

IMPORTÂNCIA DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES EM EMPRESAS DO RAMO ALIMENTÍCIO

Breno Floriano¹, Marcia Alves Chaves², Ivonei da Costa³

1. Acadêmicos do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC)
2. Orientadora e professora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: marcia.alves@udc.edu.br
3. Co-orientador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: ivonei@udc.edu.br

INTRODUÇÃO

Com o intuito de garantir a qualidade dos alimentos, por meio das suas corretas execuções, os POP's (Procedimentos Operacionais Padrões) contêm as orientações necessárias ao colaborador para executar suas tarefas de acordo com as exigências da empresa e dos órgãos de fiscalização. A RDC 206/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) designa quatro POP's obrigatórios, nos estabelecimentos alimentícios, para fins de fiscalização, a citar: Higienização das instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório de água; Higiene e saúde dos manipuladores. Portanto, o objetivo desse trabalho foi avaliar e argumentar sobre a importância desses POP's nesses ambientes e demonstrar as vantagens em aplicar os mesmos nas rotinas de trabalho.

MATERIAL E MÉTODOS

Para elaborar a pesquisa, foram utilizados artigos científicos, sendo inseridos os termos POP e estabelecimentos alimentícios no aplicativo de busca da internet, a fim de validar a utilização desses procedimentos no ramo da alimentação.

| Procedimento Operacional Padrão nº 01 | POP UDC Monjolo | |
|---------------------------------------|-----------------|------------------|
| B.R.100 | Versão: 01 | Revisão: 00 |
| | Folhas: 1/2 | Data: 15/04/2020 |

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

1. OBJETIVO

Estabelecer a dedetização do espaço interno e externo do hotel B.R.100 a fim de evitar a proliferação de pragas e proceder com o padrão de higiene de alimentos a fim de que possam cumprir as normas de boas práticas de manipulação garantindo sua produção e distribuição segura.

2. ALCANCE

Este documento é destinado aos funcionários que receberam treinamento por esta empresa CARCARÁ DEDETIZADORA.

3. RESPONSABILIDADE

O cumprimento do descrito neste documento se aplica a todos os funcionários que manipulam e processam alimentos no hotel B.R.100.

4. DIAGRAMA DE FLUXO (PROCEDIMENTO)

Este diagrama de fluxo deve ser executado em 60 dias e de acordo com os procedimentos da empresa CARCARÁ DEDETIZADORA.

1 – Pulverização ou Aspersão

Na dedetização com pulverização é feita a aspersão de um inseticida que é emulsionado em uma solução líquida. O inseticida tem um odor de nível fraco e grau tóxico reduzido. Esse procedimento atua de forma combativa diante de baratas (especialmente as da espécie *Periplaneta Americana*), pulgas, aranhas, escorpiões, traças, escorpiões, carrapatos, entre outros insetos.

A pulverização tem efeito residual (por um tempo prolongado) e desalojante (obriga o inseto a abandonar o seu esconderijo), sendo assim, bastante eficiente. Além disso, possui o efeito "Knockdown", ou seja, elimina a praga de forma imediata, evitando que o inseto ou animal possa perambular pelo local da dedetização. Essa é considerada uma das mais antigas e comuns técnicas de dedetização.

Elaborado por: Breno Damasceno Floriano | Aprovado e revisado por: Breno Damasceno Floriano
UDC-Monjolo: Rua David Milfallo, 301 - Parque Monjolo, Foz do Iguaçu - PR, 83304-300
Fone/Fax: (45) 3520-1000 - www.udc.edu.br

2 – Aplicação de pó químico (Polvilhamento)

O procedimento de dedetização conhecido como polvilhamento é realizado com a aplicação de um inseticida que tem a consistência de um pó. O produto possui odor e nível tóxico reduzido. Além disso, o seu efeito na praga é residual. De uma forma geral, o polvilhamento é bastante eficaz em locais como esgoto e dutos de água, pois combate as baratas que se proliferam nesses lugares, especialmente a barata *Periplaneta Americana*.

3 – Gel inseticida

Em determinados casos, o método com aplicação de gel pode ser efetuado por meio de uma pistola especial ou uma seringa. É um processo sem odor, de caráter residual e atua nas pragas após a ingestão direta ou indireta. A aplicação em gel é indicada no combate a várias espécies de formiga, bem como baratas, especialmente as da espécie *Blatella Germanica*.

Além desses processos que será realizado de acordo com a necessidade existente, a empresa B.R.100 tem adotados meios preventivos. Como:

1. Portas automáticas.
2. Janelas com telas.
3. Ralos e canaletas com sistema de fechamento.
4. Armadilhas colantes para moscas.
5. Lixo retido em local apropriado com tampa.

5. REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília. D.O.U. 16/09/2004.

CUSA RAMOS, JUAN DE. *Projectos e Instalação de cozinhas*. 1.ed. Lisboa: Plano, 1997.

GERMANO, Pedro Manuel Leal. GERMANO, Maria Izabel Simões. *Higiene e vigilância sanitária de alimentos* - 5ª edição. Barueri-SP: Manole, 2015. 523 p (versão impressa e na biblioteca virtual).

Elaborado por: Breno Damasceno Floriano | Aprovado e revisado por: Breno Damasceno Floriano
UDC-Monjolo: Rua David Milfallo, 301 - Parque Monjolo, Foz do Iguaçu - PR, 83304-300
Fone/Fax: (45) 3520-1000 - www.udc.edu.br

RESULTADOS

Para comprovar a importância dos POP's no decorrer dos processos de manipulação e higienização, foi observado que as empresas que os adotaram obtiveram otimização do tempo, pelo fato de oferecer a melhor forma de executar a tarefa resultando na melhoria higiênico-sanitária e consequentemente das Boas Práticas de Manipulação (BPM), além de garantir maior segurança aos clientes e trabalhadores. Contudo, o uso desta ferramenta deve ser garantido por treinamentos e ações conjuntas entre contratante-colaborador-especialista para o uso correto dos POP's e sua fiscalização.

CONCLUSÕES

Conclui-se que os POP's, se usados corretamente, auxiliam no funcionamento da empresa permitindo uma rápida ação de fiscalização da Vigilância Sanitária, além de proporcionar a comercialização de produtos alimentícios seguros, reduzindo os riscos físicos, químicos e biológicos de contaminação.

Figura 1: Exemplo de POP de Controle de Pragas e Roedores Desenvolvido pelo Autor

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília. D.O.U. 16/09/2004.

TEICHMANN, Ione, Mendes. *Tecnologia Culinária*. 2ª ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. 364 p.