

Este procedimento aplica se a:

- a unidades que possuam células de arrefecimento rápido,
- unidades que sejam exclusivas para o *sistema cook-chill / cook-frozen*
- unidades que tenham confeção tradicional e nas quais também se recebem refeições em *sistema cook-chill / cook-frozen*.

Os procedimentos de regeneração após transporte, para unidades que não confeccionam e só recepcionam refeições frias e quentes, ver o *Manual de procedimentos no local de consumo - refeições transportadas a frio e refeições transportadas a quente, respectivamente*.

REGENERAÇÃO

O produto refrigerado é submetido a temperaturas elevadas para o consumo de refeições quentes, de forma a garantir a segurança da refeição e as características sensoriais/ organolépticas da mesma.

BOAS PRÁTICAS

- A regeneração dos produtos refrigerados deve ser feita o mais perto possível da hora de consumo e iniciada logo após terem sido removidos de temperaturas de frio positivo controladas.

ONDE PODE SER FEITA A REGENERAÇÃO

A regeneração pode ser feita:

- Uma única vez;
- Mais do que uma vez (faseadamente) para ser distribuída em vários turnos de refeição;
- Mais do que uma vez (devido à capacidade do equipamento ser inferior às refeições a regenerar) para ser distribuída num só turno de refeição;

Refeições individualizadas: a regeneração deverá ser efectuada o mais próximo possível do consumo e mantida a temperatura de modo a garantir a segurança.

. **Onde:** Em forno convector/regenerador (com ou sem vapor), em fogão/marmita (no caso da sopa), em microondas (regeneração de doses individuais) ou nos carrinhos de distribuição regenerador (no caso de distribuição individualizada);

. **Como:**

1º pré-aquecimento do forno/fogão/marmitta/regenerador/carro de distribuição (\pm 10 min, mas pode variar de acordo com o tipo de equipamento);

2º Seguir indicações da “Tabela de Regeneração”, quanto ao modo e tempo de regeneração;

. **Quando:** Deverá ser feita no ponto de consumo ou o mais perto deste e deverá ser iniciada o mais cedo possível após terem sido removidas de temperaturas controladas.

LIMITES E MONITORIZAÇÃO

. **Temperatura:** $\geq 75^{\circ}\text{C}$ no prazo máximo de 60 minutos após retirado de temperaturas controladas (equipamento de frio). **Ver em anexo as tabelas de regeneração.** No caso do microondas 3 e 6 minutos por prato/dose, na potência máxima (1000W) (mas depende da quantidade colocada no prato e da espessura dos alimentos);

. **Monitorização:** Amostragem da temperatura no interior de todos os componentes da refeição (componente principal, guarnição e legumes) e sopa.

. **Critério de amostragem:** Se efectuar regeneração do mesmo prato em momentos diferentes, deve monitorizar e registar a temperatura em cada momento

Ex. Carne assada, termina uma regeneração às 12h – regista a temperatura, termina outra confecção às 13h00 efectua novo registo.

. **Equipamento de Monitorização e Medição (EMM):** Termómetro sonda (preferencial) ou termómetro de infravermelho.

. **Quando monitorizar:** No final da regeneração.

. **Onde efectuar o registo:**

DTR-008 (Registo de Tempo e Temperatura de Regeneração) ou **DTR-006** (Registo de temperatura de carros de distribuição de refeições | Regeneradores e de manutenção de quente);

. **Responsabilidade da monitorização:**

Colaborador afeto à regeneração ou Responsável da Unidade.

RASTREABILIDADE

De acordo com o definido em R 010 ou R 030, de acordo com o tipo de Unidade.

RECOLHA DE AMOSTRAS

A isenção da recolha de amostra carece da aprovação da D. Qualidade. *Consultar o R-022.*

TEMPO E TEMPERATURA DA REGENERAÇÃO NÃO CONFORME

TIPO DE ANOMALIA	CORRECÇÃO
Temperatura < 75°C	Refeição será novamente submetida ao calor, até atingir os 75°C
Regeneração > 60min	Informar com urgência, por escrito, o responsável Superior hierárquico ou o Cliente da avaria do equipamento de regeneração

DISTRIBUIÇÃO DOS PRATOS REGENERADOS

BOAS PRÁTICAS

As refeições podem ser distribuídas em unidades com e sem Self / banho-maria/estufa.

Para as unidades sem Self / banho-maria/estufa os cuidados devem ser redobrados devendo:

- Regenerar os produtos faseadamente à medida das necessidades;
- Manter os produtos no forno (a cerca de 80°C) ou sobre o fogo de forma a evitar temperaturas inferiores a 65°C;
- Iniciar o serviço das refeições o mais rapidamente possível após a regeneração (máximo 30 minutos);

Após saída do forno, os produtos regenerados deverão ser mantidos a temperaturas > 65°C até ao momento de consumo. *Para mais informações ver o procedimento R-024.*

➤ **No caso de a regeneração ser feita uma única vez:**

Para ser distribuída em mais do que um turno de refeição (ex: intervalo de 30min.) – após regeneração, manter as refeições no forno com temperatura a 80°C e efectuar o registo de temperatura os alimentos de maior risco (carne/peixe/ovos) em **DTR-002/A** no início de cada turno de refeição.

- **No caso de a regeneração ser feita mais do que uma vez (devido à capacidade do equipamento ser inferior às refeições a regenerar) para ser distribuída num só turno de refeição:**

Deverá informar imediatamente e, por escrito, o responsável pela manutenção (cliente ou chefia operacional), solicitando equipamento extra ou substituição de equipamento por outro de maior capacidade.

No caso de não conseguir alterar o equipamento, deverá adquirir malas térmicas, para manter as refeições > 65°C após regeneração, até ao momento do consumo, registando em **DTR-002/A** quando retira as refeições das malas.

Recordamos que deve, sempre seguir as instruções nas embalagens dos produtos nomeadamente no que fiz respeito:

- . **Condições Especiais de Conservação antes da abertura;**
- . **Condições Especiais de Conservação após abertura;**
- . **Modo de Descongelação** (quando aplicável) e **Data Limite Consumo após descongelação;**
- . **Modo de regeneração / aquecimento** (pode ser indicado no rótulo como “Modo de Utilização / Preparação”).

LIMITES E MONITORIZAÇÃO (para unidades com Self / banho-maria/estufa)

Consultar o procedimento **R-024** para obter a informação em falta. Relativamente a este procedimento ter em atenção à possível necessidade de preencher mais registos:

. Onde efectuar o registo:

- **DTR-002/A:** quando consumo não é imediato após regeneração ou quando usado banho-maria; **Instruções de preenchimento do DTR-002/A ver no R-024.**
- **DTR-008:** consumo imediato após regeneração;

TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO NÃO CONFORME

Consultar o procedimento **R-024** para obter a informação em falta.

REFEIÇÕES NÃO CONSUMIDAS

Os pratos/produtos quentes/frios que no final do serviço não foram consumidos, as refeições que foram regeneradas e não consumidas e os produtos armazenados não regenerados cuja validade

está ultrapassada são obrigatoriamente eliminados. Em ambos os casos é obrigatório o preenchimento do DTR-008, na coluna “Sobras”, Ex: sobrou ½ GN.

As **sobremesas geladas** que sofram processo de descongelamento na distribuição devem ser destruídas.



AMBIENTE

<i>Tipo de resíduos</i>	<i>Destino Final</i>	<i>Armazenamento</i>
Orgânico	Minimização do volume	Caixotes de lixo diferenciados
Metal Plástico	Separação e reciclagem	

Para mais informações ver **A-002 (Gestão de Resíduos)**.

. Onde monitorizar:

Guia de Acompanhamento de Resíduos do Ministério do Ambiente (sempre que aplicável)



SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Riscos associados à regeneração	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> . Quedas ao mesmo nível . Queimaduras . Lesões músculo-esqueléticas . Choques eléctricos . Incidentes com temperatura ambiente elevada . Cortes 	<p>Ver SST-001 – Medidas de Prevenção</p>

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
4	22-03-2018	Eliminação da referência ao DTR-002/F. Atualização dos logoss.