



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ DO SUL – PR.
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.**

Rua: Anchieta, 192 – Cx Postal 11 – CNPJ: 76.408.061/0001-54

FONE: (43) 3626-15 30 - 15 41 - FAX (43) 3626-15 30 - CEP 86470-000

e-mail: dmejundiaidosul@jundiaidosul.pr.gov.br - site: www.jundiaidosul.pr.gov.br

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

POP'S

JUNDIAÍ DO SUL – PARANÁ

Nutricionista Responsável Técnica:

Thaysa Fernanda Pereira Rosa

CRN8 – 10.972

ANO: 2023

Procedimento Operacional Padrão	
Código: POP 1	HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1– Objetivo:

Prevenir doenças e livrar o ambiente de pragas, insetos e roedores.

2– Aplicação:

Estes procedimentos aplicam-se a cozinha e refeitório.

3– Procedimentos:**3.1 - HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES****3.1.1 -Higienização de Azulejos próximos as pias, bancadas e fogões**

Frequência: diária.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, esponja, detergente ou álcool 70%.

- Com água retire os resíduos;
- Esfregue toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro;
- Enxágue com água;
- Borrifar álcool 70% em toda superfície;
- Deixe secar naturalmente.

3.1.2 – Higienização de Bancadas, Pias e Torneiras

Frequência: diária.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, esponja, detergente ou álcool 70%.

- Com água retire os resíduos;
- Esfregue toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro;
- Enxágue com água;
- Espalhar solução clorada ou borrifar álcool 70% em toda superfície;

3.1.3 – Higienização do Estoque

Frequência: semanal.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, escova, vassoura, esponja, detergente ou álcool 70%.

Prateleiras:

- Retire os resíduos com pano umedecido e álcool 70%;
- Deixe secar naturalmente.

Estrados ou pallets:

- Coloque em um balde solução detergente;
- Esfregue toda superfície com escova de limpeza ou vassoura;
- Enxague com água corrente;
- Deixe secar naturalmente.

Piso:

- Jogue água no piso para remover os resíduos;
- Com auxílio de um rodo, retire os resíduos;
- Espalhe a solução detergente;
- Esfregue o piso e rodapés com auxílio de uma vassoura até remover toda sujeira;
- Puxe a solução com o rodo;
- Enxágue com água;
- Puxe a água com o rodo;
- Espalhe no piso solução clorada;
- Puxe a água com o rodo após 15 minutos de contato;
- Deixe secar naturalmente.

3.1.4 – Higienização de Lixeiras

Frequência: diária.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, esponja, detergente ou álcool 70%.

- Com água retire os resíduos;
- Esfregue toda superfície com uma esponja específica umedecida com detergente neutro;
- Enxágue com água;

- Borrifar álcool 70% em toda superfície;
- Deixe secar naturalmente.

3.1.5 – Higienização de Luminárias

Frequência: mensal.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, esponja e detergente neutro.

- Com pano úmido retire os resíduos;
- Esfregue toda superfície com uma esponja umedecida com detergente neutro;
- Retire os resíduos com pano umedecido;
- Deixe secar naturalmente.

3.1.6 – Higienização de Maçanetas

Frequência: diária.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: pano descartável e álcool 70%.

- Umedeça o pano com álcool 70%;
- Esfregue toda superfície com o pano umedecido.

3.1.7 – Higienização de Paredes, Interruptores, Portas e Janelas

Frequência: semanal.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, vassoura e detergente.

- Coloque em um balde solução detergente;
- Inicie a limpeza pelos locais mais altos;
- Molhe a vassoura na solução detergente e esfregue, retirando toda sujeira;
- Enxágue com água;
- Deixe secar naturalmente.

3.1.8 – Higienização de Pisos e Rodapés

Frequência: diária.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, vassoura, rodo, detergente.

- Jogue água no piso para remover os resíduos;
- Com auxílio de um rodo, retire os resíduos;
- Espalhe a solução detergente;
- Esfregue o piso e rodapés com auxílio de uma vassoura até remover toda sujeira;
- Puxe a solução com o rodo;
- Enxágue com água;
- Puxe a água com o rodo;
- Espalhe no piso solução clorada;
- Puxe a água com o rodo após 15 minutos de contato;
- Deixe secar naturalmente.

3.1.9 – Higienização Prateleiras e Armários

Frequência: semanal.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, bota, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, pano de limpeza, esponja, detergente neutro ou álcool 70%,

- Retire os utensílios / produtos alimentícios do interior e sobre;
- Em um balde coloque água e detergente neutro;
- Coloque água em outro balde;
- Molhe esponja de limpeza na solução detergente, esfregue toda superfície;
- Molhe pano de limpeza no balde com água;
- Retire os resíduos com auxílio do pano;
- Borrifar álcool 70%;
- Deixe secar naturalmente;
- Guardar os utensílios e alimentos somente após a superfície estar totalmente seca.

3.1.10 – Higienização de Telas

Frequência: mensal.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, botas, luvas de borracha, óculos de proteção e touca.

Materiais: balde, vassoura, escova, detergente neutro e desincrustante.

- Retire a tela, caso seja removível;
- Coloque em um balde solução detergente;
- Esfregue toda superfície com escova de limpeza ou vassoura;
- Em caso de eventuais incrustações, aplique solução desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repita o processo;
- Enxague com água corrente;
- Deixe secar naturalmente.

3.2 – HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

3.2.1 – Higienização de Balança Digital

Frequência: semanal.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, luvas de borracha e touca.

Materiais: esponja, pano descartável e detergente neutro.

- Desligar o equipamento da tomada;
- Limpar com auxílio de esponja macia umedecida em água e detergente;
- Remover os resíduos com pano úmido;
- Deixar secar naturalmente.

3.2.2 – Higienização de Fogão

Frequência: diária.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, bota, luvas de borracha, óculos e touca.

Materiais: esponja, pano descartável, detergente neutro e desincrustante.

- Verifique se o equipamento não está quente e se a válvula de gás e botões estão desligados;

- Retire as partes removíveis, lave com água e detergente com auxílio de uma esponja e deixe secar naturalmente;
- Remova a sujeira do equipamento com auxílio de um pano úmido;
- Limpe as partes fixas com auxílio de esponja umedecida em água e detergente;
- Remova os resíduos com pano úmido;
- Em caso de eventuais incrustações utilize solução desincrustante de acordo com a recomendação do fabricante e repita o processo;
- Deixe secar naturalmente.

3.2.3 – Higienização de Forno elétrico, a Gás e Micro-ondas

Frequência: após a utilização.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, luvas de borracha, óculos e touca.

Materiais: esponja, pano descartável, detergente neutro e desincrustante.

- Desligue o equipamento da tomada e/ou gás;
- Aguardar esfriar;
- Retire as partes removíveis;
- Limpe as partes interna e externa com auxílio de uma esponja umedecida em água morna e detergente;
- Remova os resíduos com pano umedecido;
- Finalize com pano seco;
- Lave as peças removíveis em água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja;
- Enxague as peças em água corrente;
- Deixe secar naturalmente;
- Em caso de eventuais incrustações utilize desincrustante conforme recomendação do fabricante e repita o processo;
- Eventuais derrames de alimento ou líquido devem ser limpos diariamente.

3.2.4 – Higienização de Freezer

Frequência: diária (parte externa) / quinzenal (interior).

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, bota, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, esponja, pano descartável, detergente neutro e álcool 70%.

Parte externa:

- Limpe a parte externa com auxílio de esponja macia umedecida em detergente neutro;
- Remova os resíduos com pano úmido;
- Finalize com pano seco.

Parte interna:

- Desligue o equipamento da tomada;
- Deixe degelar;
- Escorra água do degelo;
- Em um balde coloque água e detergente;
- Esfregue com esponja a superfície interna retirando toda sujeira;
- Coloque água em outro balde;
- Retire os resíduos com auxílio de pano umedecido na água;
- Finalize com pano umedecido em álcool 70%;
- Deixe secar naturalmente;
- Ligar somente após o equipamento totalmente seco.

Observação: Eventuais derrames de alimentos ou líquidos devem ser limpos diariamente.

3.2.5 – Higienização de Geladeira

Frequência: diária (parte externa) / semanal (interior).

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, bota, luvas de borracha e touca.

Materiais: balde, esponja, pano descartável, detergente neutro ou álcool 70%.

Parte externa:

- Limpe a parte externa com auxílio de esponja macia umedecida em detergente neutro;
- Remova os resíduos com pano úmido;
- Finalize com pano seco.

Parte interna:

- Desligue o equipamento da tomada;
- Esvazie colocando os alimentos em outro equipamento de refrigeração;
- Retire as grades e gavetas;
- Em um balde coloque água e detergente;
- Esfregue com esponja a superfície interna retirando toda sujidade;
- Coloque água em outro balde;
- Retire os resíduos com auxílio de pano umedecido na água;
- Finalize com pano umedecido em álcool 70%;
- Deixe secar naturalmente;
- Lave as gavetas e grades com detergente neutro;
- Enxágue em água corrente;
- Deixe secar naturalmente;
- Ligar somente após o equipamento totalmente seco.

3.2.6 – Higienização de Liquidificador, Batedeira, Espregador de Frutas e Picador

Frequência: após a utilização.

Responsável: cozinheiras.

EPI's: avental, luvas de borracha e touca.

Materiais: esponja, detergente neutro e álcool 70%.

- Desligue o equipamento da tomada;
- Retire as partes removíveis;
- Limpe todo o corpo do equipamento com auxílio de uma esponja e detergente neutro;
- Remova os resíduos com pano umedecido;
- Lave as peças removíveis em água corrente e detergente neutro com auxílio de esponja;
- Enxague as peças em água corrente;
- Imerja as peças em solução clorada ou borrifar álcool 70%;
- Deixe secar naturalmente.

Elaboração: Nutricionista Responsável Técnica: Thaysa Fernanda Pereira Rosa

Procedimento Operacional Padrão	
Código: POP 2	HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

1 – Objetivo:

Estabelecer procedimento de controle da qualidade da água utilizada no preparo das refeições e bebidas, na higienização das superfícies, utensílios e mãos.

2 – Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimento.

3 – Procedimentos:**3.1 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA**

Frequência: semestral.

Responsável: Servidor público (Serviços Gerais)

Materiais: Esponja, hipoclorito de sódio, balde.

- Feche o registro de entrada de água para a caixa;
- Esvaziar o reservatório até sobrar um palmo de água;
- Tampar a saída de água;
- Esfregue as paredes e o fundo da caixa com o auxílio apenas de uma esponja e água;
- Com o auxílio de um pano, remova toda a água e a sujeira para um balde
- Abra a saída da caixa d'água e feche todas as torneiras.
- Abra a saída e deixa a caixa encher,
- Acrescentar 1 litro de água Sanitária para cada mil litros de água;
- Deixar descansar por 2 horas;
- Abra todas as torneiras, até esgotar toda a água;
- Abra o registro de entrada de água;
- Feche a caixa d'água para evitar entrada de insetos.

Elaboração: Nutricionista Responsável Técnica: Thaysa Fernanda Pereira Rosa

Procedimento Operacional Padrão	
Código: POP 3	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

1 –**1- Objetivo:**

Descrever procedimentos de higiene e saúde de manipuladores de alimentos.

2 – Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

3 – Procedimentos:**3.1 – HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS**

Frequência: a cada hora e sempre que:

- Iniciar ou trocar de atividade,
- Utilizar sanitário;
- Manusear material de limpeza;
- Tocar objetos e alimentos não higienizados ou crus;
- Assoar nariz, tossir, espirrar;
- Tocar ou coçar rosto, cabelo, corpo;
- Fumar;
- Manipular lixo;
- Atender telefone.

Responsável: cozinheiras.

Materiais: água, sabonete antisséptico.

PROCEDIMENTO

- Lavar as mãos em água corrente;
- Aplicar sabonete antisséptico;
- Esfregar palma, dorso, unhas, entre os dedos e antebraço por aproximadamente 60 segundos;
- Enxaguar com água corrente até retirar todo o sabonete;
- Secar com papel toalha branco, não reciclado;

- Fechar a torneira com o papel toalha não reciclado;
- Descartar o papel em lixeira com acionamento por pedal.

3.2. SAÚDE DO TRABALHADOR

1 – Objetivo:

Avaliar e prevenir problemas de saúde decorrentes da atividade profissional, conforme NR-7.

2 – Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

3 - Procedimento

O Programa de Saúde do Trabalhador consta de avaliação clínica, exames laboratoriais realizados periodicamente. Deve ser atestado em documento se o trabalhador está apto para exercer a função. Estes documentos devem ficar disponíveis em pastas e local de fácil acesso para fins de fiscalização.

3.2.1 PCMSO

Frequência: no ato da admissão, anual (periódicos), demissão, retorno ao trabalho de funcionários ou mudança de função.

Procedimento: O Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) deve ser realizado por clínica laboratório especializado em saúde do trabalhador.

O monitoramento é de responsabilidade da supervisão da unidade escolar e/ou direção.

3.2.2 ASO

Objetivo:

O Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) objetiva atestar se o funcionário está apto para o trabalho e deve ser emitido por médico especialista em saúde do trabalhador.

Frequência:

Anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica.

Procedimento: Para atestar a saúde do trabalhador, devem ser realizados exames laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL.

Responsabilidade:

A solicitação da realização de exames será feito pela nutricionista através de ofício para a Secretaria Municipal de Saúde do município. O registro da higiene dos manipuladores é realizado na planilhade controle POP 3 (Anexo).

Elaboração: Nutricionista Responsável Técnica: Thaysa Fernanda Pereira Rosa

Procedimento Operacional Padrão	
Código: POP 4	CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

1 – Objetivo:

Garantir a qualidade e o bom funcionamento de todos os equipamentos utilizados no processo de armazenamento, e produção de alimentos.

2 – Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos e responsáveis pela unidade escolar.

3 – Procedimentos:

Calibrar periodicamente e garantir a manutenção de panelas de pressão, balanças, termômetros entre outros quando necessário. A manutenção e calibração devem ser realizadas por técnicos especializados e registrado na planilha de controle POP 4 (Anexo).

4 - Frequência: anual ou sempre que necessário.

Elaboração: Nutricionista Responsável Técnica: Thaysa Fernanda Pereira Rosa
--

Procedimento Operacional Padrão	
Código: POP 5	CONTROLE DE PRAGAS

1 – Objetivo:

Estabelecer medidas preventivas, impedindo atração, abrigo, acesso e proliferação de pragas, através de um controle integrado.

2 – Aplicação:

Cozinha, estoque, refeitório e área externa ao serviço de alimentação escolar.

3 – Frequência:

Controle mecânico: Diariamente.

Controle químico: Semestralmente

4 – Procedimentos:Controle mecânico

- Instalação de telas milimétricas nas portas de entrada e janelas da cozinha e estoque;
- Instalação de rodinhos para vedação de portas;
- Manter lixeiras tampadas, limpas e em boas condições;
- O lixo deve ser acondicionado em sacos fechados, ao abrigo de intempéries, colocado para coleta pelo Serviço de Limpeza Pública, diariamente;
- Os ralos devem permanecer fechados (sistema abre-fecha), ou com telas milimétricas;
- Realizar o reparo de frestas, buracos, rachaduras, e instalação elétrica (interruptores) sempre que necessário em paredes, pisos, teto e batente de portas;
- Manter áreas internas e externa livres de objetos em desuso, papel e embalagens de papelão.

Frequência: Diariamente

Controle químico

- A aplicação de produtos químicos e iscas para controle será feita por servidores públicos de serviços gerais do município através de produtos regularizados na ANVISA.

Ação corretiva

- Sempre que houver o surgimento de pragas, a ocorrência deve ser registrada na planilha de controle POP 5(A) anexo, com informações de qual praga foi avistada, em qual local e qual a medida corretiva tomada.
- Sempre que ocorrer o controle químico, o mesmo deve ser registrado na planilha de controle POP 5(B) anexo, contendo informações: data da próxima dedetização,

Elaboração: Nutricionista Responsável Técnica: Thaysa Fernanda Pereira Rosa

Procedimento Operacional Padrão	
Código: POP 6	RECEPÇÃO E CONTROLE DE MERCADORIAS

1 – Objetivo:

Adotar procedimentos de controle para assegurar que as matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas estejam em perfeitas condições higiênico-sanitárias impedindo a contaminação dos produtos.

2 – Aplicação:

Para cozinheiras e funcionários envolvidos na manipulação de alimentos.

3 – Procedimentos:

- Os entregadores das matérias primas, ingredientes, embalagens, alimentos industrializados ou prontos para consumo, assim como seus veículos de transporte, devem se apresentar em condições de higiene;
- Receber os produtos em local exclusivo para este fim, protegida de chuva, sol, poeira e livre de materiais ou equipamentos inservíveis, de preferência um local arejado e que contenha balança;
- Quando os produtos estiverem dentro de caixas de papelão retirar e verificar se há embalagens amassadas, rasgadas, estufadas, trincadas ou enferrujadas, verificar ainda o prazo de validade de cada produto, se houver estes devem ser devolvidos;
- No ato da entrega verificar as embalagens e a qualidade dos alimentos que estão sendo recebidos e se a quantidade dos mesmos confere com o romaneio entregue para assinatura;
- Caso houver algum alimento que esteja com sinais de descongelamento ou recongelamento devem ser devolvidos. Verificar se estes se encontram dentro dos padrões estipulados pela empresa, e se atendem as especificações do fabricante;
- Assinar a nota de recebimento somente após concluir toda verificação de qualidade e quantidade dos produtos entregue.

Elaboração: Nutricionista Responsável Técnica: Thaysa Fernanda Pereira Rosa

ANEXOS – PLANILHAS DE CONTROLE

 PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ DO SUL – PR.	CONTROLE DE HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS				POP 1											
	U.E:															
LIMPEZA DIÁRIA	DATA:															
Azulejos (partes próximas às pias, bancada e fogões)	()1	()2	()3	()4	()5	()6	()7	()8	()9	()10	()11	()12	()13	()14	()15	
Bancadas de manipulação, torneiras e pias	()16	()17	()18	()19	()20	()21	()22	()23	()24	()25	()26	()27	()28	()29	()30	()31
Pisos, ralos e rodapés	()1	()2	()3	()4	()5	()6	()7	()8	()9	()10	()11	()12	()13	()14	()15	
Maçanetas	()16	()17	()18	()19	()20	()21	()22	()23	()24	()25	()26	()27	()28	()29	()30	()31
Lixeiras	()1	()2	()3	()4	()5	()6	()7	()8	()9	()10	()11	()12	()13	()14	()15	
Fogão	()16	()17	()18	()19	()20	()21	()22	()23	()24	()25	()26	()27	()28	()29	()30	()31
Geladeiras e freezer (parte externa)	()1	()2	()3	()4	()5	()6	()7	()8	()9	()10	()11	()12	()13	()14	()15	
LIMPEZA SEMANAL	DATA															
Paredes e interruptores																
Portas e janelas																
Estoque e estrados																
Caixas vazadas																
Armários																
Geladeiras																
Balança digital																
Forno (elétrico, gás e microondas)																
LIMPEZA QUINZENAL	DATA															
Freezers (parte interna)																
LIMPEZA MENSAL	DATA				DATA											
Luminárias:					Telas:											
Assinatura dos responsáveis:																
Carimbo assinatura da Nutricionista responsável Técnica																
Este formulário deverá ser preenchido pelas cozinheiras sempre que os principais equipamentos e instalações da cozinha forem higienizados, como geladeiras, freezers, câmaras, portas, janelas, telas, etc. A responsabilidade do acompanhamento e																

verificação do preenchimento e da nutricionista responsável. O passo a passo de como fazer a higienização e a frequência encontra-se descrito no POP 1 anexo ao Manual de Boas Práticas.

Manter este documento em arquivo por 3 meses.

 PREFEITURA MUNICIPAL DE JUNDIAÍ DO SUL – PR.	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES		POP 3	
	U.E:			
Data:				
Itens	Conforme	Não Conforme	Conforme	Não Conforme
Unhas (curtas, limpas, sem esmalte e sem base). Barba e Bigode (feitos diariamente)				
Utilização de Adornos (brincos, pulseiras, correntes, anéis, etc.).				
Condições do uniforme (completos e limpos, incluindo sapato de proteção).				
Higienização das mãos (Checar frequência e procedimento).				
Utilização de luvas (Checar periodicidade de troca e utilização em caso de lesão nas mãos).				
Utilização de Equipamentos de Proteção Individual (avental de pvc, luvas de borracha).				
Prática de Bons hábitos (não comer, não falar desnecessariamente, não enxugar as mãos no avental, não experimentar alimentos com as mãos, etc.)				
Exame Médico Periódico (PCMSO) (Checar realização e frequência)				
Dispenser para álcool gel e/ou sabonete líquido antisséptico e papel toalha (Checar funcionamento do dispenser e abastecimento).				
<p>Este formulário deverá ser preenchido pela nutricionista responsável durante supervisão/visitas realizadas nas áreas de manipulação dos alimentos, o mesmo após seu preenchimento deverá ser mantido na pasta de POP's da unidade junto com os demais. As condições de higiene e apresentação pessoal exigidas encontram-se descritas no Manual de Boas Práticas e POP 3.</p>				

