

**ANTUNES; Luciane Habechy Antunes<sup>1</sup>, PESSIN; Tatiane Riveros<sup>2</sup>, MELO; Thalita de Jesus de<sup>3</sup>, CARVALHO; Wellington Lopes de<sup>4</sup>, MAGALHÃES; Angélica Margarete<sup>5</sup>, SANTOS; Bruna Roberta Cavalcante dos<sup>6</sup>**

## RESUMO

**INTRODUÇÃO:** O controle sanitário em alimentação coletiva é primordial para garantia da saúde dos comensais, particularmente, em ambientes hospitalares. Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs são instruções sequenciais para realização de operações rotineiras e específicas em produção de refeições, visando o controle da qualidade higiênico-sanitária. **OBJETIVO:** Revisar os POPs de um Serviço de Nutrição e Dietética – SND **MATERIAL E MÉTODOS:** Projeto desenvolvido por acadêmicos de Nutrição, durante o período de Estágio Curricular da área de Alimentação Coletiva. Inicialmente foram levantados os POPs pré-existent no SND de um Hospital Universitário e, a partir daí, comparados com a recomendação da Associação Brasileira de Normas Técnicas e Legislação Sanitária, revisados, atualizados e elaborados, quando necessário. **RESULTADOS E CONCLUSÕES:** Durante a revisão, verificou-se que havia 24 POPs, os quais estavam em conformidade com as recomendações gerais. No entanto, carecia um específico para o manejo de resíduos orgânicos das copas, o qual foi, então, elaborado pelos estagiários, avaliado e aprovado pelos profissionais responsáveis do SND e Orientadora de estágio. Para elaboração do POP específico foi definido o local: Copas; a Frequência: duas vezes ao dia ou sempre que necessário; os Produtos e materiais necessários: Luvas, bandeja plástica, carrinho de transporte, balança, lixeiras de acionamento por pedal e sacos plásticos; o Procedimento: Separar, na copa, o resíduo orgânico do restante do material; depositar o resíduo orgânico em um único recipiente, previamente pesado; vedar o recipiente e transportar ao local previamente determinado para esse fim; pesar, descartar o material orgânico na sua respectiva lixeira; encaminhar o recipiente para higienização e sanitização; anotar no livro de registro correspondente, o peso líquido do resíduo gerado, para posterior arquivamento. Pode-se concluir que o estabelecimento observado segue as recomendações no que se refere à elaboração de Procedimentos Operacionais Padronizados, procedendo à atualização, quando necessário.

**PALAVRAS-CHAVE:** Alimento seguro, Resíduos sólidos, Higiene de alimentos

<sup>1</sup> Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, luciane\_antunes98@hotmail.com

<sup>2</sup> Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, taatipessin@gmail.com

<sup>3</sup> Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, thalitadejesus.nutricao@hotmail.com

<sup>4</sup> Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, wellington\_ton\_@hotmail.com

<sup>5</sup> Universidade Federal da Grande Dourados - UFGD, vmangelica@yahoo.com.br

<sup>6</sup> Hospital Universitário - UFGD, bruna.roberta@ebserh.gov.br