



**Faculdade de Tecnologia de Marília**

“Estudante Rafael Almeida Camarinha”

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**AMANDA MENDONÇA PERAN E LETÍCIA LOURENÇO DE SENA**

**IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM  
SUPERMERCADO DE MARÍLIA/SP**

**MARÍLIA/SP  
1º SEMESTRE/2024**



**Faculdade de Tecnologia de Marília**

“Estudante Rafael Almeida Camarinha”

## **CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS**

**AMANDA MENDONÇA PERAN E LETÍCIA LOURENÇO DE SENA**

### **IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM UM SUPERMERCADO DE MARÍLIA/SP**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à  
Faculdade de Tecnologia de Marília para obtenção  
do Título de Tecnólogo(a) em Alimentos.

Orientador: Prof. MSc. Leandro Repetti

**MARÍLIA/SP  
1º SEMESTRE/2024**

## RESUMO

### **Implantação de boas práticas de fabricação em um supermercado de Marília/ SP**

Implementation of good manufacturing practices in a supermarket in Marília/SP

Amanda Mendonça Peran, Letícia Lourenço de Sena

A segurança dos alimentos constitui-se como uma questão de saúde pública, e como tal, os procedimentos necessários para armazenamento de produtos alimentícios é primordial para a qualidade dos mesmos, como para a saúde das pessoas. Dessa forma, os estabelecimentos comerciais que lidam com produtos de gênero alimentício devem seguir padrões estabelecidos pela ANVISA de forma a garantir sua qualidade para o consumo humano. Considerando os pressupostos apresentados, este trabalho tem como objetivo apresentar um estudo de caso no qual o estabelecimento foi notificado pela vigilância sanitária e foi implantado boas práticas em um supermercado, localizado na cidade de Marília no interior do estado de São Paulo. Para tanto, utilizou-se a metodologia de estudo de caso em que foram realizadas ações para a implementação de boas práticas junto aos funcionários do supermercado. Após a implantação das boas práticas como resultados, observou-se que ocorreram melhorias no ambiente de trabalho. Assim sendo, conclui-se que a implantação das boas práticas no supermercado foi essencial para ofertar alimentos perecíveis em condições de higiene e qualidade decorrentes de um ambiente adequado.

**Palavras-chave:** Alimentos. Boas Práticas. Segurança dos alimentos.

## ABSTRACT

Food safety is a public health issue, and as such, the procedures necessary for storing food products are essential for their quality, as well as for people's health. Care for food products is essential to maintain their quality, especially in the case of perishable products. Maintaining the quality of these products implies good practices that ensure hygiene issues in their storage and availability to the public. Therefore, commercial establishments that deal with foodstuffs must follow standards established by ANVISA in order to guarantee their quality for human consumption. Considering the assumptions presented, this work aims to present a case study in which good practices were implemented in a supermarket, located in the city of Marília, in the interior of the state of São Paulo. To this end, the case study methodology was used where actions were carried out to implement good practices with supermarket employees. After the implementation of good practices as results, it was observed that there were improvements in the work environment. Therefore, it is concluded that the implementation of good practices in the supermarket was essential to offer perishable food in hygienic and quality conditions resulting from an adequate environment.

**Keywords:**Foods. Good habits. Food safety.

## SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	4
2	MATERIAIS E MÉTODOS .....	6
3	RESULTADOS E DISCUSSÕES .....	7
4	CONCLUSÃO.....	18
5	REFERÊNCIAS.....	15
	ANEXOS.....	17
	Anexo A - Notificação da Vigilância Sanitária.....	18

## 1 INTRODUÇÃO

Na sociedade atual, no âmbito organizacional, empresarial e de prestação de serviços, pensar em qualidade implica em considerar um conceito que evoluiu para se adequar às necessidades dos clientes. Dessa forma, a questão de garantir a qualidade de produtos e serviços ofertados procura envolver todos os processos da organização; caracterizando a busca pela qualidade como vantagem competitiva sobre os concorrentes (Juran, 1993; Veronezi; Caveião, 2015).

O setor de alimentos também é caracterizado por consumidores exigentes. Para atender e se destacar em meio a essa progressiva busca por serviços de alimentação, é fundamental o investimento na qualidade do que tem sido disponibilizado ao mercado, tanto no que concerne aos serviços, quanto às mercadorias (Silva, 2021).

Nesse sentido, é importante conhecer, atender e até mesmo superar as expectativas da clientela externa e também interna, incluindo questões relativas ao preço, bem como controlar os quesitos nutricionais, sensoriais e biológicos que interferem na qualidade e segurança dos alimentos (Akutsu, 2005; Oliveira *et al.*, 2010; Silva, 2021).

Desenvolveu-se assim um cenário no qual o serviço de alimentação cresceu e faltou espaço, o que denotou maior atenção em aperfeiçoar a qualidade e segurança dos alimentos, oferecida aos consumidores. Dessa forma, a manutenção e a conservação da qualidade dos produtos oferecidos constituem-se como fatores relacionados com a aquisição de produtos confiáveis (Nuvolari *et al.*, 2019; Oliveira *et al.*, 2021).

Em linhas gerais, as boas práticas constituem-se como um conjunto de procedimentos que devem ser adotados por setores de serviços de alimentação com o intuito de garantir a qualidade higiênico-sanitária, bem como a conformidade dos alimentos com a legislação vigente (Mota; Mota; Mori, 2020; Silva; Chinelate, 2020).

A implementação de boas práticas consiste primeiramente em seguir os pressupostos do Manual de Boas Práticas (BPM), um documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos sanitários dos edifícios; a manutenção e a higienização das instalações, dos equipamentos; o controle da água, o controle de pragas, a capacitação profissional,

controle da higiene e saúde dos manipuladores, manejo dos resíduos e dos utensílios (Silva; Chinelate, 2020; Vieira *et al.*, 2020; Oliveira *et al.*, 2021).

Rossiter (2008), define Boas Práticas de Fabricação (BPF) como um programa de segurança de alimentos que compreende procedimentos necessários para garantir aspectos higiênico-sanitários na fabricação e manuseio de alimentos, objetivando garantir a integridade do alimento e a saúde do consumidor.

Ressalta-se assim, que as Boas Práticas constitui-se como um sistema para garantir a obtenção de um alimento seguro, e dessa forma, mantém uma estreita relação com o consumidor, pois garante a saúde, segurança e bem-estar do mesmo (Gomes; Rodrigues, 2006).

Com base nos pressupostos apresentados, observa-se a relevância da implantação das boas práticas nos supermercados, por ofertar alimentos perecíveis, dessa forma, implantar o referido manual é primordial não somente para a qualidade dos produtos oferecidos, como também enquanto uma questão de saúde pública.

Considerando os pressupostos apresentados, o presente trabalho tem como objetivo apresentar um estudo de caso no qual o supermercado localizado na cidade de Marília, no interior do estado de São Paulo foi notificado, após a notificação foi desempenhado o processo para a implantação das melhorias utilizando fotos do “antes e depois” para mostrar as mudanças realizadas com base na portaria CVS 5 de 2013.

## 2 MATERIAIS E MÉTODOS

A realização do presente trabalho consistiu em um estudo de caso, que de acordo com Gil (2002) pode ser entendido como um método de pesquisa que dados são coletados a partir de eventos reais; tendo como objetivo explicar, explorar ou descrever fenômenos atuais; caracterizando-se por ser um estudo detalhado de um objeto.

Dessa forma, para a realização do presente estudo de caso, foi escolhido o estabelecimento comercial de um supermercado localizado na cidade de Marília-SP, no interior do estado de São Paulo, cujo ano de fundação foi 2004.

O setor escolhido para a implantação do manual de boas práticas conta com um total de 30 funcionários, sendo um supermercado de médio porte. A implantação do manual de boas práticas consistiu primeiramente de uma roda de conversa com os funcionários de forma a obter os conhecimentos que os mesmos já tinham sobre o tema desenvolvido nesse trabalho.

Após essa conversa, foi iniciada a implementação das boas práticas no supermercado. Essa implementação contou com a participação de todos os funcionários do setor e teve duração aproximada de 6 meses. Ressalta-se aqui que o planejamento inicial para a implementação foi de 1 mês, entretanto foi necessária uma extensão do tempo para atingir os objetivos propostos. Durante o período de 6 meses foi realizado visitas uma vez por semana, sendo levantados os pontos de conformidades e não conformidades, era realizado check-list de acordo com a Resolução RDC 275 de 2002 da Anvisa, sobre as boas práticas e procedimentos operacionais para estabelecimentos que produzem e industrializam alimentos, controle de temperatura de câmeras frias e congelados, acompanhamento e controle de boas práticas de fabricação, conversa com os colaboradores para melhorias no controle de qualidade, verificação dos produtos processado se estavam dentro do prazo de validade e identificados corretamente.



### 3 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A implantação das boas práticas no supermercado deste estudo ocorreu com base nos pressupostos da portaria CVS 5 (2013), a partir da notificação da vigilância sanitária (Anexo 1) da cidade de Marília, que foi realizada em julho/ 2023, tendo o prazo para implementação até outubro/ 2023.

A partir da referida notificação descreveu as seguintes adequações necessárias: documentação, depósito, depósito de bebidas, área de limpeza dos materiais de manipulação da confeitaria, área de manipulação da confeitaria, área de manipulação do açougue, área de vendas do açougue, área de manipulação da padaria, área de vendas da padaria e rotisserie, câmaras frias (congelamento/ resfriamento/ açougue) e sanitários.

**1- Projetos de prédios e instalações:** Nesse item observou-se nos sanitários a necessidade de colocação de molas nas portas de forma a evitar que estas fiquem abertas para o depósito; utilização de lixeira com tampa acionada por pedal; forro na ante câmara e no sanitário feminino para evitar o acesso ao depósito; utilização de lixeira com pedal no lavabo masculino; e display de papel nos sanitários masculino e feminino.

**2 – Recebimento de matérias-primas e estocagem:** No recebimento de matérias primas é conferido a temperatura e registrados em planilha os produtos que necessitam de um controle melhor como os congelados e os refrigerados. Diariamente é verificado e anotado as temperaturas das câmaras frias e câmaras de congelados e identificação das matérias primas que sofrem fracionamento (com dados do fabricante e vencimento). No depósito de bebidas, as orientações foram de colocar rodapé nas portas e vedar a infiltração na parede.

#### Armazenamento de produto

Tabela 1- Produtos congelados e resfriados.

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

## II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozção	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozção, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Fonte: Portaria CVS 5 de 2013

**3 – Limpeza e conservação de instalações:** Observou-se a necessidade de utilização de tela/ vedação nas entradas e exaustores de acesso à área externa; organização das embalagens por sessão; e utilização de ralos que permitam seu fechamento; retirada dos objetos não utilizados e, retirada da máquina embaladora de pães do depósito.

Em relação à área de limpeza dos materiais de manipulação da confeitaria solicitou-se que os ralos tivessem dispositivo de fechamento; a retirada de objetos em desuso e a substituição do material compensado utilizado para isolamento da área. Em relação à área de vendas do açougue, foi solicitada a higienização da parte de baixo do balcão refrigerado. No tocante à área de manipulação da padaria, solicitou-se lixeira com tampa acionada por pedal e tela na porta de acesso à área de vendas.

Para a área de vendas da padaria e rotisserie também foi solicitada lixeira com tampa acionada por pedal; a retirada de objetos em desuso da parte de baixo do balcão; e a colocação de display de papel.

Nas câmaras frias solicitou-se a identificação dos produtos para troca e vencidos; e a substituição da cortina de isolamento.

#### 4 – Higiene e controle de saúde dos funcionários:

- Higiene corporal
- Atitudes higiênicas
- Vestimenta/uniforme
- Utilização de EPIS
- Exames periódicos
- Controle de doenças.

**5 – Controle integrado de pragas (insetos, roedores, pássaros):** É realizado por uma empresa terceirizada uma vez por mês e emitido o laudo a cada seis meses.

**6 – Manutenção preventiva de equipamentos:** Nesse item, observou-se a necessidade na área de manipulação do açougue, de uma pia para higienização das mãos, bem como papel toalha e sabonete líquido; visando melhor higienização do local. Observou-se também a substituição das caixas brancas que se encontrem em mau estado de conservação.

**7 – Treinamento periódicos de funcionários:** É realizado a cada nova contratação, no período de dois meses ou a necessidade do estabelecimento.

**8 – Manejo de resíduos:** Retirado duas vezes ao dia.

**9 – Programa de controle de vidros:** Local onde é destinado a quebra de qualquer objeto de vidro.

**10 – Registros:** No que concerne à documentação solicitou-se que fossem realizados exames periódicos das manipuladoras, higienização do reservatório de água e controle de pragas urbanas.

Após as solicitações da vigilância sanitária tiveram início as adequações no ambiente do supermercado. Tais adequações tiveram início em agosto/ 2023 e foram finalizadas em janeiro/ 2024 contemplando um total de seis meses.

A implantação do BPF se deu a partir de treinamentos com os funcionários, porém como toda mudança demanda tempo e aceitação da parte dos funcionários, por existirem hábitos e costumes arraigados e funcionários antigos.

Dentre os setores do mercado em que foram implementadas as boas práticas, a maior dificuldade se deu no tocante à parte estrutural, que também demandou tempo, por depender de terceiros, tendo em vista a necessidade de comprar novos equipamentos, balcão do açougue, pisos, ralos e portas.

Após a notificação, todos os itens foram contemplados, o que pode ser visualizado nas fotos a seguir:

Nos banheiros foram substituídos lixeira com tampa manual para lixeiras com tampa acionada por pedal, display quebrados por novos, pias com sabonete líquido, neutro, inodoro e com ação antisséptica, nas portas foi colocado molas para evitar que fiquem abertas.

### Fotos 1 e 2. Sanitários

Antes



Depois



Fonte: Autoria própria

Foi realizada troca dos utensílios que eram reaproveitados, por novos com tampas para armazenamentos de condimentos, identificados com o rótulo original, ou etiquetas contendo nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

### Foto 3: Utensílios

Antes



Fonte: Autoria própria

### Foto 4: Utensílios

Depois



Fonte: Autoria própria

Na câmara de refrigerados foi armazenado os alimentos adequadamente, alimentos prontos ao consumo devem estar dispostos nas prateleiras superiores, os pré-preparados nas prateleiras do meio e os produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

### Foto 5 e 6: Refrigerados

**Antes**



**Depois**



Fonte: Autoria própria

**Foto 7: Congelados****Antes**

Fonte: Autoria própria

**Foto 8: Congelados****Depois**

Fonte: Autoria própria

O descongelamento de alimentos não deve ser efetuado em temperatura ambiente, se houver necessidade do descongelamento rápido pode ser feito em forno de micro-ondas, lento deve ser efetuado sob refrigeração, em temperatura inferior a cinco graus Celsius. Após o descongelamento, o produto não deve ser recongelado, na imagem do lado esquerdo observa o descongelamento em temperatura ambiente, após conversas e treinamentos passou a descongelar os alimentos em local refrigerado.

### Foto 9 e 10: Descongelamento

**Antes**



**Depois**



Fonte: Autoria própria

Nos alimentos que sofrerem fracionamento ou processados que foram transferidos de suas embalagens originais, devem ser manipulados com utensílio exclusivo e acondicionados em recipientes adequados, identificados com o rótulo original, ou através de etiquetas contendo nome do fornecedor ou do fabricante, nome e marca do produto, modo de conservação, prazo de validade e data de transferência.

### Fotos 11,12 e 13. Alimentos processados

**Antes**

**Depois**





Fonte: Autoria própria

Nos equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas de fácil limpeza e bom estado de conservação. Na primeira foto observa o suporte da mesa de desossa pintada e inapropriada para o uso, na foto ao lado foi substituído o suporte para material em inox, ideal para higienização, remoção de sujidades e desinfecção.

#### Fotos 14 e 15: Suporte da mesa para desossa

**Antes**



**Depois**



Fonte: Autoria própria

No armazenamento as matérias-primas, os ingredientes, as embalagens e outros produtos foram armazenados em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, na janela foi colocado tela para evitar entrada de insetos.

### Fotos 16,17 e 18: Armazenamento de produtos

**Antes**

**Depois**



Fonte: Autoria própria

No açougue foi realizado a troca do balcão antigo por um novo, para uma melhor organização e exposição dos alimentos, também desempenha um papel determinante, para a manutenção da temperatura fazendo com que os alimentos permaneçam frescos e seguros para o consumo.

### Fotos 19 e 20: Balcão do açougue

**Balcão antigo**



Fonte: Autoria própria

### Fotos 21 e 22: Balcão do açougue novo

#### Balcão novo



Fonte: Autoria própria

## 4 CONCLUSÃO

Em linhas gerais, a implantação de boas práticas em supermercados constitui-se como primordial no que tange à segurança alimentar, o que se reflete na satisfação do cliente. Esse trabalho apresentou os pressupostos teóricos referentes a boas práticas, bem como os resultados de sua implantação em um supermercado na cidade de Marília/ SP.

A implantação das boas práticas no referido supermercado foi essencial para a segurança alimentar e qualidade dos produtos ofertados. Dessa forma, considerando a relevância desses itens no que tange aos padrões sanitários exigidos pela portaria CVS-5 (2013), observou-se redução de produtos descartados e/ ou contaminados o que refletiu na redução de desperdícios como também na questão da sustentabilidade.

Ao aprimorar a qualidade dos alimentos e do ambiente no que se refere a organização e higiene, observou-se também um aumento na satisfação do cliente.

Os aspectos mencionados sobre a implantação de boas práticas trouxeram benefícios para o supermercado nos aspectos econômicos, na melhoria da eficiência dos funcionários e na fidelização de clientes; caracterizando a implantação de boas práticas no supermercado como uma estratégia que contribuiu para a qualidade e segurança dos produtos ofertados e das condições de trabalho dos funcionários.

Dessa forma, pode-se concluir que a implantação das boas práticas no supermercado da cidade de Marília constitui-se como elemento primordial para manter a qualidade dos produtos ofertados, a qualidade no ambiente de trabalho e a satisfação e fidelização da clientela.

## REFERÊNCIAS

AKUTSU, Rita de Cássia *et al.* Adequação das boas práticas de fabricação em serviços de alimentação. **Revista de Nutrição**, v. 18, n. 3, p. 419-427, 2005.

Disponível em:

[https://www.researchgate.net/publication/38976761\\_Adequacao\\_das\\_boas\\_praticas\\_de\\_fabricacao\\_em\\_servicos\\_de\\_alimentacao](https://www.researchgate.net/publication/38976761_Adequacao_das_boas_praticas_de_fabricacao_em_servicos_de_alimentacao). Acesso em: 18 nov. 2023.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITARIA. Lei nº 10.083, de 23 de setembro de 1998. Dispõe sobre a Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em:

[https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo\\_C1\\_como\\_elaborar\\_projeto\\_de\\_pesquisa\\_-\\_antonio\\_carlos\\_gil.pdf](https://files.cercomp.ufg.br/weby/up/150/o/Anexo_C1_como_elaborar_projeto_de_pesquisa_-_antonio_carlos_gil.pdf). Acesso em: 18 nov. 2023.

GOMES, Hygu Vinícius, RODRIGUES, Rodrigo. **Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Panificação**. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 26, 2006. Anais..., Fortaleza, 2006. Disponível em:

[https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2006\\_tr470321\\_7479.pdf](https://abepro.org.br/biblioteca/enegep2006_tr470321_7479.pdf). Acesso em: 07 mar. 2024.

JURAN, Joseph Moses. **Planejamento para a qualidade**; 2 ed. São Paulo: Pioneira. 1993.

MOTA, Maria Laiza dos Santos; MOTA, Maria Patrícia dos Santos;

MORI, Edna. Avaliação das boas práticas em um supermercado do Cariri Cearense. **Revista E-Ciência**, v. 7, n. 2, 2020. Disponível em:

[https://www.researchgate.net/publication/339822652\\_AVALIACAO\\_DAS\\_BOAS\\_PRATICAS\\_EM\\_UM\\_SUPERMERCADO\\_DO\\_CARIRI\\_CEARENSE](https://www.researchgate.net/publication/339822652_AVALIACAO_DAS_BOAS_PRATICAS_EM_UM_SUPERMERCADO_DO_CARIRI_CEARENSE). Acesso em: 18 nov. 2023.

NUVOLARI, Cibelli Magalhães *et al.* Boas práticas de fabricação e a cadeia do frio nos supermercados de Botucatu (SP). **Energia na agricultura**, v. 34, n. 4, p. 521-531, 2019. Disponível em:

[https://www.researchgate.net/publication/342089712\\_BOAS\\_PRATICAS\\_DE\\_FABRI](https://www.researchgate.net/publication/342089712_BOAS_PRATICAS_DE_FABRI)

CACAO\_E\_A\_CADEIA\_DO\_FRIO\_NOS\_SUPERMERCADOS\_DE\_BOTUCATU\_SP . Acesso em: 18 nov. 2023.

OLIVEIRA, Patrícia Campos de *et al.* Revisão: implantação das boas práticas de fabricação na indústria brasileira de alimentos. **Research, Society and Development**, v. 10, n. 1, p. 1-14, 2021. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v10i1.11687>. Acesso em: 28 fev. 2024.

PEREIRA, Wellington Boaz Bitencourt; ZANARDO, Vivian Polachini Skzypek. Gestão de boas práticas em uma cantina escolar. **Vivências**, v. 16, n. 30, p. 193-200, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.31512/vivencias.v16i30.152>. Acesso em: 27 fev. 2024.

ROSSITER, Karina Waleska Lopes. **Programa 5S: Alicerce para implantação de Sistemas e Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos**. 2008. 67 f. Monografia (Especialização) - Universidade Federal de Pernambuco. Recife, 2008. Disponível em: [http://www.repositorio.ufpe.br/bitstream/handle/123456789/5386/arquivo602\\_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://www.repositorio.ufpe.br/bitstream/handle/123456789/5386/arquivo602_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: 08 mar. 2024.

SILVA, Bianca Louise Alves Torres. **Aplicabilidade das boas práticas em serviços de alimentação – supermercados no município de Pombal – PB**. 2021. 57 f. Monografia (Bacharelado em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal de Campina Grande. Pombal/ PB, 2021. Disponível em: <http://dspace.sti.ufcg.edu.br:8080/jspui/bitstream/riufcg/19666/3/BIANCA%20LOUISE%20ALVES%20TORRES%20SILVA%20%E2%80%93%20TCC%20%E2%80%93%20BACHARELADO%20EM%20ENGENHARIA%20DE%20ALIMENTOS%202021.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2023.

SILVA, Mirelly Costa da; CHINELATE, Gerla Castello Branco. Treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos para comércio ambulante de Garanhuns - PE. IN: CONGRESSO INTERNACIONAL DA AGROINDÚSTRIA, 1, 2020. **Anais...**, 2020. Disponível em: <https://ciagro.institutoidv.org/ciagro/uploads/1761.pdf>. Acesso em: 20 nov. 2023.

VIEIRA, Francisca Jussandra Alves *et al.* A importância da implantação das boas práticas de manipulação em um supermercado no Município de Patos-PB. **Revista Brasileira de Gestão Ambiental**, v. 14, n. 1, p. 49-53, 2020. Disponível em: <https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/RBGA/article/view/7627>. Acesso em: 18 nov. 2023.

VERONEZI, Camila; CAVEIÃO, Cristiano. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. *Revista Saúde e Desenvolvimento*, v. 8, n. 4, p. 88-102, jul./ dez. 2015. Disponível em: Acesso em: 09 mar. 2024.

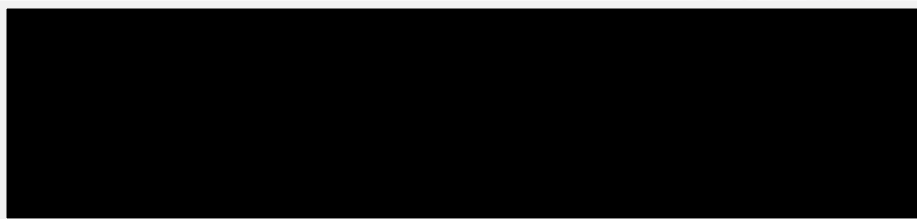
# **ANEXOS**

**ANEXO - Notificação da vigilância sanitária**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE**  
 Divisão de Vigilância Sanitária

**NOTIFICAÇÃO VISA SS103 nº 077/2023**



**Documentação:**

- Exames periódicos das manipuladoras - artigo 8º, da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Higienização do reservatório de água – art. 68 da Portaria CVS 05/2013;
- Controle de pragas urbanas – art. 76, da Portaria CVS 05/2013;

**Depósito:**

- x ✓ - Telar/vedar as entradas e exaustores que dão acesso à área externa -artigo 88 e 89 da Portaria CVS 05/2013; - *FALTA TELAR*
- ✓ - Organização das embalagens por sessão – artigo 26 das Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Ralo dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores – artigo 85 da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Retirada dos objetos em desuso – artigo 77 , portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Retirada de máquina embaladora de pães do local.

**Depósito de bebidas:** → *ARRUMAR A PORTA*

- ✓ - Rodapé nas portas para evitar a entrada de vetores - artigo 88 da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Vedar infiltração na parede – artigo 86 da Portaria CVS 05/2013;

**Área de limpeza dos materiais de manipulação da confeitaria:**

- x - Ralo dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores – artigo 85 da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Retirada dos objetos em desuso – artigo 77 , portaria CVS 05/2013;

**Área de manipulação Confeitaria:**

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA- MARÍLIA – SÃO PAULO  
 Avenida Castro Alves, nº61 - Bairro Somenzari - CEP 17506-000  
 Fones: (14) 3402-6500 e (14) 3402-6508  
 e-mail: visa@marilia.sp.gov.br

Abat 38/10/23

VAL 6 meses  
10/04/24

Abat.

VAL.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE**  
 Divisão de Vigilância Sanitária

- ✓ - Retirada de objetos em desuso do local - art. 77 , portaria CVS 05/2013 ( açougue, padaria e depósito);
- ✓ - Substituir material compensado utilizado para isolar a área - artigo 86 da Portaria CVS 05/2013;

**Área de manipulação Açougue:**

- ✓ - Pia para higiene das mãos dotadas de papel toalha e sabonete líquido – artigo 80 da Portaria CVS 05/2013.
- ✓ - Higienização do local - artigo 62, da Portaria CVS 05/2013;
- ✗ - Ralo dotados de dispositivos que permitam seu fechamento, evitando a entrada de insetos e roedores – artigo 85 da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Substituir caixas brancas em mau estado de conservação - artigo 85 da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Identificação (com dados do fabricante e vencimento) nas matérias primas que sofrem fracionamento ou as que forem transferidas de suas embalagens originais - art. 30 e 31 da Portaria CVS 05/2013;

**Área de vendas do Açougue:**

- ✓ - Higienização em baixo do balcão refrigerado - artigo 62, da Portaria CVS 05/2013;

**Área de manipulação padaria:**

- ✓ - Lixo com tampa acionado por pedal - artigo 73, da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Tela na porta que dá acesso à área de vendas - artigo 88, da Portaria CVS 05/2013;

**Área de vendas da Padaria e Rotisserie:**

- ✓ - Lixo com tampa acionado por pedal - artigo 73, da Portaria CVS 05/2013;
- ✓ - Retirada de objetos em desuso de baixo do balcão - art. 77 , portaria CVS 05/2013 ( açougue, padaria e depósito);

\* DISPLAY PADEL PRECISA COLOCAR

**Câmaras Frias (congelamento/resfriamento/ açougue):**

- ✗ - Identificação dos produtos para troca e vencidos - artigo 29, da Portaria CVS 05/2013
- ✓ - Substituir cortina de isolamento - artigo 88 da Portaria CVS 05/2013;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE MARÍLIA**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE**  
**Divisão de Vigilância Sanitária**

**Sanitários:** → DISPLAY QUEBRADOS M e F X

- ✓ - Molas nas portas para evitar que fiquem abertas para o depósito - artigo 88 da Portaria CVS 05/2013;
- ✗ - Lixo com tampa acionado por pedal - artigo 73, da Portaria CVS 05/2013; FALTA LIXO LAVABO MASC.
- ✓ - Forro na antecâmara e no sanitário feminino para não ter acesso ao depósito - artigo 95, da Portaria CVS 05/2013;

A empresa terá um prazo de **30 (trinta) dias** a partir da ciência desta para as irregularidades descritas e comunicar esta Divisão de Vigilância Sanitária as medidas adotadas. O NÃO cumprimento desta Notificação sujeitará a empresa às penalidades previstas na legislação sanitária vigente, conforme o artigo 112 e inciso XIX do artigo 122 da Lei Estadual nº 10.083/98 (Código Sanitário Estadual). As solicitações estão embasadas nas Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Portaria CVS nº 05, de 09 de Abril de 2013 e outros.

**Marília, 14 de Julho de 2023.**

**Geórgia Balbino Guedes Pinto**  
 Fiscal Sanitária – Credencial n.º 06  
 Vigilância Sanitária

**Lidomar B. Stefani**  
 Fiscal Sanitária – credencial n.º 13  
 Vigilância Sanitária

Ciente: 19/07/23

RANZO  
 16/10/23