

### DESCRIÇÃO DA ETAPA

É realizada a distribuição (incluindo em carro) e empratamento de todos os produtos quentes e frios, desde que a mesma seja realizada por colaboradores Eurest.

Nesta etapa, os produtos são colocados em linha: os **produtos quentes** em banho-maria e, os **produtos frios** em expositores preferencialmente refrigerados, de modo a ser mantida a temperatura ao longo de todo o tempo de serviço. Para mais informações ver o fluxograma da distribuição no **P-R-001\_A**.

### SEGURANÇA ALIMENTAR PERIGOS

in everything we do

TIPO DE PERIGO	DESCRIÇÃO DO PERIGO	MEDIDA DE CONTROLO	LIMITE
<b>Biológico</b>	Desenvolvimento de microrganismos patogénicos por temperatura inadequada	Boas Práticas; Cumprimento das Temperaturas de Distribuição;	Ver “ <b>Limites e monitorizações</b> ”

### BOAS PRÁTICAS

DISTRIBUIÇÃO A QUENTE	DISTRIBUIÇÃO A FRIO
Antes de iniciar a distribuição, é obrigatória, a lavagem e desinfeção das mãos, de acordo com o Procedimento P-R-005;	
<b>Mínimo de produtos expostos no balcão de distribuição:</b> Manter os produtos no equipamento da unidade (que conserva a temperatura, quer para os produtos quentes como para os frios), devendo o abastecimento da linha ser realizado sempre que necessário ao longo do serviço;	
A confeção (produtos quentes) / preparação dos produtos (produtos frios) deverá ser programada em função da hora do serviço e disponibilidade dos equipamentos;	
Manipulação dos alimentos com utensílios de uso exclusivo e adequado para cada tarefa;	
O uso de luvas descartáveis tipo “palhaço” ou outras, é recomendável para as preparações efetuadas rapidamente (sandes, pratos frios, etc.);	
Existência de Banho-maria;  Em caso de <b>ausência de banho-maria</b> , a refeição deve ser mantida num equipamento de confeção (ex. forno), mala isotérmica ou em estufa, devendo ser efetuados abastecimentos faseados dos produtos ao longo do serviço.	Existência de equipamento de frio positivo que permita a proteção dos produtos expostos.  Caso tal não seja possível os pratos frios, devem estar protegidos por uma película aderente, ou outro tipo de proteção física que impeça a contaminação;
<b>A SEGURANÇA DOS PRODUTOS SERVIDOS É PRIORITÁRIA EM RELAÇÃO AO CUSTO DA DESTRUIÇÃO DOS MESMOS OU À APRESENTAÇÃO DE OUTRA ALTERNATIVA AO CLIENTE</b>	

Nenhum produto confeccionado deve estar em banho-maria + de 30 minutos antes do serviço: os produtos submetidos, durante muito tempo, a uma temperatura elevada perdem as suas qualidades organoléticas (cor, aspeto, textura, etc.). A fim de os preservar até ao último consumidor, é necessário um reaprovisionamento regular do banho-maria.

### QUEBRA DE LOIÇA

Caso ocorra algum incidente que possa levar ao aparecimento de corpos estranhos nos produtos deve ser realizada uma cuidada inspeção visual dos produtos e se necessário a sua eliminação, afim de evitar colocar em risco a saúde do consumidor.

Na **quebra de loiça e utensílios de vidro** é impossível definir qual a distância que pedaços dos mesmos podem atingir, desta forma **só a prevenção pode evitar estes incidentes.**

Se ocorrer quebra de loiça na linha de distribuição deverão ser cumpridas as seguintes normas:

- ✓ Retirar de imediato todos os produtos expostos;
- ✓ Eliminar todos os produtos líquidos expostos na zona (ex. sopas, pratos tipo caldeiradas, feijoadas, copos ou canecas com sumo, água, leite, etc.)
- ✓ Nos produtos sólidos, após retirada de exposição, verificar, atempadamente, se existe qualquer contaminação (ex. bolos, sandes, etc.) e, em caso de dúvida, destruir.
- ✓ Produtos embalados – recomenda-se uma cuidada inspeção visual (pode ocorrer entrada do corpo estranho na embalagem, mesmo sem danos aparentes na embalagem).

#### Medidas Preventivas:

- Na zona de preparação / confeção deve ter-se atenção às garrafas de vidro e ao seu estado de conservação (Ex, azeite, condimentos, ...).
- A palamenta deve ser acondicionada, sempre que possível, em balcão separado da exposição dos produtos (atenção especial aos copos e taças de vidro)
- Durante o empratamento → as cuvettes/ GN (especialmente dos líquidos) devem estar tapadas quando não estão a ser utilizadas. Se possível colocar as tampas das cuvettes/ GN atravessada para proteger os produtos.
- Sempre que possível proteger os produtos expostos (ex.: sandes, bolos, saladas, ...) com película aderente ou outro tipo de embalagem; Manter as vitrinas expositoras fechadas;

### LIMITES E MONITORIZAÇÕES

A não monitorização ou monitorização incorreta das temperaturas na distribuição, coloca em risco a segurança da refeição e a satisfação dos consumidores.

Esta monitorização não é aplicável aos produtos confeccionados e distribuídos, ao momento, a pedido do cliente (ex. grelhados, massas, saladas...). No caso das saladas e massas, é necessária a monitorização dos ingredientes de maior risco cozinhados (os que contem carne, peixe e ovos).

	DISTRIBUIÇÃO A QUENTE	DISTRIBUIÇÃO A FRIO
Temperatura água do banho-maria	≥ 80°C	NA
Temperatura no centro do alimento que se encontra na distribuição	≥ 65°C	≤ 10°C
Tempo de exposição	Tempo de exposição máximo: <b>4h</b>	
Produtos a verificar	- Todas as sopas - Todos <b>componentes proteicos (carne, peixe, ovos, seitan, soja,...)</b> dos pratos, incluindo prato vegetariano - <b>Ingredientes proteicos cozinhados que vão ser incorporados nos pratos de massa / salada ou estar disponíveis nas mesas de saladas / expositor de massa ao momento (nota 1)</b>	
Quando monitorizar	<b>Água do banho-maria:</b> 30 minutos antes da abertura da linha <b>Alimentos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>1ª monitorização:</i> Início do serviço</li> <li>• <i>Até terminar o serviço:</i> medições de 2 em 2 horas</li> </ul>	
Registo	Registo de temperatura e amostras dos produtos prontos a servir – <b>DT-R-002_A</b>	
Dispositivo de Monitorização e medição (DMM)	Termómetro de sonda	
Responsável pela monitorização	Colaborador afeto ao serviço da linha/ distribuição ou Responsável da Unidade	

De acordo com a tipologia do serviço, a verificação da temperatura no início do serviço poderá coincidir com a medição de temperatura noutra fase do processo, não sendo necessário este registo (Ex. unidades com empratamento a frio em que o início do serviço coincide com a retirada do produto do equipamento de frio, unidades com distribuição (até 1 hora) imediatamente após regeneração em que o início do serviço coincide com o fim da regeneração,...).

**Nota 1 – Os ingredientes cozinhados que vão ser incorporados nos pratos de massa / salada tem de ser arrefecidos em célula de arrefecimento ou equipamento de frio até atingirem temperaturas ≤ a 10°C antes de serem expostos na mesa de salada / expositor de massa ao momento.**

### TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS DE FRIO

	DISTRIBUIÇÃO A FRIO
Temperatura adequada	Equipamentos de frio expositores (linha self / cafetarias): ≤ 10°C <sup>1</sup>
Periodicidade	30 minutos antes da abertura da linha

<sup>1</sup> Os produtos devem ser colocados nestes expositores imediatamente antes do início da linha e repostos faseadamente. Os expositores não podem ser usados para armazenar os produtos. **Referência:** European Guide to Good Practice For Food Hygiene In The Contract Catering Sector Draft 6 May 2009;

## Distribuição dos Produtos Quentes e Frios (PPRO 3)

P-R-024

Pág. n.º 4/7

Versão n.º 17

Data: 06/07/2022

<b>Registo</b>	Equipamentos de frio em distribuição: Registo de temperatura equipamento de frio – <b>DT-R-002</b> (Exemplo de preenchimento no P-R-014)
<b>Dispositivo de Monitorização e medição (DMM)</b>	Termómetro de frio, de sonda ou <b>infravermelhos</b>
<b>Responsável pela monitorização</b>	Colaborador afeto ao serviço da linha/ distribuição ou Responsável da Unidade

### COMO PREENCHER O DT-R-002\_A?

UNIDADE: XPTO \_\_\_\_\_ ID/ C.C. 0000 \_\_\_\_\_ Mês / Ano: Dezembro / 2017 \_\_\_\_\_ Almoço  Jantar

Monitorização da temperatura dos produtos no INÍCIO do serviço e de 2 EM 2 HORAS.

Temp. água banho-maria (leitura 30 minutos antes da abertura da linha)  $\geq 80^{\circ}\text{C}$

Temp. pratos quentes (carne, peixe, ovos e sopa com carne ou peixe)  $\geq 65^{\circ}\text{C}$

Temp. pratos frios (carne, peixe, ovos e sopa com carne ou peixe)  $\leq 7^{\circ}\text{C}$

Hora de abertura de linha: 13:00  
 Hora de fecho da linha: 15:00

Banho-maria (BM) / Prato	Hora de leitura	Registar a temperatura ( $^{\circ}\text{C}$ )																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
BM 1	12:30	85																															
Sopa carne	13:00	75																															
Prato carne	13:00	70																															
Prato peixe	13:00	68																															

Rub. Respons. Monitorização: Ana  
 Rub. Amostras: Maria

Caso a temperatura não esteja dentro dos limites deve ser realizado choque térmico ao produto. Se não conseguir solucionar a ocorrência preencher o DTR-003 (Boletim de não-conformidade / incidente), indicando as causas e definindo ações.

Resp. da Unidade: \_\_\_\_\_ (Rub. no final) Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ **OBSERVAÇÃO: Não é necessária assinatura e data quando o documento é preenchido em suporte informático.**

### TEMPERATURA DE DISTRIBUIÇÃO NÃO CONFORME

- Se por algum motivo os pratos quentes e frios estiverem expostos a uma temperatura  $< +65^{\circ}\text{C}$  ou  $> +10^{\circ}\text{C}$ , se possível, realizar um choque térmico ao produto.
- Todos os produtos expostos a temperaturas  $< +65^{\circ}\text{C}$  ou  $> +10^{\circ}\text{C}$  (Ex. unidades sem banho-maria ou sem expositores refrigerados) tem como **tempo máximo de exposição 2 horas. Após este período devem ser eliminados.**

**SEGURANÇA ALIMENTAR**  
in everything we do

Caso por motivos operacionais, exista necessidade de expor os produtos fora dos limites indicados, a Chefia Operacional deverá solicitar à DQ a validação do processo.

- Se for detetada **deficiência no funcionamento do banho-maria ou do expositor/frigorífico**, esta anomalia deverá ser, imediatamente, comunicada ao Responsável da Unidade/ Responsável pela manutenção e preenchido o documento técnico **DT-R-005 ou DT-R-005\_A ou documento equivalente** (ex.: email);
- Se a anomalia da temperatura, for detetada em refeições transportadas a quente, sem equipamento de regeneração no local de receção, a Unidade deverá reportar de imediato a situação à Unidade de confeção para análise de causas e implementação das ações necessárias.

Para tratamento do produto não conforme ver P-R-011.

### Avaliação de causas

NÃO CONFORMIDADE	VERIFICAR....
Temperatura da água do Banho-maria < 80°C	Se a hora a que ligou o equipamento é suficiente (verificar <u>horário</u> definido em <b>DT-A-007_A</b> )
	Se as resistências estão todas a funcionar (Em caso de <u>avaria</u> emitir <b>DT-R-005</b> )
Temperatura de alimento < 65°	A que hora terminou a confeção?
	Os alimentos após a confeção, até à hora de iniciar o serviço estão acondicionados a temperatura controlada igual ou superior a 65°C?
	Local onde os alimentos foram conservados após confeção?
	A temperatura da água do equipamento está adequada?
	A quantidade/altura da água está adequada ao tipo de tabuleiros utilizados?
	O n.º de cubas do banho-maria vs oferta de pratos a servir é adequado? <i>(caso esta situação se verifique, analisar a viabilidade de adquirir ½ ou de ¼ GN para que todos os produtos fiquem em contacto direto com o banho-maria, e não sobrepostos – risco de segurança alimentar por contaminações cruzadas e má apresentação da linha de self)</i>
	A confeção e reposição faseada está a ser aplicada?

### Análise das causas de insatisfação com a temperatura dos alimentos

- 1) Os alimentos confeccionados são colocados no banho-maria ou estufa, a temperaturas adequadas?
  - Sim      Não (Recomenda-se a colocação dos alimentos no banho-maria imediatamente a seguir à confeção)
- 2) O equipamento dos banhos-maria está a funcionar adequadamente? (T°C do banho-maria ≥ 80°C, de modo a que os alimentos sejam distribuídos a temperaturas ≥ 65°C)?
  - Sim      Não (Pedir a reparação com urgência do equipamento.)
- 3) As gastronormas com a comida, no banho-maria, estão sempre fechadas desde que se colocam lá os alimentos a servir, até ao momento do empratamento ou em situações em que se efetuam pausas?
  - Sim      Não (Recomenda-se que as gastronormas estejam sempre fechadas quando o empratamento não está a decorrer.)
- 4) A tigela da sopa e o prato estão na estufa ou no aquecedor de pratos?
  - Sim      Não (Recomenda-se a colocação da palamenta a ser utilizada no empratamento nos equipamentos de aquecimento, mencionados anteriormente.)
- 5) O prato é o último elemento a ser distribuído na linha do refeitório?
  - Sim      Não (Recomenda-se que, se possível, o prato seja o último elemento da refeição a ser adquirido pelo utente.)
- 6) A distribuição da sopa e do prato, na linha, é faseada?
  - Sim      Não (Recomenda-se que a distribuição da sopa e do prato na linha seja faseada e em resposta ao pedido do utente.)
- 7) A temperatura da sala está de acordo com a temperatura recomendada (T°C=22 +-2 °C)?
  - Sim      Não a) <20

b) >24

### ELIMINAÇÃO DE PRODUTOS

No final do serviço de distribuição, os componentes/ refeições não consumidos tem de ser eliminados. Esta eliminação, por ausência de consumo, não implica o preenchimento do DTR-003. Este só é aplicável quando o produto é destruído por razões de segurança alimentar.

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

Para mais informações consultar o R-026 (Gestão de produto não vendido).



### DISTRIBUIÇÃO - MERCADO HOSPITALAR

Quando é feita a distribuição a um doente portador de doença infetocontagiosa, é obrigatório o uso de bata e máscara descartáveis (utilização exclusiva para o efeito).

Além desta norma, devem ser analisados e aplicados os procedimentos, eventualmente, definidos pelo Cliente.

Para mais informações consultar o P-SST-001 (SST - Medidas de Prevenção) e I-SST-075 (Distribuição, recolha de refeições e higienização da loiça (risco biológico)).



### AMBIENTE - Boas Práticas

- Coloque a tampa no banho-maria, de modo a diminuir o gasto de energia - “Minimize a perder de Energia no Equipamento ligado;
- Regule os termóstatos, pois temperaturas muito baixas aumentam consumo e as altas deterioram os alimentos;
- Mantenha as portas de equipamento de frio fechadas de modo a diminuir o gasto de Energia – “Minimize a perder de Energia no Equipamento ligado”;
- Regule os termóstatos pois temperaturas muito baixas aumentam consumo, altas deterioram os alimentos;
- Evite que o equipamento frio faça grande consumo de energia:
  - Limpe, regularmente, de modo a evitar acumulação gelo;
  - Limpe os filtros;
  - Verifique o estado das portas (borrachas);
- Coloque os restos alimentares no lixo, e não no lava-loiça ou ralos;

<i><b>Tipo de resíduos</b></i>	<i><b>Destino Final</b></i>	<i><b>Armazenamento</b></i>
<b>Orgânico</b>	Minimização do volume	Caixotes de lixo diferenciados

**Plástico/ Metal/ Vidro**

Separação e reciclagem

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

. **Onde monitorizar:** Guia de Acompanhamento de Resíduos do Ministério do Ambiente (sempre que aplicável)



### SAUDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Riscos associados à distribuição	Medidas preventivas
<ul style="list-style-type: none"> <li>. Quedas ao mesmo nível</li> <li>. Queda de cargas/ objetos</li> <li>. Lesões músculo-esqueléticas</li> <li>. Queimaduras</li> <li>. Incidentes com temperatura ambiente elevada</li> <li>. Incidentes com temperatura ambiente baixa (<i>Cook-Chill</i>)</li> </ul>	<p>Ver <b>P-SST-001</b> – Medidas de Prevenção</p>

#### Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
17	06-07-2022	Atualização da codificação dos documentos; Esclarecimento sobre a obrigação de monitorização da temperatura de todos os pratos, incluindo os vegetarianos;
16	18-08-2018	Atualização do limite máximo de temperatura dos equipamentos da linha de self para exposição dos produtos a temperatura de frio positivo (refrigeração);
15	31-01-2018	Revisão geral do procedimento; Alteração dos critérios de monitorização de modo a simplificar o procedimento e para estar de acordo com o R-001/A; Eliminação da referência ao DTR-002/G e DTR-002/F; Alteração da temperatura dos equipamentos de frio de acordo com o definido no R-014; Atualização dos logos; Atualização do exemplo de preenchimento;