

**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

MARIA EDUARDA PIMENTEL DE MEDEIROS

**ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO CENTRO DE
COMERCIALIZAÇÃO DE AGRICULTURA FAMILIAR JOÃO PEDRO
TEIXEIRA**

JOÃO PESSOA/PB

2018

MARIA EDUARDA PIMENTEL DE MEDEIROS

**ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO CENTRO DE
COMERCIALIZAÇÃO DE AGRICULTURA FAMILIAR JOÃO PEDRO
TEIXEIRA**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado a Universidade Federal da
Paraíba como requisito para obtenção do
título de Bacharel em Gastronomia sob a
orientação da Professora Noádia Priscila
Araújo Rodrigues.

JOÃO PESSOA/PB

2018

FICHA CATALOGRÁFICA

Catálogo na publicação Seção de Catalogação e Classificação

M488e Medeiros, Maria Eduarda Pimentel de.
ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO CENTRO DE
COMERCIALIZAÇÃO DE AGRICULTURA FAMILIAR JOÃO PEDRO
TEIXEIRA / Maria Eduarda Pimentel de Medeiros. - João
Pessoa, 2018.
69 f.

Orientação: NOÁDIA PRISCILA ARAÚJO RODRIGUES.
Monografia (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Segurança alimentar. 2. Segurança alimentar e
nutricional. 3. Manipuladores. I. RODRIGUES, NOÁDIA
PRISCILA ARAÚJO. II. Título.

UFPB/BC

MARIA EDUARDA PIMENTEL DE MEDEIROS

**ELABORAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DO CENTRO DE
COMERCIALIZAÇÃO DE AGRICULTURA FAMILIAR JOÃO PEDRO
TEIXEIRA**

Trabalho de conclusão de Curso aprovado em 06 / 06 / 2018

BANCA EXAMINADORA

Noádia Priscila Araújo Rodrigues

Noádia Priscila Araújo Rodrigues

Orientadora

SIAPE: 2636751

Estefânia Fernandes Garcia

Estefânia Fernandes Garcia

Examinador

SIAPE: 2777487

Sônia Paula Alexandrino de Oliveira

Sônia Paula Alexandrino de Oliveira

Examinador

SIAPE: 1966919

JOÃO PESSOA/PB

2018

DEDICATÓRIA

A minha avó lêda Maria Alves (*in memoriam*), presente nos momentos mais significativos da minha trajetória, uma das minhas maiores incentivadoras, dedico.

AGRADECIMENTOS

A Deus, pelo sopro de vida que me fez conquistar com muito esforço os meus propósitos, sempre guiada pelos seus ensinamentos.

Aos meus pais, Rogéria Maria e Lúcio Eduardo, por terem me mostrado que o melhor caminho sempre seria a qualificação. Pelo acalento e ensinamentos durante toda a minha formação... Devo tudo a vocês!

Ao meu marido, Anderson Rodrygo, por me acompanhar durante toda a minha jornada acadêmica, me fortalecendo com seu afago e carinho, estendendo sua mão amiga nos momentos de dificuldade.

A minha querida avó materna, Lêda Maria (*in memoriam*) por sempre ter em seu vocabulário palavras de incentivo e um colo acolhedor, por sonhar comigo com esse momento me deu forças com seu exemplo de vida para superar todos os desafios impostos.

A Maria Lúcia, minha avó paterna e inspiradora quando se trata de gastronomia, ela é mentora do meu amor pela comida e tudo que ela representa para mim.

Ao meu avô, Eduardo Carvalho, por sempre investir em minha educação e me mostrar que o caminho mais estreito é sempre o mais gratificante.

Aos meus irmãos Samuel, Eduardo e Letícia, por serem a luz que guia meus passos, minha alegria e ânimo mesmo que tão pequeninos.

Aos meus tios, pelo incentivo que obtive durante a minha jornada acadêmica, por todas as vezes que contei com vocês e não estive desamparada.

À família Medeiros, que me adotou como sua integrante, em especial a minha sogra, Renata Medeiros, por sempre ser a amiga presente.

À minha estimada orientadora Noádia Priscilla, por todos os projetos que me deu oportunidade de participar ao longo da jornada acadêmica, pelo estímulo e compreensão presente em todo nosso caminho juntas.

Aos meus professores do curso de bacharelado em gastronomia, especialmente às caras Ingrid Dantas e Estefânia Fernandes por fazerem parte dos ensinamentos mais consideráveis que obtive em minha formação, por me aceitarem em seus projetos acadêmicos e por se fazerem presentes de forma representativa na minha formação de valores.

Aos meus companheiros dos projetos acadêmicos, minha gratidão por dividirmos experiências tão enriquecedoras lado a lado.

Aos colegas de turma, por todos os momentos que compartilhamos, aos que ficaram pelo caminho e aos que chegaram até aqui, meu muito obrigada pelo companheirismo.

Às amigas que adotei como irmãs, Luisa, Lys e Nathaly, por estarem sempre presente com afago e bom humor, tornando a rotina mais leve e agradável.

À todos do Mezzan, meus parceiros de trabalho, por terem aberto as portas para me receber, em especial ao Chefe David por ter me confiado para trabalhar ao seu lado na construção da gestão de uma gastronomia de qualidade.

A Bob, meu filho de quatro patas, que transmite em seu olhar serenidade e cumplicidade, por me acompanhar nas noites em claro produzindo este trabalho.

A CECAF e todos os seus feirantes e colaboradores, pela receptividade e colaboração em todo decorrer da pesquisa. Vocês são o diferencial!

A UFPB, a qual almejei pertencer por toda minha vida escolar, por me permitir fazer parte dessa instituição como aluna.

“Onde as necessidades do mundo e os seus talentos se cruzam, aí está a sua vocação.” (Aristóteles)

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: Barracas destinadas a hortifrúteis e lácteos.	33
FIGURA 2: Entrada do CECAF.	32
FIGURA 3: Manipulação dos Pescados com uso de adornos e sem uso de proteção no cabelo.	34
FIGURA 4: Setor de comercialização de vegetais.	35

LISTA DE TABELAS

TABELA 1: Alguns dos produtos comercializados na CECAF.	31
TABELA 2: Percentual de adequação em relação às edificações e instalações.	32
TABELA 3: Percentual de adequação em relação aos manipuladores.	35
TABELA 4: Percentual de adequação em relação à produção e transporte do alimento.	36

LISTA DE SIGLAS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CECAF - Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira

CF- Constituição Federal

CONAB - Companhia Nacional de Abastecimento

CONSEA - Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

CPF- Cadastro de Pessoa Física

DAP – Declaração de Aptidão ao Pronaf

FAO – Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura

LOSAN - Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional

MBP - Manual de Boas Práticas

MDA - Ministério do Desenvolvimento Agrário

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

PRONAF - Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

SAN - Segurança Alimentar e Nutricional

SISVAN - Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional

RESUMO

As políticas e programas sociais bem como os problemas decorrentes do processo de globalização contribuíram para ampliar o conceito de segurança alimentar e nutricional ao longo do tempo. Entre os aspectos e orientações que englobam segurança alimentar e nutricional assim como a segurança alimentar, estão garantir oferta de alimentos livres de contaminação. Portanto, a segurança alimentar está relacionada a manipulação correta dos alimentos, acesso e aos aspectos nutricionais adequados. Este estudo teve como objetivo identificar as questões de segurança alimentar no transporte e distribuição de alimentos e a conduta de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos e elaborar o Manual de Boas Práticas do Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira - CECAF, localizado no município de João Pessoa. A fim de contribuir para o cumprimento dos requisitos necessários estabelecidos na legislação brasileira vigente. Concluiu-se que o Manual de Boas Práticas é fundamental para a correção dos aspectos de higiene dos manipuladores, aspectos estruturais, aspectos de controle de pragas urbanas e manutenção da higiene de forma geral.

PALAVRAS CHAVE: Segurança alimentar. Segurança alimentar e nutricional. Manipuladores.

ABSTRACT

Social and global policies and the problems of globalization have contributed to increasing the concept of food and nutritional security. Among the aspects and directions that encompass food security and food safety, which is the guarantee of food supply free of contamination. Therefore, food safety is related to the care with food handling, the form of distribution and the appropriate nutritional aspects. This study focused on evaluating food safety issues in the food supply from the Good Manufacturing Practices tools, which is a requirement of the Brazilian government and to elaborate the Good Practices Manual of the Center for Commercialization of Family Agriculture João Pedro Teixeira - CECAF, located in the municipality of João Pessoa, with the objective of contributing to the fulfillment of the necessary requirements established in current legislation. It was concluded that the Good Practices Manual is fundamental for the correction of aspects of hygiene of the manipulator, the structural aspects of buildings and aspects of pest control and maintenance of hygiene in general.

KEYWORDS: Food safety. Food security. Food handler.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	15
2 REFERENCIAL TEÓRICO	17
2.1 FEIRAS LIVRES	17
2.2 AGRICULTURA FAMILIAR	18
2.3 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	21
2.4 BOAS PRÁTICAS EM FERIAS	24
3 OBJETIVOS	29
3.1 OBJETIVO GERAL	29
3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	29
4 METODOLOGIA	30
4.1 LOCAL	30
4.2 DIAGNÓSTICO	30
4.3 ELABORAÇÃO DO MANUAL	30
4.4 ANÁLISE DOS DADOS	30
5 RESULTADOS E DISCUSSÃO	31
5.1 CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL	31
5.2 DIAGNÓSTICO	32
5.3 ELABORAÇÃO DO MANUAL	36
6 CONSIDERAÇÕES FINAIS	37
7 REFERÊNCIAS	38

1 INTRODUÇÃO

Ao longo das constantes mudanças políticas e sociais nas últimas décadas, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) tornou-se mais amplo e robusto, pois, além do acesso a alimentos, estes devem ser distribuídos em quantidades apropriadas e em qualidade satisfatória às necessidades fisiológicas, emocionais e sociais do indivíduo. Com a incorporação do acesso universal a alimentos de qualidade, as ações de SAN devem garantir não apenas quantidade, mas, além da qualidade nutricional e tecnológica dos alimentos, devem oferecer qualidade higiênico-sanitária satisfatória (OLIVEIRA, NEVES, 2017; BRASIL, 2006; VALENTE, 2002; CONSEA, 2004).

As políticas que incentivam as práticas de agricultura familiar estão diretamente relacionadas com perspectiva da segurança alimentar e nutricional, visto que a diversidade na produção torna a aquisição de alimentos saudáveis mais acessível ao consumidor, sendo estes produtos culturalmente aceitáveis e seguros do ponto de vista sanitário. Também contribuem para o desenvolvimento local, uma vez que geram renda e valorizam o local em que a comercialização está inserida.

A agricultura familiar é considerada um setor de destaque da economia do Estado da Paraíba. Tendo em vista que é responsável por parcela significativa do total de empregos rurais e da produção de gêneros agrícolas disponibilizados à população (APEXBRASIL, 2015). Por outro lado tem ocorrido o crescimento da produção orgânica em base agroecológica em todo o mundo e que é resultado da demanda da sociedade por alimentos mais saudáveis e seguros.

Sabe-se que alimentos contaminados com micro-organismos patogênicos podem apresentar aparência, sabor e odor normais, mas, mesmo assim serem agentes de intoxicação ou infecção alimentar. Até mesmo cereais, frutas e hortaliças, in natura, que, embora suas características intrínsecas não sejam satisfatórias à proliferação de micro-organismos veiculadores de doenças, existem relatos de alimentos de origem vegetal envolvidos em surtos. Além disso, constituem um importante meio de transmissão de parasitas intestinais (SANTOS et al., 2012).

A literatura informa que a exposição destes alimentos à condições ambientais insatisfatórias, como por exemplo, a forma como os alimentos são armazenados em feiras-livres, promovem ação de fatores químicos e biológicos, os quais colaboram para a diminuição de qualidade e a deterioração de alimentos (BRASIL, 2007; 2013).

Por este motivo, o controle de qualidade dos alimentos deve incluir a manutenção da boa apresentação, do valor nutritivo e as demais características de um alimento saudável (SANT`ANA; FRANCO, 2009). Sendo assim, faz-se essencial que medidas sejam tomadas a fim de melhorar as práticas de higiene em feiras livres, que têm sido os locais de comercialização de alimentos vindos da agricultura familiar, a fim de garantir a oferta de produtos de qualidade.

Para contribuir com as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos no principal local de comercialização de alimentos da agricultura familiar, a CECAF, este trabalho de conclusão de curso teve como objetivo elaborar um Manual de Boas Práticas (MBP) a partir das necessidades diagnosticadas neste local.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 FEIRAS LIVRES

A feira livre no Brasil é composta por um comércio varejista, que ocorre com periodicidade determinada, constitui-se em um serviço de utilidade pública voltada não só para distribuição local de produtos, mas também como uma ferramenta cultural que se torna atrativa por atender às necessidades dos consumidores pelos feirantes que desenvolvem laços de afetividade entre si, prática não habitual em grandes redes varejistas de alimentos (SAYURI, 2010; MASCARENHAS, DOLZANI, 2008).

A afetividade existente nas feiras de agricultura familiar é, fundamentalmente, amparada em suas habilidades de construir laços sociais e promover sociabilidade. As reflexões que esses trabalhadores elaboram sobre seu trabalho no dia a dia do mercado evocam os saberes e fazeres que sistematizam essa trajetória: as formas de tratar os fregueses, o conhecimento sobre os alimentos, suas origens, circulação e distribuição, assim como as redes de fornecedores que são tecidas (VEDANA, 2004).

“Fazer a feira” significa a frequência em que os consumidores vão à feira, que também se dá pela confiança com que o feirante passa ao consumidor, provavelmente, por meio da relação direta que se tem com o alimento, e do modo como se expressa através das brincadeiras, das piadas, e do modo característico de vender seus produtos tão diferentes dos estabelecimentos comerciais considerados formais que, com o aumento da população urbana, o comércio varejista avançou e diversificou seus produtos, chegando até aos consumidores com ofertas cada vez mais atraentes, também utilizam, por vezes, extensa área territorial e, buscando, em alguns casos, fazer com que as feiras livres sejam extintas (COELHO; PINHEIRO, 2009; VEDANA, 2004).

É importante destacar que as feiras livres em geral possuem características singulares, que se traduzem no acesso fácil e direto a quem produz, na maioria dos casos. A feira livre está entre as mais antigas formas de comércio de produtos agrícolas e desempenhando forte papel econômico. Ademais, é considerada uma fonte de comércio forte perante as políticas públicas, é geradora de emprego e renda (GODOY, 2005).

No Brasil existem feiras livres que destacam-se por se tornarem uma atração turística para os visitantes, que são atraídos pela presença dos produtores nas barracas, além do espaço que conta com uma diversidade de itens que vão além de produtos alimentícios aos oriundos de artesãos (MASCARENHAS, DOLZANI, 2008).

2.2 AGRICULTURA FAMILIAR

No decorrer da história, os pequenos agricultores como eram denominados, sempre estiveram às margens das ações governamentais, o que fortalecia sua fragilidade diante do desenvolvimento no país. Por meio da promulgação da Constituição de 1988, houve abertura de espaços mais amplos para participação social e o reconhecimento de direitos e deveres para a população. O que proporcionou uma série de mudanças. E assim em 1990, a agricultura familiar foi reconhecida através da construção de políticas diferenciadas para esse grupo social, estes fatos repercutiram no cenário nacional e internacional (GRISA E SCHNEIDER, 2012).

A Lei 11.326 de 24 de Julho de 2006 estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. O artigo 3º do texto trás alguns esclarecimentos legais do que vem a ser agricultor familiar:

Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos: I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais; II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento; III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família (BRASIL, 2006).

O modulo fiscal de que trata o referido texto “I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais” trata-se de uma faixa de terra agrária com dimensão definida por cada município segundo orientação da Lei Federal 6. 746/79. A Lei 8.629/1993, em seu art. 4º infere que o modulo fiscal também é parâmetro para a classificação fundiária do imóvel rural quanto

a sua dimensão. Em João Pessoa-PB, por exemplo, um módulo fiscal equivale a 7 hectares (BRASIL, 1979; 1993). Para fins do Código Florestal (Lei 12.651/12), o módulo fiscal é fundamental na determinação da área passível de exploração dentro de áreas de preservação ambiental. O módulo fiscal varia de 5 a 100 hectares, conforme o município (BRASIL, 2012).

Com isso, podemos entender que a agricultura familiar é realizada em pequenas propriedades rurais e que suas relações trabalhistas são predominantemente familiares, onde a renda é, por vezes, exclusivamente advinda desta atividade.

Uma das políticas públicas criadas para o benefício dos agricultores familiares foi o desenvolvimento do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF, desenvolvido em 1996, o qual buscou introduzir o uso de tecnologias no setor agrícola e pecuário, a fim de proporcionar maior fonte de recursos financeiros e assim contribuir para a melhoria dos aspectos econômicos e sociais das famílias. O Programa fornecia linhas de crédito aos agricultores familiares, de acordo com as necessidades e o projeto a ser desenvolvido na terra (BRASIL, 2016).

Em 1999 foi criado o Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA), mas, somente em 2006, a lei da Agricultura Familiar foi regulamentada (BRASIL, 1999; 2006).

Com esta, foi desenvolvida a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) que é o passaporte para que os agricultores familiares tenham acesso as políticas públicas do Governo Federal. Este documento é reconhecidamente a documentação do agricultor familiar, pois, comprova que o agricultor é apto a ser caracterizado como agricultor familiar. Com o documento, é possível ter acesso a inúmeras políticas públicas, dentre elas: o crédito rural do Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), a Política Nacional de Assistência Técnica e Extensão Rural; e os programas de compras públicas, Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (MDA, 2015).

A DAP pode ser obtida tanto pelo agricultor familiar quanto por empreendimentos familiares rurais, como associações, cooperativas, agroindústrias. Para emissão, o agricultor precisa ir até um órgão emissor autorizado, de posse de sua carteira de identidade e CPF. No caso das pessoas casadas, devem ser apresentados também os documentos do

cônjuge. Além dessas informações básicas, o interessado deve levar documentação que permita a análise dos rendimentos da sua produção e outros rendimentos, tais como aposentadorias, programas sociais, emprego no meio rural ou urbano, por exemplo. Também poderá ser solicitada pelo emissor a documentação comprobatória sobre a posse e uso da terra. A emissão da DAP não tem custo (MDA, 2015).

Além do crédito, a possibilidade de acessar os mercados institucionais são uma das alternativas para aproximar a produção de base familiar ao consumo. Um deles é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) - Lei n. 26, de 2013, que estabelece a obrigatoriedade de aquisição de no mínimo 30% de alimentos oriundos da agricultura familiar (FNDE, 2013).

Assim como o Programa de Aquisição de Alimentos da Companhia Nacional de Abastecimento – CONAB, que tem por finalidade incentivar a agricultura familiar com ações vinculadas à distribuição de alimentos para pessoas em situação de insegurança alimentar e à formação de estoques estratégicos (BRASIL, 1990).

A agricultura familiar gera mais de 80% da ocupação no setor rural, responde no Brasil por 7 (sete) de cada 10 (dez) empregos no campo e por cerca de 40% da produção agrícola. Atualmente a maior parte dos alimentos que abastecem a mesa dos brasileiros vem das propriedades do tipo familiar. Em 2009, cerca de 60% dos alimentos que compuseram a cesta alimentar distribuída pela Companhia Nacional de Abastecimento – Conab originaram-se da Agricultura Familiar (CONAB, 2014).

A agricultura familiar possui grande importância, pois vem contribuindo para o reconhecimento econômico e social e vencendo alguns preconceitos que são percebidos ainda no meio rural, pois muitas pessoas ainda veem quem reside no campo como pessoas que estão desprovidas de grande parte dos avanços tecnológicos. Mas ao contrário desse pensamento, muitas pessoas não visualizam que é através dessas pessoas que residem no meio rural que obtêm muitos alimentos de boa qualidade presente na mesa do brasileiro, nos supermercados das cidades e nas feiras livres que acontecem nas cidades aonde muitas pessoas vão à procura de produtos de qualidade e com o preço mais acessível do que nos supermercados (SILVEIRA *et al*, 2017).

Nos dias atuais percebe-se que a sociedade de consumo tem adquirido cada vez mais produtos orgânicos oriundos de sistemas agroecológicos. E

assim, esses produtos passam a ocupar maior lugar no mercado, no entanto, seus consumidores parecem ser de uma classe social restrita, elitizada e com significativo poder aquisitivo. É válido destacar que os supermercados surgem comercializando esses produtos como forma de atender a essa classe elitizada e isso se dá pela forte tendência internacional que domina o comércio (WUERGES, 2005).

2.3 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

A alimentação é um direito de todos que está evidente na Declaração Universal dos Direitos Humanos (ONU, 1948) que expõe sobre o direito à alimentação, entre outros direitos, no artigo XXV:

Toda pessoa tem direito a um padrão de vida capaz de assegurar a si e a sua família saúde e bem estar, inclusive alimentação, vestuário, habitação, cuidados médicos e os serviços sociais indispensáveis, e direito à segurança em caso de desemprego, doença, invalidez, viuvez, velhice ou outros casos de perda dos meios de subsistência fora de seu controle (ONU, 1948).

A Declaração dos Direitos Humanos prioriza essas necessidades, desde a sua promulgação em 1948, o que mais tarde foi reafirmado no Pacto Internacional sobre Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (1966) e incorporados à legislação nacional em 1992. Para que esses direitos humanos sejam concretizados cabe ao Estado, à sociedade e aos indivíduos terem a consciência de que a responsabilidade é de todos (PNAN, 1999).

Na Cúpula Mundial da Alimentação (1996), em Roma, a FAO reafirmou a Segurança Alimentar e Nutricional como direito humano e, depois de cinco anos, uma nova cúpula Mundial da Alimentação reconhece e implanta esse direito atribuindo à obrigatoriedade do Estado de garantir SAN a toda população a partir de políticas de acesso e abastecimento (BRASIL, 1996).

Entretanto, os problemas de acesso aos alimentos destacavam-se como insuficiência de renda, por isso a FAO acrescentou o termo equidade (acesso universal) aos atributos da disponibilidade vinculada aos alimentos básicos: suficiência, autonomia e sustentabilidade. E a agricultura surge como um componente estratégico dentro desse padrão de desenvolvimento (BRASIL, 1996).

Os movimentos sociais e a evolução tecnológica passaram a envolver a justiça, equidade e ética nos direitos fundamentais, conceitos que passaram a existir quando foi associado ao direito à vida e à dignidade (BUTLER, 2011).

O direito à alimentação adequada é um direito humano básico que foi reafirmado também na Declaração Universal sobre a Erradicação da Fome e Desnutrição em 1974, onde salientava “que todo homem, mulher, criança tem o direito inalienável de estar livre da fome e da desnutrição para que possa se desenvolver integralmente e manter suas faculdades físicas e mentais”. Considerando que a sociedade tem a capacidade de cumprir com esse objetivo, pois dispõe de recursos suficientes, habilidade organizacional e tecnologia (VALENTE, 2002).

Em 1991, foi divulgada no Brasil a proposta de uma Política Nacional de Segurança Alimentar criada pelo “Governo Paralelo”. Em 1993, no governo de Itamar Franco, a proposta foi aceita como fundamentação, entre outras, para a instalação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA), além de contribuir com a questão agroalimentar (políticas agrária de produção agrícola e agroindustrial) bem como da fome na Agenda Política Nacional, faria parte também das ações governamentais em paralelo às ações de combate à fome, o controle de qualidade dos alimentos, estímulos a práticas alimentares saudáveis, a garantia de acesso a alimentos seguros (controle de qualidade dos alimentos) e em condições adequadas ao aproveitamento (MDS, 2013).

Além disso, para reforçar o compromisso de todos na garantia dos direitos à alimentação adequada, foi redigido o Código de Conduta Internacional sobre o Direito Humano à Alimentação em 1997. O conteúdo desse Código sobre o Direito à Alimentação Adequada está apresentado no Artigo 4º: O direito à alimentação adequada significa que todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade, deve ter acesso físico e econômico, a todo o tempo, à alimentação adequada ou por meio da utilização de uma base de recurso apropriada para sua obtenção de maneira consistente com a dignidade humana. O direito à alimentação adequada é uma parte distinta a um padrão de vida adequado (VALENTE, 2002).

Entretanto, os principais conceitos agregados ao Direito Humano à Alimentação Adequada referem-se à: disponibilidade de alimentos de forma direta através de terras produtivas ou ações para o fornecimento; disponibilidade de alimentos saudáveis, com acessibilidade cultural,

valorizando os aspectos religiosos, étnico de acordo com cada indivíduo e grupo específicos; estabilidade do fornecimento e acessibilidade ao alimento tanto econômica quanto física,. O que oportuniza alimentos durante todo o ano, onde todos devem ter acesso, principalmente as pessoas em estado de vulnerabilidade (BURITY *et al.*, 2010).

Nesse contexto, o PNaN tornou-se um marco político fundamental na efetivação de políticas públicas relacionadas essencialmente à alimentação e nutrição. Dentro da proposta internacional de combate à fome, o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) foi incorporado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN) (Lei nº. 11.346, de 15 de julho de 2006), objeto de discussão aprofundada nas III e IV Conferências.

As questões referentes à Alimentação e Nutrição no Brasil estão sendo tratadas há anos sob a perspectiva de Segurança Alimentar e Nutricional. Atualmente em nosso país, o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) através da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar, que é o órgão responsável pelo desenvolvimento e fixação de políticas de Segurança Alimentar e Nutricional relacionadas ao conjunto de políticas públicas no combate à fome. Esses programas desenvolvem um conjunto de ações (governamentais e não governamentais) e programas integrados através de quatro eixos: ampliação ao acesso à alimentação, fortalecimento da agricultura familiar, promoção de processos de geração de renda e articulação, mobilização e controle social (BRASÍLIA, 2013).

Os principais programas são: Bolsa Família, Alimentação Escolar, Construção de Cisternas, Restaurantes Populares, Banco de Alimentos, Agricultura Urbana e Hortas Comunitárias, Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), Alimentação e Nutrição de Povos Indígenas, Educação Alimentar e Nutricional Alimentação do Trabalhador (PAT), Programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF), Aquisição da Agricultura Familiar, entre outros (BRASIL, 2005).

Nos documentos de referência que tratam da política nacional de SAN além do abastecimento em quantidades apropriadas e o acesso universal dos alimentos, o aspecto nutricional foi incorporado e conseqüentemente, as questões relativas à qualidade, à composição e ao aproveitamento biológico. Dessa forma, as ações da SAN devem garantir a qualidade biológica, sanitária,

nutricional e tecnológica dos alimentos, o seu aproveitamento e orientar sobre as práticas alimentares e estilo de vida saudável (CONSEA, 2004).

A segurança alimentar faz parte de qualquer cadeia produtiva e está relacionada com a garantia de qualidade dos produtos, confiança do comprador depositada no feirante, além de trazer preferências dos clientes como o grau de maturação de determinada fruta (VELHO *et al.*, 2015).

A segurança do alimento também está relacionada ao produto que não causa nenhum prejuízo à saúde e bem estar dos indivíduos (GOMES, 2007) sendo assim, o controle higiênico da manipulação de alimentos é fundamental para evitar as consequências dos males causados por alimentos que não foram adequadamente manuseados. Tal ação deve envolver todos os manipuladores de alimentos e, finalmente, os consumidores (GOMES, 2007).

2.4 BOAS PRÁTICAS EM FEIRAS LIVRES

As doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados são um problema mundial, por isto, é indispensável a fiscalização das condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos comercializadores de alimentos, haja vista que é um problema de saúde pública, pois, a inadequação nestes aspectos resultam, conseqüentemente, na qualidade dos produtos ofertados nesses estabelecimentos (MENEZES, 2008; FAO, 2018).

Os alimentos são associados frequentemente a Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs), por isto, faz-se necessário que haja controle higiênico-sanitário. Estas medidas de segurança podem ser implementadas de acordo com as normas de Boas Práticas. Porém, há uma subnotificação dos casos de DTA no Brasil (MALLON; BARTOZOLO, 2004; LUCCA; TORRES, 2002).

Uma vez que, estes alimentos podem ficar expostos de maneira inadequada para manutenção das qualidades sanitárias durante a comercialização nas feiras, seja por falta de refrigeração ou de proteção contra insetos e partículas presentes no ar. Dentre os principais fatores que podem ocasionar alterações na qualidade dos alimentos destacam-se: a falta de infraestrutura e espaço adequado nos quiosques, ausência de equipamentos de conservação, bem como a falta de água encanada e potável, o que acarretam na conservação e higienização inadequadas dos alimentos, dos utensílios e das mãos de manipuladores e também podem favorecer a presença de vetores e pragas (LUCCA; TORRES, 2002; NASCIMENTO; CHIRADIA, 2007).

A higiene das mãos dos manipuladores de alimentos é fator que deve ser gerenciado e controlado para evitar contaminação pela transmissão de microrganismos indesejáveis ou de substâncias que podem provocar injúrias no consumidor. Assim a produção, preparação, armazenamento e comercialização de alimentos são atividades que exigem cuidados especiais que envolvem o ambiente de trabalho, equipamentos e utensílios, manipuladores de alimentos, instalações sanitárias, controle de pragas dentre outros (SOUZA, 2006).

Por vezes, as áreas de venda como as feiras livres apresentam infraestrutura inadequada, falta de acesso à água potável e às instalações sanitárias, fatos que propiciam a disseminação de enfermidades (MARTINS, 2015).

As feiras comercializam numerosos produtos, a saber: frutas e hortaliças, ovos, aves, carnes suínas, bovinas e caprinas, pescados, massas alimentícias, cereais, produtos enlatados e farinhas, produtos salgados, defumados e embutidos, produtos processados, laticínios, condimentos, lanches e refeições.

É primordial evitar locais que possam prejudicar a integridade dos produtos comercializados. Por isto, deve-se dar preferência a lugares possuam sanitários para manipuladores, disponibilidade de água tratada, ausência de focos insalubres nas proximidades, esgotamento sanitário, ausência de animais domésticos ou pragas urbanas (BRASIL, 2004).

Outro fator para garantir a qualidade dos produtos é ter conhecimento de sua origem, o que ocorre na agricultura familiar, pois, o produtor e seus familiares são responsáveis por todas as etapas do processo, da preparação do solo à exposição até a venda (PLOEG, 2008).

A qualidade de frutas e hortifrúteis englobam os atributos de aparência, a saber: cor viva, frescor agradável, ausência de defeitos e resistência a deterioração. A firmeza, resistência e integridade associam-se à textura desses itens. Quando tratamos dos aromas e sabores desses alimentos, bem como da sua segurança e seu valor nutricional, esses quesitos unem-se na garantia de qualidade. Esses últimos têm grande importância, pois se relacionam com a saúde do consumidor final (PEREIRA, 2014).

Levando em consideração a diversidade e disponibilidade de uma gama de produtos no mercado, sua comercialização ainda possui limitações devido a

alta perecibilidade, principalmente se o seu manuseio não obedecer aos critérios de segurança, aumentando a perda. Ao usar a logística, o aumento do custo tornaria inviável a comercialização. Podemos contabilizar perdas no pós colheita, que comprometem significativamente seu aproveitamento e rentabilidade (PEREIRA, 2014).

Na pós colheita, as perdas ocorrem desde a distribuição até o consumo. Enquanto está acondicionado numa embalagem, no transporte, no armazenamento e distribuição. Por isso, cabe aos produtores seguirem corretamente as orientações que fazem parte desses processos a fim de que não haja interferência na qualidade do produto, com uso de embalagens mais apropriadas, com distribuição mais rápida e uso da cadeia de frio (PEREIRA, 2014).

A qualidade final de frutas e hortaliças está ligada ao seu processamento na pré-colheita e na pós-colheita. Nessa cadeia produtiva vale ressaltar que o manuseio inadequado, danos mecânicos, temperatura de manutenção inapropriada, uso sem moderação de agrotóxicos, além da contaminação comum, falta de higiene e sanitização dos mesmos, contribuem para um resultado negativo. Após colhido, o produto deve ser acondicionado em local específico, que não permita contato com outros grupos de alimentos, nem com diferentes níveis de maturação, devendo ser separados por critérios de igualdade. Os produtos inapropriados devem ser descartados (CENCI, 2006).

A contaminação desses itens pode ocorrer no campo, no armazenamento e/ou na exposição à venda. Pode ser causado por insetos, bactérias, fungos, vírus oriundos de água contaminada, além do próprio manipulador, equipamentos e bancadas que participem do processamento (MACHADO; COSTA, 2017).

Em relação aos produtos cárneos, sabe-se que os cuidados devem ter início com o animal vivo, através dos cuidados fitossanitários a que são submetidos. É importante mencionar ainda as características dos meios de transportes em que serão transportados e, em algumas situações, como as particularidades de ordem zootécnica, a procedência da alimentação e do manejo recebido durante a criação (PARDI, 2006).

Nesses produtos, as principais alterações de sua qualidade são trazidas do ambiente externo, seja por exposição inadequada, pela manipulação

incoerente ou outro fator que altere a qualidade do produto (EVANGELISTA, 2008).

Com os frios e lácteos não é diferente, estão incluídos produtos que podem ter sido fatiados e/ou embalados com antecedência, expostos à venda, ou quando realizadas as porções a granel, na hora e de acordo com a preferência do consumidor. Trata-se de um setor que carece de um cuidado especial por possuir itens que precisam estar em temperatura controlada, ter um tempo de exposição limitado e um curto prazo de vida útil. Por vezes, os principais meios de contaminação desses itens são através dos instrumentos utilizados na sua manipulação, como fatiadoras, facas, tábuas, caixas plásticas, bancadas e outros itens. Esses objetos devem sempre passar pelo processo de sanitização, além de manter os bons hábitos dos colaboradores que manipulam aquele alimento (PEREIRA, 2014).

Habitualmente, as feiras de agricultura familiar são montadas em ruas ou galpões cobertos. Em alguns casos, os feirantes dispõem de facilidades para manter boas condições de higiene nas barracas, assim como a higiene pessoal em dia. Em outros, a criatividade é a maior aliada na solução de problemas higiênico sanitários. Por isso, sempre é importante ter alternativas que viabilizem a segurança dos alimentos através do conhecimento das práticas corretas. Nos ambientes de manipulação, os balcões utilizados devem ser de material impermeável e lavável, sem rugosidades. Os produtos cárneos frescos devem ser avaliados com muita veemência, observado se a temperatura de manutenção está correta, se o produto está embalado de forma que o livre de insetos e até do ressecamento. Além de que, o transporte desses itens deve ocorrer com temperatura controlada, em local específico (BRASIL, 2002; 2004).

Segundo a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) nº 216: “boas práticas de fabricação é todo procedimento que deve ser adotado por serviços de alimentação a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária” (BRASIL, 2004).

Faz-se importante mencionar que o homem é o maior veículo de contaminação de micro-organismos patogênicos ou não para os alimentos. Através do nariz, garganta, mãos, intestino e lesões inflamatórias cutâneas que representam focos potenciais de contaminações, por isso é essencial que todo feirante tenha conhecimento de boas práticas de higiene tanto do que

comercializa quanto de si próprio para que não atue como transmissor de micro-organismos. É de conhecimento que os micro-organismos têm uma faixa de temperatura que propicie seu crescimento, localizada (EVANGELISTA, 2008).

A adoção das tecnologias de Boas Práticas de Fabricação (BPF) tem sido recomendada pela OMS, desde 1985, visando aumentar o controle sanitário com a eliminação ou diminuição dos perigos, tanto microbiológicos quanto químicos e biológicos (PINTO, 2009).

São José, Coelho e Ferreira (2011) relatam que para instituir o MBP é indispensável que os responsáveis pela implantação tenham conhecimento do processo produtivo a fim de que possuam uma visão sobre os perigos potenciais e risco de contaminações existentes. Do mesmo modo é imprescindível a capacitação daqueles que fazem parte deste ambiente produtivo e manipulam alimentos, o constante treinamento, o comprometimento e a motivação para o êxito destas ações.

3 OBJETIVOS

3.1 OBJETIVO GERAL

Elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação de alimentos para a principal feira de distribuição e comercialização de alimentos oriundos da Agricultura Familiar do município de João Pessoa.

3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Identificar, através de uma lista de verificação adaptada da legislação vigente, as necessidades de adequação às normas de Boas Práticas de Manipulação de alimentos;

Contribuir com a implantação das Boas Práticas nas feiras, por meio da elaboração de um dos documentos necessários à sua implementação.

4 METODOLOGIA

4.1 LOCAL

A CECAF é uma feira que foi criada pela Prefeitura Municipal de João Pessoa (PMJP), através de uma parceria com Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA). Possuindo cerca de 54 barracas que são distribuídas para os cadastrados.

O cadastro para participação na feira é realizado através do próprio produtor ou de associações e cooperativas. Para ter acesso ao espaço, é necessário possuir DAP, e atualmente constam mais de 100 cadastros ativos de agricultores locais. Tem o objetivo de promover autonomia para os agricultores familiares na comercialização de seus produtos, oferecendo condições para a comercialização sem necessidade de um intermediador.

4.2 DIAGNÓSTICO

Foi aplicada uma lista de verificação contendo 135 perguntas sobre as condições sanitárias gerais da feira, onde se avaliou aspectos gerais de produtos comercializados, das edificações e instalações, hábitos higiênicos e vestuário dos manipuladores, produção e transporte. A lista baseou-se na Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 (anexo 1).

4.3 ELABORAÇÃO DO MANUAL

O Manual de Boas Práticas (MBP) foi elaborado conforme as recomendações das Resoluções RDC ANVISA 275/2002, 216/2004, Ministério da Saúde (ANVISA, 2002; 2004; BRASIL, 1996). O Manual pode ser entendido como um documento que descreve os métodos adotados pelo local para atender aos requisitos estabelecidos na legislação vigente, visando à produção de alimentos seguros.

4.4 ANÁLISE DOS DADOS

Os dados foram analisados por meio de estatística descritiva com os dados apresentados em percentuais.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

5.1 CARACTERIZAÇÃO DO LOCAL

Em visita a CECAF constatou-se que é uma espécie de feira com local bem estruturado que carece de cuidados pontuais em algumas áreas, a saber: 1) o de recebimento, haja vista que o recebimento não obedece as etapas corretas para proporcionar a segurança dos alimentos; 2) Os manipuladores não possuem fardamento e utilizam-se de adornos; 3) A temperatura de manutenção de determinados alimentos não é adequada (ex: derivados lácteos, produtos processados e carnes); 4) A separação dos alimentos não ocorre de forma adequada com barreiras que possam evitar a contaminação cruzada dos mesmos.

Tabela 1. Produtos comercializados na CECAF.

PRODUTOS	
Frutas	Verduras
Legumes	Hortaliças
Cereais	Farinhas
Refeições e lanches	Produtos processados
Produtos cárneos	Laticínios
Ovos	Artesanato

Fonte: Própria do autor.

A comercialização desses itens engloba a participação de vários feirantes, onde cada um possui até 3 (três) dos produtos citados na tabela 1 em suas barracas ou boxes.

Figura 1. Barracas destinadas a hortifrutis e lácteos (CECAF).



Fonte: Imagem cedida pelo Grupo de Pesquisa “Alimentos e Nutrição: Bioprospecção e Segurança Alimentar”.

5.2 DIAGNÓSTICO

Ao aplicar a lista de verificação constataram-se os seguintes resultados, a saber: 1) No requisito de instalações e edificações o total foi de 51,67% de conformidades. Esse resultado deve-se pelo fato da Prefeitura Municipal de João Pessoa ter idealizado o CECAF, que atende alguns quesitos que não são regulares em outras feiras.

Tabela 2. Percentual de adequação em relação às edificações e instalações.

Edificações e instalações	Conformidades	Não conformidades
Instalações sanitárias e vestiários para os manipuladores	66,66 %	33,33 %
Lavatórios na área de produção	0 %	100 %
Higienização das instalações	66,66 %	33,33 %
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	0%	100 %
Abastecimento de água	40 %	60 %
GERAL	51,67%	48,33 %

Fonte: Própria do autor.

A presença de sanitários exclusivos para os feirantes, divididos por sexo e adaptado para receber Portador de Necessidades Especiais, dispostos com sabonete sanitizante e papel toalha não reciclável é algo incomum de ser encontrado numa feira de agricultura familiar, fato que diferencia a CECAF de outras feiras.

O abastecimento de água é realizado pela empresa de abastecimento público, de forma regular através da tubulação de abastecimento público. Não há presença de reservatórios de água no local. As torneiras localizadas nas áreas de produção apresentam bom estado de conservação.

Figura 2. Entrada do CECAF.



Fonte: Imagem cedida pelo Grupo de Pesquisa "Alimentos e Nutrição: Bioprospecção e Segurança Alimentar".

O controle de pragas é realizado pelo Centro de Vigilância Ambiental e Zoonoses a cada três meses. O manejo de resíduos é feito em recipientes próprios que permitem higienização e transporte num número adequado para atender a capacidade do local, porém a lixeira não possui tampa, impossibilitando o fechamento, ponto negativo pois o lixo fica exposto. A coleta de resíduos é frequente, realizada diariamente após o encerramento da feira.

Os arredores são livres de materiais em desuso, sem presença de lixo acumulado, ausência de água empossada ou outro material que apresente risco. Vias de acesso adequadas para passagem de veículos.

No ponto tocante aos manipuladores, as inconformidades chegaram a 64,28%. Todos os feirantes possuem mãos sem presença de sujidades, mas sem frequência de higienização. Usam adornos como anéis, pulseiras, brincos e relógios, apresentam barba e cabelos desprotegidos. Não realizam a higiene e antissepsia das mãos ao manusear os produtos, o que contribui para o processo de contaminação dos mesmos. Nota-se também a ausência de uma pessoa destinada somente para manusear dinheiro a fim de evitar mais uma fonte de contaminação cruzada.

Figura 3. Manipulação de pescados com uso de adornos e sem uso de proteção no cabelo.



Fonte: Imagem cedida pelo Grupo de Pesquisa “Alimentos e Nutrição: Bioprospecção e Segurança Alimentar”.

Para Souza (2006), a higiene dos manipuladores de alimentos é um fator que deve ser gerenciado e controlado para não comprometer a segurança dos alimentos e evitarem contaminações e toxinfecções. Os feirantes não possuem uniformes de cor clara, sendo utilizado um colete na cor verde escura. Boa parte das vestimentas se apresentam-se aparentemente limpas, porém inapropriadas para o setor de manipulação. Os manipuladores praticam atos que contribuem para a contaminação dos alimentos tais como falar sob os alimentos, assobiar, tossir, cantar, etc.

Tabela 3. Percentual de adequação em relação aos manipuladores.

Manipuladores	Conformidades	Não conformidades
Vestuário	66,66 %	33,33 %
Hábitos higiênicos	66,66 %	33,33 %
Estado de saúde	100 %	0 %
Programa de capacitação dos manipuladores e supervisão	0 %	100 %
Equipamento de proteção individual	0 %	100 %
GERAL	35,72 %	64,28%

Fonte: Própria do autor.

Na higiene dos alimentos observa-se que os feirantes não separam adequadamente cada tipo de produto.

Figura 4. Setor de comercialização de vegetais.



Fonte: Imagem cedida pelo Grupo de Pesquisa “Alimentos e Nutrição: Bioprospecção e Segurança Alimentar”

Os alimentos entram em contato uns com os outros propiciando a transmissão de microrganismos indesejados. Os produtos no transporte sofrem a incidência direta de insetos, poeiras, chuvas e raios solares, o que favorece a modificação na composição nutricional, textura e cor dos alimentos. É importante ressaltar que os alimentos são armazenados em caixotes de plástico, porém por vezes são colocados diretamente no chão. Os hortifrutigranjeiros são vendidos em sacos plásticos transparentes e de material reciclável.

Na produção e transporte do alimento, as inconformidades chegam a atingir 76%, perdendo apenas para a documentação, que é 100% irregular.

Tabela 4. Percentual de adequação em relação à produção e transporte do alimento.

Produção e transporte do alimento	Conformidades	Não conformidades
Matéria prima, ingredientes e embalagens	15,39%	84,61%
Fluxo de produção	0%	100 %
Rotulagem e armazenamento do produto final	57,14%	42,86%

Controle de qualidade do produto final	0%	100%
Transporte do produto final	0%	100%
GERAL	24%	76%

Fonte: Própria do autor.

Uma pesquisa feita por Silva (1995) observou que as condições higiênico-sanitárias durante a produção, coleta, transporte e armazenamento das hortaliças fornecidas aos pontos de venda diretos do campo foram inferiores aos dos produtores dos supermercados. Notou-se ainda que os primeiros comercializadores não usavam luvas durante a coleta, nem todas as verduras eram embaladas em sacos plásticos e o transporte das mesmas, na sua maioria, era feito em caminhão aberto.

Após analisar os dados da lista de verificação, contata-se que o índice de inconformidades chega a 72,98%.

Martins e Ferreira (2018) encontram resultados similares nas feiras de Macapá e Santana – PA.

As Boas Práticas de Fabricação como a lavagem em água clorada, uma automática e bem projetada máquina de corte, treinamento dos operadores, entre outras, podem contribuir para a redução inicial e subsequente carga microbiológica. Apenas uma estratégica combinação desses procedimentos pode conduzir a efetiva melhoria da segurança e qualidade de produtos (BONNAS, 2005).

5.3 ELABORAÇÃO DO MANUAL

O MBP foi elaborado conforme as recomendações das seguintes legislações: PORTARIA Nº 326, de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, RESOLUÇÃO - RDC Nº 275 de 21 de outubro de 2002 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde; RESOLUÇÃO - RDC Nº. 216 de 14 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Foi elaborado um único manual que oferecesse as recomendações de higiene e BPF para todos os feirantes (apêndice 1). No manual constam os aspectos relacionados a instalações e edificações, manipuladores, produção e transporte do alimento e documentação, e por fim, espera-se que este documento seja norteador de práticas adequadas relacionadas à oferta de alimentos seguros.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As boas práticas são cruciais para a garantia de oferta de um alimento de qualidade. Com ela, é possível garantir a integridade do que é ofertado.

Importante se faz mencionar sobre a necessidade dos feirantes ter acesso a um manual específico, que atenda às particularidades da feira. O Manual faz-se necessário principalmente para a correção dos índices no que diz respeito aos pontos previstos na RDC nº275/2002, havendo uma necessidade visto que, acaba por torná-la desfavorecida por não possuir os aspectos estruturais e a fiscalização presente em outras unidades de alimentação e nutrição. Com isso, a implementação do manual trará uma ferramenta personalizada que possibilitará a manutenção da segurança alimentar dos produtos.

Sendo assim, é de extrema importância que o Manual de Boas Práticas seja conhecidos pelos feirantes haja vista que sua implementação é essencial na formação dos mesmos quanto aos aspectos que envolvem qualidade. Além da necessidade de elaborar os Procedimentos Operacionais Padrão (POP), que contribuirão ainda mais para a conscientização dos feirantes quanto ao cumprimento das normas de Boas Práticas de Fabricação

7 REFERÊNCIAS

ABRAMOVAY, Ricardo. **Conselhos além dos limites**. Estudos Avançados, São Paulo, SP, v. 15, n. 43, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142001000300011>. Acesso: 05 de maio de 2018.

ABRANDH. **Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos**. Curso. Promovendo a legitimidade pelo direito humano à alimentação adequada. Módulo1, Brasília, nov/dez. 2006. Disponível em: <http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

ALTAFIN, Iara. Guimarães. **Sustentabilidade, Políticas Públicas e Agricultura Familiar: uma apreciação sobre a trajetória brasileira**. 2003. Tese (Doutorado) CDS - Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília, Brasília, 2003.

APEXBRASIL – Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos. Boletim de Facilitação de Negócios. Brasília: APEX, Ano 2, ed. 2, 2015.

AZEVEDO, Paulo Furquim; FAULIN, Evandro Jacóia. **Comercialização na agricultura familiar**. In: SOUZA FILHO, H. M.; BATALHA, M. O. Gestão integrada da agricultura familiar. São Carlos: Edufscar, 2005.

BONNAS, Deborah Santesso. SILVA, Carla Cristina. SILVA, Sidinilda Abadia. FERREIRA, Isaura Maria. **Qualidade higiênico-sanitária de vegetais minimamente processados, comercializados no município de Uberlândia, MG**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 19, n. 133, p. 100-103, jul. 2005.

BRASIL. **Lei 11.326, de 24 de Julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais**. Diário Oficial da União. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11326.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério das Relações Exteriores. **Relatório Nacional Brasileiro – Cúpula Mundial da Alimentação**. Brasília, Distrito Federal. 13 a 17 de novembro de 1996. Disponível em: <<http://www.direitoshumanos.usp.br/index.php/FAO-Food-and-Agriculture-Organization-of-the-United-Nations-Organiza%C3%A7%C3%A3o-das-Na%C3%A7%C3%B5es-Unidas-para-a-Alimenta%C3%A7%C3%A3o-e-a-Agricultura/cupula-mundial-de-alimentacao-declaracao-de-roma-sobre-a-seguranca-alimentar-mundial-a-plano-de-acao-da-cupula-mundial-da-al.html>>. Acesso em: 25 de junho de 2018.

_____.DECRETO Nº 1.946, DE 28 DE JUNHO DE 1996. **Cria o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - PRONAF, e dá outras providências**. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/d1946.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____. **Lei n. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.** Diário Oficial da União, Brasília, DF, 18 set. 2006.

_____. **Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003.** Dispõe sobre a repactuação e o alongamento de dívidas oriundas de operações de crédito rural, e dá outras providências. Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 3 jul. 2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.696.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006.** Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, 25 jul. 2006.

_____. **Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica e dá outras providências. Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jun. 2009a. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____. **LEI Nº 12.651, DE 25 DE MAIO DE 2012.** Dispõe sobre a proteção da vegetação nativa; altera as Leis nºs 6.938, de 31 de agosto de 1981, 9.393, de 19 de dezembro de 1996, e 11.428, de 22 de dezembro de 2006; revoga as Leis nºs 4.771, de 15 de setembro de 1965, e 7.754, de 14 de abril de 1989, e a Medida Provisória nº 2.166-67, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12651.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____. **Lei nº 8.213, de 24 de Julho de 1991.** Dispõe sobre os Planos de Benefícios da Previdência Social e dá outras providências. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8213cons.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____. **Lei nº 8.629, de 25 de fevereiro de 1993.** Dispõe sobre a regulamentação dos dispositivos constitucionais relativos à reforma agrária, previstos no Capítulo III, Título VII, da Constituição Federal. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Leis/L8629.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____. **MEDIDA PROVISÓRIA Nº 1.911-12, DE 25 DE NOVEMBRO DE 1999. Altera dispositivos da Lei nº 9.649, de 27 de maio de 1998, que dispõe sobre a organização da Presidência da República e dos Ministérios, e dá outras providências.** Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/mpv/antigas/1911-12.htm>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.** Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 ago. 2006. Disponível em: <ftp://ftp.fnde.gov.br/web/resolucoes_2006/res032_10082006.pdf>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 17 jul. 2009b. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=8166-res038-16072009-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 25, de 4 de julho de 2012.** Altera a redação dos artigos 21 e 24 da Resolução nº 38, de 16 de julho de 2009, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 5 jul. 2012. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/3554-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-25-de-04-de-julho-de-2012>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013.** Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 18 jun. 2013a. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Resolução/CD/FNDE nº 4, de 2 de abril de 2015.** Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Diário Oficial {da} República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 8 abr. 2015. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/acesso-a-informacao/institucional/legislacao/item/6341-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-mec-n%C2%BA-4,-de-3-de-abril-de-2015>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

_____.Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. **Resolução - RDC nº. 216,** de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, 2004.

_____.Ministério da Saúde. **Resolução RDC nº 275 de 2002.** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a

Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, 21 out. 2002.

_____.MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO (MDA). **Programa Nacional da Agricultura Familiar (PRONAF), 2014.** Disponível em: <http://www.mda.gov.br/sitemda/pronaf>>. Acesso em 25 de junho de 2018.

_____.Ministério do Desenvolvimento Agrário, Secretaria de Reordenamento Agrário, Coordenação Geral de Planejamento, Monitoramento e Avaliação, Projeto Crédito Fundiário e Pobreza Rural: VIEIRA, L.F.; CASTRO, A.M.G. de; LIMA, S.M.V. **Perfil dos Beneficiários do Programa Nacional de Crédito Fundiário: Consolidação da Agricultura Familiar.** Brasília, Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2011.

_____.Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Referências para o desenvolvimento territorial sustentável/Ministério do Desenvolvimento Agrário; com o apoio técnico e cooperação do Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura/IICA** - Brasília: Conselho Nacional de Desenvolvimento Rural Sustentável/Condraf, Núcleo de Estudos Agrários e Desenvolvimento Rural/NEAD, 2003. 36 p.

_____.Ministério do Desenvolvimento Agrário. **Saiba como ter a DAP: documento que dá acesso às políticas públicas para agricultores familiares de todo Brasil.** Brasília: Ministério do Turismo, 2015. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/saiba-como-ter-dap-documento-que-da-acesso-a-politicas-publicas-para-agricultores>> . Acesso em: 20 de junho de 2018.

_____.Ministério do Desenvolvimento Social. **Brasil é destaque internacional no combate à fome.** Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social, 2013. Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/cidadania-e-justica/2013/10/brasil-e-destaque-internacional-no-combate-a-fome>>. Acesso em: 20 de junho de 2018.

_____.RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013. **Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.** Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>>. Acesso em: 20 de junho de 2018.

BRASÍLIA, O Direito Humano à Alimentação Adequada e Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: ABRANDH, 2013.

BURITY, Valéria; FRANCESCHINI, Thaís; VALENTE, Flávio. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília, Distrito Federal: ABRANDH, 2010.

BUTLER, Judith; HABERMAS, Jürgen; TAYLOR, Charles; WEST, Cornel. **The Power of Religion in the Public Sphere**. Columbia University Press: New York, 2011.

CENCI, Alexander. **Boas Práticas de Pós-colheita de Frutas e Hortaliças na Agricultura Familiar**. In: Fenelon do Nascimento Neto. (Org.). **Recomendações Básicas para a Aplicação das Boas Práticas Agropecuárias e de Fabricação na Agricultura Familiar**. 1a ed. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2006, v. p. 67-80.

COÊLHO, Jackson Dantas; PINHEIRO, José César Vieira. **Grau de organização entre os feirantes e problemas por eles enfrentados nas feiras livres de Cascavel e de Ocara, no Ceará**. In: CONGRESSO DE ECONOMIA E SOCIOLOGIA RURAL - SOBER, 47, 2009, Porto Alegre: Anais. Porto Alegre: SOBER, 2009.

CONAB, Companhia Nacional de Abastecimento. **O que é o PAA**. Disponível em <<http://www.conab.gov.br/conteudos.php?a=1125>>. Acesso em: 20 de junho de 2018.

CONAB. **A evolução do Programa de Aquisição de Alimentos**. CONAB: Brasília, 2012. Disponível em: <<http://conab.gov.br/site/conteudos.php?a=1489&t=2>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

CONAB. **As entidades beneficiadas através do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA: uma análise dos anos 2009 a 2012**. CONAB: Brasília, 2012b. Disponível em: <<http://conab.gov.br/site/conteudos.php?a=1489&t=2>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional: textos de referência da II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional**. Brasília, 2004.

EVANGELISTA, José. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652p.

FAO - Food and Agricultural Organization. **Alimentación escolar y las posibilidades de compra directa de la agricultura familiar: estudio de caso de ocho países**. Programa de Cooperación Internacional Brasil-FAO. Brasília: Representação da FAO, 2014.

FAO - Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. 2018. Disponível em: <http://www.fao.org/brasil/pt/>. Acesso em: 25 de junho de 2018.

GODOY, Wilson Itamar. **As Feiras Livres de Pelotas-RS: Godoy & Rech Rev. Bras. de Agroecologia**. 8(1): 40-47 (2013) 46 Estudo Sobre a Dimensão Socioeconômica de um Sistema Local de Comercialização. Pelotas: UFPEL,

2005. – 284p. **Tese de Doutorado (Doutorado em Produção Vegetal)**. Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel. Universidade Federal de Pelotas. Pelotas, 2005.

GOMES, José Carlos. **Legislação de alimentos e bebidas**. Viçosa: UFV, 2007.

GRISA, Cátia. Políticas públicas para a agricultura familiar no Brasil: produção e institucionalização das ideias. Tese (**Tese de Doutorado em Ciências Sociais**) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade/UFRRJ, 2012.

LUCCA, Alessandra; TORRES, Elizabeth Aparecida. **Condições de higiene de “cachorro-quente” comercializado em vias públicas**. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 36, n. 3, p. 350-352, jun. 2002.

MACHADO, Juliana de Cássia Pio; COSTA, Patrícia Dolabela. CONTAMINAÇÃO BACTERIANA EM HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES. Revista Educação e Meio Ambiente, V. 7, Nº 03, JUL/SET. 2017.

MALLON, Carolina; BORTOZOLO Eliana Aparecida Fagundes Queiroz. **Alimentos comercializados por ambulantes: uma questão de segurança alimentar**. Publicatio UEPG: Ciências Biológicas e da Saúde, Ponta Grossa, v. 10 n. 3/4, p. 65-76, set./dez. 2004.

MALUF, Renato. **O enfoque multifuncional da agricultura: aspectos analíticos e questões de pesquisa**. In: LIMA, D.M; WILKINSON, J. (orgs). Inovação nas tradições da Agricultura Familiar. Brasília. CNPq. Paralelo 15, 2002, p-301-328.

MALUF, Renato.; MENEZES, Francisco e VALENTE, Flávio L. **Contribuição ao Tema da Segurança Alimentar no Brasil**. Revista Cadernos de Debate. v. IV, p 66-88, 1996.

MARTINS, Alana Gomes; FERREIRA, Ana Caroline Silva. **Caracterização das condições higiênico-sanitária das feiras livres da cidade de Macapá e Santana-AP**. Rev. Arq. Científicos (IMMES), Macapá, v. 1, n. 1, p. 28-35, 2018. Disponível em: <<http://argcientificosimmes.emnuvens.com.br/abi>>. Acesso em: 20 de junho de 2018.

MARTINS, Francisco Rafael. et al. **Metodologia de avaliação das condições sanitárias de vendedores ambulantes de alimentos no Município de Ibiúna-SP**. Rev. bras. Epidemiol. v.11 n.2 São Paulo, 2015.

MASCARENHAS, Gilmar; DOLZANI, Miriam. **Feira livre: territorialidade popular e cultura na metrópole contemporânea**. Revista Eletrônica Ateliê Geográfico, v. 2, n. 4, agosto/2008, UFG/IESA p.72-87.

MENDES, Karina Dal Sasso Mendes; SILVEIRA, Renata Cristina de Campos Pereira; GALVÃO, Cristina Maria. **Revisão integrativa: método de pesquisa para a incorporação de evidências na saúde e na enfermagem.** *Enferm.* vol.17 no.4 Florianópolis Oct./Dec. 2008. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-07072008000400018> Acesso: 07 de maio de 2018.

MENEZES, Vanessa Pedroza. **Avaliação das condições higiênico-sanitárias e físico-estruturais em açougues na cidade de Salvador – BA.** Monografia (Especialização em Gestão da Qualidade e Vigilância Sanitária em Alimentos), Universidade Federal Rural do Semi-Árido, 2008, 48p.

NASCIMENTO, Giuliano Alencastre do; CHIRADIA, Ana Cristina Nascimento. **Levantamento das condições sanitárias dos quiosques das praias de Camburi e Curva da Jurema, da cidade de Vitória, Espírito Santo.** *Revista Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 21, n. 152, p. 18-24, jun. 2007.

NASCIMENTO, Katarina Botelho de Melo; MARTINS, Alex Gabriel Rodrigues; TAKAKI, Galba Maria de Campos; SILVA, Carlos Alberto Alves da; OKADA, Kaoru. **Utilização de Resíduos Agroindustriais para Produção de Tanase por *Aspergillus* Sp Isolado do Solo da Caatinga de Pernambuco, Brasil.** *Exacta*, Belo Horizonte, v. 7 n. 1, p. 95-103. 2014. Editora UniBH. Disponível em: www.unibh.br/revistas/exacta/>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

OLIVEIRA, Renata Maria Souza; NEVES, Felipe Silva. (IN)SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO BRASIL: AVANÇOS E DESAFIOS A SEREM ENFRENTADOS. *Rev. APS.* 2017 abr/jun; 20(2): 299 - 301.

ONU, Organização das Nações Unidas: **Declaração Universal dos Direitos Humanos.** Nova Iorque, 1948. Disponível em: <http://www.mj.gov.br/sedh/dpdh/gpdh/ddh_bib_inter_universal.htm>. Acesso em: 25 de junho de 2018.

PARDI, Miguel Cione. *et al.* **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne: Tecnologia de sua obtenção e transformação.** 2. ed. Goiânia: UFG, 2006, v. I. 624p.

PEREIRA, Luciane; PINHEIRO, Andréa Nunes; SILVA, Gleucia Carvalho. **Boas Práticas na manipulação de alimentos.** 6. reimpr. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2014.

PINTO, Renata Graça. **Avaliação das boas práticas de fabricação e qualidade microbiológica na produção de pão de queijo.** Belo Horizonte, 2009.

PLOEG, Jan Douwe Van Der. **Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2008. p. 372.

RICHARDSON, Roberto Jarry. **Pesquisa social: métodos e técnicas.** 3. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

ROMAN, Arlete Regina; FRIEDLANDER, Maria Romana. **Revisão integrativa de pesquisa aplicada à enfermagem**. CogitareEnferm. 1998. Disponível em: <<http://revistas.ufpr.br/cogitare/article/view/44358>> Acesso: 15 de maio de 2018

ROSEN, Joan.; KADER, Adel. **Postharvest physiology and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits**. *Journal of Food Science*, v. 54, p.656-659, 1989.

SANT'ANA, A. S.; Franco, B. D. G. **Avaliação quantitativa de risco microbiológico em alimentos: conceitos, sistemática e aplicações**. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 12, n. 4, p. 266-276, 2009.

SANTOS, A.R.; VIEIRA, N.S., FERREIRA, P.R.; CASTRO, T.T.S.C. **Agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional: análise dos resultados do programa de aquisição de alimentos (PAA doação simultânea) nos estados da Bahia e Minas Gerais**. *Cadernos Gestão Social*, v.3, n.1, p.9-24, 2012.

SÃO JOSÉ, Jackeline Freitas Brilhante.; COELHO, Ana Iris Mendes; FERREIRA, Kaylla Rosângela. **Avaliação das Boas Práticas em Unidade de Alimentação e Nutrição do Município de Contagem -MG**. *Alimentos e Nutrição*, Araraquara, v. 22, n.3, p. 479-487, jul./set., 2011.

SARAIVA, E. B.; SILVA, A. P. F.; SOUSA, A. A. S; CERQUEIRA, G. B.; CHAGAS, C. M. S.; TORAL, N. **Panorama da compra de alimentos da agricultura familiar para o Programa Nacional de Alimentação Escolar**. *Ciências e Saúde Coletiva*, v. 18 n. 4., p 927- 935, 2013.

SAYURI, Camila. **As melhores feiras do Brasil**. Disponível em: <<http://turismo.ig.com.br/noticia/2010/05/31/as+melhores+feirinhas+do+brasil+9498072.html>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

SCHNEIDER, Sergio; TRICHES, Rozane Marcia. **Alimentação escolar e agricultura familiar: reconectando o consumo à produção**. *Saúde e Sociedade*, v.19, p.933 -945, 2010.

SILVA, Joaquim Pereira da; MARZOCHI, Mauro Célio de Almeida; CAMILO-COURA, Léa; MESSIAS, Adriana de Almeida; MARQUE, Sebastiana. **Intestinal parasite contamination of vegetables sold at supermarkets in the city of Rio de Janeiro/Estudo da contaminação por enteroparasitas em hortaliças comercializadas nos supermercados da cidade do Rio de Janeiro**. *Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical*, v.28, n.3, p. 237-341, 1995. Base de dados MEDLINE withFullText. Disponível em: Acesso em: 20 de maio de 2018.

SILVEIRA, Vítor Cardoso da; OLIVEIRA, Emilly Santi de; SILVEIRA, Natália Fernandes; MARIANI, Milton Augusto Pasquotto. **Avaliação da importância das feiras livres e a forma de comercialização adotada pelos feirantes na cidade de Nova Andradina – MS**. I EIGEDIN 2017. Disponível em: <<http://seer.ufms.br/index.php/EIGEDIN/article/view/4288/3849>>. Acesso em: 20 de maio de 2018.

SIQUEIRA, Regina Silva de. **Manual de microbiologia de alimentos**. Brasília: Embrapa – SPI, p. 159,1995.

SIQUEIRA, Regina Silva de. Treinamento sobre higiene e controle de qualidade para manipuladores de alimentos de uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Higiene Alimentar**, São Paulo, v. 22, n.166/167, dez. 2005. p. 32 –37.

SOUSA, R.B.; TARGINO, I. Perfil da produção familiar rural na Paraíba. In: XIX Encontro Nacional de Geografia Agrária, p.1-29, São Paulo, 2009.

SOUZA, Cristina. Segurança alimentar e doenças veiculadas por alimentos: utilização do grupo coliforme como um dos indicadores de qualidade de alimentos. **Revista de Atenção Primária à Saúde**, Juiz de Fora, MG, v. 9, n.1, p. 83-88, 2006.

SOUZA, Marcela Tavares de; SILVA, Michelly Dias da; CARVALHO, Rachel de. **Revisão integrativa: o que é e como fazer**. Einstein (São Paulo), São Paulo , v. 8, n. 1, p. 102-106, Mar. 2010 .


VALENTE, Flavio Luiz Schieck. **Direito humano à alimentação: desafios e conquistas**. São Paulo: Cortez, 2002.

VEDANA, Viviane. **Fazer a Feira: estudo etnográfico das praticas cotidianas de fregueses e feirantes na feira-livre da Epatur, Porto Alegre**. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Dissertação de Mestrado. 2004.

VELHO, Ana Luiza Malhado Cazaux de Souza; ABRANTES, Maria Rociene; MEDEIROS, Jovilma Maria Soares de; AGUIAR, Kalianne Carla de Sousa; SOUSA, Êlika Suzianny; SOARES, Karoline Mikaelle de Paiva; SILVA, Jean Berg Alves da. **Avaliação qualitativa da carne bovina in natura comercializada em Mossoró-RN**. Acta Veterinária Brasília, 9(3): 212-217, 2015.

WUERGES, Edson Walmor. **Empoderamento e conflitos em experiências de planejamento e ações de desenvolvimento: um estudo de caso no município de Rancho Queimado – SC**. Dissertação de Mestrado em Agroecossistemas, Programa de Pós-Graduação Stricto Sensu - Universidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Florianópolis: 2005.

APÊNDICE 1

 <p>CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag47of15	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

1. OBJETIVO

Este manual estabelece procedimentos que devem ser aplicados na feira, assegurando a instrução dos feirantes e conseqüentemente a qualidade final dos produtos.

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

PORTARIA Nº 326

de 30 de julho de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Produtores / Industrializadores de Alimentos;

RESOLUÇÃO - RDC Nº 275

de 21 de outubro de 2002 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados Aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;

RESOLUÇÃO - RDC Nº. 216

de 14 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde: Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas de fabricação para os serviços de alimentação.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO


Este manual se aplica a todos os setores do CECAF.

4. DEFINIÇÕES

Acondicionar: guardar em local conveniente.

Adorno: enfeite. Exemplos: brincos, colares, pulseiras, anéis, etc.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

	Elaborado em: 11/05/2018	Revisado em:	Pag2of15	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

Alimento Seguro: produtos livres de contaminantes de natureza química (agroquímicos), biológicas (organismos patogênicos), físicas ou de outras substâncias, não colocando em risco a saúde coletiva.

Área delimitada: área separada de outra por meio de paredes, divisórias, pintura no solo, etc.

Boas Práticas de Fabricação (BPF): são os procedimentos para a obtenção de alimentos inócuos, saudáveis e sãos.

Contaminação cruzada: contaminação de um local para outro por substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, nocivos ou não para a saúde humana, através do contato direto, por manipuladores ou superfícies de contato.

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que podem ser nocivos ou não para a saúde humana.

Dedetizações: procedimento onde são aplicados praguicidas para eliminação de pragas.

Dejetos: o que se lança fora.

Descaracteriza: perde as características.

EPI: equipamento de proteção individual, como luvas, aventais impermeáveis, protetor auricular, etc.

Higienização: procedimentos de limpeza e sanificação.


Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis.

Manipulação de alimentos: são as operações realizadas desde a matéria-prima até o produto final, em qualquer etapa do processamento, armazenamento e transporte.

Matérias-primas: denominação para se referir aos ingredientes que são utilizados na elaboração dos produtos acabados.

Não conformidade: algo que não está de acordo com os padrões estabelecidos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag3of15	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

Pragas: todo agente animal ou vegetal que possa ocasionar danos materiais ou contaminações com risco à saúde, segurança e qualidade.

Sanificação (desinfecção): é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinário e utensílios.

Segurança Alimentar: garantia que os alimentos, quando preparados e/ou consumidos de acordo com o uso estabelecido, não causem danos ao consumidor.

5. RESPONSABILIDADES

É de responsabilidade de todos os feirantes cadastrados na CECAF, que estão envolvidos com a manipulação dos produtos e/ou atividades relacionadas, conhecer e aplicar as normas que regem este manual.

6. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

6.1 RAZÃO SOCIAL:

CENTRO DE COMERCIALIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR JOÃO PEDRO TEIXEIRA

6.2 ENDEREÇO:

Av. Hilton Souto Maior, 1112 - José Americo de Almeida, João Pessoa - PB, CEP: 58033-455


6.3 RESPONSÁVEL:

Rogeany Gonçalves

6.4 AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO

A CECAF é realizada pela PMJP, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Urbano (Sedurb), em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Agrário, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado (Emater) e a UFPB, além da Vínculos

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

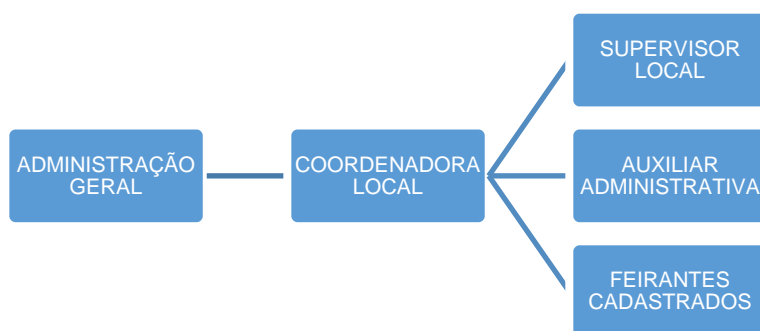
	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag4of15	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

Cooperativa de Prestação de Serviços em Desenvolvimento Sustentável e a Rede Estadual de Colegiados e Fóruns Territoriais.

6.5 PRODUTOS FABRICADOS

Frutas, legumes, verduras, laticínios, carnes e pescados, ovos, lanches, refeições, produtos processados e artesanato.

6.6 ORGANOGRAMA




7. ASPECTOS GERAIS DE PROJETO E INSTALAÇÕES

O centro de comercialização localiza-se em área urbana, tendo como possíveis contaminantes a poeira e as pragas urbanas. Parte das vias de acesso à feira são pavimentadas. A planta é dividida da seguinte forma:

Bloco administrativo – recepção, banheiro masculino e feminino da recepção, sala da administração, sala da coordenadora, salas de reuniões, auditório, banheiros masculinos e femininos com acessibilidade a portadores de necessidades especiais de uso dos

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

 <p>CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Emitido em: 20/05/2018</p>	<p>Revisado em:</p>	<p>Pag5of15</p>	<p>Revisão:</p>
<p>Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Nº Doc MBPF</p>	<p>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</p>		

visitantes e boxes onde se localizam as cantinas. O bloco administrativo é centralizado na estrutura local.

Área de feira – salão aberto, onde ficam montadas cerca de 60 barracas de estrutura de metal, destinada aos feirantes que comercializam frutas, legumes e verduras.

Área de recebimento – área de pesagem, recebimento, fluxo de mercadorias, que possui banheiro masculino e feminino com acessibilidade a portadores de necessidades especiais. Essa área possui rampa de acesso.

Estacionamento – local destinado a resguardar veículos de feirantes e visitantes.

7.1 TETO / FORRO

O bloco administrativo possui o teto recoberto na laje, na cor branca, lavável e impermeável, assim como também nas áreas de manipulação como os boxes, além de todas as áreas fechadas. Exclui-se dessa realidade apenas a área de feira, que é um galpão aberto, com as telhas e estruturação visível e com o pé direito alto.

7.2 PAREDES

Na área de processamento as paredes são cobertas com azulejos de cor branca, até determinada altura. As paredes que não são cobertas totalmente por azulejos possuem pintura com tinta de cor branca.

As demais paredes do local são pintadas de branco, com tinta lavável.


Nas salas do bloco administrativo as paredes são parcialmente revestidas com azulejos de cor branca.

7.3 PISOS

Todas as áreas do bloco administrativo possuem piso em cerâmica.

As áreas de feira e de recebimento possuem piso na cor cinza, sem frestas ou deformações, que apresentam caídas para facilitar o escoamento de água até os ralos.

<p>Elaborado por:</p>	<p>Revisado por:</p>	<p>Aprovador por:</p>
------------------------------	-----------------------------	------------------------------

	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag6of15	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

7.4 RALOS / CANALETAS

Todos os ralos das áreas de processo são tampados com grelhas de alumínio, a fim de se evitar refluxo de matéria orgânica das tubulações do esgoto e entrada de pragas. A canaleta é tampada com grelha de alumínio.

7.5 JANELAS

Na área da produção não existem janelas. Porém, o balcão de serviço fica aberto durante o expediente, onde é realizado a requisição de pedidos dos passantes, além de ser a área que é entregue o pedido. Essa área possui um balcão com estrutura lavável, sem presença de inconformidades.

Nas áreas de reuniões e no auditório existem janelas de vidro, com fechamento de acionamento manual.

7.6 PORTAS

As portas do bloco administrativo são de estrutura de metal, em formato de aquário, com vidro em todo seu comprimento.

As portas das área de boxes, são de metal, com pintura na cor cinza clara.

7.7 BANHEIROS E VESTIÁRIOS

A CECAF dispõe de banheiros e vestiários femininos e masculinos.


No bloco administrativo, existem 04 (quatro) banheiros:

Feminino – duas unidades, uma no térreo e outra no 1º andar, contam com 05 (cinco) vasos sanitários, um chuveiro e um lavatório para higiene das mãos;

Masculino – duas unidades com 05 (cinco) vasos sanitários, 03 (três) mictórios, um chuveiro e um lavatório para higiene das mãos;

No local destinado ao convívio dos feirantes, existem dois banheiros:

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

 <p>CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Emitido em: 20/05/2018</p>	<p>Revisado em:</p>	<p>Pag7of15</p>	<p>Revisão:</p>
<p>Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Nº Doc MBPF</p>	<p>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</p>		

Feminino – possui 04 (quatro) vasos sanitários, 02 (dois) chuveiro e 02 (dois) lavatórios para higiene das mãos;

Masculino – possui 04 (quatro) vasos sanitários, 02 (dois) mictórios, 01 (dois) chuveiros e 02 (dois) lavatórios para higiene das mãos.

Deficiente físico – integrante das estruturas citadas, com 01 (um) vaso sanitário em cada banheiro.

A localização das instalações sanitárias não tem comunicação direta com as áreas de processamento, porém, os banheiros do térreo do bloco administrativo é próximo a área de comercialização.

7.8 SISTEMA DE EXAUSTÃO

Não possui sistema de exaustão artificial, apenas a natural.

7.9 SISTEMA DE VENTILAÇÃO

A ventilação da área de feira e dos boxes se dá por meio natural. Nas salas de reuniões e nos auditórios, a ventilação se dá por meio de sistema de refrigeração.

7.10 SISTEMAS ELÉTRICOS E ILUMINAÇÃO

Todas as dependências da empresa possuem iluminação suficiente para realização das tarefas, todas por meio natural, mas sem excluir a presença da artificial, que não é utilizada em alguns pontos por não haver necessidade. As instalações elétricas da empresa são embutidas.


7.11 SISTEMA DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água potável que abastece a empresa é proveniente de empresa de abastecimento local – CAGEPA. Não possui reservatório de água.

7.12 LIXO E DEJETOS

Diariamente são recolhidos os lixos de todas as lixeiras, inclusive dos banheiros e estes são colocados em local apropriado, tambores que ficam na área externa, designado para

<p>Elaborado por:</p>	<p>Revisado por:</p>	<p>Aprovador por:</p>
------------------------------	-----------------------------	------------------------------

 <p>CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Emitido em: 20/05/2018</p>	<p>Revisado em:</p>	<p>Pag8of15</p>	<p>Revisão:</p>
<p>Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Nº Doc MBPF</p>	<p>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</p>		

armazenamento do lixo, até a coleta que é realizada diariamente pela empresa EMLUR da prefeitura da cidade. Todas as lixeiras são higienizadas semanalmente.

7.13 ARMAZENAMENTO

A CECAF não possui Câmaras frias. Cada feirante é responsável pelo armazenamento adequado dos produtos comercializados. Equipamentos como freezers, balcões de refrigeração e geladeiras são os mais usados para manter os alimentos que precisam de refrigeração ou congelamento. Armários, bancadas e expositores são usados para manter os produtos ou alimentos prontos na temperatura adequada

8. ASPECTOS GERAIS DE LIMPEZA E SANIFICAÇÃO

Todo o pessoal envolvido nas atividades de limpeza e sanificação do ambiente ou de equipamentos recebem instruções e treinamentos sobre os corretos procedimentos que devem ser adotados, desde o manuseio, preparo de diluições e armazenamento dos produtos químicos. As instalações e equipamentos da empresa são constituídos de materiais resistentes a corrosão e de fácil higienização.

Para os procedimentos de higienização somente são usados produtos que possuem registro em órgão competente e que não contém substâncias odorizantes. A empresa disponibiliza aos funcionários os EPI's necessários para o manuseio de produtos químicos.

Os produtos químicos são identificados e armazenados numa sala anexa ao dbloco administrativo, com o verso do produto explicando sua forma de uso.

Para visitantes, os mesmos devem seguir as regras de boas práticas de fabricação ao adentrar na fábrica.

<p>Elaborado por:</p>	<p>Revisado por:</p>	<p>Aprovador por:</p>
------------------------------	-----------------------------	------------------------------


	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag 9 of 15	Revisão:

Tabela 1. Quadro de limpeza e higienização.

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Balanças de 500 kg	Lavando e sanitizando	Toda semana ou sempre que necessário	O último feirante a usar
Carro de carga	Lavando e sanitizando	Diariamente, antes e após uso	O feirante responsável
Balança de 30 kg	Lavando e sanitizando	Diariamente, antes e após uso	O feirante responsável
Áreas comuns	Lavando	A cada dois dias	Auxiliar de serviços gerais
Banheiros	Lavando e sanitizando	Diariamente	Auxiliar de serviços gerais

8.1 HIGIENE AMBIENTAL

A higiene ambiental inclui pisos, paredes, canaletas para escoamento, luminárias, portas, janelas, tubulações externas, forros e sanitários. Os produtos e utensílios utilizados na limpeza são identificados e separados para evitar contaminação cruzada.

Os banheiros, bebedouro e a área de feira são higienizados diariamente ou de acordo com a necessidade.

Todos os ambientes são higienizados de acordo com a necessidade do item ou ambiente.


Todos os processos obedecem as etapas de: 1) limpeza e 2) antissepsia.

9. ASPECTOS GERAIS DA COMERCIALIZAÇÃO

9.1 MATÉRIA-PRIMA E EMBALAGENS

O transporte da matéria-prima e as embalagens a CECAF devem ser realizados através

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

 <p>CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Emitido em: 20/05/2018</p>	<p>Revisado em:</p>	<p>Pag 560 of 1 5</p>	<p>Revisão:</p>
<p>Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Nº Doc MBPF</p>	<p>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</p>		

do uso de isopores, caixas térmicas ou pelo uso de gelo, a fim de garantir que o produto chegue ao seu local de venda obedecendo as condições para que esteja apto para o consumo.

São descarregadas em locais destinados especificamente para tal, sobre caixotes, não devendo ficar em contato direto com o piso. São identificadas e separadas por tipo.

9.2 PROCESSAMENTO

Frutas, legumes, verduras, laticínios, carnes e pescados, ovos, lanches, refeições, produtos processados e artesanato.

9.2.1 Fluxograma do processo

1 - Recepção: Os produtos chegam à CECAF acondicionados a granel em caminhões tipo carroceria, carros particulares ou combis. Estas são descarregadas diretamente do caminhão para a esteira de recepção ou para caixotes plásticos até o momento de serem distribuídos.

2 – Seleção: Após a recepção é feito uma seleção rápida para retirada de galhos e materiais estranhos.

3 - Distribuição: A distribuição ocorre nas barracas dos feirantes, onde os produtos são expostos à venda.


9.3 ROTULAGEM

O produto final deve ser rotulado, com as seguintes informações: data de fabricação e prazo de validade, nome e endereço da empresa, nome do produto, número do lote, peso líquido, ingredientes, número de registro no MAPA e a forma de conservação. No armazenamento dos rótulos também deve ser aplicado o sistema PVPS (Primeiro que vence é o primeiro que sai).

9.4 ARMAZENAGEM DO PRODUTO FINAL

Uma vez no estoque os produtos são armazenados de forma que possa ser aplicado o

<p>Elaborado por:</p>	<p>Revisado por:</p>	<p>Aprovador por:</p>
------------------------------	-----------------------------	------------------------------

 <p>CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Emitido em: 20/05/2018</p>	<p>Revisado em:</p>	<p>Pag571of1 5</p>	<p>Revisão:</p>
<p>Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira</p>	<p>Nº Doc MBPF</p>	<p>MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO</p>		

PVPS (Primeiro que vence é o primeiro que sai). Todas as embalagens de produto final devem ser colocadas sobre bancadas, não sendo permitido ficarem em contato direto com o piso.

9.5 APECTOS GERAIS DO CONTROLE DE QUALIDADE

A coordenadora do local é responsável por monitorar e manter o programa de Boas Práticas de Fabricação implementado na feira. Serão realizadas auditorias internas de Boas Práticas de Fabricação, semanalmente, conforme lista de verificação.

9.6 ASPECTOS GERAIS DE CONTROLE DE PRAGAS

O programa de controle de pragas inclui medidas preventivas para impedir a invasão, instalação e proliferação de pragas. O controle integrado de pragas é realizado pelo Centro de Vigilância Ambiental e Zoonoses da Secretaria de Saúde de João Pessoa. Essa é devidamente registrada e possui Alvará de licença de funcionamento. Todos os produtos químicos utilizados são registrados no Ministério da Saúde.


10. RECURSOS HUMANOS

10.1 RECRUTAMENTO E SELEÇÃO: A seleção dos ocorre do seguinte modo:

Deve obter a Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP) e estar presente nos dias que ocorrem as feiras com seus produtos. O cadastro tem duração de 6 meses, posteriormente a isso, o feirante dá lugar a um novo agricultor, ou renova seu vínculo em alguns casos.

11. ASPECTOS SOBRE A HIGIENE, SAÚDE DOS MANIPULADORES

Os manipuladores devem ter hábitos que auxiliem na limpeza e bem estar do corpo, devem lavar as mãos assim que chegarem ao trabalho, bem como antes e após manipular algum alimento, após qualquer tipo de pausa no trabalho ou na mudança de insumo, após tocar alguma superfície imprópria, após o uso de sanitários e sempre que se fizer necessário. Não devem usar barbas, as unhas devem ser sempre curtas e sem uso de esmalte ou base. Deve se despir de adornos como alianças, anéis, relógios, pulseiras, brincos, ou outro item que represente um perigo físico.

Elaborado por:		Revisado por:		Aprovador por:	
 CECAF Central de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira		Emitido em: 20/05/2018		Revisado em:	
				Pag 582 of 1 5	
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira		Nº Doc MBPF		MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	

Os feirantes não devem ter hábitos ou atitudes que apresentem alguma ameaça de contaminação. Não devem tossir, espirrar, assobiar, cantar, fumar, cuspir, falar sem necessidade ou comer no local de manipulação.

Os manipuladores devem realizar exames de acordo com a legislação vigente, que deve ser registrado e armazenado em local específico. Não devem apresentar lesões, sintomas de enfermidade ou qualquer outro comportamento que leve ao comprometimento da qualidade higiênico sanitária dos alimentos


11.1 REGRAS E PROCEDIMENTOS

Os feirantes que apresentam feridas ou enfermidades que possam contaminar o produto devem ser transferidos de sua função ou afastados temporariamente do serviço.

É vetado aos feirantes as práticas de:

1. Coçar a cabeça e, introduzir os dedos no nariz, boca e orelhas;
2. Cuspir;
3. Comer, mascar chicletes e balas, ou levar palitos na boca;
4. Enxugar as mãos nas vestimentas;
5. Manter objetos atrás das orelhas;
6. Usar adornos, como: aliança, anel, relógio, brinco, pulseira, colar, etc;
7. Espirrar, tossir, assobiar, cantar ou conversar sobre o produto sem necessidade;
8. Todos devem manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
9. Usar proteção de cabeça, cobrindo os cabelos;
10. Usar roupas limpas e em boas condições;
11. Os homens devem manter a barba feita;
12. Não é permitido o uso de maquiagem;
13. Não é permitido fumar na área operacional;
14. Lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa com água, sabonete antisséptico e enxugar com papel toalha descartável não reciclada.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag593of1 5	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

Lavar as mãos de maneira frequente e cuidadosa com água, sabonete antisséptico e enxugar com papel toalha descartável não reciclada.


As mãos devem ser higienizadas da seguinte forma:

1. Umedecer as mãos e antebraço com água;
2. Aplicar sabonete líquido bactericida;
3. Esfregar entre os dedos, palma e dorso da mão até o antebraço, e ponta das unhas;
4. Manter o contato do agente sanitizante (esfregando as mãos conforme acima) por aproximadamente 15 segundos;
5. Enxaguar, removendo todo o sanitizante;
6. Enxugar com papel toalha descartável;
7. Descartar o papel toalha usado, na lixeira.
8. As mãos devem ser lavadas sempre:
9. Antes de iniciar e reiniciar o trabalho;
10. Imediatamente após uso dos sanitários;
11. Na troca de atividade;
12. Após tocar, acidentalmente, boca, nariz e orelhas.

11.2 VISITANTES

Os visitantes devem ser avisados das práticas de BPF e devem cumprir as seguintes disposições:

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag 604 of 1 5	Revisão:
Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO		

1. Não entrar na área operacional se apresentarem feridas ou enfermidades que possam contaminar o produto;
2. Não comer, fumar, tossir, espirrar, mascar chicletes ou outras práticas anti-higiênicas na área operacional;
3. Lavar as mãos antes de adentrar os locais de produção.

11.3 DESCRIÇÃO DE VESTIMENTA

A vestimenta deve ser de uso exclusivo dos feirantes, estar limpo e em bom estado de conservação. Sua troca deve ser diária ou caso haja necessidade. Deve ser usado um acessório que prenda os cabelos, podendo ser toucas, bonés, lenços, ou outro acessório apropriado para esse fim e o uso do fardamento deve ser feito apenas nas dependências do estabelecimento.

12. MONITORAMENTO

Inspeção das condições de higiene dos colaboradores.

Frequência: Diariamente;


Responsável: Controle de Qualidade.

Mensalmente a equipe da qualidade deve realizar auditoria interna através de uma lista de verificação.

13. AÇÕES CORRETIVAS

Treinamento periódico de BPF para os funcionários e reuniões para esclarecer, orientar e advertir sobre as condições de Boas Práticas de Fabricação.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

	Emitido em: 20/05/2018	Revisado em:	Pag 61 5of 1 5	Revisão:
	Centro de Comercialização da Agricultura Familiar João Pedro Teixeira	Nº Doc MBPF	MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO	

14. VERIFICAÇÃO

O quê?	Como?	Quando?	Quem?
Verificar se as regras de BPF estão sendo cumpridas corretamente.	Lista de verificação RDC 275/2002.	Mensalmente	Coordenadora local.

15. ANEXOS

Não Aplicável

16. HISTÓRICO DE REVISÕES

Nº da revisão / Data:	Alteração:

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovador por:
-----------------------	----------------------	-----------------------

ANEXO 1
LISTA DE VERIFICAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
(RESOLUÇÃO RDC Nº 275/2002 da ANVISA)

1-IDENTIFICAÇÃO:
DATA:

S = SIM (CONFORME); N = NÃO CONFORME; NA = NÃO SE APLICA

AVALIAÇÃO	S	N	NA
1. EDIFICAÇÃO E INSTALAÇÕES			
1.1 ÁREA EXTERNA:			
1.1.1 Área externa livre de focos de insalubridade, de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais no pátio e vizinhança; de focos de poeira; de acúmulo de lixo nas imediações, de água estagnada, dentre outros.			
1.1.2 Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e limpas.			
1.2 ACESSO:			
1.2.1 Direto, não comum a outros usos (habitação).			
1.3 ÁREA INTERNA:			
1.3.1 Área interna livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente.			
1.4 PISO:			
1.4.1 Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, drenados com declive, impermeável e outros).			
1.4.2 Em adequado estado de conservação (livre de defeitos, rachaduras, trincas, buracos e outros).			
1.4.3 Sistema de drenagem dimensionado adequadamente, sem acúmulo de resíduos. Drenos, ralos sifonados e grelhas colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.			
1.5 TETOS:			
1.5.1 Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.			
1.5.2 Em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros).			
1.6 PAREDES E DIVISÓRIAS:			
1.6.1 Acabamento liso, impermeável e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. De cor clara.			

1.6.2 Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento e outros).			
1.6.3 Existência de ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.			

B - AVALIAÇÃO	S	N	NA
1.10 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA OS MANIPULADORES:			
1.10.1 Quando localizados isolados da área de produção, acesso realizado por passagens cobertas e calçadas.			
1.10.2 Independentes para cada sexo (conforme legislação específica), identificados e de uso exclusivo para manipuladores de alimentos.			
1.10.3 Instalações sanitárias com vasos sanitários; mictórios e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados (conforme legislação específica).			
1.10.4 Instalações sanitárias servidas de água corrente, dotadas preferencialmente de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.			
1.10.5 Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de trabalho e de refeições.			
1.10.6 Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).			
1.10.7 Pisos e paredes adequadas e apresentando satisfatório estado de conservação.			
1.10.8 Iluminação e ventilação adequadas.			
1.10.9 Instalações sanitárias dotadas de produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem.			
1.10.10 Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual.			
1.10.11 Coleta frequente do lixo.			
1.10.12 Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.			
1.10.13 Vestiários com área compatível e armários individuais para todos os manipuladores.			
1.10.14 Duchas ou chuveiros em número suficiente (conforme legislação específica), com água fria ou com água quente e fria.			
1.10.15 Apresentam-se organizados e em adequado estado de conservação.			
1.11 INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA VISITANTES E OUTROS:			
1.11.1 Instaladas totalmente independentes da área de produção e higienizados.			
1.12 LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO:			
1.12.1 Existência de lavatórios na área de manipulação com			

água corrente, dotados preferencialmente de torneira com acionamento automático, em posições adequadas em relação ao fluxo de produção e serviço, e em número suficiente de modo a atender toda a área de produção.			
1.12.2 Lavatórios em condições de higiene, dotados de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem e coletor de papel acionados sem contato manual.			
1.13 ILUMINAÇÃO E INSTALAÇÃO ELÉTRICA:			
1.13.1 Natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.			
1.13.2 Luminárias com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. preventiva.			
1.13.3 Instalações elétricas embutidas ou quando exteriores revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos.			
1.14 VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO:			
1.14.1 Ventilação e circulação de ar capazes de garantir o conforto térmico e o ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, partículas em suspensão e condensação de vapores sem causar danos à produção.			
1.14.2 Ventilação artificial por meio de equipamento(s) higienizado(s) e com manutenção adequada ao tipo de equipamento.			
1.14.3 Ambientes climatizados artificialmente com filtros adequados.			
1.14.4 Existência de registro periódico dos procedimentos de limpeza e manutenção dos componentes do sistema de climatização (conforme legislação específica) afixado em local visível.			
1.14.5 Sistema de exaustão e ou insuflamento com troca de ar capaz de prevenir contaminações.			
1.14.6 Sistema de exaustão e ou insuflamento dotados de filtros adequados.			
1.14.7 Captação e direção da corrente de ar não seguem a direção da área contaminada para área limpa.			
1.15 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:			
1.15.1 Existência de um responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado.			
1.15.2 Frequência de higienização das instalações adequada.			
1.15.3 Existência de registro da higienização.			
1.15.4 Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde.			
1.15.5 Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação.			
1.15.6 A diluição dos produtos de higienização, tempo de contato e modo de uso/aplicação obedecem às instruções recomendadas pelo fabricante.			
1.15.7 Produtos de higienização identificados e guardados em			

local adequado.			
1.15.8 Disponibilidade e adequação dos utensílios (escovas, esponjas etc.) necessários à realização da operação. Em bom estado de conservação.			
1.15.9 Higienização adequada.			

B - AVALIAÇÃO	S	N	NA
1.16 CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS:			
1.16.1 Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.			
1.16.3 Em caso de adoção de controle químico, existência de comprovante de execução do serviço expedido por empresa especializada.			
1.17 ABASTECIMENTO DE ÁGUA:			
1.17.1 Sistema de abastecimento ligado à rede pública.			
1.17.2 Sistema de captação própria, protegido, revestido e distante de fonte de contaminação.			
1.17.3 Reservatório de água acessível com instalação hidráulica com volume, pressão e temperatura adequados, dotado de tampas, em satisfatória condição de uso, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.			
1.17.4 Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório da água.			
1.17.5 Adequada frequência de higienização do reservatório de água.			
1.17.6 Existência de registro da higienização do reservatório de água ou comprovante de execução de serviço em caso de terceirização.			
1.17.7 Encanamento em estado satisfatório e ausência de infiltrações e interconexões, evitando conexão cruzada entre água potável e não potável.			
1.17.8 Existência de planilha de registro da troca periódica do elemento filtrante.			
1.17.9 Potabilidade da água atestada por meio de laudos laboratoriais, com adequada periodicidade, assinados por técnico responsável pela análise ou expedidos por empresa terceirizada.			
1.17.10 Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade de água realizadas no estabelecimento.			
1.17.11 Controle de potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado.			

1.17.12 Gelo produzido com água potável, fabricado, manipulado e estocado sob condições sanitárias satisfatórias, quando destinado a entrar em contato com alimento ou superfície que entre em contato com alimento.			
1.17.13 Vapor gerado a partir de água potável quando utilizado em contato com o alimento ou superfície que entre em contato com o alimento.			

B - AVALIAÇÃO	S	N	NA
1.18 MANEJO DOS RESÍDUOS:			
1.18.1 Recipientes para coleta de resíduos no interior do estabelecimento de fácil higienização e transporte, devidamente identificados e higienizados constantemente; uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.			
1.18.2 Retirada freqüente dos resíduos da área de processamento, evitando focos de contaminação.			
1.18.3 Existência de área adequada para estocagem dos resíduos.			
1.19 ESGOTAMENTO SANITÁRIO:			
1.19.1 Fossas, esgoto conectado à rede pública, caixas de gordura em adequado estado de conservação e funcionamento.			

3. MANIPULADORES			
3.1 VESTUÁRIO:			
3.1.1 Utilização de uniforme de trabalho de cor clara, adequado à atividade e exclusivo para área de produção.			
3.1.2 Limpos e em adequado estado de conservação.			
3.1.3 Asseio pessoal: boa apresentação, asseio corporal, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.			
3.2 HÁBITOS HIGIÊNICOS:			
3.2.1 Lavagem cuidadosa das mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários.			
3.2.2 Manipuladores não espirram sobre os alimentos, não cospem, não tosem, não fumam, não manipulam dinheiro ou não praticam outros atos que possam contaminar o alimento.			
3.2.3 Cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados.			
3.3 ESTADO DE SAÚDE:			
3.3.1 Ausência de afecções cutâneas, feridas e supurações; ausência de sintomas e infecções respiratórias, gastrointestinais e oculares.			
3.4 PROGRAMA DE CONTROLE DE SAÚDE:			
3.4.1 Existência de supervisão periódica do estado de saúde dos manipuladores.			
3.4.2 Existência de registro dos exames realizados.			

3.5 EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL:			
3.5.1 Utilização de Equipamento de Proteção Individual.			
3.6 PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS MANIPULADORES E SUPERVISÃO:			
3.6.1 Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à higiene pessoal e à manipulação dos alimentos.			
3.6.2 Existência de registros dessas capacitações.			
3.6.3 Existência de supervisão da higiene pessoal e manipulação dos alimentos.			
3.6.4 Existência de supervisor comprovadamente capacitado.			
4. PRODUÇÃO E TRANSPORTE DO ALIMENTO			
4.1 MATÉRIA-PRIMA, INGREDIENTES E EMBALAGENS:			
4.1.1 Operações de recepção da matéria-prima, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento.			
4.1.2 Matérias - primas, ingredientes e embalagens inspecionados na recepção.			
4.1.3 Existência de planilhas de controle na recepção (temperatura e características sensoriais, condições de transporte e outros).			
4.1.4 Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados.			
4.1.5 Matérias-primas, ingredientes e embalagens reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.			
4.1.6 Rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação.			
4.1.7 Critérios estabelecidos para a seleção das matérias-primas são baseados na segurança do alimento.			
4.1.8 Armazenamento em local adequado e organizado; sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.			
4.1.9 Uso das matérias-primas, ingredientes e embalagens respeita a ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.			
4.1.10 Acondicionamento adequado das embalagens a serem utilizadas.			
4.1.11 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
4.2 FLUXO DE PRODUÇÃO:			
4.2.1 Locais para pré - preparo ("área suja") isolados da área de preparo por barreira física ou técnica.			
4.2.2 Controle da circulação e acesso do pessoal.			
4.2.3 Conservação adequada de materiais destinados ao reprocessamento.			
4.2.4 Ordenado, linear e sem cruzamento.			

4.3 ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO-FINAL:				
4.3.1 Dizeres de rotulagem com identificação visível e de acordo com a legislação vigente.				
4.3.2 Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras.				
4.3.3 Alimentos armazenados separados por tipo ou grupo, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos ou sobre outro sistema aprovado, afastados das paredes e distantes do teto de forma a permitir apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.				
4.3.4 Ausência de material estranho, estragado ou tóxico.				
4.3.5 Armazenamento em local limpo e conservado				
4.3.6 Controle adequado e existência de planilha de registro de temperatura, para ambientes com controle térmico.				
4.3.7 Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de alimentos.				
4.3.8 Produtos avariados, com prazo de validade vencido, devolvidos ou recolhidos do mercado devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada.				
4.3.9 Produtos finais aguardando resultado analítico ou em quarentena e aqueles aprovados devidamente identificados.				
4.4 CONTROLE DE QUALIDADE DO PRODUTO FINAL:				
4.4.1 Existência de controle de qualidade do produto final.				
4.4.2 Existência de programa de amostragem para análise laboratorial do produto final.				
4.4.3 Existência de laudo laboratorial atestando o controle de qualidade do produto final, assinado pelo técnico da empresa responsável pela análise ou expedido por empresa terceirizada.				
4.4.4 Existência de equipamentos e materiais necessários para análise do produto final realizadas no estabelecimento.				
4.5 TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL:				
4.5.1 Produto transportado na temperatura especificada no rótulo.				
4.5.2 Veículo limpo, com cobertura para proteção de carga. Ausência de vetores e pragas urbanas ou qualquer evidência de sua presença como fezes, ninhos e outros.				
4.5.3 Transporte mantém a integridade do produto.				
4.5.4 Veículo não transporta outras cargas que comprometam a segurança do produto.				
4.5.5 Presença de equipamento para controle de temperatura quando se transporta alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.				
B – AVALIAÇÃO:		S	N	NA
5. DOCUMENTAÇÃO				
5.1 MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO:				
5.1.1 Operações executadas no estabelecimento estão de acordo com o Manual de Boas Práticas de Fabricação.				
5.2 PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS:				

5.2.1 Higienização das instalações, equipamentos e utensílios:			
5.2.1.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.1.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.2 Controle de potabilidade da água:			
5.2.2.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para controle de potabilidade da água.			
5.2.2.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.3 Higiene e saúde dos manipuladores:			
5.2.3.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.3.2 PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.4 Manejo dos resíduos:			
5.2.4.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.4.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.5.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.5.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.6.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.6.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
5.2.7.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.7.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			
B – AVALIAÇÃO:	S	N	NA
5.2.8.1 Existência de PROGRAMA DE AUTOCONTROLE estabelecido para este item.			
5.2.8.2 O PROGRAMA DE AUTOCONTROLE descrito está sendo cumprido.			

C - CONSIDERAÇÕES FINAIS

E - RESPONSÁVEL PELA INSPEÇÃO
Local e data:
Nome e assinatura: