



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP)

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Implantado em: Janeiro de 2005

Revisão em: Janeiro 2024

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte

CRN3 –69200



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Recepção dos Alimentos
		REVISÃO: Janeiro 2024
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Receber os alimentos adquiridos pela unidade de acordo com as condições sanitárias exigidas.		
3 – Definições: Consiste no procedimento de receber as mercadorias e avaliar as condições higiênico-sanitárias do produto no ato da entrega.		
4 – Descrição das atividades: <ul style="list-style-type: none">• Receber os gêneros alimentícios em um local fixo.• Manter em local de fácil acesso, para conferência e consulta, o cronograma de entrega e o pedido de compra.• Verificar o atendimento integral do pedido;• Entregadores devidamente uniformizados, identificados, em boas condições de higiene pessoal e de saúde;• Transportes dos gêneros em veículos fechados, em bom estado de conservação e higiene (com CIS – Certificado de Inspeção Sanitária), com estrados, alimentos agrupados por espécie e, nos casos de alimentos refrigerados ou congelados, em caminhões frigorificados (com temperatura de refrigeradores ou de congeladores);• Verificar se o peso, a descrição e a especificação dos gêneros constantes da nota fiscal condizem com os produtos entregues.• Verificar a integridade, higiene e adequação da embalagem, de forma que o alimento não mantenha contato direto com o ambiente.• Retirar os gêneros acondicionados em caixas de papelão antes de serem armazenados;• Transferir as hortaliças e frutas dos caixotes para as caixas do hospital, antes de colocá-las na despensa devolvendo os caixotes para os entregadores.• Lavar em água corrente os sacos de leite, levando imediatamente ao freezer, em recipientes limpos.		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

Embalagens	Condições
saco ou a vácuo	Sem furo, sem rasgo e com lacre.
para alimentos congelados	Devem ser fechadas, sem formação de cristais de gelo; a presença de água dentro da embalagem é sinal de recongelamento.
latas	Íntegras, não amassadas, sem ferrugem e não estufadas.
para produtos fracionados	Fechadas, com identificação e data do fracionamento e da validade.
qualquer tipo	presença de dados como: nome do produto, fabricante, classificação, composição, peso ou volume, datas de fabricação ou de validade, carimbo da Inspeção Sanitária e SIF (Serviço de Inspeção Federal).

5- Atribuições e responsabilidades: Nutricionista ou funcionários do setor. Cabe aos funcionários do setor, na ausência da nutricionista, receber os alimentos, seguindo as instruções acima, aceitando ou desprezando alimentos que não estão em conformidade com o pedido ou com características sanitárias aceitáveis.

6 –Fluxograma

1. Receber os gêneros alimentícios em um local fixo.
2. Manter, em local de fácil acesso, para conferência e consulta, o cronograma de entrega e o pedido de compra.
3. Verificar, no ato do recebimento de gêneros, se as condições de entrega satisfazem às seguintes exigências:
 - 3.1. Entrega em data pré-determinada e em horário de expediente;
 - 3.2. Atendimento integral do pedido;
 - 3.3. Entregadores devidamente uniformizados, identificados, em boas condições de higiene pessoal e de saúde;



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

3.4. Transportes dos gêneros em veículos fechados, em bom estado de conservação e higiene (com CIS – Certificado de Inspeção Sanitária), com estrados, alimentos agrupados por espécie e, nos casos de alimentos refrigerados ou congelados, em caminhões frigorificados (com temperatura de refrigeradores ou de congeladores);

3.5. Verificar se o peso, a descrição e a especificação dos gêneros constantes da nota fiscal condizem com os produtos entregues.

4. Verificar a integridade, higiene e adequação da embalagem, de forma que o alimento não mantenha contato direto com o ambiente.

5. Retirar os gêneros acondicionados em caixas de papelão antes de serem armazenados;

6. Transferir as hortaliças e frutas dos caixotes para as caixas do hospital, antes de colocá-las na despensa devolvendo os caixotes para os entregadores.

7. Lavar em água corrente os sacos de leite, levando imediatamente ao freezer, em recipientes limpos.

7- Registros: Aplica-se a um caderno de anotações de recebimento de gêneros alimentícios

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200

Assinatura: _____

Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005

Revisão em: Janeiro 2024



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBÁU	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Estocagem dos Alimentos
		REVISÃO: Janeiro 2024
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Manter a área de estocagem em condições ambientais e higiênico-sanitárias adequadas, seguindo as normas técnicas estabelecidas, a fim de garantir a qualidade dos gêneros alimentícios para o consumo.		
3 – Definições: Consiste no procedimento de estocar as mercadorias em local apropriado, de acordo com as especificações do fabricante e condições higiênico-sanitárias.		
4 – Descrição das atividades: Observar os seguintes fatores: <ol style="list-style-type: none">1. Manter a área de estocagem em condições ambientais e higiênico-sanitárias adequadas, seguindo as normas técnicas estabelecidas, a fim de garantir a qualidade dos gêneros alimentícios para o consumo:<ol style="list-style-type: none">1.1. Áreas de armazenamento sem ralos. Se houver presença de ralo, devem ser com sistema de fechamento.1.2. Ventilação suficiente para garantir temperatura (menor que 27°C) e umidade adequadas, com tela de arame milimetrado.1.3. Piso, teto e paredes em bom estado de conservação, livres de falhas, frestas, rachaduras, umidade, bolores, descascamento;1.4. Ambiente claro e iluminação adequada à atividade desenvolvida (leitura de rotulagem e data de validade);1.5. Alimentos afastados da parede 10 cm e elevados do piso 15 cm;1.6. Prateleiras localizadas a 25 cm do piso, com profundidade de, no máximo, 45 cm e distantes do teto, no mínimo, 50 cm e com recuo de 10 cm em relação à parede a fim de facilitar a ventilação e evitar o umedecimento dos produtos; de material liso, resistente, impermeável e de fácil limpeza; preferencialmente moduladas para permitir novas arrumações;1.7. Portas sempre fechadas, com proteção contra insetos e roedores.2. Utilizar métodos apropriados de estocagem, tais como:<ol style="list-style-type: none">2.1. Armazenar os alimentos, agrupando-os por tipo ou espécie;		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

2.2. Realizar a retirada de gêneros alimentícios seguindo o critério da validade “PVPS” – primeiro que vence, primeiro que sai;

2.3. Manter espaço entre os produtos, a fim de facilitar a circulação de ar e a limpeza;

2.4. Respeitar o empilhamento máximo do produto (sacarias e enlatados – 5 embalagens) para não prejudicar as suas características;

2.5. Observar as normas para estocagem de alimentos que necessitam de congelamento ou refrigeração:

2.5.1. Manter a temperatura de congelamento: -18°C com tolerância de até -12°C, de refrigeração: de 6 a 7°C (ovos, bovinos, suínos, pescados, aves); de 6 a 10°C para produtos resfriados (frios e laticínios) e de 8° a 10°C para hortaliças e frutas;

2.5.2. Em refrigerador ou freezer, os alimentos prontos para consumo devem ficar na parte mais alta; os alimentos pré-preparados devem ficar na parte intermediária e os alimentos “in natura” na parte mais baixa;

2.5.3. Abrir a porta dos equipamentos o mínimo de vezes possível;

2.5.4. Eliminar excesso de gelo, papelão ou cartões das prateleiras para facilitar a circulação de ar;

2.5.5. Utilizar materiais específicos para guardar os alimentos, como vasilhames plásticos com tampa, monoblocos, saco plástico apropriado, filme de PVC transparente;

2.5.6. Embalagens de papelão só serão mantidas para o armazenamento se o equipamento (refrigerador ou freezer) for de uso exclusivo para produtos embalados;

2.5.7. Após abertos, os produtos deverão ser transferidos de suas embalagens originais para recipientes adequados de armazenagem e identificados com etiqueta apropriada.

3. Identificar os produtos destinados à devolução ao fornecedor, colocando-os em local apropriado para que não comprometam a qualidade dos demais;

4. Evitar a presença de equipamentos que possam alterar a temperatura da área de estocagem (geladeiras, congeladores, aquecedores, tubulações de água, de vapor);

5. Guardar os produtos alimentícios separadamente dos produtos de limpeza, de higienização e dos descartáveis;

6. Não armazenar ou utilizar sobras servidas; sobras preparadas devem ser armazenadas corretamente e utilizada no período que sucede 24 horas.

7. Controlar diariamente a entrada e a saída de gêneros (estoque), fazendo o registro em impressos adequados.

Quanto às condições ideais de armazenamento:

Gêneros alimentícios	Condições ideais de estocagem
Ovos	Mantidos sob refrigeração por até 15 dias.
Peixes	Mantidos em câmara frigorífica ou freezer, sem embalagens de papelão.
Carne (bovina, suína e aves) e miúdos (órgãos e vísceras)	Mantidos em câmara frigorífica ou freezer, sem embalagens de papelão.
Embutidos e frios	Mantidos sob refrigeração.
Leite em pó ou leite em embalagem tipo longa vida	Local seco e ventilado.
Leite em saco e derivados (iogurtes, queijos e requeijões)	Mantidos sob refrigeração.
Cereais (farinhas, arroz e massas) e leguminosas (feijões, lentilha, ervilha, grão-de-bico)	Local seco e ventilado, sobre prateleiras afastadas do piso e das paredes.
Hortaliças e frutas	Local fresco ou sob refrigeração; as folhosas devem ser ou consumidas no mesmo dia da compra ou envolvidas em papel ou plástico e colocadas sob refrigeração.
Enlatados, condimentos e correlatos (ervilha, milho, palmito e patês)	Ao abrigo da luz, local seco, prateleiras afastadas da parede e do chão.



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

Bebidas	Local arejado e afastado das paredes
Pães e biscoitos	Local seco e ventilado, em prateleiras afastadas da parede.
Doces e produtos de confeitaria	Em local seco ao abrigo da luz ou sob refrigeração de acordo com especificação do fabricante.
Sorvetes	Em câmara frigorífica ou freezer.
Óleos e gorduras	Em local seco, abrigado da luz ou sob refrigeração de acordo com especificação do fabricante.

5- Atribuições e responsabilidades: Gerente da unidade ou funcionários.

Cabe aos funcionários, na ausência da gerente, estocar os alimentos, seguindo as instruções acima, aceitando ou desprezando alimentos que não estão em conformidade com o pedido ou com características sanitárias aceitáveis.

Monitorar periodicidade dos alimentos, verificando sua data de validade, bem como aspectos descritos acima relacionados aos estoques apropriados.

6 –Fluxograma: Não se aplica.

7- Registros: Aplica-se a planilha de temperaturas das geladeiras e freezers.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 – 69200

Assinatura: _____

Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005
Revisão em: Janeiro 2024



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 <p>SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ</p>	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Pré-Preparo
REVISÃO: Janeiro 2024		
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Esta etapa visa modificar os alimentos para serem preparados, por meio de seleção, higienização, escolha e corte dentre outras operações que preparam para a cocção.		
3 – Definições: Etapa relacionada a processos de higienização, tempero, corte, porcionamento, seleção, escolha, moagem e/ou adição de outros ingredientes antes do preparo final.		
4 – Descrição das atividades: <ol style="list-style-type: none">1. Conhecer as preparações para a prática adequada do pré-preparo.2. Examinar a qualidade e quantidade dos gêneros a serem utilizados, dois dias antes da preparação para verificar disponibilidade de realização da refeição planejada.3. No caso de gêneros alimentícios congelados, evitar o descongelamento em temperatura ambiente, o que pode causar proliferação de microorganismos. Descongelar na véspera em refrigerador. Não descongelar alimentos sob água corrente, de molho ou em água quente.4. Verificar se os produtos congelados mantêm a qualidade após o degelo.5. Separar e lavar todos os utensílios que serão utilizados e verificar se os equipamentos estão funcionando.6. Realizar cada tarefa em espaço físico apropriado, higienizando e desinfetando bancadas e utensílios sempre que utilizar tipos diferentes de alimentos (crus, cozidos ou servidos “in natura”).7. Controlar a manipulação dos alimentos, durante o preparo, cuidando para que o número de manipuladores seja sempre o estritamente necessário.8. Após a manipulação (limpeza, corte, tempero), o alimento deve permanecer em temperatura ambiente o menor tempo possível até a cocção ou distribuição.9. Evitar o uso de materiais de madeira. Estes materiais são mais porosos, o que favorece a contaminação dos alimentos.10. Manipular os alimentos sobre recipientes adequados, preferencialmente placas de polietileno.		

11. Usar facas de aço inoxidável para descascar os alimentos.

12. Higienizar os gêneros alimentícios, de acordo com as características de cada um.

13. Lavar em água corrente, com sabão, as embalagens impermeáveis e as latas antes de abri-las.

14. Evitar o pré-preparo de véspera. Nos casos em que for inevitável, armazenar os gêneros em recipientes com tampa, em refrigerador, o menor tempo possível.

15. Retirar da embalagem original os alimentos industrializados que não tenham sido utilizados totalmente e colocá-los em recipiente adequado e identificados. Após a abertura da embalagem original do gênero, perde-se imediatamente o prazo de validade do fornecedor.

Observar, na embalagem, as orientações do fornecedor sobre o prazo de uso após a abertura.

Quanto às condições ideais de pré-preparo:

Gêneros alimentícios	Condições ideais de pré-preparo
Peixes	descongelar sob refrigeração; retornar à refrigeração após a adição de temperos.
Carne (bovina, suína e aves) e miúdos (órgãos e vísceras)	descongelar sob refrigeração; retornar à refrigeração após a adição de temperos; as carnes devem ser limpas retirando as aparas; moelas devem ser limpas e lavadas em água corrente.
Embutidos e frios	lavados em água corrente e aferventados.
Leites e derivados (iogurtes, queijos e requeijões)	filtrar ou ferver a água para dissolver o leite em pó; diluir o leite em pó de acordo com percentuais definidos. Leite de saquinho devem ser fervidos antes de serem servidos.
Cereais (farinhas, arroz e massas) e leguminosas (feijões, lentilha, ervilha, grão-de-bico)	cereais: escolher, lavar e escorrer; leguminosas: escolher, lavar e colocar em molho por algumas horas antes do cozimento.
Hortaliças e frutas	lavar em água corrente, escovando quando necessário;



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

	colocar em solução de Hipoclorito Desinfetante para Hortifrutis (6 ml (1/2 tampa) para cada 1 litro de água) por 5 minutos. Ao retirar da solução, enxaguar em água corrente.
Enlatados, condimentos e correlatos (ervilha, milho, palmito e patês)	não utilizar produtos com cor alterada, odor estranho ou presença de gás, nem embalagens com pontos de corrosão interna.
Bebidas	filtrar ou ferver a água para diluição de sucos ou preparações solúveis.

5- Atribuições e responsabilidades: Gerente da unidade e funcionários.

Cabe a gerente da unidade e nutricionista checar as atividades e funções dos colaboradores da unidade, com relação à higiene no pré-preparo, bem como cabe aos colaboradores seguir essas instruções de trabalho.

6 –Fluxograma: Não se aplica.

7- Registros: Aplica-se ao caderno de relatório dos funcionários.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200

Assinatura: 
Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005

Revisão em: Janeiro 2024

 <p>SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP: Preparo</p>
<p>REVISÃO: Janeiro 2024</p>		
<p>1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética</p>		
<p>2 – Objetivo: Esta etapa visa preparar os alimentos para o consumo tornando-os mais fácil para a digestão, de melhor sabor e aspecto, propiciando também a eliminação da ação dos micro-organismos por meio da cocção.</p>		
<p>3 – Definições: Etapa de cocção do alimento ou preparo final.</p>		
<p>4 – Descrição das atividades:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. O cozimento deve ser em panelas tampadas, com exceção dos alimentos que contêm enxofre, como repolho, couve-flor, brócolis, nabo etc; 2. Após o preparo, os alimentos devem ser consumidos no mesmo dia; 3. Controlar o uso do gás, só acendendo o fogo quando a preparação já estiver pronta para o cozimento; 4. Evitar o mínimo de manipulação dos alimentos já prontos; <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lavar as mãos a cada troca de função ou manipulação com produtos diferentes. Após a lavagem das mãos, utilizar álcool gel para concluir a assepsia. - Funcionários com machucados, doentes ou com alergias em seus membros superiores, serão direcionados a outras funções. - Os funcionários deverão estar uniformizados corretamente. - Atentar para que o alimento, antes e depois das preparações não fique mais de meia hora na temperatura ambiente. - Atentar para o fato de que alimentos preparados, estejam submetidos a temperaturas inferiores a 4 graus ou superiores a 70 graus positivos. - Utilizar sempre utensílios, ou em último caso luvas descartáveis na manipulação dos produtos prontos. - Conservar os recipientes de lixo sempre fechados. Os funcionários deverão lavar as mãos sempre que manipular o lixo. 		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

Gêneros alimentícios	Condições ideais de preparo
Ovos	cozinhar sob fervura durante 10 minutos; resfriar imediatamente para evitar a cor esverdeada; não utilizar gemas cruas para evitar intoxicação.
Peixes	de acordo com cardápio planejado.
Carne (bovina, suína e aves) e miúdos (órgãos e vísceras)	de acordo com cardápio planejado; o fígado deve ser preparado próximo da hora da refeição para evitar que endureça.
Embutidos e frios	de acordo com o cardápio planejado.
Leites e derivados (iogurtes, Queijos e requeijões)	de acordo com cardápio planejado.
Cereais (farinhas, arroz e massas) e leguminosas (feijões, lentilha, ervilha, grão-de-bico)	seguir técnicas estabelecidas para cada tipo de grão.
Hortaliças e frutas	cozinhar, sempre que possível, com casca em fogo brando, com o mínimo de água, em panelas tampadas; legumes devem ser cozidos inteiros ou em pedaços grandes e a água pode ser reaproveitada; evitar cozimento demorado para não alterar a cor das hortalças; consumir as frutas usadas em saladas e sucos logo após o preparo.
Bebidas	diluir sucos e preparações solúveis na proporção estipulada.
Sorvetes, doces e produtos de confeitaria	seguir técnicas estabelecidas.
5- Atribuições e responsabilidades: Atribuições da cozinheira e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.	



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

6 –Fluxograma: Não se aplica.

7- Registros: Aplica-se um caderno de relatório das atividades da cozinha.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200


Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Assinatura: _____

Implantado em: Janeiro de 2005

Revisão em: Janeiro 2024



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 <p>SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBÁU</p>	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Distribuição das Refeições REVISÃO: Janeiro 2024
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Etapa que visa oferecer os alimentos para o consumo imediato, sob controle de tempo e de temperatura para evitar a contaminação e deterioração dos alimentos.		
3 – Definições: Distribuição das refeições para consumo final.		
4 – Descrição das atividades: <ol style="list-style-type: none">1. Organizar os utensílios a serem utilizados para a distribuição e para o consumo;2. Colocar as refeições no carrinho de distribuição e fechar as portas;3. Distribuir as refeições nos horários estabelecidos e na temperatura adequada;4. Distribuir as refeições logo após a sua preparação ou mantê-las em temperatura superior a 65°C (em balcão térmico ou em banho-maria) para produtos quentes e em temperatura de refrigeração (no máximo 7°C) para produtos frios;5. Manter os alimentos tampados e os utensílios cobertos nos intervalos de distribuição;6. Higienizar o carrinho após a distribuição. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none">- Atentar para que os recipientes utilizados na distribuição não venham a ser reutilizados sem antecipada e eficiente higienização.- Os funcionários deverão estar uniformizados corretamente.- A copeira deverá trocar o avental para entregar as refeições e recolher as bandejas não podendo utilizar o mesmo avental que realiza suas funções na copa.- Caso os alimentos fiquem expostos a temperatura ambiente, a ponto de perderem suas características sensoriais e higiênicas, não poderá ser oferecidos aos pacientes, visto que oferecem risco de intoxicação alimentar.		
5- Atribuições e responsabilidades: Atribuições da copeira e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

6 –Fluxograma: Não se aplica.

7- Registros: Não se aplica.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200

Assinatura: _____

Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005
Revisão em: Janeiro 2024



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBÁU	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Higiene Pessoal
		REVISÃO: Janeiro 2024
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Promover a saúde e evitar disseminação de doenças.		
3 – Definições: São todas as ações que praticamos para manter a saúde física e mental e prevenir doenças.		
4 – Descrição das atividades: As pessoas que manipulam alimentos devem ter atenção especial com a higiene. Algumas partes do corpo (orelhas, nariz, boca, olhos), principalmente mãos e cabelos, possuem grande quantidade de bactérias. Espirrar, tossir, assoar o nariz ou tocar nos alimentos sem lavar as mãos, aumenta o risco de contaminação do ambiente e dos alimentos. <ol style="list-style-type: none">1. As mãos devem estar isentas de ferimentos e lesões, caso contrário devem ser solicitadas dedeiras ou luvas à prova d'água para cobrir os ferimentos. As unhas devem estar aparadas e sem esmalte. Os funcionários com ferimentos nas mãos devem ser afastados de suas funções de manipulação.2. Tomar banho diariamente. Os cabelos devem estar limpos, penteados e presos, sendo necessário o uso de protetores, tais como touca, que os cubra completamente. Os protetores devem ser colocados antes de vestir a roupa de trabalho e, depois disso, não devemos tocar nem pentear os cabelos. Evitar barba e bigode ou mantê-los sempre aparados.3. Não usar adornos (brincos, pulseiras, anéis, aliança, piercing, etc.); evitar conversar, cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, para que não caia saliva sobre os mesmos; fumar apenas em locais permitidos.4. Todos os manipuladores devem usar uniformes limpos, laváveis e de cores claras. Caso sejam usados sobre as roupas de rua, os aventais devem cobri-las totalmente.		
5 - Atribuições e responsabilidades: Atribuição de todos os funcionários e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.		
6 –Fluxograma: Não se aplica.		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

7. Registros: Não se aplica.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200

Assinatura: _____


Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3-69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005
Revisão em: Janeiro 2024

 <p>SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP: Higiene das Mãos</p> <hr/> <p>REVISÃO: Janeiro 2024</p>
<p>1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética</p>		
<p>2 – Objetivo: Descrever o procedimento de lavagem de mãos aos manipuladores de alimentos e evitar e prevenir a contaminação de alimentos por proliferação de microrganismos, ou contato com suor, oleosidade da pele e células mortas.</p>		
<p>3 – Descrição das atividades:</p> <p>Higienização correta das mãos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Arregaçar a manga da camisa até o cotovelo; 2. Molhar toda a mão e o antebraço, até a altura do cotovelo, em água corrente; 3. Espalhar o sabão com movimentos circulares nas mãos e antebraços; 4. Deixar agir, no mínimo, um minuto; 5. Lavar em água corrente (enxaguar) retirando os resíduos de sabão; 6. Secar com papel descartável; 7. Fechar a torneira com papel descartável; 8. Jogar o papel na lixeira. <p>As mãos devem ser sempre lavadas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • todas as vezes que entrar no setor; • antes e após o uso do banheiro; • após pentear os cabelos; • após comer, fumar, coçar-se ou assoar o nariz; • após manipular lixo ou restos de alimentos; • entre a manipulação de alimentos crus e cozidos; • antes de manipular qualquer utensílio, equipamento ou alimento. 		
<p>4 - Atribuições e responsabilidades: Atribuição de todos os funcionários e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.</p>		
<p>5 –Fluxograma: Não se aplica.</p>		
<p>6 - Registros: Não se aplica.</p>		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200


Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3/69.200/P

Assinatura: _____

Implantado em: Janeiro de 2005

Revisão em: Janeiro 2024

 <p>SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP: Higiene do Ambiente</p> <hr/> <p>REVISÃO: Janeiro 2024</p>
<p>1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética</p>		
<p>2 – Objetivo: Promover a saúde e evitar disseminação de doenças.</p>		
<p>3 – Descrição das atividades:</p> <p>Em relação à higienização da cozinha, despensa, copa e refeitório, deve-se:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar as paredes, azulejos, portas e maçanetas das diversas áreas, no mínimo 4 vezes por semana, com bastante água e sabão; 2. Limpar as janelas e telas, no mínimo, uma vez por semana, 3. Retirar as tampas dos ralos, durante a lavagem do piso, para limpeza das canaletas de drenagem; 4. Retirar resíduos do chão com auxílio de pá; o chão não deve ser varrido para não levantar poeira; 5. Lavar, diariamente, o piso de toda área, esfregando com detergente e água, secando-o bem em seguida; 6. Após o uso, higienizar as bancadas de pré-preparo com detergente e água, procedendo à desinfecção com solução de hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de hipoclorito para 1 litro de água); 7. Lavar as pias e tanques, diariamente, com sabão e água, enxaguar e secar; 8. Lavar os panos de prato (quando o uso for necessário) em solução de hipoclorito, pois, quando sujos, facilitam a reprodução de microorganismos e a contaminação de alimentos e utensílios; não devem ser usados para cobrir alimentos ou refeições; devem ficar pendurados em local adequado e só devem ser utilizados para enxugar utensílios; as mãos devem ser secas com toalha de papel; 9. Limpar, semanalmente, exaustores e coifas, para garantir o seu perfeito funcionamento; <p>Nota:</p> <p>- Armazenamento e destino do lixo: na cozinha, os recipientes são de plástico, em</p>		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

tamanho grande, com acesso por pedal, forrados com saco plástico e esvaziados antes de ficarem totalmente cheios. O lixo dispensado fica em uma área reservada, com cobertura e porta, em estrados altos para evitar o contato com animais e roedores. O trajeto do lixo é planejado de modo que não entre em contato com alimentos já prontos para evitar a contaminação.

- Controle de insetos e roedores: as áreas externas da unidade são muito importantes para esse controle. Evitar juntar caixas, garrafas e sucatas. Estes recipientes podem juntar água de chuva, sendo os melhores locais para a reprodução do mosquito da dengue. Evitar buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto e entre os azulejos. A dedetização e a desratização são feitas de seis em seis meses, com controle da validade. É proibida a entrada de animais domésticos nas áreas ligadas à produção de refeições.

- Condições de saneamento: devem-se observar as características da água (cor, cheiro, etc) que abastece a unidade. A limpeza e desinfecção da caixa d'água e da cisterna são realizadas de seis em seis meses com controle da validade. Esta medida impede casos de cólera, diarreias, febre tifóide, entre outras. Não se deve jogar lixo nos ralos para não entupir o encanamento de esgoto.

4 - Atribuições e responsabilidades: Atribuição de todos os funcionários e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.

5 –Fluxograma: Não se aplica.

6 - Registros: Aplica-se um caderno de relatório diário e uma planilha de limpeza.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200

Assinatura: _____

Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005

Revisão em: Janeiro 2024



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 SANTA CASA DE MISERICORDIA TAMBAU	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Higiene dos Alimentos - Hortifruti
		REVISÃO: Janeiro 2024
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Remover sujidades das frutas, legumes e verduras a fim de evitar contaminações.		
3 – Descrição das atividades: <ol style="list-style-type: none">1. Preparar um local próprio para higienização dos alimentos (bancadas, cubas, panelas, etc), fazendo desinfecção destes locais;2. Desfolhar as verduras folha a folha e fazer a triagem dos legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas antes de começar a usar a água;3. Lavar as folhas, frutas e legumes um a um, em água potável, garantindo a limpeza e a retirada da matéria orgânica que fica aderida;4. Escorrer os resíduos,5. Desinfetar, imergindo durante pelo menos 5 minutos, em solução clorada (6ml (1/2 tampa) para cada 1 litro de água por 5 minutos).6. Ao retirar da solução, enxaguar em água corrente.7. Picar, cortar, descascar e cozinhar de acordo com o preparo planejado. <p>Nota:</p> <ul style="list-style-type: none">• Frutas não manipuladas, cujas cascas não são consumidas, são higienizadas em água potável, uma a uma, dispensando o uso da solução clorada – 1 colher de sopa para cada litro de água.• Legumes, tubérculos duros, frutas e ovos servidos cozidos, não passam pela solução clorada, sendo suficiente a higienização em água potável, que atinge 74°C na cocção.		
4 - Atribuições e responsabilidades: Atribuição das cozinheiras e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.		
5 –Fluxograma: Não se aplica.		
6 - Registros: Não se aplica.		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64
Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP
Fone/Fax (19) 367302054

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200


Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3 69.200/P

Assinatura: _____

Implantado em: Janeiro de 2005
Revisão em: Janeiro 2024

 <p>SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ</p>	<p>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</p>	<p>POP: Higienização dos Utensílios e Equipamentos</p> <hr/> <p>REVISÃO: Janeiro 2024</p>
<p>1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética</p>		
<p>2 – Objetivo: Impedir a atração, abrigo e proliferação de bichos e bactérias.</p>		
<p>3 – Descrição das atividades:</p> <p>Higienização dos Utensílios</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirar sempre os restos de comida e gordura dos utensílios; 2. Lavar os utensílios e louças com detergente neutro, enxaguar com água e higienizar com hipoclorito de sódio (1 colher de sopa de hipoclorito para 1 litro de água). Caso a lavagem seja manual, a secagem deverá ser ao natural, evitando-se o uso de panos; 3. Lavar os utensílios menos engordurados primeiro, seguindo a ordem: copos – canecas – talheres – pratos e por último as panelas; 4. Higienizar e desinfetar os utensílios e equipamentos sempre que utilizar diferentes tipos de alimentos ou preparações; 5. Guardar utensílios como panelas, copos e xícaras com a base para cima, evitando o contato da parte interna com poeira e insetos; 6. Substituir utensílios de madeira por utensílios de alumínio, plástico, inox. <p>Higienização dos Equipamentos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fogão: limpar, diariamente, depois de frio, removendo restos de comida e gordura; 2. Geladeira, congelador e freezer: <ul style="list-style-type: none"> • Proceder ao descongelamento do freezer sempre que necessário; • Deixar que o degelo ocorra naturalmente, sem uso de material pontiagudo ou faca; • Limpar com o aparelho desligado; • Limpar, semanalmente, por dentro e por fora, com esponja ou pano umedecido em solução de bicarbonato de sódio (1 colher de sopa de bicarbonato de sódio para 3 litros de água morna); 3. Para a higienização de outros equipamentos como multiprocessador, descascador, 		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

liquidificador, seguir as orientações específicas de cada um, que devem constar no manual do equipamento.

Acessórios de Limpeza

- Lavar bem com água quente e detergente, as vassouras, esfregões, escovas, pás de lixo, panos de chão e outros usados na limpeza. Deixar secar. Guardá-los em local limpo e seco;
- As vassouras e rodos usados na limpeza do chão, não poderão, em hipótese alguma, ser usados na higienização de qualquer equipamento.

4 - Atribuições e responsabilidades: Atribuição de todos os funcionários e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.

Os utensílios e equipamentos devem ser higienizados conforme a frequência de sua utilização, sendo necessária uma completa higiene após utilização deste para que não haja contaminação cruzada e verificação da higiene antes da sua utilização. Critérios de periodicidade devem ser respeitados bem como critérios de higienização, para evitar sua corrosão e deteriorização antes do tempo previsto.

5 –Fluxograma: Não se aplica.

6 - Registros: Não se aplica.

Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte
CRN3 –69200

Assinatura: _____

Katharina Ponte
Nutricionista
CRN3-69.200/P

Implantado em: Janeiro de 2005
Revisão em: Janeiro 2024



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

 SANTA CASA DE MISERICÓRDIA TAMBAÚ	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO	POP: Coleta de Amostras
		REVISÃO: Janeiro 2024
1 – Setor de aplicação: Serviço de Nutrição e Dietética		
2 – Objetivo: Medida de controle de qualidade. As amostras coletadas auxiliarão no esclarecimento de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), pois através da análise microbiológica, será possível identificar o agente etiológico da DVA. Além disso, os resultados da análise laboratorial podem indicar falhas nas Boas Práticas, como a inadequada higienização de frutas e hortaliças, e temperatura inadequada durante a distribuição e armazenamento do alimento.		
3 – Descrição das atividades: <ol style="list-style-type: none">1. Identificar o saco coletor com o nome da preparação, data, hora e o nome do responsável pela coleta.2. Após a preparação do cardápio, iniciar o processo de coleta de cada alimento (aproximadamente 100 g).3. Tomar o cuidado para abrir a embalagem de coleta sem tocá-la internamente nem soprá-la.4. Retirar o ar e fechar a embalagem5. Armazenar por 72 horas (3 dias), colocando em uma caixa apropriada ou em local separado no refrigerador.6. Descartar após 3 dias.		
4 - Atribuições e responsabilidades: Atribuição das cozinheiras e responsabilidade do nutricionista monitorar as atividades.		
5 – Fluxograma: Não se aplica.		
6 - Registros: Não se aplica.		
Nutricionista: Katharina Lorrane da Ponte CRN3 – 69200 Assinatura:  Nutricionista CRN3 69.200/P		
Implantado em: Janeiro de 2005 Revisão em: Janeiro 2024		



Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Tambaú

Declarada Utilidade Pública pelo Decreto nº 55.012 de 17.11.64

Inscrição no C.G.C. (M.F.) nº 72.052.350/0001002

Rua Cel. Manoel de Souza Meirelles, 40 – 137100000 – Tambaú – SP

Fone/Fax (19) 367302054

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AKUTSU, R.C.; BOTELHO, R.A.; CAMARGO, E.T.; SÁVIO, K.E.O.; ARAÚJO, W.C. **Adequação das Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação**. Rev. Nutr. Vol, 8, n.3. Campinas, maio/junho, 2005.

Associação Brasileira de Refeições Coletivas: história e mercado. São Paulo: ABERC, 2002. Disponível em <<http://www.aberc.com.br>>

BRASIL. **Portaria CVS 6 de 10/03/99**. Regulamento técnico sobre os parâmetros e critérios para o controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.

BRASIL. Resolução RDC 216 de 21/01/02. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Regulamentos Técnicos de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicadas aos estabelecimentos produtores de alimentos e Lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação em estabelecimentos produtores de alimentos.

TEIXEIRA, S.M.F. A Unidade de Alimentação e Nutrição na Empresa. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo. Ed Atheneu, 2004. Pag 3-11.

TEIXEIRA, S.M.F. Fundamentos Necessários a Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo. Ed Atheneu, 2004. Pag 3-11.

TEIXEIRA, S.M.F. Recursos Humanos para Unidades de Alimentação e Nutrição. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo. Ed Atheneu, 2004. Pag 3-11