

# POP'S- Procedimentos Operacionais Padronizados



Secretaria de Estado de Educação, Cultura e Esporte  
**Gerência da Merenda Escolar – [gae@seduc.go.gov.br](mailto:gae@seduc.go.gov.br)**  
Av. Anhanguera, n.º 7171 – Setor Oeste - Goiânia – GO. CEP: 74110-010  
Fone: (062) 32339337/08006433065 Fax (62) 32013123

**ESTADO DE GOIÁS**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE EDUCAÇÃO, CULTURA E ESPORTE**  
**SUPERINTENDÊNCIA DE GESTÃO, PLANEJAMENTO E FINANÇAS**  
**GERÊNCIA DE MERENDA ESCOLAR**  
**NÚCLEO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SEGURANÇA ALIMENTAR E**  
**NUTRICIONAL**

**MARCONI FERREIRA PERILLO JÚNIOR**  
Governador do Estado de Goiás

**RAQUEL FIGUEIREIDO ALESSANDRI TEIXEIRA**  
Secretária de Estado da Educação, Cultura e Esporte

**RUY ROCHA DE MACEDO**  
Superintendente Executivo

**DEOCLECY DE FREITAS BARBOSA**  
Superintendente de Gestão, Planejamento e Finanças

**BIANKA MORAES JORDÃO SOUSA**  
Gerente da Merenda Escolar

**EUNICE DE SOUSA COSTA ALMEIDA**  
Coordenadora do Núcleo de Alimentação Escolar e Segurança Alimentar e Nutricional

**NAESAN - Núcleo de Alimentação Escolar e Segurança Alimentar e Nutricional**

Aline Lopes Galvão – Nutricionista

Camila Tavares - Nutricionista

Diva de Fátima Costa - Técnica em Alimentação Escolar

Edileuza Matias da Silva Oliveira – Auxiliar Administrativo

Elias Correia da Silva – Técnico em Alimentação Escolar

Eunice de Sousa Costa Almeida – Coordenadora do Núcleo

Eva Maria Paulino de Queiroz - Técnica em Alimentação Escolar

Gisela Almeida Costa dos Santos - Nutricionista

Joab Santana Cananéia - Estagiário de Engenharia de Alimentos

José Donizete de Oliveira Júnior- Nutricionista

Julianne Pereira Duarte - Nutricionista

Lauana Lopes Nogueira - Nutricionista

Lorran Abrantes – Nutricionista e Responsável Técnico do FNDE

Luciene Rates Batista Marinho – Revisora de textos e Assistente Técnica

Lucy Teodora de Jesus Lima – Assistente Administrativo

Michele Eler de Souza. - Nutricionista

Raquel Priscilla Oliveira – Nutricionista e Assistente Técnica

## APRESENTAÇÃO

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) é o estabelecimento ou prescrição de métodos a serem seguidos rotineiramente, de acordo com a Resolução RDC nº 275. Seu objetivo é garantir as condições higiênico-sanitárias necessárias à produção de alimentos.

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**HIGIENIZAÇÃO DE GELADEIRA**

**Objetivo:** Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

**Execução da tarefa:** Manipuladores de alimentos

**Material necessário:**

- Esponja;
- Sabão;
- Pano;
- Caixa de isopor;
- Gelo.

**Quando:** Semanalmente ou conforme a necessidade.

**Como:**

- Retirar todo produto existente na geladeira e armazenar em uma caixa de isopor contendo gelo;
- Utilizar, primeiramente, esponja e sabão para limpeza interna e externa;
- Passar um pano úmido para retirar o excesso de sabão existente.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente, até que a geladeira esteja completamente limpa;
- Se for necessário, capacitação de pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Semanalmente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**HIGIENIZAÇÃO DE LIQUIDIFICADORES OU OUTROS EQUIPAMENTOS**  
**DESMONTÁVEIS**

**Objetivo:** Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

**Execução da tarefa:** Manipuladores de alimentos

**Material necessário:**

- Esponja;
- Detergente;
- Desinfetante.

**Quando:** Conforme a necessidade.

**Como:**

- Retire os resíduos sólidos;
- Lave com água e detergente;
- Enxágue;
- Desinfete (com água quente por 15 minutos ou pelo uso de desinfetantes apropriados);
- Deixe secar naturalmente.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente, até que o equipamento esteja completamente limpo;
- Se for necessário, capacitação de pessoal.

**Verificação**

<b>O quê?</b>	<b>Como?</b>	<b>Quando?</b>	<b>Quem?</b>
Execução e Frequência de higienização	Observação	Conforme o uso	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado  
HIGIENIZAÇÃO DO FOGÃO**

**Objetivo:** Higienizar corretamente o equipamento a fim de evitar danos e também a contaminação dos alimentos.

**Execução da tarefa:** Manipuladores de alimentos.

**Material necessário:**

- Luvas;
- Avental;
- Detergente neutro;
- Esponja e/ou fibraço;
- Desencrustante e/ou desengordurante.

**Quando:** Diariamente.

**Como:**

- Fazer higienização das mãos e colocar luvas;
- Retirar os resíduos com esponja ou fibraço;
- Aplicar o detergente com o auxílio de uma esponja ou fibraço;
- Retirar as peças removíveis e colocar de molho com detergente desencrustante, por 10 minutos;
- Enxaguar até a retirada completa do detergente;
- Aplicar o desencrustante por toda área fixa do fogão, com o auxílio de um fibraço;
- Deixar agir por 10 minutos;
- Enxaguar até a retirada completa do produto;
- Ligar os queimadores para agilizar a secagem.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente, até que o fogão esteja completamente limpo;
- Se for necessário, capacitação de pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**HIGIENIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES**

**Objetivo:** Descrever os procedimentos relacionados com higiene e saúde dos colaboradores envolvidos com a manipulação de alimentos, direta ou indiretamente.

**Execução da tarefa:** Manipuladores e visitantes (professores, alunos e outros).

**Higienização das mãos**

**Material necessário:**

- Água;
- Sabão bactericida;
- Papel toalha descartável;
- Álcool em gel.

**Quando:**

- Ao entrar na área de manipulação;
- Em toda a troca de tarefa;
- Ao espirrar, tossir, coçar a cabeça ou o corpo;
- Sempre que necessário.

**Como:**

- Abrir a torneira e molhar as mãos, evitando encostar-se à pia;
- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de sabão para cobrir todas as superfícies das mãos;
- Ensaboar as palmas das mãos, friccionando-as entre si;
- Esfregar a palma da mão direita contra o dorso da mão esquerda entrelaçando os dedos e vice-versa. Garantir que os espaços entre os dedos também sejam esfregados;
- Colocar as pontas dos dedos da mão esquerda contra a palma da mão direita, fechada em concha, fazendo movimento circular e vice-versa;
- Esfregar o polegar direito, com o auxílio da palma da mão esquerda, em movimento circulares e vice-versa;
- Esfregar o punho esquerdo, com o auxílio da palma da mão direita, utilizando movimento circular e vice-versa;
- Enxaguar as mãos, retirando os resíduos de sabão. Evitar contato direto das mãos ensaboadas com a torneira;
- Secar as mãos com papel-toalha descartável, iniciando pelas mãos e seguindo pelos



punhos. Desprezar o papel-toalha na lixeira para resíduos comuns;  
- Aplicar na palma da mão quantidade suficiente de álcool para cobrir todas as superfícies das mãos e deixar secar naturalmente.

**Cuidados Especiais:**

- Não se esquecer de retirar anéis e alianças;
- Lavar as mãos a cada troca de tarefa;
- Utilizar a pia específica para lavagem de mãos para este fim.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Saúde dos manipuladores**

**Objetivo:** priorizar a saúde do colaborador e sua condição para estar apto a trabalhar.

**Quando:**

- apresentar algum ferimento ou infecção na pele;
- aquelas lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

**Como:**

- em caso de ferimentos tratar e cobrir com bandagens e proteger com luvas ou dedeiras;
- em caso de lesões graves ou sintomas de enfermidades, os colaboradores devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos, até que esteja em boas condições de saúde.
- Exames periódicos:
  - Sangue: a cada 12 meses
  - Fezes: a cada 12 meses
  - Outros exames caso seja necessário.
- não se esqueça de documentar estes exames através dos laudos médicos em lugar de fácil acesso.

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**HIGIENIZAÇÃO DE LIXEIRA E RECOLHIMENTO DE LIXO**

**Objetivo:** Evitar a atração de pragas, odores e contaminação do ambiente.

**Execução da tarefa:** Auxiliar de serviços gerais.

**Material necessário:**

- Esponja (exclusiva para este fim);
- Detergente;
- Álcool 70%;
- Saco de lixo.

**Quando:** Diariamente. Se for necessário, recolher o lixo mais de uma vez.

**Como:**

- Levar as lixeiras para o exterior da Unidade de Produção e retirar o lixo;
- Acondicioná-lo em container ou lugar próprio;
- Esfregar com esponja e detergente todas as suas partes;
- Enxaguar com água corrente;
- Secar naturalmente;
- Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente;
- Encaixar o saco plástico na lixeira;
- Voltar a lixeira para os respectivos locais.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente até que a lixeira esteja completamente limpa e o lixo no devido lugar;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado  
HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS E MESAS**

**Objetivo:** Remover resíduos alimentares das bancadas e mesas, para garantir que os alimentos possam ser manipulados e consumidos com segurança.

**Execução da tarefa:** Manipuladores.

**Material necessário:**

- Água;
- Detergente neutro;
- Esponja de limpeza;
- Álcool 70%.

**Quando:**

- Ao iniciar a produção;
- Nas trocas de tarefas;
- Quando verificar contaminação;
- No fim das tarefas.

**Como:**

- Retirar a sujidade grossa (restos de alimentos) da superfície;
- Jogar água sobre superfície com cuidado para não molhar o chão;
- Esfregar com uma esponja e detergente neutro, até que toda a superfície esteja limpa;
- Enxaguar jogando água, até retirar todo o resíduo de detergente. Utilizar um pano limpo e úmido;
- Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente.

**Cuidados Especiais:** Evitar a contaminação cruzada dos alimentos; evitar o contato de alimentos crus/cozidos na bancada.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade até que bancada e mesa estejam completamente limpas;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado**

**HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS**

**Objetivo:** Higienizar corretamente os equipamentos a fim de evitar a contaminação dos alimentos.

**Execução da tarefa:** Manipuladores.

**Material necessário:**

- Água;
- Detergente Neutro;
- Bucha;
- Álcool 70%.

**Quando:** Diariamente.

**Quais equipamentos:**

- |                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| - Pratos                       | - Panelas         |
| - Copos                        | - Placas de corte |
| - Talheres: escumadeira, facas | - Outros          |

**Como:**

- Retirar as sujidades;
- Enxaguar o utensílio em água corrente;
- Esfregar com uma esponja com detergente neutro até que toda a superfície esteja limpa;
- Enxaguar em água corrente, até retirar todo o resíduo de detergente;
- Colocar em recipiente limpo e higienizado;
- Borrifar álcool 70% e deixar secar naturalmente;
- Garantir a secagem completa antes de guardar os utensílios.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente, até que os utensílios estejam completamente limpos;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Qualidade da higienização dos utensílios	Observação dos utensílios após higienização	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS**

**Objetivo:** Eliminar microorganismos, tendo em vista que esses alimentos podem ser consumidos crus.

**Execução da tarefa:** Manipuladores.

**Material necessário:**

- Água;
- Solução Clorada;
- Recipientes higienizados.

**Quando:** Ao trabalhar com frutas e hortaliças.

**Como:**

- Selecionar, retirando as folhas, partes e unidades deterioradas;
- Lavar em água corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, rúcula, agrião, etc.) folha a folha, e frutas e legumes um a um;
- Colocar de molho em solução clorada (seguir orientação do rótulo do produto utilizado);
- Enxaguar em água corrente;
- Fazer o corte dos alimentos, estando as mãos e os utensílios higienizados;
- Manter sob refrigeração até a distribuição.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente até que os alimentos estejam limpos;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
A matéria prima	Observação	Na chegada ao estabelecimento e depois de higienizadas	Manipuladores/Responsáveis pela cozinha

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**HIGIENIZAÇÃO DE TETO, PAREDES, PISO, PORTA**

**Objetivo:** Evitar surgimento de pragas no ambiente assim como contaminação cruzada com os alimentos.

**Execução da tarefa:** Manipuladores.

**Material necessário:**

- Escada;
- Rodo;
- Panos limpos;
- Água;
- Luvas;
- Detergente neutro;
- Solução desincrustante;
- Solução clorada a 200ppm.

**Quando:** Mensalmente.

**Como:**

- A operação deve ser realizada antes de qualquer outra, respeitando sempre a ordem de cima para baixo e do fundo para a porta;
- Colocar luvas;
- Limpar os cantos, com o auxílio de uma escada, removendo as teias de aranha ou outras sujeiras visíveis com um pano;
- Umedecer o local em solução de detergente e esfregar com o auxílio do rodo e pano;
- Retirar as incrustações com produtos específicos (desincrustantes);
- Enxaguar e retirar o excesso de água;
- Sanitizar com solução clorada 200ppm.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente até que as superfícies estejam limpas;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado**

**HIGIENIZAÇÃO DE PANOS**

**Objetivo:** Eliminar as sujidades e os microorganismos, tendo em vista que pode ser fonte de contaminação cruzada.

**Execução da tarefa:** Auxiliar de serviços gerais.

**Material necessário:**

- Balde
- Água;
- Sabão;
- Água sanitária;
- Escova;
- Panelas e fogão;
- Luvas.

**Quando:** Semanalmente e sempre que forem usados.

**Como:**

- Misturar em um balde: água, sabão e água sanitária;
- Colocar as luvas e esfregar bem com a escova até tirar toda a sujeira;
- Enxaguar em água corrente;
- Torcer bem;
- Secar naturalmente.

**Cuidados Especiais:** Semanalmente ferver os panos em uma panela com água sanitária.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente, até que os panos estejam limpos;
- Se for necessário, capacitação do pessoal;

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Observação	Diariamente	Manipuladores/Responsáveis pela unidade de produção

**Procedimento Operacional Padronizado**  
**CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA**

**Objetivo:** Estabelecer procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água que entra em contato direto ou indireto com os alimentos.

**Execução da tarefa:** Empresas terceirizadas responsáveis pela higienização dos reservatórios de água e o tratamento químico da água, de responsabilidade da SANEAGO.

**Materiais necessários para limpeza da caixa d'água e bebedouro:** **Quando:** Semestral.

**bebedouro:**

- |                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| - Escada;       | - Luvas;                    |
| - Rodo;         | - Detergente neutro;        |
| - Panos limpos; | - Solução desengrassante;   |
| - Água;         | - Solução clorada a 200ppm. |

**Como:**

- Colocar luvas;
- Limpar os cantos, com o auxílio de uma escada, removendo as teias de aranha ou outras sujeiras visíveis com um pano;
- Umedecer o local em solução de detergente e esfregar com o auxílio do rodo e pano;
- Retirar as incrustações com produtos específicos (desengrassantes);
- Enxaguar e retirar o excesso de água;
- Sanitizar com solução clorada 200ppm;
- Em bebedouros, não esqueça de trocar o filtro semestralmente ou antes, caso seja necessário.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente até que as superfícies estejam limpas;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Documentação emitida pela empresa terceirizada	Diariamente	Empresa terceirizada



**Procedimento Operacional Padronizado**  
**CONTROLE INTEGRADOS DE VETORES E PRAGAS URBANAS**

**Execução da tarefa:** Empresas contratadas para realizar o trabalho.

**Materiais necessários:**

- Escada;
- Produto químico específico da empresa contratada;
- Luvas e máscaras de proteção.

**Quando:** Mensalmente.

**Como:**

- Retirada de material em desuso nas áreas externas;
- Cuidados com a poda de canteiros e gramados;
- Vedação de buracos, frestas, vãos, nas paredes e calçamento;
- Fechamento automático das portas externas;
- Uso de ralos sifonados.
- Uso de lixeiras movidas a pedal;
- Faça a limpeza das instalações, utensílios e equipamentos adequadamente e no período necessário.

**Ação corretiva:**

- Realizar atividade novamente até que as superfícies estejam limpas;
- Se for necessário, capacitação do pessoal.

**Verificação**

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Execução e Frequência de higienização	Documentação emitida pela empresa terceirizada	Diariamente	Empresa terceirizada

# JÁ LAVOU SUAS MÃOS HOJE?



## REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002**. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Disponível em: <<http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/dcf7a900474576fa84cfd43fbc4c6735/RDC+N%C2%BA+275,+DE+21+DE+OUTUBRO+DE+2002.pdf?MOD=AJPERES>>. Acesso em: 15 jan. 2014.

Fonte da foto da capa: Internet