

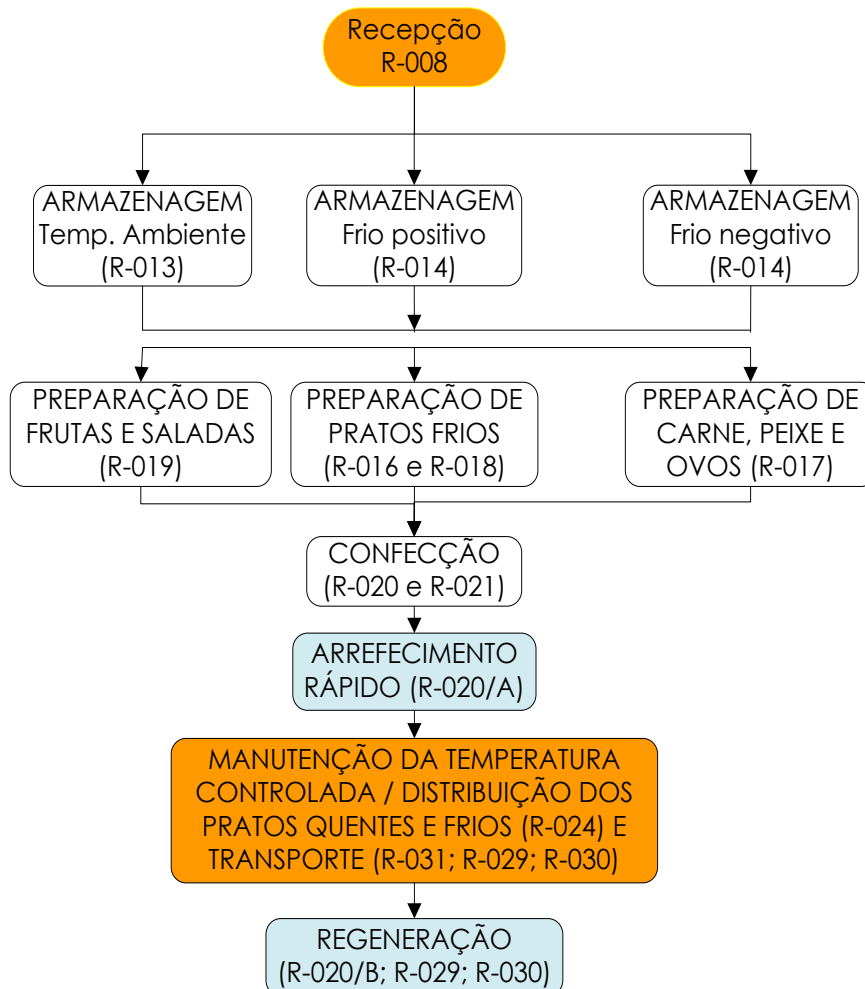
Os fluxogramas são elaborados para as várias etapas de modo a fornecer uma base para avaliar a possibilidade de ocorrência, de aumento ou de introdução de perigos para a Segurança Alimentar.

Os Fluxogramas do processo de produção de refeições são elaborados e aprovados pela Equipa de Proteção Alimentar.

### Índice

1. GERAL.....	2
2. RECEPÇÃO (R-008).....	3
3. ARMAZENAGEM TEMPERATURA AMBIENTE (R-013).....	4
4. ARMAZENAGEM FRIO POSITIVO E NEGATIVO (R-014).....	5
5. PREPARAÇÃO DE FRUTAS E SALADAS (R-019) .....	6
6. PREPARAÇÃO CARNE / PEIXE / OVOS (R-017) .....	7
7. PREPARAÇÃO DE PRATOS FRIOS (R-016 e R-018) .....	8
8. CONFECÇÃO (R-020 e R-021) .....	9
9. ARREFECIMENTO RÁPIDO (R-020/A) E REGENERAÇÃO (R-020/B).....	10
10. DISTRIBUIÇÃO NO LOCAL DE CONSUMO (R-024) .....	11
11. TRANSPORTE (R-031) .....	12
12. RECEÇÃO REFEIÇÕES A FRIO (R-030).....	13
13. RECEÇÃO REFEIÇÕES A QUENTE (R-029) .....	14
14. REMOÇÃO DE RESÍDUOS.....	15

### 1. GERAL



O Fluxograma geral representa o fluxo de produção que ocorre na maioria das unidades. Algumas etapas poderão não ser aplicáveis, como por exemplo, “Arrefecimento rápido” e “regeneração”. Não estão assinaladas todas as interações que podem existir entre as várias etapas.

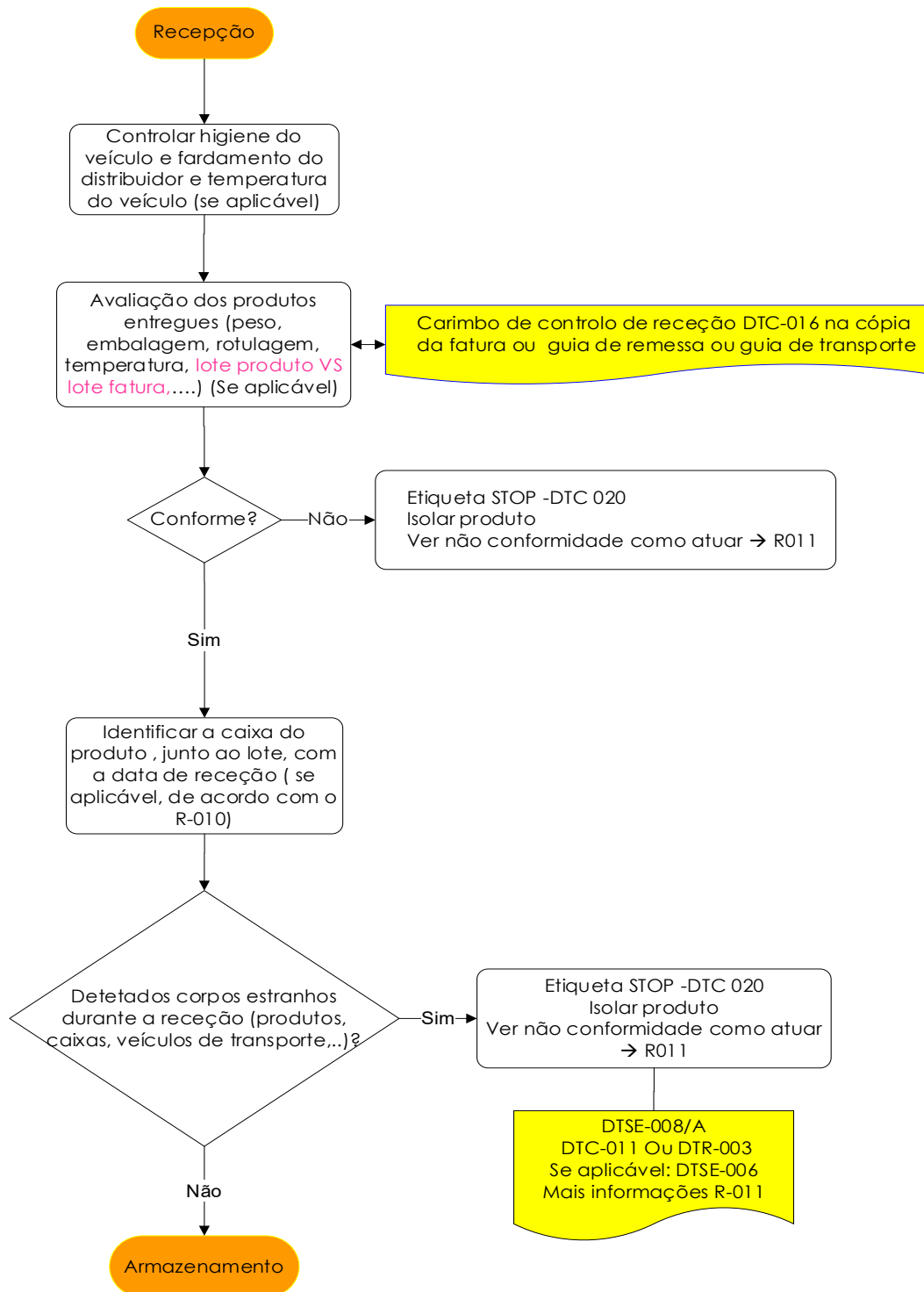
Os documentos apresentados podem ser adaptados à realidade da unidade, devendo os mesmos ser codificados conforme definido no Q-001.

#### Procedimentos aplicáveis a todos os fluxogramas:

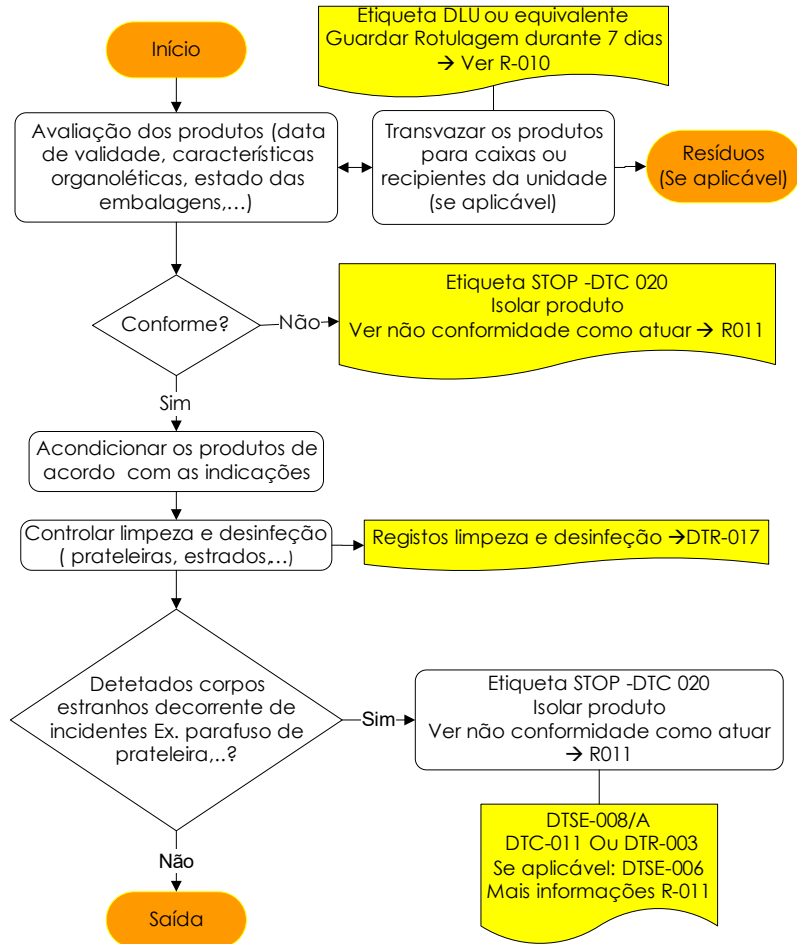
- De acordo com a periodicidade definida, ou sempre que necessário, proceder à higiene e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios de acordo com o definido no R-028. Registo em DTR-017 ou documento equivalente (Ex. DTR-009 para veículos de transporte).
- Se os produtos do cliente ou do colaborador tiverem de ser acondicionados juntamente com produtos Eurest estes devem estar identificados como “Produto do cliente ou colaborador”.
- Na(s) etapa(s) onde for mais adequado, deve ser preenchido o Mapa de Alergênicos (DTR-011).

### 2. RECEPÇÃO (R-008)

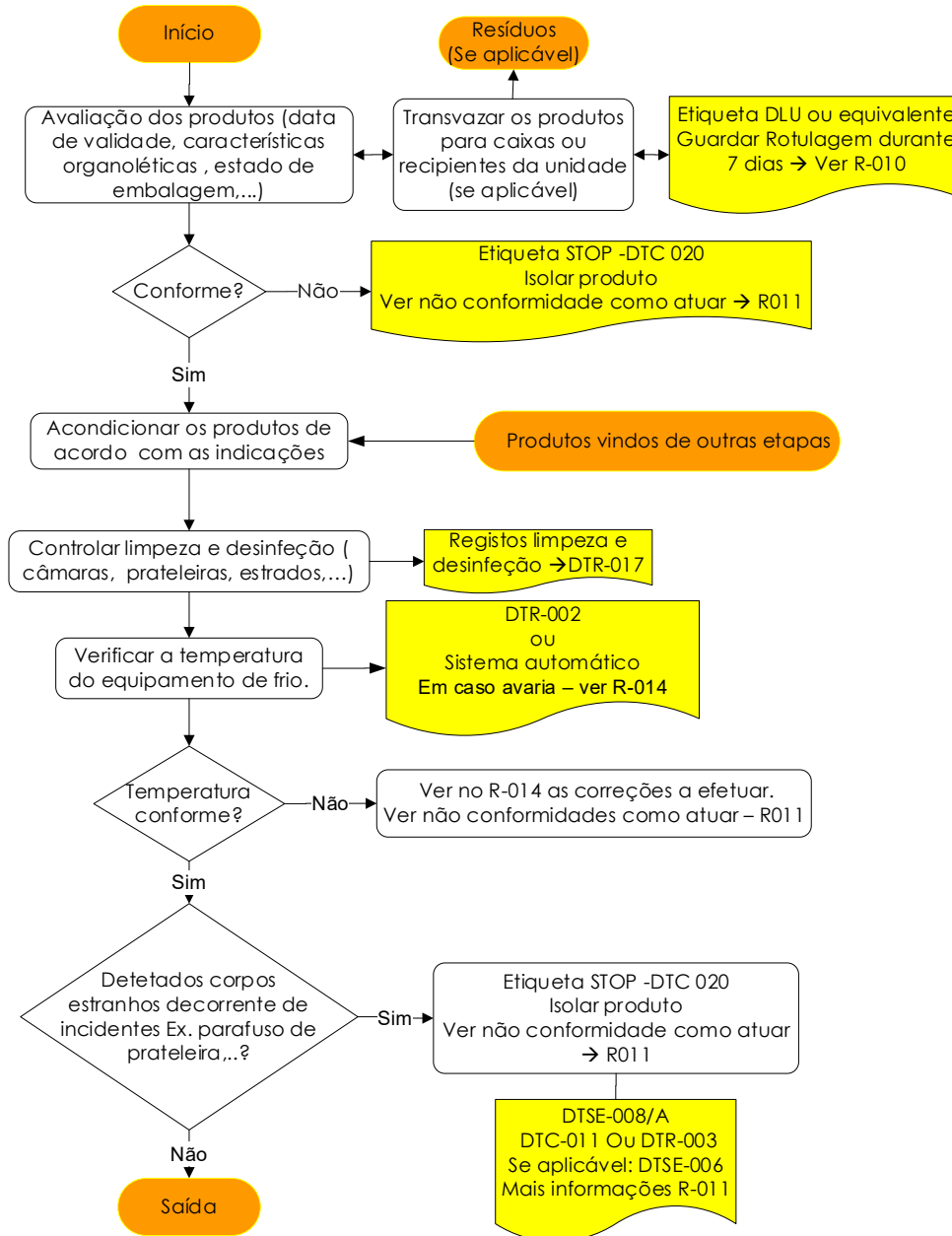
Todos os produtos (alimentares e não alimentares) a receber em cada unidade encontram-se referenciados no Portal de Compras. Compras por caixa obedecem aos mesmos requisitos dos produtos referenciados após aprovação por parte da chefia operacional.



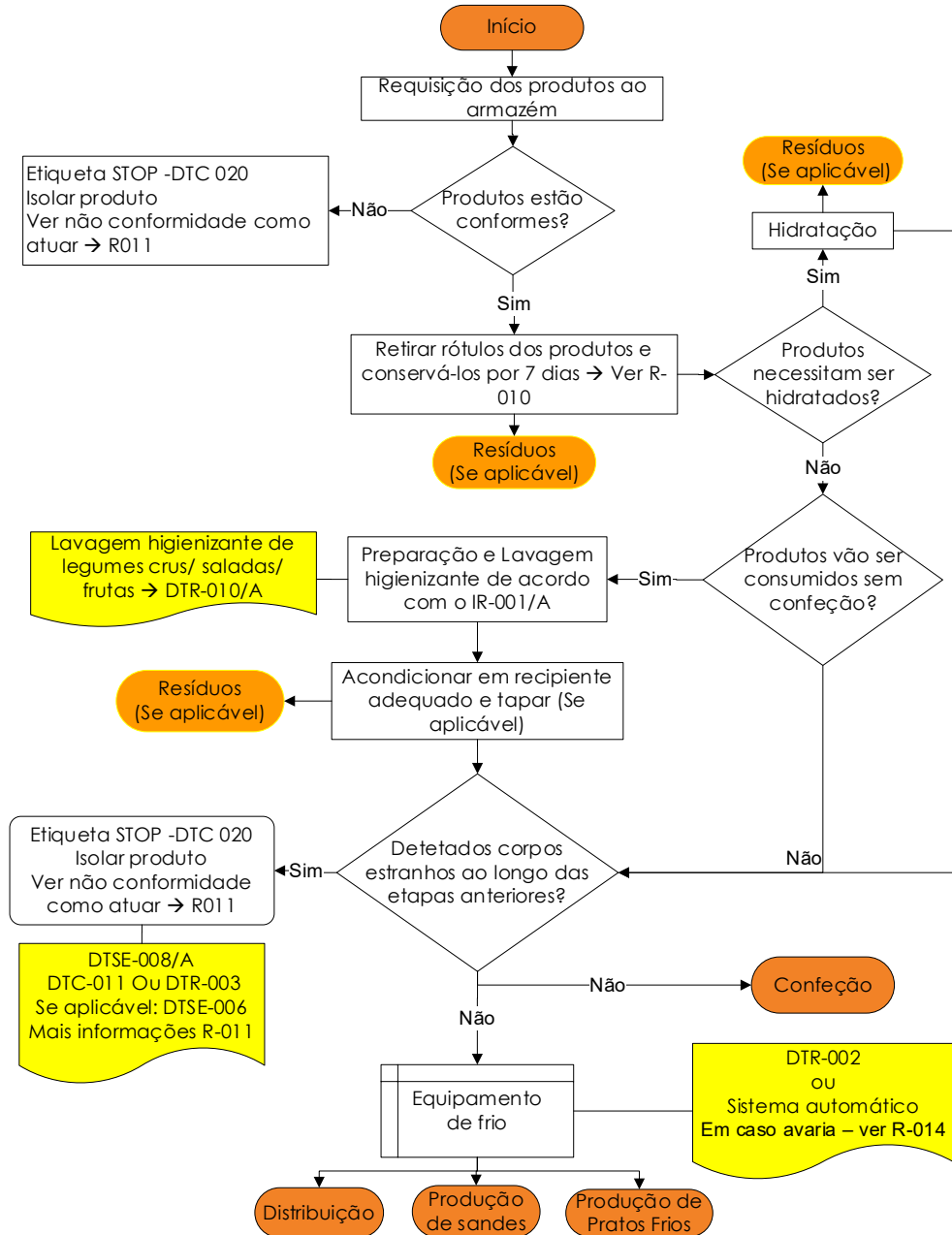
### 3. ARMAZENAGEM TEMPERATURA AMBIENTE (R-013)



## 4. ARMAZENAGEM FRIO POSITIVO E NEGATIVO (R-014)

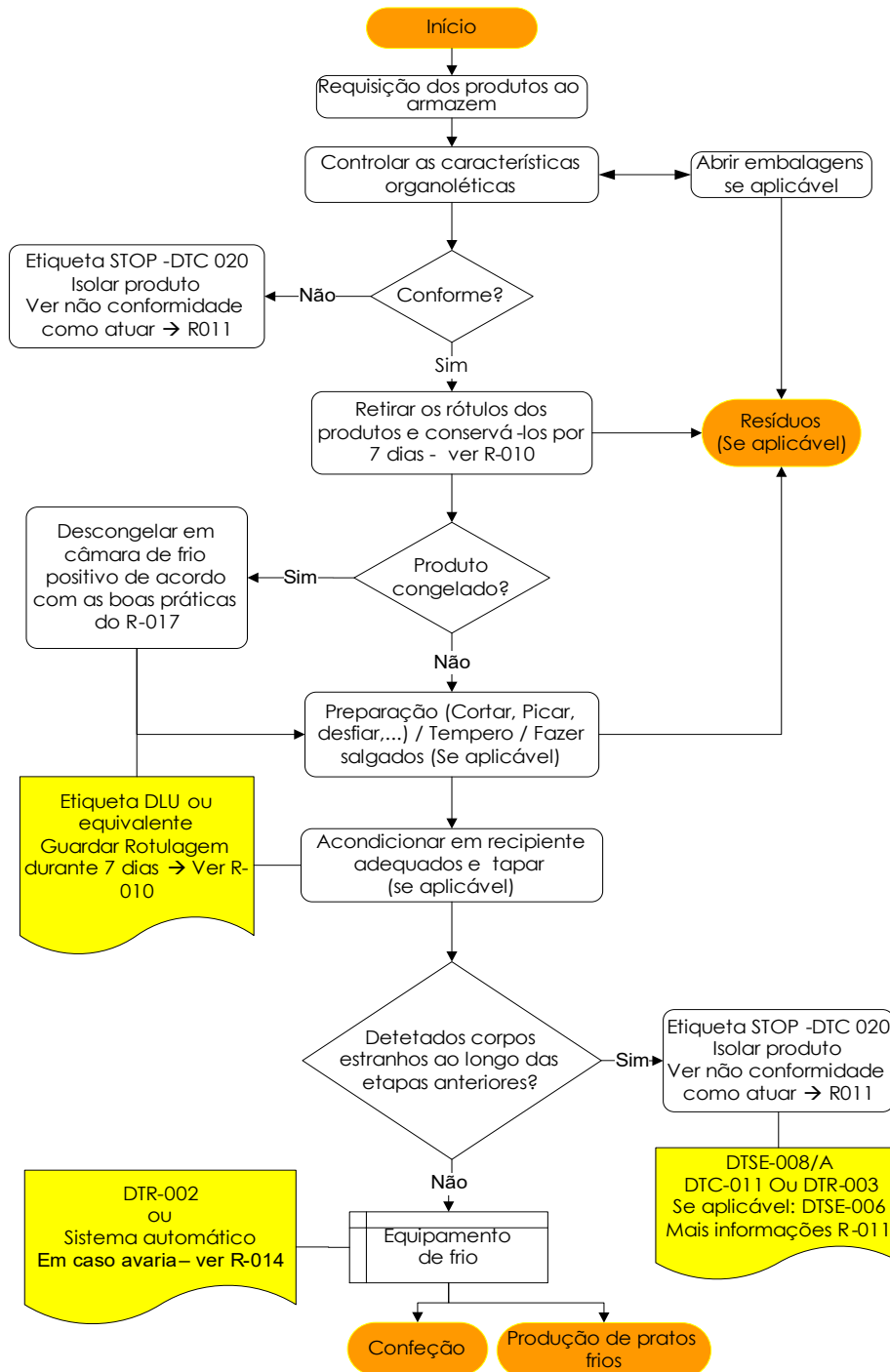


## 5. PREPARAÇÃO DE FRUTAS E SALADAS (R-019) <sup>1</sup>

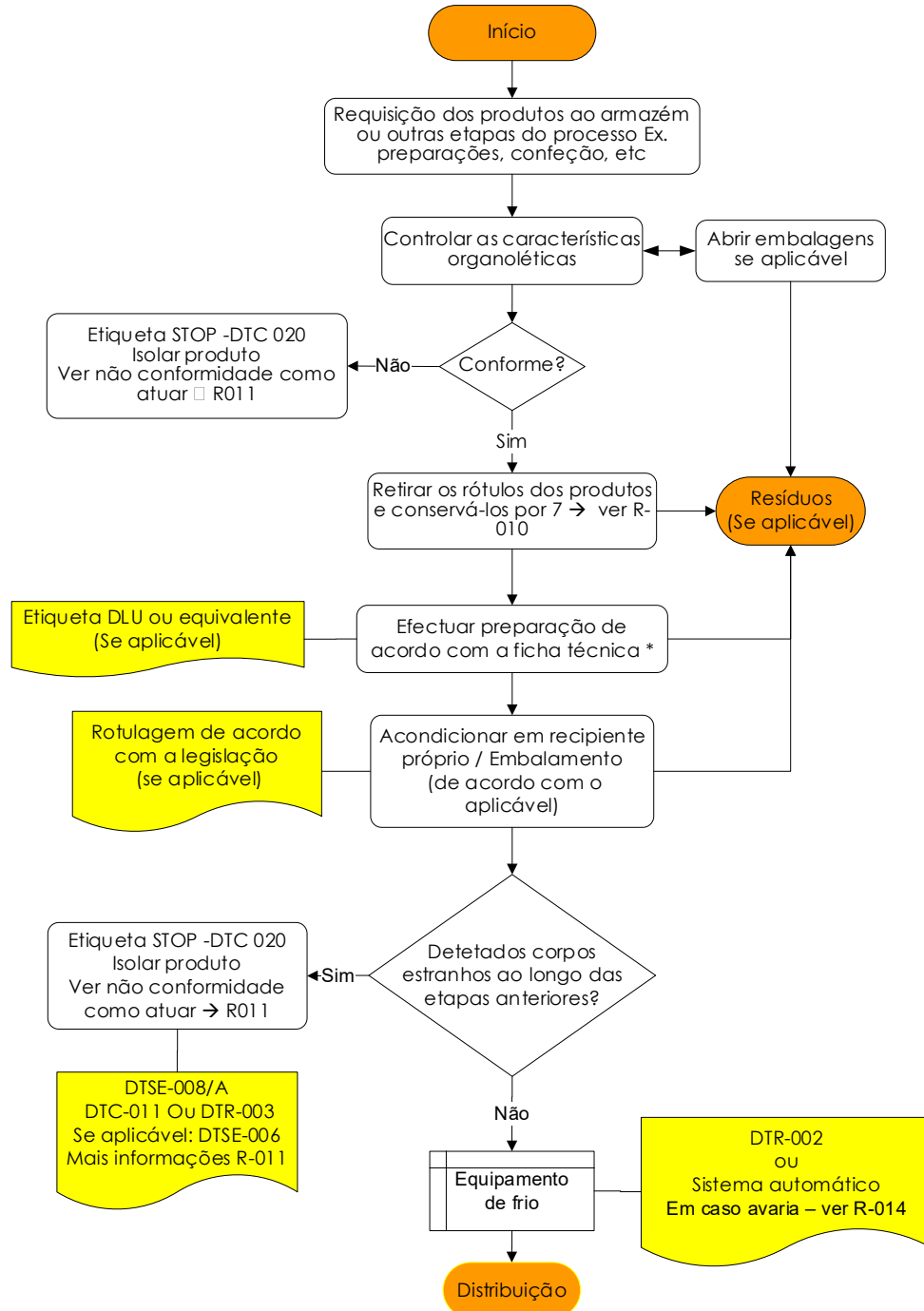


<sup>1</sup> Caso a preparação seja próxima do início da distribuição não é necessário guardar os produtos na câmara de refrigeração.

## 6. PREPARAÇÃO CARNE / PEIXE / OVOS (R-017)



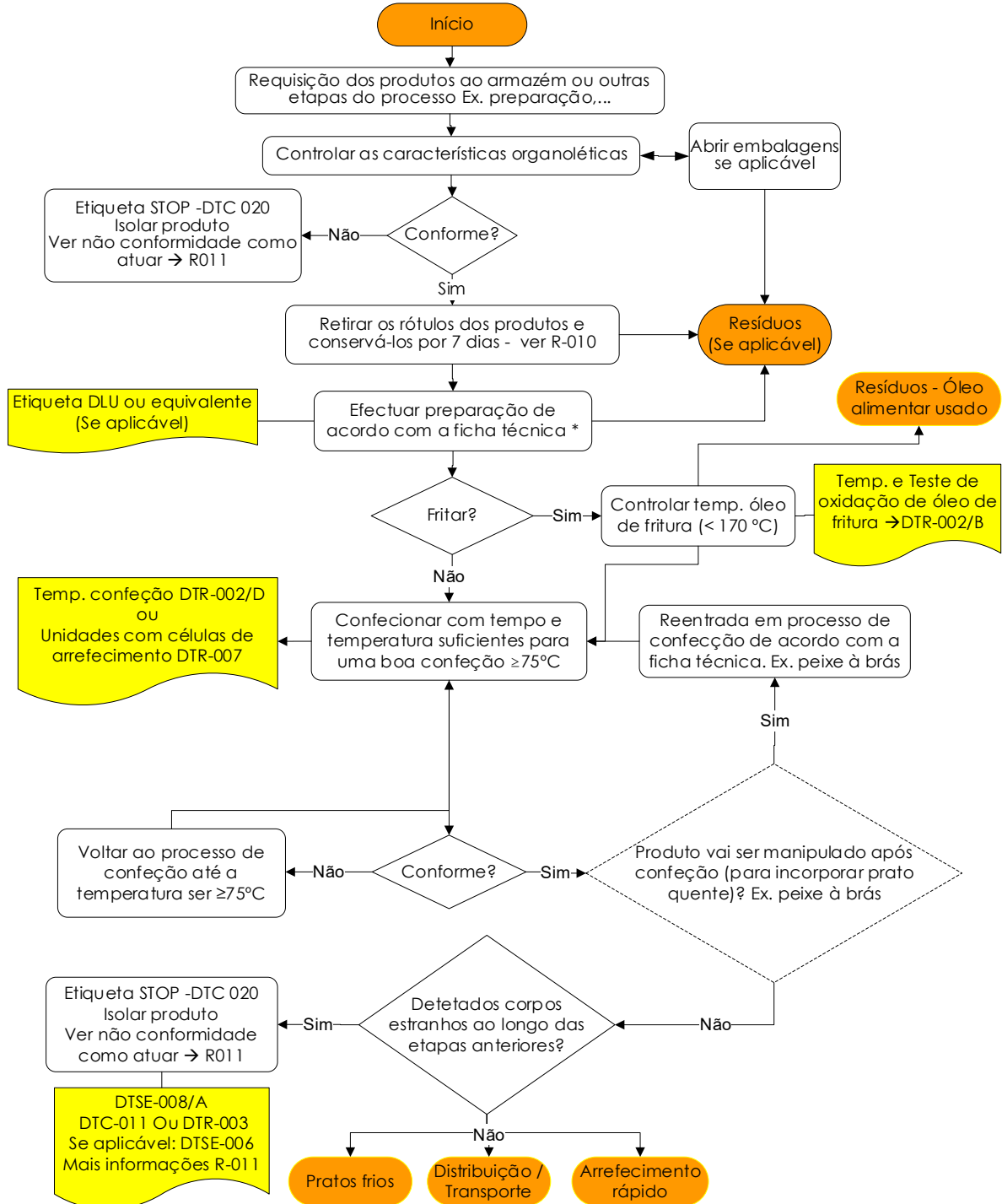
## 7. PREPARAÇÃO DE PRATOS FRIOS (R-016 e R-018) <sup>2</sup>



<sup>2</sup> \* A ficha técnica pode ser adaptada ao gosto ou exigência do cliente / consumidor desde que estas alterações não contrariem o descrito no procedimento R-009 - Produtos e Processos Proibidos e qualquer procedimento definido para os PCC's ou PPRO's..

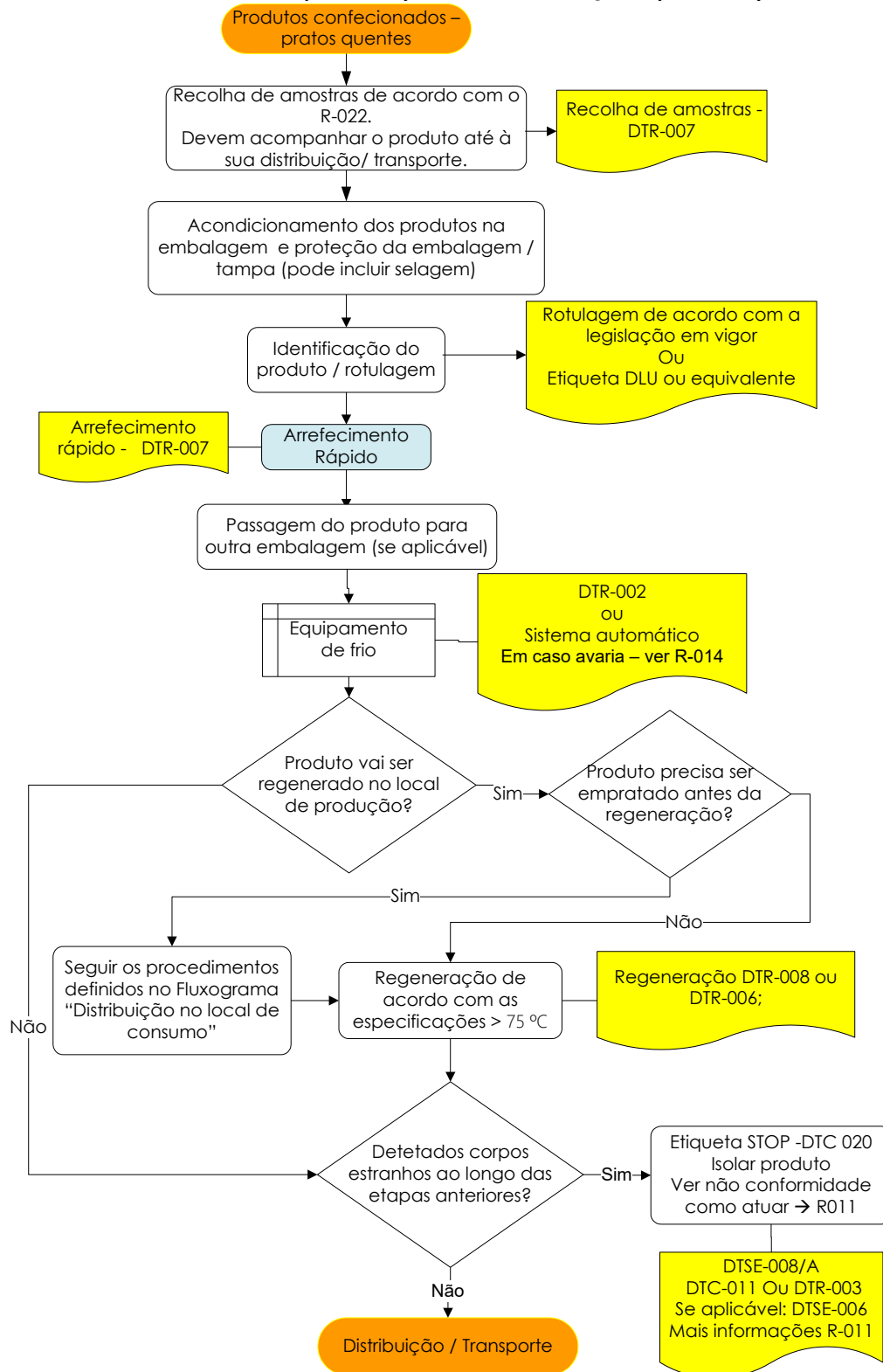


## 8. CONFECÇÃO (R-020 e R-021) <sup>3</sup>

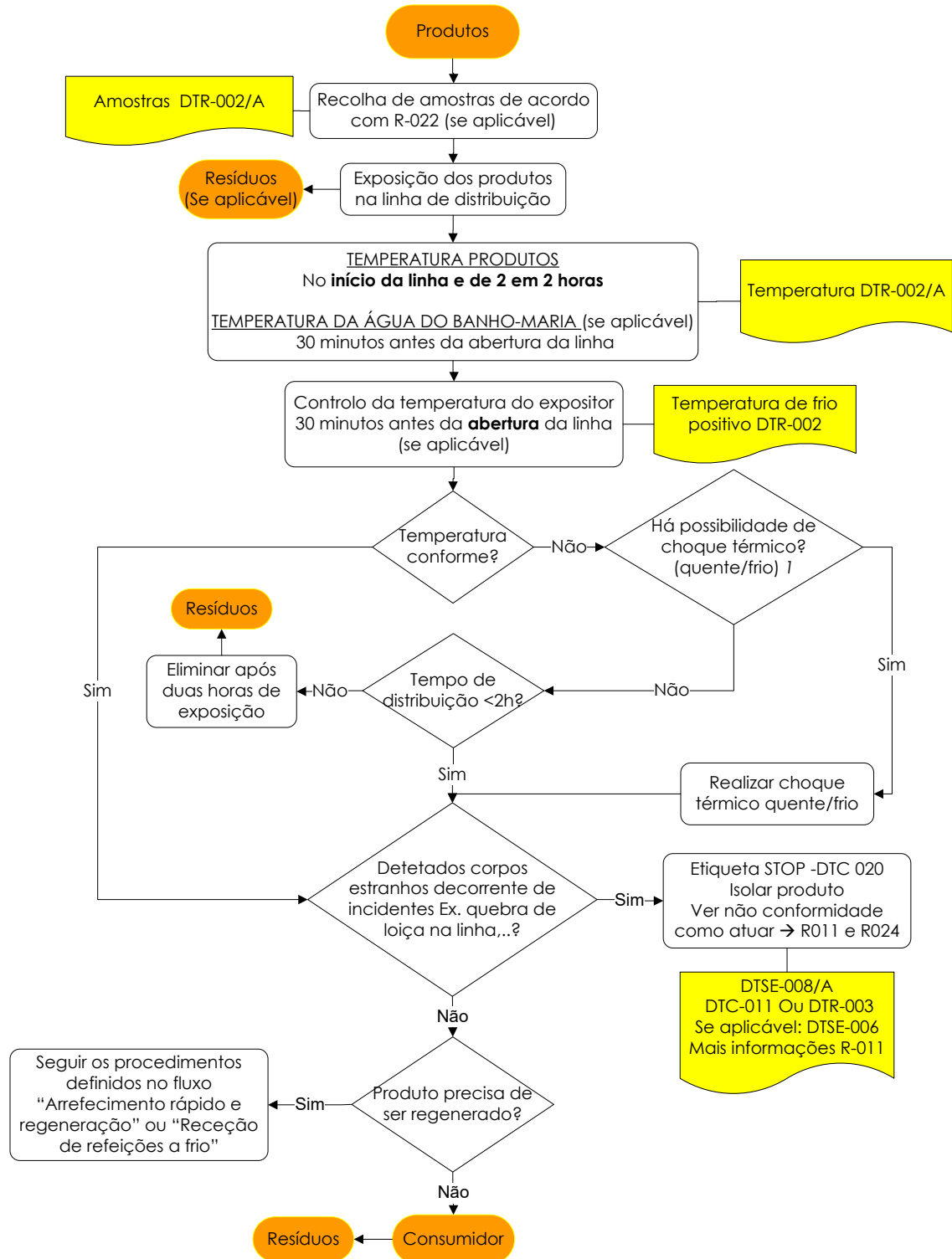


<sup>3</sup> \* A ficha técnica pode ser adaptada ao gosto ou exigência do cliente / consumidor desde que estas alterações não contrariem o descrito no procedimento R-009 - Produtos e Processos Proibidos e qualquer procedimento definido para os PCC's ou PPRO's..

## 9. ARREFECIMENTO RÁPIDO (R-020/A) E REGENERAÇÃO (R-020/B)

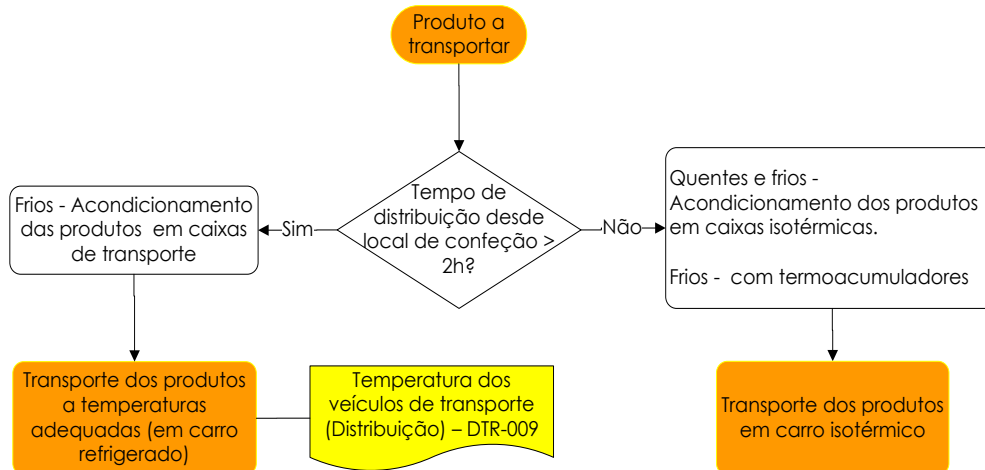


## 10. DISTRIBUIÇÃO NO LOCAL DE CONSUMO (R-024)



Mesmo que não esteja em causa a segurança alimentar, no caso da distribuição ser inferior a 2 horas, sempre que possível devemos efetuar o choque térmico para garantir a qualidade organolética e satisfação do cliente.

### 11. TRANSPORTE (R-031)

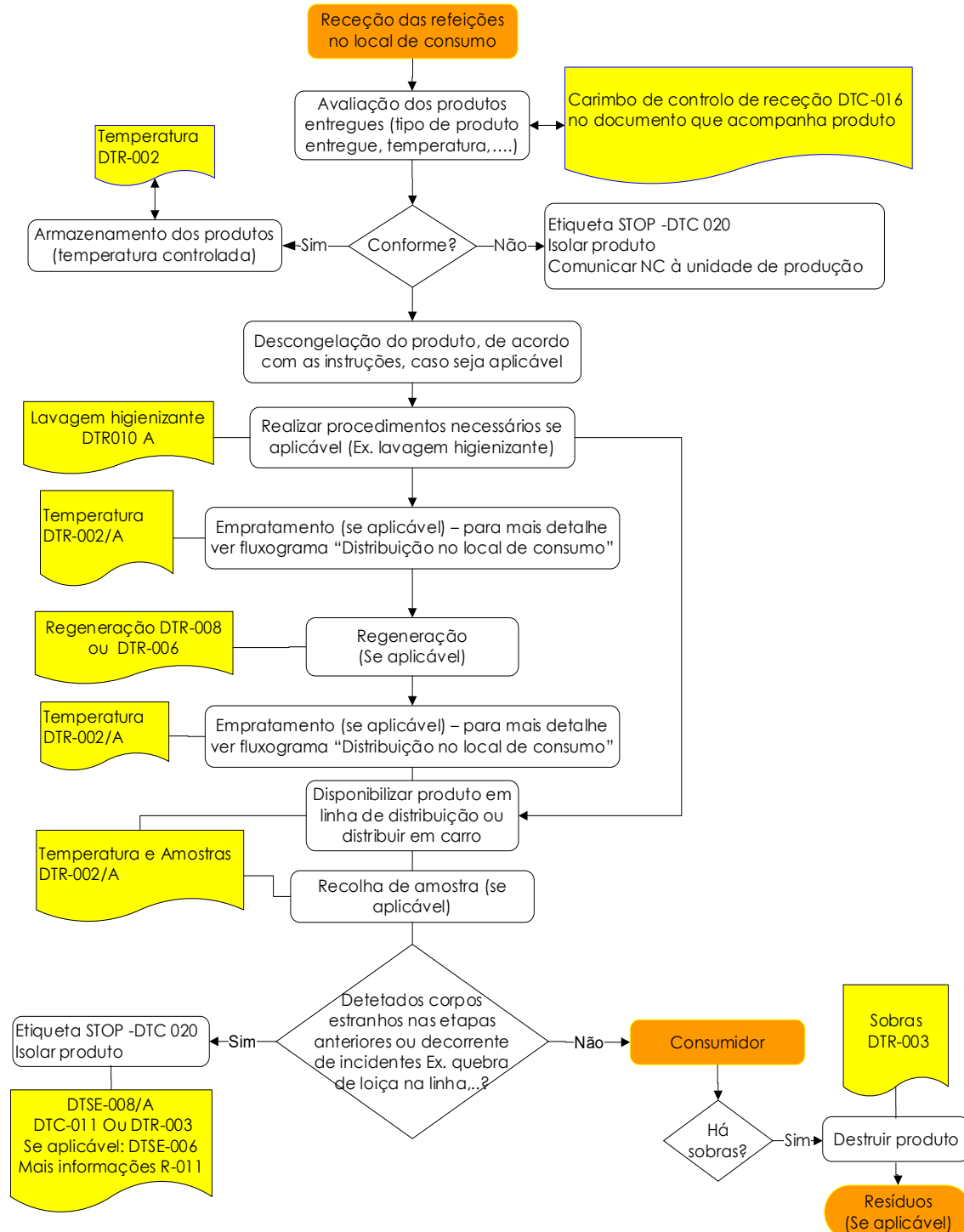


**Transporte a frio:** Monitorização de temperatura do produto é realizada no Local de Consumo.

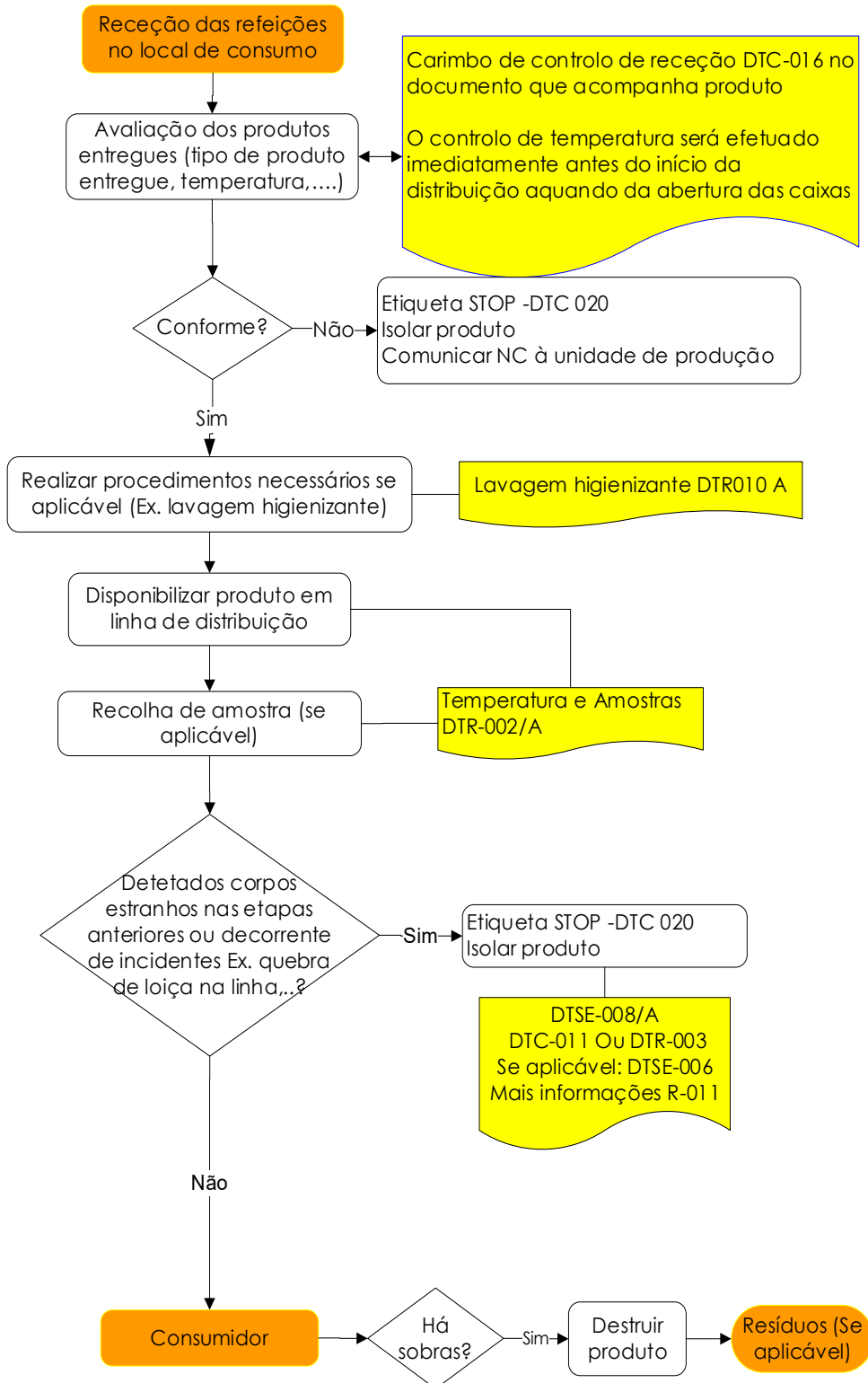
**Transporte a quente:** Monitorização de temperatura do produto é realizada imediatamente antes do início da distribuição, no local de consumo. No caso de refeições embaladas em doses individuais o controlo de temperatura é realizado no local de produção imediatamente antes do empratamento.

Para produtos transportados a quente o transporte não pode ultrapassar mais do que duas horas.

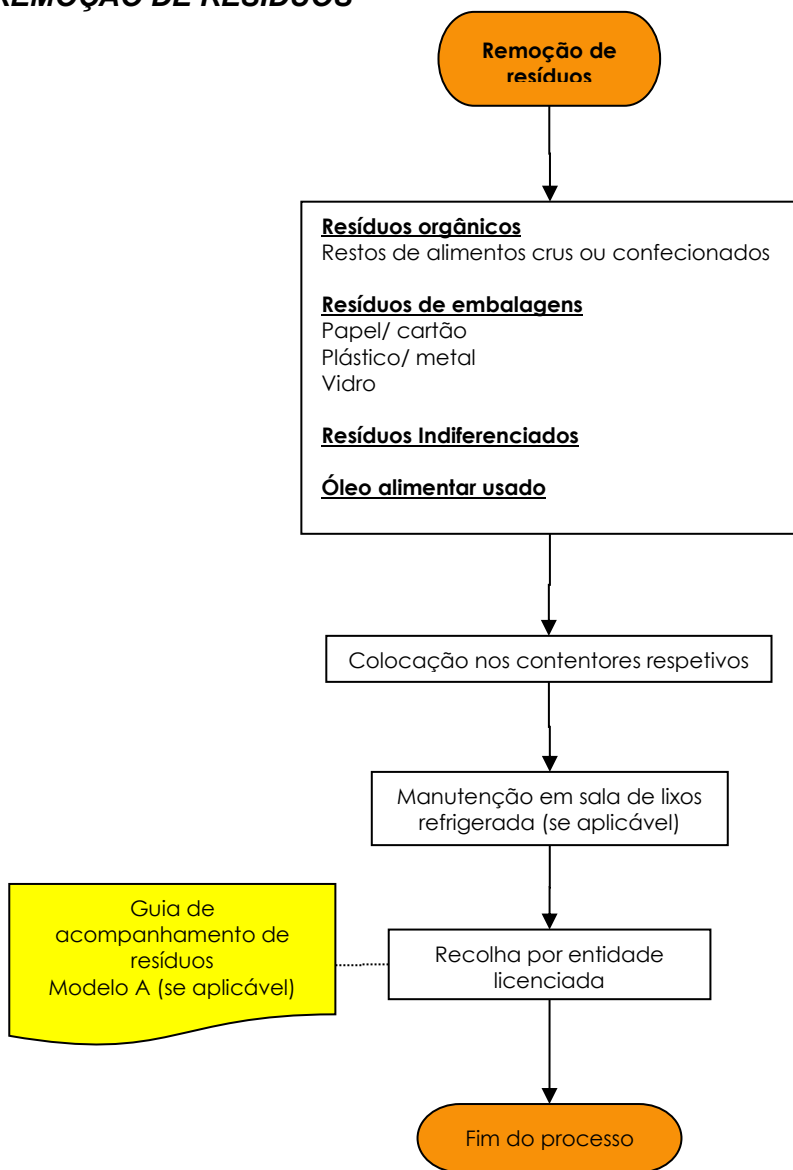
## 12. RECEÇÃO REFEIÇÕES A FRIO (R-030)



### 13. RECEÇÃO REFEIÇÕES A QUENTE (R-029)



## 14. REMOÇÃO DE RESÍDUOS



### Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
23	04-08-2021	Eliminação da referência ao DTR-013 e DTR-013/A; Revisão do fluxograma de transporte a quente;
22	30-09-2019	Revisão do fluxograma de transporte de refeições;
21	22-02-2019	Alteração do nome da equipa de ESA (Equipa de Segurança Alimentar ) para EPA (Equipa de proteção alimentar). Eliminação da referência ao DTR-017/D;