

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP's

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

1. OBJETIVO

Descrever os procedimentos para limpeza e higienização das áreas, móveis, equipamentos e utensílios da cozinha;

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Estes procedimentos aplicam-se a todas as áreas, móveis, equipamentos e utensílios do restaurante sempre que houver utilização e sempre quando necessário.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

3.1 Instalações

Procedimento Frequente

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; Luva de borracha; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	2. Pré-lavagem	Remover a sujidade superficial com água
	3. Lavagem	Esfregar com fibraço, água e detergente
	4. Enxágue	Remover o detergente com água
Campo de aplicação		
Em toda superfície das instalações, inclusive os cantos e lugares de mais difícil acesso		

Procedimento Especial (Retirada de incrustações)

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; Luva nitrílica; Óculos de proteção; Máscara; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes	1. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	2. Pré-lavagem	Molhar com água quente e deixar agir por x minutos
	3. Lavagem	Esfregar com fibraço

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN



Procedimento Operacional Padronizado

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

de iniciar o passo 1)	4. Enxágue	Remover o produto com água
Campo de aplicação		
Em toda superfície das instalações, inclusive os cantos e lugares de mais difícil acesso		

3.2 Utensílios

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	2. Pré-lavagem	Remover a sujidade superficial com água (com água quente no caso de utensílios engordurados)
	3. Lavagem	Máquina de lavar louças: Colocar os utensílios no rack da máquina sem excesso. A máquina deve atingir de 55°C à 65°C Manualmente: Esfregar com água e detergente neutro
	4. Enxágue	Máquina de lavar louças: Por calor e deve atingir de 80 à 90°C Manualmente: Enxaguar com água;
	5. Desinfecção	Máquina de lavar louças: devido ao calor nas primeiras etapas não é necessária a desinfecção manual; Manualmente: Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente ou solução clorada (*incluir concentração* deixar agir por 15 minutos e enxaguar com água). No caso de talheres a desinfecção pode ser feita através de aquecimento em forno por x minutos ou sob fervura em água.
Campo de aplicação		

Elaboração Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Atualização/Aprovação Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN
--	--

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

Em toda superfície dos utensílios, se atentando aos detalhes, para evitar incrustações

3.3 Móveis

Móveis que não entram em contato diretamente com o alimento

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	2. Pré-lavagem	Remover a sujeira superficial com água
	3. Lavagem	Esfregar com água e detergente neutro
	4. Enxágue	Remover o produto com água
Campo de aplicação		
Em toda superfície, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações		

Móveis que entram em contato diretamente com alimento

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	2. Pré-lavagem	Remover da sujeira superficial com água
	3. Lavagem	Esfregar com água e detergente neutro
	4. Enxágue	Remover do produto com água e secar com pano descartável
	5. Desinfecção	Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

Campo de aplicação

Em toda superfície, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações

3.4 Equipamentos

→ Freezer e câmara congelada

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Transferir os alimentos para outro equipamento	
	2. Desligar o equipamento da tomada, retirar as borrachas se possível e deixar degelar	
	3. escoar a água do degelo	
	3. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	4. Lavagem	Esfregar com água e detergente neutro as superfícies e borrachas
	5. Enxágue	Remover o produto com água e secar com pano descartável
	6. Desinfecção	Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente

Campo de aplicação

Em toda superfície, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações

→ Geladeira e câmara refrigerada

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Transferir os alimentos para outro equipamento	
	2. Desligar o equipamento da tomada, retirar as grades e borrachas (se possível)	
	3. Diluição do produto: xx	Diluir x de produto para x de água

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN



Procedimento Operacional Padronizado

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

	(incluir nome do produto)	
	4. Lavagem	Esfregar as superfícies, borrachas e lavar as grades com água e detergente neutro
	5. Enxágue	Enxaguar as superfícies e as grades com água. Retirar o excesso de água com pano descartável
	6. Desinfecção	Borrifar álcool 70% em toda superfície interna deixar secar naturalmente
Campo de aplicação		
Em toda superfície, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações		

→ Fogão e forno

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; Luva nitrílica; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Desligar o equipamento da tomada	
	2. Retirar as grades e peças que desmontam	
	3. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	4. Pré-lavagem	Remover as sujidades superficiais com água
	5. Lavagem	Esfregar com água e detergente neutro.
	6. Enxágue	Remover o detergente do com água e deixar secar naturalmente
Campo de aplicação		
Em toda superfície, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações		

****Adequar procedimento e produto à realidade da unidade de acordo com densidade da sujidade****

Elaboração Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Atualização/Aprovação Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN
--	--

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

→ Coifa

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; Luva nitrílica; Óculos de proteção; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Desligar o equipamento	
	2. Retirar as grades	
	3. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	4. Pré-lavagem	Remover as sujidades superficiais com água
	5. Lavagem	Esfregar com água e detergente neutro.
	6. Enxágue	Remover o detergente do com água e deixar secar naturalmente
Campo de aplicação		
Em toda superfície e grades, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações		

****Adequar procedimento e produto à realidade da unidade de acordo com densidade da sujidade****

→ Equipamentos que precisam desmontar

Adequar esta próxima tabela para cada equipamento a ser introduzido

EPI's utilizados	Passo a passo	Ação
Bota antiderrapante; Avental de plástico; (Alterar se necessário) (colocar os EPI's antes de iniciar o passo 1)	1. Pré-lavagem	Remoção das sujidades superficiais
	2. Desmonte do equipamento	**Colocar aqui o passo a passo de acordo com fabricante**
	3. Diluição do produto: xx (incluir nome do produto)	Diluir x de produto para x de água
	4. Lavagem	Esfregar toda a superfície do equipamento e peças com água e detergente retirando toda a sujidade

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 01	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	---	------------------	--------------

	5. Enxágue	Remover o detergente com água e secar com pano descartável
	6. Desinfecção	Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente
	7. Montagem	**Colocar aqui o passo a passo de acordo com fabricante**
Campo de aplicação		
Em toda superfície, se atentando aos detalhes e lugares de difícil acesso para evitar incrustações.		

4. MONITORAMENTO

Após a avaliação da responsável, o controle é realizado através da planilha unificada de controle de pontos críticos (Anexo 11);

5. AÇÃO CORRETIVA

- ✓ Realizar a orientação e solicitar a nova higienização imediatamente;
- ✓ Reforçar o treinamento com os funcionários.

Este POP é um modelo para auxílio, os processos e os produtos utilizados, devem ser descritos exatamente como é realizado na unidade

6. ANEXO

- ✓ Anexo I - Fichas técnicas dos produtos utilizados

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 02	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------

1. OBJETIVO

Demonstrar passo a passo o procedimento adequado para higienização de hortifrúteis, utilizados na produção das refeições.

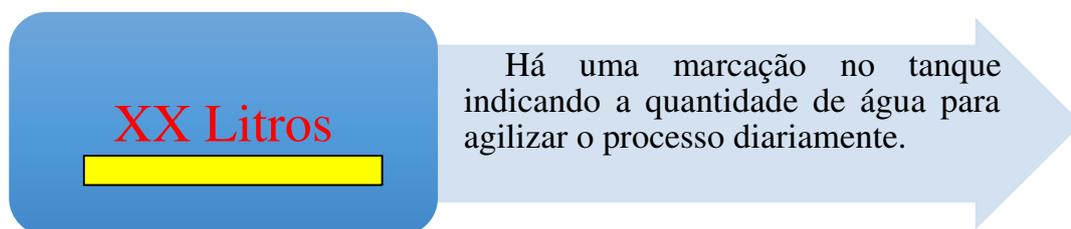
2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se para higienização de todos os hortifrúteis utilizados na unidade.

3. EPIs UTILIZADOS

- ✓ Avental de plástico
- ✓ Botas antiderrapantes

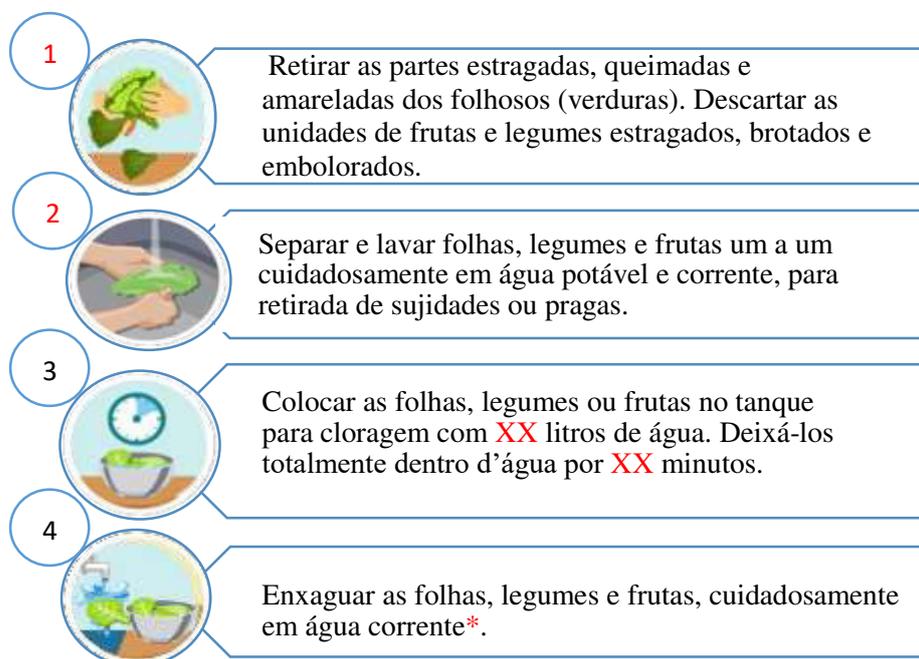
4. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS



4.1 Higienização dos hortifrúteis

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 02	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------



*Pular a etapa 4 se for utilizado pastilhas sem enxague.

4.2 Cloração dos hortifrúteis detalhada

Pegar o produto para a cloração de hortifrúteis e verificar a recomendação do fabricante, para realizar a diluição em água potável.

Com o auxílio de um balde graduado (medidor), encher o tanque com **XX** litros de água e colocar **XX** medidores de produto. Em seguida, utilizar a fita de papel para teste de cloro, verificando se a coloração da fita está no mínimo de concentração exigida, entre 100 ppm (Partes Por Milhão) e o máximo 200 ppm.

Inserir os hortifrúteis no recipiente com o produto diluído de modo que fique todas as partes dentro da água, e deixar agir por **XX** minutos.

4.3 Não necessita de cloração

- ✓ Folhas e legumes que serão refogados/cozidos, assados ou fritos;
- ✓ Frutas, cujo as cascas não são consumidas;
- ✓ Realizar apenas as etapas 1 (seleção) e 2 (lavagem).

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 02	Página XX	TÍTULO: HIGIENIZAÇÃO FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------

5. MONITORAMENTO

O monitoramento é realizado através do preenchimento da planilha unificada de controle de pontos críticos (Anexo 11);

6. AÇÃO CORRETIVA

- ✓ Realizar o procedimento novamente caso as frutas, verduras e legumes não estejam sendo higienizados corretamente;
- ✓ Reforçar treinamento com os colaboradores.

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

		Procedimento Operacional Padronizado		
Código POP N° 03	Página XX	TÍTULO: MANEJO DE RESÍDUOS	Revisão N° XX	Data 2021

1. OBJETIVO

Estabelecer os procedimentos a serem adotados no manejo dos resíduos gerados nas áreas de produção das refeições e em toda área do restaurante, a fim de evitar contaminações cruzadas entre os resíduos gerados e as superfícies, equipamentos e utensílios.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Aplica-se a todos os resíduos e recipientes de resíduos gerados em todas as áreas do restaurante.

3. DESCRIÇÃO TÉCNICA

- Todo resíduo é armazenado em lixeiras com tampas e acionamento automático;
- Os sacos plásticos são resistentes;
- As lixeiras estão em bom estado de funcionamento;
- Os resíduos são recolhidos diariamente e/ou conforme a necessidade;
- A retirada dos resíduos é feita em horário distinto da produção de alimentos (**XX horas**) de maneira a evitar a contaminação cruzada;
- As áreas de armazenamento de lixo são limpas e higienizadas diariamente.

4. Equipamentos de Proteção Individual Utilizados (EPI's):

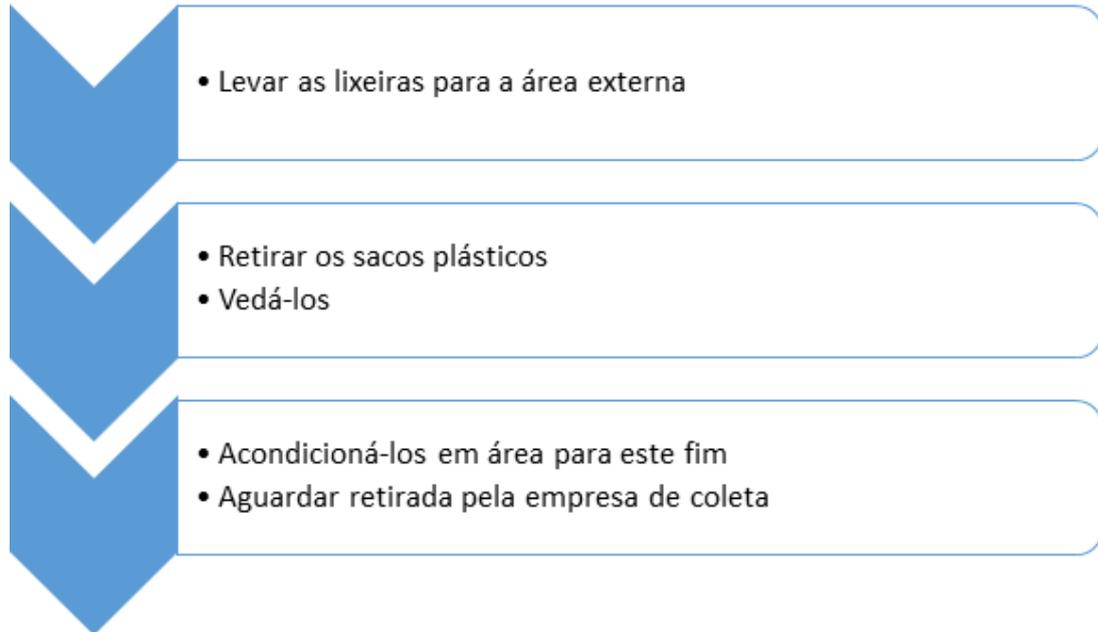
- Botas antiderrapantes;
- Avental de plástico.

5. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

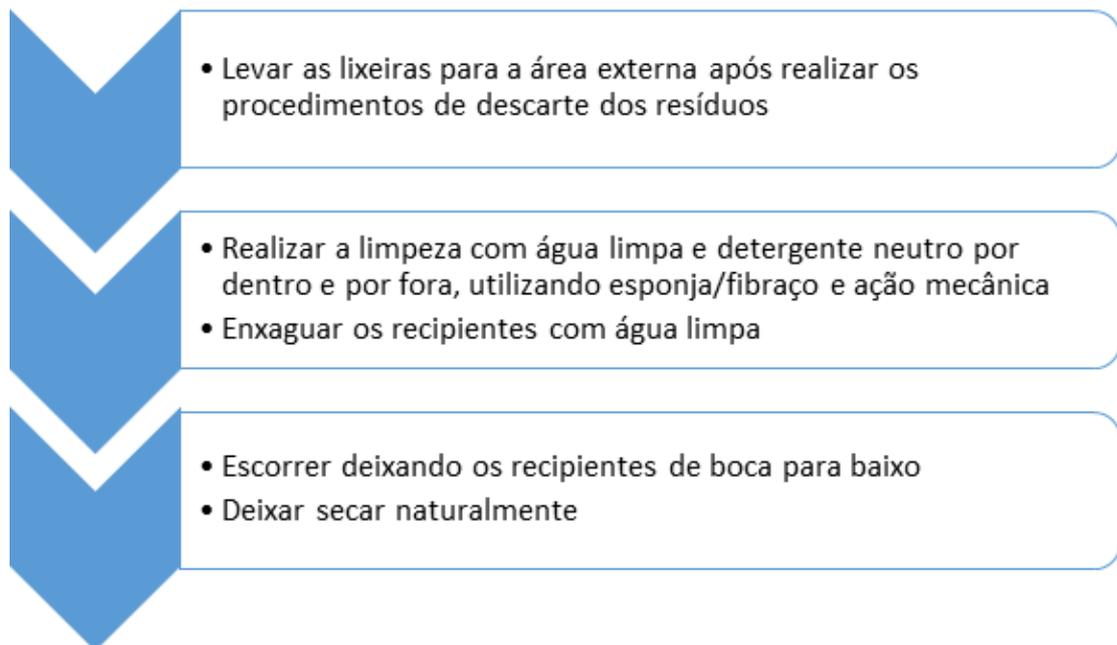
Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 03	Página XX	TÍTULO: MANEJO DE RESÍDUOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	----------------------------	------------------	--------------

5.1 Descarte dos resíduos



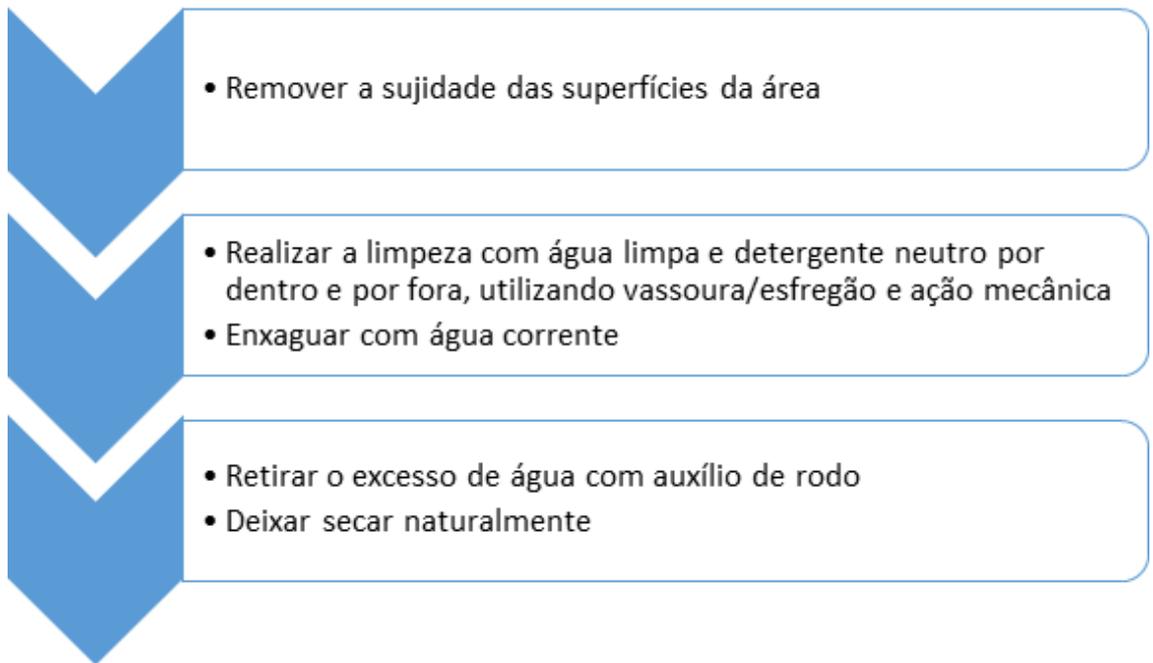
5.2 Limpeza das lixeiras



5.3 Limpeza da área de lixo

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 03	Página XX	TÍTULO: MANEJO DE RESÍDUOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	----------------------------	------------------	--------------



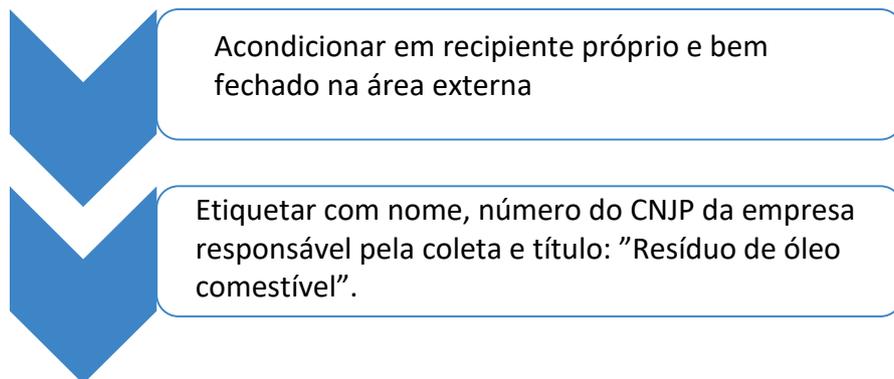
A unidade realiza a separação do lixo orgânico e o reciclável na área de depósito de resíduos	
Orgânico	Reciclável
Separado em lixeira/container de cor xx	Separado em lixeira/container de cor xx
A empresa privada responsável pela coleta é: XXXXXXX, realizando com a frequência *diária* .	A empresa privada responsável pela coleta é: XXXXXXX, realizando com a frequência *diária* .

6. DESCARTE DE ÓLEO

- O óleo não é descartado na rede de esgoto;
- São reciclados **pela empresa XX** que utiliza para a fabricação de biodiesel, sabões e tintas.

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 03	Página XX	TÍTULO: MANEJO DE RESÍDUOS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	----------------------------	------------------	--------------



7. MONITORAMENTO

O monitoramento dos procedimentos é realizado diariamente pela responsável técnica ou funcionário treinado, avaliando as condições higiênicas dos recipientes de lixo, área de armazenamento da lixeira e uso correto de equipamentos de proteção individual.

É realizado o registro da empresa contratada na planilha de controle "Manejo de resíduos" (Anexo XX) ;

8. AÇÃO CORRETIVA

- ✓ Corrigir falhas no uso do EPI;
- ✓ Corrigir as falhas de higienização da área de depósito de resíduos e/ou lixeiras;
- ✓ Reforçar o treinamento com os colaboradores;

9. REGISTRO

Realizado através do anexo XX

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 04	Página XX	TÍTULO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------

1. OBJETIVO

Orientar práticas de higiene pessoal, visando controlar a transmissão de microrganismos aos alimentos pelo manipulador.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Estes procedimentos aplicam-se a todos os colaboradores da unidade.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

3.1 Higienização das mãos



Caso haja disponibilidade de álcool 70%, passe-o nas mãos e antebraços e deixe secar naturalmente.

3.2 Higienizar as mãos:

- ✓ Ao chegar ao trabalho;
- ✓ Após espirrar, tossir ou assoar o nariz;
- ✓ Após utilizar o banheiro;
- ✓ Antes e após se alimentar;

Elaboração Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Atualização/Aprovação Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN
--	--

Código POP N° 04	Página XX	TÍTULO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------

- ✓ Após fumar;
- ✓ Após comer;
- ✓ Após transportar o lixo;
- ✓ Após manipular produtos químicos;
- ✓ Após apanhar objeto do chão ou tocar em superfície contaminada;
- ✓ Antes de iniciar, ou interromper e ao finalizar qualquer atividade;
- ✓ Antes e após manipular alimentos crus ou não higienizados.

3.3 Aplicabilidade

Executar diariamente durante todos os procedimentos operacionais.

3.4 Saúde dos manipuladores

O Controle de saúde é comprovado mediante a apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), que é fornecido pelo médico responsável após a realização dos exames. No laudo, o médico responsável deixa descrito se o manipulador está apto para desenvolver sua função. Os ASOS originais ou, no mínimo, uma cópia destes, são arquivados na unidade.

Os manipuladores que apresentarem alguma doença, queimaduras, cortes, que possam representar um perigo na manipulação do alimento são avaliados e se necessário são encaminhados para áreas que não sejam diretamente ligadas ao preparo dos alimentos. Em casos extremos, são afastados, de acordo com o laudo médico. Quando acontecem pequenas lesões, são utilizadas proteções que evitam a contaminação do alimento, como a utilização de **dedeiras e /ou luvas**.

3.5 Treinamento dos colaboradores

Todos os colaboradores da unidade que entram em contato com os alimentos recebem treinamento para garantir a segurança e higiene dos alimentos produzidos.

Os colaboradores são qualificados tecnicamente nos requisitos de higiene pessoal, manipulação dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, através dos treinamentos específicos e periódicos. A unidade mantém em arquivo os registros da participação dos colaboradores incluindo o responsável, a carga horária e o conteúdo de acordo com o Anexo I.

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 04	Página XX	TÍTULO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------

4. MONITORAMENTO

As condições de higiene e controle de saúde dos colaboradores é realizado por meio do preenchimento do Checklist - Condições de Saúde dos Colaboradores no Anexo XX.

5. AÇÃO CORRETIVA

- ✓ Reforçar treinamento com os colaboradores;
- ✓ Adequar produtos utilizados na higienização das mãos;
- ✓ Encaminhar o manipulador para avaliação médica.

6. ANEXOS

Anexo I - Registro de Treinamentos Aplicados

Anexo II - Checklist das Condições de Saúde dos Colaboradores

Anexo III - Ficha técnica de produtos utilizados na higienização de mãos

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 04	Página XX	TÍTULO: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	--	------------------	--------------

ANEXO I - REGISTRO DE TREINAMENTOS APLICADOS

- ✓ Data da capacitação: __ / __ / __
- ✓ Ministrante:
- ✓ Conteúdo programático:
- ✓ Carga horaria:

NOME DO PARTICIPANTE	CARGO	ASSINATURA
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Visto: _____ Data: _____

ANEXO II - CHECKLIST DAS CONDIÇÕES DE SAÚDE DOS COLABORADORES

Elaboração Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Atualização/Aprovação Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN
--	--

Código POP N° 05	Página XX	TÍTULO: CONTROLE DE PRAGAS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	-----------------------------------	------------------	--------------

1. OBJETIVO

Combater insetos e roedores, seguindo as normas ambientais de higiene, impossibilitando a atração e sobrevivência de pragas.

2. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se em todas as áreas da unidade no máximo a cada 180 dias, ou quando houver vestígios de insetos e roedores. No caso de infestação a frequência é reduzida para semanalmente.

3. DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

Os procedimentos adotados para Prevenção de Vetores e Pragas Urbanas é executado por uma empresa terceirizada, e estão divididos conforme os subitens abaixo:

3.1. O que é controle Integrado de Pragas?

É um conjunto de medidas preventivas para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos, ratos e pombos, evitando a aplicação de produtos químicos.

3.2 Quais são as medidas preventivas?

- ✓ Manter o gramado da área externa aparado, remoção diária e acondicionado do lixo corretamente;
- ✓ Instalações - São instaladas telas milimétricas nas janelas, portas, exaustores e nos ralos abre e fecha. Proteções inferiores e molas de fechamento nas portas dificultando o acesso de pragas;
- ✓ Operacional – Remover ou embalar as caixas de papelão, retirar os resíduos dos ralos e realizar manutenção da limpeza das áreas.

3.2. Controle químico

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN

Código POP N° 05	Página XX	TÍTULO: CONTROLE DE PRAGAS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	-----------------------------------	------------------	--------------

O serviço é executado por uma empresa controladora de vetores e pragas urbanas, licenciada na vigilância sanitária e que utiliza somente produtos registrados no Ministério da Saúde e na ANVISA.

A empresa orienta os responsáveis da unidade em relação aos procedimentos antes e após a aplicação dos produtos para evitar riscos de contaminação dos alimentos e colaboradores.

Após o serviço a empresa contratada fornece certificado de aplicação, onde o documento é arquivado na pasta X, junto com a cópia da licença sanitária da dedetizadora.

4. MONITORAMENTO

O monitoramento desses procedimentos é realizado pela responsável técnica da unidade, de acordo com o Anexo I, sendo armazenado após o preenchimento no Arquivo da Qualidade, na pasta X.

5. AÇÃO CORRETIVA

- ✓ Acionamento da Empresa contratada para reforço de aplicação;
- ✓ Troca da Empresa especializada;
- ✓ Reparo das telas milimétricas, das proteções inferiores e molas das portas;
- ✓ Reforçar o treinamento operacional dos colaboradores.

6. ANEXOS

Anexo I - Registro de aparecimento e/ou vestígios de pragas;

Anexo II - Planilha da aplicação do controle integrado de vetores e pragas urbanas;

Anexo III - Certificado de aplicação e garantia (fornecida pela empresa contratada);

Anexo IV - Cadastro da empresa no órgãos do Sistema de Vigilância em Saúde.

Elaboração	Atualização/Aprovação
Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN



Procedimento Operacional Padronizado

Código POP N° 05	Página XX	TÍTULO: CONTROLE DE PRAGAS	Revisão N° XX	Data 2021
---------------------	--------------	-----------------------------------	------------------	--------------

ANEXO I – REGISTRO DE APARECIMENTO E/OU VESTÍGIOS DE PRAGAS

Data	Área	Pragas/ Vestígios

Visto _____ Data: _____

Elaboração Secretaria de Desenvolvimento Social - SP Departamento de Qualidade - Bom Prato	Atualização/Aprovação Nutricionista Bom Prato XXXXX Colocar nome e CRN
--	--

