

**MODELO BÁSICO PARA ELABORAÇÃO DOS
PROCEDIMENTOS OPERACIONAS PADRONIZADOS – POP´s**

I - OBJETIVO:

Estabelecer os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) a serem adotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), conforme exigidos pela legislação sanitária vigente, servindo este documento como **modelo básico para orientação dos profissionais** (nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética).

II - CAMPO DE APLICAÇÃO:

POP´s :

- Higienização das instalações, móveis, equipamentos e utensílios;
- Controle de potabilidade da água;
- Higiene e saúde dos manipuladores;
- Manejo dos resíduos;
- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- Seleção das matérias primas, ingredientes e embalagens;
- Programa de recolhimento de alimentos.

III - DEFINIÇÕES:

As ações a serem adotadas no desenvolvimento de cada procedimento (POP) devem ser claramente definidas no documento.

Exemplo: **Higienização:** Procedimentos de limpeza e desinfecção.

IV - RESPONSABILIDADE:

O Nutricionista Responsável Técnico (RT) deverá participar na implantação e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), devendo ser aprovados, datados e assinados, proporcionando o cumprimento dos procedimentos descritos.

V – MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E REGISTRO PERIÓDICO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:

- O profissional deverá aplicar controles garantindo a rastreabilidade dos processos, adotando medidas corretivas em casos de desvios.
- “Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos”.

VI – EXEMPLOS:

1 – Exemplo de POP de Higienização das instalações, equipamentos e utensílios

Equipamentos/ Utensílios (Nome)	Descrição de Higienização	Produto (Nome Comercial)	Princípio Ativo (Ficha Técnica)	Quem Executa (Cargo)	Frequência	Ações Corretivas	Verificação/ Responsável
---------------------------------------	------------------------------	--------------------------------	--	----------------------------	------------	---------------------	-----------------------------

2 – Exemplo de Check-list no Controle de Pontos Críticos – Controle de pragas

Data de aplicação	Data da próxima aplicação	Observação	Responsável

Visto: _____ Data: _____

VII – REFERÊNCIAS LEGAIS:

- Resolução RDC N° 275, de 20/10/2002 (legislação federal)
- Resolução RDC N° 216, de 15/09/2004 (legislação federal)

- Portaria CVS-6/99, de 10/03/1999 (legislação estadual - SP)

VIII – RECOMENDAÇÕES:

1. Ao elaborar o Manual de Boas Práticas e os respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) o profissional deve considerar, também, a legislação municipal vigente em seu município e que é utilizada pela vigilância sanitária local.
Ex: Município de São Paulo – Portaria 1210/06 SMS.G
2. Este roteiro ora apresentado serve somente como modelo básico, como material de apoio, devendo o profissional responsável pela elaboração do Manual de Boas Práticas e pelos POP's considerar sempre as especificidades locais da UAN onde se desenvolvem as atividades de alimentação e nutrição.
3. O profissional deve sempre acompanhar a legislação, nos âmbitos federal, estadual e municipal, para efetuar as atualizações necessárias nos Manuais e para planejar os respectivos treinamentos junto aos seus colaboradores,

Trabalho elaborado pelos Nutricionistas Fiscais do CRN-3:

- Edson Luis Soares Dias - CRN-3 4733
- Rosemary Duarte Affonso Mazza - CRN-3 2747
- Selma Mazzocchi - CRN-3 2115

Revisão feita por:

- Solange de Oliveira Saavedra - Gerente Técnica - CRN-3 0054
- Lúcia Helena Lista Bertonha - Inspetora Fiscal - CRN-3 2675

Data da revisão: 10/04/2007