

ANÁLISE E APLICAÇÃO DE POP's EM UMA SORVETERIA DE TRÊS
PONTAS

ANALYSIS AND APPLICATION OF SOP's IN ICE CREAM SHOP IN TRÊS
PONTAS

Laís Mantovani¹, Ana Caroline Martins², Diulia Mesquita³, Lívia Castilho⁴,
Marina Castelarí⁵, Tamara Gomes⁶, Thiago Bellini⁷, Carla Maria de Andrade⁸

¹UNIS - MG, Varginha, MG, lais.nascimento@alunos.unis.edu.br

²UNIS - MG, Varginha, MG, ana.oliveira33@alunos.unis.edu.br

³UNIS - MG, Varginha, MG, diulia.mesquita1@alunos.unis.edu.br

⁴UNIS - MG, Varginha, MG, livia.rezende2@alunos.unis.edu.br

⁵UNIS - MG, Varginha, MG, marina.figueiredo@alunos.unis.edu.br

⁶UNIS - MG, Varginha, MG, tamara.gomes@alunos.unis.edu.br

⁷UNIS - MG, Varginha, MG, thiago.floriano@alunos.unis.edu.br

⁸UNIS - MG, Varginha, MG, carla.andrade@unis.edu.br

RESUMO

A segurança alimentar é um dos pilares da saúde pública e depende diretamente da correta manipulação e do controle higiênico-sanitário dos alimentos. Nesse contexto, o presente trabalho teve como objetivo analisar e aplicar Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) na sorveteria Tropicália, localizada em Três Pontas (MG), com vistas a garantir a padronização das rotinas e reduzir riscos de contaminação. Os POPs foram elaborados conforme as diretrizes da RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, descrevendo etapas, responsáveis, materiais, equipamentos e frequência de execução. A pesquisa, de caráter qualitativo e intervencional, envolveu observação direta das rotinas, elaboração e aplicação dos POPs, seguida de acompanhamento contínuo. Como resultados, verificou-se maior organização operacional, melhoria na higiene, conscientização dos colaboradores e redução de falhas, especialmente relacionadas ao uso de uniformes e à higienização das mãos. Conclui-se que a implementação efetiva dos POPs contribui para a conformidade sanitária, fortalece a cultura de segurança alimentar e promove melhorias sustentáveis na qualidade dos produtos e no ambiente de trabalho.

Palavras-chave: Procedimentos Operacionais Padrão, Boas Práticas de Manipulação, Segurança dos alimentos, Higiene sanitária.

1 INTRODUÇÃO

A segurança dos alimentos é um dos principais pilares da saúde pública, especialmente em estabelecimentos que manipulam produtos de consumo imediato, como sorveterias, confeitarias e restaurantes. A adoção de boas práticas de fabricação e manipulação é essencial para garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e prevenir doenças transmitidas por alimentos (DTAs), que ainda representam um importante problema de saúde coletiva no Brasil (BRASIL, 2021).

Nesse contexto, as Boas Práticas de Manipulação (BPM) são um conjunto de procedimentos que visam assegurar que os alimentos sejam produzidos em condições adequadas de higiene e segurança, conforme as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004). Já os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atuam como instrumentos complementares às BPM, estabelecendo etapas detalhadas e padronizadas para a execução de atividades críticas, como higienização de utensílios, manipulação de matérias-primas e controle de pragas. A padronização dos processos contribui para a redução de falhas e a melhoria contínua da qualidade.

Além disso, a educação sanitária e a conscientização dos colaboradores desempenham papel fundamental na efetividade dessas práticas, uma vez que o comprometimento da equipe é indispensável para o cumprimento das normas e manutenção da segurança alimentar. A capacitação contínua permite desenvolver uma cultura de responsabilidade e cuidado em todas as etapas do processo produtivo.

Dessa forma, este trabalho tem como objetivo analisar e promover a aplicação de boas práticas de manipulação e POPs na sorveteria Tropicália, localizada na cidade de Três Pontas/MG, buscando garantir a qualidade dos produtos, corrigir não conformidades e fortalecer a conscientização dos colaboradores quanto à importância da segurança alimentar.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Boas Práticas de Manipulação e Segurança Alimentar

As Boas Práticas de Manipulação (BPM) consistem em um conjunto de procedimentos que devem ser adotados por estabelecimentos que produzem,

manipulam, fracionam ou comercializam alimentos, com o objetivo de garantir a qualidade sanitária dos produtos. Segundo a RDC nº 275/2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), as BPM são práticas de higiene que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados. Essas práticas envolvem aspectos como higiene pessoal, controle da água, manejo de resíduos, controle de pragas, condições higiênico-sanitárias das instalações e capacitação dos manipuladores (BRASIL, 2002).

A aplicação correta das BPM é essencial para prevenir doenças transmitidas por alimentos (DTAs), as quais representam um problema de saúde pública mundial. A Organização Mundial da Saúde (OMS) destaca que milhões de pessoas são afetadas anualmente por DTAs, muitas vezes em razão da manipulação inadequada dos alimentos (WHO, 2023).

2.2 Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)

Os POPs são documentos que descrevem, de forma clara e objetiva, como devem ser executadas determinadas tarefas dentro de um processo produtivo. Eles garantem que as atividades sejam realizadas de maneira padronizada, segura e eficaz, reduzindo riscos de contaminação e aumentando a eficiência operacional, além de assegurar uma qualidade consistente dos alimentos, produtos e serviços que serão entregues ao consumidor. Os POPs também asseguram que a ocorrência de acidentes e riscos seja minimizada. (BRASIL, 2002).

Nos serviços de alimentação, os POPs obrigatórios incluem: higienização de instalações, equipamentos e móveis; controle integrado de pragas; higienização das mãos; e uso de uniforme adequado. A implementação desses procedimentos deve estar alinhada às normas sanitárias e ser acompanhada por treinamentos e supervisões constantes (BRASIL, 2004).

2.3 Educação Sanitária e Conscientização dos Colaboradores

A Educação Sanitária e Conscientização dos Colaboradores refere-se a um

processo contínuo de ações educativas que visam promover o conhecimento, mudar atitudes e comportamentos relacionados à saúde e higiene no ambiente de trabalho. O objetivo é garantir um ambiente de trabalho seguro e saudável, prevenir doenças ocupacionais e reduzir o absenteísmo, resultando em maior bem-estar e produtividade. (BRASIL, 2004).

A eficácia das práticas higiênico-sanitárias depende diretamente do comportamento e do comprometimento dos manipuladores de alimentos. A educação continuada, por meio de treinamentos e ações de conscientização, é essencial para que os colaboradores compreendam a importância das normas e se engajem na sua aplicação diária (BRASIL, 2004).

Além disso, a presença de um membro da equipe como agente multiplicador, alguém que atua no local e reforça as orientações, têm se mostrado uma estratégia eficiente para garantir a manutenção das boas práticas e o acompanhamento das mudanças (BRASIL, 2004).

3 MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi desenvolvido na sorveteria Tropicália, em Três Pontas/MG, com base na observação das rotinas de trabalho e das práticas adotadas pelos colaboradores. Inicialmente, foi realizado um levantamento do processo de manipulação, produção e organização, com o objetivo de identificar falhas relacionadas à higiene, ao uso de uniformes e à segurança no ambiente. Posteriormente, foram elaborados e aplicados três Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Sendo o primeiro intitulado “POP de Utilização de Uniformes”, sobre a utilização de uniformes. O segundo, intitulado “POP de Manipulação e Preparo”, sobre medidas de higiene e segurança alimentar, destacando o uso de acessórios obrigatórios, como touca, avental, calçado fechado, e a necessidade de manter o uniforme limpo e exclusivo para o ambiente de trabalho. E o terceiro, intitulado “POP de Higienização de Mãos”, sobre a higienização das mãos, sendo realizada uma oficina prática sobre a técnica correta da lavagem das mãos, seguindo os passos preconizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BRASIL, ANVISA, 2004) com ênfase em momentos críticos, como antes da manipulação de alimentos, após ir ao banheiro e ao manusear dinheiro. Serviram como referência para padronizar as práticas e orientar os funcionários as normas sanitárias

vigentes Resolução RDC 216 (2004) e Resolução RDC 275 (2002). (BRASIL, 2002; BRASIL, 2004).

O cumprimento das orientações e a implementação das medidas corretivas foram acompanhados diariamente por uma integrante do grupo, que atua na sorveteria, permitindo verificar melhorias, registrar inconformidades e reforçar a conscientização dos colaboradores sobre higiene, segurança e qualidade dos produtos.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As atividades desenvolvidas na sorveteria Tropicália foram conduzidas de forma prática e participativa, utilizando demonstrações visuais, orientações verbais e acompanhamento direto das rotinas de trabalho. Durante as intervenções, foram enfatizados o uso correto do uniforme, a técnica adequada de higienização das mãos e o cumprimento dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) elaborados. Observou-se boa receptividade por parte dos colaboradores, que demonstraram interesse em compreender como a aplicação dos POPs influencia diretamente a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos.

Antes das orientações, foi possível identificar falhas recorrentes, como a higienização rápida e incompleta das mãos e o uso de uniformes fora do padrão, sem touca ou com partes de roupas pessoais aparentes. Após a realização da oficina prática e dos acompanhamentos diários, verificou-se melhora significativa na adesão às boas práticas: aproximadamente 85% dos colaboradores passaram a realizar corretamente a lavagem das mãos e a utilizar o uniforme de forma adequada, conforme observado nas inspeções semanais. Essa mudança de comportamento reforça o impacto positivo das ações educativas e da padronização das rotinas sobre a segurança higiênico-sanitária.

Os resultados corroboram os achados de Souza *et al.* (2022) e Silva Júnior (2021), que destacam a importância de capacitações práticas e contínuas para promover a adesão dos manipuladores às Boas Práticas de Manipulação (BPM). Segundo esses autores, a mera existência de manuais e POPs não é suficiente, é o envolvimento ativo da equipe, aliado à supervisão e ao treinamento, que efetivamente transforma a prática diária. Na sorveteria, esse envolvimento foi essencial para consolidar uma cultura de higiene e responsabilidade coletiva com a qualidade dos alimentos.

Além da melhoria observada na higiene e na organização do ambiente, notou-se também uma mudança de percepção entre os colaboradores, que passaram a compreender as medidas higiênico-sanitárias não como burocracia, mas como um investimento na saúde dos consumidores e na credibilidade do estabelecimento. Essa mudança de atitude é essencial para a sustentabilidade das práticas implantadas e reflete a internalização dos princípios da Educação Alimentar e Nutricional (EAN), onde o manipulador é visto como agente de promoção da saúde.

Entretanto, alguns desafios persistem, como a resistência inicial de parte da equipe à adoção de novas rotinas e a falta de registros sistemáticos das atividades de higienização. Tais limitações também foram apontadas por Sousa *et al.* (2022), que identificaram a carência de infraestrutura e de acompanhamento técnico como fatores que dificultam a plena implementação das boas práticas em pequenos empreendimentos alimentícios. Isso evidencia a necessidade de manter o acompanhamento periódico e as capacitações regulares, garantindo a continuidade das melhorias alcançadas.

De acordo com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, a aplicação dos POPs é indispensável para assegurar a conformidade sanitária e a padronização dos processos em serviços de alimentação, prevenindo contaminações cruzadas e garantindo a inocuidade dos produtos. Os resultados obtidos neste estudo demonstram que, mesmo em estabelecimentos de pequeno porte, é possível alcançar avanços significativos por meio de estratégias educativas, supervisão contínua e compromisso coletivo com a segurança alimentar.

Assim, a experiência na sorveteria Tropicália demonstra que a integração entre teoria e prática, mediada pela aplicação dos POPs, é uma ferramenta eficaz para aprimorar as condições higiênico-sanitárias e fortalecer a cultura de segurança alimentar. Sugere-se a continuidade das capacitações semestrais e a implantação de registros formais de higienização, consolidando um modelo replicável para outros estabelecimentos de alimentação do município.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após o estudo e realização do trabalho, notou-se na prática a importância das aplicações dos procedimentos operacionais, onde se torna possível a redução de erros que podem prejudicar a segurança sanitária e alimentar, e a saúde dos clientes e

colaboradores. Além disso, asseguram a realização das atividades e o aumento da eficiência e a conformidade regulatória.

Dessa forma, conclui-se que a implantação dos POPs teve impacto positivo, promovendo maior conscientização dos colaboradores e possibilitando a melhoria contínua no processo de manipulação e atendimento, o que contribui para a segurança alimentar e a satisfação dos clientes.

ABSTRACT

Food safety is one of the pillars of public health and depends directly on the proper handling and hygienic–sanitary control of food. In this context, the present study aimed to analyze and implement **Standard Operating Procedures (SOPs)** at *Tropicália Ice Cream Shop*, located in Três Pontas (MG), in order to ensure the standardization of routines and reduce contamination risks. The SOPs were developed in accordance with the guidelines of **RDC No. 216/2004** and **RDC No. 275/2002** of ANVISA, describing the steps, responsible personnel, materials, equipment, and frequency of execution. The research, of a qualitative and interventional nature, involved direct observation of routines, development and application of SOPs, followed by continuous monitoring. As a result, greater operational organization, improved hygiene, increased employee awareness, and reduced failures, especially related to the use of uniforms and hand hygiene, were observed. It is concluded that the effective implementation of SOPs contributes to sanitary compliance, strengthens the food safety culture, and promotes sustainable improvements in product quality and the work environment.

Keywords: Standard Operating Procedures, Hygiene and Sanitation Safety, Food Safety.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004*. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 7 nov. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004*. Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 16 set. 2004. RDC 216, 2004. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 7 nov. 2025.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Resolução RDC n° 275, de 21 de outubro de 2002*. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados. **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 06 nov. 2002. RDC 275, 2002.

Disponível em:

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/anexos/anexo_res0275_21_10_2002_rep.pdf. Acesso em: 7 nov. 2025.

BRASIL. Secretária Geral. *Lei 13.589/2018, de 4 de janeiro de 2018*. Plano de Manutenção, Operação e Controle (PMOC). **Diário Oficial da União**. Brasília, DF, 04 jan. 2018. Disponível em:

https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13589.htm. Acesso em: 7 nov. 2025.