



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIAN - DIRETORIA DE ARTICULAÇÃO COM OS MUNICÍPIOS
GEALI – GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RUA ANTONIO LUZ, 111, CENTRO, Fpolis/SC, 88.010-410

Procedimentos Operacionais Padronizados



Eduardo Pinho Moreira

Governador do estado de Santa Catarina

Simone Schramm
Secretária de Educação

Gildo Volpato

Secretario Adjunto

Alcinei da Costa Cabral

Diretor de Articulação com os Municípios

Eliel Veiga da Silva

Gerente de Alimentação Escolar

Ane Silva Brandini

Nutricionista Responsável Técnica

Osanilda da Silva Melo Nascimento

Nutricionista Responsável pela elaboração dos POP's



Procedimentos Operacionais Padronizados

SUMÁRIO

Apresentação-----	03
Definições-----	04
Pop controle de potabilidade da água-----	05
Pop controle integrado de vetores e pragas urbanas-----	06
Pop higienização de teto, paredes, piso e portas-----	07
Pop higienização do estoque-----	08
Pop higienização de móveis-----	09
Pop higienização de equipamentos-----	10
Pop higienização de utensílios-----	11
Pop higienização de panos-----	12
Pop higienização de lixeira e recolhimento de lixo-----	13
Pop higienização de frutas e hortaliças-----	14
Pop higiene e saúde dos manipuladores -----	15
Pop higienização das mãos-----	15
Referências-----	17



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIAN - DIRETORIA DE ARTICULAÇÃO COM OS MUNICÍPIOS
GEALI – GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RUA ANTONIO LUZ, 111, CENTRO, FPOIS/SC, 88.010-410

Procedimentos Operacionais Padronizados

1. APRESENTAÇÃO

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) é a prescrição de métodos a serem seguidos. Estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras, de acordo com Resoluções específicas. Seu objetivo é estabelecer critérios, procedimentos e práticas próprias para as Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Os POP's a seguir se destinam às Unidades de Alimentação e Nutrição das escolas públicas estaduais da autogestão do estado de Santa Catarina, e visa garantir a qualidade higiênico-sanitária da alimentação escolar desses estabelecimentos.



Procedimentos Operacionais Padronizados

DEFINIÇÕES

Água potável: água para consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde.

Limpeza: operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Contaminantes: substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física, estranhos ao alimento, que sejam considerados nocivos à saúde humana ou que comprometam a sua integridade.

Contaminação cruzada: é aquela que resulta do transporte de microrganismos de um alimento contaminado para outro alimento não contaminado.

Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas: sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Desinfecção: operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de microrganismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.

Manipuladores de Alimentos: pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.

PVPS – Primeiro que vence, primeiro que sai.

Resíduos: materiais a serem descartados, oriundos da área de preparação e das demais áreas do serviço de alimentação.

RT: Responsável Técnico: profissional legalmente habilitado, responsável pela qualidade e segurança do estabelecimento e dos alimentos perante os órgãos de vigilância sanitária;



Procedimentos Operacionais Padronizados

CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA			
Objetivo: estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a potabilidade da água.			
Responsável pela execução da tarefa: Empresas terceirizadas contratadas para higienizar reservatórios de água			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Escada; - Luvas borracha cano longo; - Rodo; - Detergente neutro; - Panos limpos; - Solução desincrustante; - Água; - Solução clorada; - Escova de canto		Semestralmente	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Colocar luvas; utilizar a escada para alcançar a caixa, com um pano remover as sujeiras visíveis; limpar os cantos, com o auxílio de uma escova de canto exclusiva para esse fim; umedecer o local em solução de detergente e esfregar com o auxílio do rodo e pano; retirar as incrustações com produtos específicos (desincrustantes); enxaguar e retirar o excesso de água; Sanitizar com solução clorada. Obs.: Em bebedouros, o filtro deverá ser trocado semestralmente ou quando necessário.			
AÇÃO CORRETIVA			
Realizar atividade novamente, até que a caixa esteja completamente limpa; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de Higienização.	Verificar a documentação emitida pela empresa terceirizada	Semestralmente	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
Objetivo: impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação e pragas e vetores urbanos.			
Responsável pela execução da tarefa: Gestor da Escola, Manipuladores da alimentação escolar e Empresas especializadas contratadas.			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
-Telas milimetradas; -Dispositivo de fechamento automático; -Produto de limpeza específico com registro na ANVISA fornecido pela empresa contratada;		Medidas preventivas diariamente; Controle químico Semestralmente	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Manter as áreas externas livres de material em desuso; As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permita o seu fechamento. As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes sendo suas aberturas externas providas de telas milimetradas; Não deve permanecer no ambiente de preparo e estoque, material de madeira; Além das medidas preventivas, deve ser empregado o controle químico semestralmente, preferencialmente no período de férias escolares, realizado por empresa habilitada contratada para esse fim. Devendo a escola manter o comprovante de execução em local visível à disposição de autoridade Sanitária.			
AÇÃO CORRETIVA			
Realizar atividade novamente, até que os ambientes estejam livres de pragas e vetores urbanos; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação Checklist e através de verificação de documentos emitida pela empresa terceirizada.	Diariamente e no caso do emprego químico Semestralmente	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE TETO, PAREDES, PISO E PORTAS.			
Objetivo: manter o controle de pragas e vetores no ambiente evitando assim a contaminação dos alimentos.			
RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO DA TAREFA: Manipuladores da alimentação escolar			
MATERIAIS NECESSÁRIOS		QUANDO EXECUTAR A TAREFA	
-Escada; -Luvas de borracha; -Rodo; -Detergente neutro; -Panos limpos; -Solução desengrassante; -Água		Mensalmente ou conforme a necessidade.	
COMO EXECUTAR A TAREFA			
A operação deve ser realizada preferencialmente depois da distribuição dos alimentos, respeitando sempre a ordem de cima para baixo e do fundo para a porta; Colocar luvas de borracha; Limpar os cantos, utilizando uma escada para alcançar a parte mais alta, removendo as sujeiras visíveis com um pano; Umedecer o local em solução de detergente e esfregar com o auxílio do rodo e pano; Retirar as incrustações com produtos específicos (desengrassantes); Retirar o excesso de água com o rodo e depois secar o ambiente com o pano limpo.			
AÇÃO CORRETIVA			
Caso as instalações não estejam higienizadas adequadamente, realizar atividade novamente, até que todo o ambiente esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação e Checklist	Mensalmente	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DO ESTOQUE			
Objetivo: Manter a higiene dos alimentos armazenados			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
-Escada; -Luvas borracha; -Rodo; -Bacia ou caixa de plástico -Detergente neutro; -Panos limpos; -Solução desengrassante; -Água; -Álcool 70%		Mensalmente ou conforme a necessidade.	
COMO REALIZAR A TAREFA			
A operação deve ser realizada preferencialmente ao final de consumo de uma remessa de entrega quando o estoque estará mais baixo, pois isso facilita a higienização das prateleiras e estrados. Retirar as embalagens que ainda estiverem no estoque e depositar em bacias ou caixas de plástico, para que não molhem; em seguida, limpar as prateleiras utilizando esponjas e solução com detergente neutro, depois enxaguar com água limpa; em seguida tirar o excesso de água com um pano bactericida; depois umedecer um pano limpo seco em álcool 70% e passar nas prateleiras e embalagens. Os estrados devem ser removidos para que o piso seja lavado também utilizando solução com detergente. Retirar o excesso de sabão do piso utilizando um rodo e depois um pano limpo. Deixar secar naturalmente.			
AÇÃO CORRETIVA			
Realizar atividade novamente, até que o ambiente esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação e Checklist	Mensalmente	Gestor Escolar



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE MÓVEIS			
Objetivo: orientar quanto à forma mais eficaz de remover resíduos alimentares e contaminantes dos móveis, a fim de evitar a contaminação cruzada, para que os alimentos sejam manipulados e consumidos com segurança.			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Água; - Detergente neutro; - Esponja de limpeza; - Álcool 70% -Pano de limpeza bactericida		- Ao iniciar a produção; - Nas trocas de tarefas; - No fim das tarefas. - Conforme a necessidade	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Tirar os restos de alimentos da superfície; esfregar a esponja de limpeza umedecida com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa; tirar o excesso de água com o pano de limpeza bactericida até que não fique resíduo de detergente na superfície; Com o pano de limpeza bactericida limpo umedecido com álcool 70% desinfetar a superfície, deixar secar naturalmente.			
AÇÃO CORRETIVA			
Realizar atividade novamente, até que o ambiente esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Gestor Escolar



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS			
Objetivo: higienizar corretamente os equipamentos a fim de evitar a contaminação dos alimentos.			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Água; - Esponja; - Detergente; -Álcool 70 %		Após o uso	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Desligar o equipamento da tomada, remover os resíduos sólidos; tirar as partes removíveis; limpar o equipamento com esponja, água e detergente neutro; enxaguar e desinfetar com álcool 70 %; deixar secar naturalmente.			
AÇÃO CORRETIVA			
Se o equipamento não ficar totalmente higienizado, realizar atividade novamente, até que ele esteja completamente limpo; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Após o uso	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS			
Objetivo: orientar quanto à forma eficaz de remoção de resíduos alimentares e contaminantes dos utensílios para evitar a contaminação dos alimentos viabilizando a oferta de alimentos seguros			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Água; - Detergente neutro; - Esponja de limpeza; - Álcool 70% - Pano de limpeza		Após o uso	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Remover os restos de alimentos dos utensílios; Enxaguar em água corrente; Esfregar com uma esponja umedecida e com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa; Enxaguar em água corrente, até tirar todo o resíduo de detergente; Umedecer o pano de limpeza limpo e seco em álcool 70% desinfetar os utensílios; Colocar em recipiente limpo e higienizado; Deixar secar naturalmente.			
AÇÃO CORRETIVA			
Realizar atividade novamente, até que os utensílios estejam completamente limpos; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE PANOS			
Objetivo: orientar quanto a procedimentos eficazes de higienização dos panos de limpeza, para evitar a proliferação de micro-organismos.			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Balde - Água; - Sabão; - Solução clorada, ou água sanitária; - Escova; - Luvas de borracha		Diariamente ou sempre que forem usados.	
COMO REALIZAR A TAREFA			
A operação deve ser realizada preferencialmente depois da distribuição dos alimentos para evitar contaminação química destes. Colocar as luvas de borracha e misturar em um balde: água, sabão, água sanitária ou e solução clorada; depositar os panos nessa mistura, em seguida esfregar os panos bem com a escova até tirar toda a sujeira; enxaguar em água corrente; torcer bem; secar naturalmente. Obs.: se os panos estiverem muito sujos eles devem ser pré-lavados antes de serem depositados na água sanitária/solução clorada.			
AÇÃO CORRETIVA			
Se os panos não ficarem totalmente limpos, a atividade deve ser realizada novamente, até que eles fiquem completamente limpos; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRA E RECOLHIMENTO DE LIXO			
Objetivo: prevenir a atração de pragas e vetores, evitar odores e contaminação do ambiente.			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Água; - Luvas de borracha; - Esponja (exclusiva para esse fim); - Detergente; - Álcool 70%; - Saco de lixo.		Diariamente ou sempre que for necessário	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Realizar a tarefa preferencialmente após a distribuição dos alimentos; Colocar as luvas de borracha; Levar as lixeiras para o fora da cozinha e tirar o lixo fechando bem o saco; Acondicionar o lixo em lugar próprio para esse fim; Esfregar com esponja umedecida com água e detergente todas as partes da lixeira Enxaguar com água corrente; Secar com um pano limpo ou deixar secar naturalmente; Umedecer o pano em álcool 70% e passar em toda a lixeira inclusive na parte externa, deixar secar naturalmente; Encaixar o saco plástico na lixeira e acomodá-la no seu local de costume.			
AÇÃO CORRETIVA			
Realizar atividade novamente até que a lixeira esteja completamente limpa; Se for necessário, capacitação do pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente ou quando for necessário.	Gestor da escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS			
Objetivo: eliminar micro-organismos, para diminuir as probabilidades de contaminação, uma vez que esses alimentos podem ser consumidos crus.			
Responsável pela execução da tarefa: Manipuladores da alimentação escolar			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Água corrente; - Solução Clorada; - Bacia		Sempre que forem utilizar	
COMO REALIZAR A TAREFA			
Tirar as folhas, e/ou partes impróprias para o consumo, lavar em água corrente os folhosos folha a folha, e frutas e demais hortaliças uma a uma; colocar de molho em solução clorada (seguir orientação do rótulo do produto utilizado), enxaguar em água corrente, estando as mãos e os utensílios higienizados; manter sob-refrigeração até a distribuição.			
AÇÃO CORRETIVA			
Se as frutas e/ou hortaliças não ficarem totalmente higienizadas com esse procedimento, realizar atividade novamente, até que elas fiquem completamente limpas; Se for necessário, capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Durante o procedimento e depois de higienizados	Gestor da Escola



Procedimentos Operacionais Padronizados

HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES			
Objetivo: monitorar a saúde do colaborador evitando contaminação dos alimentos			
Responsável pela execução da tarefa: manipuladores da alimentação escolar			
ORIENTAÇÕES GERAIS			
Os manipuladores de alimentos devem possuir carteira de saúde, fornecida pela rede de serviços básicos de saúde. As carteiras de saúde devem ser mantidas atualizadas e no local de trabalho do manipulador O funcionário não pode manipular alimentos quando: a) acometidos ou com suspeita de febre tifóide, paratifo A ou B, outras enterites e disenterias, hepatite infecciosa, escarlatina; b) acometidas de tuberculose transmissível ou suspeitas de serem portadoras dessa doença; c) acometidas de doença transmissível de pele ou suspeitas de serem portadoras de doenças desse gênero; d) acometidas ou suspeitas de outras doenças de interesse da saúde pública;			
AÇÃO CORRETIVA			
Se for observado descumprimento dos itens acima, orientar os envolvidos e se necessário capacitação de pessoal.			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Presença de comprovação dos requisitos e observação do estado de saúde dos Manipuladores.	Observação	Diariamente e sempre que necessário	Gestor da Escola
HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS			
Materiais necessários		Quando executar a tarefa	
- Água; - Sabão bactericida inodoro; - Papel toalha descartável não reciclado; - Álcool 70%.		Ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que se fizer necessário.	



Procedimentos Operacionais Padronizados

COMO REALIZAR A TAREFA			
<p>Abrir a torneira e molhar as mãos e o punho, evitando encostar-se na pia;</p> <p>Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabão bactericida inodoro para cobrir todas as superfícies das mãos;</p> <p>Ensaboar as palmas das mãos até o punho friccionando-as entre si;</p> <p>Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos, e da esquerda contra o da direita. Garantir que os espaços entre os dedos também sejam esfregados;</p> <p>Colocar as pontas dos dedos da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e da mão direita contra a esquerda;</p> <p>Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, em movimento circular e vice-versa;</p> <p>Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;</p> <p>Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabão. Evitar contato direto das mãos limpas com a torneira;</p> <p>Secar as mãos com papel-toalha descartável não reciclado, iniciando pelas mãos e seguindo pelos punhos. Desprezar o papel-toalha na lixeira para resíduos comuns;</p> <p>Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de álcool 70% para cobrir todas as superfícies das mãos e deixar secar naturalmente.</p> <p>Observação: tirar anéis e alianças antes de iniciar a atividade de manipulação de alimentos e antes de proceder à higienização das mãos.</p>			
AÇÃO CORRETIVA			
<p><i>Se depois desse procedimento as mãos não ficarem totalmente higienizadas realizar a atividade novamente;</i></p> <p><i>Se for necessário, capacitação de pessoal.</i></p>			
Verificação			
O que?	Como	Quando	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente e sempre que se fizer necessário	Gestor da escola



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
DIAN - DIRETORIA DE ARTICULAÇÃO COM OS MUNICÍPIOS
GEALI – GERÊNCIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
RUA ANTONIO LUZ, 111, CENTRO, Fpolis/SC, 88.010-410

Procedimentos Operacionais Padronizados

REFERÊNCIAS

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

Portaria Ministério da Saúde 518, de 25/03/2004.

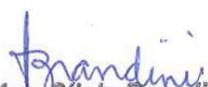
Resolução RDC 216, de 15 de Setembro de 2004.

DECRETO ESTADUAL No. 31.455, de 20 de fevereiro de 1987.

Elaboração: Osanilda da Silva Melo Nascimento


Osanilda da Silva Melo Nascimento
CRN-10 6463
Nutricionista

Responsável Técnico: Ane Silvia Brandini


Ane Silvia Brandini
Matricula 229.325-0-01

Data de Aprovação: 20 de Agosto de 2018

Data de Revisão: