



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	Página 1/2	
Título do Documento	<b>CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2027
		Versão: 2	

**1. CONCEITO:** Este pop descreve medidas físicas e químicas destinadas impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária e a segurança do alimento.

#### **1.2 Responsáveis pela execução**

- Empresa especializada: Klin controle profissional de pragas.

#### **1.3 Objetivo**

- Garantir que vetores e pragas urbanas não sejam fonte de contaminação ao alimento.

#### **1.4 Frequência**

- Semanal

#### **1.5 Procedimento**

- O hospital deve contratar uma empresa especializada e legalizada para aplicação de tratamento químico das áreas internas e próximas à empresa;
- A empresa especializada deve emitir certificado de garantia do serviço, comprovando sua execução e contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.



Tipo do Documento	<b>PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO</b>	Página 2/2	
Título do Documento	<b>CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>	Emissão: 03/05/2025	Próxima revisão: 03/05/2026
		Versão: 2	

## 2. AÇÕES CORRETIVAS

- As instalações devem ser livres de fendas e frestas;
- Manter a caixa de gordura bem vedada;
- Aberturas para as áreas externas fechadas ou teladas;
- As portas devem estar ajustadas ao batente;
- Ralos sifonados.
- Áreas internas e seus arredores devem estar livres de sujidades e resíduos alimentares. Descartando sempre papel, papelão ou embalagens e materiais em desuso;
- Descartar o lixo com frequência e de maneira correta, mantendo as lixeiras sempre limpas, tampadas e em boas condições de uso;
- Guardar adequadamente os alimentos para não atrair insetos.

## 3. REFERÊNCIAS

1. Prefeitura de Porto Velho, Procedimento Operacional Padrão. Disponível em: <https://dvs.portovelho.ro.gov.br/uploads/editor/files/SEMUSA/DVS/POP/POP%20-%20CONTROLE%20INTEGRADO%20DE%20VETORES%20E%20PRAGAS%20URBANAS.pdf>. Acessado em: 25/04/2025.
2. Diretoria de Abastecimento, Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. Disponível em: [http://www.dabst.eb.mil.br/\\_upados/\\_secoes/\\_sgls/\\_pasa/pop\\_controle\\_integrado\\_de\\_vetores\\_e\\_pragas\\_urbanas.pdf](http://www.dabst.eb.mil.br/_upados/_secoes/_sgls/_pasa/pop_controle_integrado_de_vetores_e_pragas_urbanas.pdf). Acessado em: 26/04/2025.
3. DE ALIMENTOS, Gerência Geral et al. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: resolução-RDC nº 216/2004**. 2005. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>. Acessado em: 26/04/2025.

### Versão 1 - Elaboração

Nutricionista Flávia Rafaela Fernandes Freire

### Versão 2 – Revisão

Nutricionista Emerson da Silva Santos

### Registro, análise e revisão final

Dr Claudio Emanuel

### Aprovação

Sônia da Silva Delgado

Data: Maio/2025