



## POPs (Procedimento operacional padrão)

Os POP's são uns dos principais documentos obrigatórios exigidos pela vigilância sanitária e citados pela RDC 216 e RDC 275 para os serviços de alimentação. Sua principal finalidade é descrever detalhadamente todas as operações necessárias para a realização de uma atividade, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar determinada atividade.

### IMPORTÂNCIA DOS POP'S NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

A implementação dos POP's nos serviços de alimentação é extremamente importante, pois, descrevem cada passo sequencial que deverá ser dado pelo operador para garantir o resultado esperado de cada tarefa, obtendo o mesmo resultado final, mesmo em turnos diferentes, em dias diferentes, com manipuladores diferentes. Todas as etapas de produção são padronizadas para que sejam feitas de uma mesma forma, a fim de se garantir a qualidade da produção dos alimentos e o fornecimento de alimentos seguros para o consumidor. Os POP's devem esclarecer:

- O que deve ser feito?  
Descrever qual será a tarefa específica para este POP.
- Qual a frequência?  
De quanto em quanto tempo o procedimento deve ser realizado.
- Quem deve fazer?  
Quem será o profissional responsável pela tarefa.
- Como? (Método)  
Maneira de como realizar o procedimento.

Fonte: <http://www.alimentosonline.com.br>  
<http://portal.anvisa.gov.br>

### TIPOS DE POP's



Os POP's citados pela RDC 216 abrangem a maioria dos processos dos serviços de alimentação, como cozinhas institucionais, lanchonetes, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. Eles são:

- POP 01 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- POP 02 - Higienização do reservatório de água;
- POP 03 - Higiene e saúde dos manipuladores;
- POP 04 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

Já os POP's citados pela RDC 275 são implementados em indústrias alimentícias, restaurantes industriais, bufês, padarias e em estabelecimentos que realizam transportes e processamentos de alimentos e eles são:

- POP 01 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- POP 02 - Controle de potabilidade da água;
- POP 03 - Higiene e saúde dos manipuladores;
- POP 04 - Controle integrado de pragas urbanas;
- POP 05 - Manejo de resíduos
- POP 06 - Seleção de matérias primas, embalagens e ingredientes;
- POP 07 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- POP 08 - Recolhimento de alimentos;

Para a implementação dos POP's nos estabelecimentos, todos os colaboradores devem ser capacitados para que entendam estes documentos e saibam como utilizá-los no dia a dia, como realizarem o registro em planilhas a execução de cada atividade, o monitoramento e as ações corretivas efetuadas durante todas as etapas do processo.



**Os POP's são essenciais para garantir a qualidade e segurança alimentar. Além de uma fonte de informação, trazem a padronização necessária a todos os processos da cadeia de produção.**