



BOA VISTA DO INCRA - RS

Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos

Secretarias: Educação, Cultura, Desporto, Lazer e Turismo

Data de Publicação: 20 de junho de 2021

Crédito da Matéria: Assessoria de Imprensa

- manipuladoras de alimentos das escolas municipais recebem capacitação-

No dia 16 de junho foi realizado pelo Setor de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto, Lazer e Turismo uma capacitação para os manipuladores de alimentos das escolas municipais.

A capacitação foi desenvolvida pela nutricionista Jamile Della Mía Werle e teve a apresentação e entrega da revisão do Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos e a apresentação e entrega do POP's - Procedimentos Operacionais Padronizados.

O Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos é um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento (cozinhas escolares, industriais, hospitalares ou de restaurantes) incluindo os requisitos sanitários das edificações, a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Já o chamado POP (sigla para Procedimento Operacional Padronizado) é um documento formatado como manual descritivo para a execução de tarefas e procedimentos. Serve para informar aos profissionais envolvidos nos processos sobre as diretrizes de atuação, mantendo assim a padronização das atividades.

De acordo com a nutricionista, a intenção da capacitação foi aprimorar os conhecimentos das merendeiras sobre boas práticas, já que o Manual de Boas Práticas de Fabricação assim como o POP, são documentos obrigatórios exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) para todos os estabelecimentos alimentícios.