

gertal

MANUAIS BOAS PRÁTICAS E DE CONTROLO DE QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR



Edição nº 07 Emissão: 19.09.09	NORMAS DSA	Recepção de Matérias-Primas N-DSA-1
-----------------------------------	---------------------------------	--



**A INSPECÇÃO NO MOMENTO DA RECEPÇÃO É OBRIGATÓRIA PARA
TODAS AS MATÉRIAS-PRIMAS
(PRODUTOS ALIMENTARES E NÃO ALIMENTARES)**

1. GENERALIDADES

A inspecção à recepção de produtos alimentares compreende:

- a) Observação da integridade da **embalagem de transporte**;
 - b) Observação da conformidade da viatura de transporte
 - c) Observação da integridade da **embalagem primária** (em contacto directo com o produto);
 - d) Verificação da **rotulagem** (incluindo, quando aplicável, a marca de salubridade);
 - e) Apreciação das **características organolépticas** (cor, cheiro, textura, etc);
 - f) Controlo e registo das **temperaturas**.
- A evidência de que foi executada a actividade de inspecção à recepção deverá ser registada no registo diário do plano HACCP ou por utilização do carimbo de inspecção à recepção, aposto nas guias de remessa, facturas ou documentos equivalentes que acompanhem os produtos.
 - As temperaturas apresentadas pelos produtos aquando da inspecção à recepção, devem ser registadas nos documentos referidos (registo diário do plano HACCP, guia de remessa, factura ou documento equivalente), de modo a que seja possível perceber a temperatura de cada um dos produtos.
 - A responsabilidade da aceitabilidade ou não de um produto é do colaborador ou colaboradores com funções atribuídas na recepção de produtos.
 - Todos os produtos que não apresentem conformidade para a sua aceitabilidade, nomeadamente de acordo com as especificações de matérias-primas em vigor, deverão ser objecto de devolução.
 - Na observação da conformidade da viatura de transporte deve-se ter em conta o seu estado de higiene global, a sua adequabilidade (exclusivo e apropriado para o transporte de produtos alimentares).

Elaborado por: Data: 19.09.2009 <i>Patrícia Dias</i>	Revisto por: Data: 19.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 19.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 3
--	---	--	--------------

Edição n° 07 Emissão: 19.09.09	NORMAS DSA	Recepção de Matérias-Primas N-DSA-1
-----------------------------------	---------------------------------	--



2. EMBALAGEM

- As embalagens deverão apresentar-se limpas, sem deformações e secas, não devendo comprometer a segurança do produto.
- Só é permitida a recepção de caixas de madeira quando estas são utilizadas para o transporte de frutas e legumes e desde que se apresentem em condições de higiene aceitáveis.
- Não é permitida a colocação deste tipo de caixa em armazenamento, devendo, para este efeito, transferir o produto para caixas de material adequado e correctamente higienizadas.

3. ROTULAGEM

Os *produtos alimentares* deverão apresentar-se com *rotulagem conforme*, que inclui os elementos seguintes:

- a) Designação do produto, com identificação da espécie e sempre que aplicável da designação comercial respectiva. No caso do pescado o nome científico e o local da captura devem figurar de forma visível, sem dar lugar a deficientes interpretações. No caso da carne de Bovino, o rótulo ou documento de compra, deve identificar proveniência, local de abate, local de desmancha e nº de identificação.
- b) Identificação do produtor ou do responsável pela comercialização,
- c) Data Limite de Consumo (quando aplicável),
- d) Composição do produto, com lista de ingredientes ordenada de forma decrescente (o que entra em maior quantidade deve aparecer em primeiro lugar, o que entra em menor quantidade deve ser o último),
- e) Para os produtos congelados devem constar a data de congelação e requisitos de conservação, com a indicação "após descongelado, não voltar a congelar", ou equivalente,
- f) Número de controlo veterinário, obrigatório para os produtos de origem animal.

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Elaborado por: Data: 19.09.2009 <i>Patricia dos</i>	Revisto por: Data: 19.09.2009 <i>[assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 19.09.2009 <i>[assinatura]</i>	Pág.: 2 de 3
---	---	--	--------------

Edição nº 07 Emissão: 19.09.09	NORMAS DSA	Recepção de Matérias-Primas N-DSA-1
-----------------------------------	---------------------------------	--



- Os produtos deverão apresentar-se em conformidade com as características que lhe conferem aptidão para a sua utilização.

5. TEMPERATURA

- A verificação da temperatura é obrigatória para todos os produtos refrigerados, devendo esta apresentar-se em conformidade com as temperaturas de referência constantes da instrução de trabalho em vigor (*IT 4 – Temperaturas de Referência*).
- Para a verificação da temperatura dos produtos congelados deve ser tida em conta a temperatura da viatura de transporte. É obrigatória a apreciação das características do produto (ausência de áreas em descongelação e de exsudado).

Quando é manifestamente impossível obter a temperatura do produto, nomeadamente quando para tal for necessário violar a embalagem, serve de comprovativo a temperatura do veículo de transporte.

6. PRODUTOS NÃO ALIMENTARES E DE HIGIENE E LIMPEZA

- Durante a recepção, inspecção e armazenamento dos produtos químicos, recomenda-se a utilização de luvas de protecção química.
- É obrigatória a verificação da integridade das embalagens e do seu estado de limpeza, garantindo a higiene dos produtos não alimentares (papéis diversos, material de embalagem) e minimizando o risco de contaminação química a partir de embalagens de detergentes e desinfetantes danificadas.
- A rotulagem dos produtos de higiene deve apresentar a identificação e composição do produto e as instruções de utilização e de segurança, com a sinalética respectiva.
- Os produtos de higiene apenas podem ser recebidos caso exista a respectiva Ficha Técnica e Ficha de Dados de Segurança na Unidade, ou esta seja veiculada no momento da recepção dos mesmos.

Excepções

As excepções a considerar face ao antes estabelecido são determinadas por Derrogação fundamentada, assinada pela Administração ou, por delegação desta, pelo Director da Divisão da Segurança Alimentar.

Elaborado por: Data: 19.09.2009 <i>Patricia Olay</i>	Revisto por: Data: 19.09.2009 <i>Alfonso</i>	Aprovado por: Data: 19.09.2009 <i>Antonio</i>	Pág.: 3 de 3
--	--	---	--------------

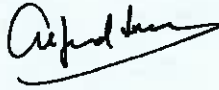
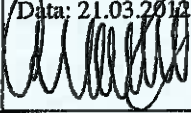
Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Armazenamento de Produtos Alimentares N-DSA-2
-------------------------------------	--	--

1. PRODUTOS ALIMENTARES SECOS

- As embalagens de transporte devem se rejeitadas sempre que possível não sendo permitidas nas zonas de armazenamento, embalagens de transporte sujas ou deterioradas e que por este facto comprometam a qualidade dos produtos que contêm.
- Os produtos deverão ser armazenados por famílias, com o rótulo voltado para a frente e colocando os produtos mais pesados nas prateleiras inferiores.
- Respeite a data de validade: O primeiro produto a expirar é o primeiro produto a sair.
- Respeite a rotação de stock. O primeiro produto a entrar é o primeiro produto a sair (*FIFO*).
- As embalagens encetadas devem ser armazenadas de modo a garantir a protecção do conteúdo, recorrendo a sacos de plástico transparentes, película aderente ou molas, mantendo o rótulo de origem até ao consumo da totalidade do produto e assinalando a data de abertura da embalagem.

2. PRODUTOS ALIMENTARES ENLATADOS

- Não podem manter-se em armazenamento latas opadas, amolgadas ou oxidadas (com pontos de ferrugem).
- As latas devem ser armazenadas nas prateleiras inferiores, devido ao seu peso, organizadas por famílias, em pilhas de igual tamanho e com o rótulo visível.
- Os produtos enlatados quando encetados e não consumidos na totalidade têm de ser mantidos em refrigeração, dentro de recipientes laváveis, devidamente protegidos, identificados com o rótulo de origem e assinalando a data de abertura, com identificação clara do dia e mês.

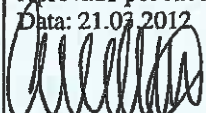
Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 4
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Armazenamento de Produtos Alimentares N-DSA-2
-------------------------------------	--	--

Deve sempre assegurar-se que todos produtos alimentares estão aproximadamente 10 cm afastados da parede, de modo a permitir a circulação do ar, uma melhor higienização, e evitar a propagação de pragas.

3. PRODUTOS ALIMENTARES REFRIGERADOS

- Devem retirar-se sempre as embalagens de transporte dos produtos alimentares. Especial atenção deve ser dada a qualquer produto cuja embalagem se apresente suja, deteriorada ou molhada, avaliando se os danos da embalagem podem comprometer a segurança do produto. Os produtos nestas condições devem ser rejeitados.
- Os alimentos devem colocar-se no equipamento de frio adequado às suas exigências de conservação, em prateleiras ou estrados de material lavável, afastados do pavimento e das paredes, de forma a permitir a circulação do ar envolvente e facilitar as operações de limpeza.
- Os produtos devem ser devidamente arrumados, separados por famílias e de modo a que os **primeiros a entrar sejam os primeiros a sair** (FIFO- first in, first out) e garantindo a protecção adequada dos alimentos, pela utilização de sacos de plástico transparentes, película aderente ou papel vegetal.
- Os produtos que supostamente, apresentam um grau de sujidade maior, devem ser colocados nas prateleiras inferiores dos equipamentos. Assim:
 - os legumes e frutos e outros produtos alimentares crus, devem ser colocados nas prateleiras inferiores dos equipamentos de frio e o mais separados possível dos restantes géneros.
 - os produtos em descongelação deverão ser colocados nos equipamentos de frio, de forma a que não constituam risco de contaminação cruzada para outros alimentos.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 4
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Armazenamento de Produtos Alimentares N-DSA-2
-------------------------------------	--	--

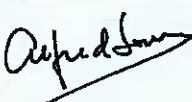
- nas prateleiras superiores, devem ser colocados os alimentos considerados mais limpos (lacticínios, charcutaria, manteiga e margarinas) e todos aqueles que não voltam a sofrer confecção (sobremesas, charcutaria).

Lembre-se que é no armazenamento em frio que surgem muitas das contaminações cruzadas indesejadas e potencialmente causadoras de doenças nos consumidores. Deve sempre assegurar-se a separação/protecção efectiva entre alimentos crus e alimentos cozinhados ou prontos a consumir.

No caso particular das refeições “*cook-chill*”, os equipamentos de frio destinados à sua conservação, devem ser exclusivos para a manutenção das refeições e seus componentes.

4. PRODUTOS ALIMENTARES CONGELADOS

- Devem retirar-se as embalagens de transporte dos produtos alimentares. Especial atenção deve ser dada a qualquer produto cuja embalagem se apresente suja, deteriorada ou molhada (originada pela descongelação do género alimentício), avaliando se os danos da embalagem podem comprometer a segurança do produto. Os produtos nestas condições devem ser rejeitados.
- Quando para o bom aproveitamento do espaço de armazenamento seja útil manter o produto na sua embalagem de cartão, esta pode ser mantida, desde que colocada dentro de saco de plástico transparente e devidamente protegida a fim de não contaminar o equipamento de frio e produtos nele contidos (contaminação cruzada).
- Os alimentos congelados recebidos devem ser colocados rapidamente no equipamento de frio correspondente (conservação a – 18°C), devidamente arrumados, separados por origem (carne, pescado, vegetais e transformados) e de modo a garantir que os primeiros a expirar são os

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 3 de 4
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Armazenamento de Produtos Alimentares N-DSA-2
-------------------------------------	--	--

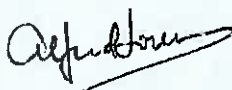
primeiros a sair e assegurando a sua protecção, fechando devidamente os sacos de plástico ou embalagens, para evitar a desidratação dos produtos.

ATENÇÃO:

Todos os alimentos, independentemente do seu estado de conservação (secos, enlatados, refrigerados e congelados), devem apresentar-se sempre devidamente **protegidos, e separados por famílias**, assegurando que não existe contacto entre diferentes alimentos, isto é, impedindo **contaminações cruzadas**.

*Os materiais em contacto directo com os alimentos devem ser adequados ao efeito, devendo evidenciar o **símbolo de compatibilidade alimentar**, ou ter ficha técnica que evidencie o mesmo (películas, papel, etc).*



Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 4 de 4
---	--	-------------

Edição n° 05 Emissão: 02.10.2008	NORMAS DSA	Armazenamento e Conservação de Produtos Congelados N-DSA-3
-------------------------------------	---------------------------------	---

1. GENERALIDADES

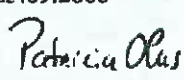
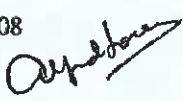
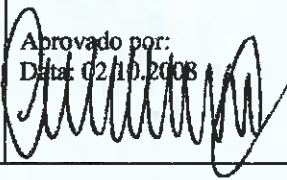
- A **congelação** é um método de conservação dos alimentos, que utiliza temperaturas de frio abaixo do ponto de congelação da água, tornando-a indisponível através da sua transformação em gelo. A congelação deve ser rápida, impedindo a permanência do alimento em intervalos de temperatura e níveis de humidade que viabilizam a actividade microbiana e minimizando a sua desidratação e as perdas nutricionais.
- **ATENÇÃO:** abaixo dos **-10° C** cessa o desenvolvimento dos microrganismos, o que não implica a sua destruição. Os microrganismos permanecem inactivos, podendo recomeçar a sua actividade logo que se procede à descongelação do produto.

2. CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS CONGELADOS

- Os produtos congelados não podem apresentar:
 - Sinais de descongelação
 - Cristais de gelo visíveis à vista desarmada
 - Sinais de oxidação/ rancificação da gordura (por exemplo, alteração da cor ou do cheiro)
 - Queimaduras pelo gelo e consequente desidratação
 - Alterações da cor, face à considerada normal para cada produto em causa

3. RECEPÇÃO, ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS PRODUTOS CONGELADOS

- As condições de transporte e temperatura dos produtos congelados devem ser verificadas aquando da sua recepção.
- Os produtos congelados recepcionados devem ser colocados, rapidamente, nos equipamentos de frio adequados, respeitando-se a temperatura indicada na rotulagem do produto.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 	Revisto por: Data: 25.09.2008 	Aprovado por: Data: 02.10.2008 	Pág.: 1 de 2
---	---	---	--------------

Edição nº 05 Emissão: 02.10.2008	NORMAS DSA	Armazenamento e Conservação de Produtos Congelados N-DSA-3
-------------------------------------	---------------------------------	---

- Os produtos congelados não devem sofrer oscilações de temperatura nem devem permanecer armazenados por tempo prolongado.
- Os produtos congelados armazenados têm de estar devidamente identificados, não podendo os rótulos estar em contacto directo com o produto.

4. ROTULAGEM DOS PRODUTOS CONGELADOS

- A rotulagem dos produtos congelados deve encontrar-se redigida em português e incluir:
 - Designação do produto
 - Quantidade
 - Data de congelação
 - Data limite de consumo ou prazo de validade
 - Condições de conservação (por exemplo, temperatura requerida para conservar o produto)
 - Identificação do produtor (Nome e morada)
 - Marca de salubridade nos produtos de origem animal
 - Para o pescado, a rotulagem deve incluir o nome científico do peixe e a zona de captura
 - Para a carne de bovino, o rótulo ou documento de compra, deve identificar proveniência, local de abate, local de desmancha e nº de identificação.

APÓS DESCONGELAÇÃO DEVE OBSERVAR-SE QUE OS PRODUTOS APRESENTAM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS NORMAIS, NOMEADAMENTE CHEIRO, COR E CONSISTÊNCIA DO TECIDO MUSCULAR PRÓPRIOS DO PRODUTO.

A CONGELAÇÃO ARTESANAL É EXPRESSAMENTE PROIBIDA.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 <i>Patricia Olas</i>	Revisto por: Data: 25.09.2008 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 2 de 2
--	---	--	--------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Produtos Transformados N-DSA-4
-------------------------------------	--	---------------------------------------

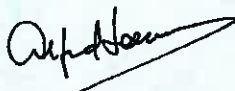
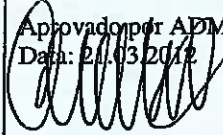
**É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A PRODUÇÃO DE TRANSFORMADOS,
NAS UNIDADES CUJAS REFEIÇÕES SE DESTINEM A
CRIANÇAS E IDOSOS.**

- A produção de transformados nas unidades só é permitida quando o seu consumo se verificar no **próprio dia da preparação.**
- A permanência das matérias-primas à **temperatura ambiente**, durante as fases de picar, desfiar e incorporar na massa, deve ser **inferior a 90 minutos.**
- A utilização de ovo **em natureza** na confecção dos transformados está expressamente **proibida**, sendo obrigatória a utilização de **ovo pasteurizado.**
- O tamanho do transformado deve ser **o mais pequeno possível**, de modo a facilitar a sua total confecção.
- Os produtos transformados preparados devem ser acondicionados em tabuleiros, protegidos com papel vegetal ou película e conservados no **frio** até ao início da confecção.

QUANDO A UNIDADE NÃO CONSEGUIR ASSEGURAR O PREVISTO NO PONTO ANTERIOR, DEVE RECORRER À UTILIZAÇÃO DE TRANSFORMADOS PREPARADOS INDUSTRIALMENTE, PROVENIENTES DE FORNECEDORES AUTORIZADOS.

Em ambas as situações (transformados industriais ou preparados na unidade), a confecção deve ser sempre **completa**. Quando houver lugar à verificação de temperatura dos confeccionados, considera-se que estes produtos devem apresentar no seu centro térmico pelo menos **75°C**, no final da fritura. A temperatura do óleo de fritura não pode ultrapassar o limite de **180°C**.

Para efeitos da presente norma, consideram-se transformados produtos como Rissóis, Croquetes, Pastéis de Bacalhau, Almofadinhas, Empadas, Chamuças e Crepes (com recheio proteico), entre outros.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 1
---	--	-------------

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Descongelação de Alimentos N-DSA-5
-----------------------------------	---------------------------------	---

1. MÉTODO CORRECTO DE DESCONGELAÇÃO LENTA DOS PRODUTOS ALIMENTARES

1. Retirar completamente das embalagens.
 2. Colocar em tabuleiros de descongelação ou outro equipamento, de modo a separar o produto do líquido de descongelação (exsudado).
 3. Colocar no frigorífico ou antecâmara, a uma temperatura entre os 0° C e os 6° C, para descongelar.
 4. Proteger com sacos plásticos transparentes ou com papel vegetal.
 5. Colocar a rotulagem junto do produto (não estando em contacto directo com o mesmo) durante o período de descongelação e de modo a que a identificação do produto não suscite quaisquer dúvidas.
 6. Assinalar no Registo do Plano HACCP, a data e hora do início da descongelação do produto.
- Na ausência de espaço de frio suficiente, a descongelação lenta pode ser feita no local mais fresco da cozinha, desde que o tempo de descongelação **não ultrapasse as 18 horas**. Considera-se esta, **uma situação de recurso, até que estejam reunidas as condições necessárias**.
 - A descongelação terá duração máxima de **72 horas**, em condições de refrigeração adequadas, entre os 0°C e os 6°C, evidenciadas por registo bi-diário da temperatura do equipamento.

2. MÉTODO CORRECTO DE DESCONGELAÇÃO RÁPIDA DOS PRODUTOS ALIMENTARES

- A descongelação rápida é uma descongelação forçada, feita por imersão em água fria corrente, que só se pratica em **situação de emergência**.
- O alimento tem de estar **devidamente protegido e nunca em contacto directo com a água**. A protecção pode ser assegurada pela utilização de saco plástico transparente, envolvendo a totalidade do produto.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 25.09.2008 <i>Agueda</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 2
--	---	--	--------------

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Descongelação de Alimentos N-DSA-5
-----------------------------------	---------------------------------	---

3. UTILIZAÇÃO DE PORÇÕES DE PRODUTO CONGELADO EM BLOCO

- Quando se pretende utilizar apenas uma porção de produtos congelados em bloco deve utilizar-se a serra eléctrica , ou outros instrumentos adequados, de modo a separar a porção a utilizar.
- Nunca desagregar os produtos, arremessando os blocos contra o chão ou outras superfícies.
- Não é permitido descongelar parcialmente os produtos, de forma a separar uma porção do produto.

4. CONFECÇÃO SEM DESCONGELAÇÃO PRÉVIA

- Aplica-se a alguns produtos, como por exemplo legumes (ervilhas, couve-flor e macedónia), batatas pré-fritas e transformados. Estes produtos podem ser cozinhados imediatamente após a saída da câmara de conservação de congelados.

***É EXPRESSAMENTE PROIBIDO RECONGELAR QUALQUER PRODUTO,
MESMO QUE A DESCONGELAÇÃO TENHA SIDO PARCIAL***

Elaborado por: Data: 25.09.2008 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 25.09.2008 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 2 de 2
--	---	--	--------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Conservação em Equipamentos de Frio N-DSA-6
-------------------------------------	--	--

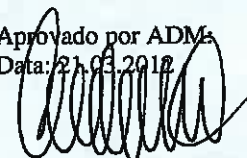
O CONTROLO DE TEMPERATURAS EM TODAS AS FASES DA CADEIA ALIMENTAR É DOS FACTORES MAIS IMPORTANTES A TER EM CONTA E COM MAIOR INFLUÊNCIA NA SEGURANÇA ALIMENTAR DOS CONSUMIDORES. COMO TAL A CONSERVAÇÃO DOS GÉNEROS ALIMENTARES EM EQUIPAMENTOS DE FRIO (REFRIGERAÇÃO E CONGELAÇÃO) É UM PROCESSO QUE NECESSITA DE SER MONITORIZADO E CONTROLADO COM RIGOR.

1. GENERALIDADES

- De forma a monitorizar as temperaturas dos géneros alimentares que precisam de estar expostos a temperaturas ambientais controladas (*refrigeração e congelação*) é obrigatório registar a temperatura de todos os equipamentos de frio (*duas vezes ao dia*) no registo diário do plano HACCP (RDP), ou documento equivalente, verificando e assinalando a sua conformidade ou não no campo correspondente (PCC 5), através da aposição de um "X" na coluna respectiva.
- Géneros alimentícios que exijam temperaturas internas máximas diferentes para a sua conservação, quando colocados no mesmo meio frigorífico, devem estar sujeitos à temperatura para o qual está prevista a temperatura mais baixa. Isto é: quando for necessário utilizar um equipamento de frio para mais de um grupo de produtos, considera-se temperatura adequada do equipamento a que respeite a temperatura de conservação do grupo mais exigente, ou seja, a **temperatura mais baixa**:

Exemplo- Ao colocar, numa mesma câmara vegetais e iogurtes, por exemplo, a temperatura a considerar deve ser a dos iogurtes: 0°C a 6°C., conforme as indicações da rotulagem ou prescrição legal caso exista.

- As temperaturas de conservação em meio frigorífico para os géneros alimentícios mais representativos estão indicadas na **Instrução de Trabalho n.º 4 – Temperaturas de Referência** ou devem ser consultadas no rótulo dos produtos. A IT 4, deve estar exposta em local visível e próximo dos equipamentos de frio, de preferência.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Conservação em Equipamentos de Frio N-DSA-6
-------------------------------------	--	--

2. SITUAÇÕES DE DESVIO

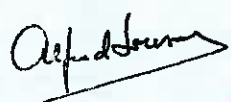
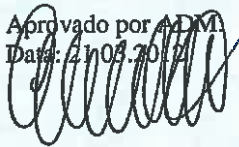
- No decurso da produção, atendendo à utilização normal dos equipamentos, as temperaturas dos mesmos podem estar aumentadas. Neste caso, deve proceder-se a uma **nova verificação/ leitura** da temperatura, após estabilização do equipamento (sem abertura das portas).
- Caso se verifique, após esta segunda leitura, que a temperatura do equipamento estabilizou num valor **aceitável**, deverá ser efectuado novo registo da temperatura, utilizando o valor da segunda leitura, no registo diário do plano HACCP (PCC5 – C - Conforme).
- Situações permanentes de desvio, ou valores significativamente acima dos indicados, devem desencadear **acções correctivas** adequadas, nomeadamente, **transferência dos produtos para outro equipamento de frio**, com temperatura adequada e **pedido imediato de reparação** do equipamento. Esta não conformidade deverá constar do registo diário do plano HACCP, assinalando “avariado” no local onde se regista habitualmente a temperatura do equipamento (PCC5 – NC- Não conforme).

3. PRODUTOS ALIMENTARES PROTEÍCOS REFRIGERADOS

- No armazenamento de produtos não embalados, ou após a abertura da embalagem para os géneros alimentares embalados em vácuo, logo que efectuada a operação de inspecção à recepção, devem ser colocados em tabuleiros com rede ou outro equipamento destinado ao mesmo fim, de modo a separar o alimento do exsudado que estes libertam.

ATENÇÃO:

- No caso das refeições “cook-chill”, as temperaturas de conservação, devem respeitar escrupulosamente as indicações do fabricante. Qualquer desvio das temperaturas indicadas (0°C a 3°C) obriga à comunicação imediata deste facto, no sentido de ser tomada uma decisão pela estrutura operacional ou pelos técnicos da Divisão da Segurança Alimentar.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 2
---	--	-------------

Edição n° 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Armazenamento dos Ovos N-DSA-7
-----------------------------------	-----------------------------	---

1. ARMAZENAMENTO

- Os ovos devem ser conservados em câmara frigorífica, a uma temperatura entre 5°C e 8°C.
- Nas unidades em que não existem as condições de temperatura referidas, ou em que os meios frigoríficos, por falta de espaço não possibilitam o armazenamento dos ovos, estes devem permanecer no local mais fresco da despensa.

2. ARMAZENAMENTO DOS OVOS NOS EQUIPAMENTOS DE FRIO:

- Retirar os alvéolos com os ovos, das caixas de cartão, inutilizando-as depois de lhes ser recortado o rotulo.
- Verificar se existem ovos sujos ou quebrados e rejeitar todos os que se apresentem nestas condições.
- Os ovos devem ser removidos dos alvéolos e colocados em recipientes laváveis e devidamente protegidos. Se não for possível armazenar os ovos fora dos alvéolos, estes devem ser sobrepostos, formando pilhas mas rejeitando sempre os alvéolos sujos ou com cheiros.
- Proteger os ovos com uma folha de papel vegetal.
- O rótulo deve ser colado com fita adesiva no último alvéolo ou sobre a folha de papel vegetal utilizada para protecção.
- Devem evitar-se oscilações de temperatura e humidade porque levam a condensações sobre a casca:
 - Não abrir desnecessariamente as portas dos equipamentos frigoríficos;
 - Fechar as portas logo que possível;
 - Levar para a cozinha apenas o número de ovos estritamente necessário, de acordo com as necessidades identificadas, e apenas no momento da sua utilização.

Elaborado por: Data: 25.09.2008 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 25.09.2008 <i>Amorim</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
--	---	--	--------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Utilização de Ovos nas Unidades N-DSA-8
-------------------------------------	--	--

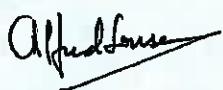
1. CUIDADOS GERAIS

- Os ovos em natureza devem ser transportados para a cozinha, acondicionados num recipiente higienizável e tapados com a tampa respectiva ou com película aderente.
- Deve retirar-se do equipamento de frio, apenas o número de ovos estritamente necessário e sempre o mais próximo da hora de utilização, de modo a evitar que os ovos restantes sofram variações de temperatura que possam comprometer a sua segurança.
- Os ovos não devem ser lavados. Se tal for mesmo necessário, os ovos devem lavar-se apenas imediatamente antes da sua utilização.
- Os ovos não podem ser partidos nas extremidades dos recipientes, para evitar que fragmentos da casca afectem os alimentos. Para quebrar a casca pode usar-se uma faca limpa, por exemplo. O ovo deverá ser aberto para um prato para verificação do seu estado.
- As cascas dos ovos devem ser imediatamente colocadas nos caixotes do lixo e nunca ser acumuladas na bancada de trabalho, até ao fim da tarefa.
- As mãos devem ser muito bem lavadas, depois de manipular os ovos.

2. CONFECÇÃO DOS OVOS

TODAS AS PREPARAÇÕES SERÃO ELABORADAS COM OVOS PASTEURIZADOS.

- Os ovos em natureza serão utilizados *apenas* para cozer, escalfar ou estrelar.
- Os ovos serão servidos sempre "bem passados".
- Considera-se um ovo "bem passado", aquele que apresenta a clara e a gema solidificada.
- Em situações *consideradas excepcionais*, desde que a pedido do cliente, os ovos estrelados feitos ao momento podem ser servidos sem que a gema se apresente completamente solidificada.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	---	-------------

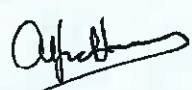
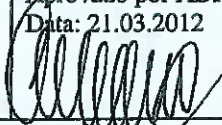
Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Utilização de Ovos nas Unidades N-DSA-8
-------------------------------------	--	--

3. UTILIZAÇÃO DE OVO CONGELADO

- Conservar a uma temperatura igual ou inferior a -18°C
- O produto deve ser descongelado em ambiente refrigerado, entre 0°C e 4°C, O registo deve ser efectuado no RDP ou documento equivalente.
- Após a abertura da embalagem, consumir o produto em 24h.
- A vida útil deste produto é de 3 dias (72 horas) desde que sai da câmara de conservação de congelados até ao consumo total.

Nota- Caso a Ficha Técnica do produto seja alterada e contrarie o estipulado nesta norma, é válida a informação contida na mesma.

SÓ PODE UTILIZAR-SE MAIONESE INDUSTRIAL.
É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A PRODUÇÃO DE MAIONESE NAS UNIDADES

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 2
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Preparação e Desinfecção de Legumes, Saladas e Frutos N-DSA-9
---	--	--

1. PREPARAÇÃO DOS HORTOFRUTÍCOLAS CONSUMIDOS EM CRÚ

Na preparação dos hortofrutícolas servidos crus devem observar-se os seguintes procedimentos, com vista à eliminação dos microorganismos patogénicos e redução do número de microorganismos banais:

1º - Escolher as porções adequadas para serem consumidas e rejeitar os desperdícios, colocando-os de imediato no contentor do lixo. A presença de qualquer porção de matéria prima deteriorada vai prejudicar a qualidade microbiológica das saladas.

2º - Lavar muito bem todos os produtos, em água corrente ou em várias águas limpas, de modo a eliminar a sujidade superficial (porções de terra, poeiras, insectos, etc.).

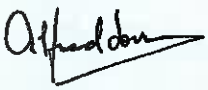
3º - Prepare a solução higienizante de acordo com as instruções do fabricante (a fim de obter 200 ppm de cloro ativo na solução) garantindo que, no caso da utilização de pastilhas, estas se encontram completamente dissolvidas na água.

4º Para higienizar todos os hortofrutícolas deve mergulhar estes produtos, já lavados, na solução desinfetante, durante o tempo preconizado para o efeito, conforme o estabelecido nas fichas técnicas dos produtos autorizados, nos planos de higiene e ou em folheto informativo em vigor à data.

5º - Durante o tempo de permanência dos hortofrutícolas em imersão na solução clorada, deve garantir que os diversos produtos estão imersos e promover a sua rotação, revolvendo-os várias vezes, de forma a que todo o produto esteja exposto à solução higienizante,

7º - Terminado o processo de desinfecção, é obrigatória a utilização de luvas descartáveis e de máscara buco-nasal para a manipulação dos vegetais e dos frutos. Esta, deve estar correctamente colocada devendo cobrir a boca e o nariz.

8º - Passar os vegetais e frutos por água corrente, as vezes que forem necessárias para eliminar o excesso de cloro, isto é, até eliminar o cheiro a cloro.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 3
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Preparação e Desinfecção de Legumes, Saladas e Frutos N-DSA-9
-------------------------------------	--	--

CASOS ESPECIAIS

▪ CENOURA PARA RALAR

A cenoura com casca deverá ser muito bem lavada em água corrente, antes de ser descascada. Após o descasque, lavar a cenoura novamente e proceder à sua desinfecção, do mesmo modo que os outros vegetais e frutas.

▪ PRODUTOS DE 4ª GAMA (“prontos a consumir”)

É obrigatório proceder à desinfecção das saladas de 4ª gama, do mesmo modo que os outros hortofrutícolas consumidos crus, apesar da indicação **PRONTO A CONSUMIR**, ou outra semelhante, do fornecedor.

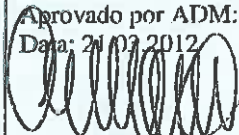
2. HORTÍCOLAS QUE SE DESTINAM A CONFECÇÃO

Na preparação dos hortícolas que se destinam a ser consumidos confeccionados, devem observar-se os seguintes procedimentos, com vista à eliminação dos parasitas (insectos):

- 1º - Escolher as porções adequadas para serem consumidas e rejeitar os desperdícios, colocando-os de imediato no contentor do lixo.
- 2º - Lavar muito bem todos os vegetais a confeccionar, em água corrente ou em várias águas limpas, de modo a eliminar a sujidade (porções de terra, poeiras, insectos, etc.):
- 3º - Mergulhar os vegetais já lavados numa solução de água e vinagre, durante **5 minutos**, de acordo com a concentração:

1 dl VINAGRE → 10 L ÁGUA

- 4º - Passar por água corrente, as vezes que forem necessárias, até eliminar o cheiro do vinagre.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 3
---	--	-------------

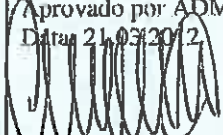
Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Preparação e Desinfecção de Legumes, Saladas e Frutos N-DSA-9
-------------------------------------	--	--

3. NOTE BEM

- Os desperdícios têm de ser imediatamente colocados no contentor de lixo para evitar tornarem-se uma fonte de contaminação.
- As bancadas e utensílios têm de estar adequadamente limpos no início das actividades.
- As bancadas e utensílios têm de ser limpos e desinfectados logo que termine a preparação dos vegetais e frutos.

4. PROIBIÇÕES

- É proibido utilizar **salsa, hortelã e coentros frescos**, quando se destinam ao **consumo em natureza (cru)**.
Estes produtos devem ser substituídos pelo *produto desidratado ou congelado*.
- É autorizada a utilização de salsa, hortelã e coentros frescos, apenas nas preparações culinárias em que estes vegetais fiquem adequadamente confeccionados, como por exemplo, coentradas, canja (quando a hortelã ferve), etc.
- É proibido o consumo de ervas aromáticas sem identificação do fornecedor (proveniência desconhecida).
- É proibido servir agrião cru.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 3 de 3
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Utilização de Luvas Descartáveis e Máscara Buco - Nasal N-DSA-10
-------------------------------------	--	---

1. GENERALIDADES

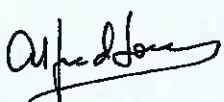
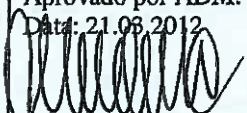
É EXPRESSAMENTE PROIBIDO
O CONTACTO DIRECTO DAS MÃOS DO MANIPULADOR COM
ALIMENTOS CONFECCIONADOS OU PRONTOS A SERVIR.

- Sempre que possível manipule os alimentos usando **utensílios**: pinças, talheres, espátulas, etc.
- Quando não seja possível utilizar utensílios, utilize **luvas descartáveis**.

2. REGRAS PARA A UTILIZAÇÃO DE LUVAS DESCARTÁVEIS E MÁSCARA BUCO-NASAL

Na *utilização das luvas*, devem observar-se os seguintes **cuidados**:

- Lavar **sempre** as mãos antes de colocar luvas descartáveis.
- Calçar as luvas, apenas **imediatamente** antes de manipular os alimentos.
- Usar as luvas para manipular directamente um só alimento, não mexendo noutros alimentos, nem em loiças, utensílios, bancadas, materiais de limpeza, lixos, etc.
- Realizar **sem interrupções** as tarefas nas quais é **obrigatório** o uso de luvas descartáveis.
- Retirar as luvas e deitá-las no lixo se for necessário interromper a tarefa. Para recomeçar o trabalho, lavar bem as mãos antes de colocar luvas novas.
- As luvas devem permanecer na **embalagem de origem**, não danificada, colocada em local limpo e protegido.
- Quando seja obrigatório o uso de máscara buco-nasal, esta deve ser colocada antes da higienização das mãos, de modo a que não haja contaminação destas a partir da pele ou da saliva.
- A máscara é colocada de modo a cobrir a boca e o nariz.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------

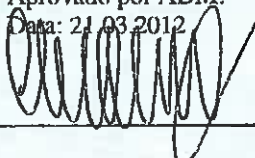
Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Utilização de Luvas Descartáveis e Máscara Buco - Nasal N-DSA-10
-------------------------------------	--	---

- Se durante a realização da tarefa for necessário rectificar a sua colocação, é obrigatório higienizar as mãos e colocar um novo par de luvas descartáveis.

3. USO DE LUVAS DESCARTÁVEIS E MÁSCARA BUCO-NASAL

É obrigatório o uso de luvas descartáveis e máscara buco-nasal nas seguintes tarefas:

- ⇒ Manipulação de produtos prontos a consumir (confeccionados ou Crús)
- ⇒ Manipular Carne Picada Crua e bacalhau demolhado desfiado
- ⇒ Contentorização/Empratamento das refeições que se destinam a ser transportadas
- ⇒ Empratamento das refeições dos doentes

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 2
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.01.09	NORMAS DSA	Rastreabilidade de Alimentos (Retenção de Rotulagem) N-DSA-11
-----------------------------------	---------------------------------	--

A RASTREABILIDADE DAS REFEIÇÕES PRODUZIDAS É UMA OBRIGAÇÃO LEGAL.

1. IDENTIFICAÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS EM ARMAZÉM E EM PREPARAÇÃO

- Todas as matérias-primas armazenadas na unidade têm que estar identificadas, conservando o rótulo correspondente junto a cada produto.
- A rastreabilidade é assegurada pelas informações constantes do rótulo completo dos produtos.
- Os relatórios de entrega dos fornecedores, têm de ser adequadamente arquivados durante 180 dias pois são parte imprescindível do sistema de rastreabilidade, através do código EAN.

2. RASTREABILIDADE DOS ALIMENTOS CONFECCIONADOS

- Para cada refeição confeccionada, é obrigatório conservar o rótulo ou embalagem de todos os produtos utilizados, durante 72 horas após o consumo da refeição.
- Assim, é necessário conservar o rótulo ou embalagem das carnes, do pescado, da charcutaria, das conservas, dos lacticínios e dos ovoprodutos e também das mercearias (farinhas, especiarias, leguminosas, azeite e óleo, etc.), dos vegetais (frescos e congelados) e das frutas.
- Os rótulos e embalagens tem de ser adequadamente arquivados, assinalando a data e, se necessário a refeição ou dieta, em que foram servidos, de modo a não existir qualquer dúvida quanto aos produtos utilizados:
 - Qual o produto? Qual o lote e data de validade? Qual a origem ou fornecedor?
- Quando um produto não seja consumido na totalidade (como por exemplo, no caso dos congelados e das especiarias), a rotulagem permanece junto ao produto, sendo a rastreabilidade das refeições servidas conseguida através da data de abertura da embalagem, devidamente assinalada.

3. RASTREABILIDADE DOS ALIMENTOS SERVIDOS

Elaborado por: <i>Patricia</i> Data: 16.01.2009	Revisto por: <i>Arabela</i> Data: 19.01.2009	Aprovado por: <i>[Assinatura]</i> Data: 19.01.2009	Pág.: 1 de 2
--	---	---	--------------

Edição nº 06 Emissão: 19.01.09	NORMAS DSA	Rastreabilidade de Alimentos (Retenção de Rotulagem) N-DSA-11
-----------------------------------	-----------------------------	--

- De acordo com a *N-DSA – 20: Recolha de Alimentos para Análise Microbiológica*.

4. RASTREABILIDADE DE PRODUTOS ENCETADOS

- Todos os produtos armazenados após abertura ou rompimento da embalagem, têm de estar identificados com o rótulo respectivo e tem de ser registada a data de abertura da embalagem.
- Estes produtos são consumidos de acordo com os prazos estabelecido na IT - 8 "Rastreabilidade de Produtos Encetados" e verificando que as suas características próprias não estão alteradas.

5. CASOS ESPECIAIS

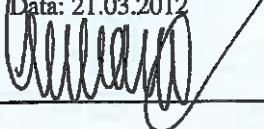
- O rótulo pode ser substituído por informação equivalente (por ex.: cópia manual dos dados ou fotocópia da rotulagem original).
- Os dados obrigatórios para identificação de um produto não se encontram necessariamente condensados no rótulo, podendo estar escritos noutra local da embalagem. Assim é obrigatório verificar se o rótulo contém todos os dados obrigatórios e guardar as partes da embalagem que contenham as informações em falta.

Elaborado por: <i>Patricia Olias</i> Data: 16.01.2009	Revisto por: <i>[assinatura]</i> Data: 19.01.2009	Aprovado por: <i>[assinatura]</i> Data: 19.01.2009	Pág.: 2 de 2
--	--	---	--------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Utilização de Óleos de Fritura N-DSA-12
-------------------------------------	--	--

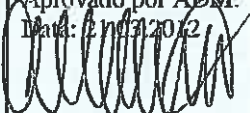
A UTILIZAÇÃO INCORRECTA DAS GORDURAS E ÓLEOS DE FRITURA CONSTITUI PERIGO PARA A SAÚDE DOS CONSUMIDORES E É, POR ESTA RAZÃO, PUNÍVEL POR LEI E CONSIDERADA CRIME CONTRA A SAÚDE PÚBLICA.

- A temperatura do óleo durante a fritura não pode ultrapassar o limite legal de 180°C. Recomenda-se, contudo, que não sejam efectuadas frituras a temperatura superior a 170°C.
- O tempo de aquecimento do banho de fritura, sem alimentos no seu interior, deve ser o menor possível e a fritadeira deve ser desligada quando ocorram interrupções, prevenindo o sobreaquecimento dos óleos.
- A temperatura do óleo é obrigatoriamente verificada com o termómetro de sonda, no final do aquecimento do óleo e antes da colocação dos primeiros alimentos na fritadeira, sendo registada no registo diário do Plano HACCP.
- Durante a fritura deve prestar atenção a quaisquer sinais de alteração das gorduras, como:
 - Escurecimento do óleo
 - Cheiro desagradável ou acidificação do sabor
 - Aumento da viscosidade
 - Libertação contínua de fumos, a temperatura inferior a 170°C
 - Formação abundante de espuma
- Sempre que verificar sinais de alteração das gorduras, deve proceder de imediato à sua substituição.
- É obrigatório existir na unidade testes colorimétricos, devendo ser respeitado o prazo de validade estabelecido pelo fornecedor.
- No que respeita a realização de testes de óleo nas unidades estabelece-se que devem existir evidências de realização de testes colorimétricos, no mínimo, com uma periodicidade mensal e sempre que o óleo não tenha sido utilizado há pelo menos uma semana.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Utilização de Óleos de Fritura N-DSA-12
-------------------------------------	--	--

- Os resultados dos testes ao Óleo Alimentar Usado (OAU) deve ser registado no campo próprio do registo diário do HACCP (RDP ou documento equivalente) e os testes têm de estar devidamente assinalados com a data da realização e referência do aparelho onde se encontrava o óleo, no caso de haver várias fritadeiras, devendo conservá-los por um período de 3 (três) meses.
- Sempre que tiver dúvidas sobre o estado do óleo de fritura, realize um teste colorimétrico, como auxiliar na tomada de decisão de utilizar ou não o óleo.
- Quando verificar que o óleo de fritura não pode ser reutilizado, rejeite-o logo que a sua temperatura baixe o suficiente para o manipular com segurança. Nunca deixe o óleo “queimado” e já frio na fritadeira.
- Filtre o óleo após cada utilização, para eliminar os resíduos provenientes dos alimentos e conserve-o ao abrigo do ar e da luz, mantendo as fritadeiras tapadas quando não estão a ser utilizadas.
- Não use a mesma gordura para fritar alimentos diferentes quando cheiros, sabores ou resíduos do primeiro possam alterar as características dos alimentos que se fritam depois. (ex. óleo de fritar peixe, não deve ser recuperado para fritar croquetes.)
- Evite a acumulação de gordura nas paredes da fritadeira, procedendo, com regularidade, à sua higienização.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ABM: Data: 27.03.2012 	Pág. 2 de 2
---	--	-------------

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Carnes Frescas Picadas N-DSA-13
-----------------------------------	---------------------------------	--

1. GENERALIDADES

Pelas suas características, a **carne picada** é um produto particularmente susceptível ao desenvolvimento microbiano, podendo com facilidade atingir níveis de contaminação microbiológica elevados.

Para reduzir este perigo, a carne a utilizar deve ser, preferencialmente, carne picada ultracongelada.

É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A COMPRA DE CARNE PICADA FRESCA.

2. PICAGEM DE CARNE CRUA NA UNIDADE

- A carne tem de ser conservada no frio (0°C a 4°C) até ao momento de ser picada.
- A carne não pode ser cortada antecipadamente em porções.
- O tempo entre a picagem e a preparação não pode exceder 90 minutos, devendo a carne já picada ser mantida refrigerada (0-2°C).
- A carne picada tem de ser manipulada usando luvas descartáveis e máscara buco-nasal.
- O tempo entre a preparação e a confecção dos alimentos à base de carne picada não pode ultrapassar 90 minutos.
- Todas as preparações com carne picada devem ter a menor espessura ou dimensão possível, para facilitar a sua total confecção.
- Todas as preparações com carne picada devem servir-se sempre muito bem passadas.

Elaborado por: Data: 26.09.2008 <i>Patrícia Cal</i>	Revisto por: Data: 26.09.2008 <i>Amorim</i>	Aprovado por: Data: 02/10/2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 2
---	---	--	--------------

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Carnes Frescas Picadas N-DSA-13
-----------------------------------	---------------------------------	--

3. CASOS ESPECIAIS

a) Equipamentos

OS EQUIPAMENTOS PARA A PICAGEM DE CARNE NÃO PODEM NUNCA SER UTILIZADOS NA PICAGEM DE CARNE CRUA E DE CARNE CONFECCIONADA, MESMO QUE EM MOMENTOS DIFERENTES.

Assim, a carne crua será picada na picadora e a carne confeccionada, no robot de cozinha. Estes equipamentos têm de estar devidamente identificados.

b) Carne picada crua

É EXPRESSAMENTE PROIBIDA A PICAGEM DE CARNE CRUA NAS ESCOLAS E LARES DE IDOSOS

c) Carne confeccionada picada

- Quando haja lugar à picagem de carne confeccionada (empadão, sopas passadas, etc), a hora e a temperatura dos alimentos no final do reaquecimento ou no início do serviço, têm de ser registadas.

Elaborado por: Data: 26.09.2008 <i>Patricia Lou</i>	Revisto por: Data: 26.09.2008 <i>afp</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 2 de 2
---	--	--	--------------

Edição n° 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Disposições Gerais Relativas a Higiene e Organização do Espaço de Trabalho N-DSA-14
-------------------------------------	--	--

1. PLANO DE HIGIENE

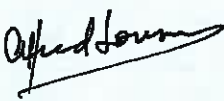
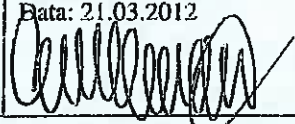
É obrigatório afixar e cumprir o plano de higiene das instalações e equipamentos da unidade.

- As diferentes folhas que integram o plano devem ser colocadas junto à área a que se referem, em local visível mas protegido, de modo a que possam ser consultadas pelos colaboradores responsáveis pelas tarefas de limpeza, mas sem que interfiram com as actividades desempenhadas no local.
- Todas as Substâncias e Misturas Perigosas (SMP), vulgarmente conhecidas por detergentes e desinfectantes, presentes nas unidades, devem ser, exclusivamente, as constantes do Plano de Higiene afixado na Unidade, utilizadas de acordo com o seu uso previsto e nas concentrações recomendadas.
- Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados na unidade têm de ser adquiridos a fornecedores autorizados e aprovados para o efeito. Se, por motivo de força maior, houver uma rotura no abastecimento, deve o Inspector operacional ou responsável da unidade contactar a Divisão da Segurança Alimentar com a finalidade de solicitar autorização para o uso de outras SMP's.
- Um produto de limpeza pressupõe a remoção de sujidades e gorduras e um produto de desinfecção pressupõe a redução ou eliminação da carga de microrganismos existente numa superfície e/ou equipamento.

Um produto de desinfecção não actua sem a limpeza prévia da superfície e/ou equipamento

2. REGISTOS DE LIMPEZA

- É obrigatória a existência de registos de higienização para os seguintes locais e equipamentos:
Cozinha, Copas, Instalações sanitárias e vestiários, Zonas de Preparação, Sala de Refeições,

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 4
---	---	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Disposições Gerais Relativas a Higiene e Organização do Espaço de Trabalho N-DSA-14
-------------------------------------	--	--

Linha de Serviço, Despensa, Equipamentos de Frio, Equipamentos de Corte e Moagem, Dispensadores Automáticos de Bebidas, Máquinas de gelo, Termos de Leite, e Exaustores.

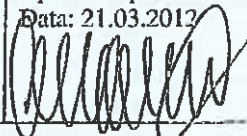
- Os registos de higienização indicam qual a área/ equipamento a limpar, frequência da limpeza (ou datas previstas para a tarefa) e responsável da limpeza (nome ou função). O colaborador que executa a tarefa assina e assinala a data e a hora (se aplicável) da higienização. Os registos de higienização devem ser verificados pelo responsável da unidade.
- Os registos de higienização têm de estar afixados em local visível, ou em alternativa, podem estar num local acessível a todos os colaboradores responsáveis pelo seu preenchimento.

3. PRODUTOS DE LIMPEZA

- Na manipulação de produtos de limpeza devem ser utilizados os Equipamentos de Protecção Individual (EPI's) recomendados, pelo fabricante do produto, na respectiva Ficha de Dados de Segurança (referidos também no Plano de Higiene). Os EPI's recomendados pelo fabricante devem estar refletidos no plano de higiene em vigor.
- Todas as soluções de detergentes e ou desinfectantes, ou quaisquer outros produtos químicos utilizados na limpeza/desinfecção de superfícies/equipamentos/palamenta, devem ser preparados e acondicionados em recipientes exclusivos e próprios para o efeito.

4. UTENSÍLIOS DE LIMPEZA

- É expressamente proibida a utilização de vassouras comuns (excepto para esfregar o pavimento molhado) e de quaisquer panos/esfregões na unidade – apenas podem ser utilizadas utensílios de limpeza recomendados para a área alimentar (em material higienizável) de acordo com as indicações do fabricante e respectiva ficha técnica.
- É proibida a utilização de quaisquer panos do pó / esfregões (palha-de-aço) na unidade, excepto panos brancos (exclusivos para a secagem de loiça), panos tipo “Vileda”, esfregões verdes (com ou sem esponja) e esfregões pretos.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág 2 de 4
---	--	------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Disposições Gerais Relativas a Higiene e Organização do Espaço de Trabalho N-DSA-14
-------------------------------------	--	--

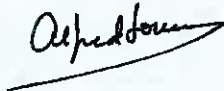
- Os utensílios que se destinam à higienização do pavimento, dos contentores de lixo e das casas-de-banho são utilizados exclusivamente para este fim e têm de estar devidamente identificados e separados dos restantes.
- Todos os utensílios utilizados na unidade devem estar em perfeito estado de higiene e conservação. No final da laboração devem ser higienizados e adequadamente armazenados, em local reservado.

5. CONTROLO DE PRAGAS

- No mínimo, a desinfestação deve ser executada com **periodicidade anual**.
- Cabe ao responsável de cada unidade a solicitação da desinfestação regular das instalações e sempre que verificar a existência de pragas (insectos ou roedores) ou sinais da sua presença.
- Sempre que se realize uma intervenção, deverá ser requerido o *registo de controlo de pragas* onde deverá constar o tipo *de intervenção efectuada e os produtos utilizados*.
- Devem solicitar-se as *fichas técnicas* e as *fichas de dados de segurança* dos produtos utilizados, *mapa dos iscos* colocados, bem como as *autorizações de utilização* dos organismos oficiais competentes correspondentes. Estes documentos são adequadamente arquivados em cada unidade.

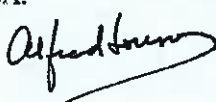
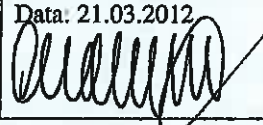
6. ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO DE TRABALHO

- Os espaços de trabalho devem manter-se organizados e limpos pois, quanto maior a sujidade e desarrumação do local de trabalho, maior a probabilidade de acontecerem acidentes.
- Defina com racionalidade os lugares em que os objectos/utensílios deverão ficar;
- Cada equipamento deve possuir um local apropriado de utilização e de fácil acesso, sendo proibida a sua movimentação entre locais diferentes;
- Todos os utensílios que forem usados devem ser arrumados no seu devido local;

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 3 de 4
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Disposições Gerais Relativas a Higiene e Organização do Espaço de Trabalho N-DSA-14
--	--	---

- ✱ Não é permitida a existência de, poeiras, detritos de qualquer natureza, insectos, teias e em geral todo o lixo nos pavimentos, tectos, paredes, vitrinas, prateleiras, móveis, gavetas, frigoríficos e sanitários;
- ✱ Os pavimentos nas zonas de circulação e de trabalho devem manter-se desobstruídos, em bom estado de conservação e higiene, garantindo sempre que este se encontra seco, de modo a evitar quedas;
- Os objectos decorativos que não se podem higienizar adequadamente ou que se podem partir não são permitidos nas zonas de armazenamento, confecção ou distribuição de alimentos.
- Para além das disposições contidas nesta norma devem ser observadas as Instruções de trabalho em matéria de saúde e segurança no trabalho a vigorar na Gertal e em especial a IT-5 (Regras de conduta).

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 4 de 4
---	--	--------------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Higiene dos Vestiários e WC N-DSA-15
-------------------------------------	--	---

1. GENERALIDADES:

- Os vestiários devem encontrar-se perfeitamente **higienizados**.
- As instalações sanitárias são higienizadas usando equipamentos e utensílios de limpeza exclusivos (baldes, esfregonas, esfregões), devidamente identificados ou armazenados em local diferenciado dos restantes equipamentos e utensílios.
- É obrigatório afixar o plano de higiene e os registos de higienização das instalações sanitárias devidamente protegidos, em local visível.
- No lavatório terá de existir **sabonete líquido bactericida, desinfectante para as mãos, dispositivos para secagem de mãos e cesto** com tampa de accionamento não manual.
- Os sanitários devem estar sempre devidamente **higienizados** e abastecidos de **papel higiénico**.
- A **vassoura sanitária** também se deve encontrar em bom estado de **higiene e conservação**.
- Os cacifos devem manter-se sempre **limpos e arrumados**.
- O calçado deverá guardar-se em local **apropriado** e exclusivo para esse fim.

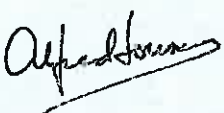
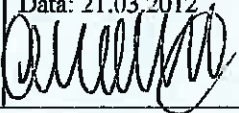
**É PROIBIDO FUMAR EM TODA A UNIDADE INCLUINDO O INTERIOR
DAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS**

Elaborado e revisto por Dir. da DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 1
---	--	-------------

Edição n° 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Eliminação de Detritos e Restos Alimentares N-DSA-16
-------------------------------------	--	---

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

- Os contentores utilizados para eliminação de detritos devem encontrar-se forrados com **sacos plásticos pretos**, e estar sempre **tapados entre utilizações**.
- Se na Unidade existirem contentores próprios para separação de **resíduos**, estes devem ser segregados e colocados nos contentores próprios para o efeito (conforme IT-15).
- Os recipientes e utensílios usados para a higienização dos contentores ou trituradores de lixo, devem servir exclusivamente para esse efeito.
- **No final de cada dia de trabalho**, é obrigatório lavar e desinfectar os contentores do lixo:
 - Recomenda-se o uso de luvas ao manusear os sacos que contenham lixo
 - Lavar e desinfectar as mãos após o contacto com os recipientes do lixo ou após limpar ou desinfectar instalações sanitárias
 - Não comer, beber ou fumar enquanto se desempenham estas tarefas e sem lavar e desinfectar adequadamente as mãos
- Quando está a retirar os restos alimentares e outros resíduos dos tabuleiros utilizados pelos utentes, recomenda-se o uso de luvas.
- É proibida a **recolha e conservação de restos alimentares** – vulgarmente designadas como “lavagens”.
- Os óleos alimentares usados e destinados a eliminação, devem ser acondicionados em recipientes próprios, destinados exclusivamente para o efeito (conforme IT-26). Estes recipientes devem estar devidamente identificados e segregados. Sempre que possível, devem ser guardados fora das zonas de armazenamento de produtos alimentares.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 1
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Higiene Individual N-DSA-17
-------------------------------------	--	--

As pessoas (seu vestuário e calçado) que contactam com os alimentos nas diversas fases da sua produção são portadoras de microrganismos, que podem contaminar os alimentos e causar doenças a quem os ingere.

A higiene individual e comportamentos dos colaboradores revelam assim extrema importância na prevenção da contaminação dos alimentos.

1. REGRAS GERAIS

- Mantenha a limpeza do corpo e do vestuário
- Utilize fardamento e calçado próprio, adequado e limpo
- Conserve o cabelo limpo e totalmente coberto pela touca
- Mantenha as unhas curtas, limpas e sem verniz
- Não utilize objectos de adorno (pulseiras, relógio, anéis, fios, brincos, entre outros)
- Não utilize perfumes ou artigos de cuidado pessoal que libertem odores.
- Abstenha-se de atitudes e comportamentos anti-higiénicos (coçar, mascar pastilha, etc)

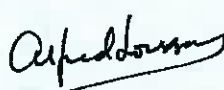
As mãos são o principal veículo de transmissão dos microrganismos de um indivíduo para os alimentos. Assim sendo, a lavagem das mãos é a principal medida de controlo na prevenção da contaminação dos alimentos.

2. LAVAGEM E DESINFEÇÃO DAS MÃOS, PUNHOS E ANTEBRAÇOS

Lave bem as mãos com água quente corrente e sabonete bactericida. Seque-as com papel ou toalhetes descartáveis e efectue seguidamente a desinfeção.

Deve lavar e desinfectar as mãos:

- Antes de iniciar o seu trabalho
- Após cada ida à casa de banho
- Imediatamente antes de manipular os alimentos

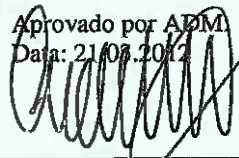
Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 3
---	--	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Higiene Individual N-DSA-17
-------------------------------------	--	--

- Quando muda de tarefas e sempre que troca de luvas
- Sempre que as mãos lhe pareçam sujas
- Imediatamente após efectuar qualquer gesto inestético (coçar a cabeça ou outra parte do corpo, etc)
- Depois de comer, beber ou fumar
- Antes de qualquer análise laboratorial

Como higienizar as mãos?

1. Molhe as mãos e a escova e coloque sabonete líquido bactericida na escova;
2. Esfregue as unhas com a escova;
3. Passe a escova por água removendo toda a espuma e guarde-a garantindo a ausência de humidade e a sua protecção;
4. Molhe novamente as mãos, punhos e os antebraços com água morna;
5. Coloque, conforme estabelecido no plano de higiene, o sabonete líquido bactericida;
6. Esfregue bem as mãos, punhos e antebraços não esquecendo as costas das mãos e entre os dedos;
7. Rode e esfregue as pontas dos dedos contra a palma da mão em movimentos circulares em diversos sentidos e faça o mesmo a cada um dos polegares com a mão oposta a envolve-lo. Esta prática deve ser reforçada em especial quando não é usada a escova de unhas
8. Passe as mãos, punhos e os antebraços por água limpa, retirando todo o sabonete líquido bactericida;
9. Seque as mãos muito bem com papel descartável;
10. Coloque, conforme estabelecido no plano de higiene, o desinfetante para as mãos;
11. Esfregue bem as mãos, punhos e antebraços não esquecendo as costas das mãos e entre os dedos e deixe secar ao ar.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADPM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 3
---	---	-------------

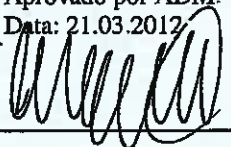
Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Higiene Individual N-DSA-17
-------------------------------------	--	--

3. OBRIGAÇÕES

- Nunca manusear alimentos confeccionados ou prontos a consumir directamente com as mãos
- Proteger todas as feridas, cortes e queimaduras das mãos e antebraços com pensos coloridos à prova de água e dedeiras ou luvas
- Não fumar nas diferentes zonas de trabalho: recepção, armazenamento, preparação, confecção e distribuição de alimentos, bem como nas instalações sanitárias e vestiários

4. ESTADO DE SAÚDE E SITUAÇÕES DE DOENÇA

- Qualquer colaborador que manipule alimentos e que:
 - Tenha contraído, ou suspeite ter contraído qualquer doença contagiosa
 - Sofra de doença de pele
 - Possua alguma doença do aparelho digestivo acompanhada de diarreia, vômito ou febre
 - Apresente inflamação e secreção da garganta, do nariz, dos ouvidos ou dos olhos
 deve informar imediatamente o seu superior hierárquico e contactar o médico.
- Caso a situação exija ausência ao trabalho, só poderá voltar a trabalhar quando houver absoluta certeza de que não constitui perigo para a segurança alimentar.
 - Se já esteve presente numa consulta médica transmita ao seu superior hierárquico as informações prestadas pelo médico e comunique-as aos Recursos Humanos e à Divisão de Segurança Alimentar (DSA).
 - Os responsáveis das unidades devem respeitar todas e quaisquer indicações provenientes da Medicina no Trabalho, nomeadamente quanto ao tipo de tarefas que os colaboradores podem executar durante o tempo pré-determinado pelo médico.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 3 de 3
---	--	-------------

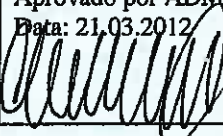
Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Caixas de Primeiros Socorros N-DSA-18
-------------------------------------	--	--

PROTECÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

- O Regime jurídico em vigor relativo à Saúde e Segurança no Trabalho atribui às empresas a responsabilidade da prestação dos cuidados de primeiros socorros aos trabalhadores sinistrados. Assim, todas as unidades devem estar equipadas com **Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros**, cuja localização seja do conhecimento de todos os trabalhadores envolvidos e devidamente sinalizada com o pictograma aqui reproduzido.
 
- A composição da Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros agora definida, tem em conta as actividades e factores de risco profissional, bem como o histórico das lesões ocasionadas pelos acidentes de trabalho na Gertal, S.A. e deve estar dotada dos componentes a seguir listados.

1. Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros.

- A Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros deve estar o mais próximo possível do local de laboração, identificada e facilmente acessível a qualquer pessoa;
- Esta deve incluir, como mínimo, os seguintes produtos, **dentro do prazo de validade e em condições de assepsia**:
 - Água oxigenada
 - Algodão hidrófilo
 - Adesivo
 - Compressas de gaze individuais esterilizadas de diversas dimensões.
 - Compressas de gaze gordas, preferencialmente individualizadas
 - Cotonetes
 - Dedeiras e luvas de látex
 - Ligaduras não elásticas

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 3
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Caixas de Primeiros Socorros N-DSA-18
-------------------------------------	--	--

- Pensos coloridos à prova de água
- Pinça
- Pomada cicatrizante/ com antibiótico (Bacitracina, etc.)
- Pomada para queimaduras (Queimax, Apyrol, etc)
- Solução desinfectante (anti-séptica), de preferência iodada (Betadine, etc.) e em unidose.
- Tesoura de preferência de bicos rombos
- Steri-strips
- Soro fisiológico
- Luvas descartáveis em Latex acondicionadas e protegidas se não existirem na unidade.
- Álcool a 70%, de preferência em unidose, se não estiver presente na unidade sob outra embalagem.

2. Afixação obrigatória dos procedimentos de emergência em matéria de 1ºs socorros (IPE-8)

- Sempre que existam condições de visibilidade e consulta junto do local onde se encontra a Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros a IPE-8, ou outras indicações de valor semelhante em vigor na empresa, deve estar afixada para permitir uma rápida consulta pelos trabalhadores. Caso contrário, estes documentos devem estar afixados em local próprio para consulta pelos trabalhadores.
- Em qualquer dos casos, deve ser feita informação aos trabalhadores sobre a existência e local onde se encontram estes e outros documentos relacionados com a emergência.

3. Controlo e Verificação do conteúdo da Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros.

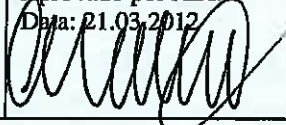
Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 3
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Caixas de Primeiros Socorros N-DSA-18
-------------------------------------	--	--

- Semestralmente, o colaborador designado, deverá efectuar uma revisão ao estado de conservação e higiene, bem como a verificar o conteúdo e validade dos produtos constantes na Caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros. Deve informar de imediato o responsável da unidade sempre que detecta anomalias ou não conformidades na caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros.
- As verificações efectuadas serão registadas no documento "Check-List de Verificação dos Equipamentos de Protecção Individual e Caixa de 1^{os} Socorros_RQ-HST-08" em anexo, ou outro documento com igual efeito e em vigor na empresa, o qual será arquivado na unidade.
- Logo que sejam consumidos componentes presentes na caixa/Mala ou Armário de Primeiros Socorros, deve o responsável da unidade providenciar a sua reposição evitando as faltas.

RESPONSABILIDADES

As responsabilidades pelas acções descritas na presente norma encontram-se atribuídas em cada unidade. A atribuição das responsabilidades cabe ao inspector/gerente da unidade, a qual deve ficar registada na matriz "Atribuição de Responsabilidades na Unidade_RQ-HST-07", ou outro documento com igual efeito e em vigor na empresa, que deve ser correctamente preenchida.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 3 de 3
---	--	-------------

Edição nº 05 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	Lavagem da Louça N-DSA-19
-----------------------------------	-----------------------	--------------------------------------



**NÃO É PERMITIDA QUALQUER SUJIDADE OU OXIDAÇÃO
NAS LOUÇAS, TALHERES, COPOS, RECIPIENTES E SUAS COBERTURAS.**

1. LAVAGEM MANUAL DA LOUÇA

- 1) Estabelecer o circuito da **zona suja** e o da **zona limpa**.
 - 2) Separar a louça por categorias, o que permite lavar os materiais segundo o seu estado de sujidade.
 - 3) Utilizar dois reservatórios (lavagem e enxaguamento) e proceder à renovação do banho de lavagem sempre que necessário. A água de enxaguamento deve ser mantida limpa e com uma solução desinfectante.
 - 4) Enxaguar em água corrente.
 - 5) Colocar a louça a escorrer numa bancada limpa e reservada.
Nunca arrume a loiça húmida. Para a secagem utilize papel. Se não for possível utilize panos brancos, devidamente higienizados, que sirvam exclusivamente para este efeito.
 - 6) Depois de seca, guardar a louça ao abrigo do pó e do ar, em armários, de preferência fechados, e impecavelmente limpos. Quando não existirem armários, a loiça deve ser mantida em pilhas, com "a boca" para baixo ou com a última peça virada ao contrário, ou coberta com folhas papel vegetal (renovadas frequentemente). Os utensílios mais leves devem ser colocados nas prateleiras superiores evitando assim consequências mais graves em caso de queda e reduzindo o esforço do manipulador.
- A loiça dos doentes portadores de doenças infecto-contagiosas deve ser de preferência, descartável.
 - Na copa, sobre as bancadas ou dentro dos armários, não deverão existir objectos pessoais, peças de roupa, ou quaisquer objectos estranhos ao serviço.
 - Verificar que a lavagem é efectuada com água quente.

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 4
--	---	--	--------------

Edição nº 05 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	Lavagem da Louça N-DSA-19
-----------------------------------	-----------------------	--------------------------------------



2. LAVAGEM MECÂNICA DA LOUÇA FINA

ANTES DA LAVAGEM

- 1) Encher a cuba de lavagem até ao nível indicado.
- 2) Colocar as cortinas e/ou separadores, bem como as grelhas/filtros.
- 3) Verificar que existe detergente e secante suficientes e que os doseadores estão ligados.
- 4) Eliminar os resíduos da loiça e efectuar a sua pré-lavagem.
- 5) Arrumar a palamenta nos cestos:
 - agrupar os pratos por tamanho e colocá-los nas respectivas divisórias, todos no mesmo sentido e sem sobrecarregar o cesto.
 - colocar copos e taças nas respectivas divisórias, voltados para baixo e sem sobrecarregar o cesto.
 - colocar talheres em cestos próprios, ao alto e com cabos para cima.

DURANTE A LAVAGEM

- Verificar se os doseadores do detergente e do secante estão em funcionamento.
- Verificar se a água está à temperatura adequada em cada sector da máquina.
 - Pré-lavagem 30°C
 - Lavagem 50°C / 60°C
 - Enxaguamento 80°C / 90°C

APÓS A LAVAGEM

- 6) Desligar a máquina e o sistema de aquecimento e despejar o tanque de lavagem.
 - 7) Abrir a máquina e deixar as portas abertas para arejar.
 - 8) Desmontar e lavar cortinas, separadores, braços de lavagem, grelha e filtros.
 - 9) Higienizar a máquina.
- Proceder à descalcificação da máquina, de acordo com a frequência estabelecida no Plano de Higiene e sempre que necessário.

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patrícia Olias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[assinatura]</i>	Pág.: 2 de 4
---	---	--	--------------

Edição nº 05 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	Lavagem da Louça N-DSA-19
-----------------------------------	-----------------------	--------------------------------------



- Recomenda-se o uso de botas de borracha e avental impermeável na lavagem de loiça.

3. UTILIZAÇÃO DO "FAT TANK"

- 1) Ligar sempre o aparelho a uma tomada com contacto de terra; deve existir uma ficha monofásica junto do tanque (evitar extensões); De preferência deve estar colocado junto a zonas com exaustão activa ou passiva e com drenagem adequada no pavimento.
- 2) Antes de abrir a tampa completamente, abrir e voltar a fechar para libertar os vapores;
- 3) De seguida abrir a tampa para colocar ou retirar os utensílios;
- 4) Antes de colocar os utensílios, deve remover obrigatoriamente os excessos de comida;
- 5) Verificar o nível da água. O nível correcto encontra-se sinalizado com uma marca na chapa vertical. Se a água se encontrar abaixo do nível deve encher com água até ao nível definido;
- 6) Colocar ou retirar utensílios, com extremo cuidado, devido à temperatura elevada. Para evitar queimaduras e irritações deve utilizar luvas de protecção;
- 7) Não desligar o tanque (funcionamento 24h);
- 8) Nunca colocar no tanque utensílios com banho prateado ou cromado;
- 9) Não lavar o tanque com jactos de água (principalmente dirigidos para os seus componentes eléctricos).
- 10) Não colocar qualquer tipo de químico no tanque;
- 11) Toda a manutenção é obrigatoriamente efectuada por um técnico credenciado pela empresa fornecedora do equipamento;
- 12) Qualquer anomalia verificada no tanque ou no seu funcionamento, deve ser comunicada ao superior hierárquico;

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 3 de 4
--	---	--	--------------

Edição nº 05 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	Lavagem da Louça N-DSA-19
-----------------------------------	-----------------------	--------------------------------------



EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

RECOMENDADO

- Botas de borracha;
- Avental impermeável;

OBRIGATÓRIO

- Calçado anti-derrapante e com biqueira resistente (excepto quando seja imprescindível o uso de botas de borracha);
- Luvas de protecção química;
- Na operação de higienização da máquina de lavar loiça, utilizar os EPI's indicados no Plano de Higiene.

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patrícia Olus</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 4 de 4
--	---	--	--------------

Edição n° 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Recolha de Alimentos para Análise Laboratorial N-DSA-20
-----------------------------------	---------------------------------	--

1. RECOLHA DE ALIMENTOS EM SACO DE AMOSTRA DESCARTÁVEL:

- 1) Preparar todo o material necessário à recolha das amostras.
- 2) Identificar os sacos de recolha, em local próprio (espaços impressos a branco) para que a informação não se perca, com os seguintes dados: dia, refeição e nome do prato
- 3) Lavar e desinfetar as mãos.
- 4) Abrir o primeiro saco, sem tocar no seu interior.
- 5) Recolher a amostra do alimento, na quantidade próxima da de um prato ou dose e introduzir no saco, com a ajuda da pinça.
- 6) Fechar o saco, retirando o máximo de ar possível e arrefecê-lo rapidamente, em água fria corrente ou gelo.
- 7) Colocar a amostra no frio (entre 0 e 4°C), verificando que o saco da amostra se encontra adequadamente fechado.
- 8) Armazenar as amostras no equipamento de frio, de forma organizada (em caixa plástica, tabuleiro, etc.) e eliminá-las, ao fim de 72 horas, e nunca antes deste período.

2. OBRIGAÇÕES

É obrigatório recolher amostra de:

- Todos os pratos servidos, (incluindo os apresentados em Serviços Especiais);
- Todos os constituintes das saladas (em saco só para salada);
- Sopas que contenham carne, charcutaria, peixe ou ovos;
- Sobremesas que contenham cremes, natas e/ou ovos pasteurizados.
- Todas as sobremesas servidas em unidades cujos utentes são crianças ou idosos.

Nas unidades Hospitalares, este procedimento deverá ser adoptado quando existam crianças ou idosos, entre os utentes em regime de internamento.

- Estão dispensados da recolha de amostras, os pratos confeccionados ao momento, como sejam bitoques, omeletas, etc.

Elaborado por: Data: 29.09.2008 <i>Patricia Olu</i>	Revisto por: Data: 29.09.2008 <i>Amal</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
---	---	--	--------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Pratos Susceptíveis à Contaminação N-DSA-21
-------------------------------------	--	--

1. GENERALIDADES

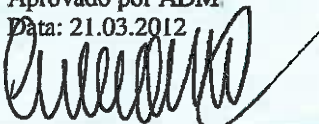
- Alguns pratos são particularmente susceptíveis, seja pela manipulação a que são sujeitos, por determinados procedimentos culinários que possibilitam a ocorrência de falhas ou ainda porque as matérias-primas que lhes dão origem são muito sensíveis.
- Por este motivo **é proibida qualquer confeccção antecipada (de véspera)**, ou seja, os alimentos devem ser confeccionados o mais próximo possível do momento do serviço.
- Apenas as sobremesas que necessitem de um maior período de refrigeração para ganhar consistência podem ser confeccionadas no dia anterior. Estão nesta situação produtos instantâneos (exemplo: pudim flan, gelatina, mousse, etc.), pudim de ovos e os bolos secos que requerem arrefecimento, antes de serem cortados.

Qualquer sobremesa que incorpore cremes ou natas, não pode ser feita no dia anterior.

2. EXEMPLOS DE PRATOS OU ALIMENTOS SUSCEPTÍVEIS

Os alimentos e pratos a seguir referenciados, requerem especiais cuidados, por apresentarem maior susceptibilidade microbiológica, e constituem meros exemplos:

- Cozido à Portuguesa, Feijoada, Chispalhada e Rancho
- Arroz e papas sarrabulho
- Frango de cabidela
- Sanguê cozido
- Língua de vaca
- Produtos Transformados na unidade (pastéis, rissóis, croquetes)
- Hambúrguer e Almôndegas transformados na unidade
- Salsichas frescas
- Alheiras
- Chouriço de sangue, chouriço mouro e morcela
-

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	---	-------------

Edição nº 06 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Pratos Susceptíveis à Contaminação N-DSA-21
-------------------------------------	--	--

3. PREPARAÇÕES QUE REQUEREM ESPECIAIS CUIDADOS

Molhos e Cremes:

- Preparar o mais próximo possível do consumo (ex. molho bechamel).

Molhos e Sucos provenientes de assados e estufados:

- Separar dos produtos proteicos (carne e peixe), manter a uma temperatura superior a 65°C, em lume brando ou banho-maria, e ferver durante pelo menos 15 minutos imediatamente antes de serem servidos.

Aves:

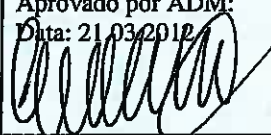
- Devem ficar muito bem passadas, particularmente na cavidade abdominal e torácica.

Produtos Desfiados:

- Desfiar a quente ou a frio (abaixo dos 10°C), com luvas descartáveis e máscara buco-nasal, e o mais próximo possível da confecção final e distribuição da refeição. Entre o fim da confecção e o final das operações de desfiar, não devem decorrer mais de 2 (duas horas). Após esta operação, os produtos servidos a quente, deverão ser regenerados até atingir os 75°C no seu interior; de seguida, devem ser colocados em equipamento de conservação apropriado (banho-maria ou estufa). Os produtos servidos a frio deverão ser colocados em equipamento de frio imediatamente após o fim desta operação.

4. PROIBIÇÕES

- Nas ementas para crianças e idosos são proibidos os seguintes alimentos e preparações culinárias:
 - língua de vaca
 - carne fresca picada (utilizar carne picada congelada)
 - alheiras
 - salsichas frescas
 - chouriço de sangue, chouriço mouro ou morcelas
 - transformados produzidos na unidade (croquetes, rissóis, almofadinhas, etc).
 - salada de frutas.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 2
---	--	-------------

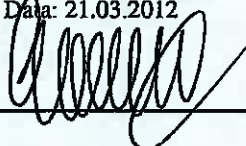
Edição n° 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Distribuição e Serviço de Alimentos N-DSA-22
-------------------------------------	---	---

1. GENERALIDADES

- A distribuição e serviço das refeições compreendem o período desde o final da confecção até que a refeição seja entregue ao utente. Durante este intervalo de tempo, devem cumprir-se diferentes princípios de modo a garantir a segurança dos alimentos.
- A preparação dos alimentos deve terminar o mais próximo possível do momento da sua colocação na linha de serviço.
- Os alimentos confeccionados devem atingir no mínimo 75°C no seu centro térmico.
- Os alimentos devem ser mantidos fora das temperaturas de risco, considerando-se para este efeito o intervalo entre 10° e 65°C, por períodos superiores a 2 (duas horas).
- Para assegurar a manutenção a temperaturas adequadas dos alimentos durante o serviço, é necessário ligar os equipamentos da linha com a devida antecedência e monitorizar e registar as temperaturas dos equipamentos, antes da colocação de qualquer alimento.
- No período que antecede o consumo é obrigatória a protecção dos alimentos (com tampas, papel vegetal ou película aderente, por ex.).

2. ALIMENTOS SERVIDOS QUENTES

- Estes alimentos devem ser mantidos quentes (acima de 65° no centro térmico do alimento):
 - em banhos-maria, regulados para o máximo e devidamente tapados, com água acima de 85°C.
 - em estufas, reguladas para o máximo e fechadas entre utilizações, com temperatura superior a 75°C.
- Também é adequado submeter os alimentos a arrefecimento rápido e conservação abaixo de 10°C. Estes alimentos são reaquecidos, imediatamente antes do serviço, até à temperatura mínima de 75°C (no centro térmico do alimento).

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 1 de 2
---	--	-------------

Edição nº 07 Emissão: 19.03.2012	 NORMAS DSA	Distribuição e Serviço de Alimentos N-DSA-22
-------------------------------------	--	---

- Os alimentos não deverão permanecer nos equipamentos de manutenção a quente por períodos superiores a 3 horas.
- No caso da unidade possuir serviço de distribuição de leite em termos, este não pode exceder o prazo de 2 horas até ao seu consumo final.

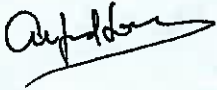
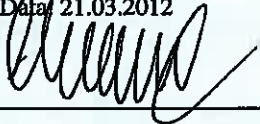
3. ALIMENTOS SERVIDOS FRIOS

- Os alimentos servidos frios deverão ser conservados em equipamentos que garantam temperaturas adequadas, devendo respeitar os valores descritos na Instrução de Trabalho n.º 4 (IT 4 - temperaturas de referência):
- É aceitável que durante períodos de tempo limitados, e imediatamente antes do consumo, as temperaturas de referência sejam ultrapassadas, desde que por períodos nunca superiores a 2 (duas horas).

Nestas condições os produtos expostos a temperaturas acima dos 12°C devem ser eliminados.

CASOS ESPECIAIS

Situações particulares, como serviços especiais, lanches e casos em que se verifiquem dificuldades pontuais com equipamentos, podem remeter para períodos de exposição maiores que os anteriormente referidos. Estes casos requerem aprovação específica pela Divisão da Segurança Alimentar, com definição de ementas e condições especiais de fornecimento.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 19.03.2012 	Aprovado por ADM: Data: 21.03.2012 	Pág. 2 de 2
---	--	-------------

Edição nº 05 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Qualidade das Sobremesas N-DSA-23
-----------------------------------	---------------------------------	--

1. GENERALIDADES

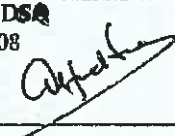
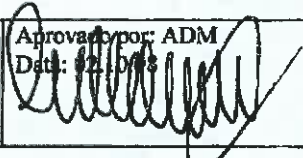
- Na sua preparação, as sobremesas deverão ser objecto do mínimo de manipulações possíveis, que se levarão a efeito com o máximo cuidado, num ambiente de limpeza total, com separação radical entre alimentos crus e alimentos cozinhados e vigiando especialmente a limpeza de todos os utensílios a utilizar, devendo apresentar-se sem humidade ou resíduos.
- As sobremesas devem manter-se sempre isoladas e protegidas.
- É obrigatória a utilização de utensílios na manipulação de sobremesas confeccionadas, bem como o uso de luvas descartáveis e máscara buco-nasal.
- A canela deve colocar-se nas sobremesas recorrendo sempre a caneleiros, não podendo em caso algum, ocorrer o contacto directo com as mãos. Sempre que possível deve dispor os caneleiros para utilização dos utentes, de forma a que sejam estes a colocar a canela no momento do consumo.
- Também o pau de canela deve ser alvo de uma apreciação especial, verificando o seu interior, e caso apresente bolores, deve ser de imediato rejeitado. O pau de canela tem de ser adicionado logo no início da confecção da sobremesa.
- De preferência, a canela e as especiarias em geral, devem provir de embalagens pequenas, devendo as unidades que têm poucas refeições, encomendar embalagens com a menor quantidade possível.

NOTE BEM: As presentes indicações são complementares das referidas na Norma N-DSA-21, "Pratos Susceptíveis à Contaminação", nos aspectos relativos às sobremesas.

Elaborado por: Data: 29.09.2008 <i>Patricia Olay</i>	Revisto por: Data: 29.09.2008 <i>celso</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
--	--	--	--------------

Edição n° 04 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Tratamento e Identificação dos Produtos Não Conformes N - DSA - 24
-----------------------------------	---------------------------------	---

- Consideram-se **produtos não conformes** todos aqueles que não cumprem os requisitos especificados, ex: Data Limite de Consumo expirada, embalagem danificada, alterações visíveis, entre outros.
- Os produtos considerados não conformes, devem ser identificados com a indicação – **Produto não conforme – Não utilizar.**
- Em caso de dúvida, relativamente ao estado de conformidade de um produto, este deve ser identificados com etiqueta de cor amarela com a indicação – **Produto a aguardar inspecção – Não utilizar.**
- Qualquer produto para destruição, deve ser devidamente identificado e segregado, até ao momento da destruição.
- Todos estes produtos devem ser claramente separados (segregados) dos restantes géneros alimentares e identificados de modo a não suscitar dúvida, de modo a impedir a sua utilização inadvertida. Se necessário, podem ser colocados em sacos plásticos fechados, devidamente identificados.
- Em todas as unidades deve ser identificados espaços para armazenagem de produto não conforme, na despensa, para produtos que não requerem frio, e nos equipamentos de refrigeração ou congelação, para os restantes produtos.
Na ausência de espaço, estes locais podem ser substituídos por caixas, devidamente assinaladas com etiqueta para produto não conforme ou aguardando inspecção.
- Para proceder à destruição de qualquer produto deve preencher-se o registo de “Auto de Destruição”, em anexo.

Elaborado por: DSA Data: 25.09.08	Revisto por: DSA Data: 25.09.08 	Aprovado por: ADM Data: 02.10.08 	Pág.: 1 de 2
--------------------------------------	---	---	--------------

Edição nº 04 Emissão: 02.10.08	NORMAS DSA	Tratamento e Identificação dos Produtos Não Conformes N - DSA - 24
-----------------------------------	---------------------------------	---

AUTO DE DESTRUIÇÃO DE PRODUTO AVARIADO

UNIDADE: _____ **DATA:** ____/____/____

PRODUTO OU PRODUTOS A DESTRUIR: _____

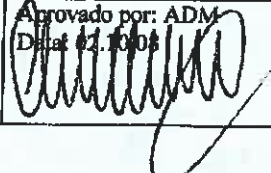
QUANTIDADES: _____

DADOS CONSTANTES DA ROTULAGEM: _____

CAUSAS DA DESTRUIÇÃO: _____

ASS. RESPONSÁVEIS: _____

NOTA: O auto deve ser assinado por dois responsáveis presentes na unidade, no momento da destruição.

Elaborado por: DSA Data: 25.09.08	Revisto por: DSA Data: 25.09.08 	Aprovado por: ADM Data: 02.10.08 	Pág.: 1 de 2
--------------------------------------	---	---	--------------

Edição nº 01 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	EPI's, Equipamentos de trabalho e Emergências N-DSA-25
-----------------------------------	---------------------------------	---

PROTECÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

- Todas as unidades devem estar equipadas com os **Equipamentos de Protecção Individual (EPI's)** indicados para as tarefas a realizar e em número suficiente para o efeito.
- Os equipamentos de trabalhos que podem constituir um risco agravado para os trabalhadores serão objecto de verificação periódica das suas condições de segurança.

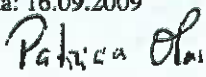
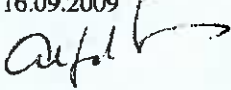
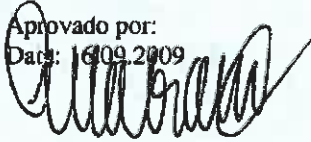
1. Equipamentos de Protecção Individual (EPI)

Deverão existir na unidade todos os EPI's necessários para garantir a segurança dos funcionários, tendo em conta os perigos associados às tarefas a desempenhar.

Apenas se poderão adquirir EPI's com marcação CE e deverá ser conservada, estando disponível para consulta, a informação que acompanha o EPI, onde estão descritas as características do equipamento, instruções de utilização, advertências, entre outras informações.

Os EPI's **obrigatórios** a utilizar por cada colaborador são os descritos seguidamente:

- Calçado antiderrapante e com biqueira resistente, para todas as funções e tarefas existentes na Unidade;
- Equipamentos de protecção individual para manipulação de produtos químicos, sempre que indicado no Plano de Higiene, nomeadamente:
 - Luvas de protecção química
 - Óculos de protecção
 - Máscara filtrante (protecção química)
- Luva anti-corte (ex: malha de aço) em trabalhos de corte continuados, sempre que são utilizados utensílios de corte (ex: facas);
- Luva anti-corte (ex: malha de aço) para troca de lâminas das máquinas de corte.

Elaborado por: Data: 16.09.2009 	Revisto por: Data: 16.09.2009 	Aprovado por: Data: 16.09.2009 	Pág.: 1 de 6
---	---	---	--------------

N-DSA-25

LISTA DE DISTRIBUIÇÃO DE MUNICÍPIOS DE PROTEÇÃO AMBIENTAL POR TABELA/PAIS

1985 11 02

a) Registos a efectuar/processo de distribuição:

Pág.: 2 de 6

Edição nº 01 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	EPI's, Equipamentos de trabalho e Emergências N-DSA-25
-----------------------------------	---------------------------------	---

A distribuição dos EPI's deve ser efectuada a cada colaborador, consoante a(s) tarefa(s) que desempenha, no início da prestação de serviços, e ficar registada no documento "Lista de Distribuição de Equipamentos de Protecção Individual por Colaborador". No caso de EPI's cuja utilização possa ser feita por mais do que uma pessoa após higienização do mesmo (deve haver registo de higienização), estes devem ser assinalados no documento atrás referido como distribuídos ao trabalhador sendo este informado deste facto.

Esta distribuição tem de ser acompanhada da respectiva formação, relativamente aos perigos associados às tarefas, avaliação de riscos, ao modo de utilização e conservação dos EPI's, registando-a no registo de "Formação de Acolhimento do novo colaborador".

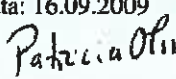
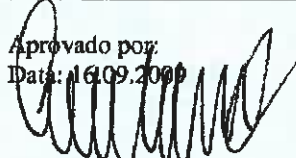
Sempre que for distribuído um novo EPI ao colaborador, esta entrega tem de ser registada (no documento "Lista de Distribuição de Equipamentos de Protecção Individual por Colaborador") e ministrada a respectiva formação, com o preenchimento do Registo de Formação sobre esse tema.

Os EPI's devem encontrar-se em bom estado de conservação, adequados ao trabalhador e devem permanecer em boas condições de higiene e correctamente armazenados. Cabe aos trabalhadores o dever de colaborarem neste aspecto, de forma a salvaguardar a sua própria segurança.

Sempre que os EPI's forem devolvidos ou substituídos, esta recepção e nova entrega deve também ficar registada no documento "Distribuição de EPI". A substituição far-se-á sempre mediante a entrega do equipamento não conforme.

No caso dos equipamentos de desgaste rápido (por ex. luvas de loiça) o trabalhador dirige-se ao responsável que faz a entrega mediante a apresentação do deteriorado. Por norma, este material está disponível na unidade.

Semestralmente, deverá ser efectuada uma revisão ao estado de conservação, higiene e adequabilidade dos EPI's. As verificações efectuadas serão registadas no documento "Check-List de

Elaborado por: Data: 16.09.2009 	Revisto por: Data: 16.09.2009 	Aprovado por: Data: 16.09.2009 	Pág.: 3 de 6
---	---	---	--------------

Edição nº 01 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	EPI's, Equipamentos de trabalho e Emergências N-DSA-25
-----------------------------------	---------------------------------	---

Verificação dos Equipamentos de Protecção Individual e Caixa de 1^{os} Socorros" em anexo, o qual será arquivado na unidade.

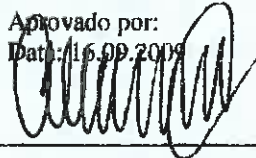
Nesta verificação, alguns aspectos devem ser considerados, nomeadamente se:

- O EPI tem marcação CE
- Os EPI's estão disponíveis consoante as tarefas a realizar
- O EPI é de uso pessoal. Caso não seja, são tomadas medidas de higiene e saúde entre utilizadores
- Os funcionários receberam formação/informação sobre cada EPI
- Os EPI encontram-se em bom estado de conservação – integro (sem rachas, sem estar partido/ roto/ danificado), higienizado, etc.
- As luvas térmicas, assim designadas correntemente, podem ser de vários tipos: silicone ou de outros materiais e a sua utilização varia em função da especificidade da tarefa a efectuar.

2. Verificação de Equipamentos de Trabalho

- De forma a garantir as condições de segurança dos equipamentos de trabalho durante todo o seu período de utilização, estes serão alvo de verificações regulares.
- Anualmente serão efectuadas as referidas verificações com base no documento "Controlo de Equipamentos de Trabalho", em anexo.
- No documento de verificação serão identificadas as anomalias ou não conformidades detectadas em cada equipamento. Serão registadas as acções a implementar para resolução dos problemas identificados bem como os responsáveis pela implementação e datas limite de implementação.
- Nos casos em que a solução do problema requer a intervenção do cliente ou recursos consideráveis, o gestor/responsável da unidade informa a cadeia hierárquica e DSA.

3. Emergências

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009	Aprovado por: Data: 16.09.2009 	Pág.: 4 de 6
--	----------------------------------	---	--------------

Edição nº 01 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	EPI's, Equipamentos de trabalho e Emergências N-DSA-25
-----------------------------------	---------------------------------	---

- Em cada unidade operacional serão designados os trabalhadores responsáveis pela prestação de primeiros socorros, combate a incêndios e evacuação.
- Os trabalhadores a quem incumba esta responsabilidade deverão dispor da formação necessária, adequada e proporcional para as funções ou tarefas a desempenhar.

RESPONSABILIDADES

A aquisição, distribuição/registos/reposição/recolha/verificação de EPI's nas unidades cabe ao Gestor ou responsável da unidade.

Aos trabalhadores em geral é atribuída a responsabilidade de utilizar correctamente / conservar / preservar os EPI's distribuídos.

As responsabilidades pelas acções descritas na presente norma, no que diz respeito à emergência, encontram-se atribuídas em cada unidade. A atribuição das responsabilidades cabe ao inspector/gerente da unidade.

A identificação dos responsáveis encontra-se descrita no documento "Atribuição de Responsabilidades na Unidade".

As actividades de verificação de Equipamentos de Trabalho anteriormente referidas são da incumbência do inspector/gerente da unidade, bem como os registos e acções associadas.

ANEXOS

- Check-List de Verificação dos Equipamentos de Protecção Individual e Caixa de 1ºs Socorros
- Atribuição de Responsabilidades na Unidade
- Formação de Acolhimento do novo colaborador
- Lista de Distribuição de Equipamentos de Protecção Individual por Colaborador
- Registo de Formação

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patz. L. Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 5 de 6
--	---	--	--------------

Edição nº 01 Emissão: 16.09.09	NORMAS DSA	EPI's, Equipamentos de trabalho e Emergências N-DSA-25
-----------------------------------	-----------------------------	---

- Controlo de Equipamentos de Trabalho

Elaborado por: Data: 16.09.2009 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Signature]</i>	Aprovado por: Data: 16.09.2009 <i>[Signature]</i>	Pág.: 6 de 6
--	--	---	--------------

INSTRUÇÕES DE TRABALHO

SEGURANÇA ALIMENTAR

Edição nº3 Emissão: 03.10.08	Instrução de Trabalho	Utilização de Caixas Germicidas IT-1
---	------------------------------	---

1. Como funcionam

As lâmpadas no interior emitem raios ultravioletas que destroem os microorganismos. Deve contudo tomar-se em atenção que os microorganismos só são destruídos se a luz incide directamente sobre todas as superfícies.

2. Para que servem

As caixas germicidas utilizam-se para manter desinfectados os utensílios de cozinha como facas, espátulas, pinças, etc., ou para os manter resguardados entre utilizações, depois de terem sido desinfectados.

3. Regras de utilização

- Os utensílios a desinfectar devem estar bem limpos e secos;
- Os utensílios devem ser colocados de modo a que a luz incida sobre todas as superfícies;
- De preferência devem colocar-se ao alto (em posição vertical), e devidamente separados;
- Os utensílios com grandes concavidades (por ex: concha de gelado) devem ser sempre lavados e desinfectados, antes da sua colocação nas caixas germicidas. A concavidade deve ficar exposta à luz.
- As caixas germicidas devem manter-se devidamente limpas;

4. Cuidados de segurança

- Mantenha sempre a caixa bem fechada;
- Antes de abrir a caixa desligue a lâmpada;
- Nunca se exponha directamente à luz ultravioleta;

Elaborado por: <i>Patricia Dias</i> Data: 30.09.2008	Revisto por: Data: 30.09.2008 <i>Alfredo</i>	Aprovado por: Data: 03.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
---	--	--	--------------

Edição nº3 Emissão: 03.10.08	Instrução de Trabalho	Verificação de Temperaturas à Recepção IT-2
---------------------------------	------------------------------	---

1. Como utilizar o termómetro sonda

Para utilizar o termómetro sonda, deve tomar em consideração que o mesmo deve ser devidamente desinfetado entre utilizações.

2. Como verificar as temperaturas

Deve colocar a sonda do termómetro perpendicularmente à superfície do produto onde pretende verificar a temperatura. No caso de produtos no estado líquido, deve fazer a sonda penetrar no mesmo. **Atenção**, apenas a ponta da sonda é termo-sensível, e para obter bons resultados, a sonda deve penetrar no mínimo até 10 mm, no produto onde pretende avaliar a temperatura.

3. Operações especiais

Alguns produtos, como por exemplo iogurtes e ovoprodutos (embalados em "Tetra Pack" ou "Elo Pack"), são sujeitos a teste destrutivo para verificação da temperatura, devendo proceder à abertura de uma das embalagens fornecidas, por amostragem aleatória, e colocando posteriormente a sonda em contacto com o conteúdo.

Os produtos sujeitos a esta verificação devem ser imediatamente encaminhados para a preparação/confecção, ou em alternativa ser destruídos.

4. Temperaturas "Não Conformes"

Quando as temperaturas verificadas estiverem fora dos limites aceitáveis, deve proceder-se à devolução dos produtos em causa. Considera-se como derrogação a esta situação o caso dos produtos congelados, em que, pela dificuldade de aplicação da sonda no centro térmico do produto, as temperaturas encontradas podem não cumprir o especificado, ou pode mesmo não ser possível verificar a temperatura. Nestes casos devem procurar-se sinais de alteração, como por exemplo:

- Desidratação;
- Oxidação;
- Flacidez do tecido muscular;
- Evidências de recongelação (por alteração de forma e presença de líquidos de exsudação, congelados ou não).

Na constatação destes sinais de alteração os produtos devem ser rejeitados. Na evidência da sua ausência os produtos congelados podem ser aceites.

Elaborado por: <i>Patricia Olay</i> Data: 30.09.2008	Revisto por: Data: 30.09.2008 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 03.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 1
---	---	--	--------------



Edição nº5 Emissão: 05.01.09	Instrução de Trabalho	PERIGOS FÍSICOS IT-3
---------------------------------	------------------------------	---------------------------------------

1. O que são Perigos Físicos?

É considerado **Perigo Físico** a presença de qualquer corpo estranho em produtos alimentares, equipamentos ou utensílios, que possam chegar ao utente, podendo ocasionar desvios à sua saúde em caso de ingestão, pela possibilidade de ocasionar feridas, lacerações ou cortes nos tecidos moles, ou pela possibilidade de provocar lesão ao nível da arcada dentária, ou provocar distúrbios ao nível da motricidade do aparelho digestivo e nomeadamente perfurações.

2. Quais os Perigos Físicos mais usuais?

- ✓ Os adornos dos operadores (Ex.: Brincos ou ganchos de prender o cabelo.).
- ✓ Partículas ou fragmentos provenientes da quebra de objectos de vidro, loiça ou porcelana.
- ✓ Areia e pedras, presentes nos produtos em natureza. (Ex.: Arroz, Farinha, Batatas).
- ✓ Pedacos de metal provenientes de utensílios e de outros objectos estranhos à confecção. (Palha de aço, agramos, parafusos.).
- ✓ Fragmentos provenientes de utensílios de madeira. (Ex.: Colher de pau, espátula.).
- ✓ Pensos, pedacos de papel ou cartão, plásticos de etiquetas e botões, entre outros.

3. Cuidados Gerais

Não é permitido aos manipuladores o uso de todo e qualquer objecto de adorno, incluindo entre outros anéis e brincos. Nas áreas de trabalho, não é permitida a existência de objectos ou utensílios que não sejam exclusivamente utilizados nas operações de manipulação e confecção de alimentos. Atenção especial deve ser dada aos equipamentos e utensílios, em cuja constituição entram peças amovíveis, no sentido de evitar que essas peças cheguem inadvertidamente aos alimentos. Deve ser monitorizado o estado de conservação dos filtros dos exaustores de modo a garantir que não ocorra a libertação de filamentos metálicos ou de outras partículas susceptíveis de contaminar os alimentos.

Deve efectuar-se um rastreio visual ao arroz, farinha, e outros produtos em natureza, procurando detectar corpos estranhos. Deve por exemplo "escolher" manualmente o arroz ou quando necessário peneirar a farinha. Nunca verter o conteúdo de um saco contendo alimentos, directamente para a preparação culinária.

Loiça de vidro ou de porcelana, como por exemplo tigelas de sobremesa, devem guardar-se sempre, com a base virada para cima, e a zona côncava virada para baixo.

4. É Proibido

- ✓ O uso de palha de aço, o uso de utensílios lascados ou esbatenados, e utensílios de madeira.

Elaborado por: <i>[assinatura]</i> Data: 05.01.2009	Revisto por: <i>[assinatura]</i> Data: 05.01.2009	Aprovado por: <i>[assinatura]</i> Data: 05.01.2009	Pág.: 1 de 1
--	--	---	--------------



TABELA DE TEMPERATURAS DE REFERÊNCIA PARA CONTROLO DE PROCESSOS

RECEPCÃO	
Produtos	Temperaturas Alvo
Legumes Refrigerados	Entre 4°C e 10°C
Peixe Refrigerado (gelo fundente) *	Entre 0°C e 4°C
Iogurte **, Leite pasteurizado (leite do dia), Manteiga, Margarina	Entre 0°C e 8°C - **10°C
Queijo Fresco, Nata Pasteurizada	Entre 0°C e 5°C
Queijos de Pasta Mole, Queijo Fundido	Igual ou Inferior a 10°C
Queijo de Pasta Dura	Igual ou Inferior a 14°C
Ovos Pasteurizados	Entre 0°C e 4°C
Ovos em Natureza	Entre 5°C e 12°C
Miudezas (ex: fígado, rim) Salsichas frescas	Entre 0°C e 3°C
Carnes de Mamíferos (suínos e bovinos) ***, Aves e Coelho	Entre 0°C e 4°C - *** 7°C
Transformados e Preparados à base de carne	Entre 0°C e 4°C
Charcutaria	Inferior a 10°C
Refeições pré-preparadas (cook Chill)	Entre 0°C e 3°C
Produtos Ultracongelados, Ovos, Peixe, Molúsculos e Marisco cong.	Igual ou Inferior a -15°C
Carnes e Miudezas congeladas	Igual ou Inferior a -9°C

DESCONGELAÇÃO	
Produtos	Temperaturas Alvo
Todos os Produtos	Entre 0°C e 6°C

ARMAZENAMENTO	
Produtos	Temperaturas Alvo
Legumes Refrigerados	Entre 4°C e 8°C
Peixe Refrigerado (gelo fundente)	Entre 0°C e 4°C
Iogurte **, Leite pasteurizado (leite do dia), Manteiga **, Margarina	Entre 0°C e 6°C
Queijo Fresco, Nata Pasteurizada	Entre 0°C e 5°C
Queijos de Pasta Mole, Queijo Fundido	Entre 4°C e 6°C
Queijo de Pasta Dura	Igual ou Inferior a 10°C
Ovos Pasteurizados	Entre 0°C e 4°C
Ovos em Natureza	Entre 5°C e 8°C
Miudezas (ex: fígado, rim)	Entre 0°C e 3°C
Salsichas frescas	Entre 0°C e 3°C
Carnes de Mamíferos (suínos e bovinos) ***, Aves e Coelho	Entre 0°C e 4°C - *** 7°C
Transformados e Preparados à base de carne	Entre 0°C e 4°C
Charcutaria	Entre 0°C e 5°C
Refeições pré-preparadas (cook Chill)	Entre 0°C e 3°C
Produtos Ultracongelados, Ovos, Peixe, Molúsculos e Marisco cong.	Igual ou Inferior a -18°C
Carnes e Miudezas congeladas	Igual ou Inferior a -12°C

 Elaborado e revisto por DSA:
Data: 02.05.2014

 Aprovado por ADM:
Data: 05.05.2014

Página 1 de 2

Edição nº 6 Emissão: 02.05.2014	 Instrução de Trabalho	Temperaturas de Referência IT-4
------------------------------------	--	--

CONFEÇÃO	
Produtos	Temperaturas Alvo
Óleo de Fritura	Máximo 180°C
Arrefecimento Rápido	Inferior a 10°C (em 2h)
Confecção/Reaquecimento/Regeneração	Igual ou Superior a 75°C

DISTRIBUIÇÃO/SERVIÇO	
Produtos	Temperaturas Alvo
Alimentos em Banho-Maria	Igual ou Superior a 65°C
Pratos Frios, Saladas, Salada de Frutas, Sobremesas	Igual ou Inferior a 8°C
Sandes ****	Entre 4°C e 6°C
Equipamentos	Temperaturas Alvo
Banho-Maria (água)	Superior a 85°C
Estufa	Superior a 75°C
Expositores refrigerados de Sobremesas e Saladas	Igual ou Inferior a 8°C
Máquinas de Venda Automática ****	Entre 2°C e 8°C

NOTAS- Existe legislação que condiciona as temperaturas de Transporte (recepção para a Gertal) e de conservação dos gêneros alimentícios. As tabelas refletem essa especificação sempre que existe. Alguns produtos podem identificar na sua rotulagem, exigências diferentes das acima identificadas, devendo nesses casos cumprir-se a temperatura constante da rotulagem.

*- De acordo com o Reg. CE 853/2004

** - De acordo com as Portarias 742/92 e 521/95. No caso da manteiga é a NP1711:1986

*** - De acordo com o D.L. 147/2006 com alterações do D.L.207/2008

**** - De acordo com a temperatura máxima do alimento mais exigente em temperatura de conservação, presente na máquina.

Elaborado e revisto por DSA: Data: 02.05.2014	Aprovado por ADM: Data: 05.05.2014	Página 2 de 2
--	---------------------------------------	---------------

Edição nº4 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	RETIRADA, PREPARAÇÃO E RESPOSTA À EMERGÊNCIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR IT 6
---------------------------------	------------------------------	---

OBJECTIVO:

Esta Instrução de Trabalho tem como objectivo definir o procedimento de gestão de retirada e de potenciais situações de emergência e acidente que podem ter impacte na segurança alimentar.

Para todas as situações de emergência com influência na segurança de pessoas e bens, foram definidas Instruções Particulares de Emergência. Estas medidas aplicam-se apenas nas unidades que não possuem Planos de Emergência Internos ou uma Estrutura de Resposta a Emergências devidamente organizada.

MODO DE PROCEDER

Comunicação

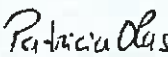
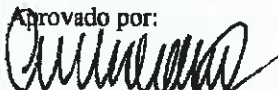
Perante a existência de um produto não conforme em qualquer fase do processo produtivo (recepção, armazenamento, ao longo da produção e distribuição), ou de uma situação de acidente ou de emergência que possa ter impacte na segurança alimentar, deve ser comunicada a ocorrência ao Responsável da Unidade que, por sua vez, deve alertar o Inspector Operacional e a Divisão de Segurança Alimentar para proceder à preparação e resposta à emergência.

Preparação e Resposta à Emergência

Nesta fase será averiguada a causa da ocorrência, com a intervenção dos técnicos da Divisão de Segurança Alimentar, do Inspector Operacional e, eventualmente, dos fornecedores.

Como resposta à emergência podem ser desenvolvidas, em função da natureza da ocorrência, as seguintes acções:

1. Notificação e recolha de matéria-prima

Elaborado por:  Data: 15.09.09	Revisto por:  Data: 16.09.2009	Aprovado por:  Data: 19.09.09	Pág.: 1 de 6
---	---	---	--------------

Edição nº4 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	RETIRADA, PREPARAÇÃO E RESPOSTA À EMERGÊNCIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR IT 6
---------------------------------	------------------------------	---

Sempre que um produto é devolvido por falta de qualidade intrínseca, nomeadamente por alteração das suas características organolépticas, compete à Divisão de Segurança Alimentar, em conjunto com o Departamento de Qualidade do fornecedor, avaliar a natureza da não conformidade e efectuar a correspondente análise de risco. Com base em motivos suportados na análise de risco, a Gertal poderá notificar o fornecedor no sentido deste proceder à recolha do(s) lote(s) suspeito(s).

Todas as unidades que tenham recebido o(s) lote(s) suspeito(s), devem ser contactadas pela DSA no sentido de procederem à segregação e identificação do produto não conforme, sendo ainda informadas relativamente à data em que o fornecedor efectua a recolha do referido produto.

A D.S.A. poderá recolher amostras para análise laboratorial e poderá realizar uma auditoria ao fornecedor, sempre que entenda ser necessário realizar estas actividades para avaliar a ocorrência.

2. Recolha de produto final exposto em linhas de self, máquinas de vending ou em bares

Após a detecção de um produto suspeito por um operador, este deve de imediato reportar a ocorrência ao Gestor da Unidade para que seja avaliada a situação. No caso de se confirmar uma ocorrência com impacte na segurança alimentar dos alimentos expostos nas linhas de serviço, máquinas de venda automática ou bares, o Gestor da Unidade deve garantir a recolha de todo o produto e assegurar a sua substituição. Em simultâneo, deve informar o Inspector e a Divisão da Segurança Alimentar sobre o sucedido.

A detecção do lote do produto não conforme pode ser efectuada através dos registos de rastreabilidade entregues à recepção pelos fornecedores e através dos rótulos que são retidos por 72h.

O produto recolhido deve ser eliminado, cumprindo o descrito na N-DSA-24 (Tratamento e Identificação dos Produtos Não Conformes).

3. Comunicação às partes interessadas relevantes

Caso se constate a impossibilidade de assegurar a retirada atempada de todos os produtos potencialmente afectados, a Administração procederá à comunicação da ocorrência às autoridades competentes (ASAE e Delegação de Saúde) e aos clientes.

Elaborado por: <i>Patricia Dias</i> Data: 15.09.09	Revisto por: <i>[Assinatura]</i> Data: 16.09.2009	Aprovado por: <i>[Assinatura]</i> Data: 19.09.09	Pág.: 2 de 6
--	---	--	--------------

Edição nº4

Emissão: 19.09.09

**Instrução de
Trabalho****RETIRADA,
PREPARAÇÃO E
RESPOSTA À
EMERGÊNCIA PARA
SEGURANÇA ALIMENTAR****IT 6**

Conjuntamente com estes, a DSA avaliará a necessidade de eventuais mecanismos de comunicação com os potenciais consumidores. A DSA juntamente com os clientes desencadeará de imediato os mecanismos de comunicação com os potenciais consumidores. A partir da lista de utentes e dos contactos dos mesmos que o cliente possui, nomeadamente de colaboradores, alunos (nas instituições de ensino) e pacientes (nos estabelecimentos de saúde) é feita a comunicação.

4. Avaria nos sistemas de abastecimento de água e/ou energia

No caso de ocorrer uma avaria nos sistemas de abastecimento de água potável, energia eléctrica ou gás, o Gestor de Unidade e o Inspector Operacional devem accionar os seguintes meios:

- Avaliar o quadro de pessoal da unidade face às necessidades requeridas e o seu reforço, se necessário;
- Assegurar a instalação dos equipamentos necessários
- Reforçar a palamenta necessária para a preparação/confecção de alimentos;
- Assegurar o fornecimento ao serviço de alimentação de garrações de água de 20 litros pela central de abastecimento;
- Accionar o plano de ementas de emergência e/ou o recurso a refeições produzidas numa unidade externa;
- Assegurar a disponibilidade de louça descartável no serviço de refeições.

5. Falta de energia eléctrica nas unidades hospitalares

Em unidades com utentes acamados ou com mobilidade condicionada, se a falta de energia eléctrica afectar os elevadores de acesso aos pisos, deverão ser tomadas as seguintes medidas:

- Em caso de necessidade de utilização das escadas de serviço deverá dar-se início à distribuição por copas e piso, dos tabuleiros, pratos, talheres, taças para sopa e copos descartáveis;
- Deverão ser transportados os componentes confeccionados para as diferentes dietas em contentores térmicos;
- Deverá ser preparada uma linha de empratamento em cada piso.
- Os tabuleiros e os contentores deverão ser recolhidos e lavados na copa da louça.

Elaborado por:

Patricia O. Ous

Data: 15.09.09

Revisto por:

Alfredo
Data: 16.09.2009

Aprovado por:

Alfredo
Data: 19.09.09

Pág.: 3 de 6

Edição nº4 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	RETIRADA, PREPARAÇÃO E RESPOSTA À EMERGÊNCIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR IT 6
---------------------------------	------------------------------	---

O Gestor da unidade coordenará o estabelecimento destas acções.

6. Avaria dos Equipamentos de Manutenção de Temperatura

Quando ocorre a detecção da avaria dos equipamentos de manutenção de Temperatura com alimentos dentro, é necessário tratar os produtos alimentares como produtos potencialmente não seguros. Os produtos terão que ser avaliados pelo Gestor da Unidade.

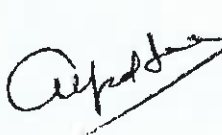
O tratamento destas situações assim como o destino final dos produtos devem ficar registadas no Registo de Não Conformidades e no caso de haver destruição de produtos estes devem ser recolhidos e destruídos cumprindo o descrito na N-DSA-24 Tratamento e Identificação de Produtos Não Conformes.

7. Falha de Energia

Em caso de falha de energia e a unidade não possua um gerador de emergência todos os equipamentos de frio, devem ficar fechados para não ocorrerem "perdas" de temperatura nas câmaras de refrigeração e congelação. Se a falha de energia se mantiver durante um período de tempo considerável a Gertal pode solicitar ao fornecedor de produtos alimentares veículos transportadores com temperatura controlada e colocar nos veículos as mercadorias ou enviar para armazenagem adequada. Para uma melhor conservação dos produtos armazenados em equipamentos de frio, deve ter-se em consideração o descrito na norma NDSA – 6. No final será sempre efectuada uma avaliação pelo Gestor da Unidade, que em caso de dúvida consulta a DSA.

8. Incêndio

Em caso de incêndio nas instalações do cliente que não se encontram sob a responsabilidade da Gertal, proceder de acordo o Plano de Emergência do cliente e de acordo com as indicações deste. No caso do incêndio deflagrar nas instalações sob a gestão da GERTAL, proceder ao combate ao incêndio com os meios disponíveis na unidade (extintores e mantas), sem se colocar em perigo, e dar de imediato o alerta da situação ao cliente e proceder de acordo com o Plano de Emergência e as instruções do cliente ou a IPE 1 – Incêndios da Gertal.

Elaborado por: <i>Patricia Dias</i> Data: 15.09.09	Revisto por:  Data: 16.09.2009	Aprovado por:  Data: 19.09.09	Pág.: 4 de 6
--	---	---	--------------

Edição nº4 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	RETIRADA, PREPARAÇÃO E RESPOSTA À EMERGÊNCIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR IT 6
---	-------------------------------------	--

Deve-se proceder à evacuação da unidade caso o fogo não seja controlado com as primeiras acções de intervenção referidas.

Após o incêndio controlado e ser dada autorização de entrada na unidade proceder à avaliação do produto. Nesta avaliação deverão ser analisadas as possíveis causas com impacto na segurança do produto: i) fumo, ii) água, iii) produtos químicos de combate a incêndios, iv) temperatura (derivada do incêndio), v) falha de energia (ver ponto 4).

Devem ser considerados produtos potencialmente não seguros:

- Produtos que se encontravam expostos (não embalados), aquando do incêndio, excepto em situações localizadas, imediatamente extintas na primeira intervenção, e que não obrigue à evacuação do local de trabalho;
- Produtos com os quais água e agentes químicos de combate ao incêndio possam ter estado em contacto;
- Produtos susceptíveis de a temperatura do incêndio terem sido sujeitos a temperaturas de conservação inapropriadas.

Mesmo que nenhuma das causas anteriores seja identificada como relevantes, deverá ser sempre avaliado o tempo e temperatura dos produtos que se encontravam em fase de confecção ou serviço, de acordo com os limites estabelecidos para as condições de tempo – temperatura.

A avaliação do produto potencialmente não seguro deve ser coordenada pela DSA.

9. Intrusão

Não é permitida a presença de pessoas estranhas ao serviço sem autorização, nas instalações sob a responsabilidade da GERTAL. A presença de qualquer elemento estranho à equipa da unidade deve ser autorizada/comunicada ao Responsável da Unidade ou quem o substitui na sua ausência. Todos os colaboradores devem estar atentos à presença de pessoas estranhas nas instalações e, caso verifiquem esta situação, interpelá-las. Qualquer situação constatada por um colaborador deve ser comunicada ao Responsável da Unidade ou quem o substitui na sua ausência. Deverá proceder-se à identificação da pessoa estranha. No caso de esta ser encontrada a mexer em produtos alimentares ou aparentar transportar materiais que possam contaminar os produtos, deverá ser alertada a segurança do cliente.

Produto suspeito de qualquer acção danosa deverá ser segregado e tratado como produto potencialmente não seguro.

10. Ameaça de Bomba ou outras situações de Emergência

Elaborado por: <i>Patricia Olas</i> Data: 15.09.09	Revisto por: <i>Alfredo</i> Data: 16.09.2009	Aprovado por: <i>Alfredo</i> Data: 19.09.09	Pág.: 5 de 6
---	---	--	---------------------

Edição nº4 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	RETIRADA, PREPARAÇÃO E RESPOSTA À EMERGÊNCIA PARA SEGURANÇA ALIMENTAR IT 6
---------------------------------	------------------------------	---

Sempre que os colaboradores da unidade sejam "obrigados" a abandonar a unidade por motivos de força maior, deverão cumprir o estabelecido nas Instruções Particulares de Emergência da Gertal ou medidas implementadas pelos clientes nos seus Planos de Emergência.

Logo após o retorno às instalações, deverá ser sempre avaliado o tempo e temperatura dos produtos que se encontravam em fase de confecção ou serviço, de acordo com os limites estabelecidos para as condições tempo/Temperatura.

REGISTOS

Registo de Reclamação de Produto
Registo de Não Conformidade
Auto de Destruição do Produto Avariado

Elaborado por: <i>Patricia Olias</i> Data: 15.09.09	Revisto por: <i>[Assinatura]</i> Data: 16.09.2009	Aprovado por: <i>[Assinatura]</i> Data: 19.09.09	Pág.: 6 de 6
---	---	--	--------------

Plano de Ementas de Emergência

		<i>Almoço</i>	<i>Jantar</i>
2ª Feira	<i>Entrada</i>	Alface em Juliana, Tomate em cubos	Couve Branca em Juliana, Cenoura Raspada
	<i>Prato</i>	Feijão-frade enlatado com atum enlatado, cebola picada e salsa desidratada	Carnes frias: Presunto, Fiambre, Salame, Lombo de porco fumado com Batata frita de pacote e Milho enlatado
	<i>Sobremesa</i>	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração
3ª Feira	<i>Entrada</i>	Cenoura Raspada com Alface	Couve Roxa em Juliana, Tomate em cubos
	<i>Prato</i>	Ovo cozido de conserva com Salada de ervilhas e Milho Enlatados	Grão de bico enlatado com bacalhau desfiado, cebola picada e Salsa desidratada
	<i>Sobremesa</i>	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração
4ª Feira	<i>Entrada</i>	Couve Branca em Juliana, Cenoura Raspada	Alface em Juliana, Tomate em cubos
	<i>Prato</i>	Sardinhas em óleo e Tomate enlatadas com Feijão frade enlatado	Salsichas com batata frita de pacote e espargos enlatados
	<i>Sobremesa</i>	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração
5ª Feira	<i>Entrada</i>	Beterraba em conserva com alface em juliana	Couve Roxa em Juliana, Tomate em cubos
	<i>Prato</i>	Feijoada enlatada	Salada de atum enlatado com Grão de bico enlatado e ovo picado de conserva
	<i>Sobremesa</i>	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração	Fruta ao natural ou enlatada ou Doce tipo longa duração
6ª Feira	<i>Entrada</i>	Alface em Juliana, Tomate em cubos	Tomate e Cenoura raspada
	<i>Prato</i>	Ovo Cozido de conserva com ervilhas enlatadas	Paio, Chouriço e Salame fatiados com batata frita de pacote e Pickles

Edição nº5 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	QUEBRA DE VIDROS E CERÂMICOS OU OUTROS MATERIAIS CORTANTES IT 7
---------------------------------	------------------------------	--

A presente instrução tem como objectivo orientar os funcionários das unidades de como proceder face a quebras de vidros, cerâmicos ou outros materiais cortantes, uma vez que, os fragmentos originados constituem perigos físicos e perigo de corte para os funcionários.

Objectos de vidro, cerâmicos ou outros materiais cortantes mais comuns numa Unidade de Restauração:

- ✓ Copos
- ✓ Louça
- ✓ Vidros (ex. janelas)
- ✓ Lâmpadas, termómetros ou outros utensílios
- ✓ Frascos
- ✓ Garrafas
- ✓ Recipientes em vidro e cerâmicos para acondicionamento (ex. travessa, tigelas de sopa)
- ✓ Utensílios em vidro para confecção (ex. medidor)

Cuidados Gerais

Nas áreas de trabalho, não é permitida a existência de objectos de vidro, cerâmicos que não sejam exclusivamente utilizados nas operações de preparação, confecção e acondicionamento de alimentos. Loíça de vidro ou cerâmica, como por exemplo tigelas de sobremesa e sopa, devem guardar-se sempre, com a base virada para cima, e a zona côncava virada para baixo.

Quebra de vidros e cerâmicos ou outros materiais cortantes

Os procedimentos gerais a seguir devem ser implementados pelos funcionários das unidades aquando da quebra de vidros, cerâmicos ou outros materiais cortantes:

Elaborado por: Data: 15.09.2009 <i>Patrícia Olos</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 19.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 1 de 2
--	---	--	--------------

Edição nº5 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	QUEBRA DE VIDROS E CERÂMICOS OU OUTROS MATERIAIS CORTANTES IT 7
---------------------------------	------------------------------	--

1. Isolar o espaço envolvente e/ou identificar a zona;
2. Informar restantes funcionários;
3. Com uma escova ou rodo, juntar todos os fragmentos;
4. Com o auxílio de uma pá, apanhar os fragmentos;
5. Colocar no recipiente respectivo (vidrão ou lixo);
6. Com uma esfregona, lavar toda a zona para apanhar pequenos fragmentos e pó proveniente da quebra;
7. Proceder à substituição do material, sempre que necessário.

No caso do material fracturado se encontrar no interior de uma cuba de lavagem que se encontre com água, o operador deve utilizar uma luva anti-corte para retirar a tampa do sifão e deixar a água escoar completamente. Passar por água corrente todos os restantes utensílios que se encontrem na cuba e de seguida remover todos os pedaços de vidro/cerâmica existentes, com a luva anti-corte sempre calçada.

No caso específico de porções de vidro agarradas à origem (ex. vidro de janela), deverá proteger o vidro que não quebrou com fita adesiva, tomando o efeito todas as precauções necessárias para não se ferir, e chamar um responsável pela manutenção para proceder à reparação e substituição do vidro. **Nunca efectuar este procedimento se o mesmo colocar em risco a segurança dos funcionários.**

Em caso de quebra de vidro, cerâmicos ou outros materiais cortantes, se houver risco de projecção de fragmentos de vidro para alimentos ou materiais que entrem em contacto com alimentos, **deve rejeitar todos os alimentos**, encaminhar todos os materiais/utensílios para lavagem e lavar toda a zona circundante.

Elaborado por: Data: 15.09.2009 <i>Patrícia Dias</i>	Revisto por: Data: 16.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 19.09.2009 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 2 de 2
--	---	--	--------------

Edição nº2 Emissão: 02.10.08	Instrução de Trabalho	Rastreabilidade de Produtos Encetados IT-8
---------------------------------	------------------------------	---

1. Produtos encetados

Consideram-se produtos encetados, os produtos cuja embalagem de origem foi aberta, para permitir retirar parte do produto, mantendo-se o restante para utilização posterior.

2. Como proceder com estes produtos

Uma vez aberta uma embalagem que contém determinado produto, consideram-se alteradas as condições iniciais de conservação estabelecidas pelo fabricante ou produtor, pelo que a data limite de consumo ou o prazo de validade de determinados produtos, deve ser condicionada.

É assim obrigatória a identificação dos produtos encetados, com a data em que o produto foi encetado.

Os produtos encetados devem ser mantidos em recipientes devidamente higienizados ou na embalagem de origem, ou ser acondicionados com materiais (ex: película própria para contacto com os alimentos), que possibilitem uma protecção completa do produto. No caso de precisar de retirar porções de um produto, mantendo o restante para utilização posterior, (por ex: maionese), deve sempre recorrer a utensílios devidamente higienizados. No caso de enlatados o produto não utilizado deve sempre ser acondicionado fora da lata.

3. Outras situações

Alguns produtos, como por exemplo fiambre, queijo e salsichão, são fatiados para facilitar a sua incorporação em sandes. Nestes casos, estes produtos devem ser identificados com a data em que foram fatiados.

4. Limites para a utilização de produtos encetados e fatiados

Ovoprodutos – 24 Horas após data abertura

Leite, natas e nata vegetal – 24 Horas após data abertura

Maionese – Até 5 dias após data de abertura, desde que seja respeitado o acondicionamento adequado mantendo nomeadamente o produto em embalagem de origem, sempre sob condições de refrigeração.

Pickles – até 15 dias após abertura

Delicias do mar – Até 24 horas após descongelação e abertura de embalagem

Caldos e bases para molhos desidratados – Até 30 dias após abertura

Elaborado por: Data: 30.09.2008 <i>Patricia Lás</i>	Revisto por: Data: 30.09.2008 <i>[assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[assinatura]</i>	Pág.: 1 de 2
---	---	--	--------------

Edição nº2 Emissão: 02.10.08	Instrução de Trabalho	Rastreabilidade de Produtos Encetados IT-8
---------------------------------	------------------------------	---

Condimentos:

(Mostarda, piri-piri, pimentão) – Até 3 meses após data de abertura

Ketchup – Até 10 dias após abertura, desde que mantido sob condições de refrigeração

Azeitonas retalhadas – Até 48 horas após retiradas da embalagem.

Frutos secos, especiarias e farinhas (Mandioca, milho e “Maizena”) – Até 3 meses após data de abertura desde que respeitado acondicionamento adequado.

Conservas:

Todo o tipo – Até 48 horas após abertura desde que respeitado acondicionamento adequado, nomeadamente retirando da embalagem de origem e mantendo sob condições de refrigeração.

Produtos charcutaria desde que mantidos sob condições de refrigeração:

Fiambre – Até 5 dias após abertura

Carne fresca embalada em vácuo ou atmosfera controlada – Até 72 horas após abertura desde que refrigerada.

Chouriço, presunto, paio – Até 15 dias após abertura

Bacon – Até 10 dias após abertura.

Alheiras, farinheira e morcela – Até 10 dias após abertura, se não forem evidenciados sinais de alteração.

Queijo de pasta mole – Até 24 Horas (Tipo fresco) após abertura.

Queijo de pasta semi-dura – Até 10 dias (Tipo Flamengo) após abertura.

Queijo de pasta dura – Até 15 dias (Secos) após abertura.

Nota: Todos os produtos, ralados, cortados em cubos e tiras terão que ser consumidos até 24 horas após a obtenção ou abertura da embalagem.

Elaborado por: Data: 30.09.2008 <i>Patricia Dias</i>	Revisto por: Data: 30.09.2008 <i>[Assinatura]</i>	Aprovado por: Data: 02.10.2008 <i>[Assinatura]</i>	Pág.: 2 de 2
--	---	--	--------------

Edição nº1 Emissão: 09.12.2014	Instrução de Trabalho	Regras de Informação ao Consumidor IT 9
-----------------------------------	------------------------------	--

Nota Introdutória

O Regulamento (UE) nº 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, tem como objeto: i) estabelecer a base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor; ii) estabelecer os princípios, os requisitos e as responsabilidades gerais que regem a informação sobre os géneros alimentícios e, em particular, a rotulagem dos géneros alimentícios.

O regulamento aplica-se aos operadores das empresas do sector alimentar, incluindo os que são fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva e os que se destinam a ser fornecidos a esses estabelecimentos.

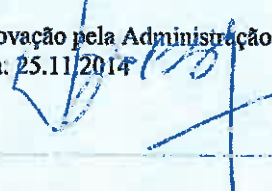
Os colaboradores das unidades devem receber a formação adequada para poderem prestar toda a informação que venha a ser solicitada pelos consumidores, no que concerne à composição dos produtos e identificação de alergénios.

Objetivos

Estabelecer as regras aplicáveis nas unidades da GERTAL, relativamente à prestação de informação aos consumidores, com base no Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Assegurar a utilização de uma metodologia uniforme no âmbito da informação ao consumidor, sendo adotado um modelo de ficha técnica interna que inclui os seguintes elementos:

- Identificação do Componente
- Modo de Preparação
- Método Culinário
- Ingredientes
- Capitação
- Valor Energético
- Quantidade de lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal
- Alergénios

Elaborado por Director D.S.A. Data: 25.11.2014 	Revisto por Director D.S.A. Data: 9.12.2014 	Aprovação pela Administração Data: 25.11.2014 	Pág.: 1 de 5
--	---	--	--------------



Edição nº1 Emissão: 09.12.2014	Instrução de Trabalho	Regras de Informação ao Consumidor IT 9
-----------------------------------	------------------------------	--

Relativamente à Identificação de substâncias ou produtos que provocam alergia ou intolerância, a certos grupos de consumidores, considera-se a seguinte tabela com base no Anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011:

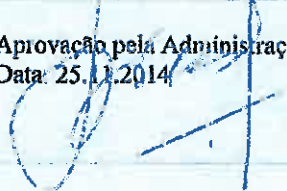
1. Cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais
2. Crustáceos e produtos à base de crustáceos
3. Ovos e produtos à base de ovos
4. Peixes e produtos à base de peixe
5. Amendoins e produtos à base de amendoins
6. Soja e produtos à base de soja
7. Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose
8. Frutos de casca rijá e produtos à base de frutos de casca rijá
9. Aipo e produtos à base de aipo
10. Mostarda e produtos à base de mostarda
11. Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo
12. Dióxido de enxofre e sulfitos
13. Tremoço e produtos à base de tremoço
14. Moluscos e produtos à base de moluscos

Modo Operatório

A GERTAL define e aplica, nas suas unidades, as seguintes regras Internas para implementação dos requisitos de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios:

1. Informação ao consumidor nos restaurantes sociais / linhas de self-service

A GERTAL assegura, nos restaurantes sociais, a prestação de informação sobre a proteção dos consumidores, a utilização segura do género alimentício, incluindo a identificação das substâncias ou produtos que possam provocar alergia ou intolerância, conforme descrito no anexo II do Regulamento (UE) nº 1169/2011.

Elaborado por Director D.S.A. Data: 25.11.2014 	Revisto por Director D.S.A. Data: 9.12.2014 	Aprovação pela Administração Data: 25.11.2014 	Pág.: 2 de 5
--	---	--	--------------



Edição nº1 Emissão: 09.12.2014	Instrução de Trabalho	Regras de Informação ao Consumidor IT 9
-----------------------------------	------------------------------	--

Deve estar afixada na unidade uma nota informativa alusiva ao regulamento e, por outro lado, é necessário proceder à elaboração das fichas técnicas dos vários componentes da refeição.

Para a construção das fichas técnicas deve ser utilizado o programa informático desenvolvido pela B2B-Informática que integra os dados fornecidos pela Sogenave, relativamente às especificações de matérias-primas pré-embaladas, assim como os elementos da Tabela de Composição dos Alimentos.

As fichas técnicas devem estar disponíveis para consulta, por parte dos colaboradores da GERTAL, que deverão conhecer o seu conteúdo e forma de utilização, de modo a poderem prestar os esclarecimentos necessários aos utentes da unidade.

O *dossier* de fichas técnicas em vigor deve estar validado pelo responsável da unidade e com data de aprovação.

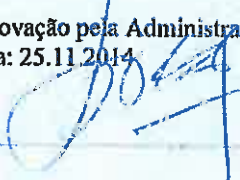
Sempre que possível, a GERTAL apresenta, diretamente, nas ementas afixadas nos estabelecimentos, a informação sobre alérgenos e a composição nutricional dos componentes da refeição, não sendo necessário, neste caso, a disponibilização das fichas técnicas aos utentes.

Quando necessário, os valores nutricionais inseridos na ementa devem ser submetidos a uma verificação, por parte de um Técnico de Nutrição da GERTAL.

Após a receção de matérias-primas deve ser verificado se é necessário proceder à alteração de alguma ficha técnica, como resultado, nomeadamente, da introdução de um novo produto ou da alteração da composição do produto.

Sempre que uma ficha técnica é revista, o responsável da unidade deve atualizar o respetivo *dossier*, assim como a ementa afixada no restaurante ou distribuída ao cliente.

Caso não seja possível utilizar o programa da B2B-Informática, o responsável da unidade deve recorrer à matriz **Identificação de Alérgenos** inserida em anexo e que deverá estar datada, aprovada pelo responsável e disponível para os colaboradores da empresa para que possam informar o consumidor.

Elaborado por Director D.S.A. Data: 25.11.2014 	Revisto por Director D.S.A. Data: 9.12.2014 	Aprovação pela Administração Data: 25.11.2014 	Pág.: 3 de 5
--	---	--	--------------



Edição nº1 Emissão: 09.12.2014	Instrução de Trabalho	Regras de Informação ao Consumidor IT 9
-----------------------------------	------------------------------	---

2. Informação ao cliente nas unidades hospitalares e instituições sociais

No sentido de disponibilizar toda a informação necessária a uma correta especificação da dieta, por parte dos serviços internos dos clientes das unidades hospitalares/internamento, das instituições da área social, incluindo jardins-de-infância e lares de idosos, a GERTAL assegura a entrega dos planos de ementas, com a identificação de alergénios e valorização nutricional, conforme modelo aprovado pela empresa, até 48h antes do início da sua aplicação.

Sempre que ocorra uma revisão da ficha técnica, susceptível de provocar uma alteração na identificação dos alergénios, como resultado, por exemplo, da introdução de um novo produto/ingrediente, deve ser elaborado um novo plano e enviado ao cliente.

Devem ser cumpridos os requisitos relacionados com a elaboração, revisão e validação das fichas técnicas e dos planos de ementas, descritos no ponto anterior.

3. Informação ao consumidor nas cafetarias

Os géneros alimentícios pré-embalados devem encontrar-se rotulados, cumprindo a lista de menções obrigatórias, prevista na legislação em vigor.

Relativamente aos produtos fornecidos a granel, como, por exemplo, os produtos de panificação/pastelaria, os fornecedores devem assegurar a disponibilização das respetivas fichas técnicas, que poderão ser consultadas pelos colaboradores da GERTAL.

Sempre que seja necessário disponibilizar, aos consumidores, a composição do produto, incluindo a identificação de alergénios, os colaboradores devem recorrer às fichas técnicas para prestar toda a informação que venha a ser solicitada sobre os produtos não pré-embalados.

Os responsáveis das unidades devem proceder à identificação de todos os produtos vendidos nas cafetarias e assegurar que as fichas técnicas estão disponíveis para consulta dos colaboradores e, eventualmente, dos utentes.

Deve ser afixada, em local visível, uma nota informativa sobre o regulamento, assim como a possibilidade de consulta das fichas técnicas, por parte dos utentes, sempre que seja necessário.

Elaborado por Director D.S.A. Data: 25.11.2014	Revisto por Director D.S.A. Data: 9.12.2014	Aprovação pela Administração Data: 25.11.2014	Pág.: 4 de 5
---	--	--	--------------



Edição nº1 Emissão: 09.12.2014	Instrução de Trabalho	Regras de Informação ao Consumidor IT 9
-----------------------------------	------------------------------	--

4. Informação ao consumidor nos espaços com máquinas de venda automática

As máquinas de venda automática devem ter dístico informativo sobre proprietário/operador de equipamento e identificação de contacto telefónico.

Deve ser afixada informação, junto às máquinas de venda automática, sobre os requisitos de informação ao consumidor, previstos na legislação, assim como a disponibilização das fichas técnicas dos produtos, em caso de necessidade.

Deve ser verificada a rotulagem dos produtos pré-embalados e assegurar que a informação dos produtos de panificação/pastelaria, enviada pelo fornecedor, se mantém atualizada.

Relativamente aos produtos processados na unidade, deve ser elaborada a respetiva ficha técnica, sendo utilizado o programa da B2B-Informática; por outro lado, deve ser colocada uma etiqueta identificativa do produto e a data limite de consumo.

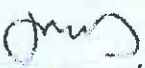
Controlo de Documentos

Os responsáveis devem assegurar que se encontram disponíveis para consulta, nas unidades, as versões atualizadas das fichas técnicas e dos planos de ementas.

As versões desatualizadas devem ser, de imediato, eliminadas, para que sejam evitados erros na informação prestada ao consumidor.

Registos

- Fichas técnicas dos fornecedores
- Fichas técnicas internas
- Planos de ementas
- Registo "Identificação de Alergénios"

Elaborado por Director D.S.A. Data: 25.11.2014 	Revisto por Director D.S.A. Data: 9.12.2014 	Aprovação pela Administração Data: 25.11.2014 	Pág.: 5 de 5
--	---	--	--------------



IDENTIFICAÇÃO DE ALERGÉNIOS

9.12.2014

Produto:

Ingredientes	Fornecedor	Data de Recepção

	Cereais que contêm glúten e produtos à base destes cereais
	Crustáceos e produtos à base de crustáceos
	Ovos e produtos à base de ovos
	Peixes e produtos à base de peixe
	Amendoins e produtos à base de amendoins
	Soja e produtos à base de soja
	Leite e produtos à base de leite, incluindo lactose
	Frutos de casca rijas e produtos à base de frutos de casca rijas
	Aipo e produtos à base de aipo
	Mostarda e produtos à base de mostarda
	Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo
	Dióxido de enxofre e sulfitos
	Tremoço e produtos à base de tremoço
	Moluscos e produtos à base de moluscos

Nota:

Assinalar com uma X, no caso da substância se encontrar identificada no rótulo da matéria prima

Data:

Responsável:

INSTRUÇÕES DE TRABALHO

SEGURANÇA NO TRABALHO

Edição nº1
Emissão: 19.09.09

Instrução de Trabalho

Regras de Conduta
IT 5

As unidades de restauração são espaços de trabalho onde existem equipamentos, utensílios de corte, Temperaturas extremas (de frio e calor), susceptíveis de causarem danos aos trabalhadores, como tal é fundamental o cumprimento de todas as regras descritas em Instruções de Trabalho, Normas DSA, Instruções de Segurança, entre outros documentos.

OBJECTIVO:

Esta Instrução de Trabalho tem como objectivo definir algumas regras de conduta e comportamentos a ter nas unidades de restauração:

Regras de Conduta:

- Deve manter o respeito pela entidade patronal, pela hierarquia, pelos colegas de trabalho, cliente e utentes;
- Não deve discriminar, em relação ao sexo, idade, raça, nacionalidade, religião, condição social, orientação sexual, tal como previsto na Constituição da Republica Portuguesa;
- Para um bom funcionamento na cozinha é fundamental o espírito de equipa;
- Deve promover um ambiente seguro, para si e para os outros, onde predomine um sentimento de tolerância e justiça;
- Seja pontual e assíduo;
- Deve assistir às actividades de formação planeadas para si.

Higiene e Segurança Pessoal:

- Antes de entrar dentro do espaço da cozinha deve fardar-se convenientemente, o fardamento é composto por sapatos, calças ou saia, camisa e toca;
- Conhecer e utilizar as normas básicas de higiene pessoal a ter na preparação e confecção e destruição de alimentos;
- Deve zelar pela boa conservação/manutenção e limpeza dos equipamentos de protecção individual que lhe foram entregues;
- Deve utilizar os Equipamentos de Protecção Individual quando realiza tarefas específicas conforme indicado nas Instruções de Trabalho e de Segurança;
- Os equipamentos de trabalho/utensílios devem ser apenas utilizados para o fim a que se destinam.

Organização do espaço de Trabalho:

- Deve circular calmamente, é proibido correr dentro de toda a unidade;

Elaborado e Revisto por DSA

Aprovada por ADM.

Pag. 1 de 3

- Antes de iniciar o trabalho deve planejar as tarefas que vai realizar, estabelecendo uma ordem de prioridades e tentando cumprir os horários que definiu;
- O espaço de trabalho deve estar organizado, todos os utensílios e equipamentos que não estão a ser utilizados devem ser arrumados, nos locais previstos para o efeito;
- Antes de utilizar algum utensílio ou equipamento deve verificar o seu estado de limpeza, e se necessário deve higieniza-los antes de os utilizar;
- Evite fazer várias tarefas ao mesmo tempo. Vai perder tempo a alternar as várias tarefas e a retomá-las onde tinha parado;
- Em cada unidade serão designados os trabalhadores responsáveis pela actuação em situações de emergência (como ex.: prestação de primeiros socorros, combate a incêndios e evacuação).

Stress e fadiga:

- Procure desenvolver um bom relacionamento interpessoal;
- Realizar pequenas pausas no decorrer do trabalho;
- Delegue actividades e aprenda a trabalhar em grupo;
- Pratique uma alimentação saudável e em períodos regulares;
- Realizar ginástica laboral (exercícios de relaxamento e alongamento);
- Evite o abuso do tabaco, café e bebidas alcoólicas;
- Faça exercício físico regularmente: caminhe, dance ou pratique algum desporto;
- Aprenda a relaxar: reserve para si períodos isentos de problemas, compromissos, horários ou deveres;
- Durma o suficiente para seu descanso;
- Não fique preso à velha rotina do costume. É importante que você consiga viver para além do trabalho;
- Tenha um hobby: reserve um tempo para exercitar a sua mente;
- Valorize o lado alegre da vida: o bom humor é um grande alívio do stress.

Em caso de roubo ou ataque deve:

- Embora seja difícil, tente ao máximo manter a calma e agir com normalidade
- Não ofereça resistência e faça o que diz o assaltante;
- De maneira alguma seja agressivo, muito menos grite ou discuta com ele;
- Não encare os assaltantes, nem tente dialogar com eles;
- Discretamente, observe o assaltante para poder descrevê-lo com precisão. Procure também registar mentalmente o seu aspecto físico, o vestuário, o calçado, o tipo de arma e outros detalhes;
- Responda apenas o que lhe perguntarem;
- Anuncie todos os seus movimentos para que o assaltante não pense que está a reagir e procure antecipar e avisar o assaltante de qualquer situação inesperada
- Tente colaborar para que seja libertado o mais rápido possível;

Elaborado e Revisto por DSA

Aprovado por ADM:

Pag. 2 de 3



Edição nº1 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	Regras de Conduta IT 5
---------------------------------	------------------------------	-----------------------------------

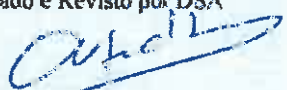
- Observe os pormenores da fuga, como por exemplo, o veículo utilizado, a direcção seguida e a presença de cúmplices.

Gestão da Documentação e responsabilidades:

Cabe ao Gerente/Responsável da unidade, preencher, afixar, divulgar e conservar os seguintes documentos:

- RQ-HST-07- Atribuição de Responsabilidades e deve actualiza-lo sempre que ocorrerem alterações na equipa que impliquem alterações na atribuição das responsabilidades;
- RQ-HST-08 - onde é feita a verificação dos Equipamentos de Protecção Individual e caixa de 1º socorros com periodicidade semestral;
- RQ-HST-04 - Lista de distribuição dos EPI's, onde fica registado os EPI's que são entregues aos colaboradores assim como a data da entrega;
- RQ-HST-10 - Controlo dos Equipamentos de Trabalho, esta actividade deve ser feita com periodicidade máxima anual, ou quando é introduzido um novo equipamento na unidade. Em caso de não conformidades deve comunicar ao superior hierárquico e à DSA, e solicitar a sua reparação à empresa responsável pela manutenção. Serão registadas as acções a implementar para resolução dos problemas identificados bem como os responsáveis pela implementação e datas limite de implementação;
- Depois do equipamento ser reparado deve fazer-se novamente a avaliação do mesmo e registar na check-list;
- RQ-HST-11 - Lista de distribuição de equipamentos de protecção individual por tarefa/perigo, deve ser preenchido um impresso por cada funcionário, através deste documento o funcionário fica a conhecer os perigos a que está exposto, em cada tarefa, as medidas de controlo e os equipamentos de protecção individual que deve utilizar;
- RQ-HST-01 - Registo e relatório de Incidentes de Trabalho, sempre que ocorre um acidente ou um incidente;
- Comprovativos de entrega dos questionários aos trabalhadores (RQ-HST-02) ou outros documentos;
- Afixar as Instruções de Segurança, próximo dos equipamentos e em local visível;
- Divulgar as informações relevantes para os trabalhadores em matérias de acidentes, resultados dos questionários e consultas efectuadas, avaliação de riscos, entre outros.
- Devem ser comunicadas à DSA todas as situações de emergência que ocorram nas unidades de restauração, que possam por em causa a Segurança Alimentar, ou a Segurança dos Colaboradores.

Os documentos devem ser conservados nas unidades, por um período de cinco anos.

Elaborado e Revisto por DSA 	Aprovado por ADM: 	Pag. 3 de 3
--	--	-------------

Edição nº2 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	SUBSTÂNCIAS OU MISTURAS PERIGOSAS IT 16
---------------------------------	------------------------------	--



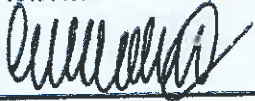
OBJECTIVO:

Estabelecer uma forma de manusear e armazenar as Substâncias ou Misturas Perigosas (SMP), nomeadamente **Produtos de Higienização** utilizados na limpeza/desinfecção das instalações.

MODO OPERATÓRIO:

ARMAZENAGEM

- Os produtos de higiene apenas podem ser recebidos caso constem do plano de higiene, exista a respectiva Ficha Técnica (FT) e Ficha de Dados de Segurança (FDS) na Unidade, ou esta seja veiculada no momento da recepção dos mesmos.
- A armazenagem de Substâncias ou Misturas Perigosas deve:
 - Ser planeada de forma a minimizar a existência de stocks desnecessários por motivos de risco e de custos;
 - Ser feita nos locais definidos para o efeito e em condições que previnam eventuais acidentes por derrames ou provocar incêndios (produtos à base de álcool);
 - Cumprir todas as outras indicações que as FDS e FT referam;
 - Os produtos químicos devem estar colocados sobre bacias de retenção ou outro tipo de material absorvente (por exemplo: mantas de retenção dos produtos);
 - No local de armazenagem dos produtos químicos deve estar permanentemente disponível para consulta as FDS de todos os produtos armazenados ou as respectivas fichas resumo;
 - As fichas de dados de segurança resumo (FDRS) devem ser afixadas em locais visíveis e de fácil acesso de forma a permitirem uma consulta rápida em situações de emergência;
 - Os locais de armazenamento devem ser sinalizados, arejados e independentes dos locais de trabalho;
 - Evitar a exposição de material inflamável a altas temperaturas e manter as embalagens afastadas de fontes de ignição;
 - Respeitar as regras de armazenamento dos produtos em função dos símbolos de perigosidade, tendo em conta a tabela de incompatibilidades apresentada em baixo

Elaborado e Revisto por DSA: 15.09.09 	Aprovado por ADM: 19.09.09 	Pag. 1 de 5
---	--	-------------

Edição nº2
Emissão: 19.09.09

Instrução de Trabalho

SUBSTÂNCIAS OU MISTURAS PERIGOSAS

IT 16



Regras de armazenamento de produtos em função dos símbolos de perigosidade

Legenda:
 Produtos podem ser armazenados no mesmo compartimento
 Não podem ser armazenados no mesmo compartimento

EMBALAGENS E ROTULAGEM

Qualquer produto químico em utilização ou armazenado sob responsabilidade da GERTAL deve apresentar-se acondicionado exclusivamente em embalagem de origem ou em embalagens próprias e identificadas, destinadas exclusivamente ao acondicionamento de determinado produto. Estas embalagens devem apresentar-se integras e em estado de limpeza adequado.

Por este motivo **é expressamente proibida** a utilização de garrafas ou qualquer outro tipo de recipiente comum, como frascos, garrafões, latas, caixas, baldes ou outros, bem como a utilização de garrafas ou recipientes de qualquer produto alimentar ou não alimentar.

As Embalagens das Substâncias ou Misturas Perigosas devem ser mantidas fechadas e com rotulagem visível, indelével e em Português.

A rotulagem dos produtos de higiene deve apresentar a identificação e composição do produto e as instruções de utilização e de segurança, com a sinalética respectiva, não dispensando a consulta das respectivas FDS e FT.

Elaborado e Revisto por DSA:
15.09.09

Aprovado por ADM:
19.09.09

Pag. 2 de 5

Edição nº2 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	SUBSTÂNCIAS OU MISTURAS PERIGOSAS IT 16
---------------------------------	------------------------------	--



MANUSEAMENTO

- O Manuseamento das Substâncias ou Misturas Perigosas deve ser efectuado de forma cuidadosa dando cumprimento a todas as indicações das FDS e FT, tendo sempre o cuidado de:
 - Preparar os produtos respeitando as doses recomendadas pelo fabricante e as instruções de utilização dos mesmos;
 - Evitar tempos prolongados de utilização e exposição a Substâncias ou Misturas Perigosas;
 - Utilizar todas as medidas de protecção individual recomendadas no Plano de Higiene e noutras instruções ou normas da Gertal, sempre que aplicável;
 - Manter sempre as embalagens fechadas;
 - Cada produto deve ser utilizado exclusivamente para o fim a que se destina conforme referido na respectiva Ficha Técnica;
 - No manuseamento de substâncias e misturas perigosas deve-se atender às Frases "R" – Risco e "S" – Segurança, patentes nos respectivos rótulos.
 - Após manipular produtos químicos, higienizar as mãos.

DERRAMES

É obrigatória a verificação da integridade das embalagens e do seu estado de limpeza, de modo a evitar possíveis derrames.

Deverão existir elementos de contenção de derrames, como por exemplo: mantas, material absorvente, bacias de retenção, etc.

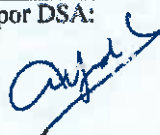
Em caso de derrames deve absorver o produto com material inerte (papel absorvente, mantas de retenção).

Usar sempre os equipamentos de protecção individual apropriados.

PROIBIÇÃO DE MISTURA DE PRODUTOS QUÍMICOS

A mistura de produtos químicos pode determinar a ocorrência de reacções químicas não controláveis pelo operador.

Destas reacções pode resultar por exemplo a libertação de gases irritantes ou tóxicos, prejudiciais para a saúde de quem utiliza os produtos. Podem ainda resultar da mistura

Elaborado e Revisto por DSA: 15.09.09 	Aprovado por ADM: 19.09.09 	Pag. 3 de 5
---	--	-------------

de produtos diferentes, novos produtos, que se comportam de forma prejudicial para equipamentos e superfícies, danificando a propriedade e bens dos nossos clientes.

Atendendo aos inconvenientes antes descritos, é expressamente proibida a mistura de produtos químicos diferentes, a não ser nos casos em que tal seja claramente requerido e supervisionado.

TRANSPORTE

No que diz respeito ao transporte dentro das instalações, só serão utilizadas as quantidades mínimas necessárias e num período tão breve quanto possível antes do momento da utilização.

A utilização das Substâncias ou Misturas Perigosas deve ser sempre feita no estrito cumprimento destas regras e das indicações das Fichas de Dados de Segurança e Fichas Técnicas.

EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL:



Máscara filtrante –
protecção química



Luvas de borracha –
protecção química



Óculos de protecção



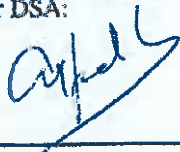
Calçado anti-derrapante
com biqueira resistente

RESPONSABILIDADE:

O Gerente da Unidade deve verificar se as práticas na Unidade relativas às SMP estão de acordo com o descrito na presente Instrução de Trabalho.

Os Técnicos do DSA e Inspectores operacionais nas suas visitas às unidades efectivam o controlo do cumprimento desta IT. Em situações de não cumprimento é preenchida a matriz “Registo de Não Conformidades” e procede-se ao seu tratamento.

Elaborado e Revisto por DSA:
15.09.09



Aprovado por ADM:
19.09.09



Pag. 4 de 5

Edição nº2 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	SUBSTÂNCIAS OU MISTURAS PERIGOSAS IT 16
---------------------------------	------------------------------	--



ANEXOS:

- Fichas de Dados de Segurança Resumo (FDRS) Gertal/Tensoquímica

Nota: A recomendação de Equipamentos de Protecção Individual depende da avaliação de riscos efectuada em cada unidade.

Elaborado e Revisto por DSA: 15.09.09 	Aprovado por ADM: 19.09.09 	Pag. 5 de 5
---	--	-------------

Edição nº2 Emissão: 19.09.09	Instrução de Trabalho	USO DE VIATURAS, CONSUMO DE GASÓLEO E SEGURANÇA RODOVIÁRIA IT 23
---	--	--

OBJECTIVO:

Sensibilizar os colaboradores da Gertal para os cuidados inerentes à Segurança, condução, manutenção e consumo de gasóleo verificado em viaturas da frota da empresa.

MODO OPERATÓRIO:

USO DE VIATURAS

- Verifique sempre se estão a ser cumpridas as manutenções e revisões mínimas necessárias ao bom funcionamento da sua viatura.
- Nas viaturas actuais, os motores estão projectados para iniciar a marcha de imediato. A eficiência da viatura aumenta assim que começa a deslocação e deve desligar o motor em paragens superiores a 1 minuto.
- Uma condução agressiva implica uma maior emissão de gases (CO₂) depletores da camada de ozono. Privilégie a condução constante e moderada.
- Verifique periodicamente a pressão dos pneus. A correcta pressão dos mesmos contribui para uma maior segurança da condução, assim como para a redução do consumo dos combustíveis e desgaste dos pneumáticos. A pressão abaixo da recomendada conduz a consumos superiores em 4%. Poupa nos gastos e o Ambiente fica a ganhar.
- Feche as janelas em especial quando conduz a velocidades elevadas e retire malas vazias do tejadilho. Pode assim reduzir até 10% de consumo de combustível

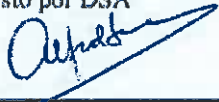
USO DE COMBUSTÍVEIS

Os combustíveis são recursos escassos, não renováveis e cada vez mais dispendiosos. Adapte uma condução calma ou moderada de modo a minimizar os consumos, a sua segurança e a dos outros.

Utilize o ar condicionado apenas quando necessário e mantenha as janelas da viatura fechadas. Esta prática pode poupar até 5% nos consumos de combustível e redução de emissões de CO₂.

REGRAS DE SEGURANÇA

- Antes de viajar, verifique o estado geral do seu veículo (níveis, pressão dos pneus, luzes, colete reflector, triângulo de sinalização, etc.). A eficiência dos veículos é melhorada com boas afinações;

Elaborado e Revisto por DSA 19.09.09 	Aprovado por ADM: 19.09.09 	Pag. 1 de 2
---	--	--------------------

Edição nº2

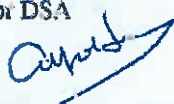
Emissão: 19.09.09

Instrução de Trabalho**USO DE VIATURAS,
CONSUMO DE GASÓLEO E
SEGURANÇA RODOVIÁRIA****IT 23**

- Ajuste o banco, volante e espelhos de forma a adoptar uma postura confortável durante a condução;
- Respeite a capacidade de passageiros e de carga do veículo; Pode reduzir o consumo de combustível, de emissões de CO2 e aumentar a segurança retirando carga desnecessária do porta-bagagem e dos assentos;
- Verifique se todos os ocupantes usam o cinto de segurança;
- Esteja atento à sinalização, respeitando-a;
- Modere a velocidade quando as condições climatéricas forem adversas (vento forte, chuva, nevoeiro, neve, etc.);
- Mantenha a distância de segurança em relação ao veículo que circula à sua frente;
- Não consuma bebidas alcoólicas antes ou durante a viagem;
- Circule sempre pela via o mais à direita possível;
- Cumpra os limites de velocidade;
- Evite a fadiga, parando nas áreas de serviço de 2 em 2 horas. Faça alguns exercícios físicos antes de retomar a sua viagem (alongamento dos membros, relaxamento dos músculos, etc.);
- Conduza com atenção; não se distraia com ocorrências fora do seu sentido de marcha;
- Quando viajar opte por tomar refeições ligeiras;
- Não utilize o telemóvel quando conduz (se necessário utilizar o kit de mãos livres ou o auricular);
- Se o pneu do carro furar num local duvidoso não pare, continue até encontrar uma rua iluminada e com pessoas a circular;
- Conduza com as portas trancadas e evite parar em ruas escuras;
- Não guarde documentos, cheques, cartões de crédito, ou outros objectos de valor visíveis dentro do carro;
- Em caso de assalto, não reaja. Mantenha a calma e entregue os seus objectos de valor. A sua vida vale mais;
- **Cumpra o Código da Estrada!**

RESPONSABILIDADE:

Todos os colaboradores com viaturas da Gertal, devem cumprir esta Instrução de Trabalho. Semestralmente os consumos/KM são analisados pela DSA, e em caso de desvios, a DSA comunica aos utilizadores com maiores consumos de combustível, para reposição da normalidade. Em caso de sinistro automóvel será preenchido o relatório de Incidente de Trabalho.

Elaborado e Revisto por DSA
19.09.09Aprovado por ADM:
19.09.09

Pag. 2 de 2

OBJECTIVO:

Habitualmente, os trabalhadores que executam tarefas administrativas, passam muitas horas em frente de um computador e existem riscos para a saúde associados a esse tipo de trabalho.

Estes problemas resultam, sobretudo, de manter uma postura estática (nem sempre a mais correcta) durante longos períodos de tempo.

Os primeiros sinais são: tensão no pescoço, dores no punho, ombros e coluna. Os sintomas podem agravar-se e a evolução da situação de saúde encaminhar-se para doença crónica, daí a importância de adoptar comportamentos saudáveis nestas tarefas.

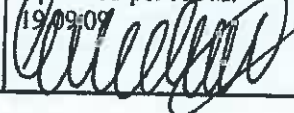
MODO DE PROCEDER



- Procure conhecer todos os recursos de ajuste da cadeira
- Ajuste a altura do encosto da cadeira nas costas, utilizar como apoio e sem forçar a coluna
- Os cotovelos devem posicionar-se na mesma altura do tampo da mesa
- Quando a trabalhar no teclado, ajuste a cadeira para que o tronco forme um ângulo de 110° com as pernas
- Quando estiver a escrever (manualmente), sente-se mais para a extremidade anterior da cadeira



- Procure sentar-se sempre alinhado(a) com o eixo da cadeira
- Caso os seus pés não se encontrem bem apoiados utilize um apoio
- Ao trabalhar com o computador, ajuste a distância do monitor aos olhos
- Ajuste a altura do monitor, de modo a que a linha superior do monitor fique no máximo da altura dos olhos
- Coloque o monitor de lado, em relação às janelas, ou em alternativa feche as persianas (de modo a evitar reflexos ou encandeamentos)

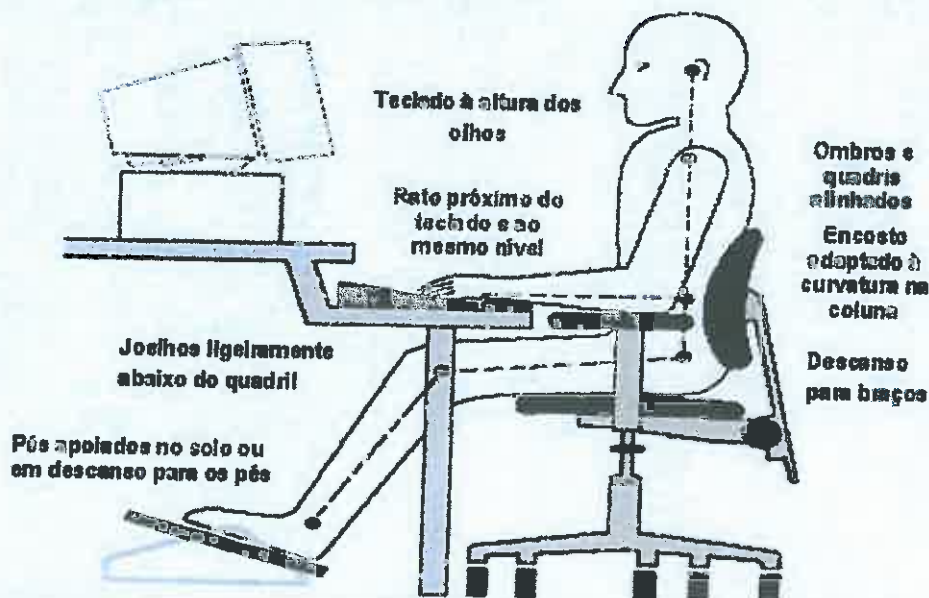




- Utilize o teclado próximo e o rato junto do mesmo, para prevenir tendinites
- Utilizar um suporte em frente do computador, para colocar as folhas com texto, de forma a evitar a torção do pescoço para os lados
- Se o trabalho é de interacção entre a utilização do computador e outras actividades, não utilize o teclado longe do corpo ou torcido
- Numa utilização sistemática com o computador, efectue uma pausa por cada hora trabalhada



- No caso das mulheres, procure trabalhar com sapatos de 1 a 2 cm, máximo, de altura de salto
- Evite colocar objectos pesados em lugares baixos
- Coloque todos os objectos de utilização constante, o mais próximo possível do seu corpo
- Evite a torção do tronco / pescoço ao atender telefonemas
- Realize alguma ginástica de alongamento



Alongamentos na Cadeira:

Deverão ser realizados durante 5 minutos, em caso de utilização sistemática do computador, quando efectuar uma pausa (pelo menos de duas em duas horas de utilização contínua). No final do dia de trabalho, não esquecer de alongar também, conforme infografia seguinte:



10-20 segundos
2 vezes



3-5 segundos
3 vezes



10-12 segundos
cada braço



10 segundos



10 segundos



8-10 segundos
cada lado



8-10 segundos
cada lado



10-15 segundos
2 vezes



Sacudir as mãos
8-10 segundos

OBJECTIVO:

A energia eléctrica, apesar de útil, é muito perigosa e pode provocar graves acidentes, tais como: queimaduras (até de 3º grau), coagulação do sangue, lesão dos nervos, contracção muscular, incluindo electrocussão (morte provocada pela exposição do corpo a uma dose letal de energia eléctrica).

Esta Instrução de Trabalho tem como objectivo definir o procedimento correcto relativamente à manipulação de equipamentos e instalações eléctricas.

MODO DE PROCEDER

Antes de iniciar os trabalhos com equipamentos eléctricos, deve fazer uma inspecção visual aos mesmos, bem como às instalações, sendo necessário tomar algumas precauções, nomeadamente:

- Utilizar as máquinas de acordo com as instruções do fabricante e unicamente para as funções para as quais foram projectadas;
- Os cabos, tomadas e equipamentos eléctricos devem ser mantidos em bom estado de conservação e afastados de pontos de água e fontes de calor;
- Antes de utilizar o aparelho, assegure-se que o valor da alimentação eléctrica corresponde ao indicado na placa de identificação do aparelho;
- Deve evitar a acumulação de várias ligações na mesma tomada;



- Utilizar sempre extensões com ligação à terra;
- Não manusear equipamentos eléctricos ligados à corrente (nem estabelecer ligações eléctricas) sobre piso ou com as mãos (ou qualquer outra parte do corpo) húmidas ou molhadas;
- Evitar a introdução de objectos dentro dos equipamentos e máquinas, bem como líquidos e outros materiais que possam provocar curto-circuito;
- Nunca remover uma ficha da tomada a que se encontra ligada puxando pelo cabo eléctrico;
- Antes de se proceder à limpeza ou manutenção/substituição de peças de máquinas ou equipamentos eléctricos assegure-se que se encontram desligados da corrente eléctrica;

- Nunca aspirar um pavimento molhado (excepto se o equipamento utilizado for especialmente concebido para tal);
- Os equipamentos eléctricos e máquinas que se encontrem danificadas, em mau estado de conservação ou que não ofereçam condições de segurança devem ser retirados de uso. A não conformidade deve de imediato ser comunicada ao superior hierárquico;
- Sempre que forem encontrados cabos condutores, tomadas ou fichas que se encontrem danificadas ou que não ofereçam condições de segurança, alertar o superior hierárquico;
- Qualquer manutenção a efectuar deve ser apenas realizada por pessoal qualificado.



Para os equipamentos eléctricos mais utilizados nas unidades foram elaboradas Instruções de Segurança que contêm informações complementares ao descrito nesta Instrução de Trabalho.

PRIMEIROS SOCORROS

Se encontrar uma pessoa que foi electrocutada não toque nela. Primeiro desligue o quadro eléctrico ou na impossibilidade de cortar a energia:

- Procure afastar a vítima da fonte eléctrica com um objecto não condutor seco (borracha, madeira, cartão, pano seco, corda, etc.);
- Pessoas que não são necessárias devem estar afastadas do local do incidente;
- Logo que a vítima tenha sido afastada dos condutores e enquanto não chega o médico, deve-se arejar bem o local onde se encontra a vítima;
- Não permitir a permanência de mais de três ou quatro pessoas junto da vítima;
- Desapertar todas as peças de vestuário que comprimam o corpo da vítima: colarinho, cinto, casaco, etc.
- Retirar da boca qualquer corpo estranho (por exemplo, placa de dentes artificiais);
- Limpar a boca e as narinas de sujidades;
- Não obrigar a vítima a tomar qualquer bebida antes de estar reanimada.



Edição nº1
Emissão: 15.09.09

Instrução de Trabalho

EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS IT 29



RESPONSABILIDADES

É da responsabilidade do Gerente garantir o bom estado de conservação dos equipamentos e instalações eléctricas, através do cumprimento do plano de manutenção pelas entidades competentes ou solicitar as reparações necessárias ao seu bom funcionamento.

Os Técnicos da DSA e Inspectores operacionais nas suas visitas às unidades efectivam o controlo do cumprimento desta IT. Em situações de não cumprimento é preenchida a matriz "Registo de Não Conformidades" e procede-se ao seu tratamento.

Elaborado e Revisto por DSA
15.09.09

Aprovado por ADM:
15.09.09

Pag. 3 de 3

OBJECTIVO:

Serras eléctricas, picadoras, fiambreiras, facas, cutelos, entre outros, são equipamentos e utensílios muito utilizados nas unidades de restauração colectiva. Grande parte das lesões sofridas na cozinha são cortes, principalmente nas mãos, por estarem mais expostas, sendo assim, mais vulneráveis.

Esta Instrução de Trabalho tem como objectivo definir o procedimento correcto relativamente às regras gerais de segurança na manipulação de utensílios e equipamentos cortantes.

MODO DE PROCEDER

De modo a evitar as consequências negativas no manuseamento de equipamentos e utensílios de corte, deve respeitar as seguintes regras:

- Evitar distrair-se enquanto procede a operações de corte
- Manter o espaço de trabalho arrumado e organizado
- Tendo em vista diminuir os esforços e as tensões excessivas ao nível dos membros superiores, o trabalhador deverá manter os pés ligeiramente afastados (perpendiculares aos ombros) com as pernas ligeiramente flectidas, mantendo as costas e a cabeça direitas.

Utilização de facas e objectos cortantes

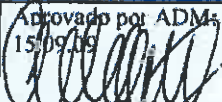
- Ao manusear facas e utensílios cortantes deve fazê-lo com extrema precaução;
- Utilizar sempre as facas adequadas à tarefa a realizar (tamanho e tipo de serrilha) e ao fim a que se destinam (nunca usar facas para outras finalidades. Por ex.: como abre – latas);
- As lâminas dos utensílios de corte devem estar devidamente afiadas, para evitar esforço desnecessário e posições incorrectas, que levam a lesões músculo-esqueléticas e cortes acidentais, e em bom estado de conservação;
- Manter os cabos devidamente desengordurados para evitar que escorreguem da mão do operador
- Cortar sempre na direcção oposta ao corpo e manter os dedos afastados da lâmina;
- Cortar em cima de superfícies destinadas para este efeito (tábuas e mesas de corte);
- Em trabalhos de corte continuados, com a utilização de utensílios (ex: facas), é obrigatório utilizar a luva anti-corte (ex: malha de aço).
- Sempre que, da utilização dos utensílios (ex: cutelos, martelos, escamador), resulte a projecção de partículas, recomenda-se o uso dos equipamentos de protecção adequados (óculos de protecção);

- Quando pousados não devem ficar na berma da bancada;
- Nunca tentar apanhar uma faca ou qualquer outro utensílio cortante em queda livre;
- Ao passar facas ou utensílios de corte a colegas de trabalho, utilizar uma superfície plana para pousar a faca e permitir que a outra pessoa pegue nela;
- Transportar os utensílios cortantes e pontiagudos, devidamente protegidos, evitando o contacto directo das mãos com os mesmos;
- Lavar separadamente todos os utensílios cortantes (de preferência na máquina de lavar a loiça), e nunca colocando-os submersos em água;
- A lâmina deve ser lavada no sentido da mesma para evitar cortes;
- As facas e os utensílios de corte devem ser arrumados adequadamente em local apropriado (suportes onde a lâmina fique protegida e fora do alcance – ex.: porta-facas, armário esterilizador de facas).

Utilização de equipamentos e máquinas

- Só utilizar máquinas/equipamentos após leitura e compreensão das instruções de utilização e segurança;
- Apenas utilizar as máquinas/equipamentos para os quais se encontra habilitado ou recebeu formação;
- Nunca utilizar as mãos para introduzir alimentos nas máquinas (utilizar um empurrador ou outro acessório adequado);
- Utilizar apenas máquinas e equipamentos que possuam a zona de corte protegida por resguardos móveis, nunca os retirando ou inutilizando;
- Sempre que, da utilização dos equipamentos de trabalho (ex: serra de corte) resulte a projecção de partículas, recomenda-se a utilização dos equipamentos de protecção adequados (óculos de protecção);
- Ao manipular objectos e equipamentos, deve ainda ser dada especial atenção ao perigo de corte em arestas vivas e entalamento, durante a utilização dos mesmos;
- Antes de se proceder à limpeza ou manutenção/substituição de peças de máquinas ou equipamentos eléctricos assegurar-se que se encontram desligados;
- Na mudança de lâminas das máquinas de cortar, é obrigatório o uso de luvas anti-corte (ex: malha de aço);
- Comunicar ao superior hierárquico qualquer anomalia que verifique nos equipamentos, máquinas, utensílios ou outra situação anormal, nomeadamente falha nos dispositivos de segurança;
- Os equipamentos de trabalho devem ter sinalética relativa aos perigos relacionados com a sua utilização;
- Garantir uma manutenção periódica dos equipamentos.

Devem ser cumpridas escrupulosamente todas as regras enunciadas nas Instruções de Segurança dos equipamentos.

Elaborado e Revisto por DSA 15.09.09 	Aprovado por ADM 15.09.09 	Pag. 2 de 3
--	---	-------------

EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

RECOMENDADO

- Óculos de protecção (ex.: ao desossar, escamar, etc.).

OBRIGATÓRIO

- Calçado antiderrapante e com biqueira resistente;
- Usar luvas anti-corte (ex.: malha de aço) quando se estão a cortar alimentos com utensílios, em trabalhos continuados, ou a mudar lâminas de máquinas de corte.



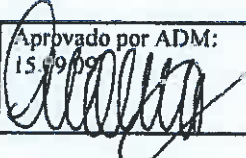
- Nas operações de higienização, utilizar os EPI's indicados no Plano de Higiene.

RESPONSABILIDADES

O Gerente da Unidade deve verificar se as práticas relativas às regras gerais de segurança na manipulação de equipamentos e utensílios cortantes estão de acordo com o descrito na presente Instrução de Trabalho.

Os Técnicos da DSA e Inspectores operacionais nas suas visitas às unidades efectivam o controlo do cumprimento desta IT.

Nota: A recomendação de Equipamentos de Protecção Individual depende da avaliação de riscos efectuada em cada unidade.

Elaborado e Revisto por DSA 15.09.09 	Aprovado por ADM: 15.09.09 	Pag. 3 de 3
--	--	-------------

OBJECTIVO:

A distribuição hospitalar em departamentos com serviço de doenças infecto-contagiosas envolve sempre um certo nível de risco acrescido, nomeadamente pela presença de um perigo biológico latente.

A manipulação de loiça suja é a principal situação que expõe os trabalhadores a este risco, uma vez que a loiça pode estar contaminada com microrganismos patogénicos provenientes dos doentes que a utilizaram, embora a maior parte das doenças transmissíveis tenham um baixo risco de transmissão por essa via. Por outro lado, neste tipo de serviços há normas internas que podem obrigar ao uso de palamenta descartável ou procedimentos de recolha / lavagem específicos de forma a reduzir o perigo (normalmente são operações efectuadas no piso/serviço e por pessoal do cliente e ou supervisão hospitalar).

Esta Instrução de Trabalho tem como objectivo definir o procedimento correcto relativamente às regras gerais de segurança e prevenção no âmbito da distribuição de refeições em hospitais onde exista serviço de doenças infecto-contagiosas.

MODO DE PROCEDER

Em situações de serviço de distribuição a doentes infecto-contagiosos deve ter em conta as seguintes recomendações:

- Seguir as indicações da Comissão de Controlo de Infecções Hospitalares ou entidades competentes (Direcção dos serviços, Gabinetes de enfermagem, etc.);
- Utilizar os Equipamentos de protecção individual recomendados (luvas de látex descartáveis, máscaras de protecção biológica, etc.) e seguir atentamente as medidas de protecção/prevenção estabelecidas (lavagem e desinfectação de mãos com os produtos prescritos ou colocados à disposição, práticas descritas, entre outros) sempre que sejam requeridas pelas entidades do cliente, responsáveis pela SHST do local e pela Gertal;
- Lavar e desinfectar as mãos após a eliminação das luvas, nos pontos de lavagem adequados para o efeito, e desinfectá-las periodicamente;
- Deve-se utilizar, sempre que recomendado, loiça e talheres descartáveis;
- Na lavagem da loiça, deve manusear com especial cuidado toda a loiça depois de utilizada pelos doentes, utilizando luvas.
- A lavagem de loiça não descartável deve ser efectuada separadamente da restante e garantindo sempre a sua desinfectação através das soluções e produtos indicados; caso a loiça se encontre húmida à saída da máquina, deve proceder à sua secagem utilizando papel descartável e nunca panos;
- Garantir a correcta higienização (limpeza e desinfectação) dos carrinhos de transporte das refeições e demais utensílios;

Edição nº1
Emissão: 19.09.09

Instrução de Trabalho

DISTRIBUIÇÃO
HOSPITALAR EM
SERVIÇO DE INFECTO-
CONTAGIOSOS
IT 31



- Consultar imediatamente o médico caso se sinta doente.

EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

Recomendado

- Luvas descartáveis;
- Máscara de protecção – biológica;

Obrigatório

- O indicado pelos representantes do cliente sempre que existe esse requisito.
- Nas operações de lavagem de loiça, utilizar os EPI's indicados no Plano de Higiene;
- Calçado antiderrapante e com biqueira resistente.

RESPONSABILIDADES

O Gerente da Unidade deve verificar se as práticas na Unidade relativas às regras de segurança na distribuição Hospitalar quando exista serviço de doenças infecto-contagiosas, estão de acordo com o descrito na presente Instrução de Trabalho.

Os Técnicos da DSA e Inspectores operacionais nas suas visitas às unidades efectivam o controlo do cumprimento desta IT. Em situações de não cumprimento é preenchida a matriz "Registo de Não Conformidades" e procede-se ao seu tratamento.

Elaborado e Revisto por DSA
19.09.09

Aprovado por ADM:
19.09.09

Pag 2 de 2

OBJECTIVO:

O stress térmico está relacionado com o desconforto do trabalhador em condições de trabalho em que a temperatura é muito elevada ou baixa, podendo conjugar-se com a humidade e circulação de ar inadequadas. Frio ou calor em excesso, ou brusca mudança de ambiente quente para um ambiente frio ou vice-versa, também são prejudiciais à saúde.

Por outro lado, o contacto com substâncias ou superfícies quentes ou frias, pode provocar queimaduras, das quais podem resultar danos mais ou menos graves para o trabalhador.

Esta Instrução de Trabalho tem como objectivo definir o procedimento correcto relativamente a situações de stress térmico e contacto com superfícies e/ou substâncias quentes e frias.

MODO DE PROCEDER

Deverão ser respeitadas as medidas de prevenção indicadas seguidamente, de modo a evitar o contacto ou minimizar a exposição a temperaturas extremas.

AMBIENTES, SUBSTÂNCIAS/SUPERFÍCIES QUENTES

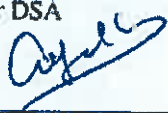
- Organizar os períodos de trabalho / descanso; sempre que possível, devem ser feitas pausas em locais mais frescos e arejados;
- Evitar correntes de ar incómodas no local de trabalho e locais fechados sem ventilação;
- Beber água regularmente ao longo da jornada de trabalho (não beba bebidas alcoólicas);
- Usar roupas frescas e de fácil remoção mas não muito apertadas, pois dificultam a evaporação dos suores;
- Não use mangas compridas e largas, quando usa o fogão, fritadeira ou outro equipamento de produção de calor;
- Recomenda-se utilizar aventais impermeáveis e/ou luvas/pegas de protecção térmica quando movimentar recipientes quentes (ex: tachos, couvettes) ou com matérias quentes (água, sopa, caldos, etc.);
- Recomenda-se a utilização de manguitos de protecção quando se trabalha com fritadeiras, basculantes, grelhadores ou outros equipamentos eléctricos que produzam calor;
- Evitar debruçar-se ou tentar alcançar objectos colocados sobre superfícies ou equipamentos que estejam a temperaturas elevadas (ex.: fritadeiras, fogão, fornos, etc.);
- Antes de utilizar qualquer panela, frigideiras ou tacho deverá verificar o estado das pegas ou asas – caso as mesmas se encontrem em situação de desprendimento não utilizar e comunicar ao responsável da unidade;



- Orientar os cabos das frigideiras, panelas, etc., para o interior do fogão ou do equipamento em que estão a ser utilizadas;
- Na confecção e manipulação de alimentos quentes utilizar utensílios com dimensões adequadas (não demasiado pequenos);
- Nunca encher totalmente os recipientes com líquidos que vão ser aquecidos (água, caldos, etc.);
- Introduzir os alimentos (ou utensílios) em líquidos quentes em pequenas quantidades, verificando se o nível do líquido não sobe de forma a provocar derrames, apagando a chama ou provoca projecções em placas e chapas eléctricas;
- Antes de fritar alimentos comprove que se encontram sem gelo ou húmidos;
- No caso de fogões a gás, regule a chama de forma a não sair para fora da base da panela/tacho;
- Aquando da abertura de portas/tampas de equipamentos ou utensílios que atinjam altas temperaturas (fornos, marmitas, máquinas de lavar louça, panelas, etc.), ter em atenção a possível libertação de vapores que podem causar queimaduras. Como medida de protecção o operador deve afastar-se do equipamento/utensílio ou proteger-se com a própria porta/tampa (ex: destapar primeiro a zona oposta ao seu corpo);
- Não abra equipamentos que produzam calor, com pessoas nas proximidades;
- Em caso de transporte de um recipiente com conteúdo quente e haja sensação de que o mesmo vai cair procure desviar o objecto ou projectar o conteúdo para longe de si e dos que o rodeiam;
- Após terminar a utilização do equipamento, deve garantir sempre que o desliga;
- Nunca partir do princípio que um elemento se encontra frio (ex.: uma grelha, pegas das panelas, etc.); tomar sempre as devidas precauções antes de o manusear, verificando se os elementos em questão já arrefeceram;
- Sempre que iniciar a confecção de alimentos ou accionar equipamentos que produzam calor, deve ligar o sistema de exaustão ou climatização;
- Na tarefa de distribuição de alimentos, onde haja utilização de estufas e banhos-maria, recomenda-se utilizar luvas de protecção térmica, colocando por cima uma luva de látex por questões de segurança alimentar;
- Quando se inicia a lavagem da louça, sempre que possível, deve ser ligada a exaustão;
- Fazer uma manutenção e limpeza periódica aos sistemas de ventilação e climatização e ajustar a velocidade do ar circulante de forma a evitar as correntes de ar nas instalações.

AMBIENTES, SUBSTÂNCIAS/SUPERFÍCIES FRIAS

- Deve tomar precauções adicionais sempre que o chão das câmaras de congelação se encontrar vidrado;



- Ao permanecer no interior de câmaras frigoríficas (conservação de congelados e refrigeração) durante longos períodos de tempo, é recomendado a utilização de equipamento de protecção individual (ex: casaco, colete, etc.). Deve estabelecer pausas para recuperar, em locais mais quentes, e ingerir periodicamente líquidos quentes ou promover a rotatividade;
- Sempre que uma câmara de conservação de frio (positivo e negativo) não tiver abertura pelo interior deve haver uma maior vigilância do equipamento, para que não fique nenhum colega fechado no seu interior.
- Ao fechar o equipamento à chave verifique sempre que não existe ninguém no interior;
- Controlar o ritmo de trabalho, de modo a não fazer esforços que provoquem sudorese;
- Nunca pegar em alimentos ou substâncias congeladas directamente com as mãos;
- Para transportar os alimentos congelados deve colocá-los em recipientes, por exemplo, de plástico;
- Sempre que possível iniciar a limpeza das câmaras frigoríficas quando a temperatura estiver perto da temperatura ambiente.

EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

RECOMENDADO

AMBIENTES, SUBSTÂNCIAS/SUPERFÍCIES FRIAS

- Luvas de protecção adequadas (luvas térmicas);
- Roupa adequada com isolamento térmico (ex: casaco, calças, etc.).

AMBIENTES, SUBSTÂNCIAS/SUPERFÍCIES QUENTES

- Mangueiras de protecção (equipamentos eléctricos);
- Pegas e Luvas de protecção contra o calor (com isolamento térmico);
- Avental impermeável

OBRIGATÓRIO

- Calçado anti-derrapante e com biqueira resistente.
- Nas operações de higienização, utilizar os EPI's indicados no Plano de Higiene.

RESPONSABILIDADES

O Gerente da Unidade deve verificar se as práticas na Unidade relativas à exposição ou contacto com temperaturas extremas estão de acordo com o descrito na presente Instrução de Trabalho.

Edição nº1
Emissão: 19.09.09

Instrução de Trabalho

Exposição / Contacto
com Temperaturas
Extremas
IT 32



Os Técnicos da DSA e Inspectores operacionais nas suas visitas às unidades efectivam o controlo do cumprimento desta IT.

Nota: A recomendação de Equipamentos de Protecção Individual depende da avaliação de riscos efectuada em cada unidade.

Elaborado e Revisto por DSA
19.09.09

Aprovado por ADM:
19.09.09

Pag. 4 de 4

Edição nº01 Emissão: 16.09.09	Instrução de Trabalho	RUÍDO IT 33
----------------------------------	------------------------------	------------------------

OBJECTIVO:

Processos culinários ruidosos, sinais sonoros repetitivos, máquinas de lavar louça, maquinaria, ventilação, moinhos de café, e naturalmente, as conversas dos colegas ou dos clientes, tudo isto faz parte do trabalho no sector da restauração.

Se tiver de levantar a voz para se fazer ouvir por alguém que esteja próximo de si, é possível que haja um problema de excesso de ruído no seu local de trabalho. A exposição repetida durante períodos longos pode afectar a audição.

Deverão ser respeitadas as medidas de prevenção descritas seguidamente, de modo a evitar o contacto ou minimizar a exposição a ruído intenso.

MODO DE PROCEDER

A diversidade de instalações existentes e exploradas pela Gertal não permite obter um único padrão modelo das instalações de restauração colectiva e tipificá-las.

Após alguns estudos piloto da avaliação da exposição diária ao ruído realizados em algumas unidades conclui-se que por medida de precaução e protecção dos colaboradores da Gertal os protectores auriculares devem ser usados nas seguintes circunstâncias:

- Nas tarefas que impliquem o uso contínuo ou interpolado da serra eléctrica por mais de 45 minutos dia.
- Nas copas de lavagem com a presença do funcionário por mais de duas horas diárias.
- No caso excepcional em que possa haver acumulação destas tarefas, os tempos de exposição devem ser reduzidos.

Protectores Auriculares

Há diversos tipos de protectores auriculares que reduzem os valores de exposição ao ruído. Os mais comuns e que podem ser utilizados estão representados na figura seguinte:



Edição nº01
Emissão: 16.09.09

Instrução de Trabalho

RUÍDO
IT 33

As regras básicas para a sua utilização, para além do âmbito da Higiene e Segurança Alimentar, são as seguintes:



- Ajuste dos Protectores Auriculares
- Para introduzir mais facilmente o protector, estique a orelha e coloque o protector no canal auditivo.
- Não toque nos protectores auriculares com as mãos sujas. Use-os durante todo o período de exposição. Remova-os só em caso de extrema necessidade.
- Estes protectores auriculares devem ser arrumados numa zona limpa e não contaminada onde não seja provável a sua danificação.
- No fim de cada utilização as almofadas do protector devem ser passadas com toalhete de limpeza para se manterem limpas e higiénicas.

RESPONSABILIDADES

O Gerente da Unidade deve verificar se as práticas na Unidade relativas à utilização de protectores auditivos estão de acordo com o descrito na presente Instrução de Trabalho.

Os colaboradores em cuja tarefa tenham de usar este EPI devem fazê-lo de acordo com a instrução recebida e zelar pela conservação do equipamento, de molde a garantir a sua segurança.

Os Técnicos do DSA e Inspectores operacionais nas suas visitas às unidades efectivam o controlo do cumprimento desta IT. Em situações de não cumprimento é preenchida a matriz "Registo de Não Conformidades" e procede-se ao seu tratamento.

Elaborado e Revisto por DSA
16.09.09

Aprovado por ADM
16.09.09

Pág. 2 de 2

