



ASSOCIAÇÃO APOIO À
EXCELÊNCIA NO 3º SETOR



Secção do puzzle: **Infraestrutura**
Peça: **Materiais – armazenagem e preservação**

junho 2020

Outras peças relacionadas com este tema:

-



Materiais- armazenagem e preservação/eliminação

Índice

1. Armazenagem de produtos alimentares	2
2. Armazenagem de consumíveis, produtos de limpeza, material de higiene pessoal e outros	4
3. Armazenagem de medicamentos	5
4. Produtos com prazo de validade	6
5. Resíduos	7

1. Armazenagem de produtos alimentares

Para manter a qualidade e a segurança dos produtos alimentares armazenados devem controlar-se os seguintes fatores:

- Condições de higiene, renovação do ar, temperatura e humidade relativa do local de armazenagem
- Separação dos artigos por tipologia para evitar contaminações (colocar sempre os líquidos nos níveis inferiores), sem contacto com o solo e com as paredes.
- Protecção do produto e integridade das embalagens e rótulos.
- Rotação dos stocks

Não podem ser armazenados produtos alimentares em áreas de preparação e confeção de alimentos

A armazenagem de produtos alimentares efetua-se sempre separada da armazenagem de produtos não alimentares.

Não podem ser armazenados produtos não alimentares na despensa de alimentos, arcas congeladoras e câmaras frigoríficas.



Nos produtos em armazém à temperatura ambiente deve-se:

Embalagem e Identificação	<p>Embalagens exteriores devem ser retiradas antes do armazenamento.</p> <p>Descrição por categoria de produto com as condições de armazenamento.</p> <p>Manter as embalagens originais, para correta identificação.</p> <p>Depois de encetado um produto, preservar a embalagem íntegra devidamente fechada com a informação da data de abertura, prazo de validade e lote (arroz, açúcar, farinha, ...)</p> <p>Evitar empilhamentos excessivos que as possam deteriorar.</p> <p>Controlar o estado das embalagens de produtos enlatados, rejeitando as que estejam danificadas</p> <p>Preservar o estado das embalagens dos produtos secos evitando a sua contaminação.</p>
Armazenamento	<p>Armazenar os alimentos em mobiliário adequado para o seu acondicionamento, (condições de fácil acesso e higienização).</p> <p>Assegurar a ventilação e a protecção da luz solar directa.</p> <p>Verificar e controlar os prazos de validade, assegurando a rotação adequada dos stocks, garantindo que sejam utilizados em primeiro lugar os alimentos com menor prazo de validade, ou mantendo o princípio: primeiro entrado/ primeiro saído.</p>

Nos produtos em armazém à temperatura de refrigeração / congelação, para além dos pontos mencionados anteriormente, deve-se:

Equipamentos	<p>Corretamente higienizados.</p> <p>Nunca armazenar produtos em sacos pretos, caixas de madeira, cartão ou em embalagens exteriores.</p> <p>Não armazenar produtos confeccionados.</p> <p>Controlar as temperaturas de refrigeração (0 a 4 °C) e de congelação (≤ 18 °C).</p> <p>Produtos sem alteração das características organoléticas.</p>
--------------	---



2. Armazenagem de consumíveis, produtos de limpeza, material de higiene pessoal e outros

Identificação*	Manter as embalagens originais para correcta identificação, preservando os rótulos, onde se indicam as instruções de utilização e segurança.
Manuseamento	Manusear com as precauções adequadas, tendo especial cuidado no caso de produtos líquidos. Em caso de derrame, ingestão, contacto com os olhos ou pele devem ser cumpridas as instruções de segurança indicadas nos rótulos das embalagens.
Embalagem	Manter as embalagens em bom estado, evitando empilhamentos excessivos que as possam deteriorar.
Armazenamento	Quando a armazenagem dos produtos for efetuada em estantes verticais, os produtos líquidos devem ser colocados no piso inferior, minimizando assim a contaminação de outros produtos, em caso de derrame.
Proteção	Sempre que se verifique a existência frequente de derrames de produtos líquidos devem utilizar-se recipientes de contenção. Utilizar recipientes de contenção nas operações de transvase de produtos agressivos Armazenar os produtos em locais com fechadura exterior que permita o encerramento, de forma a inibir o acesso a pessoas não qualificadas, sobretudo mantendo-os fora do alcance de crianças.
Temperatura	Armazenar os produtos protegidos do sol, do calor, e em local arejado.

Para todos os produtos com perigosidade se ingeridos, ou por contacto com a pele ou com os olhos, deve existir uma Ficha de Dados de Segurança (FDS) com a informação sobre os perigos inerentes ao produto e as medidas a tomar para minimizar os riscos sempre que ocorra uma destas situações. A ficha pode ser uma fotocópia legível da composição química e das instruções de segurança constantes na embalagem do produto.

As FDS devem estar disponíveis nos locais de uso dos produtos ou, se não possível, em condições de fácil acessibilidade por forma a assegurar que, em caso de necessidade, as informações pertinentes são transmitidas às autoridades médicas.



3. Armazenagem de medicamentos

Os medicamentos devem ser arrumados/armazenados separadamente dos produtos de higiene pessoal.

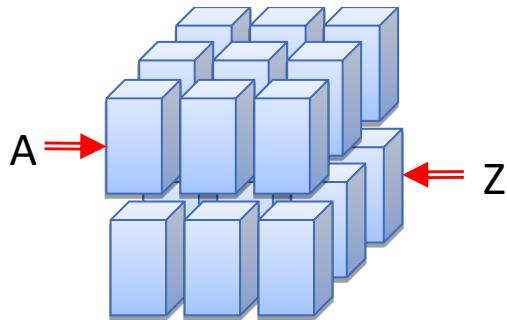
Identificação	Manter as embalagens primárias (em contacto com o medicamento) para correta identificação. Evitar empilhamentos excessivos que as possam deteriorar.
Manuseamento	A separação dos medicamentos deverá ser sempre efetuada seguindo o plano de administração terapêutica.
Armazenamento ¹	<p>Armazenar os medicamentos em mobiliário adequado para acondicionamento de fármacos, (estantes fechadas e de fácil acesso e higienização) e de forma separada para cada cliente.</p> <p>Devem permitir a ventilação, proteção da luz solar direta, e controlo da temperatura e humidade.</p> <p>A arrumação dos medicamentos deve ser feita por ordem alfabética do nome genérico, por especialidade farmacêutica, devidamente identificadas com o código do produto.</p> <p>Deve permitir rotação adequada dos stocks garantindo que sejam utilizados em primeiro lugar os medicamentos de menor prazo de validade, ou mantendo o princípio: primeiro entrado/ primeiro saído.</p> <p>Produtos farmacêuticos e fármacos danificados devem ser retirados do stock existente.</p> <p>Os prazos de validade devem estar devidamente verificados e controlados.</p>
Proteção	Fechadura exterior que permita encerramento, de forma a só estarem acessíveis aos que executam a sua administração (fora do alcance de crianças ou pessoas que sofram de perturbações mentais).
Temperatura e humidade	<p>Sempre que for necessário efetuar a armazenagem em condições de frio, deve utilizar-se um frigorífico exclusivamente destinado a esse fim, com controlo da temperatura e identificação das prateleiras.</p> <p>Para os restantes medicamentos devem garantir-se valores de temperatura abaixo dos 25°C e humidade inferior a 60% no armário de armazenagem, recorrendo-se a um termo - higrómetro para as respetivas medições.</p> <p>Diariamente, o responsável pelo controlo deve realizar as leituras dos valores de temperatura e humidade, efetuar o respetivo registo e decidir de imediato as medidas corretivas a adotar em caso de não conformidade.</p>

¹ Fonte: "Orientações para o armazenamento de medicamentos, produtos farmacêuticos e dispositivos médicos" editado por REDE NACIONAL DE CUIDADOS CONTINUADOS INTEGRADOS



4. Produtos com prazo de validade

Sempre que se efectuar a armazenagem de produtos com prazo de validade recém-chegados, deverá proceder-se á arrumação dos já existentes, cumprindo as regras abaixo descritas:



A - Produto com prazo de validade mais curto.

Z - Produto com prazo de validade mais longo

Partindo do produto com prazo de validade mais curto, a arrumação faz-se,

- 1 - Da esquerda para a direita
- 2 - Da frente para trás
- 3 - De cima para baixo

até alcançar o produto com prazo de validade mais longo.

Se durante a operação de verificação dos prazos de validades forem encontrados produtos com prazo de validade expirado, deverão os mesmos ser removidos e elaborados os registos para abate do stock.

A separação dos produtos para utilização deve ser efectuada de forma a respeitar a ordem de antiguidade, de acordo com as regras acima descritas.

Os produtos com prazo de validade curto devem ser assinalados com um autocolante de cor, identificando assim a urgência do seu consumo.



5. Resíduos

Devem ser sempre tomadas medidas para a prevenção da produção de resíduos e para a sua valorização através da reutilização e reciclagem.

Identificação	Os resíduos devem ser identificados e separados de acordo com fluxos existentes ou com fluxos emergentes (fraldas descartáveis e resíduos de consumíveis informáticos.
Eliminação	Depois de separados devem ser depositados em locais próprios definidos pela APA ² : Embalagens: vidro - ecoponto verde ; plástico (exceto PET) e metal – ecoponto amarelo ; papel e cartão – ecoponto azul ; Embalagens de plástico PET – nas máquinas de recolha automática ³ ; Equipamentos elétricos e eletrónicos, pilhas e acumuladores – Electrão ; Embalagens de medicamentos – contentores da Valormed ; Embalagens de fitofarmacêuticos – Empresas que comercializam estes produtos.

² Agência Portuguesa do Ambiente, www.apambiente.pt

³ www.dovelhosefaznovo.pt