

## Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020\_B

Pág. n.º 1/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

### Este procedimento aplica-se a:

- unidades que usam a célula de arrefecimento rápido e regeneram, na própria unidade.

### Os procedimentos de regeneração após transporte, para unidades que não confeccionam e só rececionam refeições:

- **Quentes** - [P-R-029 A](#)
- **Frias** - [P-R-029 B](#)

| TIPO DE PERIGO   | DESCRIÇÃO DO PERIGO                                                             | MEDIDA DE CONTROLO                                | LIMITE                         |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Biológico</b> | Sobrevivência de microrganismos patogénicos por insuficiente tempo /temperatura | Boas práticas e correta regeneração das refeições | Ver “Limites e Monitorizações” |

**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/ organoléticas da mesma. **Produtos que foram à célula de arrefecimento rápido e são para serem consumidas frias não precisam de ser regeneradas.**

### REGENERAÇÃO: Onde, como e quando?

A regeneração pode ser feita **numa única vez (apenas num turno)** ou **mais do que uma vez** (devido à capacidade do equipamento de regeneração ou quando há mais do que um turno).

| <b>A SEGURANÇA DOS PRODUTOS SERVIDOS É PRIORITÁRIA AO CUSTO DA DESTRUIÇÃO DOS MESMOS, OU À APRESENTAÇÃO DE OUTRA ALTERNATIVA AO CLIENTE</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ONDE</b>                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Forno convetor/regenerador (com ou sem vapor)</li> <li>• Fogão/marmita (no caso da sopa)</li> <li>• Micro-ondas (regeneração de doses individuais)</li> <li>• Carrinhos de distribuição regenerador (no caso de distribuição individualizada).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>COMO</b>                                                                                                                                 | <p><b>1º</b> Pré-aquecimento do forno/fogão/marmita/regenerador/carro de distribuição (± 10 min, mas pode variar de acordo com o tipo de equipamento);</p> <p><b>2º</b> No caso de a embalagem ser o saco de polietileno, transferir os alimentos para um tabuleiro GN de inox ou de polipropileno;</p> <p><b>3º</b> Seguir indicações da “Tabela de Regeneração”, quanto ao modo e tempo de regeneração.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">I-R-014</a> - Tabelas de Regeneração Forno Convetor e Forno Regenerador</li> <li>• <a href="#">I-R-013</a> - Tabelas de Regeneração em Micro-ondas</li> </ul> <p><u>Recordamos que deve sempre seguir as instruções nas embalagens dos produtos nomeadamente no que fiz respeito:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. <b>Condições Especiais de Conservação antes da abertura;</b></li> <li>. <b>Condições Especiais de Conservação após abertura;</b></li> <li>. <b>Modo de Descongelação</b> (quando aplicável) e <b>Data Limite Consumo após descongelação;</b></li> <li>. <b>Modo de regeneração / aquecimento</b> (pode ser indicado no rótulo como “Modo de Utilização / Preparação”).</li> </ul> |

## Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020\_B

Pág. n.º 2/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

### QUANDO

A regeneração dos produtos deverá ser programada em função da **hora de consumo** (o mais próximo possível) e **disponibilidade dos equipamentos** (para regeneração e para distribuição). Deve ser **iniciada logo após terem sido removidos de temperaturas de frio positivo controladas** (no prazo máximo de 60 minutos após retirado de temperaturas controladas - equipamento de frio).

- Em caso de **ausência de banho-maria**:
  - As refeições devem ser mantidos no equipamento de regeneração (com temperaturas no centro da refeição superior a 65°C) ou dentro das caixas isotérmicas.
  - Devem ser efetuados abastecimentos faseados dos produtos ao longo do serviço.
  - Iniciar o serviço de distribuição das refeições o mais rapidamente possível após a regeneração (máximo 30 minutos).
- No caso da **regeneração ser feita mais do que uma vez (devido à capacidade do equipamento ser inferior ao número de refeições a regenerar)**, deverá informar, imediatamente e, por escrito, o responsável (Chefia Operacional ou o Cliente), 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 acima dos 65°C após regeneração, até ao momento do consumo, registando em **DT-R-002 A** quando retira as refeições das malas.

**DISTRIBUIÇÃO REFEIÇÕES REGENERADAS:** As refeições regeneradas devem ser mantidas a temperaturas > 65°C até ao momento de consumo, seguindo as regras definidas no procedimento **P-R-024** e preenchendo o **DT-R-002 A**.

Quando existe consumo imediato após regeneração (unidades sem linha de distribuição) não é aplicável o preenchimento do DT-R-002\_A.

**TEMPERATURA NA DISTRIBUIÇÃO NÃO-CONFORME:** Consultar o procedimento **P-R-024**.

### REFEIÇÕES NÃO CONSUMIDAS

São obrigatoriamente eliminadas:

- As refeições e os produtos quentes/frios que no final do serviço não foram consumidos;
- As refeições que foram regeneradas e não consumidas;
- Os produtos armazenados não regenerados cuja validade está ultrapassada.

É obrigatório o preenchimento do **DT-A-001**, na coluna "Sobras", Ex: sobrou ½ GN.

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

## Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020\_B

Pág. n.º 3/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

### LIMITES E MONITORIZAÇÃO

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>QUANDO MONITORIZAR</b>                           | No final da regeneração.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>TEMPERATURA</b>                                  | $\geq 75^{\circ}\text{C}$                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>EQUIPAMENTO DE MONITORIZAÇÃO E MEDIÇÃO (EMM)</b> | Termómetro sonda (preferencial) ou termómetro de infravermelho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>MONITORIZAÇÃO</b>                                | <b>No fim da regeneração.</b><br><b>Temperatura da refeição / componentes por amostragem, por lote.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>CRITÉRIO DE AMOSTRAGEM</b>                       | Se efetuar regeneração do mesmo prato em momentos diferentes, deve monitorizar e registar a temperatura em cada momento.<br><i>Exemplo: Carne assada, termina uma regeneração às 12h – regista a temperatura, termina outra confeção às 13h00 efetua novo registo.</i>                                                                                                                                                                      |
| <b>ONDE EFETUAR O REGISTO</b>                       | <b><u>DT-R-008</u></b> (Registo de Regeneração)<br>Ou<br><b><u>DT-R-012</u></b> (Registo de Arrefecimento Rápido e Regeneração)<br>Ou<br>Se existir Carros de Distribuição de Refeições - <b><u>DT-R-006</u></b> (Registo de temperatura de carros de distribuição de refeições   Regeneradores e de manutenção de quente);<br><br>O Gestor de Unidade, deverá controlar os documentos, rubricando o documento no fim do seu preenchimento. |
| <b>RESPONSABILIDADE DA MONITORIZAÇÃO</b>            | Colaborador afeto à regeneração ou responsável da unidade.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>RASTREABILIDADE</b>                              | No momento da regeneração é obrigatório guardar, pelo menos, um rótulo de cada lote/produto regenerado durante 7 dias após consumo/data de validade máxima.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### TEMPO E TEMPERATURA DA REGENERAÇÃO NÃO-CONFORME

| TIPO DE ANOMALIA    | CORREÇÃO                                                                                                                    |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |

### RECOLHA DE AMOSTRAS

**Objetivo:** garantir a existência de amostras sempre que ocorre uma suspeita de intoxicação alimentar.

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

## Regeneração de Refeições Refrigeradas ou Congeladas (PPRO 3)

P-R-020\_B

Pág. n.º 4/4

Versão n.º 6

Data: 28/01/2025

### AMBIENTE

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

Para mais informações ver [P-A-002](#) (Gestão de Resíduos).

### . Onde monitorizar:

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

### SAÚDE E SEGURANÇA NO TRABALHO

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

### Motivo da revisão:

| V. | Data       | Motivo                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6  | 28-01-2025 | Revisão geral do procedimento com inserção de referências bibliográficas e reorganização da informação; Inserção da referência ao P-R-029_A, P-R-029_B e novo registo DT-R-012;                                                                                 |
| 5  | 02-08-2023 | Revisão geral do documento e colocação de hiperligações. Atualização dos logos. Atualização da codificação dos documentos: Passou a PPRO3 no seguimento da atualização do Plano HACCP; Inserção da referência ao DT-A-001; Eliminação da referência ao P-R-030; |
| 4  | 22-03-2018 | Eliminação da referência ao DTR-002/F. Atualização dos logos.                                                                                                                                                                                                   |