

# ROTEIRO PARA A ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP

## **ROTEIRO PARA A ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP**

De acordo com o item 4.11.1 da RDC nº 216/2004, os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), acessíveis aos funcionários envolvidos e à autoridade sanitária.

Conforme artigo 7º, inciso XXX da Portaria CVS nº 5/2013 os POPs são procedimentos escritos que estabelecem instruções sequenciais (passo a passo) para a realização de operações rotineiras e específicas na manipulação de alimentos, no mínimo sobre:

I - Higiene e saúde dos funcionários;

II - Capacitação dos funcionários em Boas Práticas;

III - Controle de qualidade na recepção de mercadorias;

IV - Transporte de alimentos, se for o caso;

V - Higienização e manutenção das instalações, equipamentos e móveis;

VI - Higienização do reservatório e controle da potabilidade da água;

VII - Controle integrado de vetores e pragas urbanas.

Os POPs devem conter, além das instruções das operações e a frequência de execução:

- O nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades;
- Ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento;
- Ser específicos para cada local, devendo ser elaborado e atualizado sempre que houver alteração nos procedimentos;
- Ser escrito em uma linguagem simples e objetiva para que todos possam acessar e entender;
- Devem ser dispostos em um local de fácil acesso a todos.

### **Referências:**

- Portaria CVS nº 5/2013, artigos 96 a 99, orientações sobre os POPs.
- RDC nº 216/2004, itens 4.11.1 a 4.11.8, orientações sobre os POPs.

A seguir apresentamos um formato de POP de higienização, para auxiliar na elaboração de outros materiais.

## 1 – OBJETIVO

Descrever porque se deve padronizar o procedimento de higienização de instalações, equipamentos e móveis.

## 2 – APLICAÇÃO

Informar quais são os ambientes do estabelecimento que se aplica esse POP.

## 3 – PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO

<b>HIGIENIZAÇÃO DIÁRIA</b>				
<b>Item</b>	<b>Responsável</b>	<b>Produto</b>	<b>EPI</b>	<b>Procedimento</b>
Descrever o que será limpo (ex: Parede próxima a pia e ao fogão)	Qual cargo responsável por esse procedimento (ex: cozinheira)	Quais produtos serão utilizados (ex: esponja, detergente neutro, álcool 70% ou solução clorada)	Quais são os equipamentos de proteção individual (ex: Luvas de nitrila e botas de borrachas)	Descrever como será feito o processo de limpeza e desinfecção (ex: Lavar com água e detergente neutro com auxílio de esponja, enxaguar em água corrente, borrifar com álcool 70% ou aplicar solução clorada e deixar secar naturalmente)

<b>HIGIENIZAÇÃO SEMANAL</b>				
<b>Item</b>	<b>Responsável</b>	<b>Produto</b>	<b>EPI</b>	<b>Procedimento</b>
Descrever o que será limpo (ex: freezer e geladeira)	Qual cargo responsável por esse procedimento (ex: auxiliar)	Quais produtos serão utilizados (ex: esponja, detergente neutro, álcool 70%)	Quais são os equipamentos de proteção individual. (ex: luvas de nitrila)	Descrever como será feito o processo de limpeza e desinfecção (ex: Limpar as paredes externas e internas, prateleiras, porta e borracha de vedação com esponja umedecida com água e detergente neutro. Retirar o detergente com pano umedecido. Finalizar borrifando álcool 70%)

## HIGIENIZAÇÃO MENSAL

<b>Item</b>	<b>Responsável</b>	<b>Produto</b>	<b>EPI</b>	<b>Procedimento</b>
Descrever o que será limpo (ex: telas e luminárias).	Qual cargo responsável por esse procedimento (ex: auxiliar)	Quais produtos serão utilizados (ex: esponja, detergente neutro)	Quais são os equipamentos de proteção individual. (ex: luvas de nitrila)	Descrever como será feito o processo de limpeza e desinfecção (ex: Lavar com detergente neutro com auxílio de esponja, enxaguar em água corrente e deixar secar naturalmente)