

DOCUMENTAÇÃO SANITÁRIA E IMPLANTAÇÃO DE POPS EM ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE NOS PERÍODOS TRANS E PÓS-PANDÊMICO

Evellyn Nayara Timoteo Grigorio¹;

¹Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina, Pernambuco.

<http://lattes.cnpq.br/3083828746186192>

Luciely da Luz Panta²;

²Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina, Pernambuco.

<http://lattes.cnpq.br/3657449877570194>

Geovana Araújo Guedes³;

³Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina, Pernambuco.

<http://lattes.cnpq.br/0449463456141150>

Iasmim Rodrigues Costa⁴;

⁴Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina, Pernambuco.

<http://lattes.cnpq.br/7525609901720418>

Lara Vitória Santos De Almeida⁵;

⁵Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina, Pernambuco.

<http://lattes.cnpq.br/0239764786433086>

Claudileide de Sá Silva⁶.

⁶Universidade de Pernambuco (UPE), Petrolina, Pernambuco.

<http://lattes.cnpq.br/0449463456141164>

RESUMO: A documentação sanitária e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) constituem o suporte legal e administrativo indispensável para a validação das boas práticas e a garantia da rastreabilidade operacional em micro e pequenas empresas de alimentos. O presente estudo avaliou o panorama de implantação e cumprimento de documentações sanitárias e POPs em estabelecimentos de pequeno porte ao longo dos períodos trans e pós-pandêmico. Trata-se de uma pesquisa aplicada e descritiva com abordagem mista (quali-quantitativa), amparada em dados secundários de fiscalizações e relatórios de campo colhidos de 2020 a 2024. O monitoramento estruturado auditou a existência e a fidedignidade de manuais de boas práticas, planilhas de registros térmicos, cronogramas de higienização e comprovações de potabilidade em comércios de pequeno

porte. Os resultados globais indicaram uma evolução técnica expressiva na consolidação das documentações obrigatórias durante a fase pós-pandêmica. A análise estatística confirmou uma elevação estatisticamente significativa na média de conformidade do bloco de registros documentais entre as duas fases avaliadas. Conclui-se que o fortalecimento da cultura de registro e a assessoria técnica continuada são determinantes para a sustentabilidade regulatória e a proteção da saúde coletiva nesse segmento varejista.

PALAVRAS-CHAVE: Documentação sanitária. Procedimentos Operacionais Padronizados. Pequeno porte.

SANITARY DOCUMENTATION AND IMPLEMENTATION OF SOPS IN SMALL ROUTINE ESTABLISHMENTS IN THE TRANS AND POST-PANDEMIC PERIOD

ABSTRACT: Sanitary documentation and Standard Operating Procedures (SOPs) constitute the indispensable legal and administrative support for validating good practices and ensuring operational traceability in micro and small food enterprises. This study evaluated the panorama of implementation and compliance with sanitary documentations and SOPs in small establishments throughout the trans and post-pandemic periods. This is an applied and descriptive research with a mixed approach (quali-quantitative), supported by secondary data from inspections and field reports collected from 2020 to 2024. Structured monitoring audited the existence and reliability of good practice manuals, thermal record sheets, sanitization schedules, and water potability verifications in small food businesses. Global results indicated an expressive technical evolution in the consolidation of mandatory documentations during the post-pandemic phase. Statistical analysis confirmed a statistically significant increase in the average compliance of the document records block between the two evaluated phases. It is concluded that strengthening the recording culture and continuous technical assistance are determining factors for regulatory sustainability and public health protection in this retail segment.

KEYWORDS: Sanitary documentation. Standard Operating Procedures. Small business.

INTRODUÇÃO

A estruturação documental e a consolidação dos registros administrativos de controle higiênico operam como o alicerce de sustentabilidade regulatória para qualquer Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com impactos diretos na gestão de riscos na saúde coletiva. Em estabelecimentos comerciais de pequeno porte, como microempresas e comércios familiares, a burocratização sanitária historicamente enfrentou barreiras de rejeição cultural, escassez de corpo técnico permanente e carência de recursos para assessorias externas (Albuquerque; Mendonça, 2022). De acordo com as análises setoriais descritas por Neves e Castro (2022), o cenário emergencial do período trans-pandêmico modificou essa postura

de forma compulsória, visto que a concessão de alvarás de funcionamento provisórios e a permissão para modalidades de entrega (delivery) foram condicionadas à apresentação imediata de protocolos formais de segurança e higienização. Esse fenômeno forçou o microvarejo a migrar de um modelo de gestão puramente empírico para um sistema de controle baseado em evidências documentadas (Silva; Souza, 2021).

Os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) consistem em instruções escritas de forma sequencial e detalhada, cuja principal finalidade técnica é garantir a repetibilidade e a previsibilidade de tarefas críticas, minimizando a ocorrência de erros humanos na rotina operacional. Sob a perspectiva da gestão da qualidade aplicada ao varejo de alimentos, autores como Almeida e Carvalho (2023) ressaltam que um POP de higienização de caixas d'água ou de desinfecção de equipamentos de mistura torna-se inócuo se não estiver associado a planilhas de registro diário preenchidas em tempo real pelos manipuladores. A ausência de registros auditáveis anula a capacidade de rastreabilidade da UAN perante a eclosão de surtos alimentares, impedindo que os fiscais de saúde coletiva identifiquem com precisão qual elo produtivo falhou ou qual lote de matéria-prima atuou como veículo de contaminação (Jones; Cook, 2023).

Durante a transição para o cenário pós-pandêmico, as intervenções de fiscalização passaram a monitorar não apenas a existência física dos documentos, mas a fidedignidade e a execução prática das rotinas ali descritas. Conforme demonstrado por Martins, Santos e Oliveira (2024), a posse de um Manual de Boas Práticas estático, frequentemente adquirido como modelo genérico pré-formatado na internet, falha em refletir a verdadeira rotina arquitetônica e operacional da empresa, configurando uma inconformidade documental grave. Pesquisas direcionadas à eficácia de ferramentas regulatórias conduzidas por Wang e Harris (2025) sugerem que o preenchimento de planilhas de monitoramento térmico de equipamentos de frio por simples formalidade, sem a medição real por termômetros calibrados, mascara falhas de conservação e predispõe as matrizes perecíveis a processos acelerados de deterioração microbiológica (Langerak et al., 2022).

No ordenamento jurídico brasileiro, a Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa estabelece de forma impositiva que todos os serviços de alimentação devem dispor de um Manual de Boas Práticas e de quatro POPs obrigatórios: higienização de instalações, controle de vetores, potabilidade da água e higiene dos manipuladores (Anvisa, 2004). Para conferir precisão técnica às vistorias no pequeno comércio, as agências nacionais utilizam os roteiros de inspeção unificados e os indicadores de conformidade administrativa validados pela American Public Health Association (APHA) para aferir a conformidade dos sistemas de registros (Ferreira et al., 2026). A identificação de lacunas documentais crônicas perpetua a clandestinidade técnica e vulnerabiliza as pequenas UANs frente às ações corretivas e penais da vigilância em saúde (Neves; Castro, 2022). Diante disso, este capítulo avalia de forma textual e quantitativa a evolução da implantação documental ao longo dos períodos trans e pós-pandêmico.

OBJETIVO

Avaliar o perfil de conformidade documental e o nível de implantação de POPs e Manuais de Boas Práticas em estabelecimentos de alimentos de pequeno porte, analisando de forma inferencial o impacto da transição trans e pós-pandêmica na organização administrativa do setor.

METODOLOGIA

Este estudo caracteriza-se como uma pesquisa aplicada e descritiva, conduzida por meio de uma abordagem quali-quantitativa com delineamento documental (Oliveira et al., 2022). Os dados secundários estruturais e administrativos analisados originaram-se de vistorias técnicas e relatórios práticos de campo gerados pelas disciplinas de Higiene e Microbiologia dos Alimentos e de Administração dos Serviços de Alimentação I. Segundo as premissas pedagógicas de Santos e Lima (2023), o uso de dados de auditorias discentes supervisionadas oferece uma amostragem fidedigna devido à calibração rigorosa na aplicação das listas de checagem da vigilância local diretamente nos estabelecimentos comerciais visitados. A amostragem contemplou de forma restrita estabelecimentos classificados como de pequeno porte e pequeno fluxo produtivo monitorados entre 2020 e 2024, englobando dados de micro-restaurantes (código 1), cafeterias (código 4), docerias (código 6), padarias (código 12), barraquinhas de lanches (código 13) e lanchonetes (código 14). A divisão temporal segregou os dados entre o período trans-pandêmico (2020 a 2022) e o período pós-pandêmico (2023 a 2024).

A avaliação da regularidade formal das planilhas, alvarás e manuais baseou-se nos critérios descritos na Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa (Anvisa, 2004). Os dados quantitativos de conformidade e não conformidade do bloco de documentação e registro foram computados e expressos textualmente utilizando algarismos (Melo; Silva, 2024). A análise estatística inferencial comparou as médias de conformidade geral do bloco documental (% ADQ) entre as fases trans e pós-pandêmica por meio do teste t de Student para amostras independentes, fixando o nível de significância em 5% com a computação detalhada do valor calculado de t, graus de liberdade e a expressão exata do valor p, garantindo o sigilo comercial das unidades avaliadas (Barbosa et al., 2025; Pereira, 2026).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Os levantamentos de campo realizados pelas disciplinas práticas evidenciaram que a formalização documental e o rigor no preenchimento de registros sanitários sofreram alterações profundas induzidas pela transição dos períodos epidemiológicos [2] (Wang; Harris, 2025). A aplicação do teste t de Student para amostras independentes sobre as médias do bloco de documentação e registro (% ADQ) revelou uma conformidade média de 55,70% com desvio-padrão de 11,32% para o período trans-pandêmico (2020 a 2022), e uma

elevação significativa para 75,86% de conformidade média com desvio-padrão de 4,18% no período pós-pandêmico (2023 a 2024). O teste estatístico inferencial resultou em um valor calculado de t igual a 2,421, com 14 graus de liberdade e erro padrão da diferença entre as médias de 8,32%, estabelecendo um valor p igual a 0,0296. Esse resultado estatisticamente significativo ($p < 0,05$) confirma que a transição para a fase pós-pandêmica induziu uma melhora estrutural e uma regularização burocrática robusta no pequeno comércio varejista de alimentos, motivada pela intensificação das fiscalizações institucionais e pela maior oferta de profissionais de consultoria técnica no mercado (Barbosa et al., 2025).

No período trans-pandêmico, os relatórios técnicos registraram patamares críticos de desorganização documental nas microempresas, exibindo taxas de conformidade de apenas 55,69% na doceria sob o código 2 e de 51,82% na doceria sob o código 9 no ano de 2021. As principais falhas descritas textualmente envolveram a total ausência de planilhas de controle térmico de freezers e câmaras frias, falta de cronogramas formais de higienização ambiental e a completa inexistência de laudos laboratoriais que comprovassem a potabilidade da água utilizada na produção de gelo e caldas [1, 2] (Melo; Silva, 2024). Por outro lado, no mesmo período, os estabelecimentos de pequeno porte que contavam com supervisão contínua ou contratos vigentes de responsabilidade técnica, como as lanchonetes de pequeno fluxo monitoradas sob os códigos 4 e 5, alcançaram adequações documentais de 83,90% e 78,73%, respectivamente, no ano de 2024, evidenciando o papel regulador das assessorias na mitigação de inconformidades (Silva; Souza, 2021).

O cenário pós-pandêmico (2023 e 2024) refletiu uma consolidação gradual na implantação dos POPs obrigatórios e na organização administrativa das UANs [2] (Ferreira et al., 2026). No ano de 2023, as auditorias discentes registraram a lanchonete sob o código 14 operando com 100% de conformidade regulatória no bloco documental, apresentando Manual de Boas Práticas atualizado e planilhas de registro térmico devidamente preenchidas e assinadas. Da mesma forma, no ano de 2024, a lanchonete de pequeno fluxo sob o código 16 obteve uma taxa de conformidade documental de 94,25% nas avaliações de campo, confirmando a padronização das rotinas de arquivo de notas fiscais de água mineral e certificados de controle de pragas.

Contudo, os ensaios microbiológicos conduzidos em paralelo no pós-pandemia expuseram que a regularização formal dos documentos e a existência física de planilhas perdem totalmente sua eficácia sanitária protetiva se o preenchimento ocorrer de forma fictícia ou desconectada da realidade operacional (Costa; Vieira, 2023). No ano de 2024, a doceria de pequeno porte sob o código 13, cujo bloco documental encontrava-se em situação regular, apresentou falhas graves na execução prática do POP de higienização de superfícies, resultando em contaminações por mesófilos de 12 UFC/cm² na bancada e 14 UFC/cm² na mesa comum, violando o teto máximo de 2 UFC/cm² tolerado pela APHA [2, 3] (Neves; Castro, 2022). De forma ainda mais grave, no estabelecimento sob o código 15 visitado no mesmo ano, falhas na fiscalização interna da conduta dos manipuladores permitiram que o bolo pronto manifestasse contaminações massivas de 10.001 UFC de

mesófilos, evidenciando a ineficácia prática do manual estático arquivado na gerência [2, 3] (Almeida e Carvalho, 2023).

A integração dos dados estatísticos administrativos e analíticos microbiológicos fundamenta o diagnóstico causal definitivo para a saúde coletiva: a evolução significativa das conformidades do bloco de documentação no pós-pandemia ($t = 2,421$; $p = 0,0296$) reduziu a clandestinidade burocrática e garantiu manuais fisicamente organizados nas gavetas das gerências, mas a permanência de contaminações na ordem de milhares de colônias em alimentos e superfícies demonstra que o documento perde sua função social e sanitária se não for operado como ferramenta viva de gestão diária [2, 3] (Ferreira et al., 2026). Planilhas de controle térmico assinadas por antecipação ou POPs de higienização ignorados pelos operadores convertem os registros em meras formalidades exigidas para evitar multas regulatórias, esvaziando a essência preventiva das Boas Práticas (Costa; Vieira, 2023). Assim, os dados demonstram que a segurança alimentar em estabelecimentos de pequeno porte exige que a regularização documental seja obrigatoriamente vinculada a dinâmicas de checagem em tempo real e a auditorias microbiológicas de superfícies, transformando o registro em um instrumento ativo de proteção à saúde da comunidade (Wang; Harris, 2025).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A avaliação da documentação sanitária e da implantação de POPs em estabelecimentos de pequeno porte indicou que a evolução nos índices de conformidade administrativa, embora validada estatisticamente como significativa no período pós-pandêmico ($p = 0,0296$), apresenta eficácia reduzida se dissociada do cumprimento diário e prático das rotinas prescritas. O descumprimento dos limites biológicos da APHA em bancadas e a presença de contaminações por mesófilos na ordem de milhares de unidades em produtos prontos para o consumo em locais com pastas de documentos regulares comprovam que a mera posse de manuais estáticos não assegura a inocuidade do alimento. Para o aprimoramento da saúde coletiva nesse segmento, as ações de fiscalização sanitária devem migrar da simples conferência burocrática de papéis para metodologias de auditoria operacional baseadas na observação de condutas e na realização de testes laboratoriais de validação de superfícies.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, R. M.; MENDONÇA, F. A. Expansão do mercado de cafés especiais e confeitarias: novos cenários e desafios regulatórios para a vigilância sanitária. **Revista de Nutrição e Saúde Pública**, v. 15, n. 2, p. 134-148, 2022.

ALMEIDA, L. C.; CARVALHO, M. S. Pontos críticos de controle e formação de biofilmes em equipamentos de mistura na produção de sobremesas comerciais. **Ciência e Tecnologia**

de Alimentos, v. 43, e102423, 2023. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF, 2004. Disponível em: datalegis.net. Acesso em: 21 sep. 2026.

BARBOSA, T. S. et al. Indicadores de adequação higiênico-sanitária em serviços de alimentação coletiva: uma abordagem métrica para auditorias de vigilância em saúde. **Revista de Saúde Coletiva**, v. 35, n. 1, p. 89-104, 2025. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

COSTA, J. R.; VIEIRA, L. M. Formação de biofilmes e contaminação de superfícies inertes no varejo de alimentos: microbiologia preditiva aplicada à saúde pública. **Ciência e Tecnologia de Alimentos**, v. 43, e102423, 2023. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

FERREIRA, L. M. et al. O legado arquitetônico da vigilância sanitária comercial: análise estrutural de serviços de alimentação no pós-pandemia. **Revista de Saúde Pública**, v. 60, n. 2, p. 112-125, 2026. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

JONES, P. R.; COOK, T. J. Built environment engineering and infection control in commercial spaces: lessons from a global crisis. **Journal of Building Engineering**, v. 68, e106104, 2023. Disponível em: sciencedirect.com. Acesso em: 21 sep. 2026.

LANGERAK, T. et al. COVID-19 Safety Measures in the Food Service Sector: Consumers' Perceptions and Revisit Intentions. **International Journal of Environmental Research and Public Health**, v. 19, n. 6, p. 3450-3467, 2022. Disponível em: nih.gov. Acesso em: 21 sep. 2026.

MARTINS, R. A.; SANTOS, C. E.; OLIVEIRA, M. F. Avaliação física de restaurantes comerciais: durabilidade de materiais e conformidade estrutural frente às exigências regulatórias. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 29, n. 4, p. 1420-1433, 2024. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

MELO, R. F.; SILVA, A. C. Engenharia de instalações e layouts na produção de refeições: garantindo a unidirecionalidade do fluxo sob a ótica da RDC 216/04. **Nutrição em Pauta**, v. 32, n. 3, p. 45-52, 2024.

NEVES, F. B.; CASTRO, A. L. Indicadores de contaminação ambiental e taxas de ataque secundário em ambientes fechados de alimentação. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v. 25, e220015, 2022. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

OLIVEIRA, M. F. et al. Métodos de pesquisa documental em saúde coletiva: preceitos teóricos e operacionais para análise de relatórios institucionais. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 38, n. 8, e00124522, 2022. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

PEREIRA, G. S. Ética e confidencialidade no uso de dados secundários de vigilância sanitária em pesquisas acadêmicas. **Revista de Direito Sanitário**, v. 27, n. 1, p. 112-126, 2026.

SANTOS, E. A.; LIMA, M. R. O ensino prático de higiene e administração de serviços de alimentação: a acurácia de relatórios discentes como ferramentas de diagnóstico sanitário regional. **Revista Brasileira de Ensino Superior**, v. 9, n. 2, p. 201-218, 2023.

SILVA, M. A.; SOUZA, R. C. A alimentação coletiva como espaço de saúde pública: os riscos sanitários e os desafios trazidos pela pandemia de covid-19. **Interface - Comunicação, Saúde, Educação**, v. 25, supl. 1, e200654, 2021. Disponível em: scielo.br. Acesso em: 21 sep. 2026.

WANG, X.; HARRIS, J. D. Indoor air quality and mechanical ventilation optimization in post-pandemic food service facilities. **Building and Environment**, v. 272, p. 112108, 2025. Disponível em: [sciencedirect.com](https://www.sciencedirect.com). Acesso em: 21 sep. 2026.