no frio.
- Não sobrecarregue os equipamentos para que haja suficiente circulação de ar frio no interior.

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Armazenamento em frio: PCC 2

Identificação e origem do perigo significativo: Os pratos cujos ingredientes tenham sido sujeitos a armazenamento a temperaturas incorretas ou se encontra fora do prazo de validade podem estar contaminados com microrganismos patogénicos. O armazenamento incorreto pode ainda resultar em contaminações cruzadas.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os produtos foram mantidos em condições adequadas de frio.

Etapa do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Armazenamento em frio (PCC 2)	Crescimento de microrganismos patogénicos	Manter sempre dentro das unidades de conservação de refrigerados e congelados	Refrigeração: 0°C < T < 5°C (0 - 4°C ou inferior para alimentos descongelados de alto risco) Congelação: -18°C	Medição da temperatura das unidades de frio 2 vezes por dia	Registo das temperaturas medidas para cada unidade de frio Registo de Temperaturas de Equipamentos	Proceder de acordo com o PO referente a avarias nas unidades de frio	Avaliar os requisitos de reparação, manutenção ou substituição das unidades de frio
		Identificar em todos os produtos o prazo de validade	Usar apenas produtos que se encontrem dentro do prazo de validade	Inspeção visual da rotulagem, no final de cada dia de trabalho	Registar os alimentos rejeitados	Rejeitar e destruir os alimentos que não forem consumidos dentro do prazo de validade	Melhorar Gestão de Stocks

Etapa do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Armazenamento em frio (PCC 2)	Contaminações cruzadas com microrganismos patogénicos Deterioração dos alimentos Produção de toxinas durante o armazenamento	Armazenamento correto nas unidades de conservação de refrigerados e congelados Utilização dos produtos dentro da validade	Armazenar os alimentos crus por baixo dos confeccionados Embalar ou cobrir os alimentos Utilização dos produtos dentro da validade Temperatura do produto: $0^{\circ}\text{C} < T < 5^{\circ}\text{C}$ (0 - 4°C ou inferior para alimentos descongelados de alto risco) Congelação: -18°C	Inspeção das condições de armazenamento Inspeção visual dos produtos Medição da temperatura das unidades de frio 2 vezes por dia	Auditoria com registo de não conformidades e ações desencadeadas Registar os alimentos rejeitados Registo das temperaturas medidas para cada unidade de frio Registo de Temperaturas de Equipamentos	Rejeitar os alimentos que estiveram sujeitos a possíveis contaminações Rejeitar e destruir os alimentos que não forem consumidos dentro do prazo de validade Seguir procedimentos operacionais para avarias nos equipamentos de refrigeração e congelação	Alterar o layout Formar os Colaboradores Avaliação de fornecedores Avaliação pela gestão dos procedimentos de manutenção dos equipamentos

PO 16 – Descongelação de produtos (PCC - 2)

Este documento sumaria os procedimento de descongelação de produtos e transferência para câmaras refrigeradas.

Práticas de descongelação deficientes podem conduzir ao crescimento microbiano, contaminações cruzadas por incorreta separação ou ineficiente confeção dos alimentos"

1. Assegure-se de que os alimentos congelados foram armazenados à temperatura correta e que estão dentro do prazo de validade. Se necessário descarte e registe.

Temperaturas de Armazenagem

Refrigeração: manter a 5°C ou inferior no caso de alimentos descongelados de alto risco.

Congelação: Inferior a -18°C.

2. Retire os produtos das embalagens exteriores. Descarte imediatamente as embalagens.

3. Se necessário cubra os produtos com materiais próprios para contacto com alimentos.

Armazenagem em refrigeração - PCC 2.

4. Transfira os produtos para tabuleiros de descongelação adequados de forma a prevenir contaminações cruzadas e capazes de conter os sucos de descongelação. Se possível e praticável, não descongele os produtos dentro das embalagens.

Descongelação de produtos. (PO16)

Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)

Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)

5. Os produtos devem ser acondicionados de forma a que possam descongelar num período adequado.

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)

Congelamento de produtos. (PO 19)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

6. Todos os produtos ser rotulados de acordo com o procedimento de rotulagem de produtos.

7. Os produtos em descongelação devem ser colocados em refrigeração de acordo com a disposição indicada em baixo.

Manipulação de ovos. (PO 22)

8. Não empilhe tabuleiros com produtos em descongelação.

Controlo de pragas (PO 28)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

Boas Práticas / Dicas úteis

- Disposição recomendada para colocação de alimentos num frigorífico:

Parte Superior

Produtos láteos
Saladas preparadas
Carnes/peixes preparados e confeccionados

Parte inferior

Saladas não preparadas
Ovos (se possível)
Carnes/peixes crus/ovos

- Armazene o produto em descongelação numa prateleira a um nível inferior aos dos produtos confeccionados ou prontos a comer.
- Verifique se não existem queimaduras causadas pelo frio, antes de proceder à descongelação.
- Sempre que possível retire os produtos das caixas longe da área de preparação de alimentos
- Idealmente as temperaturas dos equipamentos de refrigeração devem manter os produtos a 5°C e os equipamentos de manutenção de congelados devem manter os produtos a -18°C

PO 17 – Exposição em refrigeração e serviço de pratos frios

Este PO sumaria os procedimentos relativos à preparação, serviço e exposição de pratos frios.

"Os alimentos que não estão suficientemente frios antes de serem expostos podem facilmente permitir o crescimento de microrganismos patogénicos."

Produto mantido em unidades de refrigeração

1. Ligue antecipadamente as unidades de refrigeração e garanta que atingem a temperatura de operação antes do início do seu uso.
2. Apenas os produtos refrigerados podem ser colocados nestas unidades.
3. Verifique se o produto foi corretamente armazenado, encontra-se em boas condições e dentro do prazo de validade. Se necessário descarte e registre.
4. A partir do momento em que o produto é colocado nas unidades de refrigeração registre a temperatura do produto pelo menos duas vezes por dia.
5. Ao retirar os produtos das unidades de refrigeração de exposição transfira-os para novas câmaras de refrigeração de armazenagem, exceptuando quando os produtos ultrapassaram 5°C.
6. Caso o produto tenha ultrapassado os 5°C, deve ser usado nas próximas 4 horas ou então descartado no final do serviço (escolher a altura mais próxima).
7. Caso o produto tenha ultrapassado os 5°C não pode ser novamente armazenado e usado.

Temperaturas de Armazenagem de pratos frios em exposição / serviço : Alimentos com temperatura inferior a 5°C.

Arrefeça todos os alimentos até à temperatura de 5°C ou inferior antes de os transferir para as unidades de exposição/serviço.

Não use unidades de refrigeração para arrefecer produtos quentes .

Armazenagem em refrigeração - PCC 2.

Descongelação de produtos. (PO16)

Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)

Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)

Congelamento de produtos. (PO 19)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

Dicas importantes!

- Controle o uso dos produtos e evite colocar demasiado *stock* em exposição.
- Cubra, sempre que apropriado, os produtos destapados para evitar a desidratação superficial.
- Para reforçar o *stock*, encha novas cuvetes com produto refrigerado. Sobras da cuvette anterior devem ser despejadas por cima da nova cuvette.
- Faça uma correta rotação de *stocks*.
- Se houver falhas na exposição de pratos frios, siga o PO para exposição e serviço de pratos frios.

Manipulação de ovos. (PO 22)

Controlo de pragas (PO 28)

Higienização dos locais de armazenagem (PO 26)

PO 18 – Exposição à temperatura ambiente e serviço de pratos frios

Este documento sumaria os procedimentos relativos à exposição de pratos frios.

"Os alimentos não refrigerados podem facilmente permitir o crescimento de microrganismos patogénicos."

Produtos de alto risco mantidos à temperatura ambiente

1. Os produtos apenas podem ser mantidos à temperatura ambiente por um período inferior a 4 h.
2. Os produtos apenas podem ser mantidos em exposição/serviço por um período máximo de 4 h, não sendo toleradas exceções mesmo que o período seja curto.
3. Produto retido menos de 4 horas deve ser rejeitado após exposição e/ou serviço.
4. Registe a hora de início do serviço/exposição, a hora de reabastecimento de alimentos e finalmente a hora de término do serviço/exposição.

Temperaturas de Armazenagem de pratos frios em exposição / serviço : Alimentos com temperatura inferior a 5°C.

Arrefeça todos os alimentos até à temperatura de 5°C ou inferior antes de os transferir para as unidades de exposição/serviço.

Armazenagem em refrigeração - PCC 2.

Descongelação de produtos. (PO16)

Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)

Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)

Congelamento de produtos. (PO 19)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

Dicas Importantes!

- Controle o uso dos produtos e evite colocar demasiado *stock* em exposição.
- Cubra, sempre que apropriado, os produtos destapados para evitar a desidratação superficial.
- Para reforçar o *stock*, encha novas cuvetes com produto refrigerado. Sobras da cuvette anterior devem ser despejadas por cima da nova cuvette.
- Faça uma correcta rotação de *stocks*.
- Garanta que o reabastecimento é feito com pequenas quantidades e o reabastecimento é realizado em intervalos curtos.

Manipulação de ovos. (PO 22)

Controlo de pragas (PO 28)

Higienização dos locais de armazenagem (PO 26)

PO 19 – Congelação de produtos

Este documento sumaria os procedimentos relativos à congelação de alimentos.

" A congelação incorrecta é uma causa potencial de contaminação cruzada e deficiente qualidade dos produtos "

1. Verifique se os produtos se encontram em boas condições, estão armazenados á temperatura correta e dentro do prazo de validade.

Temperaturas de congelação
Os alimentos devem ser congelados e mantidos a uma temperatura de -18 °C ou inferior.

2. Se o produto contém um prazo de validade este não pode ser estendido por um processo de congelação.

Nunca recongele produtos.

3. Verifique que os alimentos se encontram a 5°C ou menos e estão devidamente acondicionados numa embalagem ou recipiente, antes de os congelar. Tente retirar, dentro dos possíveis, o ar da embalagem.

Armazenagem em frio - PCC 2.

4. Rotule corretamente os produtos indicando a data de congelação e data limite de consumo (1 mês após congelação).

Descongelação de produtos. (PO16)

Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)

5. Acondicione as embalagens no congelador bastante espaçadas entre elas para permitir a circulação de ar.

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)

Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)

6. Todos os produtos congelados localmente devem ser gastos no prazo máximo de 1 mês após congelação.

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)

Congelamento de produtos. (PO 19)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

Manipulação de ovos. (PO 22)

Controlo de pragas (PO 28)

Higienização dos locais de armazenagem (PO 26)

Boas Práticas / Dicas úteis

- Quanto maior a densidade do alimento mais lento o processo de congelação.
- Quanto mais pequeno o tamanho e melhor o ajuste da embalagem mais rápida a congelação.

PO 20 – Medição da temperatura de produtos armazenados em frio

Este documento sumaria os procedimentos relativos à medição de temperaturas

"A temperatura é um factor essencial para a qualidade alimentar. A obtenção de temperaturas de frio adequadas garante a restrição do crescimento microbiano."

Temperatura ambiente, frigoríficos e congeladores

1. Verifique se a porta da câmara está fechada há pelo menos 10 minutos.
2. Anote a leitura do valor da temperatura na folha de registo, exceto se o equipamento estiver no ciclo de descongelação. Nessa situação faça a leitura mais tarde ou meça a temperatura de um alimento.
3. No caso de anomalias tome ações de acordo com o PO de Avaria de equipamentos de frio.

Garanta que o equipamento está a funcionar corretamente.

Use sempre uma sonda desinfetada para medições directas em alimentos.

Se alguma leitura se encontrar fora dos limites críticos siga as ações definidas no plano HACCP.

Sonda de temperatura

1. Utilizar sonda de temperatura.
2. Coloque a sonda de temperatura no frigorífico/congelador na parte superior frontal.
3. Feche a porta da câmara durante pelo menos 10 minutos.
4. Anote o valor medido na folha de registo adequada.
5. No caso de anomalias tome ações de acordo com o PO de Avaria de equipamentos de frio.

Armazenagem em refrigeração - CCP 2.

Alimentos congelados

1. Introduza a sonda entre embalagens no congelador.
2. Espere até o valor de temperatura estabilizar.
3. Anote o valor medido na folha de registo adequada.
4. No caso de anomalias tome ações de acordo com o PO de Avaria de equipamentos de frio.

Descongelação de produtos. (PO16)

Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)

Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)

Alimentos refrigerados (entre embalagens)

1. Introduza a sonda entre embalagens no frigorífico.
2. Espere até o valor de temperatura estabilizar.
3. Se o valor for satisfatório, anote o valor medido na folha de registo adequada.
4. Se insatisfatório, use o método de teste direto.

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)

Congelamento de produtos. (PO 19)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

Alimentos refrigerados (teste direto)

1. Assegure-se que a sonda está higienizada.
2. Introduza a sonda no centro dos alimentos e aguarde estabilização do valor medido.
3. Anote o valor medido na folha de registo adequada. No caso de anomalias tome ações de acordo com o PO de Avaria de equipamentos de frio.
4. Limpe e desinfete a sonda de temperatura.

Manipulação de ovos. (PO 22)

Controlo de pragas (PO 28)

Higienização dos locais de armazenagem (PO 26)

PO 21 - Avaria de câmaras de refrigeração e congelação

Este documento sumaria os procedimentos a efetuar quando uma falha num equipamento de frio faz com que as temperaturas críticas dos alimentos sejam ultrapassadas.

"Os equipamentos de refrigeração e congelação devem estar a funcionar corretamente para prevenir o crescimento bacteriano e garantir que os alimentos permaneçam em boas condições ao longo do seu tempo de prateleira."

Se a temperatura de refrigeração ou congelação exceder os limites críticos assuma que pode existir uma avaria. Chame a assistência técnica e siga as seguintes instruções.

Congeladores: Gelados, sorvetes ou pão ralado

1. Descarte os produtos que estejam descongelados.
2. Transfira os produtos congelados para um equipamento que funcione.

Produtos congelados

1. Use uma sonda para determinar a temperatura entre embalagens.
2. Se os alimentos estiverem a uma temperatura superior a -18 °C, trate-os como se estivessem descongelados.
3. Transfira-os imediatamente para um equipamento que funcione corretamente ou mantenha a porta fechada até que chegue a intervenção técnica. Quando a intervenção estiver completa repita o procedimento do ponto 1.

Frigoríficos

1. As sondas de temperatura devem ser colocadas entre embalagens a cada meia hora, para fazer a medição.
2. Se os alimentos ultrapassarem os 5°C durante mais de 2 horas devem ser utilizados nas 2 h seguintes ou então descartados. Registe os produtos descartados e início/fim do período com temperatura superior a 5°C.
3. Se os alimentos estiverem a 5°C ou inferior, transfira imediatamente para um equipamento que funcione corretamente ou mantenha a porta fechada até que chegue a intervenção técnica. Quando a intervenção estiver completa repita o procedimento do ponto 1.

Mesas de preparação e exposição de saladas

1. Em caso de avaria acione os procedimentos de reparação imediatamente.
2. Entretanto, o equipamento pode ser utilizado desde que a "regra das 4h" seja utilizada: produtos cuja temperatura exceda 5°C devem ser utilizados nas próximas 4h ou então rejeitados.

Temperaturas de congelação: Os alimentos devem ser congelados e mantidos a uma temperatura de -18 °C ou inferior.

Produtos refrigerados devem ser mantidos a 5 °C ou inferior.

Nunca recongele produtos.

Armazenagem em refrigeração - PCC 2.

Descongelação de produtos. (PO16)

Serviço e exposição de pratos frios. (PO 17)

Exposição, à temperatura ambiente, de pratos frios. (PO 18)

Medição de temperaturas de pratos frios (PO 20)

Avaria de câmaras de refrigeração e congelação (PO 21)

Higienização da área de armazenagem. (PO 26)

Manipulação de ovos. (PO 22)

Controlo de pragas. (PO 28)

Higienização dos locais de armazenagem (PO 26)



Boas Práticas / Dicas úteis

- Quando a temperatura dos equipamentos de frio (refrigeração ou congelação) estiver a uma temperatura superior à aconselhada, tente ajustar manualmente.
- Caso o ajuste manual não seja eficiente, chame assistência técnica.
- Registe as intervenções técnicas (tipo e tempo) na folha de registo adequada.

Guia Simples para Avaria de uma Unidade de Congelação

Verificar que o congelador apresenta uma temperatura acima do limite crítico (ex.: -5°C)

Verificar a temperatura interna dos alimentos com sonda/termómetro calibrado.

Se o alimento congelado começou a descongelar mas está a uma temperatura **inferior a 5 °C**, transferir para um frigorífico e rotular como um produto refrigerado. Não é necessário rejeitar o produto!

MAS, se o alimento congelado começou a descongelar e está a uma temperatura **superior a 5 °C**, deitar o produto for a – não é possível determinar há quanto tempo esteve a temperatura inadequada.

Verificar o congelador após 1 hora e comunicar a avaria. Colocar um aviso de “AVARIADO” na porta, para que ninguém use a unidade.

Guia Simples para Avaria de uma Unidade de Refrigeração (incluindo alimentos em exposição)

O refrigerador apresenta uma temperatura acima do limite crítico / sente-se um ambiente quente / visor apresenta um valor superior a 5 °C.

Verificar a temperatura interna dos alimentos com sonda.

Se o alimento está a uma temperatura **inferior a 5 °C**, transferir para um frigorífico em bom funcionamento. Não é necessário rejeitar o produto!

Se o alimento está a uma temperatura **superior a 5 °C**, existem duas opções:

1. Caso se saiba que o alimento foi armazenado acima da temperatura dentro de 4 horas e foi registado como tal, então o alimento pode ser usado até as 4 horas terminarem. **MAS**, após as 4 horas o alimento deve ser rejeitado.
2. Caso não se saiba quanto tempo o alimento ficou acima da temperatura, deve ser rejeitado

Verificar o refrigerador após 1 hora e, se a temperatura permanecer elevada, comunicar a avaria. Colocar um aviso de "AVARIADO" na porta, para que ninguém use a unidade.

PO 22 - Manipulação de ovos

Este documento sumaria os procedimentos para manipulação de ovos crus.

"A casca e o próprio conteúdo de ovos crus podem estar contaminados com microrganismos causadores de toxinfecções alimentares"

1. Use apenas ovos de qualidade.

Compre ovos apenas de fornecedores aprovados.

2. A utilização de ovos crus no formato de "pouco cozinhados" devem ser utilizados somente quando é requerido um ovo individual, ex.: estrelado ou cozido.

3. Caso o prato não sofra confeção (exemplo maionese, gelado, bavaoise, tiramisu ou bebidas) ou apenas confeção ligeira (ex.: merengue, molho hollandaise) devem ser usados ovos pasteurizados.

Deve dar preferência à utilização de ovo pasteurizado, exceto quanto a utilização de ovo fresco é imperativa (ex.: ovo estrelado).

4. Ovos crus podem ser usados apenas em pratos completamente confecionados.

5. Manipule os ovos como se tratassem de carne crua mas armazene por baixo das carnes.

6. Armazene os ovos em refrigeração, retire-os das embalagens originais e coloque-os em tabuleiros; devem ter a marcação da data de validade na casca.

Use os ovos antes do término do prazo de validade.

7. Se os ovos são partidos com antecedência:

- Rotule como se tratasse de produtos em processamento (semi-acabados).
- Armazene em refrigeração por um período máximo de 48 h.

Retire apenas da refrigeração a quantidade necessária para uso imediato.

8. Não deve:

- Repetidamente retirar os ovos do refrigerador e tornar a refrigerá-los.
- Lavar ou raspar as cascas.
- Permitir que outros alimentos contactem com ovos.
- Não use ovos partidos ou sujos, descarte-os cuidadosamente bem como a embalagens conspurcadas.
- Armazenar próximo de alimentos ou materiais com odores fortes.

Armazenagem de Produtos. (PO 15)

Receção de produtos. (PO 6)

Gestão de Fornecedores (PO 3)

Aprovação de Fornecedores. (PO 4)

Compras: Especificações de Produtos. (PO 5)

9. Deve manusear ovos com elevada higiene. Ter em atenção, nomeadamente a:

- Após quebra de ovos, retirar de imediato todas as cascas da zona de preparação..
- Manter produto cru e produto cozinhado separado (fisicamente ou por gestão de tempo).
- Limpar, desinfetar e secar superfícies de preparação e utensílios que entraram em contacto com ovo cru ou casca de ovo.
- Higienize as mãos após manuseamento de ovos crus.

Confeção. (PO 23)

Boas Práticas / Dicas úteis

- Use apenas ovos de primeira qualidade (Classe A) embalados de acordo com as normas de produção e marketing.
- Após remoção do frigorífico use dentro de meia hora.
- No caso de existir risco de produto acabado ser contaminado por contaminações cruzadas (resultantes das mãos) , quando se partirem ovos para confeccionar, parta os ovos em recipientes individuais de aço inox, antes de iniciar a confeção e armazene em refrigeração até ao momento da utilização. Rejeite as sobras, no final da sessão.



Secção 10

Procedimentos de Segurança Alimentar Pratos Quentes

PO 23 - Confeção (veja PCC 3 e 4)

Este documento sumaria os procedimentos para confeção de alimentos crus.

"A correta confeção dos alimentos é a melhor forma de garantir a destruição dos microrganismos causadores de toxinfecções alimentares, existentes em alimentos crus.

1. Assegure-se de que os utensílios e equipamentos de confeção estão higienizados.
2. Verifique que os equipamentos de confeção estão corretamente configurados e atingiram as temperaturas de operação.
3. Use apenas um set the utensílios dedicado à manipulação de carnes cruas; esterilize regularmente durante o serviço.
4. Verifique se as matérias-primas estão em boas condições, foram armazenadas corretamente e estão dentro do prazo de validade.
5. Siga as especificações de confeção constantes da receita de forma a atingir as temperaturas corretas de confeção.
6. Os produtos devem ser confecionados até atingirem uma temperatura no centro de 75°C ou superior, excetuando as variações permitidas.
7. Em produtos crus de carne picada não são permitidas variações e devem ser confecionados até atingirem uma temperatura no centro de 75°C ou superior e até que não exista nenhuma zona rosada ou haja escorrência de sucos.
8. Logo que a confeção esteja completa sirva os alimentos ou inicie, de imediato, os procedimentos de arrefecimento.
9. O mínimo aceitável é o registo da temperatura do centro de um alimento pronto a servir.
10. A temperatura do centro deve ser medida e registada para cada batch de produto confecionado e que seja para manter em quente ou em frio (serviço não imediato).

Temperaturas de confeção

Temperatura no centro igual ou superior a 75°C.

Variações permitidas

Peças de carne sem ossos e não enroladas

Ovos: fritos, escalfados ou para uso em produtos que sejam posteriormente confeccionados. Quando se usam ovos crus até 21 dias após postura.

Pratos com ovo se usados ovos pasteurizados.

Descarte produtos fora da validade

Reaquecimento de alimentos

Armazenamento de produtos

Arrefecimento de produtos quentes

Congelação de produtos quentes

Serviço ao cliente.

Medição de temperaturas no centro dos alimentos.

Limpeza de equipamento e limpeza manual.

Lavagem de louças.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Atenção, muitos equipamentos de confeção têm potencial para aquecimento não uniforme. Deixe estabilizar o alimento antes de fazer as medições de temperatura para garantir uma leitura exata.
- Confecione pequenas porções de carne em vez de peças de maior dimensão.
- Agite as sopas e os molhos durante a confeção para evitar a formação de zonas frias.
- A pinças podem ser esterilizadas em solução desinfetante, flamejando ou mergulhando em gorduras.

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Confeção dos alimentos: PCC 3

Identificação e origem do perigo significativo: A confeção inadequada dos produtos pode permitir a sobrevivência de microrganismos patogénicos.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os alimentos atingiram as temperaturas mínimas de segurança.

Etapa do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Confeção (PCC 3)	Sobrevivência de microrganismos patogénicos	Cozinhar eficientemente seguindo as instruções e especificações da receita	Atingir um mínimo de 75 °C Variações permitidas: a) Porções de carne a partir de peças inteiras sem osso b) Ovos: Fritos, cozidos ou escalfados ou para uso em produtos que sejam confeccionados posteriormente (ex. bolos) c) Ovos: se forem ovos pasteurizados	Registar a temperatura de confeção Verificar, nos produtos carnes, a ausência de zonas rosadas e sucos a escorrer	Registar o tipo de produto e valor de temperatura medida Registar ações Registo Controlo de Produto Confeccionado	Se a temperatura for inferior ao limite crítico, continuar a confeccionar até atingir a temperatura desejada	Comparar a performance do equipamento com os tempos de confeção expectáveis Rever o programa de manutenção do equipamento Formar os manipuladores sobre as práticas corretas de manipulação e confeção Rever as instruções especificadas na receita

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Compostos polares nos óleos de fritura: PCC 4

Identificação e origem do perigo significativo: Formação de compostos polares carcinogénicos ao longo do processo de fritura (Portaria 1135/95).

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que o óleo de fritura contém um teor de compostos polares inferiores a 25%.

Etapas do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Confeção (PCC 4)	Formação de compostos polares	Verificação regular da temperatura de fritura e concentração de compostos polares	Temperatura de fritura inferior a 180°C Teor de compostos polares inferior a 25%	Teste colorimétrico aos óleos de fritura de todas as fritadeiras Registar a temperatura do óleo da fritadeira	Resultado dos testes colorimétricos de compostos polares Registo da temperatura medida para cada fritadeira Registo de Controlo dos óleos de fritura	Rejeitar óleo Higienizar fritadeira Colocar óleo novo Calibrar termostato	Rever eficiência do equipamento Limpeza do óleo Formar os Colaboradores relevantes nas práticas de fritura

PO 24 – Reaquecimento de produtos (PCC 6)

Este documento sumaria os procedimentos para reaquecimento de produtos confeccionados.

"Podem ocorrer contaminações cruzadas pós-confeção, havendo sobrevivência de bactérias patogénicas que sobrevivem ao arrefecimento e crescem aquando do reaquecimento se este for lento ou não atingir as temperaturas adequadas."

1. Verifique se os produtos estão dentro do prazo de validade, estão corretamente acondicionados e permanecem em boas condições. Rejeite se necessário.
2. Garanta que o equipamento de reaquecimento foi ajustado para os parâmetros necessários e atingiu as temperaturas operacionais adequadas.
3. Siga as especificações constantes da receitas de forma a atingir as temperaturas adequadas.
4. Os produtos durante o reaquecimento têm de atingir uma temperatura interna igual ou superior a 82°C não sendo permitidas variações.
5. Deve-se, no mínimo, medir e registar a temperatura interna de um produto reaquecido para serviço imediato.
6. O mínimo é a medição de uma temperatura de um alimento em cada reaquecimento efetuado.

Temperaturas de reaquecimento
Reaqueça até 82 °C ou superior

Não use banhos-maria ou armários aquecidos para aquecer alimentos.

Reaqueça os alimentos apenas uma vez

Reaquecimento de alimentos (PO 24).

Armazenamento de produtos (PO 15)

Arrefecimento de alimentos sem armários de arrefecimento rápido (PO 25)

Congelação de alimentos quentes.

Serviço ao cliente

Medição de temperaturas no centro dos alimentos

Limpeza de equipamentos ou Limpeza Manual

Lavagem de louças.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Quanto mais denso o alimento mais lento é o reaquecimento.
- Carne dentro de um molho demora mais tempo a aquecer que o molho sozinho.
- Atenção, muitos equipamentos de confeção têm potencial para aquecimento não uniforme. Deixe estabilizar o alimento antes de fazer as medições de temperatura para garantir uma leitura exata.
- Deve-se fazer medições de temperatura em diferentes locais do alimento.
- É necessário mexer no caso de grandes quantidades de produtos líquidos (ex.: molhos e estufados) para garantir o aquecimento uniforme.

**Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Reaquecimento dos alimentos: PCC 6**

Identificação e origem do perigo significativo: O incorreto reaquecimento pode permitir o crescimento de microrganismos patogénicos.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que os alimentos foram corretamente reaquecidos.

Etapa do Processo	Perigo Significativo <i>O que pode correr mal?</i>	Medida de controlo <i>Onde posso intervir?</i>	Limite crítico <i>O que é aceitável?</i>	Monitorização <i>Como posso verificar?</i>	Registos <i>Que evidências?</i>	Ações corretivas / Correções <i>O que fazer para restabelecer o controlo?</i>	Ações preventivas <i>O que precisa mudar?</i>
Reaquecimento (PCC 6)	Crescimento ou sobrevivência de microrganismos patogénicos	Cumprir com as instruções de reaquecimento constantes da receita	Atingir um mínimo de 82 °C	Medição de temperatura de regeneração	Registar o tipo de produto e valor de temperatura medida (mesmo que seja inferior à especificada) Registar ações Registo Controlo de Produto Confeccionado	Se a temperatura for inferior ao limite crítico continuar a aquecer até atingir a temperatura desejada	Comparar a performance do equipamento com os tempos de confeção expectáveis Rever o programa de manutenção do equipamento Formar os manipuladores sobre as práticas correctas de manipulação e confeção Rever as instruções especificadas na receita

PO 25 – Arrefecimento de produtos sem armários de arrefecimento rápido (Blast Chiller):

PCC 5

Este documento sumaria os procedimentos de arrefecimento de produtos confeccionados.

"O arrefecimento lento de produtos favorece o crescimento de microrganismos patogénicos, germinação de esporos e produção de toxinas."

1. Após cozinhar, reduza o volume do alimento repartindo em recipientes rasos apropriados com profundidade do alimento no máximo de 50mm.

Temperaturas e tempos críticos de arrefecimentos:

O local mais quente do alimento deve atingir no mínimo 5°C em 4 horas.

2. Coloque o recipiente na parte a mais fresca da cozinha e cubra-o com o papel à prova de gordura (película aderente). Pode ser usado um banho de gelo para acelerar o processo.

Prevenção de contaminações cruzadas:

- Afaste os produtos de alimentos crus.
- Use utensílios limpos e desinfetados.
- Mantenha os alimentos tapados.

3. A parte mais quente do alimento deve atingir os 5°C ou temperatura inferior em cerca de 4 horas após confeção. Este procedimento apenas é possível se o alimento for colocado em refrigeração ou em banhos de gelo durante as 4 horas.

4. É improvável que se atinjam temperaturas inferiores a 25°C sem recurso a refrigeração. Assim sendo, verifique se os restantes alimentos armazenados também não ultrapassam os 5°C.

Reaquecimento de alimentos (PO 24).

5. Rejeite o alimento armazenado se a temperatura for superior a 5°C. Rejeite o alimento que refrigerou se não se atingirem os 8°C nas 4 horas.

Armazenamento de produtos (PO 15)

Arrefecimento de alimentos sem armários de arrefecimento rápido (PO 25)

6. Etiquete todo o alimento refrigerado com: data da produção, da descrição do alimento e do "uso" pela data de acordo com o PO "rotulagem de produtos preparados e em processamento"

Congelação de produtos quentes

7. Registe os detalhes de todos os produtos sujeitos a arrefecimento.

Serviço ao cliente

Medição de temperaturas internas dos alimentos

Higienização de equipamento ou limpeza manual.

Lavagem de louças

Boas Práticas / Dicas úteis

- Quando os alimentos são colocados em refrigeração a temperaturas superiores a 5°C, use o maior refrigerador disponível.
- Quanto mais denso o alimento mais lento o processo de arrefecimento.
- Apesar de a taxa de arrefecimento diminuir quando se tapa os alimentos estes não podem estar expostos a contaminações.
- Na ausência de especificações na receita use os alimentos arrefecidos por estes procedimentos dentro de 48 horas após arrefecimento.

Análise genérica dos Pontos Críticos de Controlo – Arrefecimento dos alimentos: PCC 5

Identificação e origem do perigo significativo: O arrefecimento lento dos produtos pode possibilitar o crescimento de microrganismos patogénicos, germinação de esporos e produção de toxinas.

Evidência de controlo: é necessário demonstrar que o arrefecimento foi adequado para garantir a segurança do produto.

Etapa do Processo	Perigo Significativo O que pode correr mal?	Medida de controlo Onde posso intervir?	Limite crítico O que é aceitável?	Monitorização Como posso verificar?	Registos Que evidências?	Ações corretivas / Correções O que fazer para restabelecer o controlo?	Ações preventivas O que precisa mudar?
Arrefecimento de produtos (PCC 5)	Crescimento de microrganismos patogénicos	Arrefecimento rápidos dos alimentos (ex.: banho de gelo, abatedor de temperatura, porções pequenas)	A parte mais quente do alimento deve atingir 5°C no máximo de 4 horas após confeção	Medir a temperatura a cada 2 horas após confeção	Tempo e temperatura no final da confeção. Tempo e temperatura quando o arrefecimento está concluído Registo Controlo de Produto Confeccionado	Rejeitar produtos que excedam os limites críticos	Rever eficiência do equipamento Rever tamanho das porções e método de arrefecimento Formar os Colaboradores relevantes nas práticas de arrefecimento
	Contaminações cruzadas Produção de toxinas através da germinação de esporos	Manter alimentos tapados e segregados dos produtos crus Usar tabuleiros higienizados Cozinhar produto rapidamente	Correto manuseamento de todos os produtos a arrefecer Cumprimento dos PO's A parte mais quente do alimento deve atingir 5°C no máximo de 4 horas após confeção	Inspeção visual pelo supervisor Medir a temperatura a cada 2 horas após confeção	Manter registos diários Tempo e temperatura no final da confeção. Tempo e temperatura quando o arrefecimento está concluído Registo Controlo de Produto Confeccionado	Rejeitar produtos que não cumpram os limites críticos	Formar os Colaboradores relevantes nas práticas de armazenagem de produtos confeccionados Rever eficiência dos equipamentos Rever tamanhos das porções e metodologias



Secção 11

Procedimentos de Segurança Alimentar Gerais

PO 26 – Higienização de Áreas e Equipamento Alimentares

Este documento sumaria os procedimentos para uma higienização efetiva.

"A limpeza e desinfeção são fundamentais para garantir a segurança alimentar, prevenindo as contaminações cruzadas dos alimentos com microrganismos patogénicos."

1. Use produtos químicos apenas do fornecedor aprovado.
2. O fornecedor deve poder fornecer todos os produtos necessários.
3. Os colaboradores devem ser formados no uso correto do material de limpeza. Esta formação pode ser ministrada internamente ou pelo fornecedor dos produtos químicos. A formação deve estar documentada e cobrir os seguintes aspectos:
 - Preparação e diluições dos produtos químicos, vestuário e equipamento de proteção, adequação dos produtos às diferentes superfícies, aplicação dos produtos químicos e informações de segurança.
4. Os colaboradores apenas devem usar produtos para os quais possuem formação e envergando o vestuário de proteção adequado.
5. Siga rigorosamente as instruções do fabricante no que respeita diluições e tempos de contacto dos produtos.
6. As mãos e superfícies de contacto alimentar devem ser mantidas limpas ao longo do dia e serem desinfetadas quando se troca entre alimentos crus e confeccionados.
7. As tarefas da higienização devem ser realizadas de acordo com os planos de higienização da unidade e os respetivos registos devem ser preenchidos.
8. A Calendarização das limpezas devem ser designadas como diárias, semanais ou mensais.
9. Os calendários devem especificar como, frequência, produtos químicos, equipamentos de proteção e responsáveis.
10. Após completar as tarefas devem ser registadas, mediante assinatura de quem realizou a tarefa.
11. O Gerente deve rever a realização das tarefas e assinar para atestar a conformidade.
12. A disposição das águas residuais resultantes da limpeza (ex.: limpeza do chão) de forma que os alimentos não sejam colocados em risco.
13. Mantenha o equipamento de limpeza tais como panos e esfregonas limpos.

Instruções importantes:

Os colaboradores devem possuir formação no uso de produtos químicos e equipamentos de protecção, por razões de segurança.

Para informação sobre utilização de produtos químicos consultar Manual COSHH (Control of Substances Hazardous to health).

A Gerência deve verificar regularmente se as tarefas de limpeza estão a ser corretamente efetuadas e são adequadas à unidade.

Nunca armazene produtos químicos em recipientes alimentares ou locais de armazenagem de alimentos.

Devem ser usados equipamentos distintos para usar nos pavimentos/ paredes e superfícies de contacto alimentar.

Os planos de higienização devem especificar:

- O que deve ser limpo
- Como limpar
- Frequência de limpeza
- Produtos e diluições a usar
- Equipamento de protecção a usar
- Responsável pela tarefa

Procedimento básico de limpeza:

1. Limpeza dos resíduos.
2. Usar produto adequado para remover gorduras e sujidade.
3. Enxaguar.
4. Desinfetar.
5. Enxaguar se necessário.
6. Deixar secar ou usar toalhetes descartáveis.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Uma inspeção visual não é suficiente para monitorizar a eficácia da higienização.
- Prepare alimentos em recipientes limpos.
- Consulte o tempo de contacto para o desinfetante no Plano de Higienização!

PO 27 – Cuidados com as sondas de Temperatura e verificações de exactidão

Este documento sumaria os procedimentos para manutenção das sondas de temperatura.

"Uma sonda de temperatura contaminada ou descalibrada pode contaminar os alimentos e dar medições inadequadas aumentando o risco de serem servidos produtos inseguros."

Higienização com toalhetes

1. Esfregue vigorosamente todas as partes da sonda.
2. Rejeite os toalhetes imediatamente após uso.

Precisão das medições de temperatura

Ponto de fusão: - 2°C a + 2°C

Ponto de ebulição: 98°C a 102°C

Higienização sem toalhetes

1. Esfregue todas as partes da sonda com água e detergente.
2. Mergulhe na solução desinfetante durante o tempo de contacto recomendado.
3. Enxaguar com água quente e deixe secar.

Frequência dos testes de precisão:

Sondas para alimentos ou sondas de temperatura ambiente devem ser verificados no mínimo duas vezes por ano.

Testes de precisão (a duas temperaturas):

Ponto de fusão da água

1. Pegue num recipiente e coloque cerca de meio litro de água.
2. Adicione gelo à água e agite.
3. Insira a sonda na mistura água+gelo e deixe a temperatura estabilizar.
4. Registe a temperatura.

Ponto de ebulição da água

1. Usando um tacho limpo leve água a ferver.
2. Protegendo as mãos do vapor, insira a sonda e deixe a temperatura estabilizar.
3. Registe a temperatura

Ações a tomar no caso de leituras fora de especificações

Repita o procedimento e no caso de se manter fora de especificações substitua a bateria (pilhas) e repita novamente o procedimento.

No caso de se manter incorreta a medição mande calibrar/reparar as sondas.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Mantenha os equipamentos num local fresco e seco longe de dos equipamentos de confeção. Mantenha-os desligados sempre que não estiverem a ser usados.
- Não tente inserir a sonda em alimentos congelados.
- Quando existirem diferentes áreas para medição de temperaturas quentes e frias devem existir equipamentos separados de medição localizados próximo de cada área de medição.
- Tenha sempre uma bateria suplente.
- A palavra “sonda” refere-se ao objeto pontiagudo inserido nos alimentos. O “leitor” refere-se ao “corpo plástico” onde é indicada a temperatura.

PO 28 – Controlo de Pragas

Este documento sumaria os requisitos e medidas de controlo de pragas.

“As pragas podem ser responsáveis pela contaminação por corpos estranhos a causar contaminação dos alimentos por microrganismos.”

1. A unidade possui uma empresa subcontratada para controlo de pragas.
2. Os Colaboradores têm de estar vigilantes para detetar qualquer vestígio de pragas no Restaurante.
3. Mantenha os perímetro circundante limpo e livre refúgios de pragas.
4. Evite a existência de refúgios em zonas alimentares, removendo-os diariamente.

Prevenção

Visitas regulares da empresa subcontratada
Negar acesso
Negar alimento (limpeza)
Eliminar moscas de outros voadores através de insetocaçadores.

5. Mantenha o perímetro e áreas circundantes limpas e em boas condições de manutenção.
6. Contentores móveis de armazenamento devem ser regularmente esvaziados e higienizados frequentemente.
7. Mantenha boas condições gerais de limpeza e organização faça uma correta rotação de stocks.

Esteja atento a qualquer sinal de actividade de pragas dentro do Restaurante.

8. Limpe quaisquer salpicos à medida que estes aconteçam.
9. Verifique se as instalações e equipamentos são higienizados diariamente de acordo com os planos de higienização da unidade.

Higienização de Áreas e Equipamento Alimentares (PO 17)

10. Sempre que possível mantenha as portas e janelas fechadas. As janelas passíveis de abertura devem ser protegidas com redes mosquiteiras.

11. Não permita a presença de animais domésticos em áreas alimentares ou próximo de locais com venenos para controlo de pragas.

12. Garanta que as visitas da empresa de controlo de pragas são feitas segundo a calendarização prevista.

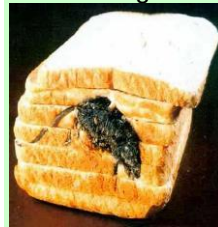
13. Caso sejam detetados vestígios de pragas contacte, de imediato, a empresa subcontratada para este efeito.

14. Descarte alimentos contaminados e registre na folha de registo de desperdícios.

15. Limpe e desinfete todas as áreas com suspeitas de atividade de pragas.

16. Registe as ações desencadeadas no livro de registo apropriado.

Livro de registos de controlo de pestes



17. Todas as medidas indicadas pela Empresa de controlo de pragas devem ser implementadas de imediato. Estas medidas preventivas destinam-se a evitar futuras ocorrências de problemas relacionados com pragas.

18. Assegure que são mantidas as atividades de controlo de pragas até todas as evidências da sua presença. Informe a Gerência caso o problema não possa ser solucionado.

19. Assegure-se de que, quando apropriado, o serviço anual é completo e as inspeções e limpezas de rotina são realizadas.

20. Verifique que os registos relativos ao controlo de pragas estão atualizados.

As estações de iscos apenas devem ser manipuladas pela empresa subcontratada. Lave as mãos caso, numa emergência, tenha que manipular os iscos. Limpe deite fora qualquer resíduo de iscos.

Boas Práticas / Dicas úteis

- O serviço de controlo de pragas deve incluir inspeções periódicas.
- Os serviços de controlo de pragas devem ser adequados às unidades em questão avaliando os riscos inerentes às possíveis infestações.
- A empresa subcontratada para o controlo de pragas deve poder assegurar intervenções de emergência num prazo de 2 horas.

Sumário dos principais itens de controlo de pragas

O contrato com a empresa fornecedora dos serviços de controlo de pragas deve incluir os seguintes requisitos:

- Todos os locais onde existam estações de isco devem ter uma etiqueta na parede sinalizando o local.
- Todas as estações devem estar numeradas para serem correlacionadas com a etiqueta da parede.
- Deve ser fornecido um mapa de iscos onde estejam indicadas as estações de controlo de roedores, rastejantes e voadores (insetocaçadores), todas devidamente numeradas e identificadas.
- Todas as estações de isco devem ser resistentes e estar seguras para impedir que sejam removidas.
- Os tipos de pragas incluídos no contrato devem ser claramente definidos: ratos, ratazanas, voadores, rastejantes, outras pragas específicas do local.
- Disponibilizar os contactos do hospital a usar em caso de envenenamento.
- Disponibilizar fichas técnicas e segurança para todos os produtos utilizados.
- Efetuar relatórios de intervenção das inspeções de rotina ou preventivas.
- As inspeções de higiene pessoal e das instalações, controlo de pragas, etc. devem ser registadas.
- Devem definir tempo de resposta a emergências.

PO 29 – Manutenção de equipamentos

Este documento sumaria o procedimento de manutenção dos equipamentos envolvidos na produção alimentar.

"Equipamento não sujeito a manutenção de rotina provoca um aumento dos riscos de segurança alimentar e reduz a eficiência operacional."

Instruções

Manutenção de rotina

1. Garanta o cumprimento do plano de manutenção de rotina.
2. Verifique se o plano de manutenção preventiva é eficaz.
3. Antes de proceder às operações de manutenção assegure-se que o equipamento está limpo.
4. Siga o calendário de manutenção indicado pelo fabricante ou técnicos responsáveis por este processo.
5. Registe todas as ações de manutenção efetuadas.

Não use equipamento que represente um risco para a segurança alimentar.

No caso de avaria de equipamento tome, de imediato, ações corretivas.

Avaria e falhas de equipamentos

6. Informe a Gerência que irá contactar os serviços técnicos adequados.
7. Registe todas as ações efetuadas.

Avaria de equipamentos de frio (PO 15)

Boas Práticas / Dicas úteis

- As operações gerais de limpeza ajudam a prevenir a deterioração do equipamento e evitam operações suplementares de manutenção. Por exemplo:
 - Filtragem regular do óleo de fritura
 - Limpeza regular dos fornos e microondas
 - Não sobrecarregar os equipamentos de frio, bloqueando a circulação de ar
 - Manter as portas dos equipamentos de frio fechadas

A listagem anterior não é exaustiva e todos os equipamentos devem ser mantidos em boas condições de limpeza e conservação.

- Os equipamento deteriorados não podem ser higienizados convenientemente e são um risco à segurança dos produtos (ex.: corpos estranhos).
- Se um equipamento defeituoso não for reparado dentro dos prazos estabelecidos, reportar novamente a situação.
- Falhas graves que coloquem em causa a saúde devem ser reportados de imediato à Gerência (ex.: problemas com a água potável, esgotos ou refrigeração).

PO 30 – Lavagem dos utensílios de cozinha

Este documento sumaria o procedimento para efetiva lavagem dos utensílios de cozinha.

"A limpeza e desinfeção eficaz dos equipamentos / utensílios de confeção, corte e de vidro podem evitar contaminação por corpos estranhos e contaminações cruzadas com microrganismos patogénicos."

1. Retire os resíduos de comida dos pratos e utensílios.
2. Esvazie os copos.
3. Efetuar uma pré-lavagem antes de colocar na máquina.
4. Não sobrecarregue os tabuleiros.
5. Rejeite pratos ou copos lascados, colocando-os no contentor adequado.
6. Lave todos os equipamentos e utensílios num equipamento que esteja a funcionar corretamente.
7. Verifique a não existência de resíduos alimentares ou outros (ex.: batom) após lavagem. Caso tal se verifique lave novamente a totalidade do tabuleiro.
8. Verifique que os itens saem "muito quentes" e há libertação de vapor do interior da máquina. Caso tal não aconteça verifique a configuração do equipamento ou chame os técnicos.
9. Deixe secar ao ar.
10. Caso haja uma quebra no interior do equipamento este deve ser limpo de imediato
11. Caso haja uma avaria na máquina de lavar louça use o PO de lavagem manual dos utensílios de cozinha.
12. Faça inspeções visuais de rotina para cada máquina de lavar em uso, garantindo que não há entupimentos e as águas de lavagem e enxaguamento atingem as temperaturas apropriadas.

Temperaturas de lavagem:

Água de lavagem: 64°C ou superior.

Enxaguamento: 82°C ou superior (exceto se usar um método a temperatura inferior com passagem por desinfetante).

Verificações da máquina de lavar:

1. Vedações, esguichos e superfícies interiores limpas e não entupidas, diariamente.
2. Limpeza dos filtros duas vezes por dia.
3. Produto anti-calcário pelo menos a meia capacidade no início da lavagem.
4. Compartimentos de detergente e auxiliar de secagem estão cheios no início da lavagem.

Quebra de vidros:

1. Remover os fragmentos de vidro visíveis.
2. Esvaziar o equipamento e limpar os filtros.
3. Verificar a presença de vidros noutros locais e removê-los.
4. Lavar o interior e os tabuleiros.
5. Lavar de novo todos os itens não danificados.

Prevenção da contaminações por corpos estranhos.

Manuseamento de vidros.

Boas Práticas / Dicas úteis

- Verifique as temperaturas quer pelos visores do equipamento quer através do uso de tiras de medição de temperatura nos pratos.
- Não coloque os talheres horizontalmente nos tabuleiros.
- Os equipamentos devem ser calibrados manualmente.

PO 31 – Prevenção de contaminação por corpos estranhos

Este documento sumaria o procedimento para minimizar o risco de existência de contaminações por corpos estranhos nos produtos antes de serem servidos ao cliente.

"Os produtos que não foram protegidos de possíveis contaminações podem conter corpos estranhos. Os corpos estranhos são a origem de reclamações mais frequentes. "

1. Remova as embalagens exteriores dos alimentos longe da área de preparação.	Descarte qualquer alimento que tenha sido contaminado
2. Não prepare alimentos em zonas com tetos ou paredes danificadas.	Esteja vigilante para possíveis fontes de contaminação por corpos estranhos. Caso as descubra tente eliminá-las.
3. Assegure-se que as áreas de trabalho estão limpas antes de serem manuseados alimentos.	Compra de produtos. Entrega e recepção de produtos.
4. Limpe cuidadosamente todas as áreas após decorrerem operações de manutenção.	Higiene pessoal. Preparação de alimentos.
5. Todos os utensílios devem ser inspecionados antes do uso para garantir que estão isentos de danos ou peças soltas. Verifique se as peças amovíveis estão corretamente encaixadas.	Lavagem de produtos frescos. Serviço ao cliente. Controlo de pragas.
6. Limpe cuidadosamente todas as áreas após quebra de vidros, segundo o procedimento de controlo de vidros.	Manuseamento e controlo de vidros.
7. Garanta que os produtos armazenados estão corretamente cobertos ou protegidos contra contaminações	

Boas Práticas / Dicas úteis

- Minimize o uso de vidros e outros materiais quebráveis na cozinha.
- Não use agrafos, pioneses ou goma adesiva na cozinha.
- Armazene os recipientes alimentares vazios e utensílios de confeção virados para baixo, sempre que possível.
- Reporte todos os acidentes relacionados com corpos estranhos de acordo com o procedimento.

PO 32 – Controlo de vidros

Este documento sumaria o procedimento para limpeza após quebra de vidros ou outros materiais.

"O manuseamento incorreto de objetos quebráveis pode originar quebras contaminando os produtos com fragmentos de vidro como corpos estranhos."

1. Verifique o material quebrável e rejeite-o se tiver falhas, fissuras ou lascas.

Resolva de imediato os acidentes que envolvam quebra de vidros.

2. Não armazene material de vidro molhado.

Deve ser obtida autorização do responsável de Serviço antes de usar de novo a área onde ocorreu o acidente.

3. No caso se ser inevitável armazenar alimentos em material quebrável, coloque-o num tabuleiro de plástico na prateleira o mais próxima do chão possível.

4. Após uma quebra de vidros:

Devem ser mantidos registos de todos os acidentes anotando: data, hora, local, o que partiu e ações desencadeadas incluindo alimentos rejeitados.

- Notifique o Gerente/ Responsável de serviço.
- Suspenda, no local, as atividades de manipulação de alimentos e não use utensílios que se encontrassem próximo do local do acidente.
- Examine cuidadosamente todos os alimentos, utensílios e equipamentos que se encontrem próximo do local do acidente.
- Rejeite todos os alimentos que se encontrem abertos / destapados e registre; remova os vidros partidos dos utensílios e equipamentos próximos e lave-os cuidadosamente.
- Remova cuidadosamente os fragmentos para um pano e transfira-os para um contentor adequado e retire-os para um contentor exterior.
- Limpe, de imediato, todas as áreas, com toalhetes de papel húmidos e deite-os fora cuidadosamente no final da limpeza.
- Todas as áreas com possibilidade de terem sido contaminadas devem ser inspecionadas pelo responsável de serviço.

Lavagem de louças

Prevenção da contaminação por corpos estranhos

**Boas Práticas / Dicas úteis**

- Evite o uso de vidro em áreas de manipulação de alimentos.
- Registre e notifique os acidentes que envolvam quebra de vidros ou outro tipo de estilhaços.
- A iluminação nas áreas de manipulação de alimentos deve estar protegida com armaduras estanques.

PO 33 – Manual de limpeza de equipamentos e utensílios

Este documento sumaria o procedimento para efectiva lavagem manual dos utensílios de cozinha.

"A limpeza e desinfeção eficaz dos equipamentos / utensílios de confeção, corte e de vidro podem evitar contaminação por corpos estranhos e contaminações cruzadas com microrganismos patogénicos."

1. Apenas use produtos químicos de fornecedores aprovados.

Os colaboradores devem ter formação adequada no uso de produtos químicos, por razões de segurança.
2. Os colaboradores apenas devem usar os produtos para os quais receberem formação e usar vestuário protetor.
3. Siga rigorosamente as instruções do fabricante nomeadamente em termos de diluições e tempos de contacto.

Para informações sobre o uso de produtos químicos consulte as fichas técnicas e de segurança.
4. Retire os resíduos de comida dos pratos e utensílios. Esvazie os copos. Lave a louça grossa com água quente.

A Gerência deve verificar se as operações de higienização estão a ser realizadas corretamente.
5. Rejeite qualquer utensílio que apresente falhas ou fissuras num contentor apropriado.

Nunca armazene produtos químicos em recipientes alimentares.
6. Se usar luvas de proteção lave-as em água quente (55°C) e detergente. Substitua a água sempre que estiver suja ou fria.

Independentemente de existirem 1 ou 2 lavatórios a limpeza e a desinfeção são duas etapas distintas.
7. Enxague, preferencialmente num lavatório distinto em água muito quente (82°C). Deixe mergulhar durante pelo menos 30 segundos.
8. Deixe secar ao ar num local onde não fiquem contaminadas.

PO 34 – Manipulação de gelo

Este documento sumaria o procedimento para manipulação higiénica de gelo.

"O gelo contaminado pode causar toxinfecções alimentares. Aquando da manipulação de gelo podem existir uma série de perigos nomeadamente microrganismos, corpos estranhos, água não potável e produtos químicos de limpeza."

Máquina de Gelo

1. Assegure-se de que a máquina de gelo está situada numa área alimentar limpa e em boas condições de manutenção. A unidade deve estar posicionada longe de uma fonte de contaminação.
2. Limpe e desinfete a unidade internamente semanalmente.
3. O gelo deve estar sempre coberto para prevenir a contaminação por corpos estranhos.
4. Use apenas pás/pinças (scoops) feitas em material plástico resistente ou em metal. Estes utensílios devem ser guardados fora da máquina num recipiente adequado, sendo limpos e desinfetados diariamente.
5. A máquina de gelo não deve ser usada para refrescar outras bebidas.
6. No caso de falha de corrente ou interrupção no fornecimento de água o conteúdo da mesma deve ser rejeitado, a máquina limpa e desinfetada.

Verifique se a água usada para fazer gelo é potável.

Verifique se todas as partes da máquina de gelo são limpas e desinfetadas pelo menos semanalmente.

Se o gelo levantar suspeitas de contaminação, rejeite-o de imediato.

Higiene Pessoal.

Limpeza do equipamento.

Prevenção da contaminação por corpos estranhos.

Baldes de Gelo (contendo gelo para as bebidas)

1. Garanta que todos os baldes de gelo possuem tampa.
2. Antes de encher verifique se os baldes estão limpos e não apresentam danos. Verifique também as pinças. Limpe e desinfete após uso.
3. A água resultante do gelo deve ser removida sempre que necessário. Qualquer gelo não usado deve ser rejeitado e NUNCA pode voltar para a máquina de gelo.

Controlo de vidros

Boas Práticas / Dicas úteis

- Os baldes de gelo devem ser mantidos no interior do bar. Devem ser feitas inspeções ao longo do dia para garantir que os procedimentos estão a ser seguidos.
- Garanta a manutenção regular das máquinas de gelo.

Secção 12

Procedimentos de Segurança Alimentar Aspetos legais e controlos oficiais

PO 35 – Como proceder mediante inspeções de Autoridades de Fiscalização Oficiais

Este documento sumaria o procedimento a adotar no caso de inspeções realizadas por Autoridades de Fiscalização.

"Quando chega um inspetor."

Os inspetores podem visitar o Restaurante para realizar inspeções de rotina, investigar denúncias ou reclamações ou outras tarefas. Os principais tipos de inspeção estão relacionados com segurança alimentar ou legislação comercial.

Poderes das Entidades Oficiais:

- Entrar no Restaurante em qualquer altura razoável (ex.: durante o horário de funcionamento).
- Desencadear investigações.
- Inspeccionar os produtos.
- Pedir documentos, registos, etc.
- Fotocopiar documentos.
- Abrir recipientes, embalagens, etc.
- Apreender e deter produtos ou documentos.
- Inspeccionar registos computadorizados.
- Levar amostras de produtos.
- Entrar mediante apresentação de "autorização de entrada".

Os Inspetores optam, normalmente, por uma abordagem informativa em vez de autoritária sempre que acham que esta vai obter melhores resultados. A confiança na Gerência é um ponto importante considerado pelo Inspetor quando decide que ações desencadear sempre que são descobertas não conformidades.

Quando chega um inspetor:

Peça identificação e deixe-o inspeccionar o Restaurante. Seja educado e cortês e tente perceber qual o motivo da visita.

Um responsável do Restaurante deve receber e acompanhar o Auditor no decorrer da Auditoria.

A atitude dos funcionários pode influenciar o resultado das visita de forma que deve tentar lembrar dos seguintes itens:

- Trate o Inspetor como se tratasse de um hóspede.
- Aceite as críticas de uma forma graciosa e construtiva.
- Não tente "armar-se em esperto" para fugir às críticas.

Deixe-o ver os documentos, inspeccionar as instalações, equipamentos, tirar fotografias, tirar amostras.

Tome notas sobre os comentários e pedidos do Inspetor.

Um Inspetor pode retirar amostras “oficiais” para testar ou amostras a parte de um inquérito. Isto não é “apreensão”. Apreenderão normalmente somente o alimento se pretenderem recomendar uma acusação de alimento impróprio – “alimento avariado”. A equipa de funcionários não pode impedir a apreensão. Se durante a visita for encontrado um alimento inadequado ou um equipamento danificado, prontifique-se a retirá-lo imediatamente de consumo / uso. O Inspetor pode pedir que o alimento lhe seja entregue voluntariamente para eliminação. O gerente deve ser contactado assim que for praticável de modo que possam escrever ao Inspetor dentro de uma semana, confirmando esta entrega para eliminação.

Não interfira no trabalho do Inspetor – é considerado crime!

Caso o Inspetor mencione uma das seguintes situações contacte o Gerente **imediatamente**:

- Coimas.
- Levantamento de ações judiciais.
- Retirada de amostras ou documentos.
- Se tirarem fotografias.
- Se pedirem para fazer um depoimento.

Lembre-se que os Colaboradores não podem falar em nome da Empresa, devem contactar o seu superior.

Não aceite ser entrevistado sem a presença de um responsável do Restaurante.

No final da visita peça ao Inspetor para o esclarecer sobre:

- Ações que vão ser desencadeadas.
- O que irá acontecer de seguida.

Registe as respostas e os contactos do Inspetor.

Esclareça com o Inspetor quais as ações que são da sua responsabilidade, ex.: limpeza, controlo de temperaturas. Tome ações de imediato e registe o que foi desencadeado e efetuado.

Peça para o Inspetor apresentar por escrito os resultados da visita, dirigindo-os ao Restaurante. Informe-o que vão receber uma resposta escrita ao relatório enviado.

. . . e lembre-se . . . **NÃO ENTRE EM PÂNICO!**



Secção 13

Procedimentos de Segurança Alimentar Gestão de reclamações

PO 36 – Tratamento de reclamações sobre a Segurança e Qualidade do Produto

O objectivo desta secção é detalhar os procedimentos de tratamento de reclamações relativas a segurança e qualidade alimentar.

“Uma abordagem efetiva e consistente à gestão da qualidade e segurança alimentar é fundamental para a avaliação e melhoria dos fornecedores e dos produtos.”

O âmbito das reclamações incluem problemas com a segurança ou qualidade dos produtos e podem estar relacionados com a especificação dos produtos ou consistência dos fornecimentos, logo podem ser imputados como não conformidades a fornecedores.

A natureza das reclamações deve incluir os seguintes:

- Reclamações acerca da qualidade dos produtos, provenientes dos Clientes. Estas reclamações podem estar relacionadas com as especificações do produto ou características dos produtos fornecidos ao Restaurante.
- Reclamações dos clientes acerca da qualidade organolética (sabor, aroma, textura) dos produtos fornecidos ao Restaurante.
- Reclamações dos Colaboradores do Restaurante Thamel acerca da conformidade das especificações dos produtos fornecidos ao Restaurante.
- Reclamações dos Clientes e dos Colaboradores do Restaurante Thamel acerca da presença de corpos estranhos nos produtos fornecidos ao Restaurante.

Tratamento inicial da reclamação

Sempre que possível deve ser a Gerência do Restaurante a resolver as reclamações originárias dos Clientes, na altura da reclamação. Sempre que esta não possa ser totalmente solucionada devido a investigações ainda em curso respeitantes à natureza ou fonte da reclamação o Gerente deve ser o principal elo de contacto com o Cliente e é, em último caso, o responsável pelo fecho da reclamação.

O Gerente deve manter o contacto com o Cliente, nomeadamente:

- Carta de comunicação confirmando a existência / abertura de uma investigação acerca da reclamação sobre a qualidade ou segurança do produto.
- Comunicações de seguimento indicando os factos apurados e medidas corretivas implementadas.
- Contacto para fechar a Reclamação.

Recolha de informação da reclamação:

Todas as reclamações relacionadas com a segurança e qualidade dos produtos, dentro do âmbito deste documento, devem ser registadas para que toda a informação seja reunida.

O requisito de registo de reclamações de segurança ou qualidade do produto aplica-se a todas as reclamações, independentemente que a reclamação seja resolvida de imediato com o Cliente.

Os detalhes relevantes de cada reclamação devem ser confirmados para cada reclamação.

Cada reclamação registada deve ser avaliada e monitorizada. Quando uma reclamação implica investigação do fornecedor, esta investigação deve ser realizada junto do fornecedor, diretamente pela Gestão de fornecedores do Restaurante.

O contacto e investigação no fornecedor deve estabelecer:

- A natureza e/ou origem da reclamação
- Se o fornecedor foi responsável pela reclamação
- Ações corretivas relevantes implementadas

A informação recolhida deve ser utilizada para efetuar o fecho da reclamação junto do Cliente.

Análise de tendências das reclamações:

A reclamações ocorridas de cada fornecedor devem ser utilizadas para monitorizar, analisar tendências e reportar a evolução do fornecedor. A informação das reclamações de cada fornecedor, devem estar acessíveis de forma a monitorizar, efetuar curvas de tendência e analisar o seguinte:

- Número total de reclamações de Segurança e Qualidade do Produto.
- Número total de reclamações por fornecedor de Segurança e Qualidade do Produto.
- Número total de reclamações por categoria de produto de Segurança e Qualidade do Produto.

De forma a efetuar curvas de tendência relacionadas com especificações do produto, performance do produto e do fornecedor, estes dados devem ser monitorizados mensalmente e analisados de três em três meses.

Quando a curva de tendência de reclamações é evidente, esta informação deve ser comunicada ao respetivo fornecedor.



Esta análise pode implicar na retirada do produto para consumo e venda, proibição de distribuição ou a implementação de ações corretivas para eliminar a causa da reclamação em futuros fornecimentos.

O número de reclamações, razão entre número de reclamações e volume fornecido e curvas de tendência para cada fornecedor devem ser utilizadas para medição da performance do fornecedor e aprovação destes.



Secção 14

Procedimentos de Segurança Alimentar Monitorização do Sistema

PO 37 – Auditoria e Avaliação

O objetivo desta secção é descrever o mecanismo de monitorização, avaliação e comparar a conformidade do sistema de segurança alimentar no Restaurante Thamel.

“A monitorização da conformidade é essencial para a melhoria continua dos procedimentos operacionais e impacto subsequente na redução do risco...”

O âmbito da monitorização, avaliação e comparação, inclui:

- Conformidade com o Sistema HACCP e Procedimentos Operacionais descritos no Sistema de Gestão da Segurança Alimentar no que concerne armazenagem, manipulação, preparação, processamento e serviço de produtos.
- Conformidade com os Procedimentos Operacionais do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar para a manutenção das condições de fabrico, ambiente e utensílios utilizados de armazenamento, manuseamento, preparação, processamento e serviço de produtos.
- Conformidade com Procedimentos Operacionais do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar para a manutenção da higiene e limpeza do estabelecimento, do ambiente e dos utensílios de armazenamento, manuseamento, preparação, processamento e serviço de produtos.
- Conformidade com os requisitos legais.
- Demonstração de meios para comprovar a conformidade histórica de todos os requisitos.
- Conformidade com os requisitos do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar para a seleção e gestão de produtos e fornecedores.
- Conformidade com os requisitos da Política de Formação em Segurança Alimentar conforme estipulada no Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.

A monitorização da conformidade operacional deve incluir:

1. Auto avaliação interna de rotina dos cumprimento dos requisitos dos Procedimentos Operacionais.
2. Avaliação externa, por entidades externas, do cumprimento dos requisitos dos Procedimentos Operacionais e Políticas.
3. Gestão das ações corretivas.
4. Revisão da Equipa de Gestão do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.

Auditoria e Avaliação – Monitorização

- A Gestão deve realizar a “Avaliação das Boas Práticas” pelo menos trimestralmente, que inclui as boas práticas operacionais de segurança alimentar.
- As secções da Avaliação das Boas Práticas devem ser realizadas por um membro da Equipa de Gestão do sistema de Gestão de Segurança Alimentar com competências para, corretamente, avaliar a conformidade dos requisitos.
- Registos devem ser mantidos para demonstrar a eficácia da Avaliação das Boas Práticas.
- A Avaliação das Boas Práticas deve detalhar as ações corretivas relevantes onde forem detetadas deficiências.

Auditoria e Avaliação – Ações Corretivas

Avaliação das Boas Práticas

- Após conclusão de cada Secção da auto-avaliação, a revisão por parte da Gerência deve ser realizada de forma a identificar ações corretivas apropriadas.
- Ações corretivas documentadas devem ser identificadas e implementadas em relação a cada não conformidade detetada.
- Quando uma não-conformidade que possa ser crítica para a segurança alimentar é detetada, a operação, procedimento ou prática em causa de ser suspensa de imediato até que as ações corretivas apropriadas sejam implementadas. Em alguns casos, a única ação corretiva a implementar pode ser a suspensão permanente da prática ou procedimento inseguro.
- Quando uma não-conformidade que possa ser não crítica para a segurança alimentar é detetada, a operação deve ser corrigida na primeira oportunidade.
- As ações corretivas devem ser anexadas aos documentos resultantes da Auto-avaliação semanal.

Auditoria e Avaliação – Revisão pela Gestão

- No seguimento de cada Avaliação das Boas Práticas, a Gerência deve realizar e documentar uma Revisão pela Gestão detalhada, que deve incluir o seguinte:
 - As não conformidades detetadas nas avaliações anteriores.
 - A implementação e avaliação de eficácia das ações corretivas identificadas.
 - Correlações com “feedback” do cliente e reclamações.
 - Correlações com performance de fornecedores e produtos.
 - Correlações com alterações necessárias nas receitas e especificações de produtos acabados (em prato).

- Correlações com os requisitos de formação dos membros da Equipa de Gestão do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.
 - Correlações com a disponibilidade / deficiências dos equipamentos.
 - Alterações necessárias para a implementação do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.
 - Indicações das alterações ao Sistema de Gestão de Segurança Alimentar.
 - Indicações das alterações ao formato dos menus, receitas associadas e especificações do produto acabado (em prato).
-
- A Revisão pela Gestão deve incluir os membros da Equipa de Gestão do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar. Deve no entanto estar documentados os meios pelos quais a informação gerada na Revisão será comunicada a funcionários relevantes no Sistema.
 - Os documentos da Revisão pela Gestão devem ser mantidos, como comprovativo do comprometimento da Gestão de Topo no Sistema.



Secção 15

Procedimentos de Segurança Alimentar Políticas de Cliente

PO 38 – Serviço de Produtos Alergénios

A organização reconhece os perigos associados aos alergénios alimentares e os sérios riscos que estes representam para os consumidores que são alérgicos. De igual modo reconhece as reações físicas adversas que alguns consumidores experienciam durante uma reação alérgica ou intolerância alimentar.

Tipos de Alimentos – Cuidados a ter

Existem 14 alergénios reconhecidos como sendo os mais comuns e são estes que devem estar destacados em cada item do menu. Os alergénios são:



A informação sobre estes alergénios deve estar obrigatoriamente disponível mas pode ser comunicada ao cliente de diversas maneiras. Sempre que esta informação não estiver ao alcance imediato do consumidor, devem estar afixados avisos claros nos quais venha mencionado de que forma essa informação pode ser consultada (ex.: uma menção nos menus dos quadros de ardósia ou numa janela, por exemplo, para solicitar a ajuda de um colaborador caso sofra de alguma alergia alimentar).

Toda a informação obrigatória sobre alergénios, seja nos menus ou nos avisos que indiquem onde essa informação pode ser encontrada, deve ser facilmente acessível e visível, e claramente legível pelo consumidor final, independentemente de possuir ou não uma alergia alimentar.

As seguintes medidas devem ser adotadas para garantir que são levadas a cabo todas as boas práticas e que são cumpridos todos os requisitos legais:

- Os fornecedores devem providenciar informação sobre os alergénios presentes em todos os alimentos fornecidos. Produtos de substituição devem ser analisados quando à presença de alergénios, uma vez que os produtos de substituição podem ter ingredientes diferentes que podem causar problemas. Durante a receção de mercadorias deve ser verificada a ocorrência de alguma contaminação accidental.

- Os alergénios devem ser armazenados em local separado dos restantes alimentos. É necessária uma separação clara entre recipientes/embalagens que contenham frutos de casca rija, glúten, lacticínios e ovos, ou quaisquer produtos derivados, durante o armazenamento. Alimentos que não possuam estes ingredientes na sua composição devem ser mantidos isentos destas substâncias. É também necessário prestar atenção aos óleos de cozinha de origem vegetal e molhos de marisco, pois podem igualmente conter alergénios.
- Quando se transferirem produtos da sua embalagem original para outro recipiente, deve ser efetuada uma cópia do rótulo.
- Os colaboradores envolvidos na preparação de refeições específicas para consumidores alérgicos devem possuir formação sobre os procedimentos corretos a adotar. A formação deverá abranger todos os elementos da produção da refeição.
- Os colaboradores devem receber formação em Alergias Alimentares e como processar pedidos como parte integrante da formação inicial. Devem ainda ser orientados sobre como proceder em caso de choque anafilático. A frequência desta formação deve ser assinalada no registo de formação de cada colaborador.
- Deve existir uma “Tabela de Alergénios” para garantir que a informação sobre alergénios está acessível a todos os colaboradores. O documento contém as especificações técnicas de cada produto, lista de ingredientes ou receitas ou tabelas dos pratos com os alergénios assinalados, e pode ser usado para transmitir ou ajudar a transmitir aos clientes toda a informação sobre alergénios. Este documento deve ser mantido sempre atualizado.

Anotar um Pedido

Se um cliente possuir uma alergia/intolerância, os colaboradores devem:

1. Explicar que embora se tente assegurar que um prato não possua o ingrediente ao qual o cliente é alérgico, não é possível garantir que o prato está completamente isento de um ingrediente específico, a não ser que se trata de um produto selado e identificado e que tenha sido produzido noutro local.
2. O gerente deve facultar toda a informação possível acerca dos ingredientes (a partir da tabela de alérgenos) para que o cliente possa tomar uma decisão informada.
3. Assim que o pedido for anotado, o gerente deverá comunicar à cozinha que se trata de um pedido de cliente alérgico e qual é o alérgeno em questão (ex.: o cliente é alérgico a ovos).
4. Assim que a refeição estiver pronta, o gerente deve conferir com a cozinha se se trata do prato correto e servi-lo ao cliente.

LEMBRE-SE – Nunca suponha ou aconselhe incorretamente sobre os produtos que contêm alérgenos.

O que fazer caso um cliente tenha uma reação alérgica

1. Ligar para o 112 e requisitar uma ambulância de imediato, e explicar que o cliente pode estar a ter uma crise de anafilaxia. Deve-se perguntar ao cliente (ou às pessoas que o acompanham - amigos/familiares, caso estejam presentes) se possuem adrenalina.
2. Os colaboradores devem ficar com o cliente até chegar ajuda.
3. Todos os incidentes envolvendo reações alérgicas e intolerâncias devem ser registados.

"Servir uma refeição incorreta a um consumidor alérgico pode ser fatal."

PO 39 – Preparação de refeição para cliente alérgico

Desde a preparação até ao serviço ao cliente

"Contaminação de uma refeição para um cliente alérgico pode ser fatal."

Nota: o principal objetivo destas instruções é evitar que a refeição para um cliente alérgico seja contaminada com os produtos alergénios prejudiciais à saúde do cliente.

1. Lave as mãos antes de manipular equipamento ou ingredientes da refeição. Utilize luvas descartáveis limpas. Não utilize os equipamentos normalmente disponíveis para limpar e secar as mãos. Use um toalha nova descartável.
2. Lave e desinfete todos os equipamentos e utensílios utilizados na preparação da refeição com uma solução nova (não use a máquina de lavar) imediatamente antes de os utilizar. Seque com toalhas de papel.
3. Pré-higienize e desinfete a área de preparação com um solução nova de produto de limpeza de forma a remover qualquer vestígio de outros ingredientes.
4. Recolha e junte todos os ingredientes para a refeição. Usar somente ingredientes de embalagens abertas no momento de utilização.
5. Assegure-se que as declarações dos ingredientes são confirmadas e confrontadas com as tabelas de alergénios (caso existam).
6. Prepare a refeição alergénica isoladamente e separada da preparação de outras refeições.
7. Aquando da confeção, utilize equipamento higienizado no momento ou que o mesmo não tenha estado em contacto com produtos alergénios.
8. Coloque a refeição num prato acabado de higienizar e desinfete e seque com toalha de papel. Aplicável também aos talheres, copos e outros utensílios servidos (não utilize máquina da louça).
9. Lave as mãos antes de manusear o prato. Se o prato estiver quente, utilize um guardanapo de papel novo.
10. Sirva imediatamente. Assegure-se que o membro da equipa que está a servir tem conhecimento de que aquele prato é para um consumidor alérgico.
11. Se este procedimento não for seguido desde o início da preparação, rejeite a refeição e recomece o procedimento.

Não permitir contaminações cruzadas de produtos alergénios com mãos, roupa, equipamento ou utensílios.

Utilizar apenas ingredientes e receitas que a informação de alergénios esteja disponível.

Não fritar qualquer parte da refeição em óleo usado. Este pode conter vestígios de alergénios.

Não utilizar qualquer equipamento que tenha estado em contacto com produtos alergénios antes de o higienizar.

Nunca remover o ingrediente alergénico do prato que vai ser servido ao cliente alérgico. Reiniciar o processo a partir da instrução 1.

Se houver alguma dúvida que o prato tenha sido preparado em concordância com estas instruções, rejeitar o prato e reiniciar o processo a partir da instrução 1.

Aceitar e servir a refeição do cliente Alérgico.



Secção 16

Procedimentos de Segurança Alimentar Notificação e recolha

PO 40 – Recolha de produto

O objetivo desta secção é o resumir de considerações no que diz respeito à recolha ou suspensão de venda de um produto que possa representar risco para o consumidor.

“Como resultado de uma não conformidade grave da qualidade do produto fornecido, pode provocar doenças ou danos ao consumidor ou, eventualmente, diminuir a experiência do cliente, pode ser prova para a necessidade de, rapidamente, recolher ou suspender de comercialização do produto...”

O risco pode ser devido a:

- Produtos que possam representar risco para a segurança dos clientes podendo causar danos ou doença.
- Produto suspeito para consumo ou venda.
- Produto que não possa ser rastreado até ao fornecedor de forma a efetuar reclamações.
- Produto que não cumpra com as especificações de matérias-primas ou produtos acabados.
- Produtos que possam causar processos legais e/ou criminais para o Restaurante Thamel.

Deve ser assegurada a rastreabilidade através da cadeia de fornecimento do produto!

A decisão de efetuar a recolha de um determinado produto é da responsabilidade do Responsável de Compras em colaboração com o Gerente.

Os níveis de recolha e notificação são os seguintes:

Serviço de Convidado – Quando o produto entrou no serviço ao cliente e um risco significativo foi identificado.

Armazenamento do Restaurante – Quando um produto está no interior ou a circular nas operações do Restaurante mas ainda não chegou ao consumidor final ou o risco para o consumidor não é elevado.

Cadeia de Distribuição – Quando o produto está na distribuição (fornecedor) mas não entrou no armazenamento do Restaurante para consumo interno.

Para os três níveis de recolha e notificação, sistemas eficazes de controlo devem ser mantidos de forma a facilitar a rastreabilidade do produto.

Parceiros de serviço identificados para secretariar a recolha de produto podem ser Consultores de Segurança, seguradoras, comunicação social, Agências Legais de Controlo de Produtos Alimentares e laboratórios.

Como parte integrante do processo de recolha e notificação de produtos, métodos de identificação e controlo de stocks estão implementados. Os métodos utilizados dependem da natureza da recolha e notificação.

No processo de recolha de produto e comunicação, deve ser fornecida informação correta de número de lotes e identificação dos produtos afetados.

Os métodos para notificar a recolha de determinado produto dependem do nível de recolha e da severidade do incidente.

Métodos de comunicação utilizados são: email, telefone, Internet, televisão, jornais e outro tipo de comunicação social impressa.

Para seguimento futuro, em todos os meios de comunicação utilizados, informação escrita deve ser sempre disponibilizada.

Quando a recolha de um produto é concluída, qualquer stock remanescente desse mesmo produto deve ser destruído. Deve-se ter em atenção a legislação local para a destruição de produtos alimentares.

Como conclusão de um processo de recolha de produto, uma avaliação posterior deve ser realizada pelo Gerente. Nesta avaliação devem ser considerados todos os dados provenientes de todas as partes envolvidas no incidente.

Os objetivos desta avaliação são:

- Identificar a causa do incidente
- Identificar métodos e técnicas que previnam a re-ocorrência do mesmo tipo de incidente.

Glossário

Temperatura ambiente – a temperature do ambiente envolvente.

Bactéria – Organismos vivos unicelulares. Alguns podem degradar alimentos e provocar doença.

Detergente bactericida – Detergentes utilizados para lavagem das mãos ou equipamentos que removem a sujidade mas têm também a capacidade de destruir microorganismos. A sua eficiência é muita vezes reduzida devido à sujidade visível pelo que é preferível limpar e desinfetar em duas fases distintas.

Consumir de preferência antes de – Alimentos com tempo de vida relativamente longo ou que não sejam de risco elevado para tox infeção alimentar podem ter rótulo de validade do tipo “Consumir de preferência antes de”. Este tipo de indicação é recomendada, não obrigatória. Assim não é uma ilegalidade a utilização de produtos após essa data. No entanto, não é boa prática uma vez que se ocorrer intoxicação alimentar, poderá haver responsabilidade legal pela utilização do produto fora da data recomendada pelo fabricante.

Consumir até – Alimentos com tempo de vida curto ou produtos de elevado risco capazes de causar intoxicação alimentar. A data referida é obrigatória.

Cumprimento – Medidas para satisfazer os requisitos legais.

Cozinhar por regeneração (COOK CHILL) – Sistema de preparação de alimentos em que os alimentos são preparados atempadamente e são re-aquecidos / regenerados posteriormente. O controlo das temperaturas de armazenamento é fundamental neste tipo de alimentos.

Cozinhar congelado (COOK FREEZE) – Sistema de preparação de alimentos em que estes são preparados atempadamente e posteriormente congelados. Se armazenados corretamente pode durar vários meses.

Pontos críticos – Pontos nos quais os perigos devem ser controlados de forma a assegurar a segurança alimentar.

Contaminação cruzada – Transferência de bactérias de produtos contaminados para outros não contaminados. Pode ser:

- Por contacto direto
- Por escorrimento no armazenamento

- Por manipuladores
- Por equipamento

Desinfecção – Redução dos níveis de contaminação de equipamentos e instalações. Normalmente é realizada por produtos químicos. Os produtos devem ser aprovados para utilização no setor alimentar.

Insetocaçadores – Equipamentos para controlo de moscas e outros insetos voadores.

Redes mosquiteiras – Rede para prevenir a entrada de insetos voadores.

Intoxifecção alimentar – Contaminação do organismo por microorganismos patogénicos transmitidos pelos alimentos.

Manipulador de alimentos – Qualquer pessoa que manuseie alimentos ou que possa diretamente influenciar a preparação de alimentos de forma higiénica.

Intoxicação alimentar – Doença transmitida pelos alimentos. Causa infeção ou intoxicação. Os principais sintomas são diarreia, dores de estômago, vómitos, etc.

Gastroenterite – Doença do foro digestivo. Os sintomas típicos são diarreia e vómitos.

HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point. Ferramenta de gestão para controlo de perigos. Envolve uma equipa multidisciplinar.

Perigo – Qualquer tipo de contaminação biológica, química, física ou nutricional potencialmente causadora de um dano ao consumidor.

Análise de Perigos – Processo de recolha e avaliação de informação sobre os potenciais perigos associados ao alimento, que possam ser significativos no plano de HACCP.

Produtos de elevado risco – Para que as bactérias se multipliquem e desenvolvam a níveis perigosos, necessitam de humidade, calor e fonte de alimento. O meio ideal para este crescimento são os alimentos de elevado teor proteico como a carne, peixe, leite ou ovos e seus derivados. Estes alimentos são classificados como alimentos de elevado risco se o seu consumo for imediato e sem qualquer tipo de processamento, por exemplo sandes, tartes, bolos, gelados, bolos com creme, etc. É vital assegurar que estes produtos estão protegidos de contaminações e mantidos a temperaturas inferiores a 5°C de forma a minimizar o desenvolvimento de bactérias.

Intoxicação – Efeito de substâncias venenosas. Algumas toxinas podem ser formadas nos alimentos devido à ação das bactérias.

Produtos de baixo risco – Alimentos crus ou ingredientes que ainda vão ser processados. A contaminação destes alimentos é de baixo risco pois poderão tornar-se seguros para consumo por processamento posterior. No entanto, podem transferir contaminação para produtos “pronto-a-comer” pelo que devem ser armazenados separadamente.

Questionário para manipuladores de alimentos – Questionário para ser preenchido por novos colaboradores fornecendo detalhes sobre o seu historial médico recente. Algumas doenças podem ser transmitidas pelos alimentos através dos seus manipuladores contaminados.

Microorganismos – Qualquer organismo vivo microscópico. Bactérias, leveduras, fungos e vírus

Pasteurização – Tratamento por transferência de calor que elimina microorganismos. No entanto, não elimina esporos.

Patogénico – Microorganismo capaz de causar uma doença.

Praga – Vida animal não bem vinda nas instalações de produção de alimentos. Especialmente insetos, pássaros, ratos, ratazanas e outros roedores com capacidade de contaminar alimentos direta ou indiretamente.

pH – Medida de acidez. A escala varia de 1 (ácido) a 14 (básico). Valores de 7 representam o neutro. Níveis de pH abaixo de 4,5 previnem o desenvolvimento de bactérias patogénicas.

Precaução contra pragas – Infraestrutura, especialmente portas, janelas e outros pontos de entrada, devem prevenir a entrada de pragas.

Fornecedor aprovado – Todos os alimentos devem ser obtidos de fornecedores aprovados, isto é, de fornecedores que respeitem as condições iniciais para fornecimento.

Se os alimentos são adquiridos a fornecedores não aprovados, corre-se o risco de sermos responsabilizados pelos produtos. Muitos fornecedores tiram vantagens dos sistemas de acreditação e certificação garantindo um nível extra de confiança.

Limpeza – Remoção da sujidade visível. Não remove ou elimina microorganismos.

Produto estável ao longo do tempo de prateleira – Alimentos que normalmente não sofrem contaminação microbiológica à temperatura ambiente.

Esporos – Células formadas por algumas bactérias e muitos fungos. Alguns são extremamente resistentes a elevadas temperaturas.

Esterilização – Tratamento térmico ou com químicos que elimina todos os microorganismos e esporos.

Toxinas – Substância venenosa. Podem vir de fontes externas como por exemplo produtos químicos ou podem ser produzidas por microorganismos.

UHT – Ultra Heat Treatment. Processo de pasteurização de elevada temperatura / curto tempo. Normalmente utilizados em produtos do dia.

Vírus – Partículas microscópicas. Algumas são transmitidos pelos alimentos e podem causar doença, no entanto não conseguem multiplicar-se nos alimentos.

Leveduras e bolores – Organismos microscópicos. Alguns são desejáveis nos alimentos e são importantes ao nível das características do alimento, por exemplo pão, cerveja, iogurte. Outros podem causar doença.