

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

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 3 – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Objetivo

Estabelecer os procedimentos a serem adotados, no controle de saúde e higiene dos colaboradores, visando evitar contaminação microbiológica dos alimentos, materiais de embalagem e superfícies de contato com os alimentos. Com o intuito de prevenir a contaminação microbiológica dos alimentos através dos colaboradores.

Campos de Aplicação

Aplica-se aos colaboradores da empresa que realizam atividades de manipulação de alimentos.

Definições

Antissepsia: Procedimento que tem o mesmo efeito da desinfecção ou sanificação, eliminando ou reduzindo os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis. Termo utilizado para superfícies vivas externas, como pele, algumas mucosas etc.

Boas práticas: Normas e procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade que confira a segurança da produção dos alimentos.

Capacitação: Ato ou efeito de capacitar-se; habilitação, aptidão.

EPI (Equipamentos de Proteção Individual): Todo dispositivo de uso individual de fabricação nacional ou estrangeira destinada a proteger a saúde e a integridade física dos trabalhadores.

Higienização: Qualquer procedimento aplicado ao controle, que elimina ou reduza os perigos microbiológicos até níveis suportáveis minimizando riscos de transmissão de agentes patogênicos, causadores e doenças.

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
-----------------	-------------------------------	---

Lavagem: Procedimento que envolve utilização de água e sabão ou detergente para remoção de sujeiras, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis.

PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional): Tem como objetivo avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão.

Treinamento: Ação ou efeito de treinar.

Responsabilidades

A Nutricionista ou Colaborador Responsável do local é responsável por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento deste procedimento.

A nutricionista ou Colaborador Responsável é responsável por orientar e supervisionar o procedimento de higiene das mãos. O mesmo é responsável pela elaboração e execução de programas de capacitação, elaboração e fixação de cartazes educativos com informações do procedimento para higienização das mãos com lavagem e antissepsia e demais hábitos de higiene, afixados em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

O médico do trabalho é responsável por realizar os exames médicos (de acordo com realidade da empresa), acompanhar os tratamentos e definir a necessidade de afastamento.

Os colaboradores são responsáveis por cumprir os requisitos e condutas de higiene recomendados, e também são responsável de controlar a utilização dos EPI's, onde o encarregado de cada setor recebe do RH.

Descritivo Técnico

- Os colaboradores que apresentam doenças infectocontagiosas devem ser afastados de suas funções;
- A empresa deve realizar exames médicos admissionais e demissionais;
- Deve emitir relatórios com resultados parciais das condições de saúde dos colaboradores;
- Deve ser feito treinamentos semestralmente sobre Boas práticas de manipulação de alimentos.
- Deve realizar treinamentos sempre que necessário.

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
-----------------	-------------------------------	---

Procedimento

Higienização das mãos

- Umedecer mãos e antebraços;
- Lavar com sabonete líquido neutro, palmas das mãos, dorsos e antebraço, espaços entre os dedos, polegares, unhas, pontas dos dedos e punho;
- Enxaguar as mãos e antebraço;
- Secar as mãos com papel toalha não reciclável.

Utilização dos uniformes

- Trocar e lavar diariamente ou sempre que houver necessidade;
- Apresentar os uniformes completo, limpo e íntegro;
- Não carregar nos bolsos equipamentos, objetos que causem perigos aos alimentos e acidentes de trabalho;
- A reposição de novos uniformes é feita no prazo de 6 meses ou antes caso haja necessidade

Verificação

A verificação dos procedimentos de higiene do manipulador deve ser feita diariamente pela nutricionista responsável e/ou gerente do setor, através de inspeção visual para que não haja o uso de adornos, lesões, feridas e cortes nas mãos e/ou braço, limpeza correta de equipamentos de proteção individual.

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
--	---------------------	------------

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

REGISTRO HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

DATA	RESPONSÁVEL	OBSERVAÇÃO

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