



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**

**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATÓRIO DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO),  
REALIZADO NA PLÍNIO MARINHO CONSULTORIA, NO MUNICÍPIO DE  
RECIFE – PE**

**RELATO DE EXPERIÊNCIA: APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE  
FABRICAÇÃO (BPF) EM UMA GRANDE REDE DE SUPERMERCADOS DE  
PERNAMBUCO**

**MARIA LAURA ANGELO DE SOUZA LEÃO**

**RECIFE, 2025**



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**  
**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATO DE EXPERIÊNCIA: APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE  
FABRICAÇÃO (BPF) EM UMA GRANDE REDE DE SUPERMERCADOS DE  
PERNAMBUCO**

Relatório de estágio supervisionado obrigatório realizado como encargo para obtenção do título de Bacharela em Medicina Veterinária, sob orientação da Prof<sup>a</sup> Dr<sup>a</sup> Maria Betânia de Queiroz Rolim e sob supervisão do Médico Veterinário Plínio Marinho.

**MARIA LAURA ANGELO DE SOUZA LEÃO**

**RECIFE, 2025**

## FICHA CATALOGRÁFICA

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação  
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE  
Bibliotecário(a): Auxiliadora Cunha – CRB-4 1134

L434r Leão, Maria Laura Angelo de Souza.  
Relatório do estágio supervisionado obrigatório (ESO), realizado na Olínio Marinho Consultoria, no município de Recife-PE: Relato de Experiência: Aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em uma grande rede de supermercados de Pernambuco / Maria Laura Angelo de Souza Leão. - Recife, 2025. 37 f.; il.

Orientador(a): Maria Betânia de Queiroz Rolim.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Medicina Veterinária, Recife, BR-PE, 2025.

Inclui referências.

1. Alimentos - Manuseio - Medidas de segurança. 2. Técnicos em vigilância sanitária. 3. Saúde pública - Legislação. 4. Alimentos de origem animal 5. Alimentos de origem animal - Contaminação. I. Rolim, Maria Betânia de Queiroz, orient. II. Título

CDD 636.089



**UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO**  
**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA**

**RELATO DE EXPERIÊNCIA: APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE  
FABRICAÇÃO (BPF) EM UMA GRANDE REDE DE SUPERMERCADOS DE  
PERNAMBUCO**

Relatório elaborado por  
**MARIA LAURA ANGELO DE SOUZA LEÃO**

Aprovado em \_\_/\_\_/\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

**Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. MARIA BETÂNIA DE QUEIROZ ROLIM**

**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE**

---

**Prof<sup>ª</sup>. Dr<sup>ª</sup>. ANDREA PAIVA BOTELHO LAPENDA DE MOURA**

**DEPARTAMENTO DE MEDICINA VETERINÁRIA DA UFRPE**

---

**AMANDA LIRA DOS ANJOS**

**MÉDICA VETERINÁRIA**

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a minha família, Sr. Vital José de Souza Leão e Dona Luciene Angelo dos Santos, por sempre me apoiarem, me darem forças para nunca desistir, e que graças a eles, consegui completar minha formação.

A minha irmã Nataly Angelo Carvalho de Moraes, minha confidente e amiga, que muitas vezes me encorajou. Ao meu sobrinho Diego Angelo, a luz das nossas manhãs.

Ao meu padrinho e minha madrinha, Paulo e Sônia, que serviram de apoio incondicional para mim e meus pais. Ao meu avô, Antônio Angelo, o alicerce e porto seguro de nossa família.

Dedico às minhas amigas da vida, Estela e Carol, que depois de 10 anos de amizade já nos conhecemos tanto quanto irmãs. E a Luana, acaso e sorte que a Rural pôde me conceber. Sem sua amizade nada teria sido leve e alegre.

Dedico aos meus professores da Universidade Federal Rural de Pernambuco, em especial, à minha orientadora, professora Maria Betânia Queiroz, a qual sempre me acolheu com muita gentileza e empatia, tornando esta trajetória final mais serena.

Em memória de Loui, meu melhor amigo, anjo que me guiou e me ensinou o que é o amor e lealdade por 13 anos, eu tenho certeza que Deus o escolheu a dedo para mim.

## AGRADECIMENTOS

Agradeço imensamente à minha família, pelo apoio e motivação que me deram ao longo de toda a graduação, sem esse amor nada seria possível. Ao meu pai e minha mãe, Vital e Luciene tudo que eu faço na minha vida é para honrar vocês. A minha irmã Nataly, o mundo é teu Naty, e eu vou estar sempre na torcida. E ao meu sobrinho, Dieguinho, titia vai estar sempre aqui pra você.

A Caroline, amiga de infância, e pensar que aquela conversa sobre beija-flor aos 11 anos de idade nos levaria tão longe, minha bióloga. E à pequena Liliana, uma das crianças mais doces que já conheci.

A minha amiga Estela, minha confidente e conselheira, sou muito sortuda de ter você como amiga. Obrigada por sempre me ouvir e me motivar.

A minha amiga Luana, a graduação não teria sido a mesma sem você. Obrigada imensamente pelo apoio, pelo acalento nas horas de surto, e por nunca ter soltado minha mão. Nossa amizade agora vai para além da UFRPE.

A Bárbara por ter dividido a graduação e o estágio comigo, obrigada por me ouvir, por compartilhar as dores comigo, o mundo é nosso.

Aos meus amigos da graduação, que carrego no peito depois de tantos anos de convivência: Júlia, Eduarda Rodrigues, Sanderson, Letícia Barbosa, Letícia Miranda e Déborah. Vocês foram imprescindíveis na minha trajetória.

A minha prima Mariana Leão, tu me enche de orgulho, prima. Obrigada pelo acolhimento durante os primeiros anos na Rural. Você é essencial e vou estar sempre na torcida por você.

A todos da empresa Plínio Marinho Consultoria, em especial as minhas parceiras: Isabella Canuto, Ana Maria, Piêtra Moura, Amanda Lira e Bárbara Queiroz, vocês são mulheres incríveis, guerreiras e talentosíssimas. Obrigada por todos os ensinamentos que me foram passados durante esse tempo.

Ao meu supervisor, Plínio Marinho, pelos ensinamentos e pela disponibilidade para sempre tirar minhas dúvidas.

Sou grata a todos os professores do curso de Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco, em especial à Prof<sup>ª</sup> Elizabeth Sampaio pelo apoio e indicação, à professora Andrea Paiva, por ter me acolhido no Laboratório de Inspeção de Carne e Leite desde o primeiro momento; E à minha querida orientadora, Prof<sup>ª</sup> Betânia Queiroz por toda dedicação e paciência que sempre teve comigo.

## EPÍGRAFE

*“Não são os acontecimentos que nos ferem,  
mas a visão que temos deles”.*

*Epicteto.*

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Localização da empresa Plínio Marinho Consultoria ( <i>pin</i> vermelho) ...	15
<b>Figura 2.</b> Primeiras páginas do relatório com nota gerado pelo aplicativo <i>Checklist Fácil</i> .....	16
<b>Figura 3.</b> Imagem de relatório gerado pelo aplicativo <i>Report and Run</i> .....	17
<b>Figura 4.</b> Distribuição em percentual das atividades realizadas dentre o período de 420 horas totais de ESO e o % de tempo dedicado às atividades .....	18
<b>Figura 5.</b> Orientação sobre limpeza do piso do setor e armazenamento das embalagens .....	19
<b>Figura 6.</b> Orientação sobre uso dos produtos químicos para higienização do setor.....	19
<b>Figura 7.</b> Treinamento de Boas Práticas de Fabricação.....	20
<b>Figura 8.</b> A) Exemplo de área externa com coletores de lixo com tampas devidamente fechadas, evitando atrativo de pragas e vetores. Organização de pallets e coletores que posteriormente são recolhidos. B) Setor com tampa de ralo solta, apresentando perigo para acesso de pragas urbanas .....	21
<b>Figura 9.</b> Histórico de notas no estabelecimento de Carpina, gerado pelo aplicativo <i>Checklist Fácil</i> .....	27
<b>Figura 10.</b> Queijo mussarela com alteração sensorial de coloração rosada e pontos escurecidos .....	27
<b>Figura 11.</b> Histórico de notas no estabelecimento de Arcoverde, gerado pelo aplicativo <i>Checklist Fácil</i> .....	28
<b>Figura 12.</b> Coletores de lixo com tampa aberta na cidade de Arcoverde.....	28
<b>Figura 13.</b> Histórico de notas no estabelecimento de Ouricuri, gerado pelo aplicativo <i>Checklist Fácil</i> .....	29
<b>Figura 14.</b> Produtos com data de validade vencida recolhidos da área de vendas na cidade de Ouricuri.....	29
<b>Figura 15.</b> Oportunidades de higienização não conforme de utensílios e instalações.....	30

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1.</b> Não conformidades encontradas e suas respectivas ações corretivas em estabelecimentos no estado de Pernambuco. ....	30
--	----

## **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

BPF – Boas Práticas de Fabricação

CFMV – Conselho Federal de Medicina Veterinária

CRMV – Conselho Regional de Medicina Veterinária

CIP – Controle Integrado de Pragas e Vetores Urbanos

ESO – Estágio Supervisionado Obrigatório

EPI – Equipamento de Proteção Individual

MBPF – Manual de Boas Práticas de Fabricação

MAPA – Ministério da Agricultura e Pecuária

PAC – Programa de Autocontrole

POA – Produto de Origem Animal

POP – Procedimento Operacional Padrão

RDC – Resolução da Diretoria Colegiada

UFRPE – Universidade Federal Rural de Pernambuco

## RESUMO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) é a disciplina obrigatória do décimo primeiro período do curso de bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Tem por base a vivência prática de 420 horas, em determinada área da medicina veterinária, cujo enfoque é tornar o discente apto a exercer sua função, mediante aquisição do título de médico veterinário. O presente relatório teve como objetivo demonstrar as atividades desempenhadas durante o período de vivência do ESO, que ocorreu de 29 de outubro de 2024 a 17 de janeiro de 2025, sob supervisão do médico veterinário Plínio Marinho, e sob orientação da professora Dr<sup>a</sup> Maria Betânia de Queiroz Rolim. Este trabalho apresenta como objetivo secundário, relatar uma experiência de aplicação de Boas Práticas de Fabricação em uma grande rede de supermercados de Pernambuco, atendida pela empresa Plínio Marinho Consultoria, nas cidades de Carpina, Arcoverde e Ouricuri. O estágio permitiu elucidar melhor a base teórica recebida durante o curso sobre Produtos de Origem Animal e Responsabilidade Técnica, assim como, esclarecer mais sobre as legislações sanitárias vigentes, fluxo sanitário e análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

**Palavras-chaves:** Segurança dos Alimentos; Responsável Técnico; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

## **ABSTRACT**

The compulsory supervised internship is a mandatory subject in the eleventh semester of the Veterinary Medicine Bachelor's program at the Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). It is based on 420 hours of practical experience in a specific subarea of veterinary medicine, with the goal of preparing students to perform their duties upon obtaining the title of veterinarian. This report aims to demonstrate the activities carried out during the internship period, which took place from October 29, 2024, to January 17, 2025, under the supervision of veterinarian Plínio Marinho and guidance of Professor Dr. Maria Betânia de Queiroz Rolim. This work has, as a secondary objective, of reporting an experience in applying Good Manufacturing Practices in a large supermarket chain in Pernambuco, serviced by the company Plínio Marinho Consultoria, in the cities of Carpina, Arcoverde and Ouricuri. The internship provided an opportunity to better understand the theoretical foundations received during the course on Animal Products and Technical Responsibility, as well as to gain further insight into current sanitary legislation, sanitary flow, and hazard analysis and critical control points (HACCP).

**Key words:** Food Safety; Technical Manager; Hazard Analysis and Critical Control Points.

## SUMÁRIO

### **I. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO) REALIZADO NA PLÍNIO MARINHO CONSULTORIA**

1. INTRODUÇÃO.....	14
2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO.....	15
3. ATIVIDADES REALIZADAS.....	15
3.1 AUDITORIA EM SETORES DE PRODUÇÃO.....	18
3.2 TREINAMENTO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO.....	20
3.3 MANEJO DE RESÍDUOS E CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS (CIP) .....	20
3.4 EXPOSIÇÃO CORRETA DOS PRODUTOS PARA VENDA.....	22
4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES.....	22

### **II. CAPÍTULO 2 - APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM UMA GRANDE REDE DE SUPERMERCADOS DE PERNAMBUCO**

1. RESUMO .....	24
2. INTRODUÇÃO.....	24
3. DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA .....	26
3.1 AUDITORIAS EXTERNAS.....	26
3.2 DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.....	26
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	27
4.1 RESULTADOS .....	27
4.1.1 AÇÕES CORRETIVAS.....	30
4.2 DISCUSSÃO .....	31
5. CONCLUSÃO.....	32
6. CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	33
7. REFERÊNCIAS .....	33

# **1. CAPÍTULO 1 – RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO (ESO) REALIZADO NA PLÍNIO MARINHO CONSULTORIA**

## **1. INTRODUÇÃO**

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) constitui um componente essencial e obrigatório da grade curricular do Curso de Bacharelado em Medicina Veterinária da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE). Este estágio desempenha um papel fundamental na formação do discente, possibilitando o aprimoramento de habilidades práticas na área escolhida. Com uma carga horária total de 420 horas, o ESO tem como objetivo preparar o discente para o futuro exercício pleno da profissão, contribuindo para a aquisição de competências e habilidades que o capacitem a atuar como médico veterinário. Durante o estágio, o estudante desenvolve atividades supervisionadas que visam integrar os conhecimentos teóricos e práticos.

Sendo assim, o presente relatório tem como principal objetivo demonstrar as atividades exercidas durante o referido ESO pela discente Maria Laura Angelo de Souza Leão, sob orientação e supervisão, respectivamente, da docente Dr<sup>a</sup> Maria Betânia de Queiroz Rolim e do médico veterinário Plínio Marinho, durante o período de 29 de outubro de 2024 a 17 de janeiro de 2025, compreendendo 8 horas diárias de segunda à sexta-feira, equivalentes a 40 horas semanais de atividades.

A empresa Plínio Marinho Consultoria realiza consultoria técnica em serviços de alimentação, com foco em estabelecimentos como supermercados, e trabalha com interdisciplinaridade, através de uma equipe formada por nutricionistas e médicos(as) veterinários(as). No âmbito das atividades, são praticados instrumentos essenciais para controle e gestão da qualidade.

Neste trabalho de conclusão foi possível relatar uma experiência de aplicação de Boas Práticas de Fabricação em uma grande rede de supermercados de Pernambuco, atendida pela empresa Plínio Marinho Consultoria, nas cidades de Carpina, Arcoverde e Ouricuri.

## 2. DESCRIÇÃO DO LOCAL DE ESTÁGIO

O ESO foi desenvolvido na empresa Plínio Marinho Consultoria a qual abrange a responsabilidade técnica e consultoria em serviços de alimentação, localizada na Avenida Antônio Torres Galvão, n. 221, Imbiribeira, Recife - PE, CEP 51160-330 (Figura 1).

A empresa realiza auditoria com objetivo no controle de qualidade dos alimentos, segurança dos alimentos e responsabilidade técnica. Com isso, são elaborados os Programas de Autocontrole (PAC's), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), elaboração de Procedimento Operacional Padrão (POP) e de Manuais de Boas Práticas (MBPF), além de realizar treinamentos periódicos de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

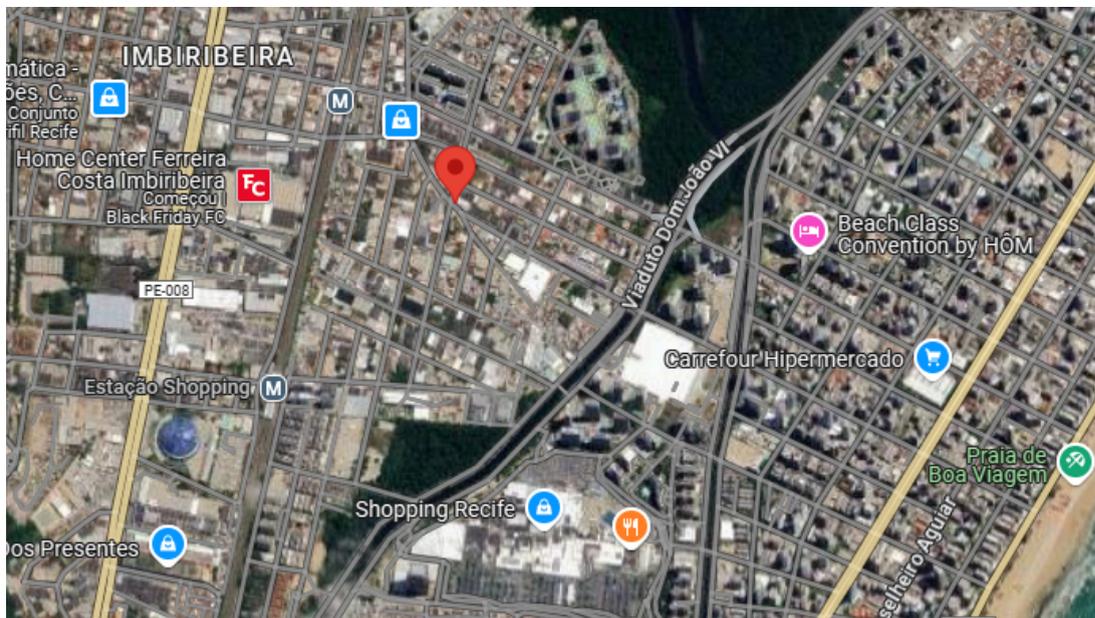


Figura 1 - Localização da empresa Plínio Marinho Consultoria (pin vermelho).

Fonte: Google Maps (2025).

## 3. ATIVIDADES REALIZADAS

Durante o período do ESO foram realizadas visitas a uma rede grande de supermercados em Pernambuco. As unidades visitadas encontravam-se nas cidades de Recife, Arcoverde, Carpina, Ouricuri e Salgueiro. Cada unidade recebeu uma visita semanal, totalizando de três a quatro visitas por mês. As auditorias internas foram acompanhadas por profissionais Nutricionistas ou Médicas Veterinárias e duravam cerca de 8 horas, sendo realizadas aproximadamente 53 visitas durante o período do estágio.

Em cada auditoria era criado um relatório, que poderia gerar nota para a loja, através do aplicativo *Checklist Fácil* (figura 2) com intuito avaliativo, ou gerar apenas um relatório fotográfico, através do aplicativo *Report and Run* (figura 3). O aplicativo *Checklist Fácil*, apresenta um histórico de notas que o estabelecimento recebeu, proporcionando um acompanhamento da evolução do local em relação às não conformidades encontradas. Além disso, itens que são frequentemente pontuados negativamente no setor recebem penalização. Desta forma, é monitorado se o setor de manipulação está praticando as ações corretivas indicadas.

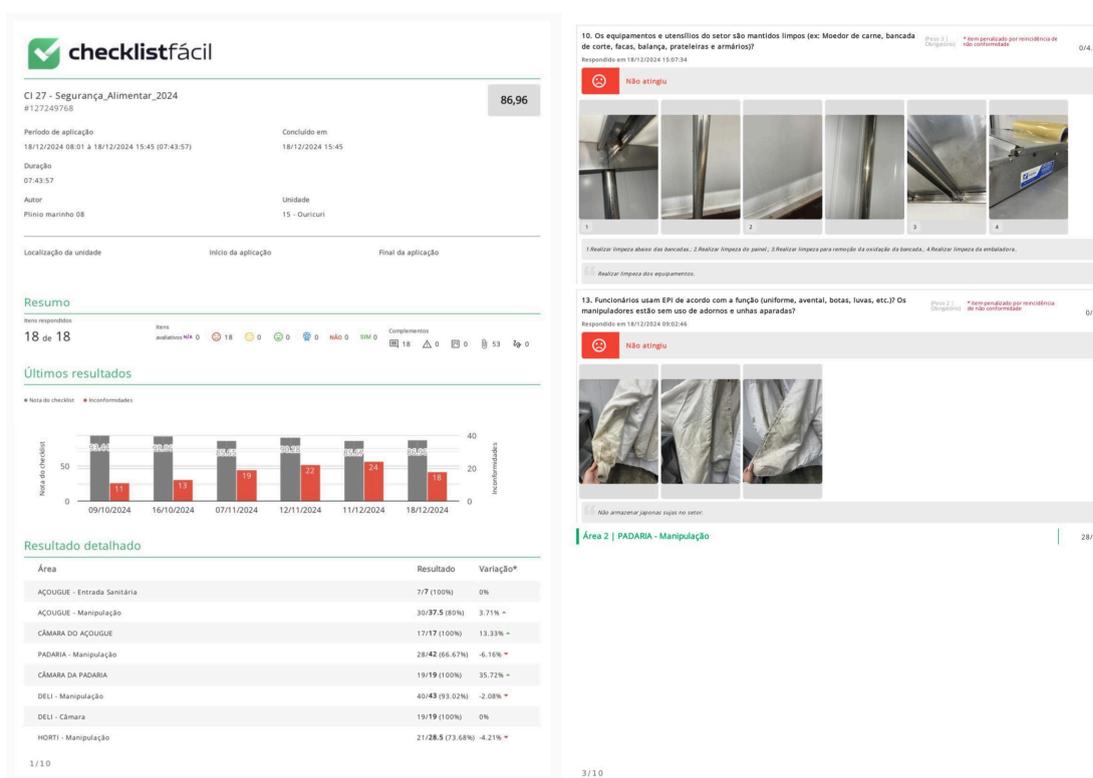


Figura 2 - Primeiras páginas do relatório com nota gerado pelo aplicativo *Checklist Fácil*.

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Nos setores de manipulação, durante as visitas eram avaliados itens, os quais tinham pontuações e pesos respectivos a fim de gerar uma nota final, como higiene e uso correto dos equipamentos de proteção individual (EPI's) dos funcionários. Assim como se os manipuladores estavam livres de adornos e barba, além de possuírem unhas aparadas e limpas.

Também era avaliada a condição de higiene dos equipamentos e do setor de manipulação, como um todo, em relação a ausência de objetos de uso pessoal, objetos em desuso, e condições das instalações.

A frequência de limpeza do setor era observada, a qual deveria ser realizada dentro do prazo estabelecido, de no mínimo três limpezas diárias. Além disso, deveria ser verificado

se o setor possuía acessos ou indícios para vetores e pragas urbanas.

Em relação à procedência e qualidade dos produtos manipulados, após fracionamento os mesmos deveriam ser identificados com nome, data de produção e prazo de validade, dessa forma as informações de rastreabilidade eram armazenadas, no setor, em recipiente adequado. Presença de produtos com alteração sensorial ou data de validade vencida repercutiam em pontuações críticas no aplicativo *Checklist Fácil*, negativamente a nota do setor de manipulação, representando um dos maiores pesos dentre os itens.

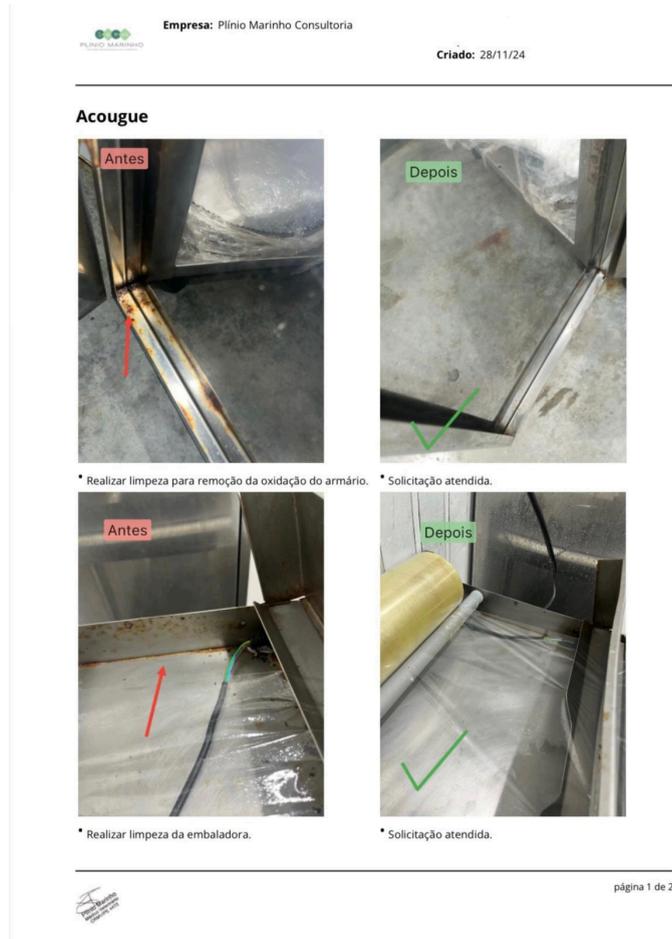


Figura 3 - Imagem de relatório gerado pelo aplicativo *Report and Run*.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

Nessa ótica, o intuito do relatório fotográfico é de conter imagens, da mesma forma que o *Checklist Fácil* das não conformidades encontradas durante a visita, assim como realizar e demonstrar ações corretivas para que os pontos críticos sejam reduzidos. Desta forma o relatório fotográfico era baseado em uma auditoria operacional, com caráter orientativo.

Na figura 4 é possível observar as atividades desenvolvidas durante o período de ESO, e o percentual das 420 horas totais, dedicado a cada uma das atividades específicas.

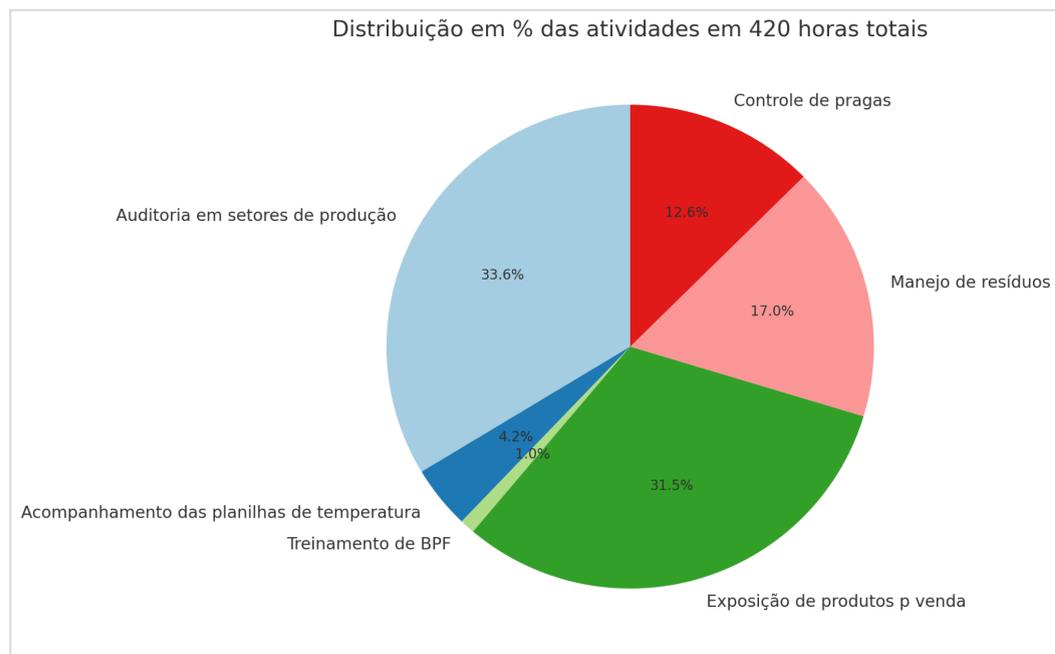


Figura 4 - Distribuição em percentual das atividades realizadas dentre o período de 420 horas totais de ESO e o % de tempo dedicado às atividades.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

É possível observar que boa parte das horas dedicadas no ESO eram voltadas à auditoria nos setores de produção, e à exposição de produtos no salão de loja, pois esses tópicos representam pontos críticos de monitoramento durante as visitas.

### 3.1 Auditoria em setores de produção

Como descrito anteriormente, no açougue (Unidade de Beneficiamento de Carne) eram verificados os itens correspondentes à higiene de colaboradores e equipamentos, organização e limpeza do setor. Foram dadas orientações em relação ao armazenamento das embalagens, identificação dos produtos fracionados, limpeza de expositores e temperaturas recomendadas para exposição dos produtos no balcão de atendimento e de autosserviço, seguindo o padrão de 4°C para carne bovina, suína e aves.

Outro ponto importante é o cuidado na manipulação de produtos de origens distintas, a exemplo o frango e a carne bovina, os quais não devem ser manipulados pelo mesmo colaborador, nem na mesma bancada, assim como esses produtos devem ter utensílios específicos para sua manipulação, os quais devem ser bem higienizados após o uso. Essas são medidas adotadas para que seja evitada a contaminação cruzada, que é caracterizada pela transferência de contaminantes de um produto para outro, de acordo com a Norma Técnica

SESAU 01/2017 (RECIFE, 2017).



Figura 5 - Orientação sobre limpeza do piso do setor e armazenamento das embalagens.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

Também eram acompanhadas ações de limpeza dos setores e entrada sanitária (figura 6), a fim de monitorar o uso correto dos produtos químicos profissionais utilizados, nos quais cada um possui sua particularidade e indicação, assim como do fluxo sanitário.



Figura 6 - Orientação sobre uso dos produtos químicos para higienização do setor e higienização da entrada sanitária.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

Outrossim, durante a auditoria interna nos setores de manipulação eram verificadas as planilhas de temperatura, a fim de observar se as temperaturas nas áreas de manipulação estavam conformes, de forma a garantir a segurança dos alimentos.

### 3.2 Treinamento de Boas Práticas de Fabricação

Como preestabelecido na RDC 216 de 2004 (BRASIL, 2004), os manipuladores de alimentos devem ser capacitados periodicamente como forma de garantir as Boas Práticas de Fabricação dos Alimentos. Esse treinamento (figura 7) englobou assuntos como manipulação higiênica dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, higiene de utensílios e equipamentos, além de higiene pessoal. Esse treinamento deve ser comprovado por meio de documentação.



Figura 7 - Treinamento de Boas Práticas de Fabricação.

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

Além disso, foi debatido com os colaboradores sobre temperatura de armazenamento e exposição, assim como a identificação correta dos produtos, avaliação de qualidade e pesagem de produtos que não possuem peso padrão.

### 3.3 Manejo de Resíduos e Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas (CIP)

O manejo de resíduos e o CIP são intrínsecos, uma vez que o descarte incorreto de resíduos pode ser atrativo para pragas e vetores urbanos. Durante as auditorias internas, eram avaliados itens como instalação correta dos ralos do estabelecimento, possíveis acessos ou abrigos para pragas, assim como avaliado a frequência de descarte do lixo dos setores, e remoção do lixo armazenado nos coletores na área externa.

O Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas está previsto da Resolução da Diretoria Colegiada nº 216 de 2004 como parte das Boas Práticas de Fabricação, e é definido

como um sistema que reúne medidas preventivas e corretivas com o objetivo de evitar a atração, o abrigo, acesso e fiscalização de vetores e pragas urbanas, garantindo a manutenção da qualidade higiênico sanitária dos alimentos (BRASIL, 2004). Este controle foi realizado através de uma equipe especializada de terceirizados, que realizavam o papel de controle de pragas através de uma empresa devidamente regulamentada;

Exemplos de ações que previnem o acesso a pragas dentro de um estabelecimento é a adoção de telas milimétricas nas janelas, portas com fechamento automático nas áreas de preparação de alimentos e adoção de ralos com sistema giratório e tampas fixas (figura 8 - B) (BRASIL, 2004).

Na perspectiva do manejo de resíduos na área de preparação dos alimentos, as lixeiras devem possuir tampa e pedal por acionamento sem contato manual. Esses resíduos devem ser coletados de forma suficiente para que não haja excessos no setor de manipulação, levados a uma área isolada das áreas de preparação e armazenados adequadamente, para evitar contaminação e atrativo a pragas (Figura 8 - A).

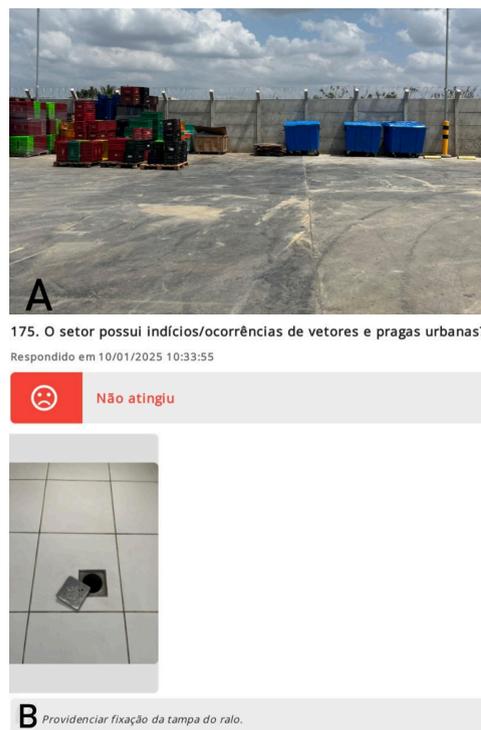


Figura 8- A) Exemplo de área externa com coletores de lixo com tampas devidamente fechadas, evitando atrativo de pragas e vetores. Organização de pallets e coletores que posteriormente serão recolhidos. B) Setor com tampa de ralo solta, apresentando perigo para acesso de pragas urbanas.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

### 3.4 Exposição correta dos produtos para venda

Foi avaliada a exposição de produtos à venda, no que tange a temperatura adequada de armazenamento dos alimentos, em caso de refrigerados, congelados ou em temperatura ambiente. Os mesmos também deveriam ser corretamente identificados. Caso não possuíssem peso padrão, seriam pesados, levando em consideração o peso da embalagem, assim como a tara correta na etiqueta do produto.

O estabelecimento deve adotar todas as medidas previstas na Lei nº 8.078/1990 - Código de Defesa do Consumidor (CDC), evitando fazer com que o consumidor sintá-se lesado. Sendo assim, durante as auditorias, as medidas para que haja a conformidade também foram adotadas (BRASIL, 1990). Dessa forma, produtos que não possuíam peso padrão, deveriam ser pesados, e o peso da embalagem deveria ser compatível com a tara presente na etiqueta do produto, constando também o peso e preço.

Como forma de monitorar a temperatura de exposição correta dos produtos e dos expositores, durante a visita eram monitoradas as planilhas de temperatura dos expositores refrigerados e dos *freezers* congelados. Garantindo, dessa forma, a segurança e qualidade dos alimentos. Também foi verificado as condições de limpeza dos expositores, a fim de evitar contaminação para os produtos expostos.

## 4. DISCUSSÃO DAS ATIVIDADES

As atividades na grande rede de supermercados eram realizadas diariamente durante todo o ESO, a fim de garantir as BPF nos estabelecimentos. As auditorias internas e orientações passadas aos clientes eram pautadas nas legislações brasileiras, conforme previsto na RDC nº 216 de 2004 (BRASIL, 2004), no que tange aos processos de BPF e segurança dos alimentos, assim como a RDC nº 275 de 2002 (BRASIL, 2002), que visa a garantia da padronização de práticas higiênicas sanitárias na indústria de alimentos.

No município de Recife, além das resoluções supracitadas, adere-se também a Norma Técnica SESAU nº 1 de 2017 (RECIFE, 2017) que regulamenta o conjunto de atividades que envolve todas as etapas da cadeia produtiva de alimentos, incluindo desde a importação, produção e manipulação, até a comercialização e uso, garantindo a conformidade com padrões de segurança e qualidade dos alimentos.

O período de vivência no Estágio Supervisionado Obrigatório foi essencial para o

aprofundamento do entendimento sobre a atuação do Médico Veterinário na cadeia produtiva de alimentos, tópico que foi abordado durante a graduação. Nesse contexto, as auditorias internas proporcionaram um grande aprendizado, uma vez que contaram com a supervisão de profissionais, como nutricionistas ou médicos veterinários, que estavam disponíveis para esclarecer eventuais dúvidas durante as visitas realizadas. Durante essas auditorias, foram realizadas abordagens e análises relacionadas ao sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e aos Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos e, conseqüentemente, a proteção do consumidor final.

É notório que a manipulação de alimentos está regulamentada por legislações específicas, que visam assegurar a qualidade e a rastreabilidade dos produtos. Tal regulação é necessária, uma vez que alimentos mal manipulados ou armazenados de forma inadequada podem se tornar veículos de doenças, como as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA), que têm impacto no sistema de saúde, gerando elevados custos públicos. No entanto, essas doenças podem ser prevenidas por meio de orientações adequadas e pela aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

Nesse sentido, o entendimento é que a realização de treinamentos sobre BPF e a elaboração do Manual de Boas Práticas são de fundamental importância. Além disso, destaca-se o papel do Responsável Técnico, cuja função é monitorar e garantir que os estabelecimentos sigam as normas e procedimentos estabelecidos pelas legislações vigentes, assegurando a conformidade e facilitando a supervisão pelos Órgãos Fiscalizadores.

## **II. CAPÍTULO 2 - APLICAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM UMA GRANDE REDE DE SUPERMERCADOS DE PERNAMBUCO.**

### **1. RESUMO**

O alimento é essencial para a sobrevivência humana, sendo imprescindível sua inocuidade. O controle de qualidade, baseado em boas práticas de fabricação e manipulação, é fundamental para prevenir surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar, que impactam a saúde pública e muitas vezes são subnotificados. Nesse contexto, o Médico Veterinário desempenha um papel relevante na prevenção, minimizando erros na manipulação de alimentos, especialmente os Produtos de Origem Animal. O presente trabalho tem como objetivo relatar uma experiência de aplicação de Boas Práticas de Fabricação em uma grande rede de supermercados de Pernambuco, atendida pela empresa Plínio Marinho Consultoria, nas cidades de Carpina, Arcoverde e Ouricuri. Foi possível observar que houve diminuição das não conformidades, encontradas na maioria dos estabelecimentos, demonstrando a eficiência das ações corretivas aplicadas. Assim, as auditorias realizadas em uma grande rede de supermercados, distribuída no estado de Pernambuco e atendida pela empresa Plínio Marinho Consultoria, possibilitam avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos varejistas e implementar as normas sanitárias vigentes, o que contribui com a saúde única daquela região.

Palavras-chaves: Segurança dos Alimentos; Legislação Sanitária; Saúde Única.

### **2. INTRODUÇÃO**

O alimento é fundamental para a sobrevivência humana, desempenhando um papel crucial na nutrição e no funcionamento do organismo. Para cumprir essa função, é essencial que o mesmo seja saudável e livre de contaminações que possam ocasionar doenças. Assim, o controle de qualidade torna-se indispensável, pois abrange as boas práticas de higiene na produção dos alimentos, como apontam Pedroso e Bernardino (2016).

Os contaminantes são substâncias ou agentes de origem biológica, química ou física que, presentes nos alimentos, podem ser prejudiciais à saúde humana ou afetar a qualidade do produto (BRASIL, 2004). Como afirmam Venturi et al. (2021), as boas práticas referem-se a

alimentos que são manipulados e distribuídos seguindo regras de higiene e segurança sanitária, garantindo a ausência de contaminação.

Ao realizar um recorte da série histórica de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) no Brasil, de 2014 a 2023, são totalizados 6874 surtos de doenças, cujo ano de 2023 foi o ano que mais teve surtos: cerca de 1162 (BRASIL, 2024). De acordo com Bernardes et al. (2018), é válido ressaltar que surtos de DTHA causam um impacto na saúde pública, além de muitas vezes serem subnotificados no sistema de saúde.

Essas informações corroboram a importância da prevenção desses episódios, área na qual o Médico Veterinário pode atuar a partir da prevenção, com diminuição de danos e erros na manipulação de alimentos, em especial os Produtos de Origem Animal (POA). Este fato está assegurado na Resolução nº 008 de 2016 do Conselho Regional de Medicina Veterinária de Pernambuco (CRMV-PE, 2016), assim como na Resolução nº 1573 de 2023, capítulo 2 e artigo 3º do Conselho Federal de Medicina Veterinária (CFMV, 2023).

Diante do exposto, os supermercados desempenham um papel fundamental ao oferecer aos consumidores acesso a alimentos, sendo, portanto, indispensável o controle rigoroso desses estabelecimentos, assim como ocorre com outros serviços de alimentação. Esse controle não apenas garante a qualidade e a segurança dos alimentos, mas também contribui para a redução de perdas, especialmente de produtos perecíveis, e para a obtenção de um retorno financeiro positivo. Para isso, os supermercados devem cumprir as legislações vigentes relacionadas às Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, conforme estabelece a RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 (BRASIL, 2004; PEDROSO e BERNARDINO, 2016).

Este estudo adotou a metodologia de relato de experiência com o propósito de descrever a aplicação de Boas Práticas de Fabricação em uma grande rede de supermercados de Pernambuco, atendida pela empresa Plínio Marinho Consultoria. A análise foi realizada com base em dados provenientes das unidades localizadas nas cidades de Ouricuri, Carpina e Arcoverde. O direcionamento da pesquisa foi de avaliar as não conformidades, baseadas nas Boas Práticas de Fabricação, mais frequentemente identificadas durante as visitas realizadas no Estágio Supervisionado Obrigatório e apresentar as ações corretivas orientadas, de modo a assegurar a conformidade com as legislações sanitárias vigentes.

### 3. DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

A empresa prestadora de serviço, Plínio Marinho Consultoria, tem o enfoque em segurança de alimentos e controle de qualidade em supermercados, com objetivo de garantir um alimento inócuo e seguro para o consumidor final. Dessa forma, se evita que o estabelecimento seja surpreendido negativamente em fiscalizações e resguarda o consumidor final.

#### 3.1 Auditorias internas

Semanalmente foram realizadas visitas aos estabelecimentos localizados nos municípios de Ouricuri, Carpina e Arcoverde, localizados em Pernambuco (Brasil). As visitas ocorriam com a finalidade de orientar os colaboradores, analisar APPCC e a aplicação de POPs. Logo tinham a finalidade de manter a qualidade higiênico sanitária dos processos adotados no supermercado, assim como alinhar os procedimentos às Boas Práticas de Fabricação, com embasamento principalmente na RDC nº 216 de 2004 e na RDC nº 275 de 2002 (BRASIL 2004; BRASIL, 2002).

#### 3.2 Diagnóstico situacional

Ao fim de cada visita, foram gerados relatórios fotográficos, pelo aplicativo *Report and Run*, sendo um relatório fotográfico e orientativo, ou pelo aplicativo *Checklist Fácil*, o qual fazia notas. Esses relatórios serviam como um diagnóstico do *status* da loja, avaliando se ela está péssima, boa ou excelente, no que diz respeito às BPF.

Os itens avaliados durante as visitas constam em legislações sanitárias: RDC nº 216 de 2004 (ANVISA); RDC nº 275 de 2002 (ANVISA) e Portaria nº 368 de 1997 (MAPA) (BRASIL, 2004; BRASIL, 2002; BRASIL, 1997): 1. higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios; 2. controle integrado pragas; 3. abastecimento de água; 4. manejo dos resíduos; 5. manipuladores; 6. matérias-primas, ingredientes e embalagens; 7. preparação, armazenamento e transporte do alimento preparado; 8. exposição ao consumo do alimento preparado; 9. documentação; 10. procedimentos operacionais padronizados.

## 4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

### 4.1 Resultados

Na unidade de Carpina, conforme ilustrado na figura 9, observa-se que as notas geradas pelo aplicativo *Checklist* Fácil apresentaram consideráveis variações ao longo do período analisado, com destaque para o início do mês de novembro, que registrou o maior número de não conformidades.

É importante destacar que as não conformidades mais recorrentes durante as visitas à unidade de Carpina foram relacionadas à limpeza de equipamentos em setores de manipulação, como o açougue, e à presença de produtos com alteração sensorial, com ênfase nos derivados de leite, como os queijos (figura 10).

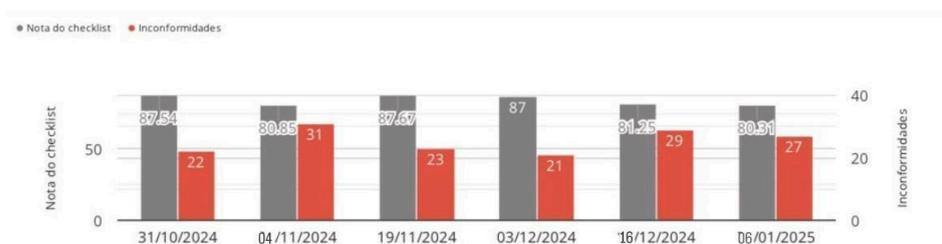


Figura 9 - Histórico de notas no estabelecimento de Carpina, gerado pelo aplicativo *Checklist* Fácil.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).



Figura 10 - Queijo mussarela com alteração sensorial de coloração rosada e pontos escurecidos.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

Em contrapartida, na unidade de Arcoverde houve uma redução de não conformidades durante as visitas com relatório gerado pelo aplicativo *Checklist Fácil*, como é possível observar na figura 11.

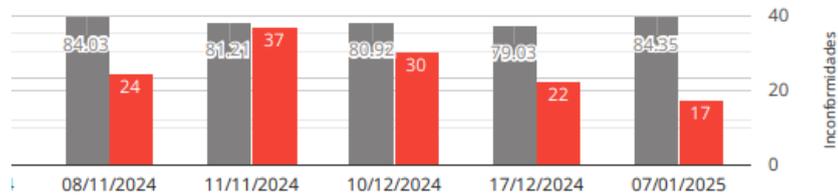


Figura 11 - Histórico de notas no estabelecimento de Arcoverde, gerado pelo aplicativo *Checklist Fácil*.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

As não conformidades mais frequentemente registradas nesta unidade referem-se à presença de produtos com data de validade vencida nas áreas de vendas, uma situação observada em grande parte das auditorias realizadas. Além disso, houve reincidência de objetos em desuso na área externa, como pallets quebrados, e a insuficiência de coletores de lixo, o que levou ao acúmulo de resíduos e condições propícias para a atração de pragas e vetores, uma vez que não era possível fechar adequadamente a tampa dos coletores, como demonstrado na figura 12.

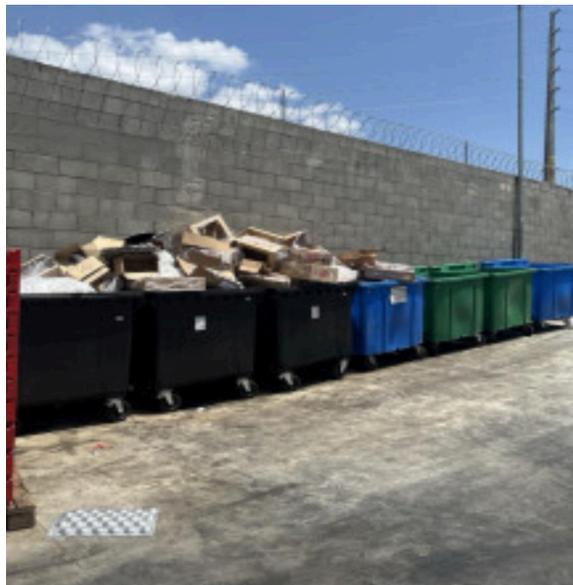


Figura 12 - Coletores de lixo com tampa aberta na cidade de Arcoverde.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

Concomitantemente, o estabelecimento localizado na cidade de Ouricuri (figura 13)

teve uma diminuição na incidência de não conformidades durante as visitas sequenciadas, demonstrando a efetividade das ações corretivas e a importância das auditorias orientativas e avaliativas.

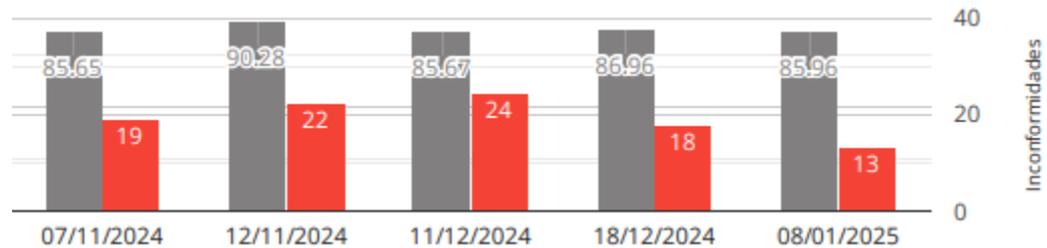


Figura 13 - Histórico de notas no estabelecimento de Ouricuri, gerado pelo aplicativo *Checklist Fácil*.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2025).

Durante as visitas técnicas, foram constatadas não conformidades críticas, destacando-se a presença de produtos com data de validade vencida na área de vendas (Figura 14), situação semelhante à observada na unidade de Arcoverde.



Figura 14 - Produtos com data de validade vencida recolhidos da área de vendas na cidade de Ouricuri.

**Fonte:** Arquivo pessoal (2024).

Além disso, foram identificadas inadequações relacionadas à higienização e a organização dos setores de produção (figura 15).



Figura 15 - Oportunidades de higienização não conforme de utensílios e instalações.

Fonte: Arquivo pessoal (2024).

#### 4.1.1 Ações corretivas

Com base nas auditorias realizadas durante o período de ESO, no quadro 1 são apontadas as não conformidades e as respectivas ações corretivas orientadas durante as visitas nos estabelecimentos de Carpina, Arcoverde e Ouricuri.

<b>Não conformidade</b>	<b>Ação corretiva</b>
Alteração sensorial em produtos perecíveis	Descartar produtos com alteração sensorial/ impróprios para consumo. Armazenar produtos perecíveis sob temperatura adequada, orientada pelo fabricante. Manter os produtos distantes de contaminantes e verificar se a embalagem está íntegra.
Limpeza insuficiente de utensílios e instalações	Aumentar a frequência de limpeza dos utensílios e instalações. Manter chairas e facas armazenadas em recipientes com tampa, evitando contaminação. Utilizar produtos químicos adequados para higienização das instalações.
Presença de produtos com data de validade vencida na área de vendas	Destino adequado dos produtos com alteração sensorial. Aumentar a frequência da brigada de validade no estabelecimento. Manter setor de avarias/ produtos impróprios para consumo devidamente identificado e separado dos demais itens. Seguir sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai).
Armazenamento inadequado dos resíduos gerados, presença de objetos em desuso na área externa.	Providenciar coletores de lixo comum em quantidade apropriada de forma a suprir a quantidade diária de resíduos gerados nos setores de manipulação. Remover/descartar objetos em desuso da área externa.

Quadro 1 - Não conformidades encontradas e suas respectivas ações corretivas em estabelecimentos no estado de Pernambuco.

Fonte: Arquivo pessoal (2025).

As ações corretivas orientadas foram baseadas na Resolução nº 216/2004 que apresenta os requisitos higiênico-sanitários gerais para serviços de alimentação (BRASIL, 2004).

#### **4.2 Discussão**

De acordo com Venturi et al. (2021), a segurança dos alimentos está diretamente relacionada à garantia de que os alimentos sejam seguros para consumo. Isso significa que eles devem ser produzidos e distribuídos sob condições higiênico-sanitárias adequadas, garantindo a ausência de contaminações de natureza química, física ou biológica. As visitas e auditorias realizadas a uma grande rede de supermercados de Pernambuco, nesse contexto, desempenharam um papel essencial para orientar os profissionais envolvidos nas não conformidades, por meio da descrição das ações corretivas; verificar se um determinado produto estava impróprio para consumo e descartar alimentos inseguros.

Na unidade de Carpina, as não conformidades relacionadas à limpeza de equipamentos em setores de manipulação foram devidamente registradas e capacitações foram realizadas com os responsáveis. Esta ação corrobora os direcionamentos de Brasil (2004), cujo regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação determina que as operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência, a fim de garantir a manutenção dessas condições e minimizar o risco de contaminação do alimento. No que se refere à alteração sensorial, encontrada em um produto lácteo que foi destruído, a provável causa foi por abandono de carrinho e, conseqüentemente, exposição do lácteo à temperatura inadequada de conservação. Nesse caso, o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos orienta que os produtos acabados devem ser armazenados em condições tais que impeçam a alteração do produto (BRASIL, 1997): ocorrendo alterações, deve ser descartado (BRASIL, 2002).

Se tratando da unidade de Arcoverde e Ouricuri, a diminuição das não conformidades durante as visitas mensais foi reflexo das ações orientativas aos funcionários do estabelecimento. Neste caso, houve menos perdas de produtos por vencimento da validade e resolução do acúmulo de resíduos. Segundo Brasil (2002), produtos com prazos de validade vencidos, recolhidos do mercado, devem ser devidamente identificados e armazenados em local separado e de forma organizada. Quanto ao armazenamento de resíduo e materiais não comestíveis, deverão existir meios para sua guarda, antes da eliminação pelo estabelecimento, de forma que se impeça a presença de pragas e evite a contaminação dos alimentos, da água

potável, do equipamento, dos prédios e vias internas de acesso (BRASIL, 1997).

Diante do exposto, caso não houvessem as auditorias e aplicação das ações corretivas, as situações de não conformidades, encontradas neste estudo, poderiam ter levado à ocorrência de doenças veiculadas por água e alimentos, assim como levar a intervenções de órgãos de fiscalização.

Para Venturi et al. (2021), enfermidades causadas pela ingestão de água e alimentos contaminados representam um grave problema de saúde pública e geram riscos de morte de pessoas e animais, principalmente pela ação patogênica da *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* e *Salmonella* spp.

De acordo com Brasil (2004), para minimizar riscos de DVHA, a água utilizada para manipulação de alimentos deve ser potável, passando por análise físico-química e microbiológica, e o reservatório de água deve ser higienizado num intervalo máximo de seis meses. As condições da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade estão dispostas na portaria GM/MS n°888 de 2021, a qual aborda os padrões físico-químicos para análise de água, a exemplo: cor, odor, pH, turbidez, cloro e ferro. Assim como os critérios microbiológicos, como a ausência em 100 mL da amostra, de Coliformes totais e *Escherichia coli* (BRASIL, 2021).

Ao verificar o descumprimento de normas sanitárias e práticas higiênicas que resguardam o consumidor, o Departamento de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON), órgão fiscalizador que garante proteção dos direitos dos consumidores, poderia deliberar multas ao estabelecimento (BRASIL, 1990). No mesmo sentido, a Vigilância Sanitária (VISA) interviria por meio de medidas preventivas, como apreensão, recolhimento, proibição, suspensão de armazenamento e comercialização de alimentos; ou por medidas cautelares, através de interdição do estabelecimento em que sejam flagrantes os indícios de alteração ou adulteração do produto (ANVISA, 2022).

## 5. CONCLUSÃO

As auditorias realizadas em uma grande rede de supermercados, distribuída no estado de Pernambuco e atendida pela empresa Plínio Marinho Consultoria, possibilitou avaliar as condições higiênico-sanitárias de estabelecimentos varejistas e implementar as normas sanitárias vigentes, o que contribui com a saúde única daquela região.

## 6. CONSIDERAÇÕES FINAIS

As alterações e contaminações alimentares podem ser ocasionadas por diversos fatores, sendo eles detalhados em normas higiênico-sanitárias vigentes no Brasil, e ocasionar riscos à saúde única. Nesse contexto, a adoção de boas práticas de fabricação é essencial para prevenir agravos aos humanos, animais e meio ambiente, assim como minimizar perdas econômicas no comércio de alimentos.

A experiência vivida, através das atividades de rotina na empresa Plínio Marinho Consultoria, foi de grande importância para a elucidação da atuação do médico veterinário como Responsável Técnico em serviços de alimentação, possibilitando uma vivência prática do que foi visto, de forma teórica, durante a graduação.

## 7. REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Riscos sanitários - fiscalização sanitária: entenda as ações realizadas pela Anvisa. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/noticias-anvisa/2022/fiscalizacao-sanitaria-entenda-as-acoes-realizadas-pela-anvisa>. Acesso em: 05 fev. 2025.

BERNARDES, Nicole Blanco; FACIOLI, Larissa de Souza; FERREIRA, Maria Luzia; COSTA, Raissa de Moura; SÁ, Ana Cristina Fonseca. Intoxicação Alimentar Um Problema de Saúde Pública. **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, v. 12, n. 42, p. 894-906, 2018.

BRASIL - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.** DOU. Brasília, DF. 16 set. 2004. Seção 1, p. 1.

BRASIL - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro 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.** DOU. Brasília, DF. 06 de nov. 2002. Seção 1, p. 126.

BRASIL. **Regulamento Técnico Sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas**

**Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.** Portaria nº 368 de 04 de setembro de 1997. 11f.

BRASIL. Ministério da Saúde. Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar no Brasil: Informe 2024. Fonte: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/d/dtha/publicacoes/surtos-de-doenças-de-transmissão-hídrica-e-alimentar-no-brasil-informe-2024>. Acesso em: 06 jan. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Portaria GM/MS nº 888 de 04 de maio de 2021. Dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.** DOU. Brasília, DF. 04 de maio de 2021.

BRASIL. Presidência da República, Casa Civil, Subchefia para Assuntos Jurídicos. Lei n. 8078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/18078compilado.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%208.078%2C%20DE%2011%20DE%20SETEMBRO%20DE%201990.&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20prote%C3%A7%C3%A3o%20do%20consumidor%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAncias](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18078compilado.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%208.078%2C%20DE%2011%20DE%20SETEMBRO%20DE%201990.&text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20prote%C3%A7%C3%A3o%20do%20consumidor%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%AAncias). Acesso em: 05. fev, 2025. 23f.

CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA (CFMV). **Diretrizes de Atuação do Médico Veterinário na Responsabilidade Técnica em Estabelecimentos de Produtos de Origem Animal.** 1. ed. Brasília: CFMV, 2023. 71 p.

CONSELHO REGIONAL DE MEDICINA VETERINÁRIA DE PERNAMBUCO (CRMVPE). **Manual do Responsável Técnico.** 2. ed. Recife: CRMV-PE, 2016. p. 13-16.

PEDROSO, Kátia Rejane Pereira de Queiroga; BERNARDINO, Priscilla Diniz Lima da Silva. Aspectos higiênico sanitários de estabelecimento comercial do tipo supermercado de grande porte. **Revista Eletrônica Científica Inovação e Tecnologia**, v. 1, n. 13, p. 68-82, 2016. Acesso em: 11 jan. 2025.

RECIFE. Prefeitura do Recife. Norma Técnica SESAU, nº 1 de 01 de junho de 2017.

Disponível em:

**[https://www.normasbrasil.com.br/norma/norma-tecnica-1-2017-recipe\\_344302.html](https://www.normasbrasil.com.br/norma/norma-tecnica-1-2017-recipe_344302.html)**.

Acesso: 05, fev. 2025.

VENTURI, Ivonilce; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Grupo A, 2021. E-book.

ISBN 9786556901602. Disponível em:

**<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>**. Acesso em: 10 jan.

2025.