

POP PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS





POP

PROCEDIMENTOS

OPERACIONAIS

PADRONIZADOS

GERAR – CENTRO DE
QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E
EQUIPAMENTOS/ENTIDADES DA
ASSISTÊNCIA SOCIAL



GERAR – CENTRO DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL E EQUIPAMENTOS/ ENTIDADES DA ASSISTÊNCIA SOCIAL

POP – PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

Tra-se do estabelecimento ou prescrição de métodos a serem seguidos rotineiramente, de acordo com a Resolução RDC nº 275. O objetivo é garantir as condições higiênico-sanitárias necessárias à produção de alimentos.

ABRANGÊNCIA

O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita. É um documento aprovado pelo estabelecimento, sendo dever de cada manipulador segui-lo. Será gerado de forma digitalizada, sendo afixadas tabelas de forma física em local de fácil visualização.

OBJETIVO

Garantir a uniformidade na execução dos diversos procedimentos, facilitando o monitoramento e as ações corretivas, além de contribuir para melhorar as condições higiênicas sanitárias do órgão público.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO:

Nutricionista: Débora Rafaela Santos Borges Moreira – CRN/ES:
12100459

APROVADO POR:

Equipe Gerar
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

FREQUÊNCIA DE ATUALIZAÇÃO:

A perspectiva de revisão será feita, preferencialmente, anualmente ou quando necessário.

POP 01 – Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis:

1 - Higienização de pisos, rodapés, grelhas e ralos

Executado por: auxiliar de serviços gerais

Materiais utilizados: pá para recolher resíduos, sabão ou detergente, rodo, pano de chão, vassoura dura, balde, mangueira ou hidro jato, água sanitária (solução clorada*).

Procedimentos:

1. Recolher os resíduos com o rodo e a pá;
2. Lavar com água e sabão;
3. Esfregar bem com a vassoura;
4. Enxaguar com água corrente;
5. Jogar a solução de cloro *;
6. Aguardar 15 minutos;
7. Retirar o excesso de água com o rodo;
8. Secar o ambiente.

Frequência – Diária (após o uso/sempré que necessário)

EPIs – Botas de borracha, avental impermeável, luvas de látex.

Observações – não é permitido varrer a seco nas áreas de manipulação.

*Preparo da solução clorada: hipoclorito de sódio a 200ppm – 25ml para 10 litros de água.

2 - Higienização de Paredes

Executado por: auxiliar de serviços gerais

Materiais utilizados: balde, pano de chão, detergente, rodo de esponja, mangueira, água sanitária (solução clorada).

Procedimento

1. Lavar as paredes na altura das bancadas com água, solução detergente e esponja (diário);
2. Lavar as paredes até o teto com água, solução detergente e esponja (semanal);

3. Enxaguar com água corrente;
4. Jogar a solução de cloro;
5. Retirar o excesso de água com o pano de chão;
6. Finalizar com solução clorada;
7. Secar o ambiente.

Frequência – Diária e semanal

EPIs – Botas de borracha, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: realizar preferencialmente às segundas-feiras.

3 - Higienização de Porta

Executado por: Auxiliar de Serviços Gerais

Materiais utilizados: balde, pano de chão, detergente, esponja, mangueira, água sanitária (solução clorada).

Procedimento

1. Lavar as portas com água, solução detergente e esponja (Semanal);
2. Enxaguar com água corrente;
3. Retirar o excesso de água com o pano de chão;
4. Secar o ambiente.

Frequência – Semanal

EPIs – Botas de borracha, avental impermeável e luvas de látex.

Observações: A limpeza das maçanetas deve ser DIÁRIA, usando Pano úmido com detergente e depois desinfetar com álcool 70%.

4 - Higienização utensílios em geral

Executado por: Equipe da cozinha

Materiais utilizados: detergente, esponja e álcool 70%

Procedimento

1. Retirar o excesso de resíduos;
2. Lavar com água, solução detergente e esponja;
3. Enxaguar com água corrente;
4. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
5. Secar naturalmente.

Frequência – Diária (antes e após o uso/sempré que necessário)

EPIs – Sapato fechado antiderrapante, avental impermeável e luvas de látex.

Observações: Não podem ficar em contato direto com o piso, devendo ser mantidos suspensos em locais apropriados. A CVS-6 proíbe o uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.

5 - Higienização de equipamentos elétricos

Executado por: funcionário que usar

Materiais utilizados: detergente, esponja e álcool 70%

Procedimento:

1. Desligar da tomada;
2. Desmontar as partes removíveis;
3. Lavar com água, solução detergente e esponja;
4. Enxaguar;
5. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
6. Secar naturalmente;
7. As partes fixas, fios e tomada deverão ser limpas a seco.

Frequência – Diária (após o uso/sempré que necessário)

EPIs – Sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: Após o procedimento montar e cobrir o equipamento.

6 – Higienização de Geladeira e freezer

Executado por: Ajudante de cozinha e auxiliar de serviços gerais

Materiais utilizados: detergente, esponja e álcool 70%, pano descartável (Perfex), Caixa de isopor e gelo (s/n) ou caixa termobox.

Procedimento:

1. Retirar todo produto existente na geladeira e armazenar em uma caixa de isopor contendo gelo ou caixa termobox;
2. Utilizar, primeiramente, esponja e sabão para limpeza interna e externa;
3. Passar o perfex úmido para retirar o excesso de sabão existente;
4. Borrifar o álcool 70% e deixar secar naturalmente.
5. Frequência: Semanalmente ou conforme a necessidade.
6. EPIs – Sapato fechado antiderrapante, avental impermeável e luvas de látex.

Observações: Seguir orientação dos equipamentos em geral ou dos

fabricantes.

7 - Higienização forno e fogão

Executado por: Cozinheira, ajudante de cozinha e auxiliar de serviços gerais

Materiais utilizados: detergente, esponja, desincrustante e álcool 70%

Procedimento

1. Retirar o excesso de resíduo;
2. Cobrir os queimadores;
3. Aplicar desincrustante e deixar agir (conforme especificação do produto);
4. Lavar com água, solução detergente e esponja;
5. Enxaguar com água corrente;
6. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
7. Secar naturalmente.

Frequência: diária (após o uso/sempre que necessário)

EPIs: sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: Não jogue água quando estiver com as peças quentes (isso pode causar a oxidação das peças, empenar ou entupimento dos bicos). Olhar sempre o regulador de gás. Em caso de danos ou vazamento chamar um técnico especializado e credenciado.

8 - Higienização interruptores e tomadas

Executado por: Toda equipe

Materiais utilizados: pano descartável umedecido, detergente e álcool 70%

Procedimento

1. Limpar com perfex umedecido com água e solução detergente;
2. Cobrir os queimadores;
3. Retirar a solução com perfex umedecido com água;
4. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
5. Secar naturalmente.

Frequência – Diária (após o uso/sempre que necessário)

EPIs – Sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: não permitir que a água entre em contato com a rede elétrica.

9 - Higienização e Exaustor

Executado por: cozinheira, ajudante de cozinha e auxiliar de serviços gerais.

Materiais utilizados: detergente, esponja, desincrustaste.

Procedimento

1. Retirar o excesso de resíduo;
2. Aplicar desincrustaste e deixar agir (conforme especificação do produto);
3. Lavar com água, solução detergente e esponja;
4. Enxaguar com água corrente;
5. Finalizar com pano umedecido com solução clorada;
6. Secar naturalmente.

Frequência: semanal

EPIs: sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: realizar de preferencia a limpeza da coifa nas segundas-feiras após o preparo e os ductos internos trimestralmente por uma empresa especializada.

10 - Higienização Pias, bancadas e mesas de apoio

Executado por: funcionário que usar

Materiais utilizados: detergente, esponja e álcool 70%

Procedimento:

1. Lavar com água, solução detergente e esponja;
2. Enxaguar;
3. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
4. Secar naturalmente;

Frequência: diária (após o uso/sempre que necessário)

EPIs: sapato fechado antiderrapante, avental impermeável e luvas de látex.

Observações: realizar sempre que necessário.

11 - Higienização prateleiras

Executado por: Equipe da cozinha

Materiais utilizados: detergente, esponja e álcool 70%

Procedimento:

1. Retirar o excesso de resíduos;
2. Lavar com água, solução detergente e esponja;
3. Enxaguar com água corrente;
4. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
5. Secar naturalmente.

Frequência: semanal (após o uso/sempre que necessário)

EPIs – Sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: as prateleiras não devem estar revestidas com papel ou pano.

12 - Higienização pia anti-sepsia das mãos

Executado por: equipe da cozinha

Materiais utilizados: detergente, esponja e álcool 70%

Procedimento

1. Lavar com água, solução detergente e esponja;
2. Enxaguar com água corrente;
3. Finalizar com álcool 70% (borrifar);
4. Secar naturalmente.

Frequência: Diária

EPIs: sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: nunca deixar resíduos na pia. Sempre que necessário repor papel e sabonete líquido.

13 - Higienização Placas de corte

Executado por: funcionário que utilizar

Materiais utilizados: detergente, esponja e solução clorada (água sanitária).

Procedimento

1. Lavar com água, solução detergente e esponja;
2. Enxaguar;
3. Deixar imerso em solução clorada após o expediente.

Frequência: diária

EPIs: Sapato fechado antiderrapante, avental impermeável, luvas de látex.

Observações: deixar de molho de um dia para o outro. Antes da utilização deverá ser enxaguadas em água corrente. A solução deverá ser trocada diariamente. Durante o uso for preciso manipular outro tipo de carne, colocar sobre o local (Placa de corte) hipoclorito de sódio à 2%, aguardar de 2 a 5 minutos; Retirar excesso com água corrente e depois proceder como se fosse limpeza inicial de trabalho.

14 – Higienização de panos

Os panos de cozinha ou de mão representam grandes focos de contaminação. Com o surgimento da portaria CVS-6/99 ficou proibido o uso de panos convencionais para secagem de equipamento e utensílios. Devendo ser usados para essas tarefas panos descartáveis (Perfex). Os panos convencionais só podem ser utilizados em limpeza ambiental, devendo ser separados por áreas, ou seja, pano usado em banheiro e vestiários não podem ser utilizados em áreas de processamento, os da área externa não devem ser usados em áreas internas.

Executado por: auxiliar de Serviços Gerais

Materiais utilizados: balde, sabão, escova e água sanitária (solução clorada).

Procedimento

1. Separar os panos segundo suas áreas de serviço;
2. Lavar com água, sabão, água sanitária e escova;
3. Esfregar vigorosamente para retirada total da sujidades e resíduos;
4. Enxaguar com água corrente;
5. Torcer bem;
6. Secar em secadores ou local próprio ou específico para este fim sendo bem ventilado e livre de sujidade e contaminações ambientais.

Frequência: diária

EPIs: botas de borracha, avental impermeável e luvas de látex.

Observações: Não secar sobre equipamentos, grades de circulação de ar, etc.

POP 1 - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis

TABELA DE FLUXOS POP 1 - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis					
Setor/ Local	O que fazer	Frequência	Como fazer	Responsável/ hora	Obs.
PAREDES	LIMPEZA	DIÁRIA / SEMANAL	Lavar as paredes na altura das bancadas com água, solução detergente e esponja (diário); Lavar as paredes até o teto com água, solução detergente e esponja (semanal); Enxaguar com água corrente; Jogar a solução de cloro; Retirar o excesso de água com o pano de chão; Finalizar com solução clorada; Secar o ambiente.	Cozinheira, ajudante de cozinha e auxiliar de serviços gerais	Realizar de preferência a limpeza das paredes diariamente e semanalmente nas sextas-feiras
PISO, RALOS E RODAPÉ	LIMPEZA	DIÁRIA (após o uso/ sempre que necessário)	Recolher os resíduos com o rodo e a pá; Lavar com água e sabão; Esfregar bem com a vassoura; Enxaguar com água corrente; Jogar a solução de cloro *; Aguardar 15 minutos; Retirar o excesso de água com o rodo; Secar o ambiente.	Cozinheira e auxiliar de serviços gerais	Não é permitido varrer a seco nas áreas de manipulação. *Preparo da solução clorada: hipoclorito de sódio a 200ppm – 25ml para 10 litros de água.
PORTA	LIMPEZA	DIÁRIA	Lavar as portas com água, solução detergente e esponja (Semanal); Enxaguar com água corrente; Retirar o excesso de água com o pano de chão; Secar o ambiente.	Auxiliar de Serviços Gerais	A limpeza das maçanetas deve ser DIÁRIA, usando Pano úmido c/ detergente e depois desinfetar com álcool 70%.

TABELA DE FLUXOS POP 1 - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis

Setor/ Local	O que fazer	Frequência	Como fazer	Responsável/ hora	Obs.
UTENSÍLIO EM GERAL	LIMPEZA	DIÁRIA (após o uso/sempre que necessário)	Retirar o excesso de resíduos; Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar com água corrente; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente.	Cozinheira, ajudante de cozinha	Não podem ficar em contato direto com o piso, devendo ser mantidos suspensos em locais apropriados. A CVS-6 proíbe o uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos.
EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS	LIMPEZA	DIÁRIA (após o uso/ sempre que necessário)	Desligar da tomada; Desmontar as partes removíveis; Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente; As partes fixas, fios e tomada deverão ser limpas a seco.	Funcionário que usar	Após o procedimento montar e cobrir o equipamento.
GELADEIRA E FREEZER	LIMPEZA	Semanalmente ou conforme a necessidade.	Retirar todo produto existente na geladeira e armazenar em uma caixa de isopor contendo gelo ou caixa termobox; Utilizar, primeiramente, esponja e sabão para limpeza interna e externa; Passar o perfix úmido para retirar o excesso de sabão existente; Borrifar o álcool 70%, deixar secar naturalmente.	Cozinheira e ajudante de cozinha	Seguir orientação dos equipamentos em geral ou dos fabricantes.

TABELA DE FLUXOS POP 1 - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis

Setor/ Local	O que fazer	Frequência	Como fazer	Responsável/ hora	Obs.
FOGÃO E FORNO	LIMPEZA	DIÁRIA (após o uso/sempre que necessário)	Retirar o excesso de resíduo; Cobrir os queimadores; Aplicar desincrustaste e deixar agir (conforme especificação do produto); Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar com água corrente; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente.	Cozinheira e ajudante de cozinha	Não jogue água quando estiver com as peças quentes (isso pode causar a oxidação das peças, empenar ou entupimento dos bicos). Olhar sempre o regulador de gás. Em caso de danos ou vazamento chamar um técnico especializado e credenciado.
INTERRUPTORES E TOMADAS	LIMPEZA	DIÁRIA (após o uso/ sempre que necessário)	Limpar com perfix umedecido com água e solução detergente; Cobrir os queimadores; Retirar a solução com perfix umedecido com água; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente.	Toda equipe	não permitir que a água entre em contato com a rede elétrica.
EXAUSTOR	LIMPEZA	SEMANAL	Retirar o excesso de resíduo; Aplicar desincrustaste e deixar agir (conforme especificação do produto); Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar com água corrente; Finalizar com pano umedecido com solução clorada; Secar naturalmente.	Cozinheira, ajudante de cozinha e auxiliar de serviços gerais	Realizar de preferência a limpeza da coifa nas segundas-feiras após o preparo e os ductos internos trimestralmente por uma empresa especializada.
PIAS, BANCADAS E MESAS DE APOIO	LIMPEZA	DIÁRIA (após o uso/sempre que necessário)	Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente;	Funcionário que usar	realizar sempre que necessário.

TABELA DE FLUXOS POP 1 - Higienização de Instalações, Equipamentos e Móveis

Setor/ Local	O que fazer	Frequência	Como fazer	Responsável/ hora	Obs.
PRATELEIRAS	LIMPEZA	Semanal (após o uso/sempre que necessário)	Retirar o excesso de resíduos; Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar com água corrente; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente.	Equipe da cozinha	As prateleiras não devem estar revestidas com papel ou pano
PIA ANTI-SEPSIA DAS MÃOS	LIMPEZA	DIÁRIA	Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar com água corrente; Finalizar com álcool 70% (borrifar); Secar naturalmente.	Equipe da cozinha	Nunca deixar resíduos na pia, sempre que necessário repor papel e sabonete líquido.
PLACAS DE CORTE	LIMPEZA	DIÁRIA	Lavar com água, solução detergente e esponja; Enxaguar; Deixar imerso em solução clorada após o expediente.	Funcionário que usar	deixar de molho de um dia para o outro. Antes da utilização deverá ser enxaguadas em água corrente. A solução deverá ser trocada diariamente. Durante o uso for preciso manipular outro tipo de carne, colocar sobre o local (Placa de corte) hipoclorito de sódio à 2%, aguardar de 2 a 5 minutos; Retirar excesso com água corrente e depois proceder como se fosse limpeza inicial de trabalho.

POP 06 – Checklist de recebimento de Matéria-prima, Produto e Embalagens

		PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS POP 06 – Checklist de recebimento de Matéria-prima, Produto e Embalagens.			ELABORADO EM: __/__/__ REVISADO EM: __/__/__	
CHECKLIST DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA, PRODUTO E EMBALAGENS						
FORNECEDOR						
PEDIDO		FAIXA NOMINAL		DATA:		
		Nº NOTA FISCAL:		HORÁRIO:		
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	QUANTIDADE	TEMPERATURA	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS	EMBALAGEM	VENCIMENTO
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						
08						
09						
10						
TIPO DE PRODUTO						
<input type="checkbox"/> CONGELADO <input type="checkbox"/> RESPRIADO <input type="checkbox"/> SALGADO <input type="checkbox"/> OUTROS: _____						
AVALIAÇÃO DO TRANSPORTE						
<input type="checkbox"/> REFRIGERAÇÃO <input type="checkbox"/> ISOTÉRMICO <input type="checkbox"/> TEMPERATURA AMBIENTE <input type="checkbox"/> FECHADO <input type="checkbox"/> ABERTO C/ PROTEÇÃO <input type="checkbox"/> ABERTO S/ PROTEÇÃO						
AVALIAÇÃO DO ENTREGADOR		DESCARGA E ARMAZEMAGEM				
UNIFORME		AVALIADO O USO IMEDIATO COMFORME CARDAPIO				
CALÇADOS		LOCAL DA DESCARGA CORRETO				
EPI		FORMA DE ARMAZENAGEM CORRETA				
ASSEIO PESSOAL		TEMPERATURA DO AMBIENTE ADEQUADA				
CARACTERÍSTICAS GERAIS DA ATIVIDADE / OCORRÊNCIAS						
ASSINATURA DO CONFERENTE						
Resp. Execução: Débora Rafaela Santos Borges Moreira					Revisão: 01	

POP 07 – MANEJO DE RESÍDUOS

 <p>MUNICÍPIO VIANA</p>	<p>PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS</p> <p>POP 07 – MANEJO DE RESÍDUOS</p>	<p>ELABORADO EM: __/__/__</p> <p>REVISADO EM: __/__/__</p>
---	--	--

Os resíduos provenientes da fritura por imersão em óleo e lixo seco devem ser reservados para doação a Associação de Catadores de Viana – ASCAMAVI, tendo em vista o controle da poluição ambiental, além do fato da SEMDES realizar o acompanhamento para promoção de renda e autonomia dos associados.

O lixo úmido é descartado para coleta de lixo urbano comum do município

 <p>PREFEITURA VIANA</p>	<p>QUADRO TÉCNICO</p>	<p>ELABORADO EM: __/__/__ REVISADO EM: __/__/__</p>
--	-----------------------	---

Compete ao Responsável Técnico a aplicação deste Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos – Controle Higiênico-Sanitário dos Alimentos.

Débora Rafaela Santos Borges Moreira – RT

QT



PREFEITURA
VIANA