Conformidade regulatória: análise do conhecimento de pequenos negócios de alimentos em Porto Alegre/RS e região metropolitana

Regulatory compliance: an analysis of small food businesses' knowledge in Porto Alegre/RS and the metropolitan region

Cumplimiento regulatorio: análisis del conocimiento de los pequeños negocios de Alimentos en Porto Alegre/RS y la región metropolitana

Brunna Schnorr Dutra¹
Melissa Walter²
Paula Michele Abentroth Klaic³

RECEBIDO EM 06/11/2024
ACEITO EM 29/04/2025

RESUMO

O Brasil registrou uma média anual de 687 surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar entre 2014 e 2023. Essas doenças afetaram mais de 110 mil pessoas e resultaram em 121 óbitos, com a maior ocorrência em residências, seguida de restaurantes, padarias e similares. Diante do crescimento no número de microempreendedores individuais registrados no setor de alimentos e do alarmante número de brasileiros que vendiam comida irregularmente nas ruas, no ano de 2018, este estudo teve como objetivo elucidar o estado corrente de conhecimento que pequenos negócios de alimentos em Porto Alegre/RS e região metropolitana têm sobre as normas e regulamentações específicas do setor. A pesquisa, de natureza quantitativa e descritiva, utilizou um questionário online para coletar dados demográficos e informações sobre o conhecimento geral dos entrevistados acerca dos regulamentos pertinentes à produção e

1 Instituto Federal Farroupilha, *Campus Santa Rosa*, Santa Rosa, RS, Brasil.
brunnaschnorr@gmail.com - <https://orcid.org/0009-0000-5178-9249>

2 Instituto Federal Farroupilha, *Campus Santa Rosa*, Santa Rosa, RS, Brasil.
melissa.walter@iffarroupilha.edu.br - <https://orcid.org/0000-0003-0535-0352>

3 Instituto Federal Farroupilha, *Campus Santa Rosa*, Santa Rosa, RS, Brasil.
paula.klaic@iffarroupilha.edu.br - <https://orcid.org/0000-0002-4350-4597>

comercialização de alimentos. Embora muitos participantes tenham afirmado que compreendem e seguem plenamente as normas, os resultados revelaram que uma parte significativa ainda desconhece ou aplica de maneira inadequada os regulamentos específicos de seu setor, evidenciando lacunas significativas na conformidade regulatória neste segmento.

PALAVRAS-CHAVE: regulamentos legais para alimentos; comerciantes de alimentos; alimentos prontos para consumo.

ABSTRACT

Between 2014 and 2023, Brazil recorded an annual average of 687 outbreaks of waterborne and foodborne diseases, affecting over 110,000 individuals and resulting in 121 deaths. The majority of these outbreaks occurred in residences, followed by restaurants, bakeries, and similar establishments. In light of the increasing number of individual microentrepreneurs registered in the food sector and the alarming number of Brazilians selling food informally on the streets in 2018, this study aimed to clarify the current state of knowledge among small food businesses in Porto Alegre/RS and the metropolitan region regarding specific sector regulations. The research, which was quantitative and descriptive in nature, employed an online questionnaire to gather demographic data and information on the general knowledge of respondents regarding regulations pertinent to food production and marketing. Although many participants claimed to fully understand and comply with the regulations, the results revealed that a significant portion still lacks awareness or misapplies specific sector regulations, highlighting substantial gaps in regulatory compliance within this segment.

KEYWORDS: legal regulations for food; food vendors; ready-to-eat foods.

RESUMEN

Entre 2014 y 2023, Brasil registró un promedio anual de 687 brotes de enfermedades transmitidas por agua y alimentos, que afectaron a más de 110,000 personas y resultaron en 121 muertes. La mayor parte de estos brotes ocurrió en residencias, seguido de restaurantes, panaderías y establecimientos similares. En vista del crecimiento en el número de microempresarios individuales registrados en el sector alimentario y del alarmante número de brasileños que vendían comida de manera irregular en las calles en 2018, este estudio tuvo como objetivo esclarecer el estado actual del conocimiento que los pequeños negocios de alimentos en Porto Alegre/RS y la región metropolitana tienen sobre las normas y regulaciones

específicas del sector. La investigación, de carácter cuantitativo y descriptivo, utilizó un cuestionario en línea para recolectar datos demográficos e información sobre el conocimiento general de los encuestados acerca de los reglamentos pertinentes a la producción y comercialización de alimentos. Aunque muchos participantes afirmaron comprender y seguir plenamente las normas, los resultados revelaron que una parte significativa aún desconoce o aplica de manera inadecuada las regulaciones específicas de su sector, evidenciando lagunas significativas en la conformidad regulatoria en este segmento.

PALABRAS CLAVE: regulaciones legales para alimentos; comerciantes de alimentos; alimentos listos para el consumo.

1 Introdução

A *World Health Organization* (WHO) estima que cerca de 600 milhões de pessoas no mundo adoecem, anualmente, devido às doenças causadas por transmissão hídrica e alimentar (DTHA) e que, dessas, 420.000 vêm a óbito (WHO, 2015). No Brasil, segundo o Ministério da Saúde, de 2014 a 2023, houve uma média de 687 surtos anuais de DTHA, com envolvimento de mais de 110 mil doentes e 121 óbitos (Brasil, 2024). Esses dados apontam para a necessidade de produzir e oferecer alimentos seguros à população.

A *Food and Agriculture Organization of the United Nations* (FAO) e a WHO definem alimento seguro como aquele que “não causará efeitos adversos à saúde do consumidor quando preparado e/ou consumido de acordo com o uso pretendido” (FAO/WHO, 2022, p. 7). Porém, para que o consumidor tenha acesso a um alimento seguro, é fundamental o estabelecimento de sistemas e ferramentas de qualidade nos processos produtivos, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo à exigência da Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde (Brasil, 1993), além das demais diretrizes brasileiras e do que é preconizado pelo *Codex Alimentarius*, órgão internacional que estabelece normas sobre alimentos.

O atendimento às normas de rotulagem, fundamentada na Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727/2022 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) (Brasil, 2022), entre outros atos normativos, é também uma etapa essencial para garantir a segurança no consumo de alimentos embalados na ausência do consumidor. Informações incorretas sobre a presença ou ausência de glúten, alergênicos ou lactose, por exemplo, podem causar efeitos deletérios à saúde dos consumidores celíacos, alérgicos ou intolerantes.

A doença celíaca é uma condição autoimune desencadeada pela ingestão de glúten por indivíduos com predisposição genética, causando inflamação e danos às vilosidades intestinais (Fenacelbra, 2024). Já a intolerância ao glúten, embora não autoimune, pode causar desconfortos gastrointestinais significativos, como inchaço, diarreia e dores abdominais. Além disso, as alergias alimentares são reações imunológicas adversas que podem provocar desde sintomas leves, como coceiras, até quadros graves de anafilaxia (ONU, 2022).

A intolerância à lactose, por sua vez, é decorrente da deficiência da enzima lactase, dificultando a digestão adequada de produtos lácteos e provocando manifestações como flatulência, inchaço abdominal e desconforto intestinal (Batista *et al.*, 2018). A rotulagem correta dos alimentos é, portanto, essencial para garantir a segurança desses produtos e proteção dos consumidores, sendo responsabilidade dos produtores garantir a veracidade e a clareza das informações prestadas.

De acordo com o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), cerca de 35% das atividades mais comuns entre os Microempreendedores Individuais (MEI) estão relacionadas ao setor de alimentos. A maioria das pessoas foi atraída a empreender nesse nicho pela necessidade financeira e como forma de complementar a renda. Segundo o mesmo órgão, cerca de metade dos empreendedores comercializou os alimentos produzidos de forma ambulante ou na própria residência (Sebrae, 2017). Somado a isso, segundo

a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes, no ano de 2018, quase meio milhão de brasileiros vendiam comida irregularmente nas ruas (Abrasel, 2018), o que representa uma urgente questão de saúde pública, uma vez que não há fiscalização quanto à segurança dos alimentos produzidos.

De acordo com o Ministério da Economia, o fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar foi uma das atividades econômicas mais exploradas durante a pandemia de Covid-19, no ano de 2020, com um aumento de mais de 46% em relação ao ano anterior (Brasil, 2021a).

Dados atuais apontam um aumento contínuo e expressivo no número de empresas, bem como na produção e comercialização de alimentos no país (Brasil, 2023a). Além disso, segundo dados do Painel do Mapa de Empresas, até novembro de 2023, havia 34.505 MEI com Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE) relacionadas ao setor de alimentos, ativos somente em Porto Alegre/RS e região metropolitana (Brasil, 2023b).

Considerando a relevância do tema no cenário atual e o fato de que o Ministério da Saúde apontou que, entre 2014 e 2023, 34% dos surtos de DTHA ocorreram em residências e quase 15% em restaurantes, padarias e similares (Brasil, 2024), objetivou-se realizar uma análise do estado atual de conhecimento que pequenos negócios de alimentos têm acerca da conformidade regulatória do setor. Busca-se, assim, compreender as lacunas existentes e fornecer percepções para o desenvolvimento de estratégias que promovam o aprimoramento da gestão da qualidade e segurança dos alimentos nesse segmento.

2 Metodologia

Por se tratar de uma pesquisa com envolvimento de seres humanos para a coleta dos dados, este estudo foi previamente encaminhado e aprovado

pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), com Certificado de Apresentação de Apreciação Ética (CAAE) sob o número 77638024.3.0000.5574.

A pesquisa realizada foi descritiva e de cunho quantitativo, compondo um levantamento de dados (*survey*) interseccional, sendo limitada à realidade da amostra pesquisada. Utilizou-se um questionário auto preenchido, composto por 22 questões fechadas, elaborado por meio da ferramenta *Google* Formulários. As perguntas buscaram extrair dados demográficos e informações sobre o conhecimento geral dos participantes acerca de assuntos regulatórios relacionados à produção e comercialização de alimentos. O questionário foi validado por três pessoas da amostra, mediante a condução de um pré-teste, a fim de verificar a clareza das questões e média de tempo despendido.

O questionário foi distribuído eletronicamente nas redes sociais e em grupos específicos, para ser respondido de forma anônima, sem interferência da pesquisadora, e permaneceu disponível para respostas no período de abril a junho de 2024. Para garantir o anonimato, não foram incluídos campos nos quais o participante precisasse fornecer nome pessoal, nome da empresa, e-mail ou qualquer outra forma de identificação. Antes de responder ao questionário, os participantes tiveram acesso ao Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), contendo todas as informações sobre o projeto e instruções para o preenchimento do questionário, assim como o consentimento para a participação na pesquisa. Ao final, foi disponibilizado um *link* com materiais educativos de interesse aos participantes, como forma de agradecimento pela colaboração.

A amostra utilizada foi composta por adultos microempreendedores do setor alimentício, formalizados como MEI, autônomos e/ou informais, com empresas situadas em Porto Alegre/RS e região metropolitana. A amostra obtida foi de $n=10$.

Os dados da pesquisa, conduzida por meio do *Google* Formulários, são, por padrão, automaticamente organizados em gráficos e planilhas eletrônicas, o que possibilita uma análise quantitativa rápida e eficaz. As informações coletadas foram armazenadas em nuvem, no aplicativo *Google Drive*, sob a responsabilidade da pesquisadora, e mantidas somente pelo tempo necessário para a análise dos dados.

3 Resultados e Discussão

Esta seção apresenta e discute os resultados da investigação sobre o grau de familiaridade dos pequenos negócios de alimentos com as normas do setor realizadas por meio de questionário eletrônico.

3.1 Informações demográficas

Na primeira seção do questionário, buscou-se compreender a composição do público-alvo para realizar análises mais detalhadas sobre como diferentes grupos podem perceber ou interagir com o tema pesquisado.

No que diz respeito ao segmento da empresa, 20% dos participantes afirmaram trabalhar com a produção de alimentos embalados e rotulados na ausência do consumidor (por exemplo, geleias, molhos e conservas artesanais, queijos, pães etc.). Por outro lado, a maioria dos participantes (80%) identificou suas empresas como pertencentes ao setor de serviços de alimentação (por exemplo, restaurante, lancheria, confeitaria, bar, *food truck*, *delivery*, ambulante, produção de doces e salgados para festas, marmitas, lanches etc.).

A predominância de empresas voltadas para serviços de alimentação sugere uma forte demanda pelo consumo imediato. Já a produção de alimentos embalados pode indicar um nicho mais específico, porém com potencial de crescimento no mercado.

Metade dos participantes afirmou que suas empresas utilizam, produzem ou comercializam produtos de origem animal. Esse mesmo percentual (50%) respondeu que suas empresas utilizam ou comercializam bebidas embaladas. Quanto à produção de alimentos considerados sem glúten, 20% dos participantes afirmaram que as suas empresas trabalham com este tipo de alimento.

A divisão igualitária entre empresas que trabalham com produtos de origem animal e bebidas embaladas, aliada à menor participação na produção de alimentos sem glúten, sugere uma tendência voltada ao atendimento de demandas tradicionais do mercado, enquanto a produção sem glúten ainda representa um nicho específico.

Considerando a localização geográfica dos estabelecimentos, 30% estão situados em Porto Alegre e 10% em cada um dos seguintes municípios: São Leopoldo, Sapucaia do Sul, Viamão, Canoas, Eldorado do Sul, Novo Hamburgo e Parobé. Em relação ao tempo de atuação no mercado de alimentos, 50% das empresas têm entre 1 e 4 anos, 40% possuem 5 anos ou mais e 10% estão no mercado há menos de um ano. Quanto ao tipo de registro, 70% dos estabelecimentos são MEI, dos quais, 43% têm de 1 a 4 anos de operação, 43% têm 5 anos ou mais e 14% atuam há menos de 1 ano. Além disso, 20% dos estabelecimentos são informais, todos com 1 a 4 anos de atividade. Por fim, 10% dos estabelecimentos são autônomos, e todos possuem 5 anos ou mais de operação.

3.2 Conhecimento geral sobre normas e regulamentações relacionadas ao setor de alimentos e bebidas

Nessa seção do questionário, buscou-se compreender a consciência e os desafios do público-alvo em relação às normas e regulamentações governamentais aplicáveis a alimentos e bebidas.

No que se refere às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e à manipulação de alimentos, a maioria dos participantes (80%) afirmou já ter realizado cursos de capacitação e estar ciente das normas e regulamentações governamentais aplicáveis ao setor de alimentos e bebidas. Os demais responderam que sabem da existência de regras, mas que não conseguem identificá-las (10%), ou que não têm conhecimento sobre as normas e regulamentações governamentais relacionadas à segurança e qualidade de alimentos (10%).

A alta taxa de capacitação entre os participantes indica uma conscientização significativa sobre as boas práticas. Porém, a presença de incertezas e falta de conhecimento em 20% dos casos ressaltam a necessidade de esforços contínuos em educação e orientação, para garantir a segurança e qualidade dos alimentos.

Em relação aos órgãos responsáveis pela regulamentação da produção e comercialização de alimentos, 10% dos participantes entendem que somente a Anvisa é responsável, 30% acreditam que os responsáveis são as Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual; 40% afirmaram que a responsabilidade é compartilhada entre a Anvisa e as Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual; 10% mencionaram o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) além da Anvisa e dos órgãos municipais e estaduais; e 10% entendem que a Anvisa, a Vigilância Sanitária Municipal e Estadual e o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) são os responsáveis.

Os dados revelaram uma percepção diversificada entre os participantes sobre os órgãos envolvidos na regulamentação da produção e comercialização de alimentos no Brasil, refletindo, de fato, o caráter compartilhado dessa responsabilidade. Ambos os tipos de estabelecimento, os que prestam serviços de alimentação e os que embalam e rotulam os alimentos na ausência do consumidor, relacionaram corretamente, ainda que de forma parcial, os órgãos a que estão submetidos, com destaque aos serviços de alimentação,

dos quais mais de 85% mencionaram corretamente as Vigilâncias Sanitárias Municipal e Estadual.

A totalidade dos participantes acredita que seguir as normas e regulamentações dos órgãos oficiais é importante para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos. Entretanto, 10% afirmaram não se atualizar sobre o assunto, enquanto 40% afirmaram se manter informados através de consultorias especializadas, 30% através das redes sociais e 20% através dos órgãos oficiais.

Apesar do consenso sobre a importância das normas para garantir a qualidade e segurança dos alimentos, a diversidade nos meios de atualização, sobretudo o percentual atrelado às redes sociais, meio no qual pode haver disseminação de notícias falsas, sugere uma necessidade de fomentar a uma cultura de atualização contínua, incentivando práticas que promovam a educação e o acesso direto a fontes seguras de informação.

Com relação à compreensão e aplicação das normas e regulamentações exigidas pelos órgãos oficiais, 50% dos participantes afirmaram compreendê-las e aplicá-las integralmente, 30% consideram as normas complexas e difíceis de entender, e 20% afirmaram não saber onde pesquisar sobre o assunto.

Esses dados sugerem que, embora metade dos participantes afirme compreender e aplicar as normas, ainda há uma necessidade clara de simplificação e melhor orientação para os que encontram dificuldades ou desconhecem os recursos disponíveis.

3.3 Conhecimento sobre normas e regulamentações relacionadas à produção e comercialização de alimentos e bebidas

Nesta seção do questionário, buscou-se compreender o entendimento e a consciência do público-alvo em relação às normas e regulamentações governamentais aplicáveis à produção e comercialização de alimentos e bebidas.

Quando questionados sobre quais regulamentos conheciam e aplicavam integralmente em seus negócios, 60% dos participantes marcaram a opção referente à RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004) e 50% à Portaria SES nº 799/2023 (Rio Grande do Sul, 2023), que tratam das boas práticas de manipulação de alimentos em âmbito federal e estadual, respectivamente. Entretanto, 80% dos participantes afirmaram que suas empresas são do tipo serviço de alimentação, sugerindo que uma parcela significativa desses estabelecimentos de serviço de alimentação, o que sugere que uma parcela significativa desses estabelecimentos pode estar aplicando as normas de forma inadequada ou incompleta, reforçando a necessidade de maior capacitação e conscientização sobre as regulamentações específicas do setor.

Além disso, 20% dos participantes classificados como serviço de alimentação afirmaram conhecer e aplicar integralmente a RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002) e as Portarias nº 326/1997 (Brasil, 1997a) e nº 368/1997 (Brasil, 1997b) que dizem respeito às boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores ou industrializadores de alimentos. Tais regulamentos trazem exigências específicas para estabelecimentos que produzem, embalam e rotulam alimentos na ausência do consumidor, e não para restaurantes e similares, ressaltando a confusão e falta de entendimento sobre os regulamentos por parte dos pequenos negócios.

Semelhante à situação anterior, apenas 40% dos participantes afirmaram conhecer a RDC nº 49/2013 (Brasil, 2013), que trata da regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do MEI, enquanto 70% do público-alvo declarou estar formalizado nessa categoria. Essa discrepância destaca a necessidade de maior disseminação e capacitação em relação às regulamentações específicas, a fim de assegurar que todos os que se enquadram nessa categoria estejam devidamente informados e em conformidade com as normas vigentes.

Por outro lado, 50% dos participantes afirmaram compreender e aplicar integralmente as normas e regulamentações do setor. Contudo, nenhum deles mencionou conhecer o Decreto nº 9.013/2017 (Brasil, 2017), que regulamenta a inspeção de produtos de origem animal, nem o Decreto nº 6.871/2009 (Brasil, 2009), que trata da padronização, classificação, registro, inspeção, produção e fiscalização de bebidas.

Metade dos participantes declarou conhecer e aplicar a Lei nº 8.078/1990, mais conhecida como Código de Defesa do Consumidor, que, embora não seja uma legislação específica da área de alimentos, é um importante regulamento a ser seguido. Isso porque a operação envolvendo alimentos configura uma circunstância agravante dos crimes tipificados na referida Lei (Brasil, 1990).

Por fim, 20% dos participantes que afirmaram não conhecer ou aplicar nenhum dos regulamentos citados estão no mercado de alimentos entre 1 e 5 anos ou mais e se enquadram como MEI ou informais, sugerindo que o tempo de operação não necessariamente se traduz em maior conhecimento regulatório. Ainda, 30% dos participantes consideram as normas complexas e difíceis de entender ou não sabem onde pesquisar a respeito. Essa situação evidencia a vulnerabilidade desses estabelecimentos quanto à conformidade legal, o que pode aumentar o risco de contaminações e comprometer a segurança dos consumidores, especialmente considerando que muitos surtos de DTSA têm origem em locais sem a devida orientação regulatória, como residências (Brasil, 2024).

Em relação às Boas Práticas de Fabricação (BPF) e à Manipulação de Alimentos, 70% dos participantes afirmaram que os responsáveis pela manipulação dos alimentos devem fazer curso de capacitação em boas práticas e receber instruções adequadas e contínuas sobre higiene pessoal e manipulação dos alimentos. Essa percepção está em conformidade com o que é preconizado

por regulamentos como a RDC nº 216/2004 (Brasil, 2004) e a RDC nº 275/2002 (Brasil, 2002).

O não cumprimento dos critérios de produção, manipulação e comercialização de alimentos pode acarretar consequências sanitárias e legais. O descumprimento das RDC nº 275/2002 e nº 216/2004 compromete a adoção de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, elevando o risco de contaminações e de surtos de DTHA, especialmente em locais como residências e serviços de alimentação (Brasil, 2002; Brasil 2004; Brasil, 2024). Tal negligência pode resultar em apreensões de produtos, interdições de estabelecimentos e, sobretudo, em danos à saúde do consumidor (Brasil, 1977).

No que diz respeito ao conhecimento sobre os alimentos que são os principais causadores de alergias alimentares, 60% dos participantes afirmaram estar cientes de que existem alimentos capazes de provocar alergias, mas não têm certeza quais são ou não compreendem claramente a diferença entre contaminação cruzada e presença intencional. Por outro lado, 40% afirmaram conhecer a lista com os 18 principais alimentos alergênicos estabelecida pela RDC nº 727/2022 (Brasil, 2022), bem como compreender os riscos relacionados à contaminação cruzada. A falta de clareza sobre os alimentos alergênicos e os conceitos associados evidencia a necessidade de reforçar a educação e o treinamento voltados à segurança dos alimentos, de modo a garantir que os estabelecimentos estejam adequadamente preparados para proteger a saúde de consumidores alérgicos.

Em contrapartida, 80% dos participantes afirmaram que não se deve utilizar a mesma área de produção, ingredientes, equipamentos ou superfícies que tenham tido contato com alimentos contendo glúten para a produção de alimentos denominados “sem glúten”, mesmo após higienização. Já 20% consideram que é possível utilizar os mesmos equipamentos, superfícies e áreas de produção desde que devidamente higienizados e com a devida

sinalização ao consumidor sobre a possibilidade de presença de traços por contaminação cruzada. Esse resultado sugere um nível de conhecimento mais elevado sobre a questão do glúten em comparação aos alergênicos em geral.

Vale ressaltar que a Lei nº 10.674/2003 (Brasil, 2003a) não estabelece um limite mínimo para a declaração de ausência de glúten, exigindo que, na presença intencional ou possibilidade de contaminação cruzada, o alimento seja rotulado com a expressão "contém glúten", não sendo permitidas variações como "pode conter" ou semelhantes. Além disso, a Portaria SES nº 799/2023 (Rio Grande do Sul, 2023), que estabelece os requisitos para a produção de alimentos preparados sem glúten em serviços de alimentação, também não prevê a tolerância à contaminação cruzada para essa proteína. A norma determina que a produção de alimentos sem glúten ocorra em ambiente exclusivo, considerando que a higienização convencional pode não ser suficiente para eliminar totalmente os resíduos de glúten.

Embora 50% do total dos participantes tenham afirmado que suas empresas utilizam, produzem ou comercializam produtos de origem animal, 60% afirmaram não ter conhecimento sobre os selos de inspeção. Apenas 20% afirmaram conhecer os selos de inspeção municipal (SIM), estadual (SIE) e federal (SIF e SISBI), compreendendo suas diferenças e requisitos para produção, uso e comercialização de produtos de origem animal, enquanto outros 20% afirmaram conhecer parcialmente esses selos, compreendendo apenas alguns de seus aspectos.

Ao restringir a análise ao grupo que afirmou utilizar, produzir ou comercializar produtos de origem animal, observa-se que 20% não têm conhecimento sobre os selos de inspeção, 40% afirmam conhecê-los e compreender suas diferenças, e os demais 40% declaram compreender apenas alguns dos requisitos e distinções entre os selos mencionados. Esses dados evidenciam que, embora uma parcela dos participantes demonstre familiaridade com o tema,

ainda persiste uma lacuna considerável de conhecimento, o que reforça a necessidade ações educativas mais direcionadas. A compreensão clara sobre os selos de inspeção é essencial para garantir a conformidade sanitária e a segurança dos alimentos, especialmente no que diz respeito à aquisição de matérias-primas de origem animal inspecionadas.

No que tange aos requisitos para bebidas, 50% dos participantes afirmaram ter conhecimento de que bebidas devem ter registro no Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), mas não sabem onde encontrar informações sobre como realizar esse registro. Os demais 50% declararam desconhecer a exigência de registro para bebidas. Quando a análise é direcionada apenas aos participantes que afirmaram utilizar ou comercializar bebidas embaladas, os dados revelam uma situação ainda mais preocupante: 60% afirmaram desconhecer que bebidas precisam de registro, e 40% afirmaram ter conhecimento da obrigatoriedade, mas desconhecem onde obter informações sobre o processo. Ressalta-se que, conforme a Instrução Normativa nº 72/2018 do MAPA (Brasil, 2018), o número de registro da bebida deve constar no rótulo do produto, conforme disposto no artigo 29.

3.4 Conhecimento sobre normas e regulamentações relacionadas à rotulagem de alimentos e bebidas

Nesta seção do questionário, buscou-se compreender o entendimento e a consciência do público-alvo em relação às normas e regulamentações governamentais aplicáveis à rotulagem de alimentos embalados na ausência do consumidor.

Na primeira pergunta desta seção, que buscava avaliar o conhecimento sobre os regulamentos específicos, os participantes podiam marcar os regulamentos que conheciam, além de contar com a opção “não se aplica à minha empresa”, uma vez que serviços de alimentação não têm obrigatoriedade legal de saber

a respeito das normas específicas para a elaboração dos dizeres de rotulagem. Ainda assim, 50% dos participantes pertencentes ao segmento de serviços de alimentação optaram por indicar regulamentos que afirmavam conhecer.

Um dado alarmante extraído desta questão é que a totalidade dos participantes que trabalham com a produção de alimentos embalados e rotulados na ausência do consumidor afirmou não conhecer nenhum dos regulamentos exigidos para essa atividade. Essa ausência de conhecimento é preocupante, pois, sem a devida compreensão e aplicação das normas vigentes, a rotulagem pode ser feita de maneira inadequada, aumentando a probabilidade de erros na declaração de ingredientes e alérgenos e comprometendo a segurança dos alimentos. Tal situação pode acarretar sérias consequências legais e sanitárias para os empreendimentos envolvidos.

Além disso, nenhum participante indicou conhecimento da Portaria nº 249/2021 do Inmetro (Brasil, 2021b), que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas, para a Instrução Normativa nº 22/2005 (Brasil, 2005), que dispõe sobre o regulamento técnico para rotulagem de produtos de origem animal embalados; e da Portaria nº 2.658/2003 (Brasil, 2003b) que trata da obrigatoriedade do símbolo nos rótulos de alimentos que contenham ou sejam produzidos a partir de organismos geneticamente modificados, popularmente conhecidos como transgênicos. Esse cenário evidencia o desconhecimento generalizado desses regulamentos por parte dos estabelecimentos.

Da mesma forma, nenhum participante afirmou conhecer a Instrução Normativa nº 75/2020 (Brasil, 2020b), que estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados, embora 10% tenha afirmado conhecer a RDC nº 429/2020 (Brasil, 2020a), que dispõe sobre a rotulagem nutricional.

Ademais, 30% dos participantes afirmaram conhecer a Lei nº 10.674/2003 (Brasil, 2003a), que obriga a informação sobre a presença de glúten nos produtos alimentícios, bem como o Decreto-Lei nº 986/1969 (Brasil, 1969), que institui normas básicas sobre alimentos. Por fim, 20% afirmaram conhecer a RDC nº 727/2022 (Brasil, 2022), que dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados.

Destaca-se que declarações inadequadas sobre a presença de glúten podem ser especialmente prejudiciais a pessoas com doença celíaca, visto que mesmo a contaminação cruzada pode desencadear reações adversas. A exposição acidental a alimentos contaminados pode causar danos intestinais significativos, incluindo a má absorção de nutrientes, reforçando a importância da rotulagem correta e da adesão às normas vigentes.

Assim como na questão anterior, que abordou a manipulação e contaminação cruzada de alimentos alergênicos e glúten, esta seção buscou avaliar o conhecimento dos participantes sobre os dizeres obrigatórios de rotulagem para tais produtos. Nesse contexto, 40% dos participantes afirmaram que, quando um alimento naturalmente sem glúten é manipulado na mesma área de produção, nos mesmos equipamentos e/ou superfícies que alimentos com glúten foram manipulados anteriormente, mesmo que higienizados entre as preparações, a declaração adequada no rótulo seria “pode conter glúten”; outros 40% afirmaram que a expressão correta seria “contém glúten” e 20% indicaram “contém traços de glúten”. Conforme o preconizado na Lei nº 10.674/2003 (Brasil, 2003a), a expressão obrigatória em casos de possível contaminação cruzada é “contém glúten”, independente da higienização.

Quando afunilada a análise para o grupo de participantes que afirmou produzir alimentos embalados e rotulados na ausência do consumidor, observou-se que 50% responderam que a declaração correta é “pode conter glúten” e os outros 50% indicaram “contém traços de glúten”, não havendo nenhuma resposta em conformidade com a legislação vigente. A ausência de consenso

entre os participantes sobre a rotulagem adequada de alimentos com glúten evidencia uma necessidade urgente de esclarecimento e padronização nas práticas de rotulagem, visando garantir a conformidade regulatória e proteger a saúde dos consumidores celíacos.

Em relação à contaminação cruzada por alimentos alergênicos, 60% dos participantes afirmaram que, quando uma empresa produz dois tipos de chocolate no mesmo ambiente, utilizando os mesmos equipamentos e superfícies - chocolate ao leite e chocolate 70% cacau (sem leite na composição), mesmo havendo higienização entre as produções, a declaração que deve constar no rótulo do chocolate 70% cacau é “pode conter leite”; 30% afirmaram que a expressão correta seria “contém traços de leite” e 10% afirmaram “não contém leite”.

Ao considerar somente os participantes responsáveis pela produção, embalagem e rotulagem de alimentos na ausência do consumidor, observou-se que 50% responderam que a declaração adequada seria “contém traços de leite”, enquanto a outra metade respondeu corretamente, marcando a opção “pode conter leite”, conforme o preconizado na RDC nº 727/2022 (Brasil, 2022). A divisão igualitária nas respostas desse grupo evidencia uma lacuna de conhecimento específico sobre rotulagem de alergênicos, reforçando a necessidade de ações educativas e treinamento direcionados, com vistas à conformidade regulatória e à proteção da saúde das pessoas alérgicas.

Quando questionados sobre a rotulagem nutricional frontal, também chamada de “lupa”, e as mudanças exigidas na tabela nutricional dos alimentos embalados com a vigência da RDC nº 429/2020 (Brasil, 2020a) e Instrução Normativa nº 75/2020 (Brasil, 2020b), 70% dos participantes afirmaram ter algum conhecimento, mas não compreendem completamente seus requisitos, enquanto 30% afirmaram não ter conhecimento sobre a implementação da nova rotulagem nutricional. Entre os estabelecimentos que produzem, embalam

e rotulam os alimentos na ausência do consumidor, todos afirmaram não ter conhecimento sobre a implementação dos regulamentos. Nenhum participante selecionou a opção “conheço todos os requisitos para a implementação da rotulagem nutricional frontal para açúcares adicionados, gordura saturada e sódio, bem como as mudanças exigidas na tabela nutricional”.

A evidência de que a maioria possui apenas um conhecimento parcial ou nenhum sobre a rotulagem nutricional frontal e as mudanças na tabela nutricional destaca uma lacuna significativa de entendimento, especialmente entre os estabelecimentos obrigados a seguir essas normas. A rotulagem nutricional desempenha um papel fundamental na promoção de escolhas alimentares mais saudáveis, podendo contribuir para a prevenção e o controle de doenças crônicas não transmissíveis, como diabetes e hipertensão, impactando diretamente a saúde pública (Brasil, 2014; WHO, 2019).

4 Considerações Finais

Esta pesquisa analisou o conhecimento e a aplicação de regulamentos por pequenos negócios de alimentos em Porto Alegre/RS e Região Metropolitana, revelando lacunas significativas na conformidade regulatória dentro deste segmento. Embora uma parte considerável dos participantes tenha afirmado compreender e aplicar integralmente as normas, os resultados indicaram que muitos ainda desconhecem ou aplicam incorretamente os regulamentos específicos de seu setor. Como por exemplo, participantes identificados como serviços de alimentação afirmaram aplicar regulamentos que sequer são do seu setor, enquanto parte dos que se identificaram como MEI desconhece a existência de um regulamento específico para a sua atividade.

Outro aspecto relevante é que, embora todos os participantes reconheçam a importância de seguir as normas e regulamentações dos órgãos oficiais

para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, uma parte afirmou não se atualizar sobre o assunto. Essa falta de atualização se reflete também nos resultados que apontam falta de conhecimento sobre a rotulagem de alimentos, regulamentação que sofreu diversas atualizações nos últimos quatro anos, as quais foram amplamente divulgadas e contaram com prazos estendidos para adequação.

Portanto, atividades de educação e conscientização são urgentemente necessárias para garantir que todos os envolvidos na produção e comercialização de alimentos embalados estejam plenamente informados e preparados para cumprir as exigências regulatórias, de modo a assegurar a proteção do consumidor e a qualidade dos produtos ofertados.

No que se refere à segurança dos alimentos, grande parte do público pesquisado acredita na necessidade de cursos de capacitação em boas práticas para manipuladores de alimentos, afirmando, inclusive, ter realizado cursos nessa área, o que é um dado animador. Por outro lado, embora uma parcela um pouco menor dos participantes esteja ciente dos riscos associados às alergias alimentares, muitos ainda não sabem identificar corretamente os alimentos alergênicos ou distinguir entre contaminação cruzada e presença intencional de alérgenos.

Apesar disso, uma porção significativa dos respondentes demonstrou compreender a importância de não utilizar a mesma área de produção ou os mesmos equipamentos para alimentos com e sem glúten, mesmo após higienização, o que representa um avanço relevante na perspectiva da segurança do consumidor celíaco.

Cabe ressaltar que, com a vigência da Resolução CGSIM 57/2020 (Brasil, 2020c) e de atos normativos complementares, empresas classificadas como de baixo risco, como restaurantes e similares, estão dispensadas da necessidade de vistoria e alvará de funcionamento para iniciar suas atividades. Essa

flexibilização, embora facilite a abertura de novos negócios, pode representar um ponto de vulnerabilidade em relação à segurança dos alimentos, uma vez que as condições de produção só serão averiguadas no momento de uma fiscalização posterior.

Este estudo apresenta limitações devido ao tamanho da amostra, o que dificulta a generalização dos resultados para a totalidade dos pequenos negócios de alimentos, considerando a diversidade existente na região analisada. Apesar disso, o trabalho contribui significativamente ao evidenciar a necessidade de maior investimento em educação e treinamento regulatório, além de fornecer dados relevantes que podem subsidiar a formulação de políticas públicas direcionadas à melhoria da conformidade regulatória nas pequenas empresas do setor alimentício.

Para estudos futuros, recomenda-se a ampliação da amostra por meio de estratégias que incentivem uma maior participação, como parcerias com associações locais de pequenos negócios e a oferta de certificados de participação em *workshops*, ações que possam estimular o engajamento e aumentar a representatividade dos dados.

Em síntese, para promover a conformidade regulatória no setor alimentício, é indispensável investir continuamente na capacitação e conscientização dos profissionais. Conforme estabelecido pelo Art. 3º da Lei de Introdução às Normas do Direito Brasileiro (Brasil, 1942), o desconhecimento da legislação não exime a responsabilidade legal. Portanto, para evitar penalidades e garantir a segurança e a qualidade dos alimentos, a promoção de uma cultura de conhecimento e cumprimento das normas faz-se essencial.

Referências

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES. **Mercado Informal**: saiba como enfrentar. 2018. Disponível em: <https://x.gd/gEl2S>. Acesso em: 24 jun. 2024.

BATISTA, R. A. B. *et al.* Lactose em alimentos industrializados: avaliação da disponibilidade da informação de quantidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 23, n. 12, p. 4119-4128, 2018. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/csc/a/4Qh3Rd46QRJky4nnvqWHrPk/>. Acesso em: 06 fev. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009**. Regulamenta a Lei no 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas. Brasília, DF, 04 jun. 2009. Disponível em: <https://x.gd/prT3L>. Acesso em: 15 ago. 2024.

BRASIL. **Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017**. Regulamenta a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Brasília, DF, 29 mar. 2017. Disponível em: <https://x.gd/TCtjp>. Acesso em 15 ago. 2024.

BRASIL. Decreto-Lei nº 4.657, de 04 de setembro de 1942. Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 13635, set. 1942. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del4657.htm. Acesso em: 15 ago. 2024.

BRASIL. Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 21 out. 1969. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. **Lei nº 6.437, de 20 de agosto de 1977**. Configura infrações à legislação sanitária federal e estabelece as sanções respectivas. Brasília, DF: Presidência da República, 1977. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l6437.htm. Acesso em: 25 abr. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990. Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 11 set. 1990. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8078compilado.htm. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Obriga a que os produtos alimentícios comercializados informem sobre a presença de glúten, como medida preventiva e de controle da doença celíaca. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 maio 2003a. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.674.htm. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005. Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 25 nov. 2005. Disponível em: <https://x.gd/d7CRd>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Instrução Normativa nº 72, de 16 de novembro de 2018. Aprova os requisitos e os procedimentos administrativos para o registro de estabelecimentos e de produtos classificados como bebidas e fermentados acéticos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 229, 29 nov. 2018. Disponível em: <https://x.gd/kjIGB>. Acesso em: 15 ago. 2024.

BRASIL. Instrução Normativa nº 75, de 08 de outubro de 2020. Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 out. 2020b. Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/434474>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. **Mapa de Empresas**: boletim do 3º quadrimestre/2020. 2021a. Disponível em: <https://x.gd/v4wYO>. Acesso em: 15 nov. 2023.

BRASIL. **Mapa de Empresas**: boletim do 2º quadrimestre/2023. 2023a. Disponível em: <https://x.gd/QlrPH>. Acesso em: 24 jun. 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 25 abr. 2025.

BRASIL. **Painéis do Mapa de Empresas**. Mapa de Empresas - Empresas Ativas por Atividade Econômica. 2023b. Disponível em: <https://x.gd/l695B>. Acesso em: 24 jun. 2024.

BRASIL. Portaria nº 249, de 09 de junho de 2021. Aprova o Regulamento Técnico Metrológico consolidado que estabelece a forma de expressar a indicação quantitativa do conteúdo líquido das mercadorias pré-embaladas. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 109, 14 jun. 2021b. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br/legislacao/rtac/pdf/RTAC002775.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 01 out. 1997a. Disponível em: https://anvisa.gov.br/legis/datalegis.net/action/ActionDatalegis.php?acao=abrirTextoAto&tipo=POR&numeroAto=00000326&seqAto=000&valorAno=1997&orgao=SVS/MS&codTipo=&desItem=&desItemFim=&cod_menu=1696&cod_modulo=134&pesquisa=true. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997. Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 08 set. 1997b. Disponível em: <https://x.gd/guUUc>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 02 dez. 1993. Disponível em: https://anvisa.gov.br/legis/datalegis.net/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&num_ato=00001428&sgl_tipo=POR&sgl_orgao=MS&vlr_ano=1993&seq_ato=000&cod_modulo=134&cod_menu=1696. Acesso em: 24 jun. 2024.

BRASIL. Portaria nº 2.658, de 22 de dezembro de 2003. Definir o símbolo de que trata o art. 2º, § 1º, do Decreto 4.680, de 24 de abril de 2003, na forma do anexo à presente portaria. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 dez. 2003b. Disponível em: <https://x.gd/EFqn9>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Resolução CGSIM nº 57 de 21 de maio de 2020. Visa a definir o conceito de baixo risco para fins da dispensa de exigência de atos públicos de liberação para operação ou funcionamento de atividade econômica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 mai. 2020c. Disponível em: <https://x.gd/DXLx3>. Acesso em: 16 out. 2024.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27436>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 out. 2002. Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/27002>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020. Dispõe sobre a rotulagem nutricional dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 out. 2020a. Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/434473>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013. Dispõe sobre a regularização para o exercício de atividade de interesse sanitário do microempreendedor individual, do empreendimento familiar rural e do empreendimento econômico solidário e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 01 nov. 2013. Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/29092>. Acesso em: 29 jan. 2024.

BRASIL. Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 727, de 1º de julho de 2022. Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 06 jul. 2022. Disponível em: <https://antigo.anvisa.gov.br/legislacao#/visualizar/487513>. Acesso em: 24 jun. 2024.

BRASIL. **Surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil - Informe 2024**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2024. Disponível em: <https://x.gd/X4nnN>. Acesso em: 14 ago. 2024.

FEDERAÇÃO NACIONAL DAS ASSOCIAÇÕES DE CELÍACOS NO BRASIL. **Dados Estatísticos de Doença Celíaca**. 2021. Disponível em: <https://www.fenacelbra.com.br/dados-estatisticos>. Acesso em: 06 fev. 2024.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS; World Health Organization. **General principles of food hygiene (CXC 1-1969)**. Rome: FAO/WHO, 2022. (Series *Codex Alimentarius Code of Practice*). Disponível em: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/it/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001e.pdf. Acesso em: 07 jul. 2023.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS – Brasil. **FAO e OMS lideram comissão especializada em alergias alimentares**. 2022. Disponível em: <https://x.gd/6JMR0>. Acesso em: 06 fev. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. **Portaria SES nº 799, de 2023**. Estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Porto Alegre, RS: Secretaria da Saúde, 2023. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/upload/arquivos//portaria-ses-799-2023.pdf>. Acesso em: 29 jan. 2024.

SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS. **Perfil do Microempreendedor Individual de Alimentos e Bebidas no Brasil:** indicadores, desafios e tendências. Indicadores, Desafios e Tendências. 2017. Disponível em: <https://x.gd/1Pa4h>. Acesso em: 24 jun. 2023.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **Guiding principles and framework manual for front-of-pack labelling for promoting healthy diets.** Geneva: WHO, 2019. Disponível em: <https://www.who.int/publications/m/item/guidingprinciples-labelling-promoting-healthydiet>. Acesso em: 26 abr. 2025.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. **WHO estimates of the global burden of foodborne diseases:** foodborne disease burden epidemiology reference group 2007-2015. Geneva: WHO, 2015. Disponível em: <https://www.who.int/publications/i/item/9789241565165>. Acesso em: 07 jul. 2023.