

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CENTRO DE EDUCAÇÃO E SAÚDE
UNIDADE ACADÊMICA DE SAÚDE
CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

JAÍNE SEVERINO DOS SANTOS

**ELABORAÇÃO DE UM GUIA PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS
PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Cuité - PB

2015

JAÍNE SEVERINO DOS SANTOS

**ELABORAÇÃO DE UM GUIA PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTOS
OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.

Orientadora: Prof^a. Msc. Carolina de Miranda Gondim.

Co-Orientadora: Prof^a. Dr^a Maria Elieidy Gomes de Oliveira.

Cuité - PB

2015

FICHA CATALOGRÁFICA ELABORADA NA FONTE
Responsabilidade Msc. Jesiel Ferreira Gomes – CRB 15 – 256

S237e Santos, Jaíne Severino dos.

Elaboração de um guia para construção de procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação e nutrição. / Jaíne Severino dos Santos. – Cuité: CES, 2015.

104 fl.

Monografia (Curso de Graduação em Nutrição) – Centro de Educação e Saúde / UFCG, 2015.

Orientadora: Msc. Carolina de Miranda Gondim.

Coorientadora: Dra. Maria Elieidy Gomes de Oliveira.

1. Segurança alimentar. 2. Higiene dos alimentos. 3. Qualidade dos alimentos. I. Título.

CDU 641.5

JAÍNE SEVERINO DOS SANTOS

**ELABORAÇÃO DE UM GUIA PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTOS
OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E
NUTRIÇÃO**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado a Unidade Acadêmica de Saúde da Universidade Federal de Campina Grande, como requisito obrigatório para obtenção de título de Bacharel em Nutrição, com linha específica em higiene e vigilância sanitária de alimentos.

Aprovado em ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Msc. Carolina de Miranda Gondim
Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)
Orientador

Prof. Msc. Heloisa Maria Ângelo Jerônimo
Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)
Examinador

Prof Msc. Jefferson Carneiro Barros
Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)
Examinador

Msc. Jesiel Ferreira Gomes
Universidade Federal de Campina Grande (UFCG)
Examinador

Cuité/PB

2015

Dedico

A *Deus*, a minha maior fortaleza e refúgio.

Aos meus pais, *Severino Hermes dos Santos e Severina da Silva Santos*, pelo incentivo, pelos conselhos, pela confiança e força em todos os momentos, pelo exemplo de energia e coragem que me deram para que eu nunca desistisse dos meus sonhos.

Aos meus irmãos, *Claudemir Severino dos Santos e Joilson Severino dos Santos*, por toda dedicação, compreensão, carinho e amor que sempre me transmitiram.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus, pela proteção e bênçãos recebidas, pela certeza da sua presença e por chegar ao final desta etapa. Tenho a convicção que sem essa força não seria possível. Ofereço à Ele essa conquista, construída em momentos de luz e dificuldades. Rendo graças e louvores por alcançar essa vitória.

Aos meus pais, Severino Hermes dos Santos e Severina da Silva Santos, por serem meus pés e mãos em todos os momentos, pela perseverança em me manter no caminho escolhido por Deus, abrindo mão de muitas coisas para garantir o suprimento de tudo que fosse necessário. Vocês são, sem dúvidas, o meu bem mais precioso, a minha rocha. Sou muito orgulhosa das pessoas que Deus escolheu para me proporcionarem a educação mais valiosa e privilegiada que alguém poderia ter. E, se estou aqui hoje é por responsabilidade e empenho de vocês. Obrigada pela família, pelo amor, pela dedicação. Eu amo vocês dois!

Aos meus irmãos, Claudemir e Joilson, agradeço pelo incentivo, pela força e pela disponibilidade em pensar comigo as resoluções das tarefas mais complexas. Vocês fazem parte de um bem precioso, a minha família. É indescritível e prazeroso estar com vocês, compartilhar de novas descobertas, ensinamentos, bagunças e momentos difíceis também, afinal Deus sempre prepara alguém para dar um ombro amigo/irmão e Ele não poderia ter preparado pessoas tão minuciosamente adequadas quando a missão é me fortalecer e ter a certeza de que nunca estarei só, que vocês sempre tiveram e terão presença garantida em tudo e em todos os lugares em que eu estiver. Não posso esquecer dos ensinamentos tecnológicos úteis e facilitadores na minha nova profissão concedidos pelo meu irmão Joilson. Sou grata a Deus por vocês dois.

Agradeço à minha orientadora Carolina Gondim, pela paciência, amizade e cuidado na orientação desde a monitoria, por me ensinar tudo e mais um pouquinho do assunto que hoje venho defender, por nunca desistir de mim e por aceitar minhas sugestões, opiniões e pedidos por mais complexos que fossem. Obrigada por todos os momentos que me fez viver, principalmente aqueles que não me agradavam muito, mas que foram, sem dúvidas, os que mais me ensinaram. Você foi um instrumento de Deus na minha vida, agiu de forma insubstituível e contribuiu muito mais do que possa imaginar na minha formação, não só acadêmica e profissional, mas também pessoal. E isso é tão notório que muitas pessoas lembram de você ao me ouvir falar, eu fico muito orgulhosa e grata por Deus ter preparado não apenas uma professora do curso de nutrição, mas uma educadora de vida com o cuidado e atenção de uma mãe para não pecar em nada que me orientasse. Você é, literalmente, insubstituível.

Agradeço à minha co-orientadora Maria Elieidy pela pessoa maravilhosa que és. Tenho um imenso prazer em ter passado esse curso ao seu lado, obrigada pelos ensinamentos, pelo ombro amigo, pela paciência, enfim, sou muito grata por tudo que me fez viver.

Aos senhores Jesiel Ferreira Gomes e Kleyton Klaus G. de Souza pela disponibilização do espaço na página eletrônica da biblioteca do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG) e criação do *link* para acesso ao “Guia para construção de procedimentos operacionais para serviços de alimentação e nutrição” apresentado neste trabalho. Sou grata pelo empenho e disponibilidade em tornar possível a publicação do meu trabalho.

Poderia ser injusta agradecer, nominalmente, a todos os amigos que contribuíram para a conclusão desta árdua jornada, sob risco de esquecer de citar uma ou duas pessoas que se encontram em meu coração. Portanto, a todos que sabem o quanto foram e são importantes, os meus mais sinceros agradecimentos, principalmente, aqueles que estiveram em minha companhia desde o início: Alaíde Amanda, Gyselle Duarte, Maria Cecília, Mário Márcio, Rayane Albuquerque e Miniamy Nóbrega. Agradeço por todos os momentos difíceis e felizes que estiveram comigo, a amizade de vocês é a certeza de que eu nunca estarei só.

Às minhas companheiras de casa, Gislayne e Jociely, pelo laço afetivo construído, pelos atritos, momentos de descontração, conselhos e todas as histórias que ficaram marcados na nossa memória. A ausência diária de vocês será, a partir de agora, um ponto a ser superado pois é uma das coisas que mais sentirei falta. Obrigada por permanecerem ao meu lado até aqui.

Agradeço à UFCG e aos professores membros desta instituição pela oportunidade de me tornar uma profissional nutricionista.

Aos membros da banca por dedicarem seu tempo a avaliar meu trabalho e por terem aceitado participar deste momento de conclusão. Obrigada!

"E tudo o que pedirdes na oração, crendo, receberás".

Mateus 21:22.

RESUMO

O desenvolvimento industrial, na segunda metade do século XX, levou a algumas mudanças nos hábitos e no padrão de consumo da sociedade. A mulher, agora ligada a novas atividades, reduziu seu tempo de dedicação ao lar, refletindo no aumento do consumo de refeições realizadas fora do domicílio. Esse incremento na demanda levou a um aumento também no número de estabelecimentos comerciais direcionados à produção de alimentos. Na tentativa de melhorar a qualidade sanitária, segurança dos alimentos e previsibilidade dos procedimentos executados nos serviços de alimentação, algumas ferramentas de gestão da qualidade têm sido criadas e utilizadas para oferecer um produto seguro. Entre as ferramentas disponíveis podemos citar as Boas Práticas (BPs), expressa pelo Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), ambos os documentos são cobrados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) aos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos, devendo estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requerido. Dessa forma, o presente trabalho foi desenvolvido com o objetivo de elaborar um guia para construção de POPs para serviços de alimentação e nutrição. A metodologia utilizada foi uma pesquisa de fontes bibliográficas, realizada no período de julho de 2013 a fevereiro de 2015. Obteve-se como resultados seis modelos para elaboração dos POPs, um modelo padrão e cinco específicos que compõem o “Guia para Construção de Procedimentos Operacionais Padronizados para Serviços de Alimentação e Nutrição”, além do *link* para publicação de *E-books* criado na página da biblioteca do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande. Todos os tópicos contidos nos modelos são apresentados com textos sobre sua finalidade e forma de execução, e muitos apresentam ainda exemplos contextualizados, tudo para que o modelo seja autoexplicativo, seguindo uma sequência lógica e objetiva. Assim, acredita-se que as pessoas ligadas direta ou indiretamente com o processo de produção de alimentos, terão uma maior facilidade para elaboração dos POPs, estando disponível à sociedade, em formato *online*, um guia elaborado de acordo com as determinações legais, que aborde detalhadamente a estrutura e os itens básicos que devem constituir tais documentos.

Palavras – chave: Segurança alimentar. Higiene dos alimentos. Qualidade dos alimentos.

ABSTRACT

The industrial development occurred in the second half of the twentieth century, led to some changes in consumption habits of society. The woman, now linked to new activities, reduced their time dedicated to homework, increasing the consumption of non-homemade food. This fact also helped to increase the number of commercial food establishments. Trying to improve the health quality, food safety and predictability of procedures in food services, some quality tools have been created and used to provide a safe product. Among the available tools, we can quote the Good Practices (BPs), expressed by the Good Practice Guide (MBP) and Standard Operating Procedures (POPs). Both documents are requested by the National Health Surveillance System (SNVS) to producers and trade food establishments, and should be accessible to employees and available to the sanitary authority when required. Thus, the study objective was to develop a POP's guide construction for food and nutrition services. The methodology used was a literature sources research, conducted from July 2013 to February 2015. The obtained results were six models for preparing POPs, a standard model one and five specific that make up the "Guide for Development of Operational Standardized Procedures on Food and Nutrition Services ", in addition to a *link* for publishing *E-books* created on the library of the Education and Health Center's internet site, at Federal University of Campina Grande. All topics contained in the models are presented with texts about its purpose and mode of execution, and many still have contextualized examples, all for the model to be self-explained, in a logical and objective sequence. Thus, it believes that people involved directly or indirectly with the food production process, will have greater easiness in preparation of POPs, being available to the society, in an *online* format, a guide developed according to legal requirements, that details the structure and basic items that should exist on such documents.

Keywords: Food security. Food hygiene. Food quality.

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle;
BPs – Boas Práticas;
CES – Centro de Educação e Saúde;
DTAs – Doenças Transmitidas por Alimentos;
MBP – Manual de Boas Práticas;
POPs – Procedimentos Operacionais Padronizados;
RDC – Resolução da Diretoria Colegiada;
RT – Responsável Técnico;
SAN – Segurança Alimentar e Nutricional;
SNVS – Sistema Nacional de Vigilância Sanitária;
SUS – Sistema Único de Saúde;
UFCG – Universidade Federal de Campina Grande;
UPR – Unidade Produtora de Refeições.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	11
2 OBJETIVOS	13
2.1 OBJETIVO GERAL	13
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	13
3 REFERENCIAL TEÓRICO	14
3.1 SEGURANÇA ALIMENTAR.....	14
3.2 A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....	15
3.3 LEGISLAÇÕES E BOAS PRÁTICAS (BPs).....	17
3.4 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs).....	18
4 METODOLOGIA.....	21
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	23
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	27
REFERÊNCIAS.....	28
APÊNDICES.....	32
APÊNDICE A – Endereço eletrônico da Biblioteca do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande.....	33
APÊNDICE B - Guia para construção de procedimentos operacionais padronizados.....	34

1 INTRODUÇÃO

O desenvolvimento industrial, na segunda metade do século XX, levou a algumas mudanças nos hábitos e no padrão de consumo da sociedade. A mulher, agora ligada a novas atividades, reduziu seu tempo de dedicação ao lar, refletindo no aumento do consumo de refeições realizadas fora do domicílio (AKUTSU et al., 2005). Esse incremento na demanda levou a um aumento também no número de estabelecimentos comerciais direcionados à produção de alimentos, que, a partir de então, apostaram em uma concorrência voltada não apenas aos melhores preços, mas a variedade de pratos, instalações confortáveis e oferta de alimentos potencialmente seguros do ponto de vista nutricional e microbiológico (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013).

Na tentativa de melhorar a qualidade sanitária, segurança dos alimentos e previsibilidade dos procedimentos executados, algumas ferramentas de gestão da qualidade têm sido criadas e utilizadas para oferecer um produto seguro e, ao mesmo tempo, contemplar as exigências de comercialização. Além destes pontos, há também a diminuição de custos, gerada pela redução de perdas e otimização da produção, dentre outros benefícios. Entre as ferramentas disponíveis podemos citar o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) (ABREU; FURTINI, 2006).

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), nº 216/04 que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, o MBP é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, enquanto os POPs estabelecem de forma objetiva as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Ambos os documentos são cobrados pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) aos estabelecimentos produtores e comercializadores de alimentos, devendo estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária quando requerido (BRASIL, 2004).

No entanto, já que é uma exigência legal, existe um padrão para a elaboração desses documentos, em particular os POPs? Pineze; Consoni; Marques (2003), em estudo sobre a elaboração de POPs na indústria farmacêutica, relata que “quando se busca a elaboração de tais procedimentos, geralmente a base de literatura acaba sendo a própria resolução, a qual por ter formato genérico, pouco esclarece nos termos detalhados o que tais procedimentos precisam atender”. Outro sim, muitas das referências utilizadas fazem parte de programas institucionais

e por isso apresentam reprodutibilidade comprometida, além de que poucos são os profissionais da área que receberam algum tipo de treinamento ou capacitação, o que compromete muitas vezes a qualidade do material elaborado.

Dessa maneira, acredita-se que a partir da utilização de um guia que seja didático e de fácil reprodutibilidade, os profissionais e estudantes da área terão maior facilidade para a compreensão e elaboração de POPs que contemplem todas as etapas consideradas críticas para a implantação e implementação de uma ferramenta de controle da segurança dos alimentos realmente eficaz.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar um guia para a construção de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para serviços de alimentação e nutrição.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Facilitar a elaboração de POPs para discentes e demais profissionais da área, através de modelos autoexplicativos e de livre reprodutibilidade;
- Construir um modelo padrão e modelos específicos conforme determinação da legislação sanitária vigente;
- Elaborar um novo modelo específico destinado ao controle do processamento de hortifrúteis;
- Validar a aplicabilidade do modelo padrão junto a uma atividade proposta pela disciplina Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos do curso de Bacharelado em Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG);
- Propor a criação de um *link* na página eletrônica da biblioteca do Centro de Educação e Saúde (CES) da UFCG, para a disponibilização deste e outros materiais, na forma de *E-book*.

3 REFERENCIAL TEÓRICO

3.1 SEGURANÇA ALIMENTAR

No Brasil a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é definida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem interferir no acesso a outras necessidades fundamentais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam cultural, ambiental, econômica e socialmente sustentáveis (BRASIL, 2012).

Ao longo da história, este conceito adquiriu diferentes dimensões. A princípio, estava direcionado à produção de alimentos, depois passou a abordar a capacidade de acesso e, posteriormente incorporou a qualidade dos alimentos e saúde dos consumidores, focalizando preocupações com os aspectos sanitários e nutricionais do alimento a ser consumido (LEITE, 2005).

Nas últimas décadas, a preocupação dos consumidores com os riscos relacionados aos alimentos tem aumentado, e isso pode ser explicado devido à ocorrência de surtos de origem alimentar e da sua rápida disseminação entre os povos. Aliado a isso, as viagens internacionais e a circulação intensa de turistas e viajantes, passam a atuar também como fatores de risco para o aumento da exposição das pessoas aos agentes patogênicos clássicos e emergentes. Esses acontecimentos, decorrentes da crescente circulação de bens materiais e povos de diferentes culturas, aceleram-se com a adoção de novos hábitos alimentares; de mudanças nas preferências dos consumidores; e de práticas de processamento de alimentos que, em seu conjunto, definem a nova conformação epidemiológica das doenças de origem alimentar no mundo (FIGUEIREDO, 2011).

A vida moderna impôs uma rotina acelerada aos indivíduos, modificando os hábitos alimentares e de vida, que ocorreram por diversos fatores como: o aumento da jornada de trabalho, dificuldades em locomoção e, principalmente, o aumento da utilização da mão de obra feminina. Com isso, torna-se cada vez maior o número de refeições feitas fora do domicílio em função da busca por praticidade e economia de tempo. Logo, para garantir um alimento seguro, os estabelecimentos que oferecem serviços de alimentação devem adotar rigorosas práticas higiênicas no processamento dos alimentos (MEDEIROS; PEREIRA; SACCOL, 2012).

Com o incremento no número de pessoas que fazem suas refeições fora do domicílio, cresceu também o quantitativo de estabelecimentos voltados ao comércio de alimentos e, com

isso, a concorrência, que se direciona nos dias atuais não apenas aos melhores preços, mas também, a variedade de pratos, instalações confortáveis e a oferta de alimentos potencialmente seguros do ponto de vista nutricional e microbiológico (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013).

O código de proteção e defesa do consumidor considera, como direito básico a proteção à vida, a segurança contra os riscos provocados por práticas de fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos, consolidando dessa maneira o direito de todos a produtos com segurança e qualidade (BRASIL, 1990). Para Chaves (2004), perigo nos alimentos significa qualquer fator, condição, propriedade ou agente que nele esteja presente, com potencial para causar um dano à saúde ou à integridade do consumidor.

Na etiologia das Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), estes são considerados veículos dos agentes infecciosos e tóxicos. Podem ser contaminados durante quaisquer etapas da cadeia produtiva por perigos biológicos, químicos e físicos. Entre as principais formas de contaminação, destacam-se a manipulação e a conservação inadequadas dos alimentos (SECRETARIA DE VIGILANCIA EM SAÚDE, 2005).

A manipulação dos alimentos pode ser uma forma de contaminação ou de transferência de micro-organismos nocivos à saúde humana. Nesse sentido, os operadores que atuam na preparação das refeições são fundamentais na prevenção das DTAs. A educação e capacitação dos manipuladores que trabalham em serviços de alimentação são importantes para a prevenção das doenças de origem alimentar, pois se considera primordial a incorporação de práticas voltadas para o controle de qualidade e a segurança do alimento (CAVALLI; SALAY, 2007).

A segurança alimentar é um desafio atual e visa à oferta de alimentos livres de agentes que podem pôr em risco a saúde do consumidor. Em razão da complexidade dos fatores, a questão deve ser analisada ao longo de toda a cadeia produtiva. Assim, a fiscalização da qualidade dos alimentos deve ser feita não só no produto final, mas em todas as etapas da produção, desde o abate ou a colheita, passando pelo transporte, armazenamento e processamento, até a distribuição final ao consumidor (VALENTE; PASSOS, 2004).

3.2 A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

A busca à saúde acompanha a história das civilizações. Ações sobre o controle do exercício da medicina, dos medicamentos, do meio ambiente e dos alimentos existem há muitas eras, e as sociedades, sob os mais diversos modos de produção e vida social, tentam exercer o controle sobre os elementos essenciais à vida em coletividade, e que geram ameaças à saúde até os dias atuais (ROZENFELD, 2000; BADARÓ; AZEREDO; ALMEIDA, 2007).

O que hoje se entende por Vigilância Sanitária, no Brasil tem origem no período colonial, a partir das ações da polícia sanitária, cujas atividades eram exercidas pelas câmaras municipais. Essas ações tinham como principais objetivos evitar a propagação de doenças através do controle sanitário em portos, cemitérios e locais de comercialização de alimentos, além de combater o exercício ilegal das profissões ligadas à saúde (ANVISA, 2015a).

No Brasil, mais especificamente, com a chegada da família real portuguesa em 1808, é que se geraram mudanças relacionadas às necessidades de aumentar a produção e cuidar da saúde da população. Com isso, a antiga colônia passou a fazer parte das rotas comerciais inglesas e de outras nações amigas; intensificando, dessa forma, o fluxo de embarcações e a circulação de passageiros e de mercadorias (COSTA, 1986 apud BADARÓ; AZEREDO; ALMEIDA, 2007). Para se evitar as doenças epidêmicas e para a criação de condições de aceitação dos produtos brasileiros no mercado internacional, normas para o controle sanitário dos portos foram estabelecidas, instituíram-se o isolamento de passageiros com doenças contagiosas; a inspeção de matadouros, açougues públicos, boticas, medicamentos e o controle de alimentos (BADARÓ; AZEREDO; ALMEIDA, 2007).

Já no século XX, a partir dos anos 60, a área de alimentos passou a sofrer muita influência internacional do *Codex Alimentarius*. Este reúne normas para o comércio internacional de alimentos, e estimula o controle sobre os riscos relacionados ao consumo desses produtos. Mas, o aumento da abrangência do campo de ação da Vigilância Sanitária, com a incorporação de novos objetos e práticas de controle, acompanhando o crescimento da produção e do consumo de produtos e serviços de interesse sanitário veio após a instauração da ditadura em meados dos anos 60 (ROZENFELD, 2000).

A partir da promulgação da Constituição Federal de 1988, o Estado passou a ter o papel de provedor da saúde da população. E em 1990, através da Lei nº 8080/90, conhecida como “Lei Orgânica da Saúde”, o Sistema Único de Saúde (SUS) passa a ser o responsável pelas ações da Vigilância Sanitária, incluindo aquelas que envolvem a fiscalização, a inspeção de alimentos, águas e bebidas para o consumo humano, além de todas as demais ações voltadas ao controle preventivo dos agravos à saúde (ROZENFELD, 2000; ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2011).

Ao longo da história, os países vêm buscando mecanismos organizacionais e instrumentalização das ações de saúde pública, com o propósito de proteger o consumidor contra o consumo de alimentos nocivos. A vigilância sanitária, com o amparo na legislação, tem procurado tornar-se mais abrangente e eficaz, assim como flexível o bastante para permitir sua implementação por meio de normas técnicas que acompanhem a evolução científica e

tecnológica no tocante à produção e fabricação de alimentos (MIGUEL et al., 2000 apud BADARÓ; AZEREDO; ALMEIDA, 2007).

Atualmente vigilância sanitária, no Brasil, abrange a regulação de vários produtos e serviços, de naturezas diversas, agrupados nos grandes ramos: dos alimentos; dos medicamentos; dos produtos biológicos, tais como vacinas e derivados de sangue; dos produtos médicos, odontológicos, hospitalares e laboratoriais; dos saneantes e desinfetantes; dos produtos de higiene pessoal, perfumes e cosméticos; além do controle sanitário dos portos, aeroportos e estações de fronteiras, e da ampla gama de serviços de interesse à saúde (LUCCHESI, 2001).

O modelo atual de vigilância sanitária dispõe de uma instituição central – a ANVISA–, criada pela lei nº 9 782, de 26 de janeiro de 1999. É uma autarquia sob regime especial, ou seja, uma agência reguladora caracterizada pela independência administrativa, estabilidade de seus dirigentes durante o período de mandato e autonomia financeira. Encontra-se vinculada ao Ministério da Saúde e integra o SUS, absorvendo seus princípios e diretrizes, isso significa que o SNVS é um instrumento privilegiado do qual o SUS dispõe para realizar seu objetivo de prevenção e promoção da saúde. O Sistema engloba os três níveis de governo – federal, estadual e municipal, além do Distrito Federal – com responsabilidades compartilhadas (ANVISA, 2012).

A ANVISA representa um grande avanço para a saúde pública, principalmente no tocante à área de alimentos, pois compreende não só as ações de fiscalização e controle, como também orienta e informa produtores e consumidores. Sua missão é intervir nos riscos decorrentes da produção para melhoria da qualidade de vida da população brasileira (ALMEIDA-MURADIAN; PENTEADO, 2011; ANVISA, 2012).

3.3 LEGISLAÇÕES E BOAS PRÁTICAS (BPs)

A segurança e a qualidade dos produtos alimentares são assuntos importantes da atualidade, o que é evidenciado pelo crescente número de leis que exigem a qualidade dos alimentos nas várias etapas da cadeia de produção (SOARES; GONÇALVES, 2012).

O Ministério da Saúde, através das Portarias nº 1428 de 26 de novembro de 1993, e nº 326 de 30 de julho de 1997, estabelece as diretrizes para as boas práticas de produção e prestação de serviços na área de alimentos, e as boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, respectivamente. Além disso,

posteriormente a ANVISA estabeleceu a RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados também aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, além de outras providências (ANVISA, 2015b).

Considerando então a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário no setor alimentício, visando à proteção à saúde da população, a harmonização das ações de inspeção sanitária e a elaboração de requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação, em 15 de setembro de 2004, foi publicada a RDC nº216 que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, contribuindo para a melhoria e padronização das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados e/ou comercializados em estabelecimentos sob sua competência. Esta resolução se aplica aos serviços de alimentação que realizam atividades como manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos prontos para o consumo (BRASIL, 2004).

As BPs, segundo a RDC nº 216/04 da ANVISA, “são procedimentos que devem ser adotados por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária”. A efetividade na aplicação desses procedimentos devem ser avaliadas através de inspeções, estabelecendo medidas preventivas para o controle dos perigos (RÊGO, 2004).

Diante disso, para se ter um controle eficiente e previsibilidade dos procedimentos executados algumas ferramentas de gestão da qualidade têm sido criadas e utilizadas para oferecer um produto seguro e, ao mesmo tempo, contemplar as exigências de comercialização. Além destes pontos, há também a diminuição de custos, gerada pela redução de perdas e otimização da produção, dentre outros benefícios. Entre as ferramentas disponíveis podemos citar as BPs, que é expressa pelo MBP e os POPs (ABREU, 2006).

3.4 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POPs)

A RDC ANVISA nº 216/04, determina que “serviços de alimentação devem dispor de MBP e de POPs, devendo estes estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido”.

Em consonância com as determinações legais e na busca pela tão esperada qualidade, as indústrias e serviços de alimentação fazem uso de tais ferramentas de controle. O MBP é,

segundo a RDC ANVISA nº 216/04, um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle de higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia da qualidade do alimento preparado.

Já os POPs são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações de produção. Devem contemplar as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades assim como serem aprovados, revisados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos. (BRASIL, 2004; TERRA et al, 2010).

De acordo com a determinação da RDC ANVISA nº 216/04 os serviços de alimentação devem implementar os POPs referentes a: higiene de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higienização do reservatório e higiene e saúde dos manipuladores.

Esses procedimentos, em conjunto com o MBP, buscam um controle efetivo do processamento dos alimentos, desde a recepção da matéria-prima até a distribuição do produto final, de forma a garantir a produção de alimentos seguros. No entanto, Pineze; Consoni; Marques (2003), em estudo sobre a elaboração de POPs na indústria farmacêutica, relata que “quando se busca a elaboração de tais procedimentos, geralmente a base de literatura acaba sendo a própria resolução, a qual por ter formato genérico, pouco esclarece nos termos detalhados o que tais procedimentos precisam atender”. Outro sim, muitas das referências utilizadas fazem parte de programas institucionais e por isso apresentam reprodutibilidade comprometida.

Santos; Gondim (2014), em estudo sobre a elaboração de material didático para construção de POPs, relatam que é imperiosa a elaboração de metodologias que possam auxiliar na elaboração e implantação de tais ferramentas de controle da segurança dos alimentos. Visto que, os POPs, uma vez implantados, são a garantia que em qualquer momento que o consumidor se dirigir a um estabelecimento, as ações tomadas para garantir a qualidade sejam as mesmas, de um turno para outro, de um dia para outro. Assim, aumenta a previsibilidade de seus

resultados e garante: melhor preparo na condução das tarefas, processos consistentes, treinamento, profissionalismo, credibilidade, rastreabilidade do processo e harmonização dos processos (TERRA et al,2010).

4 METODOLOGIA

O presente trabalho, classificado como uma pesquisa de fontes bibliográficas, foi desenvolvido no período de julho de 2013 a fevereiro de 2015. Segundo Marconi; Lakatos (2010) a pesquisa de fontes bibliográficas é aquela que obtém seus dados a partir de documentos secundários, ou seja, trabalhos e documentos já utilizados como alvo de estudo por autoridades na área.

Com base na RDC ANVISA nº 216/04 que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”; na RDC ANVISA nº 275/02 que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”; na “Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviços de Alimentação” (SACCOL et al., 2006), assim como no “Guia Passo a Passo para a Implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC para Consultor: MESA” (SENAI, 2009), elaborou-se um guia para a construção de POPs para serviços de alimentação e nutrição, tendo como elementos constituintes um modelo padrão e modelos específicos, cujos temas compreendem aqueles determinados pela RDC ANVISA nº 216/04, a saber: higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene e saúde dos manipuladores e higiene dos reservatórios de água, além de um modelo destinado ao processamento de hortifrútiis.

Para a validação do modelo padrão o mesmo foi disponibilizado para realização de uma atividade da disciplina Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos, do curso de Bacharelado em Nutrição da UFCG, em formato impresso, durante três períodos consecutivos (2013.2, 2014.1 e 2014.2). Tal atividade compõe os pré-requisitos da disciplina e consiste na construção dos POPs a partir de visitas técnicas realizadas a unidades de alimentação e nutrição, públicas ou privadas, destinadas a coletividade sadia ou enferma.

Sugeriu-se aos responsáveis pelos setores de tecnologia da informação e biblioteca, do CES, a criação de um *link* na página do Centro localizada no site da UFCG, com o objetivo de disponibilizar em formato *online* este e outros materiais editados na forma de *E-book*, aos membros da comunidade acadêmica e demais interessados.

Por fim, o material aqui apresentado com o título: “Guia para a Construção de Procedimentos Operacionais Padronizados para Serviços de Alimentação e Nutrição”, após as

considerações da banca de defesa, será encaminhado à editora da UFCG para aprovação e edição em formato *E-book*.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Obteve-se como resultados deste trabalho seis modelos para elaboração dos POPs, sendo um modelo padrão e cinco específicos: higiene das instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene e saúde dos manipuladores; higiene dos reservatórios de água e processamento de hortifrútiis, além do *link* para publicação de *E-books* criado na página da biblioteca do CES/UFMG, este último descrito no apêndice A. Os modelos para a elaboração dos POPs para serviços de alimentação e nutrição, compõem o “Guia para Construção de Procedimentos Operacionais Padronizados para Serviços de Alimentação e Nutrição” que se encontra descrito no apêndice B.

Segundo Pinezze; Consoni; Marques (2003), em estudo realizado na indústria farmacêutica, a maior dificuldade para a construção dos POPs é a elaboração de um modelo prático, de simples compreensão e de boa aceitação pelos executores dos procedimentos descritos.

Dessa maneira, cada modelo elaborado para o Guia, contempla os tópicos considerados essenciais para todos os POPs, já descritos em outros trabalhos, como: cabeçalho, rodapé, objetivo, documentos de referência, campo de aplicação, definições e terminologias, responsabilidades, descrição dos procedimentos ou instruções de trabalho, monitoramento, ação corretiva, verificação, arquivamento de registros e registro das alterações. Todos os tópicos são apresentados com textos sobre sua finalidade e forma de execução, e muitos apresentam ainda exemplos contextualizados, tudo para que o modelo seja autoexplicativo, seguindo uma sequência lógica e objetiva.

O item direcionado aos documentos de referência confere ao POP sua característica científica, cujas ações estão pautadas no conhecimento. Os tópicos responsabilidades e descrição dos procedimentos/instruções de trabalho correspondem às definições de responsabilidades para cada etapa do processo e a descrição passo a passo de como o mesmo deve ser realizado, respectivamente, compreendendo o eixo principal do documento.

Ainda com relação ao tópico sobre as descrições dos procedimentos/instruções de trabalho, este recebe orientação para que seja construído em planilhas e esteja localizado no documento como apêndice, uma vez que configuram como elementos chave do POP e, segundo a legislação sanitária em vigor, deverão estar expostos em locais estratégicos para a visualização dos executores. Além do mais, estando na forma de apêndices poderão facilmente ser impressos pelo responsável técnico (RT) para o estabelecimento dessa finalidade.

Discentes e até mesmo profissionais da área quando se deparam com a necessidade de elaboração dos POPs, acreditam que a padronização dos procedimentos nada mais é do que a simples definição das instruções de trabalho para aquilo que se propõe a fazer. Dessa maneira, a partir dos tópicos cabeçalho, rodapé, objetivos, campo de aplicação e definições/terminologias, consegue-se definir a caracterização do documento, assim como a identidade do serviço de alimentação.

Dainese; Nunes (2007), em estudo sobre a importância da implementação de POPs nos centros de pesquisa da área clínica, relatam que embora estes procedimentos possam seguir modelos padrões, vale ressaltar que existem particularidades em cada setor que precisam ser observadas e seguidas, o que resulta na necessidade de elaborar POPs específicos para cada local, o que corrobora com a criação dos modelos específicos presentes no Guia.

Sobre o monitoramento, ação corretiva e verificação, estão relacionados ao gerenciamento do processo, também configurando etapas de grande importância, uma vez que sem o devido monitoramento dos procedimentos executados e a tomada de ação pertinente, não há um controle efetivo das atividades e, possivelmente, o controle de qualidade da produção dos alimentos tornar-se-á ineficaz. A verificação constitui a avaliação final dos procedimentos, uma vez que é a partir desse tópico que observa se cada etapa descrita está sendo verdadeiramente cumprida, especialmente a partir da observação da realização do monitoramento. É durante a verificação que o RT terá respaldo para a realização de ajustes e atualizações, uma vez que o POP deverá estar sempre atualizado e refletindo fielmente todos os procedimentos realizados para a sua finalidade. Segundo Terra (2010), em estudo realizado em uma indústria de laticínios, os documentos devem ser revisados, principalmente no início da implantação, pois alguns pontos, apresentam a necessidade de ajuste quando começam a ser monitorados. Caso esse cuidado não exista, o processamento terá sua confiabilidade comprometida.

Pinezze; Consoni; Marques (2003) relata ainda que apenas a elaboração dos POPs não é suficiente para a padronização dos procedimentos, sendo outro ponto crucial o treinamento prévio e periódico dos funcionários para a manutenção da exatidão e cumprimento das atividades, na forma como estão descritas, bem como o monitoramento durante o desenvolvimento dessas funções. Tudo isso faz parte de um plano de implementação que deverá ser executado logo após a elaboração dos POPs.

A implantação e implementação dos POPs nas unidades de alimentação e nutrição são de suma importância, tanto para garantir um alimento seguro durante todo o processo de produção, quanto para atender as determinações da legislação sanitária vigente. Esta estabelece que os

serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados, estando estes disponíveis aos funcionários e à autoridade sanitária, quando requeridos (BRASIL,2004).

Segundo a RDC ANVISA nº 216/04 os POPs devem conter no mínimo as instruções sequenciais das operações realizadas e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades, além de outras orientações. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento, o que corrobora com os modelos propostos no Guia aqui apresentado, pois proporcionam espaços destinados a todas essas determinações.

A disponibilização desses modelos possivelmente contribuirá para a elaboração dos POPs para serviços de alimentação e nutrição, pois, segundo Pinezze; Consoni; Marques (2003), a literatura para elaboração de tais documentos acaba sendo a própria resolução, a qual apresenta formato geral, que pouco esclarece detalhadamente o que tais procedimentos precisam atender.

O modelo padrão, a partir da sua disponibilização para realização de uma atividade proposta pela disciplina Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos do curso de bacharelado em Nutrição da UFCG, representou um material facilitador, pois possibilitou uma maior exatidão no que diz respeito à composição e elaboração da atividade que consiste na construção de POPs para unidades de alimentação e nutrição. Tais documentos apresentaram maior clareza estrutural, objetividade, contextualização e padronização em relação à execução da mesma atividade em períodos anteriores.

Segundo Santos; Gondim (2014), após a disponibilização de um modelo para elaboração de POPs a discentes de uma universidade pública federal, houve uma maior compreensão e facilidade por parte do alunado na construção dos documentos, resultando em um material de maior qualidade e confiabilidade.

É válido ainda ressaltar que, quando se trata de serviços de alimentação, como restaurantes, lanchonetes, padarias, etc., a grande maioria ainda não apresenta como RT um profissional de fato treinado e com experiência na elaboração dos documentos requisitados pela legislação sanitária do país. Muitas vezes, estes estabelecimentos, são geridos pelos proprietários que possuem poucos conhecimentos na área, em especial nos aspectos relacionados à segurança alimentar.

Barros et al (2011), em estudo sobre o perfil de gerentes de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs), observou que em grande parte dos restaurantes avaliados o próprio chefe de cozinha era o RT que, em sua maioria, desconheciam as determinações referentes a RDC ANVISA nº 216/04. A ausência de responsável técnico qualificado em relação às ferramentas

de qualidade, destacando-se o MBP e os POPs assim como o desconhecimento das exigências legais; são pontos críticos na busca pela qualidade dos alimentos. Diante disso, é fundamental que os estabelecimentos do setor alimentício possuam um quadro de funcionários com conhecimentos e práticas de trabalho compatíveis às legislações vigentes (CUNHA; MAGALHÃES; BONNAS, 2013).

Assim, é indiscutivelmente necessária a existência de materiais de fácil acesso, compreensão e execução para elaboração das ferramentas disponíveis para garantir a qualidade e segurança do alimento, facilitando, dessa forma, o cumprimento às determinações da legislação em vigor.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados obtidos no presente trabalho, acredita-se que as pessoas ligadas direta ou indiretamente com o processo de produção de alimentos, terão uma maior facilidade para elaboração dos POPs, estando disponível a sociedade, em formato *online*, um guia elaborado de acordo com as determinações legais, que aborde detalhadamente a estrutura e os itens básicos que devem constituir tais documentos. Possivelmente, também serão elaborados POPs com maior rigor científico, apresentando padronização estrutural, e fielmente direcionados às ações que refletem os procedimentos executados por uma unidade ou serviço de alimentação, constituindo, dessa maneira, seu padrão de identidade e qualidade.

Fica portanto evidente, a importância do “Guia para Construção de Procedimentos Operacionais Padronizados para Serviços de Alimentação”, especialmente para as unidades que não possuem um RT com vasta experiência na área, assim como para os novos profissionais, nutricionistas e técnicos em nutrição, que frequentemente são lançados no mercado de trabalho.

REFERÊNCIAS

ABREU, L. R.; FURTINI, L. L. R. Utilização de APPCC na indústria de alimentos. **Ciências Agrotécnicas**, v. 30, n. 2, p. 358-363. 2006.

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – ANVISA. **A agência**. Brasília, 2012. Disponível em:
<http://portal.anvisa.gov.br/wps/portal/anvisa/anvisa/agencia!/ut/p/c5/04_SB8K8xLLM9MSSzPy8xBz9CP0os3hnd0cPE3MfAwMDMydnA093Uz8z00B_A3cPQ6B8JE55A38jYnQb4ACOBgR0e-IHZSbl6pUn5-oZ6JmaGhoYWlgaGpoYm5pamumHg7yC32kgeTyW-3nk56bqF-SGRIQGB6QDAESGAaI!/?1dmy&urile=wcm%3apath%3a/anvisa+portal/anvisa/agencia/publicacao+agencia/a+agencia.>. Acesso em: 18 fevereiro 2015.

_____. **História da vigilância sanitária no Brasil**. Brasília. Disponível em:
<<http://www.anvisa.gov.br/institucional/historia.htm>>. Acesso em: 24 fevereiro 2015a.

_____. **Boas Práticas – Regulamentos Gerais e Específicos**. Brasília. Disponível em:
<<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Legislacao/Boas+Praticas+Regulamentos+Gerais+e+Especificos/4daeb1804fe0df3a93c49333c3398e7d>>. Acesso em 21 fevereiro 2015b.

AKUTSU, R. C.; BOTELHO, R. A.; CAMARGO, E. B.; SÁVIO, K. E. O.; ARAÚJO, W. C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427. 2005.

ALMEIDA-MURADIAN, L. B.; PENTEADO, M. V. C. **Vigilância sanitária: tópicos sobre legislação e análise de alimentos**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

BADARÓ, A. C. L.; AZEREDO, R. M. C.; ALMEIDA, M. E. F. Vigilância sanitária de alimentos: uma revisão. **Revista Digital de Nutrição**, v. 1, n.1. 2007.

BARROS, A. P. N.; COSTA, T. F.; PEREIRA, S. C. L.; BRITO, M. J. M.; MONTEIRO, M. A. M.; ABREU, M. N. S. Perfil sociodemográfico, de conhecimentos administrativos,

em legislação sanitária de gerentes e segurança alimentar em unidades produtoras de refeições comerciais. **Revista Sociedade Brasileira Alimentos e Nutrição**, v. 36, n. 2, p. 61-76. 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Decreto Lei nº 8078**. De 11 set. 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília. 1990.

_____. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília. 2002.

_____. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

_____. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília, 2012.

CAVALLI, S. B.; SALAY, E. Gestão de pessoas em unidades produtoras de refeições comerciais e a segurança alimentar. **Revista de Nutrição**, v. 20, n.6, p. 657-667, 2007.

CHAVES, J. B. P. Análise de Riscos na Indústria de Alimentos. **Departamento de Tecnologia de Alimentos**. 2004. Disponível em:< <http://www.dta.ufv.br/artigos.htm>>. Acesso em: 28 agosto 2014.

COSTA, N. R. **Lutas urbanas e controle sanitário: origens das políticas de saúde no Brasil**. Petrópolis: Vozes/ABRASCO, 1986.

CUNHA, F. M. F.; MAGALHÃES, M. B. H.; BONNAS, D. S. Desafios da gestão da segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. **Contextos da Alimentação–Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade**, v. 1, n. 2, 2013.

DAINESI, S. M.; NUNES, D. B. Procedimentos operacionais padronizados e o gerenciamento de qualidade em centros de pesquisa. **Revista Associação Médica Brasileira**, v.53, n. 1, p. 1-12, 2007.

FIGUEIREDO, A. V. A. Análise de risco aplicada aos alimentos no Brasil: perspectivas e desafios. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.16, n. 4, p. 2251-2262, 2011.

LEITE, J. P. A. **Políticas municipais de segurança alimentar**: o caso do município de Campinas. 2005. 127 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia Agrícola) – Faculdade de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2005.

LUCCHESI, G. **Globalização e regulação sanitária**: Os rumos da Vigilância Sanitária no Brasil. 2001. 245 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) – FIOCRUZ, Rio de Janeiro, 2001.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. São Paulo: Atlas, 2010.

MEDEIROS, L. B., PEREIRA, L. C., SACCOL, A. L. F. Atitudes de risco dos consumidores em *self-service*. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 71, n. 4, p.737-40, 2012.

MIGUEL, M.; LAMARDO, L. C. A.; GALVÃO, M. S.; NAVAS, S. A.; GARBELOTTI, M. L.; BRANCIFORTE, M. Legislação em higiene alimentar e suas aplicações. **Revista Higiene Alimentar**. v. 14, n. 68/69, p. 44-49. 2000.

PINEZE, E. C.; CONSONI, R. C.; MARQUES, L. C. Procedimentos operacionais de uma indústria farmacêutica: proposta de critérios de elaboração. **Fármacos e Medicamentos**, v. 23, p. 26-32, 2003.

RÊGO, J. C. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. 2004. 152 f. Tese (Pós Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2004.

ROZENFELD, S. **Fundamentos de Vigilância Sanitária**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2000.

SACCOL, A. L. F.; HECKTHEUER, L. H.; RICHARDS, N. S.; STANGARLIN, L. **Lista de avaliação para boas práticas em serviços de alimentação RDC 216**. São Paulo: Varela, 2006.

SANTOS, J. S.; GONDIM, C. M. Elaboração de material didático para construção de procedimentos operacionais padronizados para unidades de alimentação e nutrição. In: One, G., M., C.; Uchôa, R., C. **Nutrição e saúde: os desafios do século XXI**. João Pessoa: Impressos Adilson, 2014. cap.25, p. 331- 344.

SECRETARIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE. **Boletim eletrônico epidemiológico: vigilância epidemiológica das doenças transmitidas por alimentos no Brasil, 1999- 2004**, v. 5, n. 6, 2005.

SENAI/Departamento Nacional. **Guia Passo a Passo para a Implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC para Consultor: MESA. PAS Mesa**. Brasília: SENAI/DN, 2009.

SOARES, K. M. P.; GONÇALVES, A. A. Qualidade e segurança do pescado. **Revista Instituto Adolfo Lutz**, v. 71, n. 1, p.1-10. 2012.

SOUZA, M. S.; MEDEIROS, L. B.; SACCOL, A. L. F. Implantação das boas práticas em UAN. **Revista Alimentos e Nutrição**, v.24, n.2, p. 203-207. 2013.

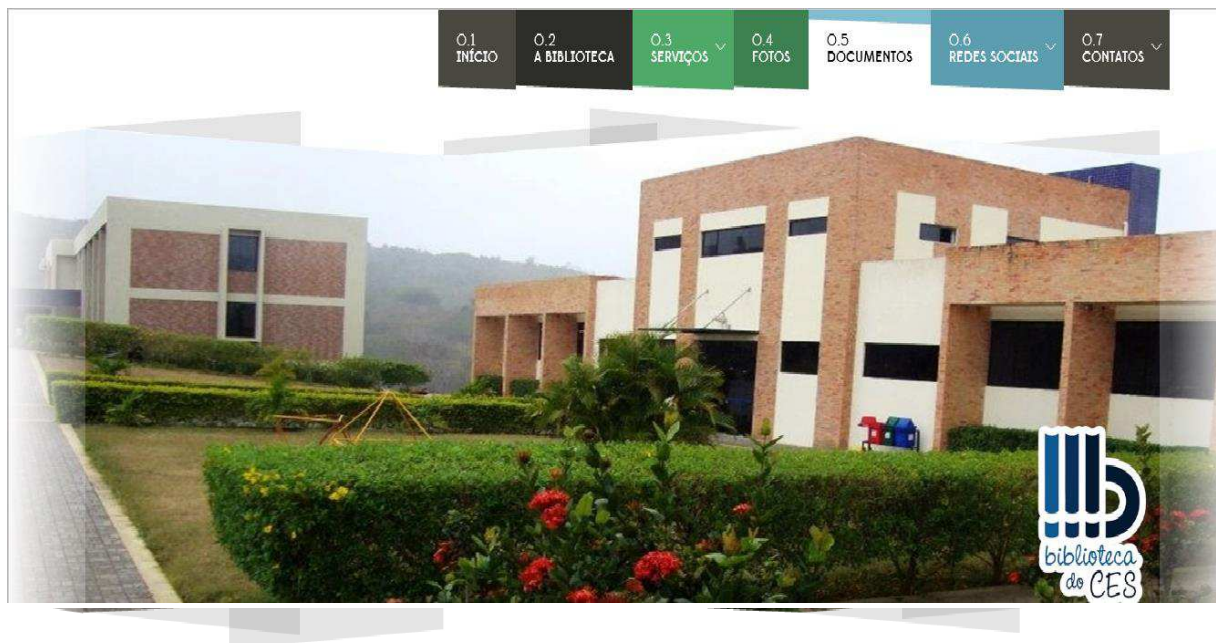
TERRA, C. O.; MADRONA, G. S.; SALVESTRO, A. C.; SANTANA, G. A.; MOURA, M. M.; FIDELIS, J. C. Elaboração e implantação de procedimentos operacionais padrão no setor de laticínios. **Revista Tecnológica**, v. 19, p. 75-78. 2010.

VALENTE, D.; PASSOS, A. D. C. Avaliação higiênico-sanitária e físico-estrutural dos supermercados de uma cidade do sudeste do Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 7, n.1, 2004.

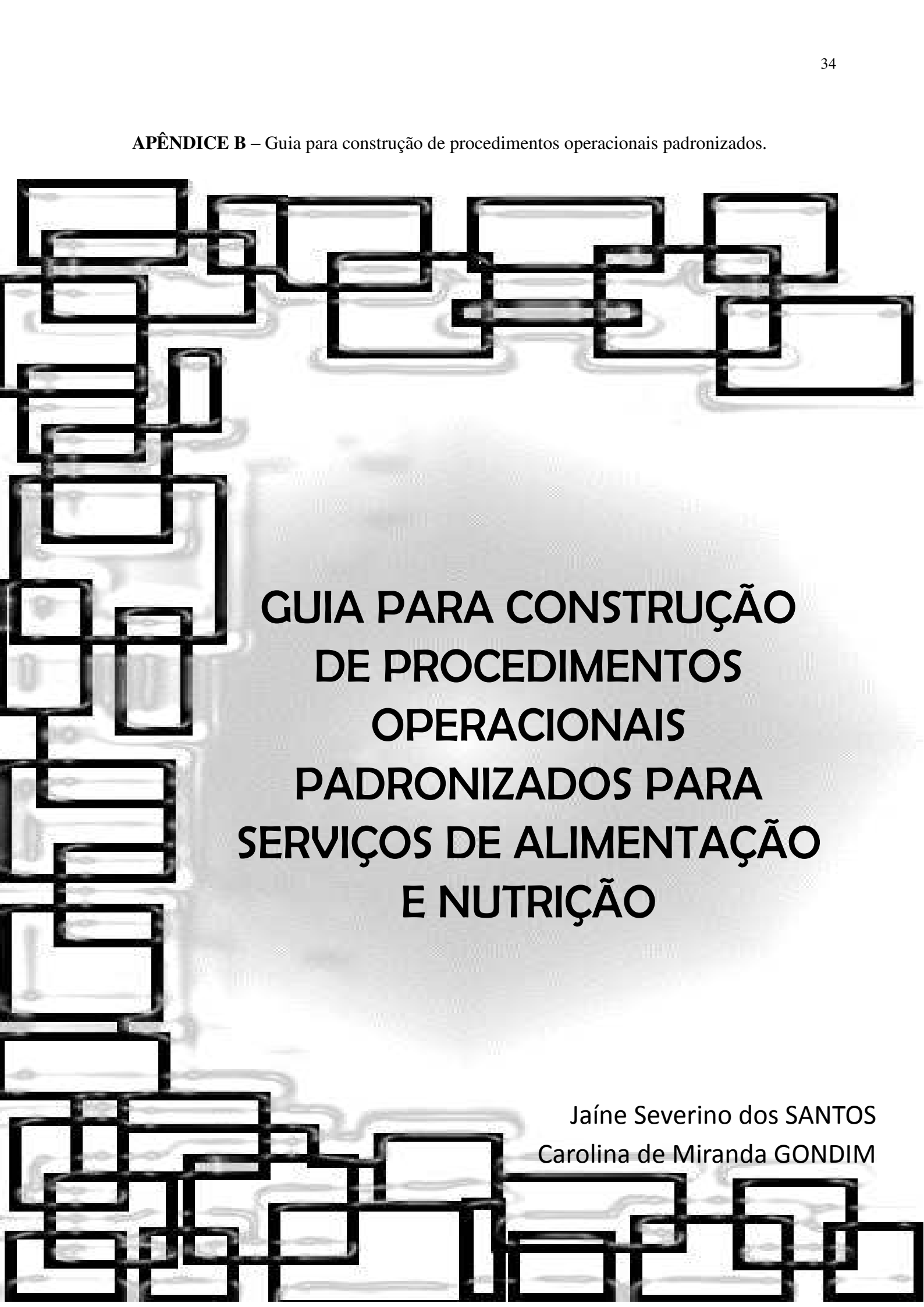
APÊNDICES

APÊNDICE A – Endereço eletrônico da Biblioteca do Centro de Educação e Saúde da Universidade Federal de Campina Grande.

A Biblioteca do CES/UFCG disponibilizou um espaço em sua página eletrônica, direcionado à população acadêmica e demais interessados, para publicações de *E-books*, ou seja, livros no formato eletrônico. Entre as publicações encontra-se o “Guia para elaboração de procedimentos operacionais padronizados para serviços de alimentação” e torna-se acessível através do seguinte endereço: <<http://www.ces.ufcg.edu.br/biblioteca/index.php/2014-11-13-21-35-51/category/5-e-books.html>>.



APÊNDICE B – Guia para construção de procedimentos operacionais padronizados.



GUIA PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Jaíne Severino dos SANTOS
Carolina de Miranda GONDIM

JAÍNE SEVERINO DOS SANTOS
CAROLINA DE MIRANDA GONDIM

**GUIA PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
PADRONIZADOS EM SERVIÇOS DE
ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.**

2015

SUMÁRIO

PREFÁCIO.....	3
APRESENTAÇÃO.....	4
INTRODUÇÃO.....	5
METODOLOGIA.....	7
MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO:PADRÃO.....	8
MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS.....	13
MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS.....	24
MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA.....	35
MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.....	42
MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: PROCESSAMENTO DE HORTIFRÚTIS.....	56
CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	67
REFERÊNCIAS.....	68
APÊNDICES.....	69
APÊNDICE A – Orientação para incluir a paginação ds POPs nos seus respectivos cabeçalhos.....	70

PREFÁCIO

Quando buscamos o conceito de alimento achamos algo relacionado a sustento, aquilo que conserva, que nutre,...enfim, que mantem a vida! Mas essa condição tão básica à manutenção da vida pode se tornar também responsável por doenças e até mesmo pela morte de pessoas e animais. Vários são os relatos encontrados na literatura das famosas doenças transmitidas por alimentos, cujos agentes etiológicos de origem física, química ou biológica, vêm acompanhando a história da humanidade há milhares de anos.

Na tentativa de minimizar os riscos da contaminação dos alimentos, surgem às ferramentas de segurança e controle de qualidade, que, de forma simplificada, compreendem procedimentos previamente estabelecidos na produção e processamento dos alimentos, pautados na observação e no conhecimento científico.

O “Guia para Construção de Procedimentos Operacionais Padronizados em Serviços de Alimentação e Nutrição”, nasceu da necessidade da existência de um material que norteasse os estudantes e profissionais da área de produção de alimentos, na elaboração dos procedimentos operacionais padronizados, uma das ferramentas de segurança e controle de qualidade existente atualmente, e exigida pelo Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) para unidades produtoras e comercializadoras de alimentos.

Embora haja outros materiais com a mesma finalidade no universo literário, ainda representam um pequeno número, e os que existem, possuem muitas vezes reprodutibilidade comprometida, pois fazem parte de programas institucionalizados ou não se encontram disponíveis para consulta. Dessa maneira, este “Guia” em formato eBook tem a particularidade de ser de livre acesso, através do site na Universidade Federal de Campina Grande, servindo como um roteiro autoexplicativo, de fácil manuseio e entendimento, permitindo inclusive a elaboração de modelos diversos de acordo com a necessidade e particularidade de cada unidade de alimentação.

Desejamos que te fato sirva ao seu propósito e agradecemos a todos que, de forma direta ou não, contribuíram para a sua existência.

As Autoras

APRESENTAÇÃO

Diante das transformações que vêm ocorrendo ao longo dos anos, a sociedade tem mudado seus hábitos, e como consequência disso é possível observar que os setores produtivos estão revendo, adaptando e atualizando não apenas seus processos de produção, mas também a forma de atendimento, sistemas de controle e de gestão, entre outros fatores. Essas mudanças também atingiram o setor de alimentos que vem adotando novos métodos de processamento e ferramentas de controle de qualidade que garantem a segurança do produto final elaborado.

Este guia foi concebido baseado na legislação vigente, que vem acompanhando essas transformações ao longo dos anos. Surgiu a partir do programa de monitoria, da disciplina “Higiene e legislação sanitária de alimentos”, do curso de bacharelado em Nutrição da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), campus Cuité. Como parte do processo avaliativo da disciplina, era proposto ao alunado à elaboração dos procedimentos operacionais padronizados (POPs) exigidos pela RDC ANVISA nº 216/04, de diversas unidades de alimentação e nutrição parceiras da UFCG. A partir de então, foi possível observar as dificuldades dos alunos para a construção dos POPs.

Diante disso, e com o intuito de facilitar a confecção desses documentos, pensou-se na elaboração de um material didático para construção dos POPs, que fosse de fácil acesso e aplicabilidade. Neste contexto, o trabalho de conclusão de curso intitulado “Elaboração de material didático para construção de procedimentos operacionais padronizados para unidades de alimentação e nutrição”, tem como objetivo tornar disponível aos discentes, profissionais da área e demais pessoas interessadas, de forma simples e organizada, um material facilitador para construção de POPs para unidades de alimentação e nutrição.

Acreditamos que o lançamento desta publicação venha trazer uma ajuda significativa a todas aquelas pessoas ligados aos serviços de alimentação, pois torna acessíveis às informações necessárias para elaboração dos POPs exigidos pela RDC ANVISA nº 216/04, além de mais dois modelos extras, o padrão e o de processamento de hortifrúteis, o primeiro possibilitando a construção de POPs de diferentes naturezas e o segundo estabelecendo os procedimentos direcionados aos cuidados no processamento de hortifrúteis.

Esperamos a compreensão e ajuda dos leitores para as realizações de possíveis acréscimos e alterações. Boa leitura!

INTRODUÇÃO

O desenvolvimento industrial na segunda metade do século XX e a inserção da mulher no mercado de trabalho levou a inúmeras mudanças nos hábitos e no padrão de consumo alimentar da sociedade. A mulher, agora ligada a novas atividades no mercado de trabalho, tem seu tempo de dedicação ao lar reduzido, refletindo no aumento do consumo de refeições realizadas fora do domicílio (AKUTSU et al, 2005).

Tal demanda gerou um aumento significativo no número de estabelecimentos comerciais direcionados à produção de alimentos, que concorrem entre si não apenas através de melhores preços, como também da variedade de pratos, conforto das instalações e oferta de alimentos potencialmente seguros do ponto de vista nutricional e microbiológico (SOUZA; MEDEIROS; SACCOL, 2013).

Na tentativa de assegurar a qualidade sanitária e inocuidade dos alimentos, alguns instrumentos de controle para produção e comercialização foram desenvolvidos, dentre eles o Manual de Boas Práticas (MBP) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada da ANVISA, RDC ANVISA nº 216/04 que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, o MBP é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, enquanto os POPs estabelecem de forma objetiva as instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos. Tais documentos possibilitam um controle efetivo do processamento dos alimentos, desde a recepção da matéria-prima até a distribuição do produto final, garantindo a produção de alimentos seguros.

No entanto, embora o MBP e os POPs façam parte dos itens classificados como obrigatórios, de acordo com o Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS), para todos os estabelecimentos que produzem e comercializam alimentos no Brasil, poucos são aqueles que possuem tais documentos.

Alguns estudos mostram que a maioria dos estabelecimentos não possuem o MBP e os POPs e, quando possuem, ficam em poder do gerente ou proprietário dificultando o acesso às informações pelos funcionários (LARA, 2003; YAMAMOTO et al, 2004). A ausência desses documentos nos estabelecimentos pode ter justificativa na dificuldade de elaboração dos mesmos.

Acredita-se, portanto, que com a utilização de um material didático específico para a construção dos POPs, os profissionais da área e demais pessoas envolvidas terão maior facilidade para a elaboração dos mesmos, promovendo a sua implantação e implementação nas

unidades de alimentação. Dessa maneira, torna-se imperiosa a elaboração de metodologias, que possam ajudar na formação de profissionais realmente capacitados a elaborar e utilizar tais ferramentas de controle da segurança dos alimentos.

METODOLOGIA

O “Guia para Construção de Procedimentos Operacionais Padronizados para Serviços de Alimentação e Nutrição” teve por base a RDC ANVISA n° 216/04 que “Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, a RDC ANVISA n° 275/02 que “Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos”, a “Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviços de Alimentação” (SACCOL, 2006), assim como o “Guia Passo a Passo para a Implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC para Consultor: MESA” (SENAI, 2009). Apresenta como elementos constituintes um modelo padrão, para a elaboração dos mais diversos POPs, de acordo com as necessidades de cada serviço, e modelos específicos, cujos temas compreendem aqueles determinados pela RDC ANVISA n° 216/04, a saber: higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; controle integrado de vetores e pragas urbanas; higiene e saúde dos manipuladores e higiene dos reservatórios de água, além de um modelo destinado ao processamento de hortifrútiis.

Esses modelos foram constituídos de forma autoexplicativa, ou seja, cada item contém as informações necessárias para construção dos POPs de forma que atenda as particularidades de cada serviço de alimentação e nutrição. Com isso, para facilitar a compreensão, utilizou-se as letras de cores diferenciadas com o intuito de identificar os elementos obrigatórios na estrutura dos POPs e aqueles que fazem parte das orientações para construção de tais documentos, sendo a cor preta indicativa dos elementos obrigatórios e a azul daquele de orientação. Devendo, estes últimos, ser substituídos pelas informações do serviço referentes ao seu conteúdo.

Além disso, por se tratar de um documento é importante que seja estabelecido um padrão de formatação, dessa forma sugere-se que sejam utilizadas letras “Times New Roman” ou “Arial”, tamanho 12, espaçamento entre linhas 1,5 e alinhamento justificado para todo o documento. As tabelas e os textos que a compõem devem ser centralizados e seguir sempre o mesmo *design*, como apresentado nos modelos.

**MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO:**

**HIGIENE DAS INSTALAÇÕES,
MÓVEIS E EQUIPAMENTOS**

**MODELO PARA CONSTRUÇÃO
DE PROCEDIMENTOS
OPERACIONAIS PADRONIZADOS:**

PADRÃO

**MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO:**

**CONTROLE INTEGRADO DE
VETORES E PRAGAS URBANAS**

**MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO:**

**HIGIENE DOS RESERVATÓRIOS
DE ÁGUA**

**MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO:**

**HIGIENE E SAÚDE DOS
MANIPULADORES**

**MODELO PARA CONSTRUÇÃO DE
PROCEDIMENTO OPERACIONAL
PADRONIZADO:**

**PROCESSAMENTO DE
HORTIFRÚTIS**

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Nome do POP</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 1/4 (ver apêndice A do guia)

1 OBJETIVO (Por quê?):

- Descrever de forma objetiva a finalidade do POP;
- Utilizar o verbo no infinitivo.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

- Indicar a lista de documentos e referências que foram utilizados/consultados;
- Elencar em ordem alfabética, segundo as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

3 CAMPO DE APLICAÇÃO/ABRANGÊNCIA (Onde?):

- Determinar as áreas ou setores da unidade para as quais o POP será aplicado.

4 DEFINIÇÕES/TERMINOLOGIA

- Definir os termos ou expressões não comuns, abreviaturas e símbolos utilizados no documento, em ordem alfabética.

5 RESPONSABILIDADE (Quem?):

- Definir quem são os responsáveis por cada procedimento descrito no POP, a partir das funções ou cargos desempenhados pelos mesmos na unidade;
- Dispor os dados, preferencialmente, em tabelas.

Tabela 1 - Distribuição das responsabilidades por função ou cargo.

FUNÇÃO	RESPONSABILIDADE
-	Execução dos procedimentos*
-	Monitoramento**
-	Verificação***

*Execução dos procedimentos: consiste na realização de fato das atividades;

**Monitoramento: consiste na observação visual sobre a qualidade dos serviços executados, além do preenchimento do *check-list* elaborado para esta finalidade e que servirá como documento que comprova a execução do monitoramento;

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Nome do POP</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA:2/4 (ver apêndice A do guia)

***Verificação: consiste na avaliação visual do preenchimento do *check-list* aplicado na etapa de monitoramento. É uma etapa de controle do monitoramento.

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OU INSTRUÇÕES DE TRABALHO, E SUAS RESPECTIVAS FREQUÊNCIAS (Como? / Quando?):

- Descrever o passo a passo ou instruções de trabalho para cada atividade a ser executada, contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão das informações descritas;
- Dispor os dados em tabela, para facilitar a identificação e visualização das instruções de trabalho, e como apêndice, para que o nutricionista ou responsável técnico possa, sempre que necessário, realizar a impressão das instruções de trabalho e expor em locais de fácil visualização, conforme determinado pela legislação sanitária vigente.

7 MONITORAMENTO (Como? / Quando?)

- Descrever como será realizado o monitoramento de cada procedimento descrito no item 6, bem como a sua ação corretiva, conforme descrito no item 8.

Tabela 2 – Monitoramento da execução dos procedimentos.

O QUE SERÁ MONITORADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Todos os procedimento ou instruções de trabalho descritos no item 6	Observação visual	Diariamente
	Preenchimento do <i>check-list</i> específico para essa finalidade	A critério da unidade

8 AÇÃO CORRETIVA

- Durante o monitoramento, quando são observadas falhas na execução das atividades, devem ser tomadas medidas corretivas de curto, médio e longo prazo. Dessa maneira,

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Nome do POP</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA:3/4 (ver apêndice A do guia)

para cada possível falha na execução das atividades deverá ser prevista uma ou mais ações corretivas, que deverão estar descritas na forma de texto ou em tabela. Sua aplicabilidade, no entanto, será definida durante o preenchimento do *check-list* de monitoramento, no momento de sua execução;

9 VERIFICAÇÃO

- Hierarquicamente a verificação consiste no último nível de avaliação, normalmente realizada pelo nutricionista ou responsável técnico de forma visual, ou seja, observando se o *check-list* ou demais documentos utilizados para o monitoramento, estão sendo preenchidos de forma correta e na frequência estabelecida;

Tabela 4 – Verificação dos procedimentos de monitoramento.

O QUE ESTÁ SENDO VERIFICADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
O preenchimento do <i>check-list</i> citado no monitoramento	Observação visual	Na frequência definida pelos responsáveis pela unidade (Mensalmente, semestralmente ou anualmente).

10 ARQUIVAMENTO DE REGISTROS (Como? / Onde? / Quando?):

- Neste item deve ser descrita a forma como os documentos, *check-lists*, etc. serão arquivados (ex.: por data, ordem alfabética, etc.); onde serão arquivados (ex. pastas e ou arquivos do escritório do responsável técnico; arquivo morto, etc.) e por quanto tempo (ex. um ano ou mais).

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES

- Os POPs devem ser periodicamente revisados e, a cada revisão, devem ser registradas todas as alterações que foram realizadas no mesmo através de uma planilha, constando a data, número da revisão e a descrição da alteração.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	--

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Nome do POP</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA:4/4 (ver apêndice A do guia)

Tabela 5 – Registro das alterações do POP X.

DATA DA REVISÃO	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

12 APÊNDICES E ANEXOS

- Neste item todas as instruções de trabalho, esquemas, fluxos, *check-lists*, etc., devem ser citados e organizados seguindo a ordem apresentada no documento. Dispondo primeiro os apêndices e depois os anexos;
- Apresentar cada apêndice ou anexo de forma individualizada.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 1/10 (ver apêndice A do guia)

1 OBJETIVO:

Exemplo: Estabelecer os procedimentos para higienização das instalações, móveis e equipamentos da unidade X, visando à padronização das atividades executadas.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO/ABRANGÊNCIA:

Exemplo: Aplica-se à todas as áreas, equipamentos e móveis da unidade X.

4 DEFINIÇÕES/TERMINOLOGIA:

Check-list: Lista de checagem;

Não conformidade: Não atendimento à um requisito.

5 RESPONSABILIDADE:

Exemplo:

Tabela 1 - Distribuição das responsabilidades por função ou cargo para os procedimentos de higiene das instalações, móveis e equipamentos da unidade X.

	FUNÇÃO/CARGO	RESPONSABILIDADE
Exemplo	Auxiliar de serviços gerais	Execução dos procedimentos*
	Estoquista	Monitoramento**
	Nutricionista	Verificação***

*Execução dos procedimentos: consiste na realização de fato das atividades.

**Monitoramento: consiste na observação visual sobre a qualidade dos serviços executados, além do preenchimento do *check-list* elaborado para essa finalidade, e que servirá como documento que comprova a execução do monitoramento.

***Verificação: consiste na avaliação visual do preenchimento do *check-list* aplicado na etapa de monitoramento. É uma etapa de controle do monitoramento.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 2/10 (ver apêndice A do guia)

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OU INSTRUÇÕES DE TRABALHO PARA A HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS, E SUAS FREQUÊNCIAS.

- Descrever o passo a passo (método de higienização) ou instruções sequenciais de trabalho para cada atividade a ser executada, contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão das informações descritas. Junto às instruções de trabalho, deverão ser descritas as características da superfície a ser higienizada, como natureza (material), princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura (quando cabível), etc. Ainda quando aplicável devem ser contempladas as operações de desmonte dos equipamentos;
- Dispor os dados em tabela, para facilitar a identificação e visualização das instruções de trabalho, e como apêndice, para que o nutricionista ou responsável técnico possa, sempre que necessário, realizar a impressão das instruções de trabalho para a devida exposição em locais de fácil visualização, conforme determina a legislação sanitária vigente;
- Exemplo (Apêndice A).

7 MONITORAMENTO

Exemplo (Tabela 2).

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 3/10 (ver apêndice A do guia)

Tabela 2 – Monitoramento da execução dos procedimentos de higiene das instalações, móveis e equipamentos da unidade X.

O QUE ESTÁ SENDO MONITORADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo { A higienização das instalações, móveis e equipamentos	Através de observação visual	Diariamente
	Preenchimento do <i>check-list</i> do monitoramento dos procedimentos de higienização das instalações, móveis e equipamentos (Apêndice B)	Semanalmente

* O que será monitorado? (Todos os procedimentos ou instruções de trabalho descritos no item 6);

** Como o responsável fará o monitoramento? Através da observação visual e do preenchimento do *check-list* específico para essa finalidade;

*** Quando será feito o monitoramento? Diariamente, semanalmente, mensalmente, etc. A critério da unidade.

8 AÇÃO CORRETIVA

- Durante o monitoramento, quando são observadas falhas na execução das atividades, devem ser tomadas medidas corretivas de curto, médio e longo prazo. Dessa maneira, para cada possível falha na execução das atividades, deverá ser prevista uma ou mais ações corretivas que deverão estar descritas na forma de texto ou em tabela, conforme o exemplo abaixo (Tabela 3). Sua aplicabilidade, no entanto, será definida durante o preenchimento do *check-list* de monitoramento, no momento de sua execução.

Tabela 3 – Descrição das ações corretivas de curto, médio e longo prazo dos procedimentos de higiene das instalações, móveis e equipamentos da unidade X.

CURTO PRAZO (AÇÃO IMEDIATA)	MÉDIO E LONGO PRAZO
Advertência oral e solicitar que sejam refeitos os procedimentos	Em ordem: Capacitações, advertência formal e demissão.
Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 4/10 (ver apêndice A do guia)

9 VERIFICAÇÃO

Exemplo (Tabela 4).

Tabela 4 – Verificação dos procedimentos de monitoramento quanto à higiene das instalações, móveis e equipamentos da unidade X.

O QUE ESTÁ SENDO VERIFICADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
<i>O check-list</i> do monitoramento dos procedimentos da higienização das instalações, móveis e equipamentos	Observação visual	Mensalmente

Exemplo

* O que será verificado? O preenchimento do *check-list* citado no monitoramento;

** Como o responsável fará a verificação? Através de observação visual;

*** Quando será feita a verificação? Mensal, bimestral, etc. Na frequência definida pelos responsáveis pela unidade.

10 ARQUIVAMENTO DE REGISTROS:

Exemplo: Os documentos são indexados por data e arquivados em pastas próprias no escritório do responsável técnico por dois anos.

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES

Exemplo (Tabela 5).

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 5/10 (ver apêndice A do guia)

Tabela 5 – Registro das alterações do POP sobre a higiene das instalações, móveis e equipamentos.

DATA DA REVISÃO	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
Setembro/2012	01	<i>Check-list</i> de monitoramento
Julho/ 2014	02	Responsabilidades

12 APÊNDICES E ANEXOS

Exemplo:

- a. **APÊNDICE A** - Procedimento de higienização (instruções de trabalho) das instalações, móveis e equipamentos, e suas respectivas frequências de execução;
- b. **APÊNDICE B** - *Check-list* do Monitoramento dos procedimentos de higienização das instalações, móveis e equipamentos da unidade X;
- c. Etc.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 6/10 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:


APÊNDICE A – Procedimento de higienização ou instruções de trabalho das instalações, móveis e equipamentos, e suas respectivas frequências de execução.

1 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES				
FOTO	ÁREA	CARACTERÍSTICAS	INSTRUÇÕES DE TRABALHO	FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO
	Piso	Cerâmica de cor clara.	Varrer a seco; lavar com água e sabão; enxaguar; retirar excesso de água com o auxílio de um rodo.	Diária.
	Paredes			
	Teto			
	Ralos			
	Portas			
	Janelas			
	Maçanetas			
	Interruptores			
	Outros itens			


Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 7/10 (ver apêndice A do guia)

2 HIGIENIZAÇÃO DOS MÓVEIS E SUPERFÍCIES

FOTO	MÓVEL/ SUPERFÍCIE	CARACTERÍSTICAS	PROCEDIMENTO	FREQUÊNCIA
	Bancadas	Bancadas de inox	Lavar com água, detergente neutro e esponja; enxaguar; utilizar um rodo específico para retirar o excesso de água; aplicar solução clorada; deixar agir por 15 minutos; enxaguar.	Diariamente e quando se fizer necessário
	Mesas			

3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

FOTO	EQUIPAMENTO	CARACTERÍSTICA	PROCEDIMENTO	FREQUÊNCIA
	Liquidificador	Liquidificador doméstico	Retirar todas as peças ou partes móveis do equipamento; lavar uma peça de cada vez; utilizar água e detergente neutro; esfregar com esponja; enxaguar com água corrente; mergulhar em solução clorada durante 15 minutos.	Após a utilização

Elaborado por:
Quem elaborou o POP

Aprovado por:
Último nível hierárquico responsável pela
unidade

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 8/10 (ver apêndice A do guia)

	Batedeira			
	Outros equipamentos			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 9/10 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE B – *Check-list* do monitoramento dos procedimentos de higienização das instalações, móveis e equipamentos da unidade X.

1 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
As instalações como piso, paredes e teto são mantidas em condições higiênico-sanitárias adequadas?			
São realizados diariamente, imediatamente após o trabalho e sempre que necessário, sendo tomadas medidas que minimizem os riscos de contaminação dos alimentos?			
2 HIGIENIZAÇÃO DOS MÓVEIS E DEMAIS SUPERFÍCIES			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
São mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?			
A frequência da higienização é suficiente diante da necessidade?			
As instruções de rótulo como diluição, forma de aplicação e tempo de contato estão sendo respeitadas?			
3 HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
São mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas?			
São retiradas as partes móveis durante o processo limpeza a fim de garantir que			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização das instalações, móveis e equipamentos</u>	PÁGINA: 10/10 (ver apêndice A do guia)

todas as partes que compõem o equipamento estejam bem higienizadas?			
--	--	--	--

C – Conforme/NC - Não conforme

Observação: Todos os procedimentos citados no apêndice 1 devem ser avaliados no *check-list*.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 1/10(ver apêndice A do guia)

1 OBJETIVO:

Exemplo: Definir os procedimentos necessários para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação de vetores e pragas urbanas, que comprometam a segurança do alimento armazenado e elaborado na unidade X.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO/ABRANGÊNCIA:

Exemplo: Aplica-se à todas as áreas e ambientes da unidade X.

4 DEFINIÇÕES/TERMINOLOGIA:

Check-list: Lista de checagem;

Não conformidade: Não atendimento à um requisito.

5 RESPONSABILIDADE:

Exemplo (Tabela 1).

Tabela 1 - Distribuição das responsabilidades por função ou cargo para os procedimentos de controle de vetores e pragas da unidade X.

FUNÇÃO		RESPONSABILIDADE	
Exemplo {	Auxiliar de Serviços Gerais	Execução dos procedimentos relacionados à ação preventiva*	Ação preventiva
	Empresa especializada	Execução dos procedimentos referentes ao controle químico*	Ação corretiva
	Estoquista	Monitoramento**	
	Nutricionista	Verificação***	

*Execução dos procedimentos: consiste na realização de fato das atividades. As ações preventivas são realizadas com o objetivo de negar o acesso, o abrigo, o alimento e água às pragas e as ações corretivas consiste no controle químico, que é empregado quando o controle preventivo não é eficaz;

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 2/10(ver apêndice A do guia)

**Monitoramento: consiste na observação visual e preenchimento do *check-list*, observando diretamente a qualidade dos procedimentos executados;

***Verificação: consiste na avaliação visual do *check-list* aplicados no monitoramento. É uma etapa de controle do monitoramento.

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OU INSTRUÇÕES DE TRABALHO RELACIONADOS AS:

6.1 AÇÕES PREVENTIVAS

Exemplo (Apêndice A).

6.2 CONTROLE QUÍMICO

Exemplo (Apêndice B).

7 MONITORAMENTO:

Exemplo (Tabela 2).

Tabela 2 – Monitoramento da execução dos procedimentos de controle de vetores e pragas da unidade X.

	O QUE ESTÁ SENDO MONITORADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo {	As ações preventivas e corretivas destinadas ao controle de pragas e vetores urbanos	Observação visual	Diariamente
		Preenchimento do <i>check-list</i> do monitoramento destinado ao controle de vetores e pragas urbanas (Apêndice 3)	Semanalmente

* O que será monitorado? (Todos os procedimentos ou instruções de trabalhos descritos no item 6);

** Como o responsável fará o monitoramento? Através da observação visual e do preenchimento do *check-list*;

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 3/10(ver apêndice A do guia)

*** Quando será feito o monitoramento? Diariamente, semanalmente, mensalmente, etc. A critério da unidade.

8 AÇÃO CORRETIVA:

- Durante o monitoramento, quando são observadas falhas na execução das atividades, devem ser tomadas medidas corretivas de curto, médio e longo prazo. Dessa maneira, para cada possível falha na execução das atividades deverá ser prevista uma ou mais ações corretivas, que deverão estar descritas na forma de texto ou em tabela, conforme o exemplo abaixo (Tabela 3). Sua aplicabilidade, no entanto, será definida durante o preenchimento do *check-list* de monitoramento, no momento de sua execução;

Tabela 3 – Descrição das ações corretivas de curto, médio e longo prazo destinados ao controle de vetores e pragas da unidade X.

PROCEDIMENTOS	CURTO PRAZO (AÇÃO IMEDIATA)	MÉDIO E LONGO PRAZO
Preventivos	Refazer o procedimento/Advertência oral	Em ordem: Capacitações, advertência formal e demissão.
	Para os itens relacionados à estrutura física, quando estiverem não conformes, deverá ser elaborado um documento solicitando aos responsáveis pela estrutura física a tomada de providências.	Para os itens relacionados à estrutura física deverão ser reencaminhadas as solicitações anteriores, sempre acompanhadas de uma atualizada.
Corretivos	Advertir oralmente a empresa e solicitar e refaçam os procedimentos.	Em ordem: Advertência formal e quebra de contrato.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 4/10(ver apêndice A do guia)

9 VERIFICAÇÃO:

Exemplo (Tabela 4).

Tabela 4 – Verificação dos procedimentos de monitoramento quanto ao controle de vetores e pragas da unidade X.

O QUE ESTÁ SENDO VERIFICADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
<i>O check-list do monitoramento de controle de vetores e pragas urbanas (Apêndice 3)</i>	Observação visual	Mensalmente

Exemplo

* O que será verificado? O preenchimento do *check-list* citado no monitoramento;

** Como o responsável fará a verificação? Através de observação visual;

*** Quando será feita a verificação? Na frequência definida na unidade. Na frequência definida pelos responsáveis pela unidade.

10 ARQUIVAMENTO DE REGISTROS:

Exemplo: Os documentos são indexados por data e arquivados em pastas próprias no escritório do responsável técnico por dois anos.

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES:

- O POP deve ser periodicamente revisado e, a cada revisão, devem ser registradas todas as alterações que foram realizadas no mesmo através de uma planilha, constando a data, número da revisão e a descrição da alteração;

Exemplo (Tabela 5).

Tabela 5 – Registro das alterações do POP sobre controle de vetores e pragas da unidade X.

DATA DA REVISÃO	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
Setembro/2012	01	<i>Check-list</i> de monitoramento
Julho/2014	02	Responsabilidades

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 5/10(ver apêndice A do guia)

12 APÊNDICES E ANEXOS:

Exemplo:

- a. **APÊNDICE A** – Procedimentos voltados à prevenção de vetores e pragas urbanas da unidade X;
- b. **APÊNDICE B** – Procedimentos voltados ao controle químico de pragas e vetores urbanos da unidade X;
- c. **APÊNDICE C** – *Check-list* do monitoramento do controle de pragas e vetores urbanos da unidade X;
- d. Etc.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 6/10(ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE A - Procedimentos voltados à prevenção de pragas e vetores urbanos da unidade X.

CONDUTAS PREVENTIVAS CONTRA PAGAS E VETORES			
QUANTO ÀS INSTALAÇÕES			
FOTO	FOTO	FOTO	FOTO
Fechar os ralos quando não estiverem em uso	Manter todas as aberturas que dão acesso a área externa fechadas ou com telas milimétricas intactas	Manter as áreas internas e externas sempre limpas (Procedimentos de higienização conforme POP 1)	Outras condutas de acordo com a realidade da unidade.
QUANTO ÀS MATÉRIAS – PRIMAS			
FOTO	FOTO	FOTO	FOTO
Retirar as embalagens primárias externas das mercadorias recebidas, já que elas podem esconder pragas, tais como baratas, formigas, ratos, aranhas, etc.;	Proibir que caixas e caixotes do fornecedor tenham acesso à unidade. A mercadoria deve ser transferida para cestas/monoblocos/sac	Inspecionar as matérias-primas antes do recebimento para verificação de eventuais infestações por pragas.	Outras condutas de acordo com a realidade da unidade.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 7/10(ver apêndice A do guia)

	os plásticos da unidade.		
QUANTO AO ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO			
FOTO	FOTO	FOTO	FOTO
Manter o lixo tampado e afastado da área de manipulação de alimentos.	Colocar o lixo em sacos plásticos resistentes e apropriados.	Recolher o lixo quantas vezes forem necessárias.	Outras condutas de acordo com a realidade da unidade.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 8/10(ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE B - Procedimentos voltados ao controle químico de pragas e vetores urbanos da unidade X.

CONDUTAS PREVENTIVAS DURANTE O CONTROLE QUÍMICO		
PRÉ TRATAMENTO		
FOTO	FOTO	FOTO
Proteger os alimentos e superfícies que entram em contato direto com os alimentos.	Proteger as iscas envenenadas a fim de evitar acidentes com o pessoal.	Outras condutas de acordo com a realidade da unidade.
PÓS TRATAMENTO		
FOTO	FOTO	FOTO
Higienizar equipamentos e utensílios com a finalidade de remover resíduos de produtos desinfestantes. Seguir as instruções de higienização descritos no POP 1.	Abrir as janelas para arejar o ambiente.	Outras condutas de acordo com a realidade da unidade.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 9/10(ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE C - *Check-list* do monitoramento do controle de vetores e pragas urbanas da unidade X.

AÇÕES PREVENTIVAS			
INSTALAÇÕES			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
Os ralos permanecem fechados quando não estão sendo utilizados?			
As aberturas que dão para área externa possuem telas milimétricas e estas estão em bom estado de conservação?			
As áreas internas e externas da unidade são mantidas livres de sujidades?			
MATÉRIA PRIMA			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
As embalagens primárias em papelão ou madeira são retiradas?			
Os caixotes dos fornecedores são trocados pelos da unidade?			
As matérias primas são devidamente inspecionadas antes do recebimento?			
ACONDICIONAMENTO E DESTINO DO LIXO			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
O lixo permanece tampado e mantido fora da área de manipulação?			
Os sacos são resistentes e apropriados?			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Controle integrado de vetores e pragas urbanas</u>	PÁGINA: 10/10(ver apêndice A do guia)

O lixo é retirado sempre que necessário, evitando o seu acúmulo?			
CONTROLE QUÍMICO			
PRÉ - TRATAMENTO			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
As superfícies que entram em contato direto com os alimentos são protegidas?			
As iscas envenenadas são devidamente protegidas?			
PÓS - TRATAMENTO			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
Os equipamentos são higienizados após os procedimento de desinfestação seguindo as instruções do POP 1?			
As janelas são abertas para arejar o ambiente?			

C – Conforme/NC - Não conforme

Observação: Todos os procedimentos citados no apêndice 1 devem ser avaliados no *check-list*

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização dos reservatórios de água</u>	PÁGINA: 1/6 (ver apêndice A do guia)

1 OBJETIVO:

Exemplo: Estabelecer procedimentos a serem adotados com a finalidade de garantir a qualidade da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos produzidos na unidade X.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO/ABRANGÊNCIA:

Exemplo: Aplica-se à todas as áreas e ambientes da unidade X.

4 DEFINIÇÕES/TERMINOLOGIA

Check-list: Lista de checagem;

Não conformidade: Não atendimento à um requisito.

5 RESPONSABILIDADE:

Exemplo (Tabela 1).

Tabela 1 - Distribuição das responsabilidades por função ou cargo para os procedimentos de higiene do reservatório de água da unidade X.

	FUNÇÃO	RESPONSABILIDADE
Exemplo	Auxiliar de serviços gerais	Execução dos procedimentos*
	Estoquista	Monitoramento**
	Nutricionista	Verificação***

*Execução dos procedimentos: consiste na realização de fato das atividades de higienização;

**Monitoramento: consiste na observação visual e preenchimento do *check-list*, observando diretamente a qualidade dos procedimentos de higienização executados;

***Verificação: consiste na avaliação visual do *check-list* aplicado na etapa de monitoramento. É uma etapa de controle do monitoramento.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização dos reservatórios de água</u>	PÁGINA:2/6 (ver apêndice A do guia)

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OU INSTRUÇÕES DE TRABALHO DA HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA E SUA FREQUÊNCIA:

- Descrever o passo a passo (método de higienização) ou instruções de trabalho para a atividade a ser executada, contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão da execução das informações descritas. Junto às instruções de trabalho deverão ser descritas as características da superfície a ser higienizada como natureza (material), princípio ativo selecionado e sua concentração, além do tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização;

Exemplo (Apêndice A).

7 MONITORAMENTO:

Exemplo (Tabela 2).

Tabela 2 – Monitoramento da execução dos procedimentos dos procedimentos de higiene do reservatório de água da unidade X

O QUE ESTÁ SENDO MONITORADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo { A higienização do reservatório de água	Observação visual	Semestralmente
	Preenchimento do <i>check-list</i> do monitoramento da higienização do reservatório de água (Apêndice 2)	Semestralmente

* O que será monitorado? (Todos os procedimentos ou instruções de trabalho descritos no item 6);

** Como o responsável fará o monitoramento? Através da observação visual e do preenchimento do *check-list* específico para essa finalidade;

*** Quando será feito o monitoramento? Diariamente, semanalmente, mensalmente, etc. A critério da unidade.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização dos reservatórios de água</u>	PÁGINA:3/6 (ver apêndice A do guia)

8 AÇÃO CORRETIVA:

- Durante o monitoramento, quando são observadas falhas na execução das atividades, devem ser tomadas medidas corretivas de curto, médio e longo prazo. Dessa maneira, para cada possível falha na execução das atividades deverá ser prevista uma ou mais ações corretivas, que deverão estar descritas na forma de texto ou em tabela, conforme o exemplo abaixo (Tabela 3). Sua aplicabilidade, no entanto, será definida durante o preenchimento do *check-list* de monitoramento, no momento de sua execução.

Tabela 3 – Descrição das ações corretivas de curto, médio e longo prazo da higienização do reservatório de água da unidade X.

CURTO PRAZO (AÇÃO IMEDIATA)	MÉDIO E LONGO PRAZO
Advertência oral e solicitar que sejam refeitos os procedimentos	Em ordem: Capacitações, advertência formal e demissão.

9 VERIFICAÇÃO:

Exemplo (Tabela 4).

Tabela 4 – Verificação dos procedimentos de monitoramento quanto à higiene do reservatório de água da unidade X

O QUÊ ESTÁ SENDO VERIFICADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo { O <i>Check-list</i> do monitoramento da higienização do reservatório de água (Apêndice B)	Observação visual	Anualmente

* O que será verificado? O preenchimento do *Check-list* citado no monitoramento;

** Como o responsável fará a verificação? Através de observação visual;

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	--

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização dos reservatórios de água</u>	PÁGINA:4/6 (ver apêndice A do guia)

*** Quando será feito a verificação? Anualmente ou na frequência definida pelos responsáveis pela unidade.

10 ARQUIVAMENTO DE REGISTROS:

Exemplo: Os documentos são indexados por data e arquivados em pastas próprias no escritório do responsável técnico por dois anos.

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES:

Exemplo (Tabela 5).

Tabela 5 – Registro das alterações do POP sobre a higiene do reservatório de água da unidade X

DATA DA REVISÃO	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
Setembro/2012	01	<i>Check-list</i> de monitoramento
Julho/ 2014	02	Responsabilidades

12 APÊNDICES E ANEXOS:

Exemplo:

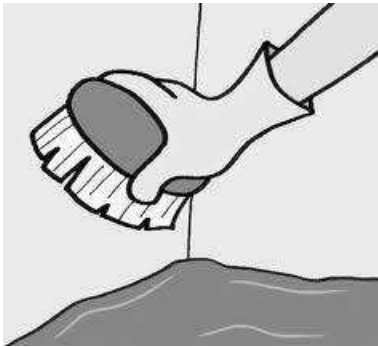
- a. **APÊNDICE A** - Procedimentos ou instruções de trabalho para a higienização do reservatório e sua frequência de execução;
- b. **APÊNDICE B** - *Check-list* 1 do monitoramento do controle da higienização do reservatório de água;
- c. Etc.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização dos reservatórios de água</u>	PÁGINA:5/6 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE A – Procedimentos ou instruções de trabalho para a higienização do reservatório e sua frequência de execução.

HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA		
PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO		
FOTO	PROCEDIMENTO*	FREQUÊNCIA
	<p>Feche o registro; retire toda a água da caixa d'água; feche a saída de água; retire a sujeira; lave as paredes e o fundo com água e sabão; abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente; feche a saída de água; Espalhe a solução clorada nas paredes e fundo da caixa d'água com uma bucha ou pano; Aguarde 30 minutos; Enxague a caixa d'água com água corrente; Esgote toda a água acumulada; Encher a caixa d'água.</p>	<p>Trimestral; semestral; conforme estabelecido na unidade</p>

*Observar o material da superfície a ser higienizada.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higienização dos reservatórios de água</u>	PÁGINA:6/6 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE B - *Check-list* do monitoramento da higienização do reservatório de água.

PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente e periodicamente capacitados?			
O reservatório é edificado ou revestido de materiais que não comprometam a qualidade da água?			
O reservatório está em adequado estado de higiene e conservação?			
São utilizados produtos regularizados, neutros e apropriados para a superfície na qual serão aplicados, sendo respeitadas as instruções de rótulo como diluição, forma de aplicação e tempo de contato?			
A frequência da higienização é suficiente diante da necessidade?			

C – Conforme/NC - Não conforme;

Observação: O *check-list* deve conter todos os itens descritos no procedimento de higienização do reservatório de água, afim de avaliar todas as etapas de higienização.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:1/13 (ver apêndice A do guia)

1 OBJETIVO:

Exemplo: Estabelecer procedimentos a serem adotados para o controle da higiene e saúde dos manipuladores de alimentos da unidade X.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO/ABRANGÊNCIA:

Exemplo: Todos os manipuladores de alimentos da unidade X.

4 DEFINIÇÕES/TERMINOLOGIA

Check-list: Lista de checagem;

Não conformidade: Não atendimento à um requisito.

5 RESPONSABILIDADE:

Exemplo (Tabela 1).

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:2/13 (ver apêndice A do guia)

Tabela 1 - Distribuição das responsabilidades por função ou cargo para os procedimentos de higiene e saúde dos manipuladores da unidade X.

FUNÇÃO	RESPONSABILIDADE
Manipuladores	Execução dos procedimentos e condutas voltadas à higiene pessoal. Alerta sobre a existência de patologias ou agravos à saúde que requeiram afastamento ou maiores cuidados quanto à integridade dos alimentos *
Manipuladores	Uso correto dos EPIs**
Estoquista	Monitoramento***
Nutricionista	Controle do PCMSO****
Nutricionista	Verificação*****

*Execução dos procedimentos: consiste na realização de fato das atividades.

**Utilização dos Equipamentos de Proteção Individual fornecidos pelo responsável da unidade de alimentação;

***Monitoramento: consiste na observação visual e preenchimento do check-list, elaborado para essa finalidade, e que servirá como documento que comprova a execução do monitoramento;

**** Controle da realização do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional;

*****Verificação: consiste na avaliação visual do *check-list* aplicados na etapa de monitoramento. É uma etapa de controle do monitoramento.

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OU INSTRUÇÕES DE TRABALHO E CONDUTAS RELACIONADOS A:

6.1 HIGIENE PESSOAL E LAVAGEM SEGURA DAS MÃOS

- Descrever as condutas relacionadas aos bons hábitos de higiene pessoal e comportamentais, contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão. Exemplo (Apêndice A);
- Dispor os dados agrupados, em tabela ou não, de forma que facilite a identificação e visualização das informações, e como apêndice, para que o nutricionista ou responsável técnico possa, sempre que necessário, realizar a impressão dos mesmos, expondo-os em locais de fácil visualização conforme determinado pela legislação

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:3/13 (ver apêndice A do guia)

sanitária vigente. As instruções de trabalho para a higiene segura das mãos deverão ser apresentadas em separado. Exemplo (Apêndice B).

6.2 EXISTÊNCIA DE DOENÇAS QUE COMPROMETAM A INTEGRIDADE DOS ALIMENTOS ELABORADOS NA UNIDADE.

- Descrever as condutas relacionadas às doenças que comprometam a integridade dos alimentos elaborados, contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão;

Exemplo (Apêndice C).

6.3 USO DE EPIs E UNIFORMES.

- Descrever as condutas relacionadas ao uso adequado de equipamentos de proteção individual (EPIs) e uniformes, contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão;

Exemplo (Apêndice D).

7 MONITORAMENTO:

- Descrever como será realizado o monitoramento de cada procedimento descrito no item 6, bem como a sua ação corretiva conforme descrito no item 8;

Exemplo (Tabela 2).

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:4/13 (ver apêndice A do guia)

Tabela 2 - Monitoramento da execução dos procedimentos de higiene pessoal, saúde e utilização de EPIs realizados pelos manipuladores de alimentos da unidade X.

O QUE ESTÁ SENDO MONITORADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo A higiene pessoal, saúde e utilização de EPIs	Observação visual	Diariamente
	Preenchimento do <i>check-list</i> do monitoramento da higiene, saúde e utilização dos EPIs dos manipuladores de alimentos (Apêndice E)	Semanalmente

* O que será monitorado? (Todos os procedimentos ou instruções de trabalho descritos no item 6);

** Como o responsável fará o monitoramento? Através da observação visual e do preenchimento do *check-list* específico para essa finalidade;

*** Quando será feito o monitoramento? Diariamente, semanalmente, mensalmente, etc. A critério da unidade.

Observação: Podem ser construídos *check-lists* diferentes para cada item abordado.

8 AÇÃO CORRETIVA:

- Durante o monitoramento, quando são observadas falhas na execução das atividades, devem ser tomadas medidas corretivas de curto, médio e longo prazo. Dessa maneira, para cada possível falha na execução das atividades deverá ser prevista uma ou mais ações corretivas, que deverão estar descritas na forma de texto ou em tabela, conforme o exemplo abaixo (Tabela 3). Sua aplicabilidade, no entanto, será definida durante o preenchimento do *check-list* de monitoramento, no momento de sua execução.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:5/13 (ver apêndice A do guia)

Tabela 3 – Descrição das ações corretivas de curto, médio e longo prazo, referentes à higiene e saúde dos manipuladores da unidade X.

CURTO PRAZO (AÇÃO IMEDIATA)	MÉDIO E LONGO PRAZO
Advertência oral e solicitar que sejam refeitos os procedimentos	Em ordem: Capacitações, advertência formal e demissão.

9 VERIFICAÇÃO:

Exemplo (Tabela 4).

Tabela 4 – Verificação dos procedimentos de monitoramento quanto à higiene e saúde dos manipuladores da unidade X.

O QUE ESTÁ SENDO VERIFICADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo { O <i>check-list</i> do monitoramento da higiene, saúde e utilização dos EPIs dos manipuladores de alimentos (Apêndice E)	Observação visual	Mensalmente

* O que será verificado? O preenchimento do *check-list* citado no monitoramento;

** Como o responsável fará a verificação? Através de observação visual;

*** Quando será feito a verificação? Mensal, bimestral, etc. Na frequência definida pelos responsáveis pela unidade.

10 ARQUIVAMENTO DE REGISTROS:

Exemplo: Os documentos são indexados por data e arquivados em pastas próprias no escritório do responsável técnico por dois anos.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
		PÁGINA:6/13 (ver apêndice A do guia)

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES:

Exemplo (Tabela 5).

Tabela 5 – Registro das alterações do POP sobre a higiene e saúde dos manipuladores da unidade X.

DATA DA REVISÃO	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
Setembro/2012	01	<i>Check-list</i> de monitoramento
Julho/ 2014	02	Responsabilidades

12 APÊNDICES E ANEXOS:

Exemplo:

- a. **APÊNDICE A** – Higiene e comportamento pessoal dos manipuladores da unidade X;
- b. **APÊNDICE B** – Procedimento para higienização segura das mãos;
- c. **APÊNDICE C** – Medidas adotadas na existência de doenças que comprometam a integridade dos alimentos produzidos na unidade X;
- d. **APÊNDICE D** – Uso de EPIs e uniformes;
- e. **APÊNDICE E** - *Check-list* do monitoramento da higiene, saúde e utilização dos EPIs dos manipuladores de alimentos da unidade X.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:7/13 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE A – Higiene e comportamento pessoal dos manipuladores da unidade X.

HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL	
HIGIENE PESSOAL	COMPORTAMENTO PESSOAL
<p>FOTO</p> <p>Tomar banho antes de iniciar as atividades; escovar os dentes após as refeições; manter unhas limpas, curtas e sem esmaltes; não usar barba e bigode; manter os cabelos presos e protegidos, etc.</p>	<p>FOTO</p> <p>Não mascar chicletes, não tossir, não cantar, assobiar, falar desnecessariamente, manipular dinheiro, etc.</p>

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:8/13 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE B – Procedimento para higienização segura das mãos.

HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS			
FOTO	FOTO	FOTO	FOTO
Passo 1: Utilizar água corrente para molhar as mãos até o antebraço	Passo 2: Esfregar a palma e o dorso das mãos com sabonete, inclusive as unhas e os espaços entre os dedos, por aproximadamente 15 segundos.	Passo 3: Enxaguar bem com água corrente retirando todo o sabonete.	Passo 4: Etc.
QUANDO FAZER			
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ao chegar ao trabalho; ✓ Antes e após manipular alimentos; ✓ Após qualquer interrupção do serviço; ✓ Após tocar materiais contaminados; ✓ Após usar os sanitários; ✓ Sempre que se fizer necessário. 			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA:9/13 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE C – Medidas adotadas na existência de doenças que comprometam a integridade dos alimentos produzidos na unidade X.

SAÚDE DOS MANIPULADORES	
CONTROLE DIÁRIO	O QUE FAZER?
FOTO	FOTO
Os manipuladores deverão comunicar ao responsável pelo serviço sempre que apresentarem sintomas: relacionados a gripes, resfriados, dores abdominais, ferimentos, sintomas de doenças sistêmicas, etc. Antes de entrarem nas áreas de manipulação.	Em caso de ferimentos, estes devem ser protegidos para não entrar em contato com os alimentos. Os manipuladores que apresentarem sintomas de enfermidade devem ser afastados das atividades de manipulação de alimentos para evitar contaminação dos mesmos.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
	<u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	PÁGINA: 10/13 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE D – Uso de EPIs e Uniformes.

USO DE EPIs E UNIFORMES
EPIs
FOTO
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Botas (para evitar acidentes como: escorregar, cair, etc.); ✓ Luvas (para evitar cortes, queimaduras, etc.); ✓ Etc.
UNIFORMES
FOTO
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Devem ser compatíveis com as atividades executadas; ✓ Estar limpos e conservados; ✓ Trocar diariamente; ✓ Utilizá-los só nas dependências internas da unidade; Etc.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 11/13 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE E – *Check-list* do monitoramento da higiene, saúde e utilização dos EPIs dos manipuladores de alimentos da unidade X.

1 HIGIENE E COMPORTAMENTO PESSOAL			
ITENS	C	NA	AÇÃO CORRETIVA
Os manipuladores seguem as orientações sobre higiene pessoal? Apresentam-se devidamente asseados, sem adornos, barbas, esmaltes ou outras condições que possam comprometer a qualidade dos alimentos?			
Os manipuladores atendem as recomendações de comportamento (não tossir, manipular dinheiro, etc.)?			
As instalações sanitárias possuem os produtos necessários para realização da higiene dos manipuladores?			
São utilizados produtos adequados e regularizados para essa finalidade?			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 12/13 (ver apêndice A do guia)

Existe um programa de capacitações sobre higiene e comportamento pessoal?			
2 HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
Todas as etapas são seguidas adequadamente?			
Existem produtos regularizados e adequados?			
Os manipuladores fazem a higienização ao chegar ao trabalho, ao trocar de atividades, ao utilizar o sanitário, sempre que se fizer necessário, etc.?			
3 SAÚDE DOS MANIPULADORES			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
São adotadas medidas em caso de lesões nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde?			
O Programa de controle médico de saúde ocupacional está implantado?			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Higiene e saúde dos manipuladores</u>	DATA: (elaboração ou última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 13/13 (ver apêndice A do guia)

4 USO DE EPIS E UNIFORMES			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
São disponibilizados os EPIs necessários para execução de cada atividade?			
Os uniformes apresentam-se limpos e bem conservados, além de ser compatíveis com a atividade executada?			

C – Conforme/NC - Não conforme

Observação: O check-list deve conter todos os itens descritos no item 6, afim de avaliar todos os procedimentos descritos.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 1/10 (ver apêndice A do guia)

1 OBJETIVO:

Exemplo: Estabelecer procedimentos ou instruções de trabalho a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos hortifrúti da unidade X.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA:

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

3 CAMPO DE APLICAÇÃO/ABRANGÊNCIA:

Exemplo: Aplica-se a todo o processamento de hortifrúti da unidade X.

4 DEFINIÇÕES/TERMINOLOGIA

Check-list: Lista de checagem;

Não conformidade: Não atendimento à um requisito.

5 RESPONSABILIDADE:

Exemplo (Tabela 1).

Tabela 1 - Distribuição das responsabilidades por função ou cargo para os procedimentos de processamento de hortifrúti da unidade X.

	FUNÇÃO	RESPONSABILIDADE
Exemplo	Manipuladores de alimentos	Execução dos procedimentos*
	Estoquista	Monitoramento**
	Nutricionista	Verificação***

*Execução dos procedimentos: consiste na realização de fato das atividades;

**Monitoramento: consiste na observação visual sobre a qualidade dos serviços executados, além do preenchimento do *check-list*, elaborado para essa finalidade e que servirá como documento que comprova a execução do monitoramento;

***Verificação: consiste na avaliação visual do preenchimento *check-list* aplicado no monitoramento. É uma etapa de controle do monitoramento.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 2/10 (ver apêndice A do guia)

6 DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OU INSTRUÇÕES DE TRABALHO PARA O PROCESSAMENTO DE HORTIFRÚTIS:

- Descrever o passo a passo ou instruções de trabalho para o processamento de hortifrúti (do recebimento da matéria-prima até a distribuição para o consumo), contendo preferencialmente além do texto, figuras ou imagens que facilitem a compreensão das informações descritas;
- Dispor os dados em tabela, para facilitar a identificação e visualização das instruções de trabalho, e como apêndice, para que o nutricionista ou responsável técnico possa, sempre que necessário, realizar a impressão das instruções sequenciais de trabalho para a devida exposição em locais de fácil visualização conforme determina a legislação vigente;

Exemplo (Apêndice A).

7 MONITORAMENTO:

Exemplo (Tabela 2).

Tabela 2 – Monitoramento da execução dos procedimentos de processamento de hortifrúti da unidade X.

O QUE ESTÁ SENDO MONITORADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
Exemplo { Processamento de Hortifrúti	Observação visual	Diariamente
	Preenchimento do <i>check-list</i> do monitoramento do processamento de hortifrúti” (Apêndice B)	Semanalmente

* O que será monitorado? (Todos os procedimentos ou instruções de trabalho descritos no item 6);

** Como o responsável fará o monitoramento? Através da observação visual e do preenchimento do *check-list* específico para essa finalidade;

*** Quando será feito o monitoramento? Diariamente, semanalmente, mensalmente, etc. A critério da unidade.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 3/10 (ver apêndice A do guia)

8 AÇÃO CORRETIVA

- Durante o monitoramento, quando são observadas falhas na execução das atividades, devem ser tomadas medidas corretivas de curto, médio e longo prazo. Dessa maneira, para cada possível falha na execução das atividades deverá ser prevista uma ou mais ações corretivas, que deverão estar descritas na forma de texto ou tabela, conforme o exemplo abaixo (Tabela 3). Sua aplicabilidade, no entanto, será definida durante o preenchimento do *check-list* de monitoramento, no momento de sua execução.

Tabela 3 – Descrição das ações corretivas de curto, médio e longo prazo do processamento de hortifrúti da unidade X.

CURTO PRAZO (AÇÃO IMEDIATA)	MÉDIO E LONGO PRAZO
Advertência oral e solicitar que sejam refeitos os procedimentos	Em ordem: Capacitações, advertência formal e demissão.

9 VERIFICAÇÃO

Exemplo (Tabela 4).

Tabela 4 – Verificação dos procedimentos de monitoramento quanto ao processamento de hortifrúti da unidade X.

O QUE SERÁ VERIFICADO? *	COMO? **	QUANDO? ***
<i>O check-list do monitoramento do processamento de hortifrúti</i> ” (Apêndice B)	Observação visual	Mensalmente

* O que será verificado? O preenchimento do *check-list* citados no monitoramento;

** Como o responsável fará a verificação? Através de observação visual;

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 4/10 (ver apêndice A do guia)

*** Quando será feito a verificação? Mensal, bimestral, etc. Na frequência definida pelos responsáveis pela unidade.

10 ARQUIVAMENTO DE REGISTROS:

Exemplo: Os documentos são indexados por data e arquivados em pastas próprias no escritório do responsável técnico por dois anos.

11 REGISTRO DAS ALTERAÇÕES:

Exemplo (Tabela 5).

Tabela 5 –Registro das alterações do POP sobre o processamento de hortifrúti da unidade X.

DATA DA REVISÃO	Nº DA REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
Setembro/2012	01	<i>Check-list</i> de monitoramento
Julho/ 2014	02	Responsabilidades

12 APÊNDICES E ANEXOS

Exemplo:

- a. **APÊNDICE A** – Descrição do processamento de hortifrúti;
- b. **APÊNDICE B** - *Check-list* do monitoramento do processamento de hortifrúti;
- c. Etc.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 5/10 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE A - Descrição do processamento de hortifrúti.

PROCESSAMENTO DE HORTIFRÚTIS		
RECEBIMENTO DA MATÉRIA-PRIMA		
FOTO	FOTO	FOTO
Medir e registrar as temperaturas de recebimento	Observar tamanho, cor, aroma, grau de maturação, ausência de danos físicos e/ou mecânicos	Realizar a pré-lavagem e a troca das embalagens originais pelas próprias da unidade.
PRÉ – LAVAGEM		
FOTO	FOTO	FOTO
Realizar a pré-lavagem fim de retirar ao máximo os resíduos da agricultura.	Realizar a troca das embalagens (caixotes) do fornecedor pelas próprias da unidade.	Outros procedimentos da unidade
ARMAZENAMENTO		
FOTO	FOTO	FOTO
Organizar de acordo com o sistema PEPS (primeiro que entra, primeiro que sai)	Manter em temperatura controlada (aproximadamente 10°C), realizando seu registro diário	Outros procedimentos da unidade

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	--

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 6/10 (ver apêndice A do guia)

PRÉ- PREPARO		
(LAVAGEM E DESINFECÇÃO)		
Hortalças que serão consumidas cruas	Hortalças que serão consumidas sem casca	Hortalças que serão submetidas a tratamento térmico
FOTO Selecionar; lavar uma a uma em água corrente e potável; deixar em solução clorada a 100ppm por 15 minutos; enxaguar.	FOTO Selecionar; lavar uma a uma em água corrente e potável.	FOTO Selecionar; lavar uma a uma em água corrente e potável.
CORTE		
FOTO Utilizar utensílios de uso exclusivo para essa finalidade.	FOTO Realizar a higienização das bancadas antes e após a manipulação dos alimentos conforme o POP de higienização das instalações, móveis e equipamentos.	FOTO Outros procedimentos da unidade

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
	<u>Processamento de Hortifrúti</u>	PÁGINA: 7/10 (ver apêndice A do guia)

MANUTENÇÃO E DISTRIBUIÇÃO		
FOTO	FOTO	FOTO
Manter os alimentos protegidos da ação de poeira e demais contaminantes ambientais, em temperaturas controladas (< 5°C).	Adicionar os molhos apenas na hora do consumo.	Outros procedimentos da unidade

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Processamento de Hortifrúti</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 8/10 (ver apêndice A do guia)

Exemplo:

APÊNDICE B – *Check-list* do monitoramento do processamento de hortifrúti.

PROCESSAMENTO DE HORTIFRÚTI			
RECEBIMENTO DA MATÉRIA-PRIMA			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
As hortaliças encontram-se em temperatura controlada (no máximo 10°C)?			
O tamanho, cor, grau de maturação, ausência de danos físicos e/ou mecânicos estão sendo observados?			
A etapa de recebimento atende os padrões determinados nas Boas Práticas de Manipulação?			
PRÉ- LAVAGEM			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
Os caixotes dos fornecedores são trocados pelos da unidade?			
Os hortifrúti passam por lavagem em água corrente antes do armazenamento?			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Processamento de</u> <u>Hortifrútiis</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 9/10 (ver apêndice A do guia)

ARMAZENAMENTO			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
A organização PEPS é respeitada?			
Está sendo realizado e registrado o controle de temperatura?			
O local de armazenamento atende os padrões estabelecidos nas Boas Práticas de Manipulação?			
PRÉ – PREPARO			
LAVAGEM E DESINFECÇÃO			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
As hortaliças que serão consumidas cruas são submetidas à lavagem e desinfecção?			
Os produtos utilizados para desinfecção estão sendo diluídos corretamente?			
Há um local específico para esses procedimentos?			

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

LOGOMARCA DA EMPRESA	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO <u>Processamento de Hortifrúti</u>	DATA: (elaboração/última revisão) – mês/ano
		PÁGINA: 10/10 (ver apêndice A do guia)

CORTE			
ITENS	C	NC	AÇÃO CORRETIVA
Os utensílios são de uso exclusivo para essa finalidade?			
Os hortifrúti são cortados em local específico ou horário diferenciado dos demais alimentos?			

C – Conforme/NC - Não conforme

Observação: Todos os procedimentos citados no apêndice 1 devem ser avaliados no *check-list*.

Elaborado por: Quem elaborou o POP	Aprovado por: Último nível hierárquico responsável pela unidade
---------------------------------------	---

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com a utilização desse guia os profissionais, acadêmicos e pessoas ligadas aos serviços de alimentação terão maior facilidade e clareza na elaboração dos procedimentos operacionais padronizados, visto que quando se busca sobre a elaboração de tais procedimentos a literatura acaba sendo a própria resolução que não esclarece detalhadamente os pontos que devem ser abordados nesses documentos. Portanto, o guia é um facilitador quando se busca um material que aborde detalhadamente a estrutura e os itens que devem constituir os procedimentos operacionais padronizados.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R., C.; BOTELHO, R., A.; CAMARGO, E., B.; SÁVIO, K., E., O.; ARAÚJO, W., C. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427. 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília. 2002.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC n°216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set.2004.

LARA, M. C. B. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias nas cozinhas das creches e escolas: subsídios para elaboração de planejamento em vigilância sanitária municipal**. 2003. 59 f. Tese (Doutorado em Saúde Pública) - Escola de Saúde Pública do Paraná, Curitiba, 2005.

SACCOL, A., L., F; HECKTHEUER, L., H.; RICHARDS, N., S.; STANGARLIN, L. **Lista de Avaliação para Boas Práticas em Serviços de Alimentação RDC 216**. São Paulo: Varela, 2006. 56p.

SENAI/Departamento Nacional. **Guia Passo a Passo para a Implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC para Consultor: MESA. PAS Mesa**. Brasília: SENAI/DN, 2009.

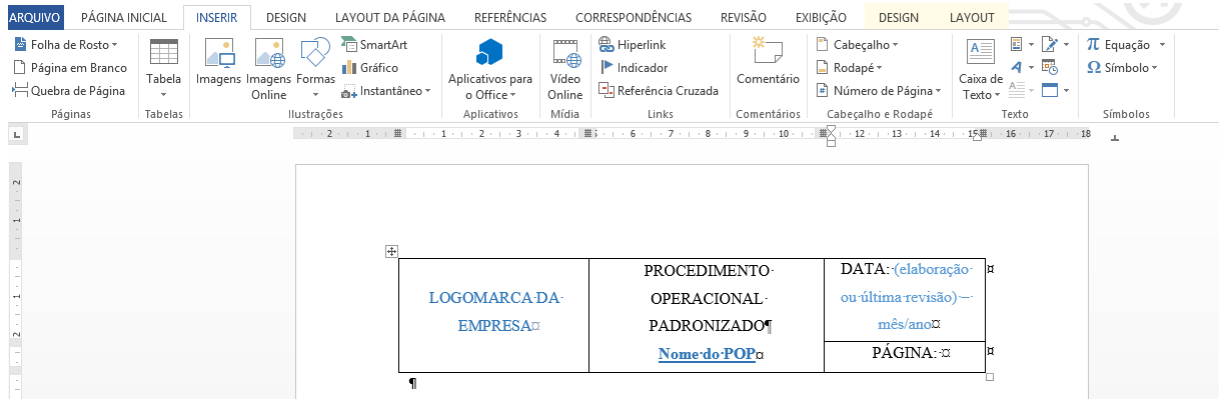
SOUZA, M.S.; MEDEIROS, L.B.; SACCOL, A.L.F. Implantação das boas práticas em UAN. **Revista Alimentos e Nutrição**, v.24, n.2, p. 203-207. 2013.

YAMAMOTO, D. C.et al. Caracterização das condições higiênico-sanitárias dos restaurantes fast-food de dois shopping centers, em diferentes regiões do município de São Paulo. **Higiene alimentar**. v. 18, n. 122, p. 14-20, 2004.

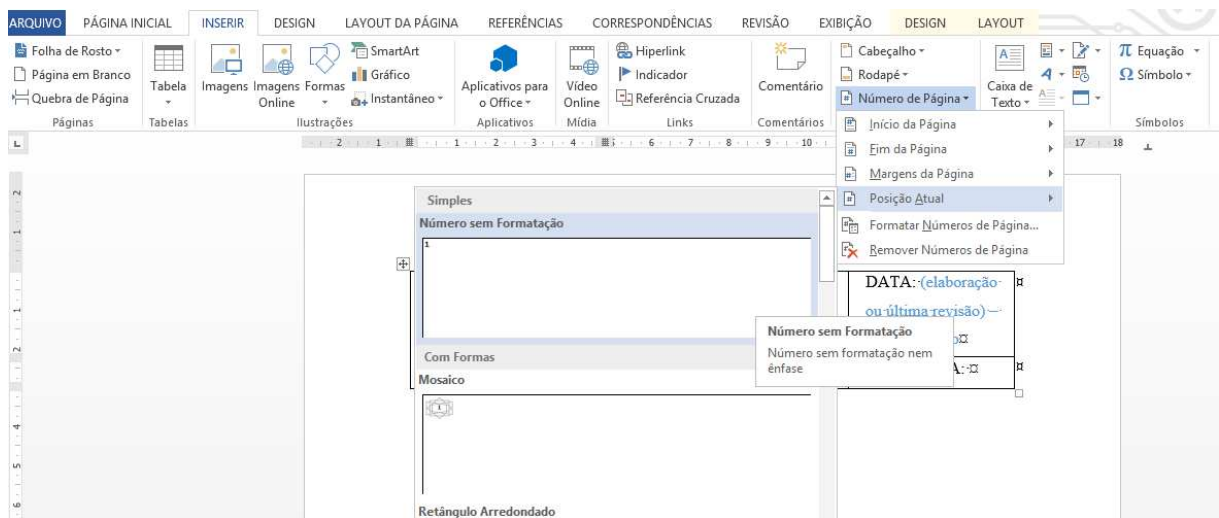
APÊNDICES

APÊNDICE A– Orientação para incluir a paginação dos POPs nos seus respectivos cabeçalhos.

Primeiro passo – Selecione a janela “INSERIR”.



Segundo Passo – Selecione o item “Número de Página”, “Posição atual”, “Número sem formatação”.



Terceiro Passo – Acrescente “/” e o número total de páginas do documento.

