

CONTROLE DE QUALIDADE: POP'S

Luan SANTOS¹
Quézia LINHARES¹
Rodrigo AZAMBUJA¹
Marisa Luzia HACKENHAAR²

¹Discente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG).

²Nutricionista. Mestre em Biociências. Docente do Curso de nutrição do Centro Universitário de Várzea Grande (UNIVAG)

Introdução: O controle de qualidade dos alimentos é um conjunto de procedimentos e processos utilizados para garantir que os alimentos produzidos, consumidos e distribuídos atendam aos padrões de segurança, qualidade e conformidade regulatória. Esse controle é essencial para garantir que os alimentos sejam seguros para o consumo e mantenham suas características nutricionais e sensoriais. A falta de higiene pode levar à contaminação dos alimentos e, conseqüentemente, ao surgimento de doenças alimentares. **Objetivo:** desenvolver ferramenta para auxiliar no controle de qualidade de alimentos. **Metodologia:** A ferramenta foi construída após visita técnica e aplicação do checklist da RDC 275/2002 em um Buffet Villa no município de Cuiabá. **Resultados:** Notou-se falhas no cumprimento das boas práticas de produção de refeições, assim julgou-se necessário reforçar constantemente as orientações referentes aos processos de manipulação e higienização dos alimentos e lavagem dos utensílios. Quanto à higiene pessoal dos colaboradores, foi reforçado sobre a importância a higienização das mãos, uso apropriado do uniforme e equipamentos de proteção individual. Referente ao manuseio e higiene dos alimentos, orientamos sobre a importância do ambiente sempre limpo e organizado, desinfetação dos utensílios. Realizamos a confecção de POPs (lâminas) que foram fixadas em setores específicos e quiz (jogos interativos) com uma didática clara para entendimento e interação do conteúdo. Desta forma foram desenvolvidos POP's ilustrativos e quiz no App como instrumento de capacitação e reciclagem dos conhecimentos dos manipuladores. **Conclusão:** A implementação rigorosa dessas práticas de higiene ajuda a garantir a segurança dos alimentos e a proteção da saúde dos consumidores, além de manter a reputação do estabelecimento.

Palavras-chave: Manipuladores; Instrumentos de controle de qualidade.