

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO – POP ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS Disciplina: Higiene e Microbiologia dos Alimentos

Autor(res)

Márcia Leite Pinto Rodrigues
Maria Lenira De Barros Da Silva

Categoria do Trabalho

1

Instituição

UNIVERSIDADE ANHANGUERA DE OSASCO

Resumo

Este trabalho sobre o Procedimento Operacional Padrão (POP) se preocupa em focalizar o armazenamento de alimentos não perecíveis, tarefa exigida pela disciplina Higiene e Microbiologia dos Alimentos. O conceito de POP é: “documento que descreve as atividades e procedimentos que os manipuladores de alimentos devem adotar na produção, manipulação, recebimento e armazenamento de gêneros alimentício” (DORIGO; CUNHA; OLIVEIRA, 2015, p. 5).

O Objetivo deste estudo é descrever através de revisão bibliográfica os procedimentos relacionados à higiene e saúde dos colaboradores, envolvidos nas etapas de manipulação e preparo de alimentos não perecíveis.