



MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR HACCP

MANUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR HACCP



Hospital
Misericórdia de Vila Verde



CAPÍTULO 2 – HIGIENE DO PESSOAL

Estado de Saúde

1.1 EXAME MÉDICO

Todos os profissionais de cozinha e copas que manuseiam produtos alimentares devem fazer exames médicos completos antes do início da sua actividade profissional, pelo menos uma vez por ano e sempre que se justifique necessário.

1.2 ESTADO DE SAÚDE

Todos os profissionais de cozinha devem informar o seu superior hierárquico, sempre que houver uma alteração do seu estado de saúde. Os indivíduos que manifestem sintomas de distúrbios gastrointestinais, doenças de garganta, ouvidos e olhos, lesões cutâneas ou outras, devem ser temporariamente afastados de funções onde contactem directamente com os alimentos, podendo-lhes ser atribuídas tarefas não ligadas à manipulação dos mesmos.

1.3 FERIMENTOS OU INFECCÕES

Em caso de ferimentos ou infecções ao nível das mãos ou braços (feridas, pústulas, queimaduras, ou outras), após o seu tratamento, devem ser devidamente protegidas usando-se para o efeito, consoante a zona e a extensão, dedeiras, luvas, pensos estanques e coloridos, ou mais que um destes tipos de protecção. Quando não for possível a protecção da lesão, o colaborador deve ser interdito do desempenho de funções na cozinha.

Em caso de ferimento / acidente, no local de trabalho, os profissionais devem de imediato dirigir-se junto do Serviço de Atendimento Permanente do Hospital da Instituição para efectuar o tratamento.

HIGIENE INDIVIDUAL

2.1 AS MÃOS

As mãos, mesmo as de indivíduos sem infecção aparente, são as principais transmissoras de contaminação. Desta forma todos os profissionais devem ser devidamente informados das medidas preventivas a este nível.

Não devem ser usadas jóias ou bijuterias, tais como anéis, pulseiras, relógios. O uso de aliança é permitido devendo sempre ser assumido como um risco pelo funcionário.

Feridas nos dedos, devem sempre ser protegidas com dedeira.

Feridas nas mãos implicam o uso de luvas aderentes adequadas.

Feridas nos braços devem ser protegidas com pensos estanques com o intuito de proteger e isolar as mesmas.

As unhas devem encontrar-se curtas e limpas. Os indivíduos que sejam responsáveis pela armazenagem, preparação, confecção ou distribuição dos alimentos devem ainda apresentar unhas sem verniz.

As mãos devem ser sempre lavadas:

- o após trocar de roupa e antes de iniciar o trabalho;
- o sempre que se mude de tarefa ou preparação (depois de manusear produtos vegetais e seguidamente manusear produtos animais);
- o depois de se terem partido ovos;
- o antes de se manusearem alimentos confeccionados, desinfectados ou prontos a consumir ou que não vão mais ser submetidos a tratamento térmico;
- o depois de manipular equipamentos sujos;
- o após tossir, espirrar e assoar o nariz;
- o depois de fumar;
- o sempre após a utilização da casa-de-banho.

Para lavar e secar as mãos deve-se:

- o molhar as mãos com água corrente, quente, em lavatório próprio (de preferência com torneira accionada por pedal);
- o ensaboar bem as mãos com sabão líquido desinfectante;
- o passar as mãos por água quente para remover o sabão;
- o secar as mãos com toalhetes de papel descartáveis.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação

(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica

(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital

(Bento Morais)



2.2 CABELO

O cabelo deve apresentar-se sempre lavado, penteado e coberto com touca apropriada.

É desaconselhado o uso de barba e/ou bigode, no entanto, no caso de funcionários com barba ou bigode é recomendável a sua protecção com máscara naso-bucal.

2.3 FARDAMENTO

A roupa e outro material de uso pessoal, usados fora do local de produção, devem ser deixados no vestiário.

As fardas devem ser de cor clara e de uso exclusivo no local de trabalho

O uso de touca ou barrete é obrigatório para as zonas de preparação, confecção, lavagem e distribuição.

Todo o pessoal envolvido na manipulação de alimentos, ainda que o faça temporariamente, deve manter um elevado grau de higiene pessoal, devendo para isso, usar sempre uma farda adequada às funções que está a desempenhar e que permita uma protecção adequada.

Não deve ser permitida a entrada e permanência na cozinha e copas, a indivíduos sem bata ou sem outra vestimenta adequada de cor branca ou clara.

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

As instalações sanitárias e vestiários devem encontrar-se devidamente equipados com abastecimento constante de papel higiénico, sabão líquido, toalhetes de papel descartável e existência de escova de unhas.

O caixote do lixo deve estar sempre convenientemente forrado com um saco plástico, devendo este possuir tampa, preferencialmente accionada por pedal.

ATITUDES E PROCEDIMENTOS

- Não é permitido fumar durante as horas de produção, nem dentro das instalações.
- É proibido qualquer comportamento que possa resultar na contaminação dos alimentos, tais como, comer, mastigar pastilha elástica, cuspir, tossir, etc.
- Deve-se evitar levar os dedos à boca, nariz, ouvidos, olhos e cabelo. Caso tais comportamentos se verifiquem deve-se lavar as mãos de imediato e de forma conveniente.
- Evitar tossir, espirrar e assoar o nariz na presença de alimentos. Quando tal seja necessário deve-se usar lenços descartáveis e lavar e desinfetar as mãos de seguida.
- O armazenamento de medicamentos deve ser efectuado longe das áreas de armazenamento e manipulação de alimentos.
- Os talheres devem ser sempre manipulados pelos cabos.
- Não se deve pegar em copos, tigelas, chávenas ou qualquer outro utensílio pelos bordos, nem tão pouco colocar os dedos no seu interior.
- Não limpar as mãos ao avental e/ou à farda. Está também proibido o uso de panos para limpar as mãos. Quando necessário recorrer a toalhetes descartáveis.
- Deve recorrer-se sempre ao uso de utensílios apropriados aquando a manipulação dos alimentos. Nos casos em que o empratamento tenha de ser efectuado usando as mãos, devem ser usadas luvas descartáveis, atendendo sempre que tal tarefa deve ser efectuada sem interrupções.
- O uso de luvas é obrigatório como protecção de ferimentos e no manuseamento de todo o tipo de alimentos confeccionados e/ou prontos a consumir, bem como na preparação de sandes, saladas ou entradas.
- As tarefas executadas com luvas devem decorrer sem interrupção. Caso tal não seja possível, o manipulador deve sempre que reiniciar a tarefa, lavar as mãos convenientemente e calçar luvas novas.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



CAPÍTULO 3 – HIGIENE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTO	MÉTODO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO	DOSAGEM	PRECAUÇÕES
APROVISIONAMENTO					
BALANÇA	<ul style="list-style-type: none">Lavar com a solução de detergente/desinfectante e com o auxílio de toalhete de limpeza;Enxaguar com água abundante e deixar secar;	A cada rotação de stock	Ecobac Detergente Desinfectante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas
PAVIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">Preparar a solução indicada num balde de água quente;Esfregar com escova de pavimentos;Enxaguar com uma esfregona mergulhada na mesma solução ou enxaguar com recurso a rodo;	Diária (sempre que se justifique)	Diesin Cl	Doseamento automático	---
CARRO DE TRANSPORTE	<ul style="list-style-type: none">Limpar o interior dos carros com toalhete de limpeza ou esponja com solução detergente/desinfectante;Retirar os resíduos grosseiros, se necessário;Enxaguar com toalhete de limpeza embebido em água e secar com toalhetes de papel descartáveis.	Diária	Ecobac	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	---
CAMARAS DE FRIO NEGATIVO	<ul style="list-style-type: none">Esvaziar os frigoríficos ou efectuar a limpeza em períodos que esta esteja vaga;Desligar os equipamentos;Deixar a arca descongelar e remover possíveis resíduos;Lavar com solução detergente/desinfectante, incidir particular atenção nas grelhas de ventilação;Enxaguar bem;Ligar novamente o equipamento;	Semanal	Ecobac Detergente Desinfectante	12 12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas
CAMARAS DE FRIO POSITIVO	<ul style="list-style-type: none">Esvaziar os frigoríficos ou efectuar a limpeza em períodos que esta esteja vaga;Desligar os equipamentos;Lavar com solução detergente/desinfectante, incidir particular atenção nas grelhas de ventilação;Enxaguar bem;Ligar novamente os equipamentos;				
PRATELEIRAS	<ul style="list-style-type: none">Lavar com a solução de detergente/desinfectante e com o auxílio de toalhete de limpeza;Caso possível, retirar prateleiras e colocar na máquina de lavar loiça;Enxaguar com água abundante e deixar secar;	A cada rotação de stock	Ecobac Detergente Desinfectante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas
ESTRADOS	<ul style="list-style-type: none">Lavar com a solução de detergente/desinfectante e com o auxílio de vassoura;Enxaguar com água abundante e deixar secar;	A cada rotação de stock	Diesin Cl	Doseamento automático	Uso de luvas

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação
(Ana Miranda)APROVADO POR:
Direcção Clínica
(João Lobo)HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital
(Bento Morais)



SEGURANÇA ALIMENTAR

CAPÍTULO 03 – HIGIENE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTO	MÉTODO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO	DOSAGEM	PRECAUÇÕES
COZINHA – COPAS – REFEITÓRIOS					
DESCASCADOR DE BATATAS	<ul style="list-style-type: none">Retirar todos os resíduos de batata da máquina;Escovar as superfícies interiores da máquina com escova rígida embebida em solução adequada;Enxaguar com água abundante;Deixar a máquina funcionar sem produtos;	A cada utilização			
MÁQUINA DE PREPARAÇÃO DE LEGUMES	<ul style="list-style-type: none">Desligar a máquina e desmontar todas as peças;Retirar todos os restos de legumes;Esfregar todas as superfícies com a solução detergente;Enxaguar muito bem e deixar secar;Usar toalhete embebido em solução desinfetante;Proteger as lâminas com película aderente.	A cada utilização			
MÁQUINA DE PREPARAÇÃO DE LEGUMES	<ul style="list-style-type: none">Retirar todos os resíduos da máquina;Enxaguar todas as superfícies interiores da máquina com solução detergente/desinfetante;Enxaguar com água abundante;Deixar a máquina funcionar, enchendo água limpa e despejando-a de seguida.	A cada utilização		12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L	
MÁQUINA DE PREPARAÇÃO DE SOBREMESAS	<ul style="list-style-type: none">Retirar a pá do apêndice rotativo e a cuba de preparação, lavá-las com esfregão verde e solução detergente/desinfetante, retirando os resíduos;Enxaguar e deixar secar;	A cada utilização	Ecobac Detergente Desinfetante	Doseamento automático	Uso de luvas
VARINHA MÁGICA	<ul style="list-style-type: none">Lavar o braço e o apêndice rotativo com esfregão verde e solução detergente/desinfetante, retirando os resíduos;Enxaguar e deixar secar;Proteger a lâmina com película aderente ou saco plástico;	A cada utilização			
MÁQUINA DE PICAR	<ul style="list-style-type: none">Desligar e desmontar e retirar todas as peças amovíveis por forma a retirar todos os resíduos;Lavar com esfregão verde e detergente/desinfetante, com particular atenção para as lâminas;Enxaguar bem;Resguardar a máquina ou revestir com película aderente e guardar preferencialmente no frigorífico as seguintes peças: bandeja; lâmina e braço;	A cada utilização			
SERRA OSSOS	<ul style="list-style-type: none">Desligar e abrir a máquina;Lavar com escova e detergente/desinfetante, com particular atenção para a lâmina;Enxaguar bem com água abundante;Verificar a ausência de resíduos junto das peças de corte e apoio;Voltar a fechar a máquina;	A cada utilização	Ecobac Detergente Desinfetante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas; Manipulação cuidadosa da serra;
MÁQUINA DE PREPARAÇÃO DE SOBREMESAS	<ul style="list-style-type: none">Retirar a pá do apêndice rotativo e cuba de preparação;Lavá-las com esfregão verde e solução detergente/desinfetante, retirando os resíduos;Enxaguar e deixar secar;	A cada utilização	Ecobac Detergente Desinfetante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	
CAIXAS/MALAS ISOTÉRMICAS	<ul style="list-style-type: none">Lavar as caixas com água abundante;Limpar as caixas com toalhete de limpeza ou esponja com solução detergente/desinfetante;Enxaguar novamente com água e secar com toalhetes de papel descartáveis ou deixar secar;	A cada utilização	Ecobac	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	---

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação
(Ana Miranda)APROVADO POR:
Direcção Clínica
(João Lobo)HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital
(Bento Morais)



EQUIPAMENTO	MÉTODO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO	DOSAGEM	PRECAUÇÕES
CAIXAS GN (COM TAMPA INOX E JUNTA EM BORRACHA)	<ul style="list-style-type: none">Remover os resíduos de alimentos;Mergulhar a loiça em solução detergente e água quente;Esfregar com esfregão verde;Enxaguar abundantemente com água;Colocar as caixas e tampas na máquina;Accionar o funcionamento da máquina;Deixar secar alguns segundos;Colocar a loiça nos lugares adequados pegando na mesma adequadamente inspeccionando o estado de limpeza e asseio;	A cada utilização	Fairy	2 tampas (40ml)/ 40 a 50 L	---
		A cada utilização	Topmatic Shield TopRinse	Doseamento automático	
CARROS DISTRIBUIÇÃO/ TABULEIROS	<ul style="list-style-type: none">Limpar o interior dos carros com toalhete de limpeza ou esponja com solução detergente/desinfectante;Retirar os resíduos grosseiros, se necessário;Enxaguar com toalhete de limpeza embebido em água e secar com toalhetes de papel descartáveis.	Bidiária	Ecobac	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	---
ARMÁRIO ESTUFA	<ul style="list-style-type: none">Iniciar a limpeza com os equipamentos desligados mas, ainda mornos;Retirar os resíduos grosseiros e aplicar o produto manualmente sobre a totalidade da superfície;Deixar actuar durante alguns minutos e se necessário raspar resíduos mais incrustados;Enxaguar abundantemente com água quente corrente ou utilizando esponja ou toalhete embebido em água;	Diária	Rivonit	Aplicar o produto directamente e deixar actuar 5 a 10 minutos.	Não usar água abundante Evitar contacto com a pele e mucosas Uso obrigatório de luvas, avental e máscara.
BANHO MARIA	<ul style="list-style-type: none">Desligar o equipamento e verter a água;Caso necessário, retirar os resíduos mais grosseiros;Aplicar a solução sobre as superfícies;Enxaguar abundantemente com água quente corrente ou utilizando esponja ou toalhete embebido em água;	A cada utilização	Ecobac	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	---
FRITEIROS MERGULHANTES E CESTOS DE FRITURA	<ul style="list-style-type: none">Despejar o óleo e enxaguar com água quente;Encher a fritadeira com água e o produto indicado na concentração adequada;Deixar os cestos das fritadeiras dentro das mesmas e deixar actuar a solução;Aguardar e despejar o líquido, se necessário usar espátulas para remover sujidades ainda aderentes;Enxaguar abundantemente;Limpar exteriormente com a mesma solução;	A cada utilização	Rivonit	Aplicar o produto directamente e deixar actuar 5 a 10 minutos.	Evitar contacto com a pele e mucosas Uso obrigatóri o de luvas, avental e máscara.
EXAUSTOR	<ul style="list-style-type: none">Preparar a solução indicada com água morna;Lavar toda a superfície;Limpar com toalhete limpo;	Quinzenal	Rivonit		
FILTROS DO EXAUSTOR	<ul style="list-style-type: none">Preparar a solução indicada a quente;Mergulhar os filtros na solução indicada e deixar atuar, se necessário usar escova;Enxaguar abundantementeCaso possível poderão ser lavados um a um na máquina de lavar loiça;	Quinzenal	Rivonit		
FOGÕES/FORNOS/	<ul style="list-style-type: none">Iniciar a limpeza com os equipamentos desligados mas, ainda mornos;	A cada utilização	Rivonit		

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação
(Ana Miranda)APROVADO POR:
Direcção Clínica
(João Lobo)HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital
(Bento Morais)



SEGURANÇA ALIMENTAR

CAPÍTULO 03 – HIGIENE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTO	MÉTODO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO	DOSAGEM	PRECAUÇÕES
PLACAS DE GRELHAR	<ul style="list-style-type: none">Retirar os resíduos grosseiros;Aplicar o produto manualmente sobre a totalidade da superfície;Deixar actuar durante alguns minutos;Se necessário raspar resíduos mais incrustados;Enxaguar abundantemente com água quente corrente ou utilizando esponja ou toalhete embebido em água;				
BASCULANTES/ MARMITAS	<ul style="list-style-type: none">Iniciar a limpeza com os equipamentos desligados;Retirar os resíduos grosseiros e aplicar o produto manualmente sobre a totalidade da superfície;Deixar actuar durante alguns minutos e se necessário raspar resíduos mais incrustados;Enxaguar abundantemente com água quente corrente ou utilizando esponja ou toalhete embebido em água;	A cada utilização	Fairy	2 tampas (40ml)/ 40 a 50 L	Uso de luvas
DEMOLHADORA	<ul style="list-style-type: none">Efectuar a limpeza após a utilização e com o equipamento desligado;Remover resíduos existentes da cuba de demolha;Lavar com solução detergente/desinfectante;Enxaguar abundantemente com água corrente;	A cada utilização	Ecobac Detergente Desinfectante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas
VITRINES/ EXPOSITORES	<ul style="list-style-type: none">Esvaziar as vitrines ou efectuar a limpeza em períodos que esta esteja vaga;Desligar os equipamentos;Lavar com solução detergente/desinfectante;Enxaguar bem;Limpar os vidros e prateleiras com solução indicada para vidros;Ligar novamente os equipamentos;	Diária	Ecobac Detergente Desinfectante Alklanet	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático Pulverizar e limpar com toalhete	Uso de luvas
CONGELADOR	<ul style="list-style-type: none">Esvaziar os frigoríficos ou efectuar a limpeza em períodos que esta esteja vaga;Desligar os equipamentos;Deixar a arca descongelar e remover possíveis resíduos;Lavar com solução detergente/desinfectante;Enxaguar bem;Ligar novamente o equipamento;	Semanal	Ecobac Detergente Desinfectante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas
FRIGORÍFICOS	<ul style="list-style-type: none">Esvaziar os frigoríficos ou efectuar a limpeza em períodos que esta esteja vaga;Desligar os equipamentos;Lavar com solução detergente/desinfectante;Enxaguar bem;Ligar novamente os equipamentos;	Semanal	Ecobac Detergente Desinfectante	Doseamento automático	Uso de luvas
ESTRADOS	<ul style="list-style-type: none">Lavar com a solução de detergente/desinfectante e com o auxílio de vassoura;Enxaguar com água abundante e deixar secar;	A cada rotação de stock	Diesin Cl	Doseamento automático	Uso de luvas
PRATELEIRAS	<ul style="list-style-type: none">Lavar com a solução de detergente/desinfectante e com o auxílio de toalhete de limpeza;Caso possível, retirar prateleiras e colocar na máquina de lavar loiça;Enxaguar com água abundante e deixar secar;	A cada rotação de stock	Ecobac Detergente Desinfectante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação
(Ana Miranda)APROVADO POR:
Direcção Clínica
(João Lobo)HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospitalar
(Bento Morais)



EQUIPAMENTO	MÉTODO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO	DOSAGEM	PRECAUÇÕES
GRELHAS E CONDUTAS DE ESCOAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> Lavar as grelhas com a solução de detergente/desinfetante e com o auxílio de vassoura Levantar grelhas e com auxílio de vassoura esfregar condutas de escoamento e passar lixívia; Enxaguar com água abundante; 	Sempre que necessário	Diesin Cl	200 ml por 10 litros de água fria	Uso de luvas
		Sempre que necessário	Lixívia	100ml/ 3l água	
CARROS DE APOIO/CARROS DE RECOLHA DE TABULEIROS	<ul style="list-style-type: none"> Lavar com a solução de detergente/desinfetante e com o auxílio de toalhete/pano; Enxaguar com água abundante ou com pano embebido em água deixar secar; 	Bidiária	Ecobac Detergente Desinfetante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas
LAVAGEM MANUAL DA LOIÇA/PALAMENTA	<ul style="list-style-type: none"> Remover os resíduos de alimentos; Mergulhar a loiça em solução detergente e água quente; Esfregar com esfregão verde; Enxaguar abundantemente com água quente; Deixar secar ao ar com as superfícies de contacto com os alimentos voltadas para baixo; 	A cada utilização	Fairy	2 tampas (40ml)/ 40 a 50 L	---
MARMITAS INDIVIDUAIS	<ul style="list-style-type: none"> Remover os resíduos de alimentos; Mergulhar a loiça em solução detergente e água quente; Esfregar com esfregão verde; Enxaguar abundantemente com água; Colocar as marmitas e recipientes na máquina; Accionar o funcionamento da máquina; Deixar secar alguns segundos; Colocar a loiça nos lugares adequados pegando na mesma adequadamente inspeccionando o estado de limpeza e asseio; 	Após cada utilização	Fairy	2 tampas (40ml)/ 40 a 50 L	Acondicionar voltadas ao contrário com a tampa sobre a respectiva marmitta
LAVAGEM MECÂNICA DA LOIÇA/PALAMENTA	<ul style="list-style-type: none"> Verificar se a máquina está limpa; Verificar os níveis de detergente e secante; Verificar os crivos e fechar as válvulas de enchimento; Ligar a máquina; Accionar o funcionamento da máquina; Sacudir os cestos dos copos e talheres depois destes saírem da máquina; Deixar secar alguns segundos; Colocar a loiça nos lugares adequados pegando na mesma adequadamente inspeccionando o estado de limpeza e asseio; Retirar a loiça danificada; 	Após cada utilização	Topmatic Shield Top Rinse	Doseamento automático	---
SERINGAS DE ALIMENTAÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> seringas diferentes para bebidas e alimentos; lavagem das seringas com água quente sem detergente, após utilização; tempo máximo de utilização de 2 dias para a mesma seringa; etiquetagem das seringas com identificação e data de início de utilização e substituição por seringa nova, findo o prazo estipulado ou em caso de dúvida.	---	---	---	---
ABATEDOR DE TEMPERATURAS	<ul style="list-style-type: none"> A limpeza exterior deve ser efetuada diariamente com um pano húmido e na direcção do acetinado da superfície de aço inoxidável. Deve ficar bem seca; O interior do aparelho deve ser limpo de forma delicada com água e sabão, nunca utilizar objectos que possam provocar incisões. 	A cada utilização	Ecobac Detergente Desinfetante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L Doseamento automático	Uso de luvas

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação

(Ana Miranda)
APROVADO POR:
Direcção Clínica

(João Lobo)
HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital

(Bento Morais)



SEGURANÇA ALIMENTAR

CAPÍTULO 03 – HIGIENE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

EQUIPAMENTO	MÉTODO DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO	FREQUÊNCIA	PRODUTO	DOSAGEM	PRECAUÇÕES
CADEIRAS	<ul style="list-style-type: none">Passar um pano humedecido em detergente;Posteriormente passar um pano com água tépida para retirar os excessos	Diária	Ecobac Detergente Desinfectante	12,5 ml / 1 L Ou 125ml / 10L	Uso de luvas
MESAS	<ul style="list-style-type: none">Passar um pano umedecido em detergente;Posteriormente passar um pano com água tépida para retirar os excessos.	Bidiária (sempre que se justifique)		Doseamento automático	
PAREDES	<ul style="list-style-type: none">Com a solução indicada lavar com pano absorvente as superfícies de azulejos;		Diesin Cl Doseamento automático		Uso de luvas
PAVIMENTOS	<ul style="list-style-type: none">Preparar a solução indicada num balde de água quente;Esfregar com escova de pavimentos;Enxaguar com uma esfregona mergulhada na mesma solução ou enxaguar com recurso a rodo;	Bidiária (sempre que se justifique)	Diesin Cl	Doseamento automático	Uso de luvas
VIDROS E JANELAS	<ul style="list-style-type: none">Aplicar o produto por pulverização directa sobre a superfície a limpar;Passar um pano ou toalhete limpo com um movimento circular;Deixar secar ao ar;	Quinzenal (sempre que necessário)	Pervetro	Pulverizar superfícies e limpar com toalhetes descartáveis	Uso de luvas
TECTOS	<ul style="list-style-type: none">Esfregar com instrumento adequado possíveis sujidades;Preparar a solução indicada num balde de água quente;Enxaguar com um pano mergulhada na mesma solução;	Semestral	Diesin Cl	Doseamento automático	Uso de luvas
CONTENTORES DO LIXO	<ul style="list-style-type: none">Retirar os sacos plásticos;Lavar bem o interior e exterior com solução de detergente/desinfectante e auxílio de vassoura;Enxaguar e colocar no lugar revestido com saco plástico;	Bidiária	Diesin Cl	500 ml por 10 litros de água fria	Uso de luvas
VIATURAS (ZONA DE CARGA)	<ul style="list-style-type: none">Lavar com a solução de detergente/desinfectante e com o auxílio de toalhete/pano ou outro sistema;Enxaguar com água abundante ou com pano embebido em água deixar secar;	A cada utilização	Diesin Cl	200 ml por 10 litros de água fria	Uso de luvas
CASAS DE BANHO	<ul style="list-style-type: none">As sanitas devem ser limpas internamente com produto puro e auxílio de escova piaçaba, dar descarga de água; externamente com pano embebido em solução diluída.As restantes loiças sanitária: com pano embebido em solução diluída.	Diária	Diesin Cl	Usar puro 200ml por 10 litros de água fria	Uso de luvas
VESTIÁRIOS	<ul style="list-style-type: none">Passar o espanador no chão e de seguida a esfregona umedecida em produto diluído;O wc do vestiário é desinfectado de acordo com o acima definido	Diária	Diesin Cl	Usar puro 200ml por 10 litros de água fria	Uso de luvas
ÁREAS ADMINISTRATIVAS					

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação
(Ana Miranda)APROVADO POR:
Direcção Clínica
(João Lobo)HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital
(Bento Morais)

**CAPÍTULO 4 – COMPRA – CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES****ÍNDICE****MATÉRIA-PRIMA**

AÇÚCAR	
ADOÇANTE	
ARROZ	
BACALHAU	
BATATAS/CEBOLAS/ALHOS	
BOLACHAS	
BOLINHOS DE BACALHAU, CROQUETES E RISSÓIS	
CARNE DE BOVINO	
CARNE DE SUÍNO	
CHOURIÇO	
COELHO	
CONSERVAS DE ATUM	
DOCE DE FRUTAS	
FARINHA DE TRIGO	
FIAMBRE	
FRANGO	
FRUTAS FRESCAS	
GALINHA	
GORDURAS ALIMENTARES	
LACTÍCIOS	
LEGUMES E HORTALIÇAS	
LEGUMINOSAS SECAS	
MAIONESE	
MASSAS ALIMENTÍCIAS	
NÉCTARES DE FRUTA	
OVOS EM NATUREZA	
PAIO	
PÃO	
PATO	
PERU	
PESCADO CONGELADO	
PESCADO FRESCO/REFRIGERADO	
SAL	
SALSICHAS	
TOMATE PELADO	
TOUCINHO/PRESUNTO	
VINHO	

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação
(Ana Miranda)APROVADO POR:
Direcção Clínica
(João Lobo)HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital
(Bento Morais)



INTRODUÇÃO

Todos os produtos deverão ser entregues, respeitando a legislação vigente no que concerne à higiene e segurança alimentar.

Os veículos de transporte de produtos alimentares devem ser de material lavável, resistente e de fácil limpeza e desinfecção. Os produtos deverão ser transportados de forma a manter as condições higiosanitárias do produto. Quando transportados simultaneamente diversos produtos alimentares, tais transportes devem ser feitos atendendo à manutenção das temperaturas, respeitando a especificidade de todos os géneros e permitindo a adequada separação entre produtos com características diferentes.

As temperaturas de transporte devem também ser alvo de atenção por parte dos fornecedores, tendo estes por obrigação fazer os possíveis por cumprir os parâmetros estipulados. O transporte de produtos alimentares, desde o local de transporte até à zona de armazenagem, deverá efectuar-se sem que qualquer carga toque no chão.

Todos os produtos são fornecidos obrigatoriamente com rotulagem e em português. Os produtos devem conter uma etiqueta (rótulo), de acordo com a legislação em vigor, onde genericamente devem constar as seguintes indicações:

- Nome do produto;
- Peso;
- Produtor/embalador (nome e morada);
- Temperatura de armazenagem (se aplicável);
- Prazo de validade (se aplicável);
- Indicação do número de lote (se aplicável);
- Lista de ingredientes (se aplicável);

Os limites de temperaturas de distribuição estão estabelecidos em função do transporte ser em tempo definido e reduzido. Para transportes de géneros perecíveis com duração superior a 15 minutos, os veículos ou os 'containers' para o transporte de géneros devem ser apropriados a esse fim, ou seja, com capacidade de manutenção de temperaturas.

1 – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

As carnes frescas deverão ser entregues sempre que possível, devidamente embaladas, sob vácuo, ou em embalagem plástica adequada ao acondicionamento de géneros alimentícios. Quando embaladas, deverão fazer-se acompanhar de uma indicação da data de embalamento.

1. CARNE DE BOVINO E SUÍNO

a) CARNE DE BOVINO

Proveniente de animais de raça bovina, aprovada para consumo público, devidamente rotulada, em conformidade com a legislação em vigor, apresentada em peças de talho, refrigerada ou congelada, limpa de gorduras e aponevroses e sem sinais de oxidação.

No caso de carnes para empadão, bolonhesa, rolo de carne, hambúrguer e almôndegas, a carne a utilizar deverá ser picada na cozinha, devendo para tal existir equipamento apropriado e exclusivo para picar carne, estando este em bom estado de higienização e limpeza, não sendo permitido em caso algum o uso de máquinas menos apropriadas.

As peças de carne para picar deverão obedecer aos parâmetros apresentados anteriormente.

Deverá ser embalada em vácuo ou em saco próprio, embalagem limpa, inócua, resistente, não reutilizável. As peças frescas deverão vir embaladas em vácuo ou acondicionadas em tabuleiros plásticos, devidamente protegidas de contaminação ou conspurcações.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)

**As embalagens unitárias têm de ter as seguintes menções:**

- Denominação de venda;
- Data de embalamento, congelação, abate ou lote;
- Data de durabilidade mínima;
- Marca de inspecção sanitária;
- Nome e morada do produtor/ embalador;
- Origem;
- Condições de conservação.

Menções específicas:

- Identificação do animal, nº ou código de referencia atribuído pelo matadouro, que assegura a relação entre os quartos/meias carcaças e as peças de carne obtidas.
- Identificação do local de nascimento;
- Identificação do local de crescimento;
- Identificação do matadouro, com a respectivo número de aprovação onde foi abatido;
- Identificação do estabelecimento de desmancha, com respectivo número de aprovação.

b) CARNE DE SUÍNO

As peças de carne de porco fornecidas; pá, lombo, fêveras, costeletas – do cachaço e lombo, preferencialmente do primeiro.

As febras – cortadas com peso unitário de aproximadamente 100 a 120gr.

As costeletas – cortadas com peso unitário de aproximadamente 140 a 160gr.

Deverão:

- Encontrar-se limpas, refrigeradas ou congeladas;
- Provenientes de animais da espécie, abatidas para consumo publico, de acordo com o regulamento da inspecção sanitária dos animais de talho e respectivas carnes e subprodutos.

A tolerância de desperdício de gorduras na pá de porco e entrecosto é de 10%.

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação de carnes:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Carnes congeladas	T °C = - 14° C (máx. -10°C)	T °C = -18°C
Carnes frescas/refrigeradas	T °C = 7°C	T °C = 0 a 4°C

2. DERIVADOS CÁRNEOS, PRODUTOS DE SALSICHARIA E CHARCUTARIA

- a) Chouriço
- b) Paio
- c) Salsichas
- d) Fiambre
- e) Toucinho/presunto

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



Deverão apresentar-se envolvidos em material impermeável, inócuo, inerte e resistente. As embalagens devidamente fechadas, preferencialmente a vácuo.

Todos estes produtos deverão possuir rótulos com as seguintes indicações:

- Designação do produto;
- Tipo;
- Nome do fabricante;
- Localidade e origem do fabricante;
- Data de fabrico;
- Regras de conservação;
- Data de validade;

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação de produtos derivados carnes:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Refrigerados	T °C = 7°C	T °C = 0 a 5°C

Nota 1: Produtos carnes (chouriço) transformados com tratamento completo (salga, fumaça, secagem ou esterilização), podem ser fornecidos à temperatura ambiente.

Nota 2: O fornecedor deverá fazer prova da qualidade microbiológica e química do pescado sempre que solicitado. De entre as análises microbiológicas destacam-se: Mesófilos, Coliformes totais, E. coli, Salmonella, Listéria.

3. CARNES DE AVES E CRIAÇÃO – CARÇAÇAS E SUAS PARTES, INCLUI FRANGO, GALINHA, COELHO, PERU, PATO

As carcaças deverão ser provenientes de aves abatidas, em boas condições de saúde, em centros de abate oficialmente aprovados.

Deverão:

- Apresentar-se sem cabeça, pescoço, pulmão e órgãos genitais;
- Sem ossos desarticulados;
- Sem conspurcações;
- Sem zonas hemorrágicas;
- Sem coágulos ou líquidos sanguinolentos no exterior ou interior das carcaças.

a) Frango/Galinha

Podem ser adquiridos congelados ou refrigerados, devendo o seu peso médio ser de 1kg a 1.4kg.

Devem revelar:

- Evidente bom estado e preparação;
- Estar isentas de penas, penugens, canudos;
- Desprovidas de cabeça, patas, vísceras, cloaca e porção terminal do intestino;

Cada carcaça deverá ter:

- Uma etiqueta com a identificação do produto;
- Nome da firma fornecedora;
- Número do centro de abate;
- Data de preparação e aprovação sanitária.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



b) Coelho

Podem ser adquiridos congelados ou refrigerados, devendo o seu peso médio ser de 1kg a 1.5kg.

Deverão:

- Estar bem esfolados;
- Sem lesões, hematomas ou hemorragias
- Ser carcaças provenientes de matadouros oficialmente aprovados;
- Devem mostrar sinais evidentes de boa preparação;
- Estar em estado refrigerado ou congelado;

Cada carcaça deverá ter:

- Uma etiqueta com a identificação do produto;
- Nome da firma fornecedora;
- Número do centro de abate;
- Data de preparação e aprovação sanitária.

c) Peru

À semelhança do anterior, deverão:

- Mostrar sinais evidentes de boa preparação;
- Estar isentos de penas, penugens e canudos;
- Quando adquirido peru inteiro, este não deverá apresentar cabeça, pescoço, patas, vísceras, cloaca e porção terminal do intestino.
- Poder-se-ão adquirir no estado refrigerado ou congelado, devidamente rotulado.

Quanto aos bifes de peru, estes deverão ser obtidos do peito, devendo ter um aspecto laminado, sem ossos ou cartilagens, apresentando-se refrigerados ou congelados, sempre acompanhados pela devida rotulagem.

d) Pato

Devem:

- Mostrar evidências de boa preparação;
- Isentas de penas, canudos ou penugens;
- Isentas de pescoço, patas vísceras, intestino e cloaca.
- Poderão ser adquiridas refrigeradas ou congeladas;
- O peso médio de cada carcaça limpa deverá ser cerca de 2.5kg a 3 kg.

Em cada carcaça deverá constar:

- Uma etiqueta com a identificação do produto;
- Nome da entidade fornecedora;
- Número do centro de abate;
- Data de preparação e aprovação sanitária.

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação de carnes de aves:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Carnes congeladas	T °C = - 14° C (máx. -10°C)	T °C ≤ -18°C
Carnes frescas/refrigeradas	T °C = 4°C	T °C = 0 a 4°C (pref. 2°C)

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



Nota: No caso de compra de miúdos estes devem estar embalados em sacos plásticos individuais. Caso sejam congelados deverão respeitar as temperaturas atrás indicadas.

Embalagem

Devem ser:

- Em concordância com a legislação específica para o sector;
- Próprias para uso alimentar;
- Não podem transmitir substâncias nocivas, de forma a torná-las impróprias ou alterar as suas características organolépticas.

Carnes refrigeradas – Caixas de plástico rígido, perfurado e devidamente higienizadas, onde as carcaças deverão estar devidamente acondicionadas;

Carnes congeladas – Embaladas individualmente em película adequada a alimentos;

A embalagem primária deve ser impermeável a líquidos, vapores e gases;

A embalagem secundária apenas contendo carcaças do mesmo tipo, classe e tempo de conservação;

ROTULAGEM

Na embalagem deverão constar as seguintes menções obrigatórias:

- Denominação de venda (espécie avícola, denominação da peça embalada);
- Condições de conservação;
- Selo de inspecção sanitária;
- Nome, firma, denominação social e morada do fabricante e embalador;
- Data de abate, embalagem ou congelação e data de durabilidade mínima;
- Peso líquido total (embalagem colectiva) ou peso líquido da carcaça (embalagem simples).

Nota: O fornecedor deverá fazer prova da qualidade microbiológica e química do produto sempre que solicitado. De entre as análises microbiológicas destacam-se: Mesófilos, Coliformes totais, E. coli, Salmonella, Listéria.

4. OVOS E OVOPRODUTOS

Só poderão ser adquiridos ovos, em natureza que tenham sido sujeitos a verificação em centros de classificação, ou pasteurizados (ovo inteiro, gema ou clara). Está proibida a compra de ovos caseiros.

Requisitos de qualidade:




- Ovos de casca íntegra e limpa;
- Isentos de conspurcação por fezes;
- Isentos de terra ou matérias estranhas;
- Ausência de sinais de condensação.

a) Ovos em natureza

Ovos de galinha de categoria A – ovos frescos.

Rotulagem

Devem indicar sempre:

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO: O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.	ELABORADO POR: Alimentação  (Ana Miranda)	APROVADO POR: Direcção Clínica  (João Lobo)	HOMOLOGADO POR: Direcção Hospital  (Bento Morais)
---	--	---	--



- A categoria e calibre do ovo;
- O número correspondente à semana de inspecção e classificação;
- O número do centro de inspecção e classificação;
- Identificação do produtor/embalador;
- Data de durabilidade mínima.

Embalagem

Deverão ser interior e exteriormente, de materiais que ofereçam protecção contra choques, cheiros e outros riscos à integridade e salubridade.

Devem:

- Estar limpas;
- Intactas;
- Secas e em bom estado de conservação;
- Comercializadas fechadas.

As embalagens grandes, com mais de 30 ovos, mesmo que com embalagens menores no seu interior, deverão possuir um rótulo, em letras legíveis e visíveis, que não seja inutilizado após a abertura da dita embalagem, devendo este conter as indicações atrás mencionadas.

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação de ovos e ovoprodutos:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Ovos em natureza	T °C = 6°C a 10°C	T °C = 0 a 18°C
Ovos pasteurizados	T °C = 4 °C	T °C = 0 a 3°C

Nota: O fornecedor deverá fazer prova da qualidade microbiológica e química do produto sempre que solicitado. De entre as análises microbiológicas destacam-se: Mesófilos, Coliformes totais, E. coli, Salmonella, Listeria.

5. PESCADO E OUTROS

Entende-se por pescado, animais aquáticos, suas partes ou produtos, destinados a fins alimentares.

Tipos de Conservação:

a) Fresco, refrigerado

Deverá possuir um rótulo do qual devem contar as seguintes referências:

- O nome da espécie;
- A origem geográfica do produto;
- Identificação das condições de produção: peixe selvagem ou de aquicultura.

Quando adquirido fresco o peixe deverá cumprir os seguintes requisitos de qualidade:

- Deverá ser fornecido sob uma camada de gelo fundente, não sendo obrigatória esta condição para pescado transportado em veículos com equipamento de refrigeração;
- Cheiro a maresia;

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



- Pele com uma pigmentação viva e brilhante, sem descoloração (com o passar do tempo fica baça e a escama desprende-se facilmente);
- Os olhos devem ser salientes, a córnea transparente e a pupila negra brilhante; se os olhos estiverem côncavos, a pupila acinzentada e a córnea opaca, o peixe mostra sinais de deterioração);
- A carne deve ser firme e elástica;
- As guelras devem ser vermelhas, brilhantes e sem muco, com o decorrer do tempo vão ficando amarelas, e com muco leitoso.

Embalagem

As embalagens deverão ser em material plástico, reutilizável, lavável e desinfetável ou em embalagens de tara perdida, desde que novas, limpas e próprias para uso alimentar.

b) Congelado

Quando submetido, no seu melhor estado de frescura e salubridade, a um processo de congelação/ultra congelação, fazendo com que a temperatura do produto no seu interior, seja inferior ou igual a -18°C ; A percentagem de vidro para os filetes não deverá ultrapassar os 30% e a do peixe inteiro ou às postas, os 10%.

Requisitos de qualidade para o pescado congelado:

- Não deverá apresentar sinais de recongelação, desidratação e oxidação;
- Não deverá apresentar sinais de deficiente evisceração;
- Não são permitidos tempos de congelação superiores a 24 meses.

As embalagens deverão ser de caixa de cartão, resistente, nova e devidamente fechada. O pescado deverá estar envolto em película plástica, própria para contacto com alimentos, que os proteja do contacto directo com o cartão.

Também o pescado congelado deverá possuir um rótulo do qual devem fazer parte as menções atrás indicadas para o peixe fresco. As seguintes menções são de carácter obrigatório e deverão estar em português, são elas:

- Denominação de venda;
- Data de durabilidade mínima;
- Data de congelação;
- Condições de conservação;
- Nome, denominação social, morada do importador, produtor ou acondicionador;
- Quantidade expressa em Kg.;
- Peso líquido escorrido;
- Identificação do lote;

Deverão possuir a advertência:

“ Não voltar a congelar, após descongelado”

Tipos de apresentação:

- Inteiro - eviscerado, com ou sem cabeça.
- Em postas – quando este é seccionado em postas, maiores ou menores consoante a finalidade, mais ou menos perpendiculares ao plano da coluna vertebral.
- Em filetes – quando o pescado é sujeito a filetagem, ou seja cortes paralelos ao plano da coluna vertebral, sem esta, sem pele e sem espinhas.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)

**Espécies de peixe e fins culinários:**

- Cozer: Pescada (nº2 ou nº3), tintureira, polvo, maruca, abrótea, potas, bacalhau e lulas;
- Assar: Peixe vermelho (red-fish), pescada (nº2 ou nº3), carapau;
- Grelhar: solha, carapau, sardinha, potas, lulas, peixe vermelho, solha, salmão, tintureira.
- Fritar: Solha, sardinhas, carapau, pescada, peixe-espada, filetes de pescada, peixe vermelho, asas de raia, bacalhau;

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação do peixe:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Peixe congelado	T °C = -15° C (máx. -10°C)	T °C = -18°C
Peixe fresco/refrigerado	T °C = 4°C	T °C = 0 a 4°C

Nota: O fornecedor deverá fazer prova da qualidade microbiológica e química do peixe sempre que solicitado. De entre as análises microbiológicas destacam-se: Mesófilos, Coliformes totais, E. coli, Salmonella, Listéria.

Bacalhau

O bacalhau curado ou salgado seco, deverá ser do tipo corrente ou crescido.

Não devem apresentar defeitos de preparação ou de conservação (existência de coágulos, restos de vísceras, deficiência de salga, queimaduras pelo calor, melado, empoado ou vermelho, etc.).

A embalagem deve ser de cartão, resistente, nova, fechada e não susceptível de provocar alterações no produto.

Rotulagem - com as seguintes menções obrigatórias:

- Denominação de venda
- Data de embalagem e consumo;
- N.º de controlo veterinário;
- Modo de consumo;
- Denominação social, ou nome e morada do produtor, importador ou embalador;

Nota: O fornecedor deverá fazer prova da qualidade microbiológica e química do peixe sempre que solicitado. De entre as análises microbiológicas destacam-se: Mesófilos, Coliformes totais, E. coli, Salmonella, Listéria.

Conservas de Atum

Atum em pedaços, proveniente de atuns descabeçados, eviscerados, sem pele e sem espinhas. Em conserva de azeite ou óleo vegetal, em latas individuais ou de 1 kg, de utilização imediata.

Características da embalagem:

- Sem ferrugem;
- Sem amolgadelas;
- Sem defeitos;
- Não opadas.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)

**Rotulagem** - com as seguintes menções obrigatórias:

- Denominação de venda;
- Nome e morada do produtor, embalador;
- Data de durabilidade mínima;
- Referência ao lote ou data de fabrico;
- Peso líquido;
- Lista de ingredientes;
- Origem;
- Peso líquido escorrido.

Bolinhos de bacalhau, Croquetes e Rissóis de carne

Devem ser de fabrico industrial, ultracongelados, respeitando a legislação em vigor.

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Peixe congelado	T °C = - 15° C	T °C = -18°C

Nota: O fornecedor deverá fazer prova da qualidade microbiológica e química do pescado sempre que solicitado. De entre as análises microbiológicas destacam-se: Mesófilos, Coliformes totais, E. coli, Salmonella, Listéria.

6. HORTÍCOLAS E FRUTÍCOLAS

1) Legumes e Hortaliças




Frescos, congelados ou desidratados.

Características de qualidade para produtos frescos:

- Inteiros;
- Sãos;
- Corte recente, aspecto fresco; não espigados;
- Limpos;
- Isentos de matéria estranha(terra), contusões ou danos;
- Isentos de parasitas ou alterações provocadas por estes;
- Isentos de cheiros, sabores anormais ou lesões pelo frio;

Estão excluídos produtos atingidos por podridão ou alterações que tornem impróprios para consumo humano.

Embalagem

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:	ELABORADO POR:	APROVADO POR:	HOMOLOGADO POR:
O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.	Alimentação	Direcção Clínica	Direcção Hospital
	 (Ana Miranda)	 (João Lobo)	 (Bento Morais)



- Podem ser reutilizáveis, bem higienizadas ou de tara perdida, desde que novas e limpas, próprias para uso alimentar;
- O conteúdo da embalagem deve conter espécies da mesma origem, variedade, qualidade e calibre.
- Acondicionadas de forma a proteger o produto;
- Devem estar isentas de folhas soltas, com terra ou outros corpos estranhos.
- Estão excluídas caixas de madeira.

Tolerância de qualidade: 10% de produtos que não correspondem às características definidas.

2) Batata/Cebolas/Alhos Secos

Características de qualidade:

- Deverão possuir um aspecto são;
- Inteiros;
- Sem cortes ou sinais de humidade;
- Isentos de defeitos como manchas ou fissuras;
- Isentos de coloração anormais, deformações, etc.

Nota: As batatas do tipo miúdo, deverão ser tubérculos de calibre menor.

Tolerância de qualidade para batatas e cebolas: 10% dos géneros que não correspondam às características mínimas atrás mencionadas.

Embalagens:

- Conteúdo homogéneo;
- Embalagens poderão ser reutilizáveis, bem higienizadas ou de tara perdida. O seu material não deve causar danos externos ou internos ao produto;
- Proporcionar arejamento adequado ao produto.




Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Frescos	2 – 12°C	7 – 10°C
Congelados	-15 °C	≤ -18°C
Não refrigerados	10 – 16°C	16 – 18 °C

3) Frutas Frescas

Características de qualidade:

Independentemente da categoria e tendo em atenção disposições específicas, após acondicionamento e embalagem deverão ter:

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:	ELABORADO POR:	APROVADO POR:	HOMOLOGADO POR:
O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.	Alimentação  (Ana Miranda)	Direcção Clínica  (João Lobo)	Direcção Hospital  (Bento Morais)



- Inteiros;
- Sãos, sem frutos podres, sem alterações de cheiros/sabores ou outras alterações que os tornem impróprios para consumo;
- Isentos de parasitas, doenças ou defeitos;
- Isentos de matérias estranhas;

Não são permitidos frutos bichados, e/ou esmagados ou deteriorados.

Tolerância de qualidade: é admissível 10% de frutos (em peso ou numero de frutos) que não correspondem às características de qualidade indicadas.

Embalagem

- O conteúdo da embalagem deve conter espécies da mesma origem, variedade, qualidade e calibre;
- As embalagens deverão conter a fruta a granel ou em camadas;
- As embalagens deverão ser reutilizáveis, devidamente higienizadas, de material próprio para uso alimentar, ou novas de tara perdida, não podendo provocar danos internos ou externos aos produtos.
- Estão excluídas caixas de madeira.

Temperaturas permitidas no transporte/recepção e conservação:

Produto	T °C Distribuição	T °C Conservação
Frescos	máx. 12°C	7 – 10°C
Não refrigerados	10 – 16°C	máx. 16°C

7. OUTROS GÉNEROS ALIMENTARES

a) Arroz

Tipo agulha ou carolino.

b) Massas Alimentícias

Massas de sêmoia de trigo, nomeadamente:

- Cotovelos de primeira qualidade;
- Esparguete de primeira qualidade;
- Massinhas, letrinhas, aletria, parafuso, macarrão, meada.

c) Leguminosas secas

De boa qualidade, em embalagem secas intactas, com rótulo presente e em bom estado.

Tipos:

- Feijão – branco, catarino, frade, vermelho ou moleiro;
- Grão;
- Favas;
- Ervilhas – descascadas, frescas ou congeladas.

d) Farinha de trigo

De primeira qualidade, em embalagens não superiores a 1kg para uso em cozinha e embalagens maiores para uso na panificação.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



e) Gorduras alimentares

Deverão respeitar as características exigidas por lei. A embalagem deve ser impermeável e o transporte deve ser feito ao abrigo da luz e temperaturas elevadas.

Azeite

Tipo: virgem, virgem extra e azeite (composto por azeite refinado e azeite virgem); em embalagens de 0,75cl ou superior para uso na cozinha e embalagens unidose.

Azeite com acidez expressa em ácido oleico, no máximo até 1º de acidez.

Óleo vegetal refinado

Óleo alimentar, girassol ou amendoim em embalagens de litro ou superior.

Margarina

Embaladas em embalagem adequada ao produto. Temperatura máxima de distribuição de 8ºC.

f) Sal

Higienizado, em sacos plásticos de 1kg ou em embalagens maiores para uso na panificação.

g) Tomate pelado

Em latas de 0.5 a 2,5kg, de utilização imediata.

Características da embalagem:

- Sem ferrugem;
- Sem amolgadelas;
- Sem defeitos;
- Não opadas.

Rotulagem – com as seguintes menções obrigatórias:

- Denominação de venda;
- Nome e morada do produtor, embalador;
- Data de durabilidade mínima;
- Referência ao lote ou data de fabrico;
- Peso líquido;
- Lista de ingredientes;
- Origem;
- Peso líquido escorrido.

h) Néctares de fruta

Néctar de fruta com teor mínimo de 25 a 50% de sumo e polpa de fruta, em embalagens tetra pack de 200ml, de sabor variado, preferencialmente ananás, pêssego, tutti-fruti, alperce, pêra.

i) Doce de frutas

Compotas de frutas em doses individuais ou em embalagens maiores.

j) Maionese

Em embalagens plástica ou de vidro de cerca de 200ml ou 500ml;

- Para uso em refeitório – preferencialmente embalagens top down;
- Para uso em processos de confecção – frasco de vidro.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Moraes)



k) Vinho

Para temperos preferencialmente em embalagens de tara perdida tipo tetra pack ou de vidro de capacidade mínima de 1l ou superior.

l) Adoçante

Edulcorante artificial do tipo aspartame, acesulfame K ou sacarina, em doses individuais.

m) Açúcar

Embalagem de plástico ou papel, de kg, doses individuais de 7 a 9gr ou em embalagens maiores para uso na panificação.

n) Lactínicos

Com as características típicas exigidas por lei, bem como as menções obrigatórias de rotulagem previstas pela legislação.

- Leite ultrapasteurizado, gordo ou meio gordo, em embalagens de litro.
- Leite com chocolate - leite ultrapasteurizado, com chocolate, em embalagens tetra pack de litro ou 200ml..
- Iogurte
 - a. Iogurte de aromas, em embalagem convencional de peso líquido de 125gr.
 - b. Iogurte natural, em embalagem convencional de peso líquido de 125gr.
 - c. Iogurte líquido, em embalagem convencional de peso líquido de 180 a 200gr.
- Queijo
 - a. Queijo fundido em fatias ou triângulos, com aproximadamente 25 gr., devidamente acondicionado em película própria para gêneros alimentares, de acordo com os parâmetros legais estabelecidos.
- Unidoses de manteiga

Manteiga pasteurizada, com teor mínimo de matéria gorda de 80% em embalagem individualizada de cerca de 10gr., de utilização imediata com e sem sal.

o) Bolachas

Tipo Maria e Água e Sal em embalagens unidose de 5 bolachas (equivalente a 1 dose de hidratos de carbono) ou em embalagens maiores para uso que não o Hospitalar.

p) Pão

O pão deve ser de trigo ou integral, devidamente acondicionado em película própria para gêneros alimentares, de acordo com os parâmetros legais estabelecidos.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



CAPÍTULO 5 – RECEPÇÃO, ARMAZENAGEM E CONSERVAÇÃO

RECEPÇÃO

A recepção de matérias-primas deve garantir que nenhum alimento não conforme seja aceite ou utilizado e que o conjunto das qualidades do produto seja preservado graças a um armazenamento e manipulação adequados.

Aquando da chegada de matérias-primas, no armazém e na cozinha, deve proceder-se à verificação e ao registo de entrada das mesmas. Este registo é indispensável para fazer um controlo de mercadorias em armazém/dispensa, nomeadamente no que respeita a prazos de validade, quantidades, aspecto, estado de embalagem e temperatura à recepção.

Todos os produtos devem ser examinados à chegada, pelo que as entregas e respectiva recepção, devem ser coordenadas e ser efectuadas em horários previamente estabelecidos para que todos os géneros recebidos possam ser controlados e armazenados o mais prontamente possível nas respectivas áreas.

O responsável pela recepção das mercadorias em armazém, deve proceder a um controlo aos géneros incidindo sobre:

- as condições e higiene do transporte, entrega e entregador;
- temperatura do produto, no caso de produtos frescos, congelados e ultracongelados, devendo proceder à verificação da temperatura do produto à chegada com termómetro adequado;
- o estado das embalagens, se sujas e/ou danificadas;
- presença de rotulagem, data de validade ou durabilidade mínima e indicação/conformidade do Lote;
- conformidade das quantidades recebidas;
- aspecto e características dos produtos;

A avaliação efectuada é registada em impresso próprio juntamente com a respectiva nota de encomenda (SCMVV.841).

Quando se suspeite que um género alimentício se encontra impróprio para consumo humano, deve ser rejeitado e identificado com o respectivo documento – SCMVV.021.

Em caso de rejeição de produtos, tal deve ser registado no campo de observações do impresso associado à verificação da matéria-prima, bem como deve também ser efectuada uma participação de não conformidade (SCMVV.311), mesmo que a irregularidade não implique a devolução do produto.

Os produtos entregues deverão obedecer às especificações estabelecidas em caderno, devendo o responsável pela recepção dos géneros proceder à recusa de algum produto não conforme.

Aquando da recepção dos géneros alimentares na cozinha, procede-se a uma nova verificação (SCMVV.221). O procedimento perante produtos não conformes mantém-se, procedendo-se à identificação da não conformidade e devolução do produto junto do serviço de Aproveitamento.

ARMAZENAGEM

Após a recepção e respectiva verificação, todos os produtos devem ser rapidamente arrumados e em condições que impeçam a deterioração dos mesmos. Todos os rótulos devem permanecer junto ao respectivo produto.

- Os alimentos que não necessitem de refrigeração, devem ser arrumados em locais próprios, tais como: arrecadações, dispensas, ou outros compartimentos, desde que se encontrem devidamente limpos, arejados e com ambiente seco, de forma a manter as suas qualidades higiénicas e nutritivas.
- Os locais de armazenagem devem apresentar boas condições de iluminação, ventilação e estar preferencialmente equipados com prateleiras de material lavável, estando as inferiores distantes do solo cerca de 20cm.

A armazenagem de produtos em armazém por motivos de higiene e logística, dispensa a desperdício da embalagem do fornecedor. Nas Unidades de produção é efectuada a abertura das embalagens e transferência dos géneros, com desperdício da embalagem primária do fornecedor. Os produtos devem ser colocados e protegidos, de forma a reduzir ao mínimo, qualquer risco de contaminação e poluição. As embalagens exteriores envolventes (cartão, papel ou plástico) devem ser rejeitadas sempre que possível e as embalagens interiores não devem estar rotas, sujas, empoçadas ou com sinais de pragas ou humidade.

O rótulo original deverá ser conservado e na sua impossibilidade, deverá ser criada uma etiqueta com a identificação do produto, o lote e data limite de uso, registando a data de abertura da embalagem original.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

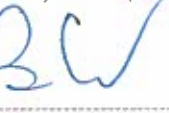
ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



Os ovos deverão ser retirados das caixas de transporte e se possível dos alvéolos, colocados em recipiente próprio, devendo a informação constante do rótulo acompanhar o produto.

O bacalhau deve ser mantido na embalagem de origem.

As latas de alimentos em conserva requerem especial atenção, devendo ser rejeitadas sempre que apresentem sinais de ferrugem, amolgadas, abauladas, abertas e com pragas. Tal procedimento deve levar ao preenchimento de um documento próprio – Não utilizar (SCMVV.021).

As regras de armazenagem para géneros alimentares, quer em armazém central quer em dispensa, são:

- Todos os produtos devem:
 - Estar protegidos de contaminação por agentes microbianos;
 - Ser arrumados por categorias, mantendo sempre o rótulo voltado para a frente;
 - **Com prazo de validade** - Colocar os produtos com datas de validade mais curtas à frente ou em cima dos restantes, respeitando assim a regra de rotação do stock, “os primeiros a expirar são os primeiros a sair”;
 - **Sem prazo de validade** - Colocar os produtos mais antigos à frente ou em cima dos mais recentes, respeitando assim a regra de rotação do stock, “os primeiros a entrar são os primeiros a sair”
 - Ser arrumados em prateleiras construídas em material resistente, não tóxico, lavável e higienizável;
- Volumes pesados devem ser colocados em prateleiras entre o nível dos olhos e os joelhos.
- Óleos e azeites devem ser armazenados em prateleiras ao abrigo da luz.
- Os produtos que não são arrumados em prateleiras devem ser colocados sobre estrados de material resistente, facilmente lavável e distanciados do pavimento, no mínimo, 20cm, por forma a permitir o arejamento adequado dos géneros.
- Está expressamente proibida a presença de produtos de higiene e limpeza, como vassouras, detergentes, etc., nos armazéns de géneros alimentares.

As portas devem manter-se fechadas, de forma a evitar a entrada de insectos e/ou outros animais, devendo existir outros meios de controlo de insectos, nomeadamente insecto caçadores.

ALTERAÇÕES DURANTE A ARMAZENAGEM

- Qualquer produto que apresente sinais de estar roído ou cuja embalagem esteja danificada – particularmente embalagens permeáveis e não estanques - deve ser rejeitado.
- Todos os produtos com período de validade ultrapassado devem ser rejeitados. Produtos alterados, quando dentro do período de validade, os produtos devem ser retirados das prateleiras, colocados em local isolado para posterior devolução. Deve ser afixado um documento tipo, em que conste a designação do produto e o número de embalagens ou Kg de produto a devolver.
- Molhos comerciais, como mostardas e ketchups com bolor junto à rolha e no interior, devem ser rejeitados. Na presença de bolores de tom verde ou acinzentado o produto em questão deve ser rejeitado sempre.
- A presença de parasitas no arroz, feijão, grão-de-bico ou outras leguminosas secas, quando provenientes, em embalagens fechadas e dentro do prazo de validade, do fornecedor, devem ser devolvidas ao mesmo. Até à altura de devolução devem estar devidamente protegidas de forma a evitar que os parasitas se espalhem por outros géneros.
- No bacalhau seco/salgado, a presença de manchas rosa-avermelhadas (devido a curas deficientes, ou armazenamentos inadequados após as operações de salga e secagem), devem ser rejeitadas as zonas do bacalhau em que estas se encontrem.
- Perante qualquer sinal que evidencie a presença de pragas (embalagens roídas, urina ou fezes), os produtos expostos deverão ser desperdiçados e deverão ser tomadas medidas correctivas adequadas no controlo de pragas.


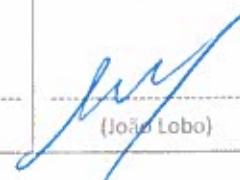
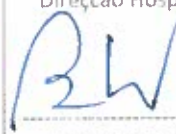
CONSERVAÇÃO

Os produtos devem estar bem protegidos, munidos com uma etiqueta com a data de entrada de cada produto alimentar na câmara.

Os equipamentos de frio devem proporcionar temperaturas estáveis e uniformes e um grau de humidade adequada ao produto que se pretende conservar.

Os frigoríficos ou câmaras frigoríficas devem estar em bom estado de limpeza e conservação, com termómetro em local visível para controlo assíduo da temperatura. O controlo deve ser feito diariamente, através do preenchimento de um documento de registo de temperaturas dos equipamentos de frio. As leituras devem ser efectuadas duas vezes ao dia, uma de manhã na abertura e outra à noite aquando do encerramento da unidade. (SCMVV.018)

Dever-se-á assegurar que as câmaras são abertas o mínimo de vezes possível e que permanecem abertas o menor tempo possível. As câmaras frigoríficas ou de congelados não deverão estar excessivamente lotada, de forma a permitir uma boa circulação de ar frio entre os alimentos.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:	ELABORADO POR:	APROVADO POR:	HOMOLOGADO POR:
O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.	Alimentação	Direcção Clínica	Direcção Hospital
	 (Ana Miranda)	 (João Lobo)	 (Bento Morais)



ARMAZENAGEM EM FRIO

A arrumação dos alimentos no interior das câmaras frigoríficas deve ser organizada por grupos para que o frio circule e a temperatura seja constante.

Todos os géneros devem estar acondicionados nas caixas originais ou na sua impossibilidade em sacos transparentes ou em embalagens próprias, sempre destinadas a entrarem em contacto com os alimentos. As embalagens devem estar sempre tapadas com tampa própria ou revestidas com material adequado.

No Armazém:

Deverá existir um equipamento de frio para cada tipo de produto, devidamente identificado para tal, a saber:

- Frutas;
- Legumes;
- Carnes;
- Aves e criação;
- Lacticínios e charcutaria;
- Congelados e ultracongelados;

Na Cozinha:

Deverá existir um equipamento de frio para cada tipo de produto, devidamente identificado para tal, a saber:

- Frutas e legumes;
- Carne/aves e criação;
- Pescado/descongelação;
- Produtos cozinhados/prontos a consumir;
- Congelados e ultracongelados;

Cada equipamento de frio deverá ter as temperaturas programadas de acordo com os produtos a armazenar. As temperaturas dos equipamentos de frio devem ser registadas em documento próprio, conforme definido no mesmo, duas vezes dia nos equipamentos da cozinha e copas e três vezes dia no armazém. No caso de utilização de equipamentos de frio alternativos, estes deverão ser programados/reprogramados para poder armazenar produtos diferentes dos habituais.

Caso não seja possível separar os géneros em câmaras distintas, a temperatura de conservação deve estar compreendido entre 1 e os 4°C. A arrumação deve obedecer a um plano de arrumação, de forma a controlar o perigo de contaminação cruzada e a transmissão e absorção de cheiros.

Por forma a prevenir contaminações cruzadas entre os produtos, dever-se-á:

- afastar produtos de origem animal de origem vegetal;
- separar alimentos crus de cozinhados;
- colocar alimentos mais sujos em planos inferiores e os confeccionados ou prontos a consumir em planos superiores;
- proteger os alimentos convenientemente;
- não colocar caixas ou embalagens de exterior nos equipamentos de frio;

CONGELAÇÃO

A congelação de produtos frescos só é permitida, se for feita em equipamento adequado, o abatedor de temperaturas. No caso da necessidade de congelação de géneros (necessidade de pré preparações de certos alimentos, aproveitamento de géneros, outros.) deve seleccionar-se o programa definido para o efeito devendo consultar as instruções do equipamento. Os produtos deverão ser distribuídos por GN de acordo com o definido pelo equipamento. A congelação efectuada de outra forma que não a recorrente ao abatedor de temperaturas é expressamente proibida.

Os aparelhos de conservação de congelados devem ser utilizados para manter os produtos adquiridos nesse estado.

Os géneros alimentícios que se encontram no interior das câmaras devem estar sempre acondicionadas em sacos transparentes ou em recipientes próprios, sempre convenientemente arrumados e identificados. Os produtos devem estar bem protegidos, munidos com uma etiqueta com a data de entrada de cada produto alimentar na câmara.

Os géneros congelados que não são imediatamente utilizados, devem ser armazenados e mantidos a uma temperatura igual ou inferior a -18°C.

Os produtos considerados não conformes devem ser sempre devidamente identificados e isolados dos restantes, com uma indicação de interdição para consumo (SCMVV.021).

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



TABELA DE RECEPÇÃO E ARMAZENAGEM DE MATÉRIA PRIMAS

GÉNEROS ALIMENTÍCIOS	T°C À RECEPÇÃO (TOLERÂNCIA MÁX.)	T°C ARMAZENAGEM
Pescado		
Fresco/Refrigerado	4°C	0 – 4°C
Congelado	-15°C	≤ -18°C
Carnes		
Carnes frescas	7°C	0 – 4°C
Aves e criação	4°C	0 – 4°C
Carnes e derivados congelados	-15°C	≤ -18°C
Charcutaria/Derivados cárneos	7°C	1 – 5°C
Ovos		
Em natureza	6°C	1 – 18°C
Pasteurizados	4°C	1 – 3°C
Produtos Lácteos		
Iogurtes	6°C (máx.10°C)	1 – 6°C
Queijo em barra	6°C (máx.10°C)	1 – 6°C
Queijos unidoses	6°C (máx.10°C)	1 – 6°C
Leite UHT		
Manteiga	6°C (máx.10°C)	1 – 6°C
Produtos Hortícolas		
Frescos	2 – 12°C	7 – 10°C
Congelados	-15 °C	≤ -18°C
Não refrigerados*	10 – 16°C	16 – 18 °C
Frutícolas		
Frescos	máx. 12°C	7 – 10°C
Não refrigerados* ¹	10 – 16°C	máx. 16°C

* Inclui batatas, cebolas e alhos em natureza.

*¹ Inclui frutos que não requerem refrigeração, como bananas.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



CAPÍTULO 6 – PREPARAÇÃO E CONFECCÃO DE REFEIÇÕES

Esta fase do processamento implica uma organização de trabalho quer em termos de tempo quer de trabalho, por forma a respeitar a sequência de actividades: preparação, confeccão, distribuição.

As matérias-primas numa unidade de produção devem ser desprovidas da sua embalagem exterior antes de entrar nos locais de preparação e produção.

O pessoal que transporta e manipula as embalagens exteriores, alimentos crus ou semi confeccionados, deve, após estas operações, lavar cuidadosamente as mãos, manusear os alimentos com as devidas precauções e trazer sempre vestuário adequado às operações que efectua. A manipulação de alimentos deve ocorrer recorrendo a utensílios próprios ou com as mãos devidamente higienizadas e/ou protegidas com luvas.

DESCONGELAÇÃO DE ALIMENTOS

No caso de alimentos que necessitam de descongelação prévia à preparação ou à confeccão, deve proceder-se da seguinte forma:

- A descongelação deve decorrer, durante o menor tempo possível a temperatura controlada;
- A descongelação dos produtos deve ser feita em frio positivo a uma temperatura máxima de 4°C, num período máximo de 72h.
- Em situações excepcionais, poderá recorrer-se à descongelação em água corrente potável a uma temperatura inferior a 21°C, durante um período máximo de 4 horas;
- Aquando da descongelação deve ter-se o cuidado de evitar que a água de descongelação se vá acumulando junto aos produtos a descongelar. Os produtos devem ser colocados em caixas próprias para o efeito, ou nas prateleiras inferiores do frigorífico, em recipientes perfurados e cobertos com tampa própria ou papel vegetal;
- Após a descongelação as superfícies dos produtos que se encontrem oxidadas ou desidratadas devem ser rejeitadas.
- Os produtos descongelados, de origem animal, devem ser confeccionados num prazo máximo de 24 horas, devendo até lá ser mantidos em câmaras de refrigeração com temperaturas inferiores a 4°C.
- É proibida a recongelação de um produto previamente descongelado
- Alguns alimentos de pequena dimensão, rissóis, bolinhos de bacalhau, croquetes, legumes congelados podem ser confeccionados imediatamente após retirados da câmara de congelados.

PREPARAÇÃO DE PRODUTOS CRUS (CORTE, DESCASQUE TEMPEROS)

O tratamento de géneros alimentícios crus reveste-se de inúmeros cuidados, em particular as carnes, o peixe fresco, mariscos e ovos entre outros. Deve-se sempre evitar que os agentes patogénicos se espalhem pelas roupas, utensílios e mãos dos manipuladores. De forma a prevenir as contaminações cruzadas dos diferentes produtos, bem como superfícies e equipamentos, as zonas de preparação de alimentos devem estar diferenciadas, tanto quanto possível, em: zonas de preparação de carnes, zona de preparação de pescado, zona de preparação de frutas e legumes crus e zona de preparação de sobremesas. Caso a disposição da área de trabalho não permita a diferenciação de locais mediante os géneros alimentícios a preparar, as diferentes operações devem estar separadas no tempo por uma fase de limpeza e desinfecção quer dos locais quer dos equipamentos e utensílios.

Para a manipulação de produtos específicos deverão existir materiais específicos (facas e tábuas de corte), obedecendo ao código de cores definido internamente. Assim,




Verde – produtos hortícolas;

Azul – pescado;

Vermelho - carnes;

Amarelo – Carnes de aves e criação;

Branco ou indiferenciados – produtos cozinhados (e pastelaria, no caso específico desta valência).

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:	ELABORADO POR:	APROVADO POR:	HOMOLOGADO POR:
O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.	Alimentação	Direcção Clínica	Direcção Hospital
	 (Ana Miranda)	 (João Lobo)	 (Bento Morais)



Todos os hortícolas e frutícolas, a consumir crus ou que vão ser sujeitos a operações de corte/descasque devem ser previamente lavados com água potável corrente. Uma desinfecção destes alimentos deve estar também prevista utilizando sempre um produto autorizado. O procedimento a cumprir: rejeitar folhas exteriores e partes pisadas; lavar em água fria corrente; mergulhar em solução desinfectante, mediante instrução de higienização. Após a desinfecção deve ser efectuado novo enxaguamento eficaz com água potável. (IDT.021/HVV) Este procedimento obedece a estes passos seja feito manualmente na banca de preparação de legumes ou mecanicamente na máquina de lavagem de legumes.

Na preparação de ovos, todos os ovos que apresentem casca suja ou danificada, devem ser rejeitados. Os ovos deverão ser partidos na zona de preparação de carnes, não devendo ser partidos no recipiente onde vão ser preparados. Devem ser imersos em água antes de ser cozidos. Após quebra dos ovos, lavar e desinfectar as mãos e superfícies.

O bacalhau adquirido seco e salgado, deve ser demolhado em ambiente refrigerado com mudanças periódicas de água, durante 48h, com recurso à demolhadora. O tempo de demolha deverá ser definido em função das quantidades a demolhar, devendo efetuar-se o controlo Diário da temperatura da água de demolha, com recurso a um termómetro de sonda.

As preparações culinárias que impliquem carne picada, (bolonhesa, empadão, hambúrguer, etc.), a carne deverão ser picada na Instituição e o mais próximo possível da hora de confecção. Operações como triturar ou desfiar carnes/peixe, devem decorrer rapidamente e de forma higiénica.

A limpeza, corte e tempo de espera pela confecção deverão ter uma sequência que permita assegurar que o produto cru perecível, não esteja a temperatura de risco (4-63°C) mais do que 1hora. Para carnes de aves, coelho e pescado fresco (cujas operações incluem evisceração, descamação, lavagem, corte, etc.) o tempo de espera em tais condições, não deverá exceder os 45m.

A preparação de alimentos frios deve ser efectuada de forma contínua e em condições de higiene rigorosas. Assim sendo, a preparação de alimentos frios deve ser cuidadosamente organizadas e o manipulador deve ter as mãos devidamente lavadas, sendo também recomendado o uso de luvas.

As preparações devem ser efectuadas em bancadas limpas e que não estejam ocupadas por géneros, utensílios ou qualquer outro objecto susceptível de as contaminar.

Os alimentos a preparar devem ser retirados do frio à medida que vão sendo preparados e devem ser armazenados no frigorífico, logo após estarem prontos até à hora de serem consumidos.




Após as preparações dos géneros alimentícios caso seja necessária a sua conservação, estes devem ser armazenados em frio positivo entre 1 e 4°C, devendo evitar-se a preparação de alimentos com demasiada antecendência à sua confecção/consumo.

CONFECÇÃO DE ALIMENTOS

Todo o tipo de confecção alimentar deve ser concebida a fim de preservar o máximo de valor nutritivo dos produtos alimentares. Desta forma:

- ✓ Todos os alimentos deverão ser confeccionados o mais próximo possível do momento de serem servidos.
- ✓ A duração da cozedura e a temperatura a que a mesma é feita devem ser suficientes para sanificar eficientemente os alimentos, assegurando que o centro do alimento atinge uma temperatura \geq a 75°C. Para tal deve-se evitar peças de carne inteiras com peso superior a 2.5kg.
- ✓ Todos os alimentos, logo após a cozedura, devem ser mantidos a uma temperatura mínima de 63°C, até ao seu momento de consumo.
- ✓ No controle da temperatura dos alimentos deverá ser usado um termómetro adequado, sendo este introduzido na zona de maior espessura do alimento, devendo ser higienizado após cada utilização.
- ✓ Os óleos, ou qualquer outra gordura, destinada à fritura de alimentos, devem ser controlados e substituídos sempre que: libertem odor a queimado; apresentem cor escura e turva; ocorra formação de espuma e fumos. A qualidade dos óleos de fritura deve ser avaliada mediante o uso de testes colorimétricos.

Após a confecção dos alimentos, aqueles que não vão ser consumidos prontamente, deverão ser refrigerados o mais rapidamente possível, sendo pois muito importante o tempo e a temperatura a que esse arrefecimento decorre:

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:	ELABORADO POR:	APROVADO POR:	HOMOLOGADO POR:
O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.	Alimentação  (Ana Miranda)	Direcção Clínica  (João Lobo)	Direcção Hospital  (Bento Morais)



SEGURANÇA ALIMENTAR

CAPÍTULO 06 – PREPARAÇÃO E CONFECCÃO DE REFEIÇÕES

- ✓ O arrefecimento não deve exceder a duração de 1h30m, a uma temperatura entre os 25º C e os 60º C. Preferencialmente deverá ser feito o arrefecimento com recurso ao abatedor de temperaturas, de acordo com o programa próprio.
- ✓ O período de armazenagem do produto deve estar devidamente definido e os produtos identificados com data de entrada. O processo de confecção de alimentos, depois de iniciado não deverá ser interrompido. Os alimentos devem encontrar-se devidamente protegidos de qualquer tipo de contaminação, devendo pois estar devidamente acondicionados em recipientes fechados e ou estar revestidos por um material apropriado para esse fim. Os recipientes a ser usados na armazenagem dos alimentos devem ser adequados a esse fim e estar devidamente limpos, desinfectados e enxaguados. A regeneração de alimentos previamente confeccionados, deve à semelhança da confecção, ser efectuada a fim de preservar ao máximo as suas características nutricionais. Este aquecimento deve ser efectuada o mais próximo possível da hora de serviço e a temperaturas que possibilitem não só o aquecimento do alimento como também a sua completa sanificação, o que significa que o alimento atinge uma temperatura $\geq 82^\circ\text{C}$ no seu interior.

CONFECCÃO ANTECIPADA

A confecção antecipada deverá ser sempre evitada, porém caso necessária deverão ser respeitadas as seguintes indicações:

- os alimentos deverão ser completamente cozidos;
- os molhos deverão ser rejeitados;
- o produto deverá ser rapidamente arrefecido e guardado no frigorífico (até 4ºC), protegidos em recipiente próprio com rótulo (indicação do produto e data);
- o reaquecimento deverá ser o suficiente para o produto atingir temperaturas superiores a 75ºC no seu interior.

SOBRAS

Só poderão ser reaproveitadas as seguintes sobras, devendo estas ser consumidas no prazo de 24h:

- carnes de aves, em peça, assadas, estufadas ou cozidas;
- bifos ou febras, grelhados ou fritas;
- peixes médios ou grandes, inteiros ou em postas, quando cozidos, assados ou grelhados;
- moluscos (polvo, lulas, potas, chocos) eviscerados, cozidos ou grelhados;

Sobras não reaproveitáveis:

- charcutarias;
- molhos;
- carnes/peixes picados, desfiados ou moídos;
- carne em pedaços de pequena dimensão;

ARREFECIMENTO

Os produtos confeccionados que não se destinem a consumo imediato devem ser arrefecidos o mais rapidamente possível, devendo os mesmos não ficar mais de 2 horas entre os 10 e os 60ºC. O abatimento rápido da temperatura do produto deve ser efectuada com recurso ao Abatedor de temperaturas, seja através de programa definido ou pelo uso da sonda. Terminada a operação os géneros deverão ser armazenados em frigorífico próprio, devidamente identificados e a temperaturas máximas de 4ºC.

REGENERAÇÃO/ REAQUECIMENTO

O reaquecimento de um produto deve ser feito de forma a que a temperatura no interior do alimento atinja temperaturas superiores a 75ºC. Além disso, o processo de regeneração deve ser efectuada logo após a retirada do alimento da refrigeração e o consumo imediato.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)



CAPÍTULO 7 – EMPRATAMENTO, ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

EMPRATAMENTO/ACONDICIONAMENTO

Aquando do empratamento deverá ser feita uma inspeção visual ao estado da loiça, devendo esta encontrar-se em bom estado de limpeza e conservação e devidamente higienizada. A devolução à cozinha das loiças e recipientes deverá ser feita de forma protegida e resguardada de possíveis contaminações. Os recipientes maiores deverão ser devolvidos com a respectiva tampa e sempre que possível no interior das malas isotérmicas usadas no transporte. As malas deverão ser alvo de limpeza frequente e cuidada.

No empratamento/ acondicionamento dos alimentos prontos a consumir, devem usar-se sempre pinças, colheres ou espátulas para o contacto com os alimentos. No empratamento em cozinhas de bastidores (tipo cozinhas hospitalares), pontualmente poderão ser dispensadas as tenazes e efectuar-se a tarefa com as mãos desde que resguardados com luvas e estas mudadas sempre que necessário e ou/regularmente nomeadamente na troca de tarefas.

Para assegurar a manutenção das temperaturas durante o empratamento e até consumo deverão ser utilizadas banhos-maria, estufas ou armários térmicos, devendo estes ser capazes de manter a temperatura necessária dos alimentos. Para tal devem ser ligados atempadamente para possibilitar a manutenção das temperaturas dos alimentos acondicionados.

DISTRIBUIÇÃO

A distribuição das refeições distingue-se consoante a tipologia do serviço abastecido. Assim,

HOSPITAL:

1. O empratamento individualizado decorre na cozinha em função das indicações do cartão de dieta do utente.
2. Os pratos, sopas, sobremesas e restantes componentes das refeições são acondicionados em recipientes próprios em carrinho de distribuição com circuito de quente e frio, mantendo assim as propriedades termias de cada tipo de alimento. O carro de distribuição inicia a distribuição após atingir as temperaturas definidas e emitir um sinal sonoro. Deverá, caso o circuito de distribuição seja mais demorado, voltar a ser ligado para dar continuidade à manutenção de temperaturas.
3. A individualização das refeições decorrer no mais curto espaço de tempo e todas as tarefas atrás indicadas deverão ser executadas usando touca, avental, e se necessário luvas e máscara naso-bucal.
4. A distribuição deverá decorrer o mais rapidamente possível (máximo até 30m)
5. Não é permitida a presença de pessoas não afectas ao serviço da copa durante os horários das refeições.
6. A cozinha inicia o envio das refeições às 11.55h (Almoço) e 18.45h (Jantar).

JARDIM DE INFÂNCIA:

7. O acondicionamento das refeições decorre na cozinha em função das requisições e necessidades já conhecidas de cada valência.
8. Os pratos, sopas, sobremesas e restantes componentes das refeições são acondicionados em recipientes próprios, containers GN, e de seguida em malas isotérmicas, em viatura própria e específica para o Serviço de Alimentação.
9. O acondicionamento das refeições deverá decorrer no mais curto espaço de tempo e de forma organizada.
10. A recepção das refeições e restante organização da distribuição decorre com o auxílio de uma copeira na Unidade de destino,
11. A cozinha inicia o envio das refeições do almoço às 11. 15h (Almoço), sendo que as refeições iniciam entre as 11.30 e as 11.45h.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospital


(Bento Morais)

**UNIDADES CUIDADOS CONTINUADOS E LARES**

12. O acondicionamento das refeições decorre na cozinha em função das requisições e necessidades já conhecidas de cada valência.
13. O empratamento individualizado decorre na cozinha (prato) e na copa (sopas) em função das indicações do cartão de dieta do utente (apenas aplicável aos utentes de UCC)
14. As componentes das refeições que são sujeitas a empratamento na copa do serviço, como as sopas e sobremesas, são acondicionados em recipientes próprios, containers GN e estes por sua vez em malas isotérmicas, em viatura própria e específica para o Serviço de Alimentação.
15. A recepção das refeições e restante organização da distribuição decorre com o auxílio de uma copeira na Unidade de destino, decorrendo num tempo máximo de 45m.

LARES RESIDENCIAL, UNIDADE DE PRADO, LAR S. PEDRO VALBOM

16. O acondicionamento das refeições decorre na cozinha em função das requisições e necessidades já conhecidas de cada valência.
17. O empratamento individualizado decorre na cozinha (prato) e na copa (sopas);
18. As componentes das refeições que são sujeitas a empratamento na copa do serviço, como as sopas e sobremesas, são acondicionados em recipientes próprios, containers GN e estes por sua vez em malas isotérmicas, a transportar na viatura da valência;
19. A recepção das refeições e restante organização da distribuição decorre com o auxílio de uma copeira na Unidade de destino, decorrendo num tempo máximo de 45m desde o empratamento até ao consumo;

SERVIÇO DE APOIO AO DOMICILIO

20. O acondicionamento das refeições decorre na cozinha em função das requisições e necessidades já conhecidas de cada valência.
21. O empratamento individualizado decorre na cozinha de forma standardizada e em casos específicos em função das indicações do cartão de dieta do utente.

TRANSPORTE

O transporte de refeições/alimentos confeccionados, para um local de consumo deve ser efectuado em perfeitas condições de higiene para prevenir possíveis contaminações. Os alimentos deverão ser transportados em malas devidamente limpas, desinfectados e adequados a esse fim.

A área de carga das viaturas deve ser alvo de cuidada limpeza e sempre que a mesma viatura seja usada para transportes de géneros diferentes, deve salvaguardar-se sempre o respeito pelo tipo de produto a transportar e não misturar cargas, procedendo-se a uma cuidada limpeza.

RECOLHA E ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS

Os caixotes de lixo devem ser em materiais de fácil lavagem, com tampa accionada por pedal e sempre revestidos com sacos plásticos. Estes devem encontrar-se estrategicamente colocados na cozinha. Este tipo de detritos devem ser removidos do local de trabalho sempre que os sacos se encontrem cheios e após cada período de trabalho, (período manhã e período tarde pelas respectivas funcionárias de cada período).

O circuito de recolha de lixo deve ser diferente do circuito dos alimentos, devendo ser acondicionado em local próprio.

A separação de detritos deve ser efectuada tanto quanto possível na fonte e as recolhas devem ser separadas em diferentes categorias, que são: papel, cartão; metais; vidro; gorduras e óleos; restos de comida; outros tipos.

Qualquer que seja o tipo de detritos, alimentares ou não, não devem ser acumulados em locais onde são manipulados alimentos.

ENQUADRAMENTO DO DOCUMENTO:

O Manual de Segurança Alimentar determina toda a documentação, estrutura e as actividades associadas ao Serviço de Alimentação, à segurança alimentar e ao cumprimento dos requisitos de HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo). É o documento de referência de todos os colaboradores envolvidos nas actividades associadas à disponibilização de refeições.

ELABORADO POR:
Alimentação


(Ana Miranda)

APROVADO POR:
Direcção Clínica


(João Lobo)

HOMOLOGADO POR:
Direcção Hospitalar


(Bento Morais)