

Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha

Cód.: POP.MBPF04

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO

POP nº: 01

SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA

Revisão: 00

Data: 09/2023

O quê?

PISOS / RODAPÉS

Quando?

Diariamente ou sempre que necessário (conforme dias de produção).

Com o que?

- EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes;
- Detergente concentrado (10 mL para 1L água)
- Água;
- Rodo;
- Vassoura de cerdas de nylon.

Como?

- Aplicar detergente e esfregar com vassoura;
- Deixar o produto agir por 10 minutos;
- Enxaguar com água até total remoção do produto;
- Retirar o excesso de água com auxílio do rodo;
- Deixar secar por escoamento.

Quem?

Todos envolvidos independente da sua função.

Ação Corretiva?

- Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário;
- A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;

Elaborado por:



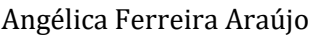

Nara Mendes Q. Ribeiro
Eng^a. de Alim.



Verificado por:



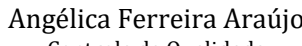

Angélica Ferreira Araújo
Controle de Qualidade





Aprovado por:



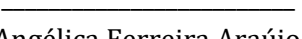

Rogério Soares de Godoy
Representante Legal




	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 02
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	RALOS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Diariamente ou sempre que necessário (conforme dias de produção).	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Detergente concentrado (10 mL para 1L água) <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Rodo; <input type="checkbox"/> Vassoura de cerdas de nylon.	
Como?	<input type="checkbox"/> Retirar sujidades e desmontar o ralo; <input type="checkbox"/> Aplicar detergente e lavar com bucha as partes móveis e fixas; <input type="checkbox"/> Deixar o produto agir por 10 minutos; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água até total remoção do produto; <input type="checkbox"/> Remontar o ralo.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independentemente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por:  Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  Rogério Soares de Godoy Representante Legal




	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 03
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	PAREDES/ PORTAS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Semanalmente ou sempre que necessário.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Detergente concentrado (10 mL para 1L água) <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha 3M; <input type="checkbox"/> Escova de cerdas de nylon.	
Como?	<input type="checkbox"/> Umedecer com água e esfregar com bucha e detergente. No caso de sujidades incrustadas, usar escova; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água; <input type="checkbox"/> Deixar secar por escoamento.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal




	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 04
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	PRATELEIRAS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Semanalmente ou sempre que necessário	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Detergente concentrado (10 mL para 1L água) <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha 3M; <input type="checkbox"/> Solução de Álcool 70%.	
Como?	<input type="checkbox"/> Retirar todos itens da prateleira e lava-los com água e detergente, Caso haja algum utensílio que não possa ser molhado, higienizar com alcool 70% e perfex; <input type="checkbox"/> Coloca-los sobre uma mesa limpa até que termine a higienização das prateleiras; <input type="checkbox"/> Pré-enxaguar com água limpa; <input type="checkbox"/> Desmontar e lavar com detergente e bucha; Lavar também superfícies inferiores; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água; <input type="checkbox"/> Borrifar alcool 70%; <input type="checkbox"/> Repor os utensílios de maneira organizada.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independentente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por:  _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal




	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 05
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	PALETES/CAIXAS PLÁSTICAS E BALDES	
Quando?	<input type="checkbox"/> Antes do uso	
	<input type="checkbox"/> Após o uso	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha; <input type="checkbox"/> Detergente alcalino clorado; <input type="checkbox"/> Solução de Álcool 70 %;	
Como?	Antes o Uso: <input type="checkbox"/> Borrifar alcool 70%; Após o Uso: <input type="checkbox"/> Enxaguar com água; <input type="checkbox"/> Lavar com bucha e detergente alcalino clorado; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água verificando possíveis incrustações e resíduos; <input type="checkbox"/> Borrifar alcool 70%;	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por:  Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  Rogério Soares de Godoy Representante Legal



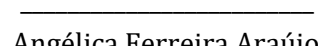

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 06
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00 Data: 09/2023
O quê?	FERMENTADORES	
Quando?	<input type="checkbox"/> Antes o uso. <input type="checkbox"/> Após o uso.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Solução de detergente Concentrado; <input type="checkbox"/> Solução de Álcool 70 % ou Solução de Ácido Peracético.	
Como?	Antes do Uso: <input type="checkbox"/> Fazer sanitização pulverizando solução de Álcool 70% . Após o Uso: <input type="checkbox"/> Enxaguar com água; <input type="checkbox"/> Lavar com bucha e detergente Concentrado; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água verificando possíveis incrustações e resíduos de leveduras. <input type="checkbox"/> Pulverizar álcool 70%.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por:  Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  Rogério Soares de Godoy Representante Legal




	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 07
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00 Data: 09/2023
O quê?	PASSIVAÇÃO EQUIPAMENTOS EM INOX	
Quando?	<input type="checkbox"/> Antes do primeiro uso e semestralmente <input type="checkbox"/> Após o uso.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Detergente alcalino clorado e/ou neutro; <input type="checkbox"/> Fibra de uso geral com suporte; <input type="checkbox"/> Solução Alcalina a 1% (1 l de hidróxido de sódio em 100L de água) <input type="checkbox"/> Solução de Ác. Nítrico 1,5% (1,5 L de Ác. Nitrico em 100L de água); <input type="checkbox"/> Solução de Ácido Peracético 0,2% (Diluir 200 mL de Ac. Per. em 100 L de água).	
	<p>Semestralmente</p> <input type="checkbox"/> Pré- enxaguar com água a 80°C; <input type="checkbox"/> Aplicar a Solução Alcalina a 80°C e esfregar bem com o suporte por 25 min; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água limpa até total remoção do produto; <input type="checkbox"/> Após a limpeza Alcalina; <input type="checkbox"/> Aplicar a Solução de Ácido Nitrico a 60°C e esfregar bem com o suporte por 25 min; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água limpa até total remoção do produto; <p>Limpeza externa (após o uso ou quando necessário):</p> <input type="checkbox"/> Lavar com detergente e bucha e enxaguar com água limpa; <input type="checkbox"/> Antes de abrir o registro sempre sanitizar com álcool 70%. <p>Desmontagem (Após o uso):</p> <input type="checkbox"/> Após lavagem após o uso desconectar registros e joelhos; <input type="checkbox"/> Lavar com detergente e bucha; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água limpa até total remoção do produto;	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos os envolvidos na linha de produção (independente de sua função).	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal


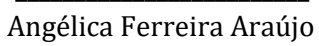

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 08
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	MESAS/ BANCADAS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Antes o uso. <input type="checkbox"/> Após o uso.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Detergente concentrado (5L para 50L água) <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha 3M; <input type="checkbox"/> Solução de Álcool 70%.	
Como?	<p>Antes do Uso:</p> <input type="checkbox"/> Fazer sanitização pulverizando solução de Álcool 70%. <p>Após o Uso:</p> <input type="checkbox"/> Pré-enxaguar com água limpa; <input type="checkbox"/> Lavar uma a uma com detergente e bucha; Lavar também superfícies inferiores; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água; <input type="checkbox"/> Deixar secar por escorrimento.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independentente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal


	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 10
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	LIXEIRA	
Quando?	<input type="checkbox"/> Diariamente ou sempre que necessário.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha; <input type="checkbox"/> Solução de detergente Concentrado;	
Como?	<input type="checkbox"/> Remover o lixo interno após as atividades de produção; <input type="checkbox"/> Lavar, interna e externamente, com água, detergente e bucha; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água até total remoção do produto; <input type="checkbox"/> Deixar secar por escoamento.	
	Obs.: Manter a lixeira sempre com saco de lixo.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independentemente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 11
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00 Data: 09/2023
O quê?	MANGUEIRAS DE ÁGUA	
Quando?	<input type="checkbox"/> Diarimante. <input type="checkbox"/> Semanalmente.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Solução Clorada;	
Como?	<p>Semanalmente:</p> <input type="checkbox"/> Fazer imersão em Solução Clorada por 1 hora. <p>Diariamente - Após o uso:</p> <input type="checkbox"/> Manter as Mangueiras sempre no suporte e com a ponta para cima; <input type="checkbox"/> Nunca deixa-la jogada direto no piso; <input type="checkbox"/> Após abrir o registro deixar escorrer antes do uso.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos os envolvidos na linha de produção (independente de sua função).	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal




	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 12
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00 Data: 09/2023
O quê?	TUBULAÇÕES/FERMENTADOR/MANGUEIRAS - SISTEMA CIP	
Quando?	<input type="checkbox"/> Antes do uso. <input type="checkbox"/> Após o uso. <input type="checkbox"/> Semanalmente.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água ambiente, a 80 e a 60°C; <input type="checkbox"/> Sol. Alcalina a 1,5% (5 L Detergente Alcalino em 400L de água); <input type="checkbox"/> Solução de Ácido Peracético 0,2% (Diluir 200 mL de Ac. Per. em 100 L de água).	
Como?	<p>Antes do Uso:</p> <input type="checkbox"/> Fazer circulação Sol. de Ác. Peracético em temp. ambiente, por 10 minutos e enxaguar muito bem para retirar residuo. <p>Após o Uso:</p> <input type="checkbox"/> Pré-enxaguar com água quente; <input type="checkbox"/> Circular a Solução Alcalina por 30 min. a 80°C; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água até total remoção do produto; <input type="checkbox"/> Fazer teste de fenolftaleína para avaliar a eficiência do enxágue;	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos os envolvidos na linha de produção (independente de sua função).	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por:  Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  Rogério Soares de Godoy Representante Legal

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 13
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	GELADEIRAS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Freezer: quinzenal - descongelar e lavar com detergente e bucha. <input type="checkbox"/> Geladeira: semanal	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Solução de detergente Concentrado; <input type="checkbox"/> Solução de Álcool 70 %;	
Como?	<p>Antes do Uso:</p> <input type="checkbox"/> Fazer sanitização pulverizando solução de Álcool 70% . <p>Após o Uso:</p> <input type="checkbox"/> Enxaguar com água; <input type="checkbox"/> Partes moveis Lavar com bucha e detergente Concentrado; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água verificando possíveis incrustações e resíduos de leveduras. <input type="checkbox"/> Semanal Limpar com perfex e Pulverizar alcool 70%.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos envolvidos independente da sua função.	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 14
	SETOR: PRODUÇÃO KOMBUCHA	Revisão: 00
		Data: 09/2023
O quê?	GARRAFAS E TAMPAS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Antes o uso.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Detergente neutro; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha 3M; <input type="checkbox"/> Solução de Álcool 70%.	
Como?	Garrafas: <input type="checkbox"/> Fazer sanitização com álcool 70% precionando a sanitizadora spin. <input type="checkbox"/> Colocar uma a uma no suporte ou na caixa para escorrer. <input type="checkbox"/> Tempo de contato mínimo 10 minutos. <input type="checkbox"/> O suporte ou caixa devem estar limpos e sanitizados também. Tampas: <input type="checkbox"/> Aspergir Solução de Álcool 70% em todas as tampas. <input type="checkbox"/> Tempo de contato mínimo 10 minutos. <input type="checkbox"/> Colocar em centrifuga para secar. <input type="checkbox"/> Armazenar em caixa e enviar para o setor de envase.	
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos os envolvidos na linha de produção (independente de sua função).	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por:  _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04	
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 15	
	SETOR: ÁREA EXTERNA	Revisão: 00	
		Data: 09/2023	
O quê?	DEPÓSITOS/ ESCRITÓRIO		
Quando?	<input type="checkbox"/> Diariamente. <input type="checkbox"/> Semanalmente.		
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Detergente Concentrado <input type="checkbox"/> Vassoura;		
Como?	Diariamente: <input type="checkbox"/> Retirar resíduos superficiais; Semanalmente: <input type="checkbox"/> Remover os resíduos; <input type="checkbox"/> Lavar, com água, detergente e vassoura, enxaguar. <input type="checkbox"/> Deixar secar por escorrimento.		
Quem?	<input type="checkbox"/> Todos os envolvidos na linha de produção (independente de sua função).		
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;		
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.		Verificado por:  _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 16
	SETOR: ÁREA EXTERNA (Bloco de Apoio)	Revisão: 00 Data: 09/2023
O quê?	LABORATÓRIO	
Quando?	<input type="checkbox"/> Diariamente: Copa	
	<input type="checkbox"/> Após o uso: Pia.	
	<input type="checkbox"/> Semanalmente ou sempre que necessário: Piso e Paredes	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, óculos, avental e botas antiderrapantes;	
	<input type="checkbox"/> Água;	
	<input type="checkbox"/> Perfex (Pano descartável);	
	<input type="checkbox"/> Bucha;	
	<input type="checkbox"/> Vassoura de cerdas de nylon;	
	<input type="checkbox"/> Rodo Flexível;	
Como?	<input type="checkbox"/> Solução de detergente Concentrado;	
	Diariamente <u>Piso:</u> <input type="checkbox"/> Limpar com pano molhado com detergente; Obs.: O lixo deve ser retirado diariamente e a lixeira lavada.	
	<u>Mesas /bancada /Laboratório:</u> <input type="checkbox"/> Limpar com perfex e álcool;	
Quem?	Após o uso <u>Pia e abaixo dela:</u> <input type="checkbox"/> Lavar com água, detergente e bucha;	
	<input type="checkbox"/> Enxaguar com água limpa;	
	<input type="checkbox"/> Secar por escurimento ou com perfex.	
Ação	<input type="checkbox"/> Serviços Gerais;	
Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário;	
<input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;		
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal

	Rogério Soares de Godoy - Ar kombucha	Cód.: POP.MBPF04
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	POP nº: 17
	SETOR: ÁREA EXTERNA (Bloco de Apoio)	Revisão: 00 Data: 09/2023
O quê?	BANHEIROS/VESTIÁRIOS	
Quando?	<input type="checkbox"/> Sempre que necessário ou a cada dois dias: Piso; <input type="checkbox"/> Semanalmente: Paredes. <input type="checkbox"/> Quinzenalmente: Armários.	
Com o que?	<input type="checkbox"/> EPI's: luvas, máscara, óculos, avental e botas antiderrapantes; <input type="checkbox"/> Água; <input type="checkbox"/> Bucha; <input type="checkbox"/> Vassoura de cerdas de nylon; <input type="checkbox"/> Rodo Flexível; <input type="checkbox"/> Solução de detergente Concentrado;	
Como?	<p>Diariamente <u>Piso:</u> <input type="checkbox"/> Limpar com pano molhado com detergente; Obs.: O lixo deve ser retirado diariamente e a lixeira lavada.</p> <p>Semanal <u>Piso, Paredes, portas e janelas:</u> <input type="checkbox"/> Aplicar detergente e esfregar com vassoura; <input type="checkbox"/> Deixar o produto agir por 10 minutos; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água limpa; <input type="checkbox"/> Retirar o excesso de água com rodo.</p> <p><u>Pias e vasos:</u> <input type="checkbox"/> Umedecer com água e esfregar com bucha e detergente; <input type="checkbox"/> Enxaguar com água;</p> <p>Quinzenal <u>Armários:</u> <input type="checkbox"/> Limpar com perfex molhado com detergente, interna e externamente; <input type="checkbox"/> Secar com pano seco;</p>	
Quem?	<input type="checkbox"/> Serviços Gerais;	
Ação Corretiva?	<input type="checkbox"/> Imediata: Realizar limpeza novamente e treinamento de funcionário; <input type="checkbox"/> A curto prazo: Substituir produto de Limpeza;	
Elaborado por:  _____ Nara Mendes Q. Ribeiro Eng ^a . de Alim.	Verificado por: _____ Angélica Ferreira Araújo Controle de Qualidade	Aprovado por:  _____ Rogério Soares de Godoy Representante Legal