

# senha

## **RELATÓRIO DE FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO DO EXTERNATO CHAMPAGNAT**

### **HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR**

### **PROCEDIMENTOS COVID-19**

# equas

Decorrente das visitas mensais realizadas pela **SENHA**, são verificados todos os procedimentos para garantir a segurança alimentar, bem como os procedimentos de prevenção e controlo da COVID-19.

As visitas da Senha decorrem ao longo da manhã, sendo verificados os processos de receção, preparação, confeção e distribuição de alimentos, bem como de lavagem de loiças, higienização de toda a área da cozinha e anexos e ainda dos refeitórios.

Em todas as visitas, as situações que não se encontrem totalmente conformes são imediatamente corrigidas, sendo ministrada formação "onjob". A eficácia da formação é verificada nas visitas seguintes, com novo controlo dos pontos anteriormente assinalados.

Na última visita de auditoria e inspeção verificou-se a seguinte situação:

## - HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Receção de alimentos: não foram detetadas não conformidades
- Armazenamento: não foram detetadas não conformidades. Evidenciados registos de controlo de temperaturas dos equipamentos de frio (manutenção de refrigerados e de congelados)
- Preparação: não foram detetadas não conformidades
- Confeção: não foram detetadas não conformidades. Asseguradas as temperaturas adequadas de confeção dos alimentos. Evidenciados registos de controlo de temperaturas.

# equas

- Distribuição: não foram detetadas não conformidades. Asseguradas as temperaturas adequadas à distribuição dos alimentos, tanto de alimentos quentes como frios. Evidenciados registos de controlo de temperaturas.
- Lavagem de loiças: As loiças estão a entrar pelo circuito correto, sem cruzamentos com loiças lavadas ou alimentos. Verificada correta utilização de detergentes e o correto funcionamento da máquina da loiça. Colaborador exclusivo à manipulação de loiças lavadas.
- Higiene de instalações: Verificam-se cuidados extremos de higienização das instalações, com especial atenção às superfícies de trabalho, que são frequentemente higienizadas com produtos adequados. Verificada alguma humidade em zonas de passagem (entre armazém de cozinha), tendo sido dada informação para melhorar a higienização da área e se necessário repintar.
- Controlos HACCP: evidenciados os registos previstos nos Manual HACCP, devidamente preenchidos. A rastreabilidade e segurança alimentar encontram-se asseguradas.

## - PREVENÇÃO E CONTROLO COVID-19

- EPI's:
  - Máscaras: verificada a correta utilização de máscaras cirúrgicas por toda a equipa da cozinha e refeitórios. As colaboradoras que dão apoio aos alunos encontram-se igualmente protegidas com máscaras. Verificou-se a correta colocação e a higienização das mãos sempre que necessária manipulação da máscara. Não foram detetadas máscaras com uso excessivo (humedecidas).

# Equipa

- Luvas descartáveis: utilização de luvas descartáveis na manipulação de produtos prontos-a-consumir, de acordo com as orientações da DGS.
- Circulação e organização do espaço: a equipa da cozinha não circula pelo refeitório, havendo apenas uma colaboradora designada para entrega das refeições nos respetivos locais. A Equipa da cozinha mantém-se assim segregada e protegida do público. Existem circuitos devidamente identificados, de entrada e saída, bem como de circulação, diminuindo assim o contacto entre grupos. Na linha de "self" existem marcas no pavimento para controlo do distanciamento. As cadeiras aptas a serem utilizadas encontram-se devidamente identificadas. Está assegurado o afastamento dos alunos, entre turmas. As cadeiras estão estrategicamente colocadas, de forma a garantir o maior distanciamento possível entre alunos.
- Higienização de superfícies: todas as mesas e cadeiras são higienizadas (lavadas e desinfetadas) antes da primeira utilização, entre turnos e após última higienização. Estão designados colaboradores específicos para este procedimento. A baia protetora e a esteira da linha de distribuição são igualmente higienizados ao fim da passagem de cada turma. Os manípulos das portas e todas as superfícies de maior manipulação estão igualmente a ser higienizados.
- Higienização de utensílios: toda a loiça é mantida protegida até à chegada dos alunos. Os talheres encontram-se devidamente embalados e os copos e pratos colocados dentro de sacos fechados, mantendo-se assim protegidos.

# equas

- Distribuição de refeições:
  - Os alunos que são servidos na mesa, recebem a sopa apenas à sua entrada, evitando assim a sua. O prato apenas é servido à medida da necessidade (quando terminam a sopa). A água é entregue mediante pedido dos alunos, para se evitar igualmente a exposição do copo. As refeições são transportadas até aos respetivos pontos de empratamento, em tabuleiros inox "gastronorm" com tampa, mantendo-se protegido até ao momento do empratamento. As saladas são transportadas em taças protegidas com película aderente. As sopas são transportadas em terrinas com tampa. Os alimentos que sobrem após finalizarem o empratamento só são aproveitados com posterior regeneração. A fruta é entregue individualmente aos alunos, após finalizarem a refeição. O pão é mantido protegido e entregue conforme solicitação dos alunos.
  - Os alunos que vão à linha de "self" recolhem o tabuleiro, saqueta de talheres e pão embalado, sendo-lhes entregue os vários componentes de refeição (sopa, prato e salada). A fruta é disponibilizada em taças individuais, sendo recolhida pelos próprios alunos, sem que manipulem as frutas.
- Recolha de loiça suja: a recolha da loiça suja é realizada com apoio de carros inox. As loiças são recolhidas após cada turno terminar as suas refeições, evitando assim cruzamentos. Os carros de transporte são higienizados após utilização.
- Arrumação de loiça lavada: Após pré-lavagem manual e lavagem na máquina, que se encontram em pleno funcionamento (doseamento

# equas

automático de detergente e secante e com temperaturas adequadas à higienização das loiças), as loiças são arrumadas de forma protegida, em armários fechados. Os talheres são mantidos em caixas fechadas, até que sejam devidamente embalados.

## - FORMAÇÃO COLABORADORES

A situação da formação de todo o pessoal envolvido na operação é a seguinte:

- Toda a equipa da cozinha tem formação contínua em boas práticas de higiene e segurança alimentar. Todos os meses, durante as visitas, são realizados reforços de formação “on job” e periodicamente são efetuadas ações de formação em sala.
- A equipa da cozinha já tem formação relativamente às boas práticas para prevenção e controlo COVID-19, sendo responsáveis pelo controlo de todo o processo no refeitório, supervisionando ainda os procedimentos dos colaboradores, externos á equipa da cozinha, que dão apoio à refeição.
- Toda a equipa de cozinha e apoio ao refeitório está em processo de formação referente às medidas de prevenção e controlo COVID-19, através de sessões “em sala” ministradas por formador devidamente credenciado, abordando-se os seguintes temas:
  - Higienização de instalações, equipamentos e utensílios
    - Práticas
    - Produtos
    - Frequências
  - Equipamentos de proteção individual
  - Estabelecimento de circuitos e organização de espaços

# Senha

- Procedimentos perante caso suspeito