

DESENVOLVIMENTO E IMPLEMENTAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO (POPS) EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: PADRONIZAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

Camilly Kretschmer Scalcon
Tamara Cristina Melz
Ligia Machado Prieto

RESUMO

Os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) em unidades de alimentação são documentos que visam padronizar e orientar as práticas operacionais, assegurando a qualidade e segurança dos alimentos servidos. Ao seguir essa padronização, as unidades de alimentação garantem o cumprimento das normas sanitárias e proporcionam um ambiente seguro e confiável para os clientes e funcionários.

Palavras-chaves: POPs, padronização, UAN, Segurança Alimentar, Boas Práticas.

INTRODUÇÃO: As Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) são estabelecimentos destinados ao preparo, armazenamento e distribuição de alimentos em grande escala, como em hospitais, escolas, empresas e restaurantes. Nesses ambientes, a elaboração e implementação de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) são fundamentais para garantir a padronização das práticas e a segurança alimentar. Com base nas resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) RDC nº 275 e RDC nº 216 foram elaborados e implementados três POPs durante um estágio supervisionado, por dois estagiários do curso de nutrição. Esses procedimentos abordam a higienização de superfícies e utensílios, a higienização das mãos e a separação correta de resíduos.

OBJETIVO: Este estudo tem como objetivo reforçar a importância dos POPs dentro de uma UAN, assegurando que todas as atividades relacionadas ao preparo e manipulação de alimentos, bem como à higiene e ao descarte de resíduos, sejam realizadas de maneira padronizada e conforme as normativas da ANVISA. Dessa forma, busca-se minimizar os riscos de contaminação alimentar e promover um ambiente de trabalho seguro e organizado, destacando os principais aspectos para elaboração de um POP adaptado à realidade do local

METODOLOGIA: Durante um estágio supervisionado, foram desenvolvidos três POPs em uma UAN, considerando as necessidades do estabelecimento e as dificuldades relatadas pelos colaboradores. O processo foi dividido em quatro etapas:

1° Diagnóstico da realidade local: entender a realidade do local, e começar a elaboração do POP desenvolvendo normas padronizadas, nas quais podem ser seguidas e adaptadas no cotidiano do local pelos seus colaboradores.

2° Referências de regulamentação: procurar regulamentações os quais efetivam a padronização do POP conforme recomendado.

3° Explicação para equipe do procedimento elaborado: apresentar o POP para o responsável do local e demais colaboradores, onde os mesmos podem ressaltar alguma sugestão de melhoria dentro desse procedimento elaborado.

4° Finalização e treinamento: Finalizar o POP, conforme regulamentação, mas também adaptado sobre realidade da empresa e cotidiano dos funcionários, aplicando treinamentos a equipe de como realizar o procedimento de forma correta.

RESULTADO E DISCUSSÕES: Os três POPs elaborados abordaram as seguintes temáticas:

POPs sobre Higienização de Superfícies e Utensílios: Estabeleceu diretrizes para garantir a higienização adequada de bancadas, equipamentos e utensílios, reduzindo os riscos de contaminação cruzada

POPs sobre Higienização das Mãos: Determinou procedimentos para a lavagem correta das mãos, com ênfase na prevenção de contaminação dos alimentos por manipuladores.

POPs sobre a Separação Correta dos Resíduos: Padronizar o processo de segregação de resíduos, garantindo que os resíduos orgânicos, recicláveis e perigosos sejam descartados adequadamente.

Após a elaboração dos POPs, foi realizada uma apresentação aos responsáveis do local e colaboradores, onde foram explicadas todas as etapas dos procedimentos, incluindo a sua importância e benefícios. Através dessa explicação, os colaboradores puderam compreender:

Importância da adesão aos POPs: A importância de seguir rigorosamente as etapas de higienização e separação de resíduos para garantir a segurança alimentar.

Contribuição dos POPs para a eficiência operacional: A implementação de processos padronizados ajuda a reduzir falhas, aumentar a produtividade e manter um ambiente de trabalho mais organizado e seguro.

Cumprimento das regulamentações sanitárias: A implementação dos POPs assegura a conformidade com as exigências da ANVISA, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos manipulados.

CONSIDERAÇÕES FINAIS: A implementação de POPs em uma UAN é um recurso de grande destaque para garantir a segurança alimentar, qualidade e otimizar os processos operacionais. A padronização dos processos, aliada à capacitação contínua dos colaboradores proporciona um ambiente de trabalho mais seguro e eficiente, minimizando riscos de contaminação e contribuindo para a melhoria da qualidade dos serviços. Ademais, a adequação dos procedimentos às regulamentações sanitárias reforça a responsabilidade das UANs na promoção da saúde pública. Dessa forma, a implementação de POPs deve ser incentivada e constantemente revisada, garantindo a melhoria contínua dos serviços prestados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.* Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br>. Acesso em: 01 abr. 2025.

PEREIRA, Célia de Lourdes. *Higiene e Manipulação de Alimentos: Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) na Prática.* São Paulo: Editora Manole, 2013.