

Procedimentos Operacionais Padronizados

BistrôModelo Ltda. | Versão demonstrativa 01/2026

POP 01 - HIGIENIZAÇÃO

Definir frequência, produtos, diluições, responsáveis e método de higienização para instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

POP 02 - CONTROLE DE PRAGAS

Manter barreiras físicas, inspeções periódicas e registros do serviço executado por empresa especializada.

POP 03 - RESERVATÓRIO DE ÁGUA

Realizar a higienização semestral e manter o comprovante do serviço junto aos documentos da operação.

POP 04 - SAÚDE DOS MANIPULADORES

Acompanhar as condições de saúde da equipe e afastar de atividades de manipulação qualquer pessoa com sintomas incompatíveis com a segurança dos alimentos.