

Módulo 7 --- Documentação e Função do Responsável pelo Serviço

Aula 1 --- Documentação E Registro

Você aprendeu que as Boas Práticas de Manipulação (BPM) são a chave para a produção de alimentos seguros. Não basta adotar os cuidados e procedimentos adequados, é fundamental que tudo o que se faz esteja escrito, para não ser esquecido.

Estes documentos devem estar disponíveis e auxiliam no cumprimento das regras. São eles: Manual de Boas Práticas de Manipulação e Procedimentos.

Aula 2 – Manual De Boas Práticas De Manipulação

É um documento exclusivo do serviço de alimentação que descreve o trabalho executado e a forma correta de fazê-lo. Por isso, podemos consultá-lo no dia-a-dia para esclarecer as dúvidas das rotinas e dos processos.

Cada estabelecimento deve elaborar e atualizar periodicamente o seu documento. Com o Manual de Boas Práticas de Manipulação o estabelecimento que você trabalha demonstra como está cumprindo a legislação sanitária.

Aula 3 – Procedimentos Operacionais Padronizados – POP

Algumas operações do Manual de BPM requerem maior detalhamento e, para isso, é recomendável a elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados, comumente conhecidos pela sigla POP.

O POP é um documento que descreve passo-a-passo como executar as tarefas no estabelecimento. É como uma receita de bolo, que seguimos rigorosamente, para que tudo vá bem. Ele também indica quem é o responsável, o que precisamos para executar a tarefa e sua frequência.

Assim como o Manual de BPM, os funcionários devem ter livre acesso aos POPs e o responsável pelo estabelecimento deve aprovar, colocar a data e assinar. Os POPs necessários são: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório; Higiene e saúde dos manipuladores.

Aula 4 – Registros

Os registros são as planilhas onde anotamos as informações sobre os controles realizados nas BPM. Estas planilhas apresentam um histórico que ajuda o estabelecimento a melhorar suas rotinas e a corrigir falhas.

As planilhas de controle são de extrema importância; devem ser cuidadosamente preenchidas, assinadas e guardadas no local indicado.

Aula 5 – Responsabilidade

Durante todo o curso comentamos que você deve buscar auxílio e, muitas vezes, comunicar determinadas situações ao Responsável pelo estabelecimento. De acordo com a RDC nº 216/2004, todo o serviço de alimentação deve ter um Responsável pelas Atividades de Manipulação dos Alimentos que pode ser o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado.

Esta pessoa vai ser responsável pela supervisão dos manipuladores. E devemos respeitar e seguir as recomendações realizadas por ele, pois assim estamos colaborando com a BPM.