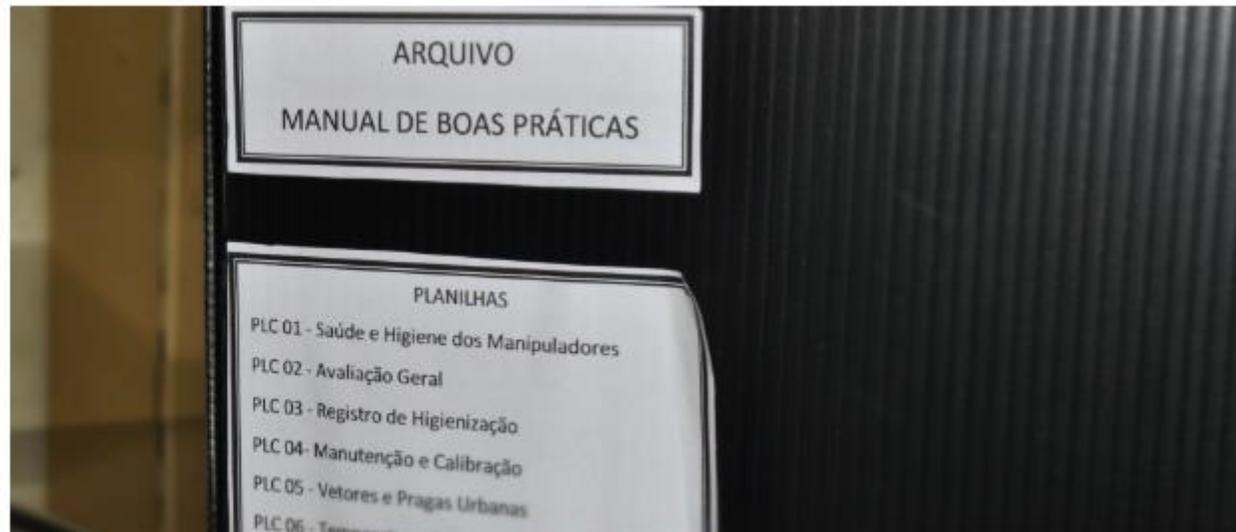


# INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO CEARÁ

## BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

# Documentação e registro



## Anote

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

# Documentação e registro



## Sempre à mão

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

# 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.

# 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.

Instalações	Frequência	Procedimento	Responsável
		Lavar com detergente neutro;	Produção; Responsável lanche II

*Cantina*

**Instrução de trabalho**

**Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios**

Código: IT 08

Página: 1 de 3

Obs: Seguir a IT 10 - Produtos saneantes para realizar as diluições.

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.

# 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.



Dia	Outros (Descrever)	Ação Corretiva	Rubrica
	X	Reduzir lixo, lavar	

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

# 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.

# DÚVIDAS?

Entre em contato com seu professor.  
A equipe do IFCE estará pronta para ajudar!

Bons estudos!