

V Mostra de Extensão Universitária

28, 29 E 30 DE JUNHO DE 2021

IMPORTÂNCIA DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES EM EMPRESAS DO RAMO ALIMENTÍCIO

Breno Floriano¹, Marcia Alves Chaves², Ivolnei da Costa³

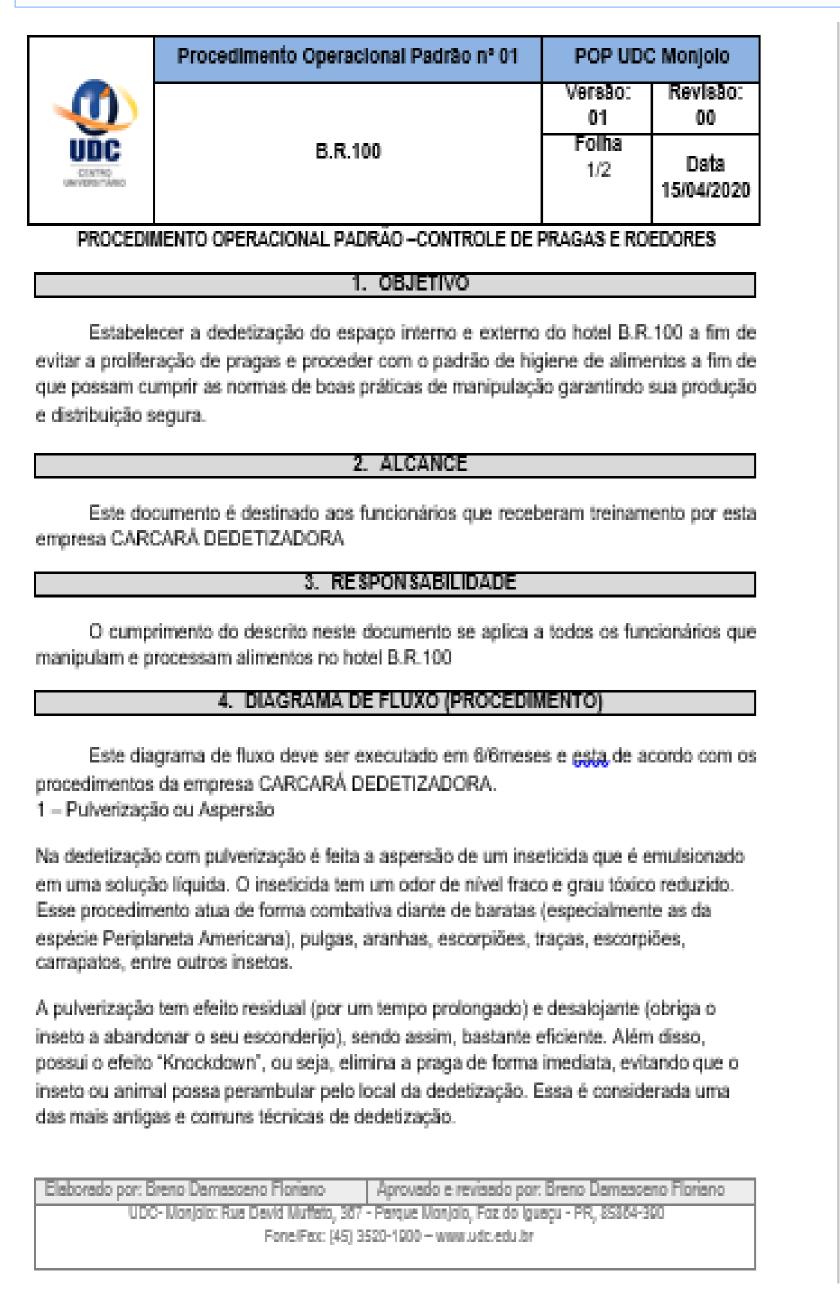
1. Acadêmicos do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC)
2. Orientadora e professora do curso de Gastronomia do Centro Universitário Dinâmica das Cataratas (UDC). E-mail: marcia.alves@udc.edu.br
3. Co-orientador e professor do curso de Gastronomia do Centro Universitário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

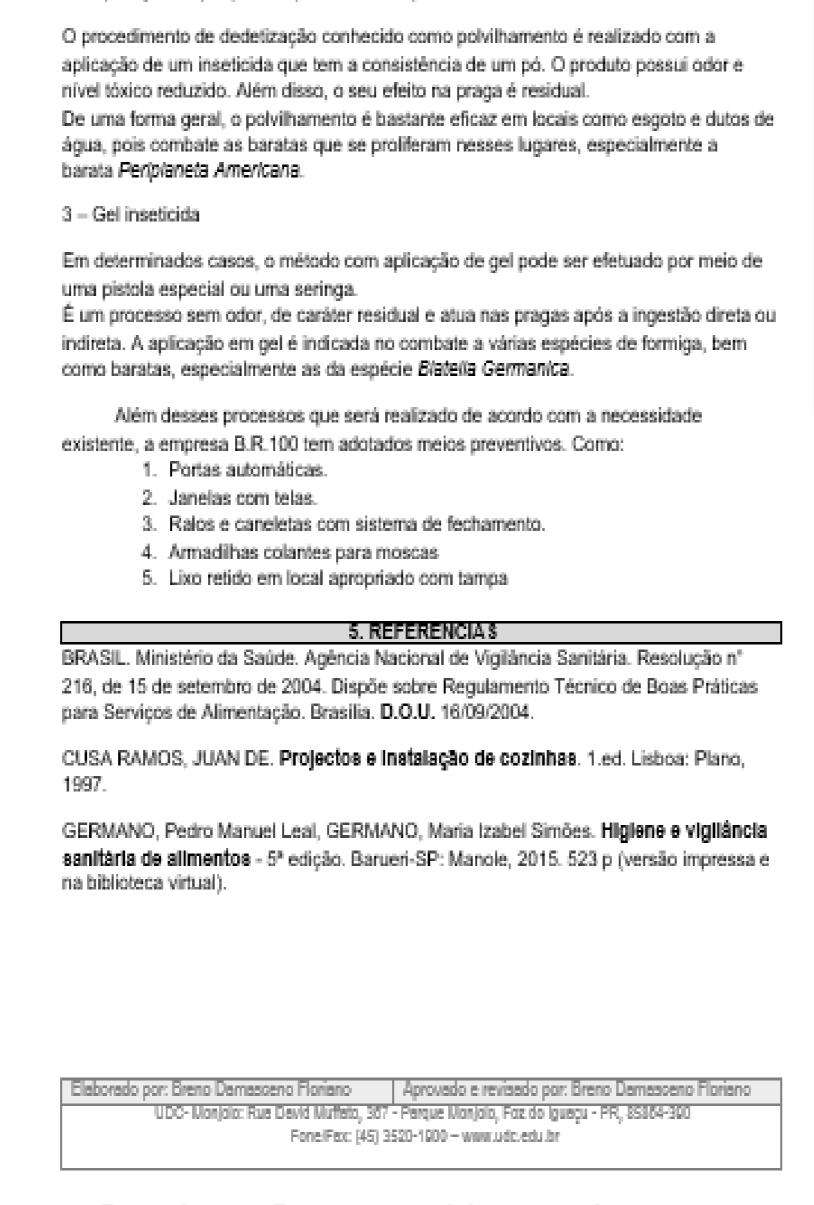
INTRODUÇÃO

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 demostrar 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.





2 – Aplicação de pó químico (Polvilhamento)

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 n° 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.