

LOGO DA EMPRESA	INFORMAÇÕES DA EMPRESA	DATA DO INÍCIO DA UTILIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PELA EMPRESA
-----------------	------------------------	---

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 2 – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

Objetivo

Estabelecer procedimentos de higienização a serem adotados para manter a segurança dos alimentos que entram em contato direto ou indireto com agentes biológicos, químicos ou físicos nas instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

Campos de Aplicação

Aplica-se as instalações, equipamentos, móveis e utensílios dos setores de manipulação de alimentos.

Definições

Higienização: Qualquer procedimento aplicado ao controle que elimine ou reduza os perigos, minimizando os riscos de transmissão de agentes causadores de doenças.

Limpeza: Operação de remoção de substâncias minerais e ou orgânicas indesejáveis, tais como terra, poeira, gordura e outras sujidades.

Desinfecção: Operação de redução, por método físico e ou agente químico, do número de micro-organismos em nível que não comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Saneantes: Substâncias ou preparações destinadas à higienização, desinfecção ou desinfestação domiciliar, em ambientes coletivos e/ou públicos, em lugares de uso comum e no tratamento de água.

ELABORAÇÃO MODELO PROPOSTO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREFEITURA DE PORTO VELHO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO
--	---------------------	------------

LOGO DA EMPRESA	INFORMAÇÕES DA EMPRESA	DATA DO INÍCIO DA UTILIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PELA EMPRESA
-----------------	-------------------------------	---

Responsabilidades

O gerente responsável do setor de limpeza ou proprietário do estabelecimento deve implementar, acompanhar, assegurar o cumprimento destes procedimentos e designar a equipe para realizar os procedimentos de higienização.

Descritivo Técnico

- A Higienização deve ser realizada por funcionários comprovadamente capacitados;
- A caixa de gordura deve ser periodicamente limpas;
- A área de manipulação dos alimentos deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias;
- Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde;
- Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

Procedimento

- **Instalações:**
 - Paredes: Esfregar até o teto com detergente, água e esponja. Secar natural.
 - Pisos: Deve retirar os resíduos sólidos, lavar com detergente, enxaguar e retirar o excesso de água com ajuda do rodo;
 - Janelas e portas: Deve lavar com água e detergente, esfregando com esponja, enxaguar e deixar secar naturalmente;
 - Teto: Deve lavar com água e detergente, esfregando com a vassoura, enxaguar e deixar secar naturalmente.

ELABORAÇÃO MODELO PROPOSTO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREFEITURA DE PORTO VELHO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO
--	---------------------	------------

LOGO DA EMPRESA	INFORMAÇÕES DA EMPRESA	DATA DO INÍCIO DA UTILIZAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS PELA EMPRESA
-----------------	-------------------------------	---

- **Equipamentos e utensílios:**

- Bancadas: Deve retirar os resíduos, lavar com sabão neutro e banho com álcool a70%;
- Geladeiras: Deve retirar os resíduos, organizar os produtos e banho com álcool a70%;
- Freezer: Deve retirar os resíduos, organizar os produtos e banho com álcool a70%;

Verificação

A verificação dos procedimentos deve ser diariamente pelo gerente responsável do setor de limpeza, através de inspeção visual da frequência, das condições higiênicas das instalações, equipamentos, móveis e utensílios e uso correto de equipamentos de proteção individual.

Registro

A verificação do cumprimento do procedimento de higienização deve ser realizada pelo gerente responsável do setor de limpeza para a atividade proposta, através da checagem dos registros efetuados no formulário “Registro de Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios ” (ANEXO).

Documentação de referência

- Resolução – RDC nº216, de 15 de setembro de 2004 – Ministério da Saúde – ANVISA;
- Resolução – RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 – ANVISA;

ELABORAÇÃO MODELO PROPOSTO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE PREFEITURA DE PORTO VELHO	RESPONSÁVEL TÉCNICO	SUPERVISÃO
--	---------------------	------------

