



DESCRIÇÃO DA ETAPA

Consiste na confeção das matérias-primas através de diversos métodos culinários: assar, fritar (**ver P-R-021**), grelhar, estufar, ...Depois da primeira confeção, alguns produtos podem ser manipulados (ex. cortar carne assada, elaborar empadão), sendo necessária uma segunda confeção geralmente no forno. Alguns produtos confeccionados poderão entrar nos pratos frios. Ver **P-R-001_A**.

SEGURANÇA ALIMENTAR PERIGOS

in everything we do

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
Biológico	Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo / temperatura	Cumprimento das Boas Práticas para a confeção; Controlar a qualidade dos óleos de fritura;	Ver "limites e monitorizações"
Químico	Formação de compostos tóxicos por carbonização ou de compostos polares por oxidação do óleo		
Físico	Contaminação com objetos estranhos		

BOAS PRÁTICAS

- Antes de iniciar a confeção e regularmente ao longo deste processo, é obrigatório, a **lavagem e desinfeção das mãos** de acordo com o Procedimento **P-R-005**.
- Os **produtos refrigerados/ congelados que estejam fora das câmaras frigoríficas**, com vista a serem confeccionados **não devem ficar expostos, durante muito tempo (recomendável no máximo 30 min.), na cozinha à temperatura ambiente**.
- **As carnes/peixes destinadas a serem grelhadas, devem ser retiradas do frigorífico em número limitado** a fim de não estarem expostas a diferenças de temperatura.
- Durante e após o término da confeção, **os produtos devem ser manipulados com utensílios adequados e higienizados**.

BOAS PRÁTICAS PARA DIMINUIR FORMAÇÃO DE ACRILAMIDA

A Acrilamida é formada nos alimentos ricos em hidratos de carbono quando são fritos, assados ou grelhados a altas temperaturas. Ex. pão, batatas, torradas, etc.... Consultar I-R-003.

ASSADOS

- Sempre que aplicável devem ser seguidas as instruções de preparação indicadas nos rótulos dos produtos nomeadamente tempo e temperatura para que os alimentos não fiquem demasiado queimados.
- Deve ser realizado o pré-aquecimento do forno.
- Temperatura máxima do forno 220°C

Não deve ser feita a distribuição de produtos demasiado torrados ou queimados.

Cópia não controlada quando impressa

PONTOS A TER EM ATENÇÃO:

- Se o produto estiver no seu “estado final” – a ser consumido diretamente sem qualquer processo de confeção - é expressamente proibida a manipulação com as mãos, apenas com luvas descartáveis ou utensílios, de uso exclusivo para determinada tarefa.
- A confeção torna os géneros sãos, mas não destrói todos os microrganismos. Os produtos cozidos devem ser considerados como produtos limpos e necessitam cuidados na sua manipulação.
- **É proibida a distribuição de alimentos “mal passados”.**
- Para que não se cometa o erro de confeccionar em demasia ou por defeito os alimentos, estes deverão ter proporções semelhantes para que o tempo de confeção seja semelhante entre eles.
- No Sistema Cook-Chill, a confeção deve ser programada em função da disponibilidade do equipamento, especialmente das células **de arrefecimento**.
- **Evite os riscos de contaminação cruzada por:**
 - Provar o molho com o dedo ou colher em reutilização
 - Espirrar ou tossir por cima dos alimentos ou na sua mão e continuar o seu trabalho sem ter lavado as mãos
 - Mexer /coçar o cabelo e não lavar e desinfetar as mãos
 - Limpar um prato com um pano
 - Limpar as mãos a um pano
- **É proibida a confeção de alimentos no dia anterior ou do almoço para o jantar** (exceto **se arrefecidos em célula de arrefecimento rápido** e na preparação de sobremesas sujeitas a tratamentos térmicos a partir de preparados)
- **Os ovos pasteurizados não podem ser confeccionados antes de 2 horas do início de seu consumo**
- **A confeção dos pratos no último momento ou faseadamente**, evita a cozedura em demasia ou o endurecimento dos alimentos, mantendo as suas qualidades organoléticas.

PREPARAÇÃO DE CARNE ASSADA

Na Preparação de carne assada, **após assar a carne:**

- Lavar e desinfetar convenientemente as superfícies e utensílios a usar;
- Lavar e desinfetar as mãos; preferencialmente, calçar luvas descartáveis;
- Trinchar a carne. Esta operação deve realizar-se no mais curto espaço de tempo possível)
- Submeter novamente a carne a tratamento térmico, durante no mínimo 5 minutos de forma a atingir 75°C no centro do alimento.





LIMITES E MONITORIZAÇÃO

Temperatura no centro do alimento que está a ser confeccionado	≥ 75°C, pelo menos durante 2 minutos
Produtos a verificar	<ul style="list-style-type: none"> - Todas as sopas - Todos os componentes proteicos (carne, peixe, ovos, seitan, soja) dos pratos, incluindo prato vegetariano - Ingredientes proteicos cozinhados que vão ser incorporados nos pratos de massa / salada ou estar disponíveis nas mesas de saladas
Quando monitorizar	<p>Realizar verificação no fim da confeção.</p> <p>Se efetuar <u>confeções do mesmo prato em momentos diferentes</u>, deve monitorizar e registar a temperatura em cada momento <i>Ex. Carne assada, termina uma confeção às 11h – regista a temperatura, termina outra confeção às 12h30' efetua novo registo.</i></p> <p>Caso a <u>confeção do prato tenha várias etapas</u> (Ex. Arroz de pato, Lasanha, Empadão, etc) é também necessário fazer o registo da temperatura da confeção em 2 momentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Após estufar/cozer/guisar o componente (ex. pato, carne picada, etc) • Depois de finalizar o prato, antes de iniciar a distribuição (ex: saída do forno do arroz prato/ empadão).
Registo	Registo de temperatura de Confeção – DT-R-002_D OU Controlo Confeção/ Arrefecimento –DT-R-007
Dispositivo de Monitorização e medição (DMM)	Termómetro sonda
Responsável pela monitorização	Colaborador afeto à confeção ou Gestor de Unidade (GU).
<i>Esta monitorização não é aplicável aos produtos confeccionados ao momento a pedido do cliente (ex. grelhados, massas, saladas,...).</i>	

COMO PREENCHER O DT-R-002_D?

UNIDADE : _____ ID/ C.C. _____ Nº Emissão: 01 / Ano 12 / 13

Periodicidade: Diária / Limite Mínimo: 75°C no interior do alimento

Dia/ Mês	Sopa / Prato	Hora	Temp. °C	Resp	Dia/ Mês	Sopa/ Prato	Hora	Temp. °C	Resp
15/01	Sopa	12:00	95						
15/01	Carne	12:16	80						
16/01	Peixe	11:45	82						
17/01	Dieta	12:03	78						

TEMPERATURA DE CONFEÇÃO NÃO CONFORME

Caso a temperatura seja inferior ou o alimento estiver mal confeccionado, deve voltar ao processo de confeção até atingir a temperatura correta ($\geq 75^{\circ}\text{C}$, no centro do alimento).



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

Para mais informações ver **P-A-002**, **P-A-003** e **I-A-002**

. Onde monitorizar:

Gestão de recursos:

- Regule os termóstatos pois, temperaturas muito baixas aumentam consumo, altas deterioram os alimentos;
- Usar painéis de dimensões apropriadas aos queimadores do fogão – “A utilização deficiente do equipamento leva a desperdício de energia”.



SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Riscos associados à confeção	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> . Quedas ao mesmo nível . Queda de cargas/ objetos . Lesões músculo-esqueléticas . Queimaduras . Choques elétricos . Incidentes com temperatura ambiente elevada . Incidentes com equipamentos . Cortes . Explosão e/ou incêndio 	<p>Ver P-SST-001 Medidas de Prevenção</p>

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
16	06-07-2022	Atualização da codificação dos documentos; Esclarecimento sobre a obrigação de monitorização da temperatura de todos os pratos, incluindo os vegetarianos; Atualização dos logoss;
15	07-12-2018	Atualização da medidas de mitigação da acrilamida de acordo com documentos do Grupo Compass; Atualização dos logoss de segurança alimentar e ambiente;