

LOJA 3

2019

SUPERMERCADOS MADRID LTDA.



Madrid
SUPERMERCADOS

ELABORADOR POR :Cristiane
Stinchi Consultoria e Nutrição
01/09/2019

POP DE RECEBIMENTO DE MERCADORIA

Folha: 1 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Controlar o recebimento de mercadoria e manter ambiente organizado .

**2 - Responsável pela tarefa: Estoquista****3 - Campo de Aplicação: área de recebimento****Frequência : Sempre que receber mercadoria****4 - Procedimentos:**

- 4.1 – Receber os alimentos em área protegida e iluminada.
- 4.2 – Observar se o entregador esta com uniforme limpo e de touca
- 4.3 – Verificar se a temperatura do alimento esta de acordo com o recomendado no rótulo ou adequada para seu transporte, com auxilio de um termômetro.
- 4.4 – Registrar as temperaturas em planilha própria
- 4.4 – Rejeitar alimento que tenha prazo de validade vencido, sinais de dano ou deterioração.
- 4.5 – Verificar se os rótulos possuem todas as informações necessárias.
- 4.6 – Armazenem os alimentos de refrigeração imediatamente
- 4.7 – Ensacar caixas de papelão e identificar o nome do produto, lote, data de fabricação e vencimento, com etiquetas para este fim.

5- Observações:

Não deixar caixas de papelão na área de recebimento

Não deixar mercadorias nos corredores.

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi

POP DE MANEJO DE RESÍDUOS

Folha: 2 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:**Descrever o manejo de resíduos gerados pela produção****2 - Responsável pela tarefa: Faxineiros****3 - Campo de Aplicação: Áreas de produção, banheiros, escritórios e cozinha.**

Frequência: A limpeza do ambiente deve ser realizada de acordo com a necessidade, ou pelo menos uma vez ao dia. A seguir é levado para a área externa, e acomodado no latão plástico devidamente fechado.

4 - Procedimentos:

- 4.1 – Retirar os sacos de lixo dos recipientes de plásticos
- 4.2 – Levar para a área própria para descarte
- 4.3 – Acomodar em um latão plástico devidamente fechado
- 4.4 – Coleta de lixo realizada por empresa terceirizada

5- Observações:

A limpeza das lixeiras é realizada semanalmente fora da área de produção, ou sempre que necessário e as tampas diariamente, utilizando escova plástica e detergente neutro todos os dias no final do turno.

Retirar os lixos sempre que necessário.

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi

POP DE CONTROLE DE POTABILIDADE DA ÁGUA

Folha: 3 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações relativas ao controle de potabilidade da água



2 - Responsável pela tarefa: Empresa terceirizada

3 - Campo de Aplicação: torneiras e filtros

Frequência: Após a limpeza dos reservatórios de água semestralmente mandar a água para análise laboratorial.

4 - Procedimentos:

4.1 – Entrar em contato com empresa especializada para análise de água

4.2 – Após a esterilização, o analista deve descartar o primeiro jato de água e coletar uma amostra. O recipiente deve ser identificado com data e ponto de coleta;

4.3 – Encaminhar a amostra para o Laboratório

4.4 – Os resultados recebidos devem ser comparados pelo analista com parâmetros da Portaria MS1469, aprovado com o carimbo e assinatura do responsável técnico do Laboratório;

5- Observação:

Se o resultado não for conforme, o analista deverá comunicar por escrito ao gerente da garantia de Qualidade, usando o formulário de ação corretiva, e deve-se investigar a causa da não conformidade e ações corretivas cabíveis.

POP DE HIGIENIZAÇÃO DOS RESERVATÓRIOS DE ÁGUA

Folha: 4 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:**Manter a higiene da caixa d'água****2 - Responsável pela tarefa: Empresa terceirizada****3 - Campo de Aplicação: Caixas d'água****Frequência: semestralmente****4 - Procedimentos:**

- 4.1 – Fechar o registro para impedir a entrada de água ;
- 4.2 – Lavar o interior do reservatório com água e esfregar as paredes com escova plástica sem utilizar sabão;
- 4.3 – Encher o reservatório com água potável;
- 4.4 – Adicionar o produto utilizado pela empresa terceirizada para a sanitização do reservatório

5- Observação:

Guardar certificado de limpeza da caixa por 2 anos

POP DE CONTROLE DE PRAGAS

Folha: 5 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:**Descrever o Programa do Controle Integrado de Pragas****2 - Responsável pela tarefa: Empresa terceirizada – DD
INSETOS- Rua Jaguaretê,248 – Casa Verde – SP – Telefone : 11- 3855-1560****3 - Campo de Aplicação: Todos funcionários****Frequência: semestral****4 – Medidas preventivas:**

A regra básica é a prevenção, e consiste em evitar que as pragas tenham acesso as instalações, abrigo, água, e alimento .

5 – Medidas Corretivas :

O combate visa a eliminação ou a manutenção de pragas em níveis aceitáveis. Este combate pode ser por métodos químicos ou físicos.

O programa de Controle de Pragas é realizado por empresa prestadora de serviço devidamente qualificada para execução de atividade de pragas conforme previsto na CVS 9 no centro de Vigilância Sanitária.

6 – Procedimentos:

A empresa utiliza metodologia própria e cabível ao local, com produtos registrados no Ministério da Saúde. Após o procedimento a empresa emite relatórios de monitoramento que ficam guardados na pasta no escritório .



POP DE CONTROLE DE SAÚDE DO MANIPULADOR

Folha: 6 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Manter a saúde dos manipuladores apta para trabalhar com alimentos.



Frequência: admissional , preventivo (semestral) e demissional.

2- Descrição:

A RDC 275, estabelece que sejam especificados os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como periodicidade de execução. A NR07 tem como objetivo avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequente da atividade profissional e não tem necessariamente correlação com os riscos de contaminação dos alimentos. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado admissional, periódico e demissional.

A CVS 5 para o Estado de São Paulo, exige o controle clínico da saúde do manipulador, atestando-o de estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados exames médicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados neste regulamento, acompanhado de análises laboratoriais como: coprocultura, copoparasitológico e VDRL.

Empresa terceirizada – RH VIDA Consultoria em Saúde & Saúde Ocupacional – Alameda Campinas – Jardim Paulista – São Paulo.

Tel:(11) 3253-6560

Elaborado por : Cristiane Paganelli
Aprovado por : Fernanda Stinchi



POP DE MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Folha: 7 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:**Manter os equipamentos em perfeito estado de funcionamento.****2 - Responsável pela tarefa: Manipuladores****3 - Campo de Aplicação: refrigeradores ,congeladores e freezer .****Frequência: Diariamente em dois turnos – Manhã e Tarde****4 - Procedimentos:**

4.1 – Verificar as temperaturas dos equipamentos com o auxílio de um termômetro

4.2 – Anotar as temperaturas dos equipamentos na planilha de controle de temperatura de equipamentos

4.3 – Avisar ao líder do setor, no caso de alguma não conformidade encontrada, para que o mesmo acione a equipe da manutenção e assim sejam efetuadas as medidas cabíveis. Este tomara as providências de chamar o técnico de manutenção de equipamentos para efetuar o concerto.

POP DE HIGIENIZAÇÃO DO PISO

Folha: 8 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza do piso

**2 - Responsável pela tarefa: Manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação****Frequência: Diariamente e sempre que necessário****4 - Procedimentos:**

- 4.1 – Passar rodo com pano úmido ou de preferencia a mop;
- 4.2 – Umedecer o local com água e detergente clorado
- 4.3 – Esfregar o piso utilizando escovão de cerdas duras;
- 4.4 – Enxaguar com água limpa e puxar novamente(utilizar técnica dos 2 baldes para economizar água
- 4.5 – Secar com pano de chão limpo envolto em rodo.

5- Observação:

Nunca varrer a seco

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

POP DE HIGIENIZAÇÃO DAS PAREDES

Folha: 9 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:**Descrever as operações de limpeza das paredes****2 - Responsável pela tarefa: Manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação****Frequência: Semanalmente ou sempre que necessário****4 - Procedimentos:**

4.1- Desligar e tampar todas as tomadas das áreas que serão limpas;

4.2 - Umedecer a superfície com água e detergente neutro;

4.3 - Esfregar com bucha sintética.

4.4 - Enxugar com pano úmido e limpo.

4.5 - Passar um pano envolto em rodo umedecido com água sanitária na diluição de 1copo (200 ml) para cada 5 litros de água.

4.6 - Em seguida, passar um pano envolto em rodo umedecido em água limpa.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi

POP DE HIGIENIZAÇÃO DO TETO

Folha: 10 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza dos tetos.



2 - Responsável pela tarefa: Manipuladores , ou auxiliares de limpeza da empresa contratada.

3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação

Frequência: Quinzenalmente ou sempre que necessário

4 - Procedimentos:

4.1 - Desligar a corrente elétrica;

4.2 - Usar escada colocada em local seguro;

4.3 - Umedecer a superfície com água e detergente neutro (com cuidado para não cair água nas luminárias);

4.4 - Esfregar com bucha;

4.5 - Enxugar com pano úmido e limpo.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

POP DE HIGIENIZAÇÃO DAS LUMINÁRIAS

Folha: 11 de 21

Data :

Data revisão:

1-Objetivo:**Descrever as operações de limpeza das luminárias****2 - Responsável pela tarefa: funcionários , ou auxiliares de limpeza da empresa contratada.****3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação****Frequência: Mensalmente ou sempre que necessário****4 - Procedimentos:**

- 4.1- Desligar a corrente elétrica;
- 4.2- Usar escada colocada em local seguro;
- 4.3- Retirar as lâmpadas para facilitar a limpeza do suporte;
- 4.4- Retirar o pó e teias de aranha com pano seco;
- 4.5- Passar pano úmido e detergente neutro no suporte;
- 4.6- Remover o detergente com pano embebido em água secar com papel descartável.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Elaborado por : Cristiane Paganelli**Aprovado por : Fernanda Stinchi**

POP DE HIGIENIZAÇÃO DE UTENSÍLIOS

Folha: 12 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza dos utensílios.

**2 - Responsável pela tarefa: manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação**

Frequência: Sempre após o uso

4 - Procedimentos:

4.1- Retirar resíduos;

4.2- Passar em água corrente;

4.3- Aplicar uma pequena quantidade de detergente neutro sobre uma esponja úmida e esfregar sobre a superfície a ser limpa;

4.4- Enxaguar com água corrente, preferencialmente quente;

4.5 - Escorrer a água e secar naturalmente;

4.6- Guardar em local limpo, apropriado, seco e protegido de respingos;

4.7- Borrifar álcool 70% para desinfecção e deixar secar naturalmente.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi

POP DE HIGIENIZAÇÃO DAS BANCADAS

Folha: 13 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:**Descrever as operações de limpeza das bancadas.****2 - Responsável pela tarefa: manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação****Frequência: Sempre que necessário ou após o uso****4 - Procedimentos:**

4.1- Retirar o excesso de sujidades e resíduos;

4.2- Aplicar uma pequena quantidade de detergente neutro sobre uma esponja úmida e esfregar sobre a superfície a ser limpa;

4.3- Retirar incrustações;

4.4- Enxaguar com água;

4.5- Borrifar álcool 70% para desinfecção e deixar secar naturalmente

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

POP DE HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Folha: 14 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza dos equipamentos

**2 - Responsável pela tarefa: manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setores de manipulação/ Setor de atendimento****Frequência:**

Balcão resfriado	Diariamente	Sempre que necessário
Estufa	Diariamente	Sempre que necessário
Balança digital	Diariamente	Sempre que necessário
Máquina de vácuo	Semanalmente	Sempre que necessário
Refrigeradores	Semanalmente	Sempre que necessário
Congeladores	Semanalmente	Sempre que necessário

4 - Procedimentos:

4.1 – Desligar o equipamento da tomada quando possível

4.2 – Retirar as partes removíveis e higieniza-las separadamente;

4.3- Retirar o excesso de sujidades e resíduos (parte interna e externa);

4.4- Esfregar com detergente neutro

4.4- Enxaguar com água;

4.5 – Remover o excesso de água com auxílio de um rodinho específico para esta finalidade ou pano descartável;

4.6- Borrifar álcool 70% para desinfecção e deixar secar naturalmente.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Os fios dos equipamentos devem ser higienizados com pano seco.

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi

POP DE HIGIENIZAÇÃO DA MÁQUINA DE MOER

Folha: 15 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza da maquina de moer

**2 - Responsável pela tarefa: manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setor açougue**

Frequência: Sempre que necessário ou após o uso

4 - Procedimentos:

4.1 – Desligar o equipamento da tomada

4.2 – Retirar as partes removíveis e higieniza-las separadamente;

4.3- Retirar o excesso de resíduos (parte interna e externa);

4.4- Esfregar com detergente neutro

4.4- Enxaguar com água;

4.5 – Remover o excesso de água com auxílio de um pano descartável;

4.6- Borrifar álcool 70% para desinfecção e deixar secar naturalmente.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi

POP DE HIGIENIZAÇÃO DA MÁQUINA DE FRIOS

Folha: 16 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza da máquina de corte de frios

**2 - Responsável pela tarefa: manipuladores****3 - Campo de Aplicação: Setor frios**

Frequência: Sempre que necessário ou após o uso

4 - Procedimentos:

- 4.1 – Desligar o equipamento da tomada
- 4.2 – Retirar as partes removíveis e higieniza-las separadamente;
- 4.3- Retirar o excesso de resíduos (parte interna e externa);
- 4.4- Esfregar com detergente neutro
- 4.4- Enxaguar com água;
- 4.5 – Remover o excesso de água com auxílio de um pano descartável;
- 4.6- Borrifar álcool 70% para desinfecção e deixar secar naturalmente.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

POP DE HIGIENIZAÇÃO DO FORNO

Folha: 17 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza do forno

2 - Responsável pela tarefa: manipuladores**3 - Campo de Aplicação: Setor Padaria****Frequência:**

- Limpar semanalmente, ou sempre que necessário;
- Limpar diariamente após o uso, de forma parcial, com pano úmido tirando os excessos de resíduos.

4 - Procedimentos:

- 4.1- Desligar os fornos da tomada;
- 4.2- Retirar os resíduos
- 4.3- Limpar a seco a parte interna do forno, segundo orientação do fabricante;
- 4.4- Aplicar uma pequena quantidade de detergente neutro sobre uma esponja úmida e esfregar sobre as portas e partes externas;
- 4.5- Secar com pano, as portas e partes externas.
- 4.6 -Aplicar álcool 70% nas portas e partes externas.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente



POP DE HIGIENIZAÇÃO DOS PALLETS

Folha: 18 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza dos pallets

2 - Responsável pela tarefa: manipuladores**3 - Campo de Aplicação: estoque****Frequência: semanalmente ou sempre que necessário****4 - Procedimentos:**

4.1- Retirar o excesso de sujidades e resíduos;

4.2- Aplicar uma pequena quantidade de detergente neutro e com um escovão esfregar sobre a superfície a ser limpa;

4.3- Passar em água corrente;

4.4- Secar com um pano limpo.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente



POP ESTOQUE DE INSUMOS

Folha: 19 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza do estoque de insumos

2 - Responsável pela tarefa: estoquistas**3 - Campo de Aplicação: estoque**

Frequência: Semanalmente ou sempre que necessário.

4 - Procedimentos:

- 4.1 -Retirar os alimentos e o frigobar do local;
- 4.2 - Desligar e tampar todas as tomadas das áreas que serão limpas;
- 4.3- Passar o rodo com pano úmido;
- 4.4- Umedecer o local com água e detergente neutro;
- 4.5- Esfregar o piso utilizando escovão de cerdas duras, e as paredes com bucha sintética;
- 4.6- Puxar a água suja com rodo, em direção a ponto de escoamento;
- 4.7- Enxaguar com água limpa e puxar novamente (utilizar técnica dos 2 baldes, para economizar água);
- 4.8- Secar com pano de chão limpo envolto em rodo;
- 4.9- Passar um pano envolto em rodo umedecido com água sanitária na diluição de 1 copo (200 ml) para cada 5 litros de água.
- 5.0- Em seguida, passar um pano envolto em rodo umedecido em água limpa.

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Elaborado por : Cristiane Paganelli

Aprovado por : Fernanda Stinchi



POP DE HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Folha: 20 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever o procedimento de lavagem e anti-sepsia das mãos a ser seguido obrigatoriamente por todos os manipuladores da linha de produção

**2 - Responsável pela tarefa: todos funcionários****3 - Campo de Aplicação: setores de manipulação e sanitários****Frequência:**

Os funcionários devem lavar as mãos sempre que necessário e nas seguintes situações: Chegar ao trabalho; Utilizar os sanitários; Tossir, espirrar ou assoar o nariz; Usar materiais de limpeza; Recolher o lixo ou outros resíduos; Tocar em sacarias, papelão, garrafas e etc; Recolher algum material que tenha caído no piso; Houver interrupção dos serviços; Iniciar um novo serviço; Colocar luvas.

4 - Procedimentos:

- 4.1- Umedecer as mãos e antebraços com água;
- 4.2- Lavar com sabão anti-séptico;
- 4.3- Massagear bem as mãos e antebraços por pelo menos um minuto (não esquecer de lavar a região entre os dedos);
- 4.4- Enxaguar bem as mãos e antebraços;
- 4.5- Secar as mãos com papel toalha não reciclado;

POP DE HIGIENIZAÇÃO DOS SANITÁRIOS E VESTIÁRIOS

Folha: 21 de 21

Data : 09/2019

Data revisão:

1-Objetivo:

Descrever as operações de limpeza dos sanitários e vestiários

2 - Responsável pela tarefa: auxiliares de limpeza(empresa terceirizada)

3 - Campo de Aplicação: banheiros e vestiários

Frequência: diariamente , ou sempre que necessário

4 - Procedimentos:

- 4.1- Umedecer o local com água e detergente neutro;
- 4.2- Esfregar o piso e as paredes utilizando escovão de cerdas duras;
- 4.3- Puxar a água suja com rodo, em direção a ponto de escoamento;
- 4.4- Enxaguar com água limpa e puxar novamente (utilizar técnica dos 2 baldes, para economizar água);
- 4.5- Secar com pano de chão limpo envolto em rodo.
- 4.6- Umedecer a pia e o vaso sanitário com água e detergente neutro;
- 4.7- Esfregar ambos com bucha sintética e para o interior do vaso, usar escova com cabo;
- 4.8- Enxaguar com água e passar um pano umedecido com desinfetante;

5- Observação:

Os registros das limpezas efetuadas nos setores devem ser preenchidos diariamente

Elaborado por : Cristiane Paganelli
Aprovado por : Fernanda Stinchi

