



Procedimento Operacional Padronizado POP



CATALOGAÇÃO NA FONTE

Stolarski, Márcia Cristina, et al., org.

Procedimento operacional padronizado / organizadores Márcia Cristina Stolarski; Andréa Bruginski Dorigo ; Fernanda Brzezinski da Cunha [e] Stela de Oliveira. - Curitiba : SEED-PR., 2015. - 1v.

ISBN 978-85-8015-073-5

1. Higiene alimentar. 2. Alimentação. 3. Nutrição. 4. Educação-Paraná. I. Stolarski, Márcia Cristina, org. II. Dorigo, Andréa Bruginski, org. III. Cunha, Fernanda Brzezinski da, org. IV. Oliveira, Stela de, org. V. Manual. VI. Prêmio Tecnologia Social. VII. Título.

CDD640
CDU641.42

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



OBJETIVO:

- Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos;
- Evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Pia com fluxo de água; sabonete líquido e papel toalha.

FREQUÊNCIA:

Ao chegar e sair do trabalho; antes de preparar os alimentos; após usar o banheiro; ao manusear com lixos; mexer em restos alimentares ou objetos sujos; ao assoar o nariz; espirrar ou fumar e toda vez que mudar de atividade.

INSTRUÇÕES PARA LAVAR AS MÃOS CORRETAMENTE



1

Abra a torneira e molhe as mãos, evitando encostá-las na pia.



2

Aplique sabonete para cobrir toda a superfície das mãos, friccionando as palmas entre si.



3

Esfregue a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda (e vice-versa) entrelaçando os dedos.



4

Entrelace os dedos palma com palma e fricção os espaços interdigitais.



5

Esfregue o dorso dos dedos de uma mão com a palma da mão oposta, segurando os dedos, com movimentos de vai e vem.



6

Esfregue o polegar direito com o auxílio da palma da mão esquerda (e vice-versa), utilizando movimento circular.



7

Esfregue em movimentos circulares as polpas digitais e as unhas para frente e para trás de uma mão na palma da outra.



8

Esfregue o punho esquerdo com o auxílio da palma da mão direita (e vice-versa), utilizando movimento circular.



9

Enxague as mãos com água, retirando os resíduos de sabonete.



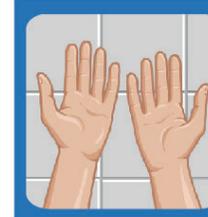
10

Seque as mãos com papel toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos.



11

Utilize o papel toalha para fechar a torneira, se esta não for automática.



12

Agora as suas mãos estão limpas e seguras.

Se tiver disponível álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraço e deixe secar naturalmente.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

POP 002

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados à saúde dos manipuladores de alimentos envolvidos nas etapas de manipulação direta ou indireta; prevenir Distúrbio osteomuscular relacionado ao trabalho – DORT e evitar acidentes de trabalho.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Uniformes – Equipamento de proteção individual (EPI): avental, touca, calçados de segurança, luvas, calça e blusa; equipamentos ergonômicos; cartaz com procedimentos de lavagem de mãos e materiais de primeiros socorros.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

Cartaz sobre a lavagem das mãos.

Utilização de equipamentos ergonômicos.

Acondicionar os materiais de limpeza longe dos gêneros alimentícios.

Utilização de EPI (avental, calçados de segurança, luvas, uniforme, touca).



Manter os cabelos limpos e completamente protegidos com touca ou rede.



Evitar situações no ambiente de trabalho, que possam expor a riscos a integridade física.



Realizar pausas durante o período de trabalho para realização de alongamentos corporais, prevenindo doenças por esforços repetitivos.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

POP 003

OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de equipamentos, móveis e utensílios nas cozinhas dos estabelecimentos de ensino da rede pública do estado do Paraná.

APLICAÇÃO:

Fornos, fogões, bancadas, geladeiras, freezers, panelas, potes, colheres, garfos, facas, peneiras, utensílios em geral, edificações e instalações elétricas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Esponja, detergente, água, álcool 70%, solução clorada e pano limpo.

Pias, cubas, tanques e torneiras:

Utilizar água, detergente e esponja. Esfregar atentamente ralos, cantos e junção da cuba com a bancada. Enxaguar com água limpa. Higienizar diariamente.

Janelas, vidros e telas:

Utilizar esponja ou escova com água e detergente, enxaguar com água limpa, deixar secar naturalmente. Higienizar janelas e vidros semanalmente; e telas, quinzenalmente.

Paredes e portas:

Utilizar água e sabão, enxaguar com água limpa ou pano úmido, deixar secar naturalmente. Frequência: portas semanalmente e maçanetas diariamente.

Talheres, panelas e potes:

Após lavagem borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente e guardar em local protegido de insetos e poeira.

Piso: Remover os resíduos da área com pano úmido, “não varrer a seco”, lavar com água e produto apropriado e enxaguar. Realizar outro enxágue com solução clorada removendo com rodo e deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário.

Bancadas e prateleiras: Aplicar detergente na esponja úmida e esfregar a superfície do móvel, enxaguar com água, borrifar álcool 70%, deixar secar naturalmente. Higienizar diariamente e sempre que necessário ao longo do dia.

Refrigeradores e equipamentos:

Desligar o equipamento da tomada, higienizar a parte interna e externa com água e sabão, enxaguar e borrifar com álcool 70%. Religar o equipamento. Frequência: semanal.

SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.

ÁLCOOL 70 %:

Comprar pronto ou preparar na proporção de: 250 ml de água para 750 ml de álcool 92,8 INPN.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS

POP 004

OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



Selecionar os vegetais retirando as partes deterioradas (se houverem)



Lavar em água corrente.



Deixar de molho por 15 minutos em solução clorada.



Enxaguar em água corrente.



Fazer o corte dos alimentos para a montagem dos pratos com as mãos e utensílios bem lavados.

SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: COLETA DE AMOSTRAS DE ALIMENTOS

POP 005

OBJETIVO:

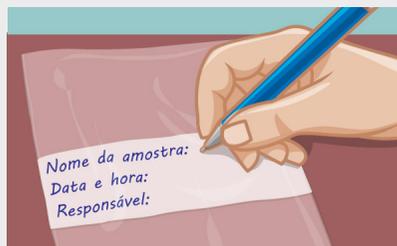
Definir critérios para coleta e guarda de amostras de alimentos nos estabelecimentos de ensino da rede estadual do Paraná.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Saco coletor, caneta para identificação das amostras e etiqueta.

FREQUÊNCIA:

Alimento: a cada refeição preparada.
***Acondicionar sob refrigeração por 72 horas.



Identificar o saco coletor com o nome da (preparação) amostra, data, hora e o nome do responsável pela coleta.



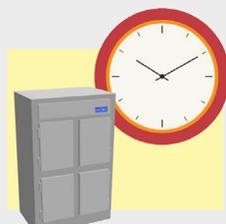
Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).



Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá-la internamente nem soprá-la.



Retirar o ar e fechar a embalagem.



Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.



Descarte apropriado.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANEJO DE RESÍDUOS

POP 006

OBJETIVO:

Evitar contaminação por resíduos e atração de pragas urbanas dentro da área de manipulação de alimentos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

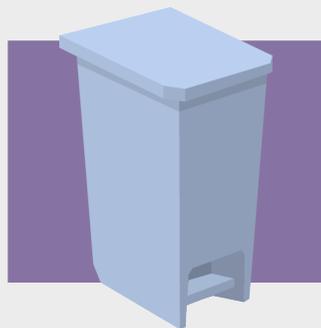
Recipiente acionado por pedal, cartazes instrutivos, sacos de lixo, etiquetas de identificação (orgânico, reciclável e não reciclável), água, esponja, detergente, álcool 70% e solução clorada.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

OBSERVAÇÕES: Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado, isolados da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

DESCARTE DE RESÍDUOS



Identificar as lixeiras:

- orgânico;
- reciclável;
- não reciclável.

DESCARTAR OS RESÍDUOS DE ACORDO COM A CLASSIFICAÇÃO:



ORGÂNICO



RECICLÁVEL



NÃO RECICLÁVEL

MATERIAIS PERFUROCORTANTES

Objetos cortantes, quebrados e perfurantes.



Devem ser embalados corretamente para evitar acidentes.



Cuidado para não se ferir com o lixo!



HIGIENIZAÇÃO DAS LIXEIRAS

1. RETIRAR A SUJIDADE GROSSA DO RECIPIENTE.

2. ENXAGUAR COM ÁGUA CORRENTE.



3. ESFREGAR COM ESPONJA E DETERGENTE ATÉ A QUE A SUPERFÍCIE ESTEJA BEM LIMPA.

4. ENXAGUAR BEM.

5. BORRIFAR SOLUÇÃO CLORADA, DEIXAR SECAR E RECOLOCAR OS SACOS DE LIXO LIMPOS.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

POP 007

OBJETIVO:

Aplicar ações preventivas e corretivas, incluindo medidas físicas, químicas e biológicas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Telas milimetradas, portas ajustadas ao batente com molas, ralo sifonado, recipiente com tampa sem acionamento manual para acondicionar os resíduos e local apropriado para o armazenamento de resíduos.

FREQUÊNCIA:

- Controle diário;
- Dedetização a cada 180 dias executado por empresa especializada.



Utilizar telas milimetradas removíveis nas portas e janelas da cozinha e depósito de alimentos.

CONTROLE QUÍMICO

- Execução de dedetização por empresa especializada que emita certificado de execução;
- Realização a cada 180 dias (6 meses).



MEDIDAS PREVENTIVAS



Ralos sifonados com dispositivo de fechamento para evitar entrada de vetores.

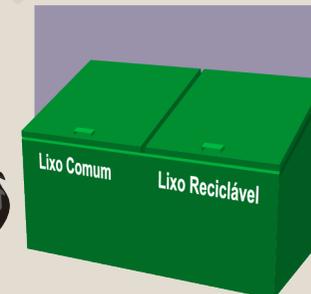


Recipientes de lixo sem acionamento manual para acondicionamento dos resíduos.

ERRADO



CERTO



Local apropriado para acondicionamento do lixo.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: RECEBIMENTO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

POP 008

OBJETIVO:

Estabelecer procedimentos a serem adotados para garantir e manter a segurança e a qualidade das matérias primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a produção da alimentação escolar.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

ITENS NÃO PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios não perecíveis no momento do recebimento:

- INTACTAS;
- FECHADAS;

- DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE.

ITENS PERECÍVEIS



Verificar as embalagens dos gêneros alimentícios perecíveis no momento do recebimento, bem como a temperatura dos congelados (ver POP 10 e FOR 002).

DEVEM ESTAR

- Íntegros;
- Sem manchas;
- Ponto correto de maturação;
- Sem larvas;
- Sem danos;

- Sem umidade externa anormal;
- Sem excesso de sujidades.

PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE PARA RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS DO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

1. Verificar se a quantidade e a qualidade conferem com a descrita nas Guias de Remessa/Romaneios;
2. Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser retirados de suas embalagens secundárias (exceto alimentos tipo *pouch* ou destinados ao consumo individual);
3. Gêneros alimentícios não perecíveis devem ser guardados em depósito adequado, higienizados e acondicionados em prateleiras e estrados (identificados com a data de validade);
4. Gêneros alimentícios que necessitam de refrigeração e congelamento deverão ser imediatamente retirados das embalagens secundárias e acondicionados em refrigerador/freezer;
5. Eventuais faltas ou avarias devem ser anotadas na Guia de Remessa de Alimentos.

***PRODUTO AVARIADO OU FORA DAS ESPECIFICAÇÕES NÃO DEVE SER RECEBIDO.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE ESTOQUE

POP 009

OBJETIVO:

Controlar o estoque dos alimentos, conferindo os prazos de validade, quantidades e adequações das pautas aos estabelecimentos de ensino.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Guias de remessa, romaneios, caneta, câmaras frias e/ou freezers para armazenar congelados, geladeiras, depósito devidamente higienizado e dotado de prateleiras, estrados e etiquetas.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.



- Fazer registro manual da saída dos gêneros alimentícios no diário da merendeira;

- Priorizar a utilização de produtos mais próximos do vencimento;

- Atualizar as etiquetas de validade coladas nas estantes/prateleiras;

- Diariamente registrar a saída de alimentos no sistema merenda nos módulos APE e PAF.



Elaborar cardápios diversificados

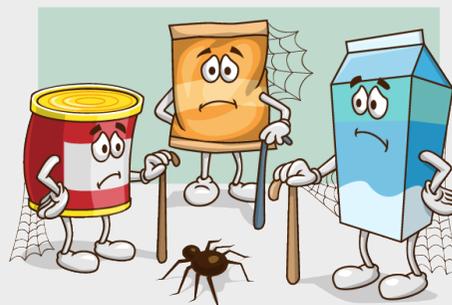


Adequação da pauta de acordo com a realidade da escola.

Em caso de baixa aceitabilidade dos gêneros alimentícios, mesmo com diferentes preparos, deve-se informar o NRE para análise e orientação.



É proibido deixar vencer alimentos no estoque.



PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

POP 010

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos para o controle da temperatura dos alimentos evitando a contaminação e multiplicação de microrganismos.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Instalações adequadas para aquecimento, resfriamento, cocção, refrigeração, congelamento e armazenamento dos alimentos; termômetro digital ou analógico com indicação de temperaturas negativas e acima de 190°C; planilhas para registro das temperaturas (ver FOR 001, 002, 003 e 004).

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

HIGIENIZAÇÃO DO TERMÔMETRO



- Passar álcool 70% em toda a extensão da haste do termômetro;
- Esperar secar e ligar o termômetro;
- Esperar estabilizar a temperatura para iniciar a aferição da temperatura.

TEMPERATURA DE COCÇÃO E RESFRIAMENTO

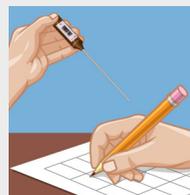


- Inserir a haste do termômetro no centro do alimento;
- Não deixar que a haste encoste nas laterais ou fundo do recipiente;
- Verificar a temperatura no mínimo em dois pontos;
- Esperar estabilizar a temperatura, fazer a leitura e registrar em planilha apropriada (FOR 003 cocção e FOR 004 resfriamento);
- Alimentos submetidos a cocção e posterior resfriamento em equipamento de refrigeração devem ter a temperatura controlada de 60°C para 10°C em duas horas.

TODOS OS ALIMENTOS SUBMETIDOS A COCÇÃO DEVEM ULTRAPASSAR A TEMPERATURA MÍNIMA DE 74°C

TEMPERATURA DE RECEBIMENTO

- Inserir a haste ou sensor do termômetro entre duas embalagens fechadas, esperar estabilizar a temperatura e fazer a leitura e o registro em planilha apropriada:
FOR 002: temperatura dos alimentos no recebimento.



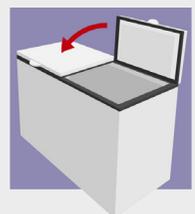
INDICAÇÃO DE TEMPERATURA

	Recebimento	Armazenamento
Refrigerado	6° C a 7° C	Abaixo de 5° C
Congelado	-18° C a -12° C	-18° C a -12° C

TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS



- Fazer a leitura da temperatura indicada nos termômetros embutidos em refrigeradores e congeladores;
- ***Se o equipamento não tiver termômetro será necessário colocar o termômetro dentro e esperar uns minutos até estabilizar a temperatura, para fazer leitura.



- As portas devem estar fechadas;
- Registrar a temperatura em planilha apropriada (FOR 005).



- Balcões quentes:
A temperatura deve estar acima de 80°C para garantir que o alimento esteja a 60°C no momento do servimento;
- Balcões frios devem estar com temperatura inferior a 5°C.

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO: MANUTENÇÃO PREVENTIVA, CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E VERIFICAÇÃO DA TEMPERATURA DOS EQUIPAMENTOS

POP 011

OBJETIVO:

Descrever os procedimentos relacionados com a manutenção e calibração de equipamentos envolvidos, direta ou indiretamente na produção das refeições.

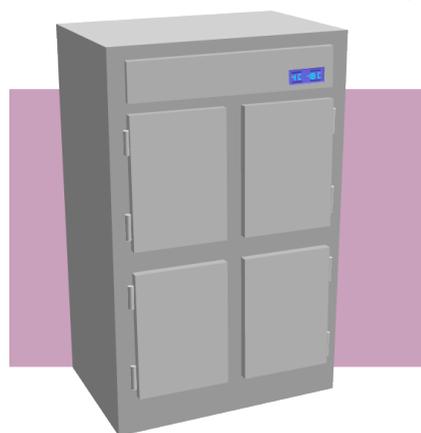
MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Equipamentos de conservação dos alimentos através de processamento térmico com medidor de temperatura, planilhas para o registro de temperaturas, documentos que comprovem a execução de serviços de calibração ou manutenção preventiva.

FREQUÊNCIA:

Diariamente.

GELADEIRA / REFRIGERADOR



FREEZER



BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO



VERIFICAR A TEMPERATURA E OBSERVAR SE ESTÁ ADEQUADA PARA O ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS PRONTOS. ANOTAR A TEMPERATURA EM PLANILHA ESPECÍFICA (FOR 005).

SOLICITAR REPARO EM CASO DE FUNCIONAMENTO INADEQUADO DO EQUIPAMENTO.

TEMPERATURA DE REFERÊNCIA

Equipamento	Temperatura
Buffet de cadeia fria	abaixo de 10°C
Buffets de cadeia quente	acima de 80°C
Geladeira/ refrigerador	abaixo de 5°C
Freezer	entre -12°C e -18°C