



CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE

ISSN 26755734

20 a 24 de outubro de 2025 – Avaré/SP

**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS COMO FERRAMENTA DE
GARANTIA DA QUALIDADE EM UAN**

Luísa Guelfi Hayashi – Centro Universitário Uneduvale – luisaghayashi@gmail.com

Vicente Gustavo Batista de Paula – Centro Universitário Uneduvale –

vicentegustavo808@gmail.com

Marcela Tatiana Watanabe – Centro Universitário Uneduvale –

marcela.watanabe@ead.eduvaleavare.com.br

Felipe Reis Rodrigues – Instituto Federal de São Paulo, Campus Avaré –

reis.felipe@ifsp.edu.br

ÁREA: Ciências da Saúde

RESUMO

A garantia da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui requisito essencial para assegurar a segurança alimentar e a conformidade com as normas sanitárias vigentes. Nesse contexto, os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) configuram-se como ferramentas fundamentais, pois descrevem de forma clara e detalhada as etapas de execução de atividades, permitindo a padronização, a eficiência operacional e a prevenção de riscos à saúde pública. Tem-se como objetivo desenvolver os POP's conforme a CVS-5, buscando a garantia da qualidade e segurança dos alimentos, padronizando as operações e prevenindo riscos à saúde pública. O presente estudo, de abordagem qualitativa, exploratória e descritiva, foi desenvolvido por meio de revisão bibliográfica em artigos científicos e análise documental da Resolução CVS-5. A análise evidenciou que o desenvolvimento dos POP's contribui para a organização das atividades, a uniformização dos processos e o atendimento às exigências legais, além de reduzir desperdícios e minimizar a ocorrência de doenças transmitidas por alimentos. Observou-se que os POP's também atuam como instrumentos de apoio à gestão de pessoas, funcionando como material didático no processo de treinamento contínuo dos colaboradores e fomentando uma cultura organizacional direcionada à qualidade e à segurança alimentar. Contudo, para que sua aplicação seja efetiva, torna-se

imprescindível planejamento adequado, capacitação permanente e monitoramento frequente, garantindo a adaptação às necessidades específicas de cada instituição.

Palavras-chave: Procedimentos Operacionais Padronizados. Unidade de Alimentação e Nutrição. Segurança Alimentar. Qualidade. Boas Práticas.

INTRODUÇÃO

A unidade de alimentação e nutrição (UAN), é o setor que se responsabiliza pela gestão, produção e distribuições de refeições de larga escala. O nutricionista é responsável por elaborar a gestão de compras, armazenamento, manipulação correta dos alimentos, controlar os custos e desperdícios, além de elaborar cardápios equilibrados e adequados de acordo com a necessidade do público, visando garantir a segurança alimentar e prevenindo possíveis contaminações.

É fundamental que a UAN atenda as exigências legais estabelecidas, como as estabelecidas pela ANVISA, como a RDC nº 216/2004. Ela pondera a necessidade de aprimorar frequentemente os procedimentos sanitários no setor de alimentação, visando a segurança e qualidade dos alimentos. Além disso, ressalta a demanda de elaboração de critérios higiênico sanitários gerais a serem aplicados.

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) são documentos que relatam de forma clara e detalhada, o passo a passo de uma função ou procedimento que precisa ser executado sempre da mesma maneira. Seu objetivo é padronizar atividades para garantir que sejam executadas de maneira consistente, segura e eficiente, evitando diferenças que possam prejudicar a qualidade do serviço e/ou produto.

Possuem caráter explicativo e esclarecedor, e devem ser formalizados com a data e assinatura do responsável, garantindo sua veracidade e expressando sua finalidade (SILVA, 2018). Para certificar a segurança alimentar, utilizam-se a estrutura definida conforme a atividade executada, tendo como referência a Resolução RDC nº 275 (BRASIL, 2002).

A padronização dos processos operacionais em uma UAN é indispensável na garantia da organização das atividades e suas respectivas especificações, possibilitando que qualquer colaborador esteja apto a desempenhar determinada função ou tarefa (FONSECA, 2012).

Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo desenvolver os POP's conforme a CVS-5, buscando a garantia da qualidade e segurança dos alimentos, padronizando as operações e prevenindo riscos à saúde pública.

MATERIAL E MÉTODOS

Esse estudo caracteriza-se como de natureza qualitativa, de caráter exploratório, descritivo e explicativo, realizada por meio de revisão bibliográfica em artigos científicos e análise documental da Resolução CVS-5/2013 e Resolução RDC nº216/2004, na qual estabelecem diretrizes para serviços de alimentação no Brasil.

A análise foi conduzida por categorização temática, abrangendo: requisitos legais, estrutura e conteúdo dos POPs, impactos na gestão e na segurança alimentar. A elaboração dos modelos de POP's propostos sobre higiene e saúde dos manipuladores e controle de qualidade no recebimento de mercadoria foram baseados em parâmetros normativos, literatura técnica, visando estabelecer de forma dinâmica e que seja de fácil entendimento, inclusivo e eficazes na padronização dos processos.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os resultados obtidos evidenciam que o desenvolvimento dos POP's desempenha um papel essencial no controle higiênico-sanitário e na padronização dos processos dentro da UAN. A aplicação correta desses procedimentos contribui para a redução de falhas operacionais, assegura maior uniformidade no preparo dos alimentos e fortalece a garantia da qualidade do serviço oferecido.

Foram desenvolvidos 2 POP's: de higiene e saúde dos manipuladores e controle de qualidade no recebimento de mercadorias. Abordavam sobre o que é cada um, seus objetivos, os materiais utilizados, frequência necessária e informações importantes de como executar aquele processo.

Na figura 1 mostra o POP 1 – Higiene e Saúde dos Manipuladores, que têm como objetivo padronizar os cuidados necessários para garantir a segurança dos alimentos e prevenir contaminações. O documento orienta sobre a identificação e higienização imediata de ferimentos, uso de curativos impermeáveis e obrigatoriedade do uso de luvas em casos de lesões nas mãos. Ferimentos graves devem ser avaliados por profissional de saúde, com afastamento até liberação clínica, sendo todas as ocorrências registradas. Também é destacada a proibição do uso de adornos pessoais, além da necessidade de correta

higienização das mãos e uso de equipamentos de proteção individual. Assim, esse POP visa assegurar a saúde dos colaboradores e a qualidade higiênico-sanitária das preparações.



FIGURA 1 - POP 1: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

A padronização das rotinas na UAN é essencial para garantir a segurança alimentar e atender às normas sanitárias. O POP 2 – Controle de qualidade no recebimento de mercadorias (figura 2) busca uniformizar práticas, assegurando qualidade dos insumos e prevenção de contaminações. O processo inclui a verificação da integridade das embalagens, ausência de sujidades, manchas, larvas ou umidade anormal. Realiza-se também a aferição de temperaturas, sendo exigido que congelados apresentem $\leq -18^{\circ}\text{C}$ e resfriados entre 0°C e 5°C . Para produtos não perecíveis, avaliam-se informações obrigatórias do rótulo, como prazo de validade, lote, peso, ingredientes, alergênicos, fabricante e origem. O fluxo segue as etapas: recebimento, checagem, armazenamento e conferência de estoque. A aplicação do POP contribui para padronização, eficiência e conformidade legal, reforçando ainda a importância da higiene pessoal e do uso de equipamentos de proteção individual.

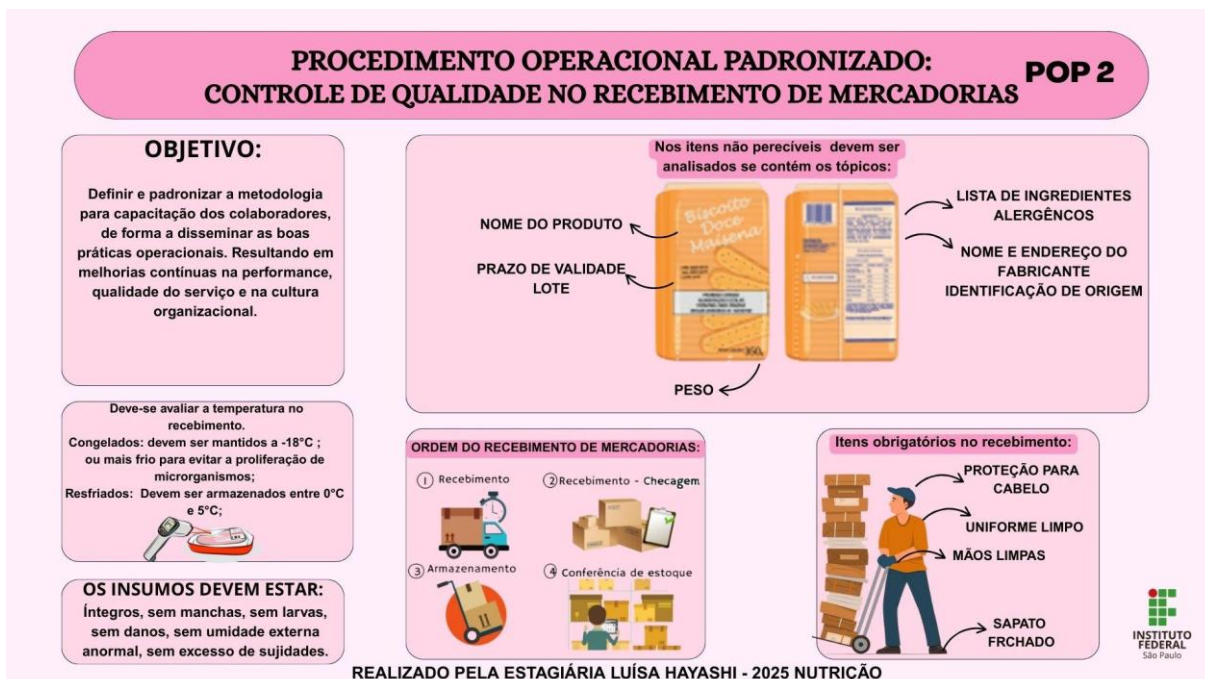


FIGURA 2 – POP 2 CONTROLE DE QUALIDADE NO RECEBIMENTO DE MERCADORIAS

A implementação dos POP's segundo a CVS-5, retrata um avanço significativo na padronização e monitoramento dos processos dentro das instituições. Ao estabelecer diretrizes claras e elaboradas, os POP's auxiliam na melhoria da qualidade dos procedimentos, redução de erros operacionais, maior segurança e conformidade regulatória.

De acordo com a RDC nº 216/2004, a legitimação dos POP's é obrigatória em serviço de alimentação, representando um documento normativo que estabelece a forma adequada para execução dos serviços, como higiene dos manipuladores, abastecimento de água, higienização das instalações, controle integrado de pragas, entre outros. Tais documentos fortalecem que os POP's são um eixo central para a eficácia das Boas Práticas de Fabricação (BPF) (BRASIL,2002; BRASIL,2004).

A implementação adequada dos procedimentos tem impacto diretamente na redução de doenças transmitidas por alimentos (DTA), na qual segue sendo um problema relevante de saúde pública no mundo. Aumentando a eficiência operacional e diminuindo desperdícios.

A literatura evidencia que o papel do POP auxilia na gestão de pessoas, funcionando como um material didático com finalidade de treinamentos contínuos, que possam facilitar a regulação das equipes às normas estabelecidas de higiene e segurança alimentar. Contribuindo na formação de uma cultura organizacional voltada à qualidade, promovendo

maior entendimento dos manipuladores a respeito de suas responsabilidades no processo produtivo (AKUTSU et.al, 2005).

Embora traga muitos benefícios, a implementação exige planejamento adequado, capacitação contínua dos profissionais e acompanhamento frequente para garantir que os procedimentos sejam seguidos corretamente. A adaptação às necessidades específicas de cada instituição também é um fator imprescindível para que obtenha sucesso na aplicação dos POP's.

Portanto, a importância das implementações dos POP's na UAN excede a simples necessidade legal, assumindo o papel estratégico de promover qualidade nos procedimentos, segurança dos consumidores, promoção de saúde pública e sustentabilidade do processo produtivo (BRASIL, 2004; CAVALLI et.al., 2010).

CONCLUSÃO

Concluímos que, a implementação dos POP's, conforme a CVS-5, comprovou a relevância da padronização e do cumprimento das normas sanitárias na área de alimentação. São fundamentais para garantir a qualidade e a segurança alimentar em UAN, reduzem riscos de contaminação e asseguram maior eficiência. Sua efetividade depende da capacitação contínua dos manipuladores e do comprometimento da gestão.

REFERÊNCIAS

AKUTSU, R. C. et al. Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. *Revista de Nutrição*, Campinas, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/rn/a/rS99Rx5FdZKGhbLBkX5FdVdK/abstract/?lang=pt>

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Disponível em: https://www.gov.br/servidor/pt-br/siass/centrais_conteudo/manuais/resolucao-rdc-anvisa-n-275-de-21-de-outubro-de-2002.pdf/view

BRASIL. 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. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

CAMARGO, Flávia Zibordi. Controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. *Food Service News*, São Paulo, n. 33, jan./fev. 2008. Disponível em:



CONGRESSO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA EDUVALE

ISSN 26755734

20 a 24 de outubro de 2025 – Avaré/SP

<https://pt.scribd.com/document/150949970/NEW-Controle-Higienico-Sanitario-em-Servicos-de-Alimentacao>

FONSECA, K. Z.; SANTANA, G. R. *Guia prático para gerenciamento de unidades de alimentação e nutrição*. Cruz das Almas: Editora UFRB, 2012. Disponível em: https://ri.ufrb.edu.br/jspui/bitstream/123456789/804/1/Guia_Pratico_Gerenciamento_Livro_2012.pdf

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS-5, de 9 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. *Diário Oficial do Estado de São Paulo*, São Paulo, 19 abr. 2013. Seção I, p.32-35. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/642567547/PORTARIA-CVS-5-090413>