

1. Objetivo

Contextualizar a digitalização dos registos HACCP através da plataforma [Storesace](#) assegurando a rastreabilidade, integridade e acessibilidade da informação. O procedimento inclui medidas de contingência em caso de falhas nos sistemas digitais.

2. Âmbito

Registos disponíveis na plataforma digital Storesace:

- Temperaturas Equipamentos de frio [DT-R-002](#)
- Temperaturas de Confeção [DT-R-002 D](#)
- Temperaturas de Distribuição [DT-R-002 A](#)
- Temperaturas de Fritura e resultados de compostos polares [DT-R-002 B](#)

Os registos abaixo indicados é necessário continuar a preencher em papel, pois não estão disponíveis na plataforma Storesace:

- Temperatura de Receção – Carimbo de receção;
- Temperaturas de Arrefecimento Rápido ([DT-R-007](#) ou [DT-R-012](#))
- Temperaturas de Regeneração ([DT-R-008](#) ou [DT-R-012](#))
- Registo de Higiene ([DT-R-017](#))
- Mapa de Alergénios ([DT-R-011](#));
- Lavagem Higienizante de Vegetais (quando aplicável, [DT-R-010 A](#));
- Documentação específica do Cliente.

3. Parametrização definida Storesace

No Storesace foi definido, para cada registo de temperatura os seguintes parâmetros: valor mínimo, valor máximo e desfasamento. Também foi definido o número mínimo de registos por dia que para os equipamentos de frio corresponde a 2 leituras. Relativamente aos restantes registos o número mínimo de registos por dia vai depender de vários fatores nomeadamente se a unidade serve almoço e/ou jantares, duração da linha de distribuição e frequência da confeção de fritos.

	Valor mínimo	Valor máximo	Desfasamento	Observações
Frio Positivo Linha (°C)	-2	10	0	
Frio Positivo – Restantes equipamentos (°C)	-2	6	0	
Frio Negativo (°C)	-26	-15	0	Foi dada uma tolerância até -15°C devido a abertura de portas. O limite definido é -18°C.

Distribuição Início – Refeições quentes (°C)	65	100	0	
Distribuição 1h / 2h / 3h / 4h dep – Refeições quentes (°C)	65	100	0	
Distribuição Início – Refeições frias (°C)	0	10	0	
Distribuição 1h / 2h / 3h / 4h dep – Refeições frias (°C)	0	10	0	
Confeção (°C)	75	100	0	
Fritura (°C)	90	170	0	
Teste de oxidação	Inferior a 1 ¹ / Inferior a 0–5% ²	Superior ou igual a 4 ¹ ; Superior ou igual a 23% ²	0	1- ÓleoTest 2- Equipamento da Testo

4. Meios de Registo

O Storesace pode ser acedido através do computador (acesso preferencial para o Gestor de Unidade - dashboard), telemóvel, tablet e/ ou POS, de acordo com os equipamentos disponíveis na unidade e sistemas operativos utilizados no caso dos POS.

A plataforma garante o registo automático de data e hora, proteção contra alterações retroativas (ou histórico de edições) e backup automático.

5. Procedimento de Emergência

Em caso de falha de energia, internet ou dispositivos digitais os registos têm de ser realizados em papel, podendo ser utilizado o registo DT-R-010 (registos semanal) ou registos individuais (DT-R-002) + [DT-R-002 D](#) + [DT-R-002 A](#) e [DT-R-002 B](#)).

Recomenda-se preferencialmente o uso do [DT-R-010](#) de modo a diminuir a impressão desnecessária de papel, sendo necessário estar disponível na pasta da qualidade uma cópia deste registo.

Após o restabelecimento do sistema, os registos em papel, podem ser integrados no Storesace (preferencial) ou mantidos nos registos oficiais em papel.

- O Responsável HACCP deve garantir a continuidade e validação desses registos.

6. Formação, Competência e Consciencialização

Todas as unidades antes de iniciarem o registo no Storesace tem de ter formação sobre a plataforma e compreender a sua **obrigatoriedade legal**, bem como, a sua importância dos registos para a segurança alimentar, para os consumidores, clientes e para a Eurest Portugal.

A formação é documentada e atualizada sempre que haja alteração no procedimento ou no Storesace. Está disponível no AGIR a instrução [I-R-032](#) sobre o funcionamento do Storesace.

7. Taxa de preenchimento dos registos

Apenas será permitido que cada unidade passe a preenchimento exclusivo em suporte digital na plataforma Storesace dos registos aplicáveis, após conhecimento e aprovação da DQCM, sendo que, para tal devem apresentar uma Taxa de preenchimento dos registos igual ou superior a 90% durante 3 meses consecutivos. A Taxa de Preenchimento é calculada com base no número de registo efetuados / número mínimo de registos estimado.

8. Verificação dos registos pelo GU

O Gestor da Unidade (GU) - responsável pelo HACCP na unidade - realiza verificações do preenchimento diário dos registos, nomeadamente verificar se existem registos não preenchidos ou se existem registos em duplicado e corrige os alertas que o sistema pode ter gerado, justificando-o e implementando as ações necessárias em casos de erros de preenchimento.

Sempre que se verifiquem situações de desvios ou falhas causadas por avarias ou outras falhas técnicas, ou outras situações excecionais, o GU deverá preencher a temperatura com o código 500, justificar no campo de observações e fechar o alerta, conforme indicado na Instrução [I-R-032](#).

9. Gestão de Riscos e Oportunidades

A organização identificou os seguintes riscos associados aos registos HACCP **em suporte digital**, sendo definidas para os vários riscos as ações preventivas definidas para colmatar os mesmos:

Risco	Ação
Perda de dados digitais	Backup automático
Erros de preenchimento (falta de dados, duplicação ou valores incorretos, por lapso)	Verificações regulares; Definição de número mínimo de leituras por dia; Formação contínua;
Interrupção de registos por falhas de energia ou internet ou plataforma	Procedimentos de emergência

10. Visita de Entidade Fiscalizadora

Caso a unidade receba uma visita por parte da ASAE ou outra entidade fiscalizadora, e sejam solicitados registos, a gerência deve:

1. Mostrar registos no Storesace através do Picking:
 - Temp. Equip Frio ([DT-R-002](#))
 - Temp. Confeção ([DT-R-002 D](#))
 - Temp. Distribuição ([DT-R-002 A](#))
 - Temp. Fritura + Testes oxidação ([DT-R-002 B](#))
2. Mostrar registos em papel:
 - Receção (colocação carimbo fatura + data receção)
 - Arrefecimento rápido ([DT-R-007](#))
 - Regeneração ([DT-R-008](#))
 - Registo de Higiene e Limpeza ([DT-R-017](#))
 - Mapa de alérgenos ([DT-R-011](#))
3. Comunicar visita através do preenchimento e envio do [DT-R-023](#) para qualidade@eurest.pt, partilhando o feedback recebido;

11. Responsabilidades

Colaboradores: Realizar corretamente os registos HACCP na plataforma Storesace, cumprir o plano de emergência e sinalizar problemas / dificuldades.

Gestor da Unidade (GU): Garantir o preenchimento dos registos HACCP pela equipa, formar a equipa, verificar os registos, corrigir alertas, **manter credenciais de acesso de GU, seguras**, cumprir o plano de emergência e sinalizar problemas / dificuldades e atualizações. Para solicitar qualquer alteração ou atualização, deve ser enviado um email para: qualidade@eurest.pt, indicando sempre qual a justificação do pedido.

EPA (Equipa de Proteção Alimentar): Desenvolver melhorias na plataforma. Ministras formação aos gestores de unidades (GU), Gestores Operacionais (GO) e Adjuntos de Gestores Operacionais (AGO). Esclarecer dúvidas, ouvir e dar soluções para os problemas / dificuldades identificadas. Análise de Riscos e oportunidades do Sistema.

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
1	30/06/2026	Revisão do procedimento. Adição da I-R-032 – Registo HACCP Digital na Plataforma Storesace. Atualização do limite para 23% no Teste de oxidação do óleo com o equipamento Testo. Inclusão de procedimento em caso de visita por parte de uma entidade fiscalizadora.