

### DESCRIÇÃO DA ETAPA

Nesta etapa é realizada a pré-lavagem e/ou lavagem higienizante. A lavagem higienizante deve ser realizada de acordo com o a instrução definida em IR-001 ou **IR-001/A** (Lavagem Higienizante de Legumes Crus / Saladas / Frutas). Ver fluxograma em **R-001/A**.

### APLICABILIDADE

A Lavagem Higienizante **aplica-se** aos produtos consumidos sem confeção:

- ✓ **Legumes e saladas** (consumidos sem confeção)
- ✓ **Ervas aromáticas frescas** (consumidos sem confeção)
- ✓ **Frutas** – todas as que se destinam a ser consumidas em cru ou que sejam utilizadas integralmente, com casca, em sumos, batidos e saladas de fruta;

A lavagem higienizante **não se aplica** a (**nestes casos deve ser efetuada uma lavagem simples, só com água, para retirar impurezas**):

- ✓ Produtos que são consumidos confeccionados
- ✓ Legumes e saladas 4ª gama;
- ✓ Frutas destinadas a sumo sem trituração de casca
- ✓ Frutas consumidas sem casca e que a casca não entre em contacto com os produtos confeccionados Ex. melão, melancia, banana, kiwi, laranja, etc.

### SEGURANÇA ALIMENTAR PERIGOS

in everything we do

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
<b>Biológico</b>	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos devido a deficiente lavagem higienizante	Cumprimento das Boas Práticas para a preparação; Cumprimento da instrução de trabalho ( <b>IR-001</b> ou <b>IR-001/A</b> );	Ver <b>IR-012</b>
<b>Químico</b>	Resíduos de substâncias químicas por deficiente enxaguamento		
<b>Físico</b>	Contaminação com objetos estranhos		

### CONTROLO DE PRODUTOS EM PREPARAÇÃO – Corpos estranhos

É obrigatório o **controlo visual dos produtos** ao longo da preparação a fim de **evitar que potenciais corpos estranhos** (terra, lagartas, pedras, objetos de metal, ...) cheguem ao consumidor /cliente.

**Caso sejam detetados CORPOS ESTRANHOS** deverá:

- Auxiliar o Responsável de Unidade na identificação das potenciais causas para o aparecimento do corpo estranho
- Facultar ao Responsável de Unidade informações sobre o produto onde foi identificado o corpo estranho, Ex, nome do produto, lote, em que quantidade, .....
- Comunicar ao Responsável de Unidade, sempre que um corpo estranho é identificado
- Não servir ao cliente / consumidores produtos onde foi identificado um corpo estranho

**Recordamos que:**

- Não poderá eliminar o corpo estranho sem a autorização prévia da DQ
- Deverá, sempre que possível, tirar fotografias ao corpo estranho.

- Deve ser preenchido e enviado para [qualidade@eurest.pt](mailto:qualidade@eurest.pt) o DTSE-008/A. Sempre que aplicável elaborar DTC-011.

### BOAS PRÁTICAS

**Lavar e desinfetar as mãos**, de acordo com o procedimento **R-005**, ao longo de todo processo.

#### a) Utensílios e material

- Antes da lavagem higienizante, **verificar se tem no local disponível** todo o material para colocar os alimentos após higienização.
- **Lavar e desinfetar os utensílios** que vão ser utilizados para preparar os legumes e frutas após a higienização, nomeadamente, facas, tábuas de corte, máquina de cortar legumes e respetivos discos, antes de cortar, ralar ou picar os legumes/frutas.
- De forma a otimizar o consumo de água e desinfetante, **pode desinfetar em simultâneo, na mesma cuba, a fruta, os legumes, a tábua e a faca**, tendo em atenção o peso dos produtos, isto é, a tábua deve ser colocada no fundo, depois das frutas e legumes mais pesados. Por cima devem ficar as frutas e legumes mais leves e a faca de modo a evitar acidentes de trabalho;

#### b) Lavagem simples (só com água)

- Lavagem simples (só com água) dos legumes e fruta em água para **remoção das sujidades (matéria orgânica)**. Esta etapa é essencial porque se existir muita matéria orgânica a solução utilizada para a lavagem higienizante não vai ser eficaz para reduzir a carga microbiana existente.
- Nos **legumes de folhas**, caso detetem que os mesmos apresentam **insetos**, recomenda-se um banho de **vinagre** na proporção de um litro de água limpa para duas colheres de sopa de vinagre. O vinagre não mata os microrganismos mas reforça e facilita a limpeza porque faz com que os insetos se soltem das folhas. Após esta ação, enxaguar os legumes antes de colocar na solução de lavagem higienizante.

#### c) Lavagem higienizante

- **Antes de colocar o produto verificar a quantidade de água**. Caso o recipiente onde é realizada a lavagem higienizante seja sempre o mesmo, **sugere-se a colocação de uma marca para garantir a dosagem correta da água vs produto**;
- Na **mesma água pode ser feita a lavagem higienizante de produtos diferentes** (Ex. Alface, tomate, cenoura, maçã, etc..) desde de que sejam todos introduzidos ao mesmo tempo (de modo a garantir que o tempo de lavagem higienizante é o mesmo). No entanto é preciso ter atenção ao peso dos vários produtos para não danificar os mais sensíveis, ex. alface.
- Preparar nova solução desinfetante para cada "lote" de produtos a desinfetar;

#### d) Cubas - Lavagem e desinfecção

- Após cada utilização deve ser feita a lavagem e desinfecção das cubas de modo a assegurar que eventuais sujidades residuais são removidas/neutralizadas.

### ENLATADOS

- Os **enlatados (ex. Frutas)** devem ser abertos e vertidos para um recipiente limpo antes de iniciar o manuseamento de alimentos já desinfetados.

### LEGUMES CONGELADOS (3ª gama)

- Especial atenção aos **legumes congelados (3ª gama)**, que devem passar previamente para uma G/N ou outro utensílio que possibilite o controlo visual dos mesmos. **Não esquecer de realizar rastreabilidade aos legumes congelados (Ver R-010)**

### LEGUMES 4º GAMA REFRIGERADOS (Ex. batata, abóbora, cenoura, cebola)

- Os legumes de 3ª gama devem ser lavados em água corrente e abundante antes da cozedura / utilização.
- Os legumes de 3ª gama para consumo em saladas (crus) apenas deverão sofrer lavagem simples, sem fazer lavagem higienizante pois já se encontram sem casca.

### SALADA DE FRUTAS

- Lavar as frutas em água corrente e abundante; Proceder à lavagem higienizante das frutas de acordo com o IR-001 ou **IR-001/A**;
- Lavar e desinfetar corretamente as mãos e, preferencialmente, calçar luvas descartáveis;
- Proceder ao descasque e corte das frutas;
- Acondicionar a fruta devidamente protegida em câmara frigorífica até à distribuição

**NOTA:** Os utensílios (facas e superfícies) devem estar previamente lavados e desinfetados;

### SUMO DE LARANJA NATURAL

**Seleção das laranjas para sumo:** Deve ser realizada uma seleção das laranjas quando são colocadas na máquina (rejeitar laranjas tocadas ou com evidencias de ataques de parasitas)

**Higiene da máquina:** No que diz respeito à higiene da máquina devem ser seguidas as instruções de higiene e limpeza definidas na instrução **ISST-027 – Máquinas de Sumo de Laranjas** – não esquecendo a higienização do cesto superior onde são colocadas as laranjas.

### MONITORIZAÇÃO DA LAVAGEM HIGIENIZANTE DE LEGUMES CRUS E FRUTAS

#### Quando monitorizar:

Sempre que efetuar lavagem higienizante de legumes e/ou frutas. Ver **IR-001** ou **IR-001/A**.

#### Onde efetuar o registo:

- **DTR-010/A**

No **DTR 010/A**, em “produto”, deverá indicar o(s) legume(s) e/ou fruta(s) que se encontra a desinfetar. Caso coloque **mais do que um produto a desinfetar na mesma cuba**, poderá registar os produtos na mesma linha.


#### Responsabilidade da monitorização:

Colaborador afeto ao serviço de lavagem higienizante ou Gestor de Unidade (GU).

### COMO PREENCHER O DTR-010/A?

UNIDADE :  XPTO  ID/ C.C.  1234  Mês:  Outubro  / Ano  18  /  19

Refeição :  Almoço  Obs.:  Produto Ecolab

Dia	Produto (Legumes / Fruta)	Qtd. de Água	Nº de doses	Hora		Responsável pela lavagem higienizante
				Início	Fim	
1	Tomate / alface	10	5	10:00	10:05	



**AMBIENTE**

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

É proibido colocar os restos resultantes da preparação (ossos, espinhas, peles, etc...) no lava-loiça ou ralos. Sempre que aplicável, efetuar a monitorização da produção dos resíduos orgânicos de acordo com o **IA 006**. Para mais informações ver **A-002** (Gestão de Resíduos). Realizar a monitorização dos resíduos orgânicos no **DTA 004** e **Portal da Unidade** e Guia de Acompanhamento de Resíduos do Ministério do Ambiente (sempre que aplicável).



**SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO**

Riscos associados à preparação de frutas e saladas	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Quedas ao mesmo nível</li> <li>. Queda de carga</li> <li>. Lesões músculo-esqueléticas</li> <li>. Incidentes com temperaturas de trabalho baixas</li> <li>. Incidentes com equipamentos – máquinas</li> <li>. Cortes</li> <li>. Risco biológico</li> </ul>	Ver SST-001– Medidas de Prevenção

#### Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
16	01-08-2019	Inserção da referência ao IR-001/A;
15	10-08-2018	Atualização dos logoss: SST, Ambiente e SA; Reorganização geral do documento; inserção de procedimentos para a preparação da salada de frutas: Inserção do conteúdo da CI nº 135/2016; Elimina referência ao SUMA CHLORSAN D10.4 E SUMA CHLOR D4.4; Inserção de boas práticas para evitar que perigos físicos sejam identificados pelo consumidor; Inserção de informações sobre a preparação de sumos de laranja naturais; Atualização do exemplo de preenchimento do DTR-010/A;

## Preparação de Frutas e Saladas (PPRO 2)

R-019

Pág. n.º 5/5

Versão n.º 16

Data: 21/08/2019