

BRUTTUS Burguer LTDA	DOCUMENTO DE TRABALHO Mapa — Cobertura de procedimentos	VERSÃO Rev. 02 · minuta DATA ____/____/____
	EMPRESA BRUTTUS BURGUER LTDA · CNPJ 49.956.623/0001-21 Av. Analice Sakatauskas, 239 — Anexo 2 · Bela Vista · Osasco/SP · 06060-010	SUBSTITUI Rev. 01 — nov/2023

O QUE A LEI PEDE, O QUE A CASA TEM, O QUE AINDA FALTA

O que ainda falta escrever

Leitura cruzada entre os dezesseis documentos da Bruttus, o kit de 90 POPs prontos do Drive e as duas resoluções que definem o mínimo obrigatório.

A BOA NOTÍCIA PRIMEIRO

Contra a lista obrigatória, a Bruttus está melhor do que parece. A RDC 216/2004 exige quatro POPs para serviço de alimentação — higienização, pragas, reservatório e saúde dos manipuladores — e os quatro existem. A RDC 275/2002, mais exigente e aplicável a quem produz e distribui, pede oito. A casa tinha sete. O oitavo, o programa de recolhimento, é o POP 11 da Revisão 02. **Com a Rev. 02 assinada, a lista obrigatória fecha.**

Os oito POPs da RDC 275/2002

#	O QUE A RESOLUÇÃO EXIGE	DOCUMENTO DA BRUTTUS	EXISTE
1	Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	POP 6	✓
2	Controle da potabilidade da água	POP 1	✓
3	Higiene e saúde dos manipuladores	POP 4	✓
4	Manejo dos resíduos	POP 3	✓
5	Manutenção preventiva e calibração de equipamentos	POP 9	✓
6	Controle integrado de vetores e pragas urbanas	POP 2	✓
7	Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens	POP 7	✓
8	Programa de recolhimento de alimentos	POP 11 (Rev. 02)	novo

Confirme o enquadramento antes de usar esta tabela como defesa. Um centro de produção que beneficia e distribui para lojas próprias pode ser enquadrado como serviço de alimentação (RDC 216, quatro POPs) ou como estabelecimento produtor (RDC 275, oito POPs), e quem decide isso é a vigilância municipal, não o manual. O pacote atual cita as duas normas. A leitura mais segura é atender a lista de oito — que é o que já acontece.

O que o kit do Drive é, e o que ele não é

São 90 POPs numerados em seis pastas, mais 30 arquivos avulsos na pasta “Atualizações”, um Manual de Boas Práticas modelo, um checklist de conformidade e planilhas de gestão. Vale saber exatamente o que se comprou:

- **A estrutura é melhor que a nossa.** Doze blocos fixos por documento, incluindo dois que os POPs da Bruttus não têm: *Registros gerados* e *Histórico de revisões*. Isso virou o Modelo de POP da Bruttus, documento anterior deste pacote.
- **O conteúdo é de prateleira.** Todos trazem “NOME DA SUA EMPRESA” e *[Nome do Restaurante]* no cabeçalho, e o mesmo texto genérico. É o mesmo defeito que estamos corrigindo no pacote da HS — não se resolve trocando um molde por outro.
- **Ele é fundo onde já somos cobertos e raso onde a lei aperta.** Trinta e seis POPs de higienização de equipamento, vinte e dois de preparo de prato — e nenhum dos oito POPs estruturais da RDC 275 entre os numerados. Os obrigatórios só aparecem soltos na pasta “Atualizações”, e manejo de resíduos e recolhimento não aparecem em lugar nenhum.
- **A pasta “Atualizações” repete o resto.** Dos 30 arquivos, doze são o mesmo assunto dos numerados e três são duplicatas literais, com o arquivo repetido duas vezes.
- **Os 22 POPs de preparo não servem aqui.** São de operação de prato feito: bife acebolado, arroz cozido, vitamina de frutas, montagem de buffet. Na Bruttus esse papel é das 86 fichas-padrão de produção, que são mais específicas porque trazem gramatura e rendimento.

O QUE VALE A PENA TIRAR DE LÁ

Três coisas, e só três: **a estrutura de doze blocos**, **o checklist de conformidade** — que virou a Autoinspeção deste pacote — e **o POP de abastecimento de caminhão para filiais**, que é o único documento do kit que trata de um processo que a Bruttus tem e não documentou.

O que não copiar de lá

Três números para o balcão quente

O kit trabalha com $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ para manutenção a quente. O Manual de Boas Práticas da casa manda $\geq 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ no item 10.10, e um impresso traz $\geq 80\text{ }^{\circ}\text{C}$ com o sinal invertido na estufa. Os $60\text{ }^{\circ}\text{C}$ são o piso federal; os $65\text{ }^{\circ}\text{C}$ da casa são mais rígidos e podem ficar. O que não pode é ter três.

A faixa única de refrigeração

O kit usa $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ para tudo que é refrigerado. A tabela 8.2.2 do manual assinado é mais fina: $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ para pós-cocção, $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ para leite e derivados, $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ para ovos, com validades diferentes por produto. A tabela da casa é mais exigente e é a que vale — não troque a mais fina pela mais grossa.

O congelador a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$

O kit exige $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou inferior. O manual da casa declara a câmara a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$, e a própria tabela 8.2.1 só libera 90 dias abaixo de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. A $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$ o teto é 30 dias. Isto reforça a correção A5 — a etiqueta de 90 dias não pode ser emitida enquanto a câmara estiver a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

A citação da RDC 222/2018

Aparece no checklist do kit como base para resíduos. Essa norma é de **resíduos de serviços de saúde**. Restaurante segue a RDC 216 e as regras municipais de coleta. Copiar essa citação numa folha assinada é entregar um erro pronto.

Os POPs fantasmas

O Manual de Boas Práticas do kit remete a POPs que não estão no kit — Prevenção de Contaminação Cruzada, Embalagem para Transporte pelo Cliente, Manutenção de Equipamentos, Higienização de Moedores e de Serras de Fita, Registro de Manutenções. O checklist remete a outros oito, entre eles Alérgenos, APPCC, Recall e Rastreabilidade. Se o manual for copiado como está, ele aponta para documentos que não existem.

As doze fichas de higienização que faltam no POP 6

O POP 6 tem vinte fichas de instrução por equipamento. Comparando com o kit e com o que uma cozinha de produção costuma ter, faltam estas — **marque as que existem de fato no CP** antes de escrever, e ignore o resto:

- Coifa e sistema de exaustão
- Máquina de gelo
- Pass-through
- Termômetro de espeto
- Balança de bancada e de plataforma
- Estrados e paletes
- Caixas plásticas de hortifruti
- Estante gradeada de inox
- Pias e torneiras
- Portas, janelas e telas
- Louças e talheres
- Defumador

O defumador não está no kit e não está no POP 6. É equipamento central da casa e a única ficha desta lista que não tem modelo nenhum para copiar — vai ter que ser escrita do zero, com o Lucas.

A ordem de escrita

1 Transporte do centro de produção para as lojas

Nenhum dos dezesseis documentos vigentes cobre o trecho entre o CP e as lojas: nem o carregamento, nem a temperatura no percurso, nem a conferência na chegada, nem a higienização do veículo. O manual termina na expedição e o recebimento nas lojas não tem manual nenhum. É o maior buraco do pacote e é o único que o kit ajuda a preencher, com o POP de abastecimento de caminhão para filiais.

Quando: Assim que a Pasta Técnica estiver montada. É o que mais rápido vira autuação.

2 Rotulagem e validade de produto aberto, fracionado e manipulado

A tabela 8.2.2 diz quanto tempo cada coisa dura. Não existe procedimento dizendo quem etiqueta, o que vai na etiqueta, o que se faz com o produto que passou e onde isso é registrado. É por essa fresta que o sistema de etiquetas hoje libera seis dias onde o manual assinado manda três.

Quando: Junto com o acerto do Foodcamp. Um não fecha sem o outro.

3 Prevenção de contaminação cruzada

Está diluída em vários documentos e não existe como procedimento próprio: tábuas por tipo de alimento, ordem de manipulação, fluxo de cru e pronto, higienização entre etapas. Numa casa que manipula carne crua, defumado e monta produto pronto na mesma bancada, é a peça central — e o kit não tem esse POP, apesar de citá-lo.

Quando: Depois do transporte. Precisa de observação da bancada antes de escrever.

4 Alérgenos e informação do produto entregue

O item 10.11 do manual já exige informação nutricional no delivery, e não há procedimento por trás. Com a marca vendendo em quatro canais, a informação sai de sistemas diferentes e ninguém confere se batem.

Quando: Depois que o cardápio da Rev. 02 estiver estável.

5 Fichas de higienização que faltam no POP 6

As vinte fichas do POP 6 não incluem doze equipamentos que aparecem no kit ou na operação. A lista está na página anterior — marque os que existem no CP e escreva só esses, no formato das fichas que já estão lá.

Quando: Contínuo. Uma ou duas por semana, sem parar as outras frentes.

O que falta você fazer

- ☐ Confirmar com a vigilância de Osasco o enquadramento do centro de produção — RDC 216 ou RDC 275. Muda o tamanho da lista obrigatória e o que a fiscalização vai cobrar.
- ☐ Percorrer o CP com a lista das doze fichas e marcar quais equipamentos existem.
- ☐ Verificar se existe algum documento, ainda que informal, sobre o transporte às lojas — planilha de conferência, checklist do motorista, foto de temperatura. Se existir, ele é o rascunho do POP 12.

- ☐ Decidir se o kit fica como fonte de consulta da equipe ou se é arquivado depois de extraída a estrutura. Deixar 120 arquivos genéricos circulando ao lado dos documentos oficiais é convite a alguém imprimir o errado.
-

Aprovação desta revisão

Esta minuta não tem valor até ser conferida, datada e assinada pela responsável técnica. O conteúdo da Rev. 01 foi elaborado pela HS Assessoria Nutricional; esta revisão é documento novo e responde por quem a assina.

Responsável Técnica — nome e CRN	Data	Aprovado pela empresa
----------------------------------	------	-----------------------