



Sistemática para abrir empresa de alimentos em São Paulo–SP

Fernanda Milani¹, Janis Chen² e Welliton Donizeti Popolim³

O levantamento dos registros e dos documentos necessários para que uma nova empresa possa funcionar de forma a atender às legislações pertinentes ao setor se torna fundamental para que a mesma seja planejada e efetuada. Como tais informações não são encontradas de forma agrupada e objetiva, o intuito do presente trabalho é propor um guia, com toda a documentação necessária para a abertura de empresa na área de alimentação no município de São Paulo-SP. Após a coleta e análise das informações sobre empreendedorismo e segurança dos alimentos, o guia foi organizado por etapas com a descrição das atividades a serem desenvolvidas em cada uma delas. As legislações de boas práticas para serviços de alimentação também foram consideradas, uma vez que muitos empresários desconhecem sua obrigatoriedade e, principalmente, seu papel norteador para a elaboração de produtos alimentícios seguros. Dessa forma, a empresa estará legalizada e adequada não somente perante a lei, mas também no que diz respeito aos parâmetros a serem seguidos para se atingir o padrão de qualidade e segurança necessários.

Palavras-chave: Organizações; Documentação; Legislação; Alimentação.

Systematic to open a company on the food sector in São Paulo–SP

The research of archives and documents required so that a new company could function in order to comply with the relevant legislations to the segment becomes essential for it to be planned and effected. Since such information is not found in a grouped and objective way, the purpose of this present article is to propose a guide, with all the required documentation for opening a company in the food sector in the city of São Paulo – SP. After collecting and analyzing the information about entrepreneurship and food safety, the guide was organized in phases and with the description of the activities to be developed in each of them. The good practices legislation for food services were also considered, since many entrepreneurs are unaware of its obligation and, mainly, its guiding role in the development safe food products. Thus, the company will be legalized and commensurate not only under the law, but also with regard to the parameters to be followed in order to achieve the required quality and food safety standards.

Keywords: Organizations; Documentation; Legislation; Food.

Submetido em: 13/08/2020

Aceito em: 10/02/2021

¹ Pós-Graduada em Gestão da Qualidade e Controle Higiénico – Sanitário de Alimentos no “Instituto Racine”. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2473-2604>. Endereço para correspondência: Rua São Paulo 984, Bairro Cerâmica, São Caetano do Sul-SP, CEP: 09530-211 Tel.: (11) 94331-7835; E-mail: milani.nutri@gmail.com

² Pós-Graduada em Gestão da Qualidade e Controle Higiénico – Sanitário de Alimentos no “Instituto Racine”. ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8770-9535>.

³ Professor Doutor Titular da Universidade Paulista (UNIP). ID ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1828-7826>.

INTRODUÇÃO

O ato de empreender se mostra significativo sob várias perspectivas, tais como a geração de novas oportunidades para investidores, de mais postos de trabalho, de melhor distribuição de renda, e da criação de estímulo em prol da busca por diferenciais competitivos, muitos deles voltados para o comprometimento com o desenvolvimento social e proteção do meio ambiente^[1].

Sobre o empreendedorismo no Brasil, foi após a criação de entidades como o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e a Sociedade Brasileira para Exportação de *Software* (Softex), na década de 90, que o movimento começou a tomar forma no país^[2], sendo que um dos principais veículos da atividade empreendedora é a pequena empresa^[3]. Quase três décadas depois, o Sebrae continua a desempenhar um papel relevante como uma entidade que busca oferecer suporte ao pequeno empresário brasileiro.

As mudanças globais no segmento alimentício impulsionaram também o crescimento aqui no Brasil, tornando o setor um grande representante da economia nacional^[4].

Dentre tais mudanças, destaca-se o crescimento do número de refeições fora do domicílio, realizadas principalmente em unidades de alimentação e nutrição (UAN) e em restaurantes comerciais, que tiveram um aumento considerável nos grandes centros urbanos^[5].

A tendência de realizar as refeições fora do lar tornou-se comum por vários motivos, entre os quais a maior inserção da mulher no mercado de trabalho, a longa distância entre o local de trabalho e o domicílio e a falta de tempo imposta por um cotidiano mais agitado^[6].

Analisando o mercado real de refeições no Brasil, observa-se a grandiosidade do setor, tornando-se uma preocupação dos órgãos públicos a necessidade do controle sanitário dos alimentos, além de garantir a qualidade dos alimentos servidos e a saúde dos consumidores^[7].

O controle sanitário dos alimentos constitui-se em um conjunto de normas e técnicas utilizadas para verificar se os produtos alimentícios estão sendo produzidos, manipulados e distribuídos de acordo com as boas práticas (BP) nas empresas de alimentos^[8].

Considerando a importância que o segmento de refeições fora do lar tem para a economia do país, deve se dar atenção de forma criteriosa aos requisitos de boas práticas de produção, pois se houver falhas na cadeia de produção, poderá interferir na saúde e no bem estar da população^[9].

Ao cogitar abrir uma empresa, é preciso que exista primeiro um plano do empreendimento antes de qualquer atividade de implantação^[10].

Ao planejar o futuro empreendimento, é necessário coletar informações sobre as oportunidades de mercado, possíveis clientes, custos e preços, tributos e taxas, custos de abertura e de legalização da nova empresa, concorrentes, fornecedores, linhas de financiamento, entre outras^[11].

O segredo para a execução de um bom planejamento de qualquer empreendimento é a coleta de informações realizada com qualidade.

É a partir dela que se torna possível planejar com propriedade e objetividade, o levantamento dos registros e dos documentos necessários para que a nova empresa possa funcionar de forma a atender às legislações pertinentes ao setor^[10].

O desenvolvimento deste trabalho buscou apresentar da forma concisa possível as etapas do plano de empreendimento, apontando caminhos e orientações para auxiliar os empreendedores que possuem o objetivo de abrir uma empresa no setor da alimentação no município de São Paulo-SP.

METODOLOGIA

Ao planejar a criação do Guia, foi realizada inicialmente uma revisão bibliográfica e análise de informações por meio de levantamento de artigos

científicos na área de empreendedorismo e segurança dos alimentos em São Paulo-SP.

As fontes de busca utilizadas foram: Scielo, Lilacs, Medline. Foi feito o levantamento de dados atualizados junto ao Sebrae, a Prefeitura de São Paulo e à Vigilância Sanitária do município em relação à documentação requerida para a abertura de uma empresa no segmento alimentício de forma regularizada.

Com as informações obtidas, foi realizada a estruturação e a separação das etapas do Guia em: Planejamento, Etapa 1, Etapa 2 e Etapa 3.

O Planejamento tem o propósito de nortear as atividades voltadas para a realização do plano de negócios da empresa a ser montada no ramo de alimentos. A Etapa 1 refere-se à escolha do tipo de empresa, determinado a sociedade, as opções tributárias e como a mesma deverá ser formalizada. A Etapa 2 refere-se aos registros municipais para que a empresa esteja autorizada e apta para funcionar legalmente e cita documentos norteadores das Boas Práticas de Fabricação. A Etapa 3 trata especificamente da legislação no âmbito municipal de São Paulo e suas exigências.

Organizado dessa forma, o Guia pode ser utilizado tanto pelo empresário que está planejando abrir a empresa no ramo, sendo auxiliado pela etapa de planejamento do plano de negócios, quanto pelos empreendedores que já possuem uma empresa aberta no ramo de alimentos, mas podem ter dúvidas relacionadas à licenças, documentos e/ou adequação à legislação vigente.

GUIA PARA ABERTURA DE EMPRESA

Finalizada a coleta de dados, estruturou-se o guia, separado pelo planejamento e por etapas de implantação para a abertura de empresa no ramo de alimentação, com a descrição das atividades a serem desenvolvidas em cada uma delas.

Planejamento

Figura 1 – Plano de negócios

PLANO DE NEGÓCIOS	
ATIVIDADES	
Determinação do negócio e o segmento de atuação	Descrever com detalhes o tipo de negócio a ser criado bem como em qual segmento ele irá atuar
Escolha do Produto/ Serviço	Determinar qual(is) produto(s) serão produzidos e/ou transportados e/ou comercializados pela empresa
Definição de Missão e Visão	Definir qual o propósito da empresa, sua filosofia norteadora e suas metas a serem alcançadas
Definição do Nome, Porte e Localização da empresa	Definir qual o nome fantasia, o porte da empresa e onde ficará a sua localização
Análise do Macro ambiente	Análise de diversos fatores, como tendências econômicas políticas, tecnológicas, ambientais, culturais, entre outras.
Análise de Mercado	Identificar demografia, distribuição de renda, público alvo, motivação para compra, tendências de moda, etc.
Análise de Concorrentes	Identificar empresas que atuam nesse mercado e sua participação no mesmo, vantagens competitivas, esforço promocional, tipo de mão de obra empregada, pontos fortes e fracos, localização
Análise dos Objetivos	Determinar os objetivos de volume de vendas, o posicionamento frente a concorrência, vantagens competitivas, indicadores e mecanismos de controle, estratégias a serem utilizadas, diferenciação no produto/serviço a ser oferecido
Estruturação do Marketing e Vendas	Descrever o produto (ingredientes, embalagem, formato, cor, peso) e/ou serviço (personalização, padrão de atendimento, acesso), definir preços e políticas, forma de distribuição e vendas, estratégia de vendas (direta, indireta, representantes), o esforço promocional (propaganda, veículos utilizados), feiras, patrocínios, promoções no ponto de venda, oferta de brindes
Definição das Operações	Listar as especificações do produto/serviço, planejar o controle das operações, elaborar o sistema de gestão da qualidade, projetar o processo produtivo bem como as instalações, selecionar fornecedores, etc
Definição da Estrutura Organizacional	Descrever cargos, salários, competências exigidas para cada cargo, política salarial, benefícios, sistema motivacional, processos de recrutamento, seleção e treinamento, etc.
Tecnologia da Informação	Definir a infra estrutura, pacotes de SW, equipamentos, home page, Newsletter
Análise de Riscos	Identificar os principais riscos do negócio, a probabilidade de ocorrência e o impacto sobre o negócio
Finanças	Levantar o orçamento de implantação, custos com a operação, indicadores de desempenho, como lucratividade, rentabilidade, ponto de equilíbrio e retorno do investimento.

Fonte: Adaptado de Salim, Salim & Ferreira^[10], Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas^[11] e Cecconelo & Ajzentel^[12]

O ato de planejar de forma detalhada é um fator significativo para minimizar os riscos na busca do sucesso tão almejado. Seguindo o planejamento e cumprindo as etapas, o empreendedor terá uma visão

ampliada, não só da empresa que quer abrir, mas também do setor ao qual ela pertence, do seu consumidor e de todas as obrigações legais para que a mesma possa funcionar atendendo os parâmetros

obrigatórios. Quando uma empresa não se preocupa com o planejamento, ou negligencia etapas, está se colocando em uma situação de vulnerabilidade, que pode levar à gastos não previstos, desperdício de recursos, multa por inadequação ou pior, fechamento do local e impossibilidade de exercer as atividades, ação essa que pode vir a ser permanente^[13].

A elaboração de um plano de negócios consistente levará a tomada de decisões mais assertivas e fundamentadas em informações de qualidade e atualizadas^[12]. É a partir dessa construção que o empreendedor tem uma visão objetiva e realista do seu público-alvo, do potencial de consumo, de oportunidades e ameaças presentes no modelo de negócio escolhido, dos concorrentes e do mercado em que a mesma é/será inserida^[13].

É importante definir a missão, visão e o nome da empresa de forma curta e concisa, evitando clichês e demonstrando identidade, pois os mesmos estão intimamente ligados à identidade/cultura empresarial da nova empresa.

A missão representa o caminho a ser trilhado, é a descrição do propósito da empresa de sua filosofia norteadora, enquanto a visão corresponde à meta mais próxima do que seria o seu ideal, é sua intenção estratégica, como uma “bússola” que aponta para onde a mesma irá no futuro, o que ela se tornará^[12,14].

Etapas 1, 2 e 3

Figura 2 – Etapa 1: definição do aspecto legal da empresa

ETAPA 1 - DEFINIÇÃO DO ASPECTO LEGAL DA EMPRESA	
ATIVIDADES	
Tipo Societário	1- Empresário Individual (EI); 2- Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI); 3- Sociedade Limitada (LTDA); 4- Sociedade Anônima (S.A).
Enquadramento de Porte	1- Microempresa Individual (MEI); 2- Microempreendedor (ME); 3- Empresa de Pequeno Porte (EPP).
Definição da classificação CNAE conforme o CONCLA	Para atividades comerciais voltadas a alimentação o CONCLA define: Grupos: 561 e 562 Classe: 5611/ Sub classes: 2/01,2/02 e 2/03 Classe: 5612/ Sub classes: 1/00 Classe: 5620/ Sub classes: 1/00, 1/01, 1/02, 1/03 e 1/04.
Processo de Abertura e Licenciamento de Empresas no Município de São Paulo	Auxilia o empreendedor do município de São Paulo no preenchimento das etapas para abertura da empresa, através de um Guia Rápido disponibilizado pelo site da Prefeitura de São Paulo. O intuito do manual é a desburocratização do processo, reduzindo o tempo de abertura de empresa. O empreendedor passa por cinco etapas em plataformas que ligam os sistemas federais, estaduais e municipais, e que se conectam através de números de protocolos.
Análise de Viabilidade	Consulta para analisar se o local pretendido é permitido exercer a atividade desejada. É preciso preencher as informações sobre dados da empresa e sobre o estabelecimento. O sistema processa rapidamente a análise de viabilidade, indicando se o resultado foi passível, não passível ou não executado. Caso tenha sido passível, é esperado o recebimento do protocolo REDESIM.
Inscrição na Receita Federal	Visa ao detalhamento das informações do objeto social da empresa e quadro societário no âmbito nacional. Após o preenchimento será analisado pela Receita Federal e caso seja deferido, é esperado que sejam gerados os Números de Recibo e de Identificação para dar continuidade a Junta Comercial nacional.
Registro na Junta Comercial	Visa ao detalhamento das informações do objeto social da empresa e quadro societário na esfera estadual. O objetivo desta etapa é emissão da Certidão de Inteiro Teor, os números de Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) e Número de Identificação do Registro de Empresas (NIRE).
Registro de Município	Objetiva desbloquear o Cadastro de Contribuintes Mobiliários (CCM), possibilitando o registro da empresa na esfera municipal. Deve ser avaliada a necessidade da empresa efetuar o pagamento de TRSS (Taxa para Resíduos Sólidos de Serviços de Saúde) e TFA (Taxa de Fiscalização de Anúncios), confirmação também o quadro societário e quem será o responsável pela declaração. Em seguida é emitido o protocolo de atendimento e agendamento na Praça de Atendimento para a conclusão do processo.
Licenciamento	Garante o detalhamento das informações preenchidas para obtenção de licenças específicas do município. Ao final dessa etapa, é esperado que seja emitido e impresso o Auto de Licença de Funcionamento (ALF). Ele foi concebido com o propósito de integrar a Administração Pública da União, Estados e Municípios.

Fonte: Adaptado de Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística^[15], Brasil^[16] e Prefeitura de São Paulo^[17]

A etapa 1 refere-se à escolha do tipo de empresa, que determinará o número de sócios, opções tributárias e onde ela deverá ser formalizada (via internet ou junta comercial).

A Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) é o instrumento de padronização nacional dos códigos de atividade

econômica e dos critérios de enquadramento utilizados pelos diversos órgãos da administração tributária do país. Dessa forma, é importante que o empreendedor acesse o *site* do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) - Comissão Nacional de Classificação (CONCLA)^[15], disponível em <<https://concla.ibge.gov.br/>> para que se faça a pesquisa da CNAE para descobrir a classe e subclasse pertinentes às atividades realizadas pela empresa.

Ainda nesta etapa é importante mencionar que em virtude do crescente aumento de empreendedores e as ferramentas tecnológicas disponíveis, governo federal, estados e prefeituras dos municípios têm atuado de forma conjunta no desenvolvimento de sistemas e aplicativos que facilitem as atividades contidas nas etapas 1 e 2.

Desta forma, o Governo Federal^[16], apresenta várias iniciativas de programas federais visando otimizar o recebimento e envio de informações, como o eSocial, MEI, Meu INSS. Tais programas envolvem cadastro e transmissão de informações por meio eletrônico, reduzindo, portanto, o tempo e a burocracia, o que facilita e

otimiza tais atividades do empregador nas suas obrigações legais junto a federação.

O Portal Empreenda Fácil da Prefeitura de São Paulo^[17] disponibiliza o acesso eletrônico à plataforma RLE (Sistema de Registro e Licenciamento de Empresas) simplificando alguns processos como: abertura, agilização de documentos, sistemas de registros e licenciamentos, informações sobre as etapas de licenciamentos municipais, estaduais e federais, e também a baixa (encerramento).

Na Série Ideia e Negócios do Sebrae Nacional^[18], são disponibilizados por meio de arquivos PDF com acesso livre para o *download*, conteúdos orientativos em mais de dezoito segmentos da economia, como por exemplo: alimentos e bebidas, artesanato, mercado digital, economia criativa, moda, agricultura entre outros.

Os demais registros são feitos juntamente aos órgãos responsáveis.

Figura 3 – Etapa 2: documentos e registros

ETAPA 2 – DOCUMENTOS E REGISTROS	
ATIVIDADES	
Alvará de Funcionamento	O Alvará de Funcionamento é concedida pela Prefeitura, permitindo a localização e o funcionamento de estabelecimentos comerciais, industriais, agrícolas, prestadores de serviços, bem como de sociedades, instituições, e associações de qualquer natureza, vinculadas a pessoas físicas ou jurídicas.
Registro ou Licença da Vigilância Sanitária	O Alvará da Vigilância Sanitária tem como objetivos principais: eliminar, reduzir ou prevenir riscos à saúde nos estabelecimentos que comercializam ou prestam serviços vinculados às áreas de alimentação e saúde
Certificado de Conformidade do Corpo de Bombeiros	Este Certificado é concedido pelo Corpo de Bombeiros Estadual, que faz vistorias para avaliar o cumprimento às normas de segurança.
Instrução e Documentação para o município de São Paulo: Regulamento de Boas Práticas de Fabricação (BPF)	O Ministério da Saúde orienta por meio de portarias específicas os serviços de alimentação para a adoção de Boas Práticas de Fabricação (BPF). As boas práticas envolvem o desenvolvimento de programas relacionados à manutenção de instalações higienizadas, controle de matérias-primas, monitoramento dos recursos humanos e das técnicas de produção e distribuição dos alimentos prontos, evitando a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados e garantindo a qualidade do produto final.
Portaria nº 2619/11	Aprova o Regulamento de Boas Práticas e de controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas à importação, exportação, extração, produção, manipulação, beneficiamento, acondicionamento, transporte, armazenamento, distribuição, embalagem e reembalagem, fracionamento, comercialização e uso de alimentos - incluindo águas minerais, águas de fontes e bebidas, aditivos e embalagens para alimentos.
CVS nº 5/2013	A Secretaria do Estado de São Paulo aprovou em abril de 2013 a Portaria CVS nº 5/2013. Neste regulamento foram acrescentadas medidas que assegurem a diminuição do risco de contaminação do alimento, além de medidas de segurança do trabalho para o manipulador de alimentos.

Fontes: Adaptado de ^[17-24]

A etapa 2 se refere aos registros municipais. O alvará de funcionamento é um documento expedido pela prefeitura, órgão responsável pela fiscalização e por instruir todas as alterações e normas de funcionamento, o qual garante a autorização para que a empresa esteja apta para funcionar legalmente^[17].

O alvará da Vigilância Sanitária tem como principais objetivos: prevenir, reduzir ou até mesmo eliminar riscos à saúde dos consumidores dos estabelecimentos que comercializam ou prestam

serviços para as áreas de alimentação e saúde, sendo assim as empresas que tenham atividades que possam oferecer riscos à saúde da população, precisam obter a licença da Vigilância Sanitária, pois por meio deste documento, a própria Vigilância Sanitária atesta que o estabelecimento está funcionando de acordo com as normas de saúde e higiene exigidas na lei em vigor^[17].

Na falta deste documento, o estabelecimento poderá estar cometendo infração sanitária, sujeita a pena como multa e interdição do

local, em eventuais fiscalizações realizadas pela prefeitura ou pelos órgãos de defesa do consumidor^[17].

Em relação ao Certificado de Conformidade do Corpo de Bombeiros é concedido pelo Corpo de Bombeiros Estadual, que faz vistorias para avaliar o cumprimento às normas de segurança. Na ausência deste documento ou se estiverem vencidos, o proprietário sofrerá sanções como multa e interdição do local^[19].

Este certificado é exigido pela maioria dos estabelecimentos, variando de acordo com a legislação de cada Estado. O processo de entrada, custos, prazos, renovação variam de acordo com a cidade e/ou estado.

Para ter um estabelecimento devidamente qualificado, atendendo às legislações sanitárias, é importante garantir que os produtos e serviços estejam de acordo com os padrões de qualidade exigidos. Dentro desse contexto, as legislações vigentes orientam os parâmetros a serem seguidos para atingir o padrão de qualidade necessário^[20].

No Brasil, o órgão regulador das boas práticas de manipulação para serviços de alimentação é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária

(ANVISA), que possui legislação bastante clara quanto aos critérios que devem ser seguidos^[21].

As legislações sanitárias em alimentos podem ser divididas nas esferas federais, estaduais e municipais. Cada estabelecimento deve sempre obedecer aos regramentos de seus municípios, estado e país^[22].

No estado de São Paulo, a portaria CVS-5/2013 é aplicada aos serviços de alimentação e determina parâmetros numéricos mais específicos em relação à validade de alimentos, temperaturas de exposição e armazenamento de alimentos, além de apresentar um roteiro de verificação anexo ao regulamento, que possibilita maior padronização nas fiscalizações realizadas nas cidades do estado de São Paulo^[23].

No município de São Paulo, a portaria nº 2619/2011 é utilizada pela Vigilância Sanitária local para fiscalização, sendo uma legislação muito mais detalhada em diversos assuntos e com outras exigências em relação aos padrões estadual e federal. Com base nos documentos pesquisados, orientamos usar esta portaria para o planejamento e a execução das atividades^[24].

Figura 4 – Etapa 3: documentos e registros exigidos pela Portaria 2619/11

ETAPA 3 – DOCUMENTOS E REGISTROS EXIGIDOS PELA PORTARIA 2619/11	
ATIVIDADES	
Registros das Reclamações Efetuadas por Consumidores	Os documentos referidos neste regulamento ou cópia destes devem permanecer no estabelecimento.
Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO	Controle biologicamente dos colaboradores das atividades de manuseio de alimentos.
Atestados de Saúde	Tais documentos devem indicar a realização dos exames de coprocultura e coproparasitológico.
Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA	Visa preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, através da antecipação, reconhecimento, avaliação e consequente controle da ocorrência de riscos ambientais existentes ou que venham a existir no ambiente de trabalho, tendo em consideração a proteção do meio ambiente e dos recursos naturais
Comprovantes de Higienização do Reservatório de Água	Tais comprovantes devem ser fornecidos por empresas certificadas.
Comprovante de Capacitação de Funcionários	Os registros devem contemplar o conteúdo programático, a carga horária e registro nominal de participação de funcionários.
Manual de Boas Práticas – MBP	<p>Deve ser individual e específico para a empresa, obedecendo aos critérios e parâmetros da legislação.</p> <p>O MBP deve descrever:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. A estrutura física de todas as áreas (edificação e instalação) 2. Os procedimentos de manutenção e higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios 3. Como deve ser o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e acondicionamento, embalagem e rotulagem, distribuição, exposição para venda e consumo, transporte dos alimentos 4. Os procedimentos de controle integrado de vetores e pragas urbanas 5. Os procedimentos de controle de qualidade da água utilizada 6. Os procedimentos de manejo dos resíduos 7. Os procedimentos de capacitação profissional 8. Os procedimentos de controle da higiene e da saúde dos manipuladores 9. Os procedimentos de controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados
Procedimentos Operacionais Padronizados - POPs	<p>Devem descrever minuciosamente os seguintes processos :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 2. Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água; 3. Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores; 4. Manejo dos resíduos; 5. Controle integrado de vetores e pragas urbanas; 6. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens; 7. Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado; 8. Programa de recolhimento de alimentos; 9. Higienização de frutas, verduras e legumes

Fonte: Adaptado de São Paulo^[24]

A etapa 3 trata especificamente da portaria 2619/11^[24], no âmbito municipal de São Paulo, e

determina que cada local de produção de alimentos elabore um manual de boas práticas (MBP), obedecendo as exigências técnicas dos regulamentos.

O MBP é um documento que descreve detalhadamente toda a sua estrutura e também como se dá o processo de trabalho realizado em seu interior. Essa descrição deve envolver os aspectos detalhados no quadro 1:

Quadro 1 – Aspectos a serem descritos no MBP

1	A estrutura física de todas as áreas (edificação e instalação)
2	Os procedimentos de manutenção e higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
3	Como deve ser o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e acondicionamento, embalagem e rotulagem, distribuição, exposição para venda e consumo, transporte dos alimentos
4	Os procedimentos de controle integrado de vetores e pragas urbanas
5	Os procedimentos de controle de qualidade da água utilizada
6	Os procedimentos de manejo dos resíduos
7	Os procedimentos de capacitação profissional
8	Os procedimentos de controle da higiene e da saúde dos manipuladores
9	Os procedimentos de controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados

Fonte: Adaptado de Silva *et al.*[25].

A adequação do MPB não implica em elevados investimentos e é essencial para mudanças

de procedimentos, uso correto dos materiais disponíveis e diminuição de não conformidades^[25].

Mas a elaboração do MBP por si só não é suficiente para que riscos na manipulação de alimentos sejam evitados, sendo necessário elaborar os procedimentos operacionais padronizados (POP) para que haja um gerenciamento efetivo com relação à segurança de alimentos, sendo que a adoção dessas práticas possibilitam uma maior garantia da inocuidade dos alimentos^[26].

Os POP são documentos que tem o objetivo de executar uma atividade onde permita alcançar uma uniformidade, padronizando e minimizando a ocorrência de desvios na execução de tarefas fundamentais, e assim fazendo com que o processo ocorra corretamente, independentemente de quem o faça. Com isso, busca-se garantir a segurança dos alimentos, de forma a prevenir, reduzir a níveis aceitáveis ou eliminar riscos de contaminação dos alimentos^[27].

Quadro 2 - POP exigidos pela Portaria 2619/11

POP	Informações a serem descritas
Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios	A natureza da superfície a ser higienizado, método de higienização, princípio ativo, produto utilizado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.
Controle da potabilidade da água e higienização do reservatório de água	O tipo de abastecimento da água, volume utilizado, local de armazenamento, localização do reservatório, capacidade e periodicidade de higienização de cada reservatório, descrição do método de higienização, incluindo as características da superfície a ser higienizada, identificação do princípio ativo e do produto utilizado, concentração e tempo de contato dos agentes químicos. Nos casos em que as determinações analíticas ou a higienização do reservatório for realizada por empresa terceirizada, o estabelecimento deve apresentar, para o primeiro caso, laudos de análises e, para o segundo, o certificado de execução do serviço devidamente datado, assinado e contendo todas as informações.
Capacitação, Higiene e Saúde dos manipuladores	As etapas, a frequência e os princípios ativos usados para a lavagem e antisepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a segurança do alimento.
Manejo dos resíduos	Forma de coleta, a empresa responsável pela coleta de resíduos orgânicos e recicláveis, periodicidade das coletas e locais de armazenamento, e os procedimentos de higienização dos coletores de resíduos e da área de armazenamento.
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	As medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e a proliferação de vetores e pragas urbanas.
Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens	Os critérios utilizados para a seleção e recebimento da matéria-prima, embalagens e ingredientes, e, quando aplicável, o tempo de quarentena necessário. Esses procedimentos devem prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e ingredientes reprovados no controle efetuado.
Controle de qualidade e rastreabilidade do produto acabado	Todos os procedimentos relativos à identificação do lote e a determinação do prazo de validade.
Programa de recolhimento de alimentos	As situações de adoção do programa, os procedimentos a serem seguidos para o rápido e efetivo recolhimento do produto, a forma de segregação dos produtos recolhidos e seu destino final, além dos responsáveis pela atividade
Higienização de frutas, verduras e legumes	O grupo do alimento a ser higienizado, método de higienização, produto utilizado, princípio ativo e concentração, tempo de contato dos agentes químicos, responsável pela tarefa e outras informações que se fizerem necessárias.

Fonte: Adaptado de São Paulo^[24].

A gestão na qualidade de alimentos é subsidiada por várias legislações com a finalidade de oferecer alimentos seguros, além de favorecer a manutenção das empresas no mercado consumidor^[28].

As principais não conformidades encontradas nos locais de serviços de alimentação em relação às BP são requisitos estruturais, por isso é tão essencial garantir o adequado planejamento físico-funcional do empreendimento de alimentação, bem como a localização, aspectos relacionados à iluminação, ventilação, temperatura e umidade, os

quais podem afetar diretamente o preparo, armazenamento e a distribuição de alimentos. Em seguida, são encontrados problemas no preparo de alimento e com os manipuladores de alimentos^[29].

Um estudo realizado no município de São Paulo sobre as condições higiênico-sanitárias de 30 pontos de venda de pastéis localizados em feiras livres apontou que apenas quase um terço dos mesmos protegia os cabelos com touca. Em relação ao asseio pessoal, a maioria dos manipuladores apresentava unhas compridas e aproximadamente um terço possuía barba exposta e unhas com esmalte, denotando práticas inadequadas de higiene e de manipulação de alimentos, demonstrando a necessidade de investimento em relação à educação em saúde dos manipuladores de alimentos^[30].

Em outro estudo, foram avaliadas e comparadas as boas práticas entre 32 restaurantes do tipo *self service* da região central e região sul da cidade de São Paulo (SP). Observou-se que a maior parte dos restaurantes avaliados, de um modo geral, teve um bom desempenho em relação às conformidades com as Boas Práticas. Embora, na região central, tenha sido observado que os manipuladores, durante a produção das refeições, realizavam algumas atitudes que poderiam contribuir para a contaminação das preparações, enquanto, em ambas regiões, o grupo relacionado à documentação e registro (MBP/POP) apresentou, o maior número de itens de não conformidade com as Boas Práticas^[31].

Ao se comparar ambos os estudos, é possível supor que os restaurantes que trabalham com a modalidade *self service* tem uma maior preocupação com a adequação à legislação, maior cobrança do público-alvo e maior fiscalização da vigilância do que os ambulantes das feiras livres. Ainda assim, existem diversos pontos de melhoria para melhor adequação dos mesmos.

Observa-se que tanto o MBP quanto os POP são documentos obrigatórios para o correto funcionamento de um empreendimento de alimentação, sendo que a principal diferença entre os dois reside no fato de que alguns procedimentos devem estar descritos de forma mais detalhada devido a sua grande importância para o gerenciamento do estabelecimento como um todo,

para melhor monitoramento e verificação do procedimento^[32].

A implementação de boas práticas compreende as seguintes etapas: aplicação de diagnóstico, capacitações periódicas e supervisão dos manipuladores durante a execução das tarefas, assim como a elaboração dos documentos (MBP e POP)^[33].

Em relação à implantação de sistemas de gestão da qualidade em alimentos, foram destacados também a ausência de responsável técnico qualificado; falta ou deficiência de capacitação dos gestores dos estabelecimentos em relação às ferramentas de qualidade, destacando-se as BPM e desconhecimento da legislação; necessidade de capacitação específica para os manipuladores de alimentos visando, entre outros aspectos, fornecer subsídios para que eles tenham real percepção dos perigos associados à manipulação incorreta dos alimentos e os riscos gerados para o consumidor^[28].

Estudos apontam que um dos requisitos importantes para o sucesso da implementação de MBP nos estabelecimentos, é receber o apoio dos empreendedores responsáveis do local e dos profissionais da área de segurança dos alimentos, interessados em treinar, controlar e motivar a equipe para alcançar melhorias para a empresa, pois caso os colaboradores não recebam este tipo de suporte e incentivo, ocorre o insucesso da implantação de programas de qualidade^[34].

A capacitação periódica e contínua dos manipuladores e todos os envolvidos na produção de alimentos é importante, a fim de minimizar o risco de contaminação dos alimentos e oferecer alimentos de melhor qualidade^[35].

De acordo com a portaria 2619/11^[24] (item 15.37), os estabelecimentos devem elaborar e implementar o programa de capacitação para todos os funcionários envolvidos diretamente e indiretamente, na manipulação de alimentos, tendo como base o MBP e os POP praticados na empresa.

Ambos os documentos, devem estar organizados, aprovados, datados e assinados pelo responsável técnico (RT). Além de elaborá-los, este profissional deve elaborar análises constantes para

avaliar a aplicabilidade dos procedimentos e se estes estão sendo acatados. Se necessário, o responsável deve realizar medidas corretivas quando há desvios no modo como estes procedimentos estão sendo realizados^[36].

O RT é o profissional habilitado que assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição^[37].

A responsabilidade técnica é o compromisso profissional e legal na execução das atividades da empresa, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade. Evidencia-se, portanto, a importância de profissionais com conhecimento na área de segurança dos alimentos para auxiliar no desenvolvimento de todo o processo e elaboração dos documentos necessários^[38].

A contratação de um RT deve ser levada em consideração desde a etapa do plano de negócios. Por isso a importância de realizar sua elaboração antes mesmo de dar início às atividades da empresa de fato. Uma vez que o planejamento é feito de forma organizada, as demais etapas ficam mais claras e o empreendedor consegue realizá-las de forma mais objetiva e ordenada.

É aconselhável que o empreendedor procure entrar em contato com as entidades desenvolvedoras do empreendedorismo no Brasil citadas anteriormente e/ou com empresas que prestem serviço de consultoria técnica na área de nutrição, por exemplo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O ato de se planejar uma empresa nos mínimos detalhes é uma etapa complexa, que demanda tempo, dedicação e que não deve ser negligenciada.

A partir da utilização deste guia, o futuro empreendedor terá em mãos um instrumento sequencial que facilitará a construção do seu plano de negócios, que possibilitará conhecer a fundo a atividade pretendida junto à área de alimentação.

Respeitando as etapas de execução, a empresa estará legalizada e adequada com toda

a burocracia exigida perante a lei, além de, uma série de detalhes como: documentos, registros, taxas, licenças e legislações.

Para o alcance do sucesso, sabe-se da importância de se ter um estabelecimento devidamente qualificado, garantindo que os produtos e serviços estejam de acordo com os padrões de qualidade exigidos pelas legislações vigentes, e atendendo aos parâmetros a serem seguidos para proporcionar a produção de alimentos seguros.

Ressalta-se, independente do segmento alimentício escolhido, a necessidade do uso do programa de BP, uma vez que o mesmo apresenta baixo custo, padroniza a produção, melhora a eficiência, e é fundamental para a garantia da qualidade dos produtos e serviços oferecidos.

O desenvolvimento das etapas de construção do novo negócio apresentado neste guia, além, de todos os processos legais e burocráticos, propõe a contratação do RT da área de alimentos, que é o profissional habilitado para assumir o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação das atividades a serem realizadas na área de alimentação.

Além de todas as etapas sugeridas neste guia, a prosperidade da nova empresa exige do empreendedora verdadeira afinidade pela área de atuação, sendo esta, sua principal motivação para se obter o sucesso aliado à qualidade e segurança dos produtos e serviços ofertados.

REFERÊNCIAS

[1] MattaV Importância do Empreendedorismo. São Paulo, 2017. [acesso em 11 jan 2018]. Disponível em: <https://www.sbcoaching.com.br/blog/empreendedorismo/>

[2] Dornelas J. Empreendedorismo transformando ideias em negócios. 6.ed. Rio de Janeiro: Empreende/LTC; 2014.

[3] BarrosAA, Pereira CMMA. Empreendedorismo e Crescimento Econômico: uma Análise Empírica. 2008; 12(4):975-993 [acesso em 11 jan 2018]. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rac/v12n4/05.pdf/>

- [4] Saccol ALF, Stangarlin L, Hecktheuer LH. Instrumentos de apoio para implantação das boas práticas em empresas alimentícias. Rio de Janeiro: Rubio, 2012 [Acesso em: 15 jan 2018]. Disponível em: <https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=9MPDAwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA103&dq=rdc+implantacao+restaurantes&ots=DmFglt5TpN&sig=riajnHZKOL49MUxCX5kd8YcDEj0#v=onepage&q=rdc%20implantacao%20restaurantes&f=false>
- [5] Anjos CM, Santana LS, Souza TCB, Oliveira LC. Avaliação dos fatores que influenciam o consumidor na escolha de restaurante do tipo self-service. *Rev Cont da Alim [periódico eletrônico]*. 2014; 3(1):3 [acesso em 29 jan 2018]. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2014/12/31_Revista-Contextos_ed-vol-3-n-1.pdf
- [6] Mata GMSC, Pinto CLO, Martino HSD, Pinheiro-Sant'Ana HM. A experiência extensionista na implementação de boas práticas em restaurante comercial: um projeto piloto. *Rev Ciênc Ext [periódico eletrônico]*. 2010; 6(1):83 [acesso em: 28 jan 2018]. Disponível em: http://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/view/339/342
- [7] Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Mercado Real. [acesso em 10 jun 2018]. Disponível em: <http://www.aberc.com.br/mercadoreal.asp?IDMenu=21>
- [8] Santos MOB, Rangel VP, Azeredo DP. Adequação de restaurantes comerciais às boas práticas. *Higiene Alimentar [periódico eletrônico]* 2010; 24(190/191):44. [acesso em 29 jan 2018]. Disponível em: http://bvs.panalimentos.org/local/File/Bol_Mar_2011_HigAlimentarNovDez4449AdequacaoRestaurantesComerciaisBoasPraticas.pdf
- [9] Couto SRM, Lanzillotti HS, Carvalho RAWL, Lugo DR. Diagnóstico higiênico-sanitário de uma unidade hoteleira de produção de refeições coletivas. *Rev Hig Alim [periódico eletrônico]*. 2005; 19(141):15-18. [acesso em 31 ago 2018]. Disponível em: <http://bases.bireme.br/cgi-bin/wxislind.exe/iah/online/?IsisScript=iah/iah.xis&src=google&base=LILACS&lang=p&nextAction=lnk&expSearch=410740&indexSearch=ID>
- [10] Salim CS, Salim HK, Ferreira CFC. Implantando uma empresa a partir do plano de empreendimento. Elsevier; 2011.
- [11] Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Cartilha do empreendedor. 3ª edição. Salvador, 2009 [acesso em 20jan 2018]. Disponível em: [http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/F896176A3D895B71832575510075D2DB/\\$File/NT0003DCB6.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/F896176A3D895B71832575510075D2DB/$File/NT0003DCB6.pdf)
- [12] Cecconelo AR, Ajzentel A. A construção do plano de negócios: percurso metodológico para: caracterização da oportunidade, estruturação do projeto conceitual, compreensão do contexto, definição do negócio, desenvolvimento da estratégia, dimensionamento das operações, projeção de resultados, análise de viabilidade. São Paulo: Saraiva, 2008.
- [13] PereiraJR, Ribeiro ALS, Saraiva ACC, Garcia DG. A importância do planejamento no ato de empreender: vantagens trazidas pela elaboração de um plano de negócios inovador em uma empresa do setor de hortifrúti. XXXIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção – ENEGEP: A Gestão dos Processos de Produção e as Parcerias Globais para o Desenvolvimento Sustentável dos Sistemas Produtivos. Salvador, 08 a 11 de out. 2013 [acesso em 1 jun 2018]. Disponível em: http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2013_tn_st_p_183_046_23269.pdf
- [14] Hashimoto M. Empreendedorismo: plano de negócios em 40 lições. São Paulo: Saraiva; 2014.
- [15] Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - Comissão Nacional de Classificação – CONCLA [acesso em 2 jun 2018]. Disponível em: <https://concla.ibge.gov.br/busca-online-ctnae.html?view=subclasse&tipo=ctnae&versao=9.1.0&subclasse=5611201&chave=alimenta%C3%A7%C3%A3o>
- [16] Governo do Brasil. Trabalho, emprego e previdência [acesso em 7 jun 2020]. Disponível em: <https://www.gov.br/pt-br/servicos/acessar-o-esocial>
- [17] Prefeitura de São Paulo. Portal Empreenda Fácil [acesso em 08 jun 2020]. Disponível em: <http://empreendafacil.prefeitura.sp.gov.br/>
- [18] Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. Como montar um restaurante self-service. Série Empreendedorismo. Ideias e Negócios [acesso em 08 jun 2020]. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/como-montar-um-restaurante-self-service,8c287a51b9105410VgnVCM1000003b74010aRCRD>
- [19] São Paulo (Estado). Decreto nº 63.911, de 10 de dezembro de 2018. Institui o Regulamento de Segurança Contra Incêndios das edificações e áreas de risco no Estado de São Paulo e dá providências correlatas. Diário Oficial Executivo. 11 ago 2018 p.1. [acesso em 10 jun 2020]. Disponível em:

<https://www.al.sp.gov.br/repositorio/legislacao/decreto/2018/decreto-63911-10.12.2018.html>

[20] Mafra K. Entenda a Importância dos Documentos Exigidos pela Vigilância Sanitária: Entrevista com a COVISA [acesso em 31 ago 2018]. Disponível em: <https://trofitic.com/entrevista-covisa-documentos/>

[21] Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Boas práticas de fabricação - regulamentos gerais e específicos. [acesso em 11 jun 2018]. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column-1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&_101_assetEntryId=364770&_101_type=content&_101_groupId=33916&_101_urlTitle=legislacao-boas-praticas-regulamentos-gerais-e-especificos&inheritRedirect=true

[22] Cintra P. Legislações sanitárias em alimentos. [periódico eletrônico] 2013;7(1):3. [acesso em 31 ago 2018]. Disponível em: https://www.unigran.br/interbio/paginas/ed_anteriores/vol7_num1/arquivos/editorial.pdf

[23] Ferrão LL, Moraes ICL, Ferreira EHR. Portaria CVS nº 5/2013 como ferramenta de prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Segurança Alimentar e Nutricional. [periódico eletrônico]. 2016; 23(1):874-882. [acesso em 11 jun 2018]. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/8647236/14197>

[24] São Paulo (município). Portaria nº 2619, de 06 de dezembro de 2011 – SMS. Diário Oficial. 06 dez 2011. [acesso em 10 jun 2020]. Disponível em: https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/chamadas/portaria_2619_1323696514.pdf

[25] Silva FT, Farias AX, Nascimento Neto F, Machado RLP. Boas Práticas de Fabricação em Laticínios: principais não conformidades. Rev Hig Alim, [periódico eletrônico]. 2010; 24(180/181):52-57 [acesso em 31 ago 2018]. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/26064/1/2010-046.pdf>

[26] Michels E. Análise da Adequação ao RDC 216/04 da Anvisa em uma unidade de alimentação e nutrição do município de Sapiranga – RS. [acesso em 31 ago 2018] Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/67687/000870158.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

[27] Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Guia de Boas Práticas para Serviços de Alimentação – Programa

Qualidade na Mesa. Ituporanga, 2006. [acesso em 31 ago 2018]. Disponível em: http://www.ituporanga.sc.gov.br/arquivos/vigilancia-sanitaria/guia_boaspraticasalimentos.pdf

[28] Cunha FM, Magalhães MBH, Bonnas DS. Desafios da gestão de segurança dos alimentos em unidades de alimentação e nutrição no Brasil: uma revisão. Contextos da Alimentação [periódico eletrônico]. 2012; 01:14-24 [acesso em 05 nov 2020]. Disponível em: http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2013/04/Revista_Vol1_N24a14.pdf

[29] Almeida KM, André MCP, Campos MRH, Díaz MEP. Hygienic sanitary, physical, and functional conditions of brazilian public school food services. Rev Nutr [periódico eletrônico]. 2014; 27(3):343-356 [acesso em 16 out 2018]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v27n3/1415-5273-rn-27-03-00343.pdf>

[30] Araújo LMP, Nascimento BM, Honorato IR, Castro TDS, Lima AP, Chaud DMA. Condições higienicossanitárias de pontos de venda de pastéis localizados em feiras livres do município de São Paulo. Rev Uni Vale Rio Doce [periódico eletrônico]. 2018; 16(2):01-07 [acesso em 05 nov 2020]. Disponível em: <http://periodicos.unincor.br/index.php/revistaunincor/article/view/4955/10951147>

[31] Spinelli MGN, Coelho JM, Saccol ALF. Comparação das boas práticas entre restaurantes comerciais da região central e região sul da cidade de São Paulo (SP). Rev Univap [periódico eletrônico]. 2014; 20(35): [acesso em 05 nov 2020]. Disponível em: [file:///C:/Users/Escola/Downloads/121-1726-1-PB%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Escola/Downloads/121-1726-1-PB%20(1).pdf)

[32] Agência Nacional de Vigilância Sanitária (BR). Resolução – RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, 16 set 2004. [acesso em 10 jun 2020]. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b#:~:text=RESOLU%C3%87%C3%83O%2DRDC%20N%C2%B0%20216,que%20lhe%20confeire%20o%20art.>

[33] Food Safety Brazil. Manual de boas práticas de fabricação x POPs – procedimento operacionais padronizados. Divulgação no portal em 11 de setembro de

2014 [acesso em 31 ago 2018]. Disponível em: <https://foodsafetybrazil.org/manual-de-boas-praticas-de-fabricacao-x-pops-procedimentos-operacionais-padronizados/>

[34] Stangarlin L, Serafim AL, Saccol ALF, Hecktheuer LH. Instrumentos e apoio para implantação das boas práticas em serviços de nutrição e dietética hospitalar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

[35] Pinto SHB, Carvalho MM, HOLL. Implementação de programas de qualidade: um survey em empresas de grande porte no Brasil. *Gestão & Produção*. [periódico eletrônico]. 2006; 13(2):191-203. [acesso em 16 out 2018]. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/gp/v13n2/31167.pdf>

[36] Saccol ALF, Serafim AL, Hecktheuer LH, Medeiros LB, Spinelli MGN, Abreu ES, et al. Hygiene and sanitary conditions in self-service restaurants in São Paulo, Brazil. *Food Control* [periódico eletrônico]. 2013; 33(1):301-305 [acesso em 16 out 2018]. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0956713513001060>.

[37] Prefeitura de São Paulo. Vigilância de Alimentos. [acesso em 11 jun. 2018]. Disponível em: http://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/saude/vigilancia_em_saude/vigilancia_sanitaria/alimentos/index.php?p=7035

[38] Tondo EC, Bartz S. *Microbiologia e sistemas de gestão da segurança dos alimentos*. Porto Alegre: Sulina, 2011.