

IMPORTÂNCIA DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÕES EM EMPRESAS DO RAMO ALIMENTÍCIO

FLORIANO, Breno ¹
CHAVES, Marcia Alves ²
COSTA, Ivolvei da ³

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. 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. 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 conseqüentemente 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. 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.

Palavras-chave: Legislação; POP's; Anvisa.

¹ Acadêmico do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

² Professor do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.

³ Professor e Coordenador do curso de Gastronomia – Centro Universitário UDC.