

Procedimento Operacional Padronizado (POP) Resumido

Borgon Comércio & Serviços LTDA

Responsável Técnico: Gabriel Borgongino (CPF 130.481.957-42)

Finalidade

Garantir condições higiênico-sanitárias na manipulação, armazenamento e transporte de alimentos, conforme RDC 275/2002.

1. Higienização de instalações, utensílios e equipamentos

- Realizada antes e após cada evento;
- Sob supervisão técnica da empresa;
- Inspeção visual e checklist básico.

2. Controle da potabilidade da água

- Usamos água potável e filtrada da rede pública.

3. Higiene e saúde de manipuladores

- Todos recebem treinamento;
- Uso obrigatório de uniforme limpo, touca, luvas;
- Não fumar, comer ou usar celular durante o trabalho.

4. Manejo de resíduos



CNPJ 17.650.203/0001-26



contato@borgon.com.br



www.borgon.com.br



+55 (21) 93500-2242

- Caixas/tambores com tampa e pedal;
- Recolhidos ao fim de cada serviço;
- Supervisão e descarte regular.

5. Manutenção e calibração de equipamentos

- Termômetros e caixas térmicas verificados antes de cada evento;
- Substituição de peças com defeito.

6. Controle de vetores e pragas

- Ambiente mantido limpo;
- Áreas livres de restos de alimentos após o serviço;
- Observação contínua e limpeza imediata.

7. Seleção de insumos, embalagens e ingredientes

- Só usamos produtos com rotulagem adequada;
- Conferência na recepção.

8. Transporte de alimentos

- Itens acondicionados em caixas térmicas;



- Controle de temperatura no transporte;
- Supervisão técnica presente no carregamento.

Supervisão por freelancers/autônomos

Freelancers (garçons, cozinheiras, auxiliares, outros) são contratados por serviço, e todos seguem os procedimentos acima sob **supervisão direta** da empresa, assumida pelo Responsável Técnico.

Rio de Janeiro, 16 de junho de 2025

Gabriel Borgongino

Responsável Técnico e Sócio-Administrador
CPF 130.481.957-42

