



POP - PPHO

Procedimento Operacional Padrão

Procedimento Padrão de Higiene Operacional

Evelise Oliveira Telles ■
Higiene e Segurança Alimentar I ■

Definição



“ são processos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorados que visam estabelecer padrões elevados de higiene para um estabelecimento industrial alimentício

O objetivo é evitar a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto ■

| Diferença entre POP e PPHO



Resolução RDC n. 275 de 21/10/2002

- a) Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- b) Controle da potabilidade da água.
- c) Higiene e saúde dos manipuladores.
- d) Manejo dos resíduos.
- e) Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
- f) Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- g) Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- h) Programa de recolhimento de alimentos.



CVS n. 5 de 9 de -
Estabelecimentos comerciais de
alimentos e serviços de
alimentação:

- manual de Boas Práticas
- POP

Documentos devem estar
organizados, aprovados, datados e
assinados pelo responsável, e
acessíveis aos funcionários e à
autoridade sanitária.

higiene e saúde dos funcionários

capacitação dos funcionários

controle de qualidade de matérias-
primas e insumos

transporte de alimentos

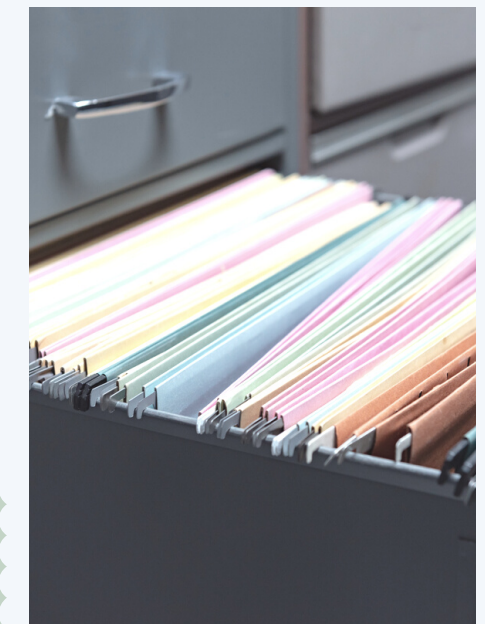
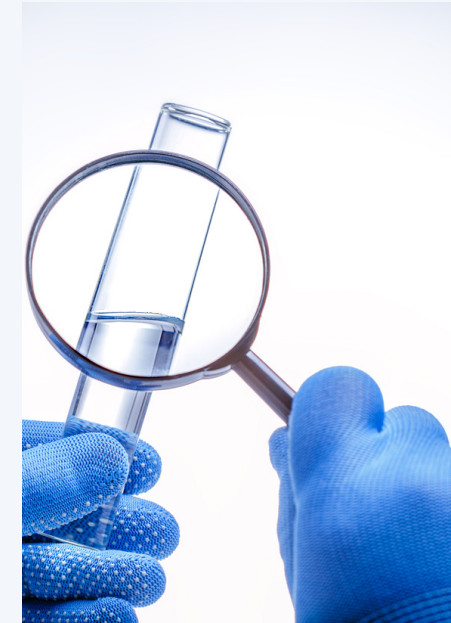
higienização e manutenção das
instalações, equipamentos e móveis

controle intergrado de pragas e
vetores urbanos

higienização do reservatório de
controle de potabilidade da água

Resolução DIPOA - 10, de 22/05/2003

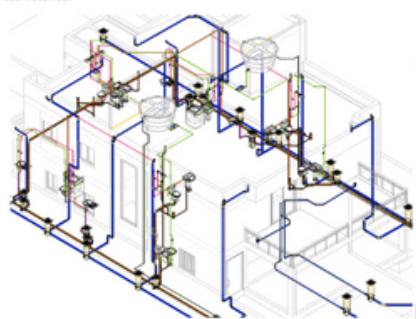
1. Segurança da Água;
2. Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento;
3. Prevenção contra a contaminação cruzada;
4. Higiene dos Empregados;
5. Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento;
6. Identificação e Estocagem Adequadas de substâncias Químicas e de Agentes Tóxicos;
7. Saúde dos Empregados;
8. Controle Integrado de Pragas;
9. Registros..



Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão POP 01: Higienização de caixa d'água	Revisão: 00 PAC 5 – POP 1
----------------------	---	------------------------------

- Objetivo:** reservatórios não higienizados comprometem a qualidade da água utilizada na higienização das superfícies e mãos, que entram em contato direto ou indireto com os alimentos, resultando na sua contaminação. O suprimento de água é feito pela rede pública.
- Campo de aplicação:** departamento de controle de qualidade
- Documentos de referência:**
 - Portaria CVS n. 5 de 9 de abril de 2013 - procedimento e frequência higienização
 - RDC frequ lavagem, concentração cloro, não usar sabão
- Definições:**
 - Limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais ou orgânicas indesejáveis à qualidade dos alimentos.
 - Sanitização: operação por método físico ou químico para destruição de microrganismos patogênicos na forma vegetativa existentes em uma superfície, mediante a aplicação de solução germicida na superfície previamente limpa.
 - Higiene: processo que compreende as duas etapas, limpeza e sanitização.
- Descrição:** a empresa possui 2 reservatórios de água de 6.000 Litros cada, fabricados em poliéster reforçado em fibra de vidro, com tampa do mesmo material, que permanece em local cujo acesso é controlado.

Localização dos reservatórios:



Elaborado por: Em: (dd/mm/aaaa)	Aprovado por: Em: (dd/mm/aaaa)	Pág. 1/3
------------------------------------	-----------------------------------	----------

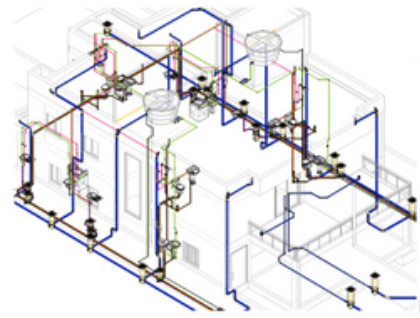
Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão	Revisão: 00
	POP 01: Higienização de caixa d'água	PAC 5 – POP 1

- Objetivo:** garantir que a água (utilizada na higienização das superfícies e mãos) que entra em contato direto ou indireto com os alimentos não seja uma fonte de contaminação.
- Campo de aplicação:** departamento de controle de qualidade
- Documentos de referência:**
 - Portaria CVS n. 5 de 9 de abril de 2013 - procedimento e frequência higienização
 - RDC frequ lavagem, concentração cloro, não usar sabão
- Definições:**
 - Limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais ou orgânicas indesejáveis à qualidade dos alimentos.
 - Sanitização: operação por método físico ou químico para destruição de microrganismos patogênicos na forma vegetativa existentes em uma superfície, mediante a aplicação de solução germicida na superfície previamente limpa.
 - Higiene: processo que compreende as duas etapas, limpeza e sanitização.
- Descrição:** a empresa possui 2 reservatórios de água de 6.000 Litros cada, fabricados em poliéster reforçado em fibra de vidro, com tampa do mesmo material, que permanece em local cujo acesso é controlado. O suprimento da água é feito pela rede pública.

Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão POP 01: Higienização de caixa d'água	Revisão: 00 PAC 5 - POP 1
----------------------	---	------------------------------

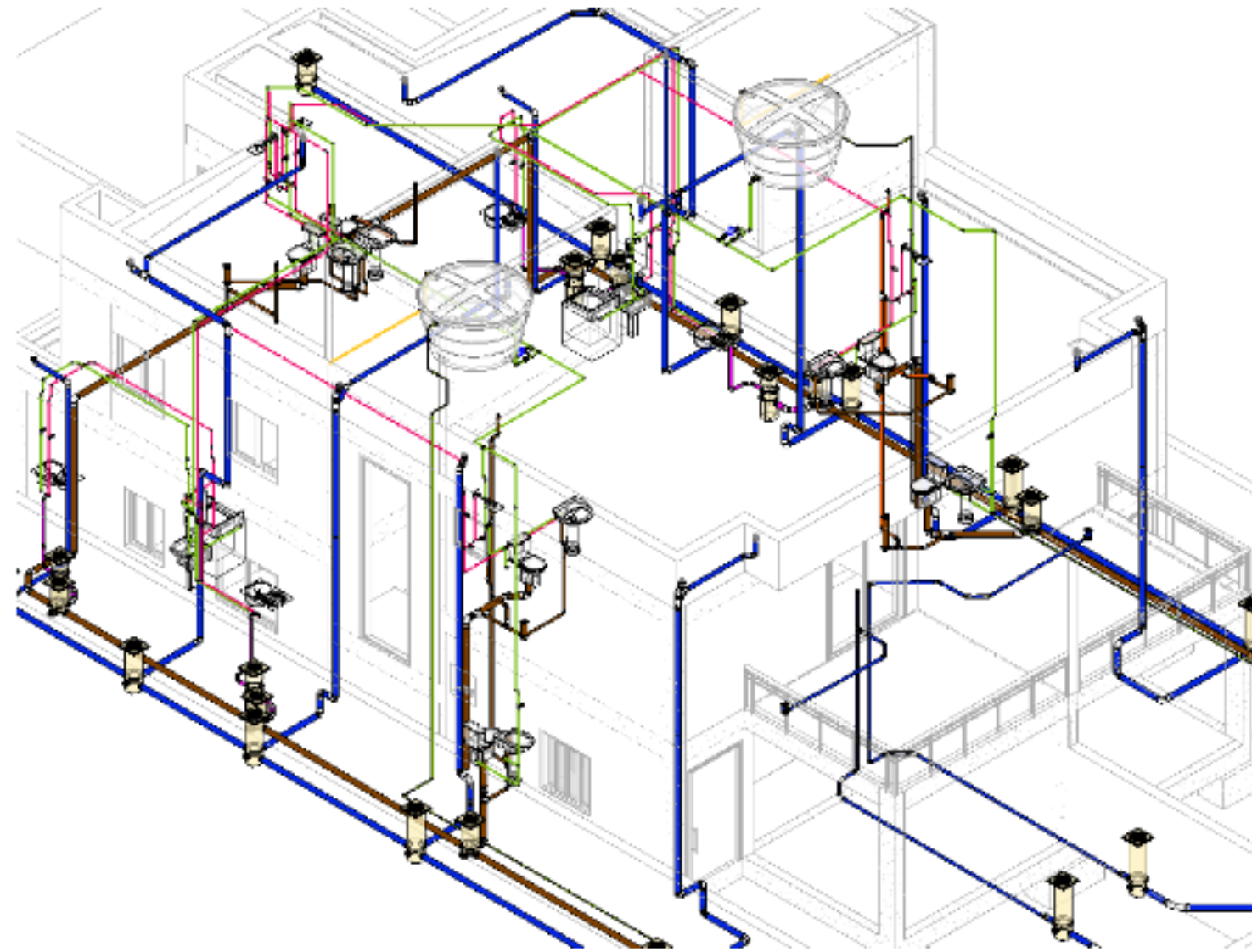
- Objetivo:** reservatórios não higienizados comprometem a qualidade da água utilizada na higienização das superfícies e mãos, que entram em contato direto ou indireto com os alimentos, resultando na sua contaminação. O suprimento de água é feito pela rede pública.
- Campo de aplicação:** departamento de controle de qualidade
- Documentos de referência:**
 - Portaria CVS n. 5 de 9 de abril de 2013 - procedimento e frequência higienização
 - RDC frequ lavagem, concentração cloro, não usar sabão
- Definições:**
 - Limpeza: operação de remoção de sujidades, substâncias minerais ou orgânicas indesejáveis à qualidade dos alimentos.
 - Sanitização: operação por método físico ou químico para destruição de microrganismos patogênicos na forma vegetativa existentes em uma superfície, mediante a aplicação de solução germicida na superfície previamente limpa.
 - Higiene: processo que compreende as duas etapas, limpeza e sanitização.
- Descrição:** a empresa possui 2 reservatórios de água de 6.000 Litros cada, fabricados em poliéster reforçado em fibra de vidro, com tampa do mesmo material, que permanece em local cujo acesso é controlado.

Localização dos reservatórios:



Elaborado por: Em: (dd/mm/aaaa)	Aprovado por: Em: (dd/mm/aaaa)	Pág. 1/3
------------------------------------	-----------------------------------	----------

Localização dos reservatórios:



Elaborado por:
Em: (dd/mm/aaaa)

Aprovado por:
Em: (dd/mm/aaaa)

Pág. 1/3

Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão POP 01: Higienização de caixa d'água	Revisão: 00 PAC 5 – POP 1
----------------------	---	------------------------------

Materiais necessários:

- Hipoclorito de sódio
- Vassouras e/ou escovas de cerdas duras
- Mangueiras e/ou baldes

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Limpeza e sanitização do reservatório	Esvaziar o reservatório de água: fechar os registros de entrada de água, abrir as torneiras e acionar as válvulas de descarga. Deixar cerca de um palmo de água para ajudar na lavagem	Semestralmente ou quando o laudo de análise estiver em desacordo com os padrões FQ e/ou Microbiológicos	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Lavar o reservatório esfregando bem as paredes e o fundo com água e a vassoura e/ou escova	Após o esvaziamento	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Enxaguar o reservatório com água limpa e esvaziar * monitoramento	Após a lavagem	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Encher o reservatório com água limpa. Adicionar 1 litro de hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água para desinfetar o reservatório por hipercloração	Após o enxágue	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Aguardar 4 horas (tempo de ação do cloro nos microrganismos)	Após a adição do hipoclorito de sódio	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Esvaziar novamente o reservatório: abrir todas as torneiras e acionar as descargas (para higienizar a tubulação)	Após a hipercloração	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
Fechar as torneiras e abrir o registro de entrada de água para encher o reservatório * monitoramento	Após esvaziamento da água hiperclorada	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)	

Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão	Revisão: 00
	POP 01: Higienização de caixa d'água	PAC 5 – POP 1

Materiais necessários:

- Hipoclorito de sódio
- Vassouras e/ou escovas de cerdas duras
- Mangueiras e/ou baldes

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Limpeza e sanitização do reservatório	Esvaziar o reservatório de água: fechar os registros de entrada de água, abrir as torneiras e acionar as válvulas de descarga. Deixar cerca de um palmo de água para ajudar na lavagem	Semestralmente ou quando o laudo de análise estiver em desacordo com os padrões FQ e/ou Microbiológicos	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da / atividade)
	Lavar o reservatório esfregando bem as paredes e o fundo com água e a vassoura e/ou escova	Após o esvaziamento	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Enxaguar o reservatório com água limpa e esvaziar * monitoramento	Após a lavagem	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)

Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão POP 01: Higienização de caixa d'água	Revisão: 00 PAC 5 – POP 1
----------------------	---	------------------------------

Material necessário:

- Hipoclorito de sódio
- Vassouras e/ou escovas de cerdas duras
- Mangueiras e/ou baldes

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Limpeza e sanitização do reservatório	Esvaziar o reservatório de água: fechar os registros de entrada de água, abrir as torneiras e acionar as válvulas de descarga. Deixar cerca de um palmo de água para ajudar na lavagem	Semestralmente ou quando o laudo de análise estiver em desacordo com os padrões PQ e/ou Microbiológicos	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Lavar o reservatório esfregando bem as paredes e o fundo com água e a vassoura e/ou escova	Após o esvaziamento	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Enxaguar o reservatório com água limpa e esvaziar <i>* monitoramento</i>	Após a lavagem	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Encher o reservatório com água limpa. Adicionar 1 litro de hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água para desinfetar o reservatório por hipercloração	Após o enxágue	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Aguardar 4 horas (tempo de ação do cloro nos microrganismos)	Após a adição do hipoclorito de sódio	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
	Esvaziar novamente o reservatório: abrir todas as torneiras e acionar as descargas (para higienizar a tubulação)	Após a hipercloração	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
Fechar as torneiras e abrir o registro de entrada de água para encher o reservatório <i>* monitoramento</i>	Após esvaziamento da água hiperclorada	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)	

Encher o reservatório com água limpa. Adicionar 1 litro de hipoclorito de sódio para cada 1000 litros de água para desinfetar o reservatório por hipercloração	Após o enxágue	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
Aguardar 4 horas (tempo de ação do cloro nos microrganismos)	Após a adição do hipoclorito de sódio	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
Esvaziar novamente o reservatório: abrir todas as torneiras e acionar as descargas (para higienizar a tubulação)	Após a hipercloração	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)
Fechar as torneiras e abrir o registro de entrada de água para encher o reservatório <i>* monitoramento</i>	Após esvaziamento da água hiperclorada	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)

Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão	Revisão: 00
	POP 01: Higienização de caixa d'água	PAC 5 – POP 1

6. Monitoramento:

Logomarca da empresa	Procedimento Operacional Padrão	Revisão: 00
	POP 01: Higienização de caixa d'água	PAC 5 – POP 1

O quê?	Como?	Quando?	Quem?	Resultado esperado (conformidade)
Higienização do reservatório	Inspeção visual	Após o esvaziamento da água hiperclorada	(colocar o nome da pessoa ou função: quem monitora e quem realiza a atividade)	Ausência de resíduos de sujidades visíveis
Cloro residual livre na água	Aferição com kit de cloro (colocar o nome do kit)	Após o <u>reenchimento</u> do reservatório	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)	Mínimo: 0,2 mg/L Máximo: 2 mg/L

Não-conformidade	Ação corretiva	Quando?	Quem?
Presença de sujidades	Lavar o reservatório novamente	Imediatamente após a <u>deteção</u> (após a lavagem)	(nome da pessoa ou função responsável pela lavagem)
Cloro abaixo de 0,2 mg/L ou acima de 2 mg/L	Ajustar a dosagem de cloro na água	Imediatamente após a <u>deteção</u> (após o enchimento do reservatório)	(nome ou função do responsável pela atividade)

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Análise laboratorial da água	Coletar água conforme especificações do laboratório e enviar para o (nome do laboratório que fará a análise)	No dia seguinte à higienização do reservatório	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)

9. Documentos:
- Planilha de monitoramento (anexo 1)
 - Planilha de ação corretiva (anexo 2)
 - Planilha de verificação (anexo 3)

	Pág. 3/3
--	----------

O quê?	Como?	Quando?	Quem?	Resultado esperado (conformidade)
Higienização do reservatório	Inspeção visual	Após o esvaziamento da água hiperclorada	(colocar o nome da pessoa ou função: quem monitora e quem realiza a atividade)	Ausência de resíduos de sujidades visíveis
Cloro residual livre na água	Aferição com kit de cloro (colocar o nome do kit)	Após o <u>reenchimento</u> do reservatório	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)	Mínimo: 0,2 mg/L Máximo: 2 mg/L

7. Ações corretivas:

Não-conformidade	Ação corretiva	Quando?	Quem?
Presença de sujidades	Lavar o reservatório novamente	Imediatamente após a <u>deteção</u> (após a lavagem)	(nome da pessoa ou função responsável pela lavagem)
Cloro abaixo de 0,2 mg/L ou acima de 2 mg/L	Ajustar a dosagem de cloro na água	Imediatamente após a <u>deteção</u> (após o enchimento do reservatório)	(nome ou função do responsável pela atividade)

8. Verificação:

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Análise laboratorial da água	Coletar água conforme especificações do laboratório e enviar para o (nome do laboratório que fará a análise)	No dia seguinte à higienização do reservatório	(colocar o nome ou função de quem estiver encarregado da atividade)

9. Documentos:

- Planilha de monitoramento (anexo 1)
- Planilha de ação corretiva (anexo 2)
- Planilha de verificação (anexo 3)

	Pág. 3/3
--	----------

