

**ELABORAÇÃO E DISPONIBILIZAÇÃO DE PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS
PADRONIZADOS PARA ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES.**

Viviane Neusa Scheid¹

Ana Claudia Garda¹

Mariana Grisa Simonetti¹

Eslen Giovana da Silva Cordeiro¹

Leonice Andreia Dornhauser¹

Janaíne Perin¹

Bruna Canbuzzi¹

Mariluci dos Santos Fortes²

Davi Fernando Alba³

Karla Kiescoski⁴

Vera Luzia Dias⁵

Camila Eduarda Viana⁶

1 Acadêmicas do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntárias do Projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, jana_perin@hotmail.com, vivianescheid8@gmail.com, eslengeovana08@hotmail.com, pretadornhauser@hotmail.com, garda.ana@gmail.com, bruna_cambuzzi@gmail.com, mariana_grisa@hotmail.com.

2 Acadêmica do curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, Bolsista do Projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, lucci.utfpr@gmail.com.

3 Acadêmico do curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, Voluntário do projeto de Extensão BPF de alimentos, Edital N° 804/UFFS/2014, davi.alba@hotmail.com.

4 Nutricionista do município de Santa Izabel do Oeste, nutricionistakarla@hotmail.com.

5 Coordenadora da Vigilância Sanitária de Santa Izabel do Oeste, vigilanciasanitariasio@hotmail.com.

6 Coordenadora da Vigilância Sanitária de Realeza, rza_vigilancia@hotmail.com.

Procedimento Operacional Padronizado (POP) pode ser conceituado como um procedimento redigido de maneira clara e objetiva que determina instruções sequenciais para serem empregadas em operações habituais e distintas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Nos POPs estão descritos a frequência de execução, o responsável, a listagem dos equipamentos, os produtos e os materiais utilizados nas tarefas, assim como, expõe detalhadamente os procedimentos a serem executados. Estes dados são essenciais para a organização e eficácia dos processos no local, e auxiliam na garantia da qualidade do produto final. Os POPs devem estar à disposição na empresa, tanto em eventuais inspeções pelos órgãos competentes, como para manuseio por parte dos manipuladores. Assim, o objetivo do presente trabalho foi elaborar e disponibilizar os POPs para os estabelecimentos produtores de refeições participantes do Projeto de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, da Universidade Federal da Fronteira Sul, *Campus Realeza*. Os POPs foram elaborados no ano de 2015, pelos acadêmicos e professores do curso de Nutrição e Medicina Veterinária participantes do projeto, seguindo a legislação vigente, descrita na RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Foram elaborados 10 POPs, sendo 1- Higiene das mãos; 2- Higiene de utensílios; 3- Higiene de ambientes; 4- Higiene de equipamentos; 5- Controle da potabilidade da água; 6- Manejo de resíduos; 7- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos; 8- Higiene e saúde do manipulador; 9- Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 10- Seleção de matéria prima, ingredientes e embalagens. Os POPs foram disponibilizados no ano de 2016 na forma digital para 22 estabelecimentos participantes do projeto na cidade de Realeza, e na forma impressa para 9 estabelecimentos do município de Santa Izabel do Oeste. A entrega dos POPs contribuiu para os estabelecimentos se adequarem a legislação vigente, visto que estes são cobrados na Lista de Verificação de Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, disposta na RDC Nº 275/2002, a qual avalia as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos produtores de refeições. Destaca-se, a importância da presença dos POPs em estabelecimentos produtores de alimentos, pois estes contribuem para a garantia da segurança durante a produção dos alimentos e, desta forma, auxiliam na diminuição de contaminação dos alimentos e incidência de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA).

Palavras-chave: Procedimento Operacional Padronizado; Estabelecimentos produtores de refeições; Segurança alimentar.

7 Professora, Doutora, Colaboradora do Projeto de Extensão, Curso de Medicina Veterinária, *Campus Realeza*, UFFS, karina.starikoff@uffs.edu.br.

8 Professora, Doutoranda, Coordenadora do Projeto de Extensão, Curso de Nutrição, *Campus Realeza*, UFFS, elis.fatel@uffs.edu.br.