



PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRÃO

DESCRITIVO 1 – CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA E HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO

1 - Objetivo:

Estabelecer responsabilidades e procedimentos técnicos operacionais a serem adotados para o controle e garantia da qualidade da água para o consumo humano e produção dos alimentos.

Determinar os procedimentos a serem adotados para manter a segurança da água usada na produção, proveniente da rede de abastecimento público ou da água alternativa de caminhão pipa e/ou poço artesiano.

2 - Campo de Aplicação:

Este procedimento aplica-se à água usada em todas as áreas de produção.

3 - Definições:

Água potável: Água para consumo humano cujos parâmetros microbiológicos, físicos, químicos e radioativos atendam ao padrão de potabilidade e que não ofereça riscos à saúde.

Sistema de abastecimento de água para consumo humano: Instalação composta por conjunto de obras civis, materiais e equipamentos, destinada à produção e à distribuição canalizada de água potável para as populações, sob a responsabilidade do poder público, mesmo que administrada em regime de concessão ou permissão.

Solução alternativa de abastecimento de água para consumo humano: Toda modalidade de abastecimento coletivo de água distinta do sistema de abastecimento coletivo de água, incluindo, entre outras fontes, poço comunitário, distribuição por veículo transportador, etc.

Controle da qualidade da água para consumo humano: Conjunto de atividades, exercidas de forma contínua pelo(s) responsável(is) da operação do sistema ou solução alternativa de abastecimento de água, destinadas a verificar se a água fornecida à população é potável, assegurando a manutenção desta condição.

Vigilância da qualidade da água para consumo humano: Conjunto de ações adotadas continuamente pela autoridade de saúde pública para verificar se a água consumida pela população atende à esta Norma e para avaliar os riscos que os sistemas e as soluções alternativas de abastecimento de água representam para a saúde pública.

4 - Responsabilidades:

O responsável deve ser um militar designado pelo provedor para que possa acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

Uma empresa terceirizada é responsável pela troca do filtro ou do elemento filtrante e pela higienização do reservatório de água, de acordo com os procedimentos técnicos exigidos pela legislação.

O laboratório cadastrado pela Qualidade Total é responsável pela análise microbiológica da água usada na produção.

5 - Descritivo Técnico:

5.1- Controle da Potabilidade para Abastecimento de Água de Rede Pública

A - Análise laboratorial (microbiológica):

A escolha do laboratório prestador de serviços, devidamente registrados nos órgãos competentes deve ser feito por um militar designado pelo aprovisionador.

Freqüência da coleta: **semestral**;

Determinação dos locais de coleta: pontos de consumo das torneiras das áreas de manipulação.

B - Limpeza dos reservatórios

A limpeza dos reservatórios deve ser feita a cada **06 meses** ou de acordo com as necessidades do local.

A empresa terceirizada emite o certificado da higienização informando a data, executor, nº de reservatórios, descrição das condições físicas do reservatório, etc.

C - Filtro central

- ✓ Verificação do local de instalação;
- ✓ Instalação de filtro central, de acordo com a necessidade do rancho;
- ✓ Manutenção técnica do filtro;
- ✓ Controle e procedimento da troca, retrolavagem e validade do elemento filtrante de acordo com orientações do fornecedor;
- ✓ Higiene geral do equipamento.

5.2- Controle da Potabilidade para Abastecimento de Água de Sistema Alternativo

O consumo de água deve ser da rede de abastecimento público. Em algumas situações são utilizados sistemas alternativos de abastecimento, o que não é o mais indicado, porém, só deve ser feito com empresas cadastradas na Segurança Alimentar, os quais são solicitados os laudos de análise e a presença de cloro residual livre em torno de 0,5 mg/l como manda a Portaria Federal nº1469/2000.

A - Caminhão Pipa

- ✓ Contrato de prestação de serviço com devido cadastramento e aprovação da empresa prestadora de serviço, através de visita técnica;
- ✓ Recebimento da água fornecida deve conter um teor mínimo de cloro residual livre de 0,5 mg/L;
- ✓ Análise laboratorial microbiológica e físico-química com freqüência mensal.

B - Poço Artesiano:

- ✓ Contrato com empresa especializada em poços artesianos, com devido cadastramento e aprovação da empresa através de visita técnica;
- ✓ Alvará de funcionamento de inspeção sanitária;
- ✓ Autorização no órgão competente para perfuração de poços;
- ✓ Autorização para o fornecimento de água;
- ✓ Edificação adequada (tampa de laje de concreto armado com caimento para as bordas, dotadas de abertura de visita com proteção contra entrada de águas pluviais);
- ✓ Tratamento de desinfecção de água (dosador de cloro ou outros métodos adotados com comprovação da eficácia);
- ✓ No caso da desinfecção por cloro, deve ser realizada a medição do cloro residual livre no ponto de consumo;
- ✓ Análise laboratorial microbiológica e físico-química com freqüência mensal.

6 - Monitoramento:

Abastecimento de Água de Rede Pública:

Análises microbiológicas

Estado de conservação e higienização dos reservatórios;

Estado de conservação e higienização dos filtros de água e elementos filtrantes;

7 - Registro:

Check-list / Planilhas

Laudos

Certificado de higienização

8 - Ações Corretivas:

Abastecimento de Água de Rede Pública

| Não- Conformidade | Ação Corretiva |
|---|--|
| Ausência de cloro residual livre no ponto de consumo | 1. Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios; 2. Verificar elementos filtrantes dos filtros; 3. Se for constatada falha na rede pública, comunicar o fato ao órgão responsável pelo abastecimento para as devidas providências; |
| Resultado de laudo laboratorial <i>insatisfatório</i> | 1. Proceder à limpeza e/ ou reparos nos reservatórios; 2. Verificar elementos filtrantes dos filtros; 3. Se for constatada falha na rede pública, comunicar o fato ao órgão responsável pelo abastecimento para as devidas providências; 4. Realizar nova análise após tomar as providências descritas acima. |
| Limpeza da caixa d'água e elemento filtrante vencido | Realizar limpeza da caixa d'água e a troca do elemento filtrante |
| Reservatórios rachados e / ou destampados | Manutenção de reparos |

9 - Verificação:

| O QUE? | COMO? | QUANDO? | QUEM? |
|--|----------------------|---|--|
| Planilhas do controle de limpeza e manutenção dos reservatórios. | Observação visual | Semestral | militar designado pelo aprovisionador |
| Planilha de controle de retrolavagem do filtro central. | Observação visual | De acordo com as exigências do fabricante | militar designado pelo aprovisionador |
| Controle da análise Microbiológica da Água. | Análise laboratorial | Semestral | militar designado pelo aprovisionador |

DESCRITIVO 2 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS

1 - Objetivo:

Evitar a presença de pragas nos ranchos através de processos e mecanismos seguros para as pessoas, alimentos e meio ambiente.

2 - Campo de Aplicação:

Todos os estabelecimentos, incluindo os veículos de transporte de alimentos.

3 - Definições:

Controle Integrado de Pragas - É um sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir que vetores e pragas ambientais possam gerar problemas significativos. Visa minimizar o uso abusivo e indiscriminado de praguicidas. É uma seleção de métodos de controle e o desenvolvimento de critérios que garantam resultados favoráveis sob o ponto de vista higiênico, ecológico e econômico.

Medidas Preventivas – compreendem as Boas Práticas de Fabricação/Operação e os trabalhos de educação e treinamento visando evitar reinfestações.

Controle Químico – é aquele que visa eliminar as pragas a partir da utilização de praguicidas (desinsetização e desratização). O controle químico, apesar da ênfase maior em ações preventivas, também está presente, mas tem papel coadjuvante, complementar às orientações de limpeza e higiene.

Medidas Corretivas – compreendem a implementação de barreiras físicas e armadilhas, sendo que tais medidas são complementadas pelo Controle Químico.

4 - Responsabilidade:

O responsável deve ser um militar designado pelo provisionador para que possa acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

O Controle Integrado de Pragas obrigatoriamente é realizado por uma empresa especializada do segmento de Controle de Vetores e Pragas Urbanas.

A responsabilidade pela seleção da empresa prestadora de serviços fica a cargo do provisionador ou por um militar designado pelo provisionador.

Requisitos necessários para avaliação da capacitação do fornecedor:

- ✓ Atender os requisitos da **Portaria nº 9** do Centro de Vigilância Sanitária e da **Resolução nº18** (ANVISA).
- ✓ Toda aplicação é seguida de um certificado da execução do serviço contendo no mínimo as informações solicitadas pela legislação vigente.
- ✓ Somente são utilizados produtos com registro comprovado junto ao Ministério da Saúde.
- ✓ É permitido o uso de rodenticidas nas seguintes formas de apresentação: pós de contato, iscas simples, parafinadas ou resinadas, na forma de grânulos, pallets ou blocos.

5 - Descritivo Técnico:

É elaborado pela empresa prestadora de serviço um documento que contém todas as informações relativas às rotinas de serviço planejadas, bem como uma classificação de áreas de risco. O Plano de Trabalho contém no mínimo as seguintes informações: locais discriminados, rotinas implementadas em cada local, metodologia, produtos químicos a serem usados (princípio ativo, formulação, concentração, quantidade) a serem aplicados, etc.

A elaboração deste documento fica a cargo da empresa terceirizada, porém é assinado pelo responsável técnico da empresa, considerando que a sua elaboração tem origem em informações colhidas em campo e posteriormente selecionadas, seguindo critérios técnicos.

É obrigatório que a empresa contratada para a prestação de serviços de Controle Integrado de Pragas apresente métodos adotados para a rastreabilidade de seus serviços e produtos. É demonstrada a capacidade de se chegar ao início do processo através do resultado final do serviço, identificando processos e produtos utilizados, comparando-os com os já propostos no Plano de Trabalho.

6 - Monitoramento:

O rancho deve manter os registros das atividades de Controle Integrado de Pragas.

Através dos registros é possível monitorar itens como frequência de trabalhos, visitas técnicas, visitas operacionais, reclamações, monitoração visual de pragas, recomendações preventivas e concluir a respeito dos resultados do Programa de Controle Integrado de Pragas.

7 - Registros:

Planilha de controle de visitas técnicas, reforço e ações corretivas.

Planilha de monitoramento visual

8 - Ações Corretivas:

Em caso de persistência de reclamações oriundas de clientes ou de colaboradores a primeira medida é analisar o mapa de ocorrências do período.

Discutir com a empresa contratada as não conformidades e buscar a origem dos problemas apresentados.

Rever rotinas, caso necessário.

Verificar se as medidas preventivas têm sido seguidas e o impacto que elas têm na situação em curso.

9 - Verificação:

| O QUE? | COMO? | QUANDO? | QUEM? |
|--|---------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| Planilha de Controle de frequência de trabalhos, reforços, ações corretivas. | Relatórios e Certificados | Mensal ou de acordo com a necessidade | militar designado pelo aprovisionador |

DESCRITIVO 3 – CAPACITAÇÃO, HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

1- Objetivo:

Estabelecer responsabilidades e procedimentos operacionais a serem adotados para o controle e garantia da correta higiene pessoal. Focar a higienização das mãos e assegurar o bem estar dos manipuladores a fim de garantir a segurança do alimento a ser consumido.

2 - Campo de Aplicação:

Aplica-se aos colaboradores de todas as áreas envolvidas na manipulação de alimentos do estabelecimento, com participação da equipe do provisionamento.

3 - Definições:

Contaminação: presença de substâncias ou agentes de origem biológica ou química que sejam considerados nocivos ou não para a saúde humana.

Monitoramento: sequência planejada de observações ou medidas, devidamente registradas que permitam avaliar se os procedimentos e/ou processos estão sob controle.

Anti-Sepsia: operação destinada à redução de microrganismos presentes na pele, por meio de agente químico, após lavagem, enxágue e secagem das mãos.

Ação Corretiva: procedimento ou ações a serem tomados quando se constata que um critério encontra-se fora dos limites estabelecidos.

4 - Responsabilidades:

Cabe ao militar designado pelo provisionador o controle e solicitação para realização dos exames médicos e laboratoriais previsto em legislação.

O militar designado pelo provisionador é responsável por elaborar, acompanhar e assegurar o cumprimento deste POP.

Cabe aos responsáveis da cozinha verificar diariamente o asseio pessoal dos colaboradores, registrando no check list de higiene pessoal.

5 - Descritivo Técnico:

Hábitos Pessoais

- ✓ Banho Diário;
- ✓ Escovar os dentes sempre após as refeições;
- ✓ Unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base;
- ✓ Barba feita diariamente e sempre que necessário;
- ✓ Cabelos Curtos / Aparados/ Protegidos (rede, boné);
- ✓ Ausência de maquiagem e adornos como colar, amuleto, pulseira, fita, brinco, relógio, anel, aliança, inclusive piercing, que possam representar risco de contaminação;
- ✓ Uniforme completo e limpo, sem bolsos acima da cintura, com troca diária e utilização somente nas dependências internas do estabelecimento;
- ✓ Sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação;
- ✓ Quando necessário, o avental plástico é utilizado em atividades nas quais haja grande quantidade de água, sendo vedada a utilização próxima a fonte de calor;
- ✓ É vedada a utilização de panos ou sacos plásticos para a proteção do uniforme;
- ✓ É proibido carregar no uniforme: batons, escovinhas, cigarros, isqueiros, relógios, celulares e outros objetos;
- ✓ Objetos para escrever, crachá, termômetro são carregados nos bolsos inferiores do uniforme;

5.1 - Higiene das Mãos

5.1.1- Material e Equipamentos

- ✓ Água potável
- ✓ Papel toalha não reciclado ou outro método aprovado
- ✓ Suporte para papel toalha virgem ou secador de mãos
- ✓ Sabonete líquido bactericida
- ✓ Saboneteira
- ✓ Cesto de lixo com tampa e acionamento por pedal
- ✓ Sacos de lixo
- ✓ Pias exclusivas para a higiene das mãos

5.1.2- Produtos utilizados

Devem ser utilizados somente produtos com registro na ANVISA.

5.1.3- Frequência

As mãos são higienizadas nas seguintes situações:

- ✓ Ao chegar ao local de trabalho;
- ✓ No início de cada atividade ou troca de função;
- ✓ Após colocar a touca/redinha;
- ✓ Antes de tocar qualquer alimento;
- ✓ Antes de tocar qualquer equipamento higienizado;
- ✓ Tocar em alimentos não higienizados ou crus;
- ✓ Antes e após o uso de luvas;
- ✓ Depois de utilizar rodos, vassouras, panos e material de limpeza;
- ✓ Após o uso do sanitário;
- ✓ Após recolher ou tocar em lixo ou restos de alimentos;
- ✓ Após tocar em sacarias, caixas, garrafas, latarias e sapatos;
- ✓ Ao tossir, espirrar ou assoar o nariz.

5.1.4- Como lavar as mãos

Com sabonete bactericida

1. Molhar as mãos e antebraços com água;
2. Colocar sabonete líquido bactericida;
3. Esfregar as mãos e antebraços com o sabonete bactericida por 45 segundos;
4. Enxaguar as mãos e antebraços;
5. Secar com papel toalha ou secador com ar quente.

5.1.5- Manipulação

Durante a manipulação é vedado aos funcionários:

- ✓ Cantar, assobiar, tossir, espirrar, falar sobre os alimentos. Ao tossir ou espirrar o funcionário afasta-se do produto, cobre a boca e o nariz, se possível com papel toalha descartável e depois lava imediatamente as mãos;
- ✓ Mascar goma, palito, fósforo ou similares, chupar balas, comer;
- ✓ Experimentar alimentos com as mãos;
- ✓ Tocar o corpo, assoar o nariz, colocar o dedo no nariz ou ouvido, mexer no cabelo ou pentear-se;
- ✓ Enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; Obs.: O suor é enxugado com papel toalha descartável e a seguir são higienizadas as mãos.

- ✓ Tocar maçanetas ou qualquer outro objeto alheio à atividade;
- ✓ Fazer uso de utensílios e equipamentos sujos;
- ✓ Manipular dinheiro;
- ✓ Cuspir ou fumar sobre alimentos.

O uso de luvas descartáveis é obrigatório nos seguintes casos:

- ✓ Na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que já tenham sofrido tratamento térmico;
- ✓ Na manipulação de alimentos prontos para o consumo e que não serão submetidos a tratamento térmico;
- ✓ Na manipulação de frutas, legumes e verduras que já tenham sido selecionadas e higienizadas.

As luvas são trocadas sempre que há interrupção do procedimento. O uso da luva descartável não é permitido em procedimento que envolva calor, como cozimento, fritura e quando o uso de máquinas de moagem, tritura, moldagem, mistura e similares.

5.2 - Controle de Saúde dos Manipuladores

5.2.1- Procedimento

O militar deve comparecer ao Departamento Médico/Serviço de Saúde no ato da admissão, demissão, e em caso de afastamento, para passar por exames clínicos e laboratoriais.

Periodicidade: anual

5.2.2 - Exames realizados

Admissional e periódico: coprocultura, parasitológico de fezes, VDRL, hemograma.

Demissional: exame clínico.

6- Monitoramento:

Higiene Pessoal

- ✓ Acompanhamento diário, feito pelo chefe de cozinha / provisionador.

Controle de Saúde

- ✓ Acompanhamento anual das datas e resultados
- ✓ Controle/ Cronograma de exames periódicos

7- Registros:

Planilhas (Check list Higiene Pessoal/ Planilha Higiene e Saúde)

8 - Ações Corretivas:

Para a Higiene das Mãos:

- ✓ Após acompanhamento e observação visual, caso necessário, exige-se nova higienização das mãos e conscientização ou reposição/ manutenção de produtos /equipamentos.
- ✓ Hábitos Higiene Pessoal: solicitar aos funcionários refazerem os hábitos que são detectados como não-conforme e ministrar treinamentos.

Para a Saúde do Militar:

- ✓ Militares que apresentem lesão na mão ou braço são mantidos na função, se o ferimento permitir realizar a desinfecção e proteção com dedeira e/ou luva, de forma a não oferecer risco de contaminação dos alimentos.
- ✓ Nos casos de lesões que não permitam desinfecção ou proteção, o militar deverá ser afastado das atividades que tenham contato direto com alimentos, só retornando às suas funções, quando se apresentar completamente curado.
- ✓ Militares com problemas respiratórios, gripes, ferimentos, distúrbios intestinais ou outras enfermidades que possam originar contaminação microbiológica do produto, do ambiente e de outros indivíduos são afastados de suas atividades.

9 - Programa de Capacitação dos Manipuladores:

Objetivo: Habilitar os participantes a utilizar os conceitos e regras das Boas Práticas de Manipulação e conscientizar sobre sua importância e de suas atitudes no processo produtivo.

Conteúdo

- ✓ Noções básicas sobre Higiene e Manipulação
- ✓ Princípios Fundamentais de Boas Práticas
- ✓ Doenças Transmitidas por Alimentos
- ✓ Contaminação dos Alimentos, etc.

Recursos de Apoio

Apostilas

Slides

Filmes

Etiquetas orientativas

Frequência e Reciclagem

O treinamento deve ser ministrado por uma empresa terceirizada ou por um militar da unidade que seja capacitado para tal atividade. Deve ser feito conforme a necessidade.

11 – Verificação:

| O QUÊ? | COMO? | QUANDO? | QUEM? |
|---|----------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| Planilha de controle de exames clínicos e laboratoriais | Através dos exames laboratoriais | Mensal | militar designado pelo provisionador |
| Planilha de controle semanal de higiene pessoal | Observação Visual | Diário | militar designado pelo provisionador |
| Planilha de frequência de militares que participaram do Programa de Capacitação | Através de cursos | Conforme a necessidade | militar designado pelo provisionador |

DESCRIPTIVO 4 – HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS

1 - Objetivo:

Estabelecer os procedimentos padrões onde os métodos e técnicas são descritas a fim de permitir efetiva higiene.

2 - Campo de aplicação:

Instalações, equipamentos, móveis, utensílios e áreas afins no geral pertencentes ao estabelecimento.

3 - Definições:

Limpeza: procedimento que envolve a simples remoção de sujidades ou resíduos macroscópicos de origem orgânica ou inorgânica.

Lavagem: procedimento que envolve a utilização de água e sabão ou detergente para melhor remoção das sujidades, podendo ou não reduzir os patógenos até níveis suportáveis.

Desinfecção / sanificação: procedimento que elimina ou reduz os microrganismos patogênicos até níveis suportáveis, sem risco a saúde. Para esta finalidade utiliza-se desinfetantes ou sanificantes.

Detergentes e seus congêneres: são as substâncias que apresentam como finalidade a limpeza e conservação de superfícies, como por exemplo: Detergentes; Alvejantes; Amaciante de Tecidos; etc.

Água Sanitária: soluções aquosas à base de hipoclorito de sódio ou cálcio, com teor de cloro ativo entre 2,0 a 2,5% p/p, durante o prazo de validade (máximo de 6 meses). Produto poderá conter apenas hidróxido de sódio ou cálcio, cloreto de sódio ou cálcio e carbonato de sódio ou cálcio como estabilizante. Pode ter ação como alvejante e de desinfetante de uso geral.

4 - Responsabilidade:

Aprovisionador ou militar designado pelo Aprov., militares de cada área ou setor responsáveis pela execução das atividades devem acompanhar, verificar a execução e manutenção da limpeza geral da loja.

5 - Descritivo Técnico:

Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental com produto desinfetante:

- ✓ Limpeza para remoção de sujidades e lavagem com água e detergente;
- ✓ Enxágue;
- ✓ Desinfecção química: o desinfetante fica em contato no mínimo 15 minutos com a superfície ou conforme recomendação do fabricante;
- ✓ Enxágue obrigatório para superfícies que entram em contato com alimentos;

No caso de desinfecção pelo calor:

- ✓ Imergir por 15 minutos em água fervente ou no mínimo a 80°C;
- ✓ Não há necessidade de enxágue ;

OBS: quando utilizar álcool 70%, não enxaguar e deixar secar ao ar.

Na utilização de máquina de lavar louça, são respeitados os critérios:

- ✓ Lavagem: 55°C a 60°C
- ✓ Enxágue: 80°C a 90°C

Limpeza das áreas secas - o sistema de limpeza a seco consiste na retirada de partículas de sujidades ou resto de produtos através de métodos físicos. No sistema de limpeza a seco, a lavagem é empregada quando o nível de contaminação ambiental exigir.

Nos procedimentos de higiene não é permitido:

- ✓ Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- ✓ Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
- ✓ Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- ✓ Reutilizar de embalagens vazias de produtos de limpeza;
- ✓ Usar nas áreas de manipulação, os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
- ✓ Lavar qualquer peça de uniforme ou panos de limpeza dentro da área de manipulação;

Produtos permitidos para limpeza e desinfecção ambiental:

| PRINCÍPIO ATIVO | CONCENTRAÇÃO | DILUIÇÃO |
|--------------------|--|--|
| Hipoclorito de Na | 100 - 250 ppm | 100 ml de água sanitária (cândida) para cada 10 litros de água |
| Cloro orgânico | 100 - 250 ppm | 1 litro para 05g do produto |
| Álcool | 70 % | 700ml de álcool para 300ml de água |
| Limpador de Chapas | Carbonato de Potássio- 7-13% Carbonato de Sódio- 1-5% | Não é diluído |

- ✓ O tempo de contato é no mínimo de 15 minutos, com exceção do álcool 70%, ou de acordo com recomendações constante do rótulo.
- ✓ Os produtos químicos são acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança fornecidos pelo fabricante, estão em anexo.

6- Monitoramento:

- ✓ Deve ser feito pelo militar de cada área, para que faça a observação visual da higiene ambiental;
- ✓ Um militar designado pelo aprovisionador deve fazer a verificação e controle da quantidade de produto químico encontrado no estoque (Compra mensal, compatível com o tamanho do rancho e frequência de limpeza);

7- Registro:

Planilhas de registro (Cronograma de Limpeza)

8 - Ação Corretiva:

Refazer o procedimento de lavagem e higienização;
Instruções e Treinamento quanto ao uso correto das diluições dos produtos químicos e aplicação prática;

9 - Verificação:

| O QUE? | COMO? | QUANDO? | QUEM? |
|---------------------------------|---|---------|---------------------------------------|
| Planilha de registro de limpeza | Através do preenchimento da planilha de limpeza | Diário | militar designado pelo aprovisionador |

PLANO DE LIMPEZA - MODELO

| DIVISÃO | ITEM | FREQUENCIA | HORÁRIO | PRODUTO UTILIZADO | PROCEDIMENTO | EPI |
|---------------|---------------------|------------|-------------|--------------------------------------|--|---|
| COZINHA GERAL | COIFA | SEMANAL | M () T () | Detergente neutro Desengraxante | Retirar toda a sujeira e crostas de gorduras com papel descartável. Lavar com detergente e água utilizando esponja. Enxaguar. Borrifar desengraxante e esfregar com esponja. Enxaguar e secar com um pano seco, limpo descartável. | Luva nitrílica De cano longo Sapato antiderrapante Óculos de Proteção |
| | JANELAS E TELAS | SEMANAL | M () T () | Detergente neutro / Solução de cloro | Lavar com detergente e água utilizando uma esponja. Enxaguar. Borrifar solução de cloro, deixar agir por 15 min. Secar com pano descartável, limpo e seco. | Sapato antiderrapante |
| | UTENSÍLIOS EM GERAL | DIÁRIO | M () T () | Detergente neutro / Álcool 70% | Lavar com detergente e água utilizando uma esponja. Enxaguar. Secar com um pano descartável limpo, pulverizar álcool e aguardar secagem. | Sapato antiderrapante |
| AÇOUGUE | MOEDOR DE CARNE | APÓS O USO | M () T () | Detergente neutro Álcool 70% | Desmontar o equipamento. Peças: lavar com água e detergente usando esponja. Enxaguar. Ferver por 02 minutos. Bandeja: lavar com água e detergente usando esponja. Enxaguar. Pulverizar o álcool e deixar secar. | Sapato antiderrapante |

REFERÊNCIAS:

RESOLUÇÃO RDC Nº 18, DE 29 DE FEVEREIRO DE 2000. Dispõe sobre Normas Gerais para funcionamento de Empresas Especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

RESOLUÇÃO - RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação- Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA

PORTARIA CVS/SP Nº 9 DE 16 DE NOVEMBRO DE 2000. Norma técnica para empresas prestadoras de serviço em controle de vetores e pragas urbanas.

PORTARIA Nº 05 (CVS/SP), DE 09 DE ABRIL DE 2013. Regulamento técnico sobre as Boas Práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.

PORTARIA Nº 518, DE 25 DE MARÇO DE 2004. Procedimentos e responsabilidades relativas ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Brasil, Ministério da Saúde. (Revogada a Portaria Federal nº1469/2000).