

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

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP 7 – SELEÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS

Objetivo

Estabelecer os procedimentos para a seleção de fornecedores, materias primas, ingredientes e embalagens.

Campos de Aplicação

Este procedimento aplica-se ao setor de compras.

Definições

Medida de Controle: Procedimento adotado com o objetivo de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico que comprometa a qualidade higiênico-sanitária do alimento.

Produtos Perecíveis: Produtos alimentícios, alimentos “in natura”, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para sua conservação.

Registro: Consiste de anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento;

Matéria-prima: Produto natural ou semimanufaturado que deve ser submetido a um processo produtivo até tornar-se um produto acabado.

Responsabilidades

A equipe de Controle de Qualidade e a Nutricionista são responsáveis pela seleção, aprovação e monitoramento dos fornecedores de matérias-primas, ingredientes e embalagens.

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

Descritivo Técnico

- As matérias-primas devem ser adquiridas de fornecedores devidamente registrado no órgão competente;
- Deve ser avaliado as condições e estrutura local, a qualificação dos profissionais e as condições de higiene dos fornecedores;
- A temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitam de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento.

Procedimento

- A recepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens deve ser realizada em área protegida e segura;
- Deve verificar as condições higiênico-sanitária e caso esteja em condições satisfatórias são armazenados, acondicionados e identificados;
- As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenadas sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local.

Verificação

A verificação é realizada através de planilha de controle da matéria-prima, ingredientes e embalagens.

Registro

A verificação do cumprimento do procedimento de seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens é realizada pelo gerente e/ou funcionário treinado e capacitado para a atividade proposta, através da checagem dos registros efetuados no formulário “Check list de recebimento de matérias-primas, ingredientes e controle de embalagens” (ANEXO).

Documentação de referência

- Resolução – RDC nº 216 / 2004 – MS/ANVISA;
- Resolução nº 275/2002 – MS/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
-----------------	-------------------------------	---

Check list	Sim	Não	Ação corretiva
As matérias-primas e os ingredientes estão dentro do prazo de validade?			
Os itens recebidos necessitam de condições especiais de conservação?			
Os itens recebidos estão com as condições higiênico-sanitária satisfatórias?			
Há algum alimento dispensado da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade?			
matérias-primas, os ingredientes e as embalagens estão armazenados sobre paletes, estrados e ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo necessário?			
excepção das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens é realizada em área protegida e limpa?			

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