

# CARTILHA DO SELO DE QUALIDADE DO DEPARTAMENTO DE ABASTECIMENTO



**JUNDIAÍ**  
PREFEITURA

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO,  
TECNOLOGIA E EMPREGO

# ÍNDICE

- SELO DE QUALIDADE: O QUE É? PARA QUE SERVE?	04
- COMO FUNCIONA? QUEM PODE SE INSCREVER?	05
- COMO SE INSCREVER?	06
- APÓS A SOLICITAÇÃO E ENTREGA DOS DOCUMENTOS, QUAIS OS PRÓXIMOS PASSOS?	07
- DÚVIDAS COMUNS	08
- GLOSSÁRIO	15

# GLOSSÁRIO

**UNIDADE COMERCIAL:** bancas, trailers ou quaisquer adaptações ambulantes;

**MBP – MANUAL DE BOAS PRÁTICAS:** documento com esclarecimentos sobre os cuidados na manipulação do alimento, com informações gerais como: limpeza, controle de pragas, uso da água, procedimentos de higiene, saúde dos funcionários, treinamento dos colaboradores, destinação do lixo, e produção de alimentos saudáveis.

No portal da ANVISA, está disponível a Cartilha de “Boas Práticas no Serviço de Alimentação”, que também pode ser acessada pelo link abaixo:

<https://midi.as/CartilhaBoasPraticas>

Além disso, no link abaixo, está também disponível o curso online gratuito sobre manipulação:

[https://midi.as/Curso\\_Manipulacao](https://midi.as/Curso_Manipulacao)

**POP – PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO:** documento que descreve o passo-a-passo das tarefas do estabelecimento. É como uma receita de bolo, que deve ser seguida rigorosamente, para que tudo vá bem. O POP destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-las, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita.

No site do Departamento de Abastecimento você pode encontrar o formulário para requerer a certificação por meio do Selo de Qualidade, além de informações sobre os itens que serão avaliados nas listas de verificação aplicadas pelos Agentes Fiscais nas vistorias.

Confira em:

<https://abastecimento.jundiai.sp.gov.br>

# SELO DE QUALIDADE: O que é? Para que serve?

O **Selo de Qualidade** do Departamento de Abastecimento da Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo (UGAAT) tem como objetivo certificar os permissionários cadastrados e valorizar os empreendedores de destaque no segmento, destacando as boas práticas com relação aos produtos comercializados, bem como o atendimento ao consumidor final.

A certificação é uma tendência mundial e garante segurança e qualidade ao consumidor. O Selo amplia também o leque de oportunidades de negócios aos empresários, por meio da inovação e modernização, e atrai de cada vez mais consumidores aos equipamentos de Abastecimento no Município.



## Como funciona?

Os **Selos de Qualidade** divide-se nas categorias Bronze, Prata, Ouro e Diamante, e tem validade de um ano. A certificação atesta que o permissionário está atento e cumpre as normas vigentes, que envolvem desde o recebimento da matéria prima até a embalagem e distribuição.



Selo Bronze



Selo Prata



Selo Ouro



Selo Diamante

## Quem pode se inscrever?

Podem se inscrever os permissionários cadastrados no Departamento de Abastecimento interessados em certificar as boas práticas no desenvolvimento de suas atividades e no reconhecimento das responsabilidades fiscal e empresarial na produção e comercialização de alimentos ou produtos manufaturados, bem como na prestação de serviços.

### **FIQUE ATENTO!**

A certificação da empresa é um processo gratuito realizado pela equipe do Departamento de Abastecimento, que confere o Selo de Qualidade ao final do processo de avaliação.



## Como se inscrever?

Os interessados devem comparecer ao Departamento de Abastecimento da Unidade de Gestão de Agronegócio, Abastecimento e Turismo (UGAAT), que fica no 5º andar - Ala Norte do Paço Municipal, localizado na avenida da Liberdade, s/n, Jardim Botânico, e solicitar o formulário para certificação. São também necessárias as cópias dos seguintes documentos:

- Cartão de CNPJ;
- Notas Fiscais de compra de matéria prima/produtos dos últimos 3 meses;
- Atestado de Saúde do solicitante e funcionários (se houver manipulação);
- Laudo de Aferimento das balanças (se houver venda por quilo);
- Comprovante do vínculo empregatício dos funcionários (se houver).

# Quais os próximos passos, após a solicitação e entrega dos documentos?

A equipe do Departamento de Abastecimento irá conferir a documentação e aplicar as listas de verificação do Departamento para os diferentes segmentos, formuladas com base nas legislações Sanitária, Trabalhista e Municipal, nos códigos de Defesa do Consumidor e de Conduta Empresarial.

Para mais informações sobre as listas de verificação, o munícipe pode acessar o site do Departamento: [abastecimento.jundiai.sp.gov.br](http://abastecimento.jundiai.sp.gov.br).

Uma pontuação será gerada e o solicitante será chamado para tomar conhecimento do resultado. Além disso, uma lista dos itens não cumpridos será entregue para que o solicitante saiba quais as adequações deverá fazer para elevar a pontuação. Caso alcance a pontuação mínima de 70%, ele receberá o deferimento da solicitação juntamente com o Selo. Caso não alcance a pontuação mínima, terá um prazo prorrogável de 30 dias para demonstrar interesse na continuidade do processo.

A certificação por meio do **Selo de Qualidade** terá validade de um ano, a contar da data de emissão, e deverá ser renovado pela empresa quando do seu vencimento.

## O SELO DE QUALIDADE É OBRIGATÓRIO?

Para quem já for cadastrado, a certificação será opcional. Já para os novos permissionários, a classificação integrará o processo de cadastramento.

## QUANDO POSSO SOLICITAR O SELO?

O prazo para requerimento da certificação é contínuo.

# DÚVIDAS COMUNS

## COMO DEVE SER O EQUIPAMENTO DE ILUMINAÇÃO?

O equipamento de iluminação dos locais de armazenamento, de manipulação, do meio de transporte e da unidade comercial deve conter proteção contra quedas e explosões.



## COMO DEVEM SER AS LIXEIRAS?

As lixeiras devem ter acionamento mecânico, por pedal, por exemplo, para que não haja contato direto de quem manipula as mercadorias com a mesma. Essa exigência não é necessária para unidades que não comercializam produtos alimentícios.



## POR QUE NÃO DEVEM SER USADOS ADORNOS, MAQUIAGEM OU ESMALTES?

Esses itens podem causar contaminação na manipulação, produção ou venda. Brincos e pulseiras, por exemplo, podem se desprender e cair sobre os produtos. Já lascas de esmalte também podem se desprender e contaminá-los durante a produção e armazenamento.



## **PODEM SER USADOS PANOS DE PRATO NAS INSTALAÇÕES?**

Não. Os panos utilizados devem ser descartáveis, a fim de evitar a contaminação dos produtos.



## **ONDE DEVEM FICAR ARMAZENADOS OS EQUIPAMENTOS E PRODUTOS DE LIMPEZA?**

Equipamentos, como vassouras e rodos, e produtos saneantes usados na limpeza devem ficar separados das áreas de armazenamento, produção e transporte de mercadorias, a fim de evitar a contaminação. A higienização desses itens também deve ser feita fora da área de manipulação dos produtos.



### **FIQUE ATENTO!**

Os produtos saneantes devem conter identificação de rotulagem do distribuidor e fabricante, data de validade e data de manipulação, quando fracionados.

### **POR QUE VENTILADORES NÃO PODEM SER USADOS?**

Ventiladores podem propagar partículas contaminantes suspensas no ar. O uso de exaustores e ar condicionado, entretanto, é permitido, desde que possuam filtros higienizáveis e tela de prevenção para a entrada de pragas.



### **QUAL O TIPO DE PROTEÇÃO DEVEM CONTER AS PORTAS E JANELAS?**

As portas e janelas devem estar devidamente protegidas por telas milimétricas, ajustadas aos batentes, de forma a não permitir a invasão de insetos ou roedores. São preferíveis telas removíveis, o que facilita a limpeza e a manutenção. Outro quesito é o fechamento automático das portas, para que não haja o contato direto com as maçanetas

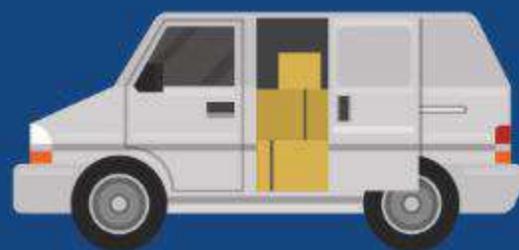


## **POR QUE É NECESSÁRIO DISPONIBILIZAR O MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) E O PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO (POP) NO AMBIENTE DE TRABALHO?**

O Manual de Boas Práticas (MBP) e o Procedimento Operacional Padrão (POP) garantem a padronização na execução das tarefas e servem de roteiro para cada uma das atividades desenvolvidas, tanto nas áreas de manipulação dos produtos, como de armazenamento. Por isso, a sua disponibilidade por escrito propicia que diversos envolvidos possam executar de forma correta e de acordo com as normas vigentes os processos de manipulação, além de sanar eventuais dúvidas.

## **QUAL A MANEIRA CORRETA PARA O TRANSPORTE DE MERCADORIAS?**

O transporte das mercadorias, matérias-primas alimentícias ou manufaturadas, do local de armazenamento e produção até a unidade comercial de produtos, deve ser feito de maneira adequada e em veículo apropriado. Na ausência de sistema de refrigeração, os produtos alimentícios devem ser transportados em vasilhames isotérmicos, a fim de garantir sua integridade.



## **POR QUE OS PROCEDIMENTOS NA UNIDADE COMERCIAL EXIGEM VESTIMENTA ADEQUADA?**

Estar devidamente paramentado e usar toucas na montagem e desmontagem das instalações reduzem o risco de contaminação física e biológica, como cabelos, pelos e suor.



## **POR QUE DEVO MANTER VISÍVEL O CÓDIGO DE DEFESA DO CONSUMIDOR?**

Conforme previsto pela Lei Federal 12.291/10, o consumidor deve ter o Código ao seu alcance e em local visível para consulta, sem que precise solicitá-lo, em todo estabelecimento ou Unidade Comercial.



## **POR QUE DEVO MANTER LIXEIRA EM MINHAS INSTALAÇÕES?**

Manter à disposição equipamentos de higiene e limpeza e fazer a coleta do lixo após o término das atividades, independente da ação de limpeza pública prevista, demonstram responsabilidade social e ambiental.



## **POR QUE DEVO POSSUIR UM EXTINTOR DE INCÊNDIO NA UNIDADE COMERCIAL?**

Isso garante a segurança dos permissionários, funcionários e fregueses em casos de emergência, evitando com rapidez a propagação do fogo e maiores danos.



## **O QUE É O ASO?**

O Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) é um documento que atesta a aptidão do permissionário e demais funcionários a operacionalizar as atividades comerciais envolvidas. Normalmente o médico habilitado para tanto é o médico do trabalho.



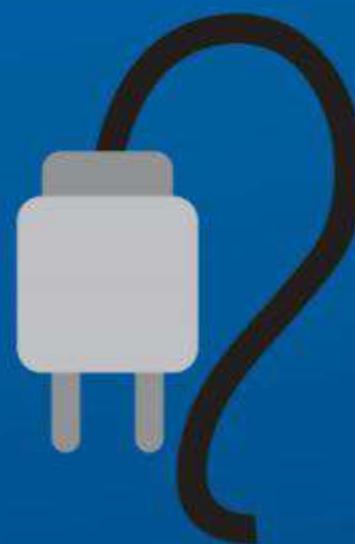
## **QUAL A INSTALAÇÃO NECESSÁRIA PARA OS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO?**

As unidades comerciais que manipulam produtos alimentícios devem dispor de um pia com água potável, sabão líquido e papel descartável (não reciclado) na papeleira para higienização das mãos.



## **COMO DEVEM SER AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS?**

As unidades comerciais, locais de armazenamento e manipulação, além dos meios de transporte, devem dispor de instalações elétricas de acordo com as normas vigentes. Fios descascados e emendados, tomadas soltas, com adaptadores e ligadas ao mesmo tempo em um mesmo ponto de distribuição de energia podem sobrecarregar as instalações, causando curto-circuito e até mesmo incêndio.



## **TODAS AS UNIDADES COMERCIAIS DEVEM POSSUIR LONA LISTRADA?**

Sim. Tanto as bancas quanto os veículos adaptados (incluindo bicicletas) devem possuir lona ou cobertura listrada, além de saia nas mesmas cores, conforme o padrão visual determinado pela Lei 2.367/79.

As cores vermelha e branca indicam a comercialização de produtos alimentícios; verde e branca, de verduras, frutas e legumes; e azul e branca, de produtos manufaturados.





**JUNDIAÍ**  
PREFEITURA

DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO,  
TECNOLOGIA E EMPREGO

**Prefeito Municipal:** Luiz Fernando Machado  
**Gestor da Unidade de Agronegócio, Abastecimento e Turismo:** Eduardo José da Silveira Alvarez  
**Diretoria do Departamento de Abastecimento:** Verônica Pavan  
**Diretoria do Departamento de Agronegócio:** Isabel Cristina Fialho Harder  
**Equipe Técnica:** Daniele Alessandra Maso Abe, Sílvia Regina Reis Santaella

<https://abastecimento.jundiai.sp.gov.br>  
(11) 4589-8400  
Agosto de 2019