

Confeção de Pratos Quentes (PCC 1)

P-R-020

Pág. n.º 1/6

Versão n.º 18

Data: 14/07/2026



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](#)**.

PERIGOS

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 desinfecção 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 **podem ficar expostos à temperatura ambiente, no máximo 30 min.**
- **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.**

PONTOS A TER EM ATENÇÃO:

- No fim da confeção, para manipular o produto pronto a consumir, é obrigatório a completa higienização das mãos e usar preferencialmente sempre utensílios. Se excecionalmente não usarem utensílios, devem ser utilizadas luvas descartáveis depois da completa higienização das mãos.
- A confeção torna os produtos mais seguros, mas não destrói todos os microrganismos. Os produtos cozidos devem ser considerados como produtos limpos e necessitam de 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.

Cópia não controlada quando impressa

Confeção de Pratos Quentes (PCC 1)

P-R-020

Pág. n.º 2/6

Versão n.º 18

Data: 14/07/2026

➤ **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.

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.

PREPARAÇÃO DE PRATOS COM PRODUTOS DESFIADOS / FRACIONADOS

1. A tarefa de desfiar / fracionar produtos deve ser iniciada **no máximo até 30 minutos após termino da confeção**.
2. **Os produtos desfiados / fracionados só podem ficar à temperatura ambiente no máximo 1 hora.**
3. Antes de iniciar a tarefa de desfiar / fracionar o produto deve:
 - Preparar todo o material necessário à tarefa (ex, utensílios, tabuleiros higienizados para acondicionar produto desfiado, tabuleiro para colocar ossos/ espinhas/ ..., luvas descartáveis, etc)
 - Realizar a lavagem e higienização das mãos
 - Utilização de luvas descartáveis é recomendável
 - Realizar a tarefa sem interrupções para evitar contaminações cruzadas e minimizar o tempo de exposição à temperatura ambiente
4. Imediatamente após desfiar / fracionar o produto:

Cópia não controlada quando impressa

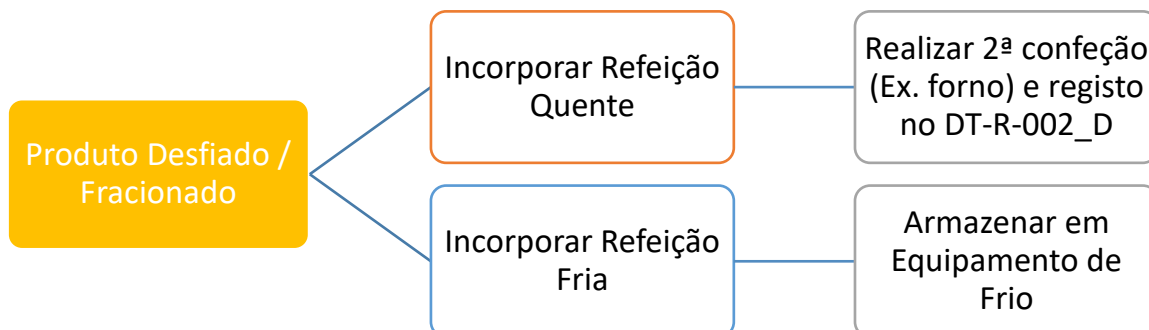
Confeção de Pratos Quentes (PCC 1)

P-R-020

Pág. n.º 3/6

Versão n.º 18

Data: 14/07/2026



5. Caso o **tempo, desde do fim da confeção até ao fim da etapa de desfiar / fracionar seja superior a 1 hora e 30 minutos**¹ é necessário realizar **choque térmico** ao produto após esta etapa:

- Os produtos devem ser colocados em água ou no molho do estufado/ cozido, à temperatura de **100°C durante 1 minuto**;
- Após esta fervura:
 1. Escorrer o produto, num escorredor devidamente higienizado;
 2. Colocar num tabuleiro devidamente higienizado;
 3. **De imediato incorporar no prato.** Ex. arroz de aves, ...

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.

INCORPORAÇÃO DE INGREDIENTES (À TEMPERATURA AMBIENTE OU REFRIGERADOS)

Se integrarem, em refeições que vão ser servidas a quente, produtos que estão à **temperatura ambiente** (ex.atum) é necessário fazer previamente um refogado com o produto que está à temperatura ambiente, de modo a garantir que atinge a temperaturas de confeção.

Se integrarem, em refeições que vão ser servidas a quente, produtos que estão à **temperatura de refrigeração** (ex. ovo cozido pasteurizado) é necessário escaldar o produto refrigerado de modo a garantir que atinge temperaturas de confeção.

¹ 30 minutos entre o fim da confeção e início da etapa de desfiar/fracionar + 1 hora para desfiar/ fracionar
Cópia não controlada quando impressa

Confeção de Pratos Quentes (PCC 1)

P-R-020

Pág. n.º 4/6

Versão n.º 18

Data: 14/07/2026

LIMITES E MONITORIZAÇÃO

Temperatura no centro do alimento que está a ser confeccionado	$\geq 75^{\circ}\text{C}^2$
Produtos a verificar	- Todas as sopas - Todos os componentes proteicos incluindo das refeições vegetarianas (carne, peixe, ovos, seitan, soja,...) - Ingredientes proteicos cozinhados que vão ser incorporados nas refeições de massa / salada ou estar disponíveis nas mesas de saladas
Quando monitorizar	Realizar verificação no fim da confeção. 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> 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: • 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 – <u>DT-R-002 D</u> OU Controlo Confeção/ Arrefecimento – <u>DT-R-007</u> OU Registo Semanal de Monitorizações HACCP – <u>DT-R-010</u> O Gestor de Unidade, deverá controlar o registo, rubricando o documento no fim do seu preenchimento.
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>	

² Guia da AHRESP “Restauração e Bebidas Guia de Boas Práticas”; Publicado a 05 de abril de 2021;
Cópia não controlada quando impressa

Confeção de Pratos Quentes (PCC 1)

P-R-020

Pág. n.º 5/6

Versão n.º 18

Data: 14/07/2026

COMO PREENCHER O [DT-R-002 D?](#)



Registo Temperatura de Confeção

UNIDADE XPTO ID/ C.C. 1234 Mês / Ano: Setembro / 20: Almoço ☒ Jantar ☐ Ceia ☐

Instruções de preenchimento

1 - Indicar os produtos a verificar: Todas as Sopas | Todos os **componentes proteicos** incluindo das refeições vegetarianas (**carne, peixe, ovos, seitan, soja**) | Ingredientes proteicos cozinhados que vão ser incorporados nas refeições de massa / salada ou estar disponíveis nas mesas de saladas; Alguns "Produtos a Verificar" já estão pré-preenchidos a título de exemplo.

2 - Indicar a hora de verificação da temperatura de confeção

3 - Registrar a temperatura de confeção, com termómetro de sonda, e assinar quem verificou temperatura (RUBRICA)

Nota1: Caso atinja a temperatura inferior ou o alimento esteja mal confeccionado, voltar ao processo de confeção.

Periodicidade: Diária | Limite mínimo: 75°C no interior do alimento

Sopa / Refeição – Ingrediente proteico														Rubrica		
Sopa		Carne		Vegetariano		Peixe		Opção								
Hora	12:00	Hora	12:15	Hora	12:15	Hora	12:15	Hora	12:15	Hora	12:15	Hora	12:15		Hora	12:15
1	90		82		85											Rita
2	93				84		83									Rita
3																
4																

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).

AMBIENTE

Tipo de resíduos	Destino Final	Armazenamento
Orgânico	Sempre que exista recolha de resíduos orgânico efetuar a separação	Caixotes de lixo diferenciados
Metal Vidro Plástico	Separação e reciclagem	

Para mais informações ver [P-A-002](#), [P-A-003](#) e [I-A-002](#)

Gestão de recursos:

- Regule os termostatos 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
. Quedas ao mesmo nível . Queda de cargas/ objetos	Ver P-SST-001 Medidas de Prevenção

Cópia não controlada quando impressa

Confeção de Pratos Quentes (PCC 1)

P-R-020

Pág. n.º 6/6

Versão n.º 18

Data: 14/07/2026

- . Lesões músculo-esqueléticas
- . Queimaduras
- . Choques elétricos
- . Incidentes com temperatura ambiente elevada
- . Incidentes com equipamentos
- . Cortes
- . Explosão e/ou incêndio

Motivo da revisão:

V.	Data	Motivo
18	14-07-2026	Inserção da referência bibliográfica relativamente à temperatura de confeção. Atualização das hiperligações. Inserção do ponto: incorporação de ingredientes à temperatura ambiente ou refrigerados.
17	05-07-2024	Correção de gralha; Esclarecimento das regras a seguir durante a manipulação dos produtos após confeção.
16	26-07-2023	Atualização da codificação dos documentos; Esclarecimento sobre a obrigação de monitorização da temperatura de todos os pratos, incluindo os vegetarianos; Atualização dos logos; Inserção do conteúdo da CI 34/2021 Confeção e distribuição a quente – Preparação de produtos fatiados e desfiados; Inserção da referência ao Registo Semanal de Monitorizações HACCP – DT-R-010;
15	07-12-2018	Atualização da medidas de mitigação da acrilamida de acordo com documentos do Grupo Compass; Atualização dos logos de segurança alimentar e ambiente;