



# IMPLEMENTAÇÃO DE PROCEDIMENTO PARA O RECOLHIMENTO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS LOCALIZADA NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

Flávia Pimentel Mattos <sup>a</sup>; Gustavo Luis de Paiva Anciens Ramos<sup>a,b</sup>; Iracema Maria de  
Carvalho da Hora<sup>a</sup>

<sup>a</sup> Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Rio de  
Janeiro, Brasil.

<sup>b</sup> Faculdade de Farmácia – Universidade Federal Fluminense (UFF), Niterói, RJ

## RESUMO

A rastreabilidade, além de influenciar o poder de compra no sentido do conhecimento da origem do produto, contribui para que as indústrias consigam recuperar produtos que porventura tenham sido contaminados ou que tenham problemas dentro da cadeia produtiva. Nos últimos quinze anos, casos de contaminação em alimentos vem sendo relatados na mídia brasileira e muitos dos casos de recolhimento de alimentos impróprios foram iniciados voluntariamente pelas empresas fabricantes, sem que houvesse comunicação direta e imediata dos fatos aos órgãos regulatórios. A partir de 2015, a ANVISA, publicou a Resolução de Diretoria Colegiada (RDC) 24, de 8 de junho de 2015, que regulamentou o recolhimento de alimentos e sua comunicação à ANVISA e consumidores. Esta legislação se aplica a todos os agentes envolvidos na cadeia produtiva de alimentos, entre eles o supermercado. O supermercado deve contribuir para assegurar a rastreabilidade dos produtos em todas as demais etapas da cadeia produtiva, a fim de garantir a efetividade do recolhimento e mantendo, no mínimo, registros que permitam identificar as empresas imediatamente anterior e posterior. Este trabalho teve como objetivo implementar um procedimento para o recolhimento de mercadorias em uma rede de supermercados localizada no estado do Rio de Janeiro.

**Palavras-chave:** rede de supermercados; rastreabilidade; recolhimento



## 1 INTRODUÇÃO

Alimentos e bebidas configuraram 34,52% dos produtos identificados com não conformidades, que causaram agravos à saúde e por isto foram listados pelas indústrias para recolhimento, nos últimos quinze anos. Foram 52.718.293 unidades desde 2002 entre fraudes, falhas no processo de limpeza de equipamentos (contaminações químicas), pelos e partes de animais, bem como pedaços de plástico, vidro, (contaminações físicas) e diversos tipos de microrganismos (contaminações microbiológicas) e até erros de rotulagem. (PROCON, 2019).

Os recolhimentos, até o ano de 2014, ocorriam sem uma regulamentação de padronização das ações pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), mas já eram previstos no Código de Defesa do Consumidor (CDC), que cita que alimentos com conhecido grau de periculosidade não devem ser colocados à venda, mas caso ocorra, a indústria tem a obrigação de informar tanto aos consumidores, quanto aos órgãos públicos estaduais e federais (Brasil, 1990).

A ANVISA considera que esta falta de comunicação à autoridade sanitária, faz com que o risco à saúde permaneça entre os consumidores, porque o processo de recolhimento tende a ser ineficiente e ineficaz. Quanto mais tempo um problema de segurança de alimentos passa sem solução, maior será o número de consumidores que pode estar em risco. (ANVISA, 2013).

O recolhimento, segundo a ANVISA, é a ação que visa à retirada do mercado de lotes de alimentos que representem risco ou agravo à saúde dos consumidores. Essa medida traz a oportunidade de proteção ao consumidor de maneira eficiente e em tempo hábil. (ANVISA, 2015). A ANVISA e o Ministério da Agricultura,



Pecuária e Abastecimento (MAPA), são órgãos regulatórios que diante das mudanças nos processos produtivos e no perfil de consumo, tem a missão de garantir ao consumidor o acesso a produtos seguros e de qualidade.

Entre as mudanças no perfil de consumo, que são igualmente tendências mundiais, estão a sensorialidade e o prazer; saudabilidade e bem-estar; conveniência e praticidade; sustentabilidade e ética e confiabilidade e qualidade. Essa última tendência é o motivo pelo qual a rastreabilidade tem despertado a atenção dos consumidores e conseqüentemente de toda a cadeia produtiva de alimentos. A confiabilidade e a qualidade, são uma tendência de consumo, que reúnem os anseios e interesses dos consumidores em conhecer a origem dos alimentos que colocam em suas mesas. E eles também estão muito mais conectados, conseqüência do aumento da escolaridade e do maior e mais fácil acesso à informação. Os consumidores atualmente, valorizam a garantia de origem, os selos de qualidade, obtidos a partir de Boas Práticas de Fabricação e controle de riscos (FGV, 2017).

O rótulo é o principal vetor das informações, ele e a marca são sinais importantes para transmitir uma mensagem de qualidade para o consumidor. Alimentos de qualidade tem que ser seguros para o consumo e não causar riscos à saúde. Porém a marca apesar de importante, já não é o suficiente para garantir um alimento seguro, ela será cada vez mais balanceada com esforços de gestão de qualidade nos bastidores do processo produtivo (Morgan & Winck, 2016).

Lopes et al. (2017) citam que a decisão de compra de carne bovina está baseada em uma grande quantidade de informações como preço, rótulo, marca,



aparência e tipo de corte, e que esta análise define a concepção dos consumidores sobre qualidade. Escobar et al. (2017), buscando avaliar a informação como um indicador de qualidade para a carne bovina, estudaram o comportamento de consumidores diante de produtos rotulados, concluíram que eles, para optarem entre produtos idênticos, escolhiam aquele no qual havia mais informação.

A ANVISA define a rastreabilidade como o conjunto de procedimentos que permite detectar a origem e acompanhar a movimentação de um produto ao longo das etapas da cadeia produtiva, mediante dados e registros de informações. A rastreabilidade é definida pela International Organization Standard (ISO) como a habilidade de traçar a história, aplicação ou locação daquele produto que está sendo considerado, indicando desde a origem dos materiais, o histórico do processo e a distribuição e alocação do produto depois da entrega. A ISO 22000:2019 determina requisitos para a implementação da rastreabilidade de alimentos.

Através da rastreabilidade é possível seguir o processo inverso da produção e saber com quais matérias primas um produto foi elaborado; pode ser utilizada na organização do estoque, seguindo o sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai (PVPS). Segundo Morgan & Winck (2016) é possível compreender melhor o papel da rastreabilidade, dividindo-a nas etapas de estabelecimento de padrões, avaliação da conformidade, ação quando necessário, e planejamento de melhorias. Ainda, estão entre as finalidades da rastreabilidade assegurar que apenas materiais e componentes de qualidade entrem num produto final; identificar clara e explicitamente produtos que são diferentes mas que se parecem a ponto de serem



confundidos entre si; permitir o retorno de produto suspeito numa base precisa e localizar causas de falhas e tomar medidas corretivas a custo mínimo.

Considerando a rastreabilidade de alimentos sob o aspecto de benefícios econômicos, Morgan & Winck (2017) citam que estes podem ser mensurados tanto através da comparação de preços pagos por produtos com diferentes atributos de qualidade, nutrição e segurança, quanto pela mensuração de custos evitados como custo das doenças ou morte. Este último indicador é o mais utilizado.

Considerando que a Segurança de Alimentos contempla o controle em todas as etapas do processo produtivo, do campo à mesa, a fim de garanti-la, as indústrias e demais agentes da cadeia produtiva de alimentos, tem se engajado em desenvolver ferramentas para rastrear e recolher produtos que por algum motivo estejam não conformes (Ariani, 2015).

Conforme define a ANVISA na RDC nº 24/2015, a cadeia produtiva de alimentos refere-se todas as empresas envolvidas nas etapas de produção, industrialização, armazenamento, fracionamento, transporte, distribuição, importação e ou comercialização de alimentos, inclusive in natura, bebidas e águas envasadas, ingredientes alimentares, matérias-primas alimentares, aditivos alimentares, coadjuvantes de tecnologia de fabricação, embalagens e outros materiais em contato com alimentos. O supermercado faz parte do varejo e de uma forma mais abrangente, da cadeia produtiva de alimentos. De acordo com as definições da RDC 24/2015, ele tem tanto a função de empresa distribuidora, por distribuir um produto que pode ser objeto de um recolhimento, quanto a função de empresa receptora, que comercializa os produtos. O varejo de alimentos é



definido como um setor diversificado em suas características, com diferentes participantes no e sua distribuição ao longo do território nacional; tipos e variedades dos produtos comercializados, perfil dos proprietários e modelo dos pontos de venda.

O presente trabalho tem como objetivo elaborar um plano de recolhimento em uma rede de supermercado no estado do Rio de Janeiro, que garantisse a disponibilidade destas informações, e instituísse um fluxo para direcionar o trabalho de recolhimento de mercadorias das filiais para o Centro de Distribuição e deste para as empresas Interessadas.

## **2 MATERIAIS E MÉTODOS**

### *Descrição da rede de supermercados*

O Grupo do qual a rede de supermercados faz parte, no estado do Rio de Janeiro, é uma empresa multinacional de origem chilena. Líder em vendas na América Latina, é o quarto supermercadista do Brasil com mais de 200 lojas, divididas em outros sete estados. O Centro de Distribuição (CD) do Supermercado é um estabelecimento relacionado, registrado no MAPA. São 2000 metros quadrados de área construída, com setores destinados à recepção, armazenagem e expedição de não alimentos, bebidas alcólicas e alimentos não perecíveis, esta área é denominada Carga Seca. Todos os alimentos perecíveis são recepcionados, armazenados e expedidos na área denominada Frigorífico.

O estabelecimento tem uma Responsável Técnica Médica Veterinária, que visita as instalações e acompanha os processos diariamente. Trimestralmente o CD passa



por auditoria interna, através da aplicação de um check list. O check list é um software que opera por computador ou celular e que avalia a conformidade dos ambientes, operação e colaboradores. Ele foi desenvolvido, baseado em requisitos legais de diferentes legislações sanitárias e é composto por blocos de perguntas sobre os setores de triagem, carga seca, frigorífico, edifícios e arredores; documentação e sobre processos de recebimento, estocagem, expedição e recall/ logística reversa. As perguntas são afirmativas, e em caso de não conformidade, o registro fotográfico é feito e é possível elaborar um plano de ação, para o acompanhamento.

O Plano de Rastreabilidade e Recolhimento foi o resultado da organização de informações e processos e que já existiam dentro da Companhia, para o atendimento às solicitações dos órgãos fiscalizadores e da indústria, alinhado com o exigido pela RDC nº 24/ 2015. Tanto o Plano, quanto os documentos que o envolvem estão sob a gestão da Segurança de Alimentos em nível nacional.

### ***O sistema SAP®***

O Sistema SAP® é um serviço de *Enterprise Resourcing Planing* (ERP), que são sistemas desenvolvidos para integrar e organizar os recursos empresariais. Dentro do supermercado, o Sistema SAP é utilizado desde o registro do pedido de compra de um produto até o registro do descarte. As movimentações são realizadas respeitando a transações que existem dentro do sistema, elas são denominadas Transações Sistêmicas. Todo o produto recebido, estocado, transportado, devolvido e descartado deve ter suas movimentações registradas no Sistema SAP, desta forma, os valores monetários e os volumes atrelados a ele, podem ser contabilizados pelos setores fiscais, podem também constituir diversos indicadores.



Todo produto tem associado a si um código de barras. Nele estão inseridas informações como país de origem, empresa fabricante, produto produzido e um código verificador. São no total treze dígitos, a este código de barras é dado o nome de EAN 13 (Europe Article Number). Quando um produto é negociado pelo setor comercial, ele e seu fabricante são cadastrados no sistema SAP. O fabricante recebe um código interno chamado de B1000 e o EAN do produto é associado a uma identificação interna da Companhia, a esta identificação é dada o nome de Mercadoria. Este cadastro é realizado uma vez por item. Podendo ser revisado e editado, se for necessário o ajuste de dados como dados de unidades de compra e de venda, bem como unidades logísticas como empilhamento e paletização. Tanto o EAN, quanto a Mercadoria podem ser utilizados para a rastreabilidade de itens dentro de um supermercado.

O conhecimento de registro informações sistêmicas, representa uma parte da obrigação dos supermercados dentro da RDC 24/2015, que diz respeito a origem dos produtos adquiridos.

### ***Registros internos do Centro de Distribuição***

No recebimento, de acordo com o Procedimento Operacional do supermercado, é função dos Fiscais e Inspectores de Segurança Alimentar, sob Supervisão, o recebimento ou devolução de produtos perecíveis e não perecíveis. Durante este processo, são monitoradas as condições de conservação; observados características sensoriais dos alimentos como odor e cor, bem como avaliadas condições de embalagem primária e secundária. Os monitoramentos e observações, geram um documento onde são registradas também o número do pedido, que leva ao número de nota fiscal de origem e dados do fornecedor, como nome, a data em que a recepção



aconteceu e as produções, validades e lotes dos produtos analisados. A partir deste documento, uma planilha no Microsoft Excel é montada para facilitar e agilizar a organização das informações e consequentemente a rastreabilidade, para a gestão de Segurança Alimentar.

Na Estocagem, após a Recepção, os alimentos são direcionados para o armazenamento nos porta paletes, no sistema Primeiro que Vence, Primeiro que Sai, organizado automaticamente pelo sistema RPS, ferramenta de gerenciamento de estoque. O sistema RPS é um banco de dados do programa Microsoft Excel, que organiza os produtos a serem estocados, baseado em dados como modo de conservação e validade. Através dele é possível encontrar onde um alimento está estocado, seja para direcioná-lo para a expedição às filiais ou para possíveis rastreamentos por solicitação do fornecedor, órgãos fiscalizadores ou outras demandas internas.

Na expedição, a fim de monitorar e registrar as condições de saída dos itens expedidos para as lojas, existe dentro do CD uma planilha de expedição, que contempla também as informações de trajeto, como a placa do veículo e do destino, como o número e o nome da filial. Estas informações são consolidadas em uma planilha no Microsoft Excel, a fim de facilitar tanto o rastreamento, quanto o monitoramento das condições de frio e higiene dos veículos de transporte. Estes registros cumprem a função do supermercado de declarar o destino das mercadorias recebidas.

### ***Construção do Plano de Recolhimento***

Para a elaboração do plano de rastreabilidade, denominado Procedimento para o Recolhimento de Mercadorias, inicialmente foi definido o objetivo do documento,



baseado na RDC 24/2015: Estabelecer regras e responsabilidades para a rastreabilidade e execução de recolhimento de alimentos.

Posteriormente, foram entendidos quais os setores responsáveis pelas as ações que tangem o recolhimento, visto que existem questões documentais como notificações, autorizações internas, emissão de Notas Fiscais e transferência de quantidades sistêmicas entre depósitos; além de questões físicas como identificação e transferência dos volumes, transporte entre lojas e/ou para o fornecedor. Para este ponto da construção do documento, um fluxograma foi criado com a intenção de delinear claramente os envolvidos primeiro no CD e depois nas lojas. O documento foi submetido à análise dos gestores diretos da Cadeia de Abastecimento, para o alinhamento.

O item que descreve o Procedimento, propriamente dito, foi dividido entre a Classificação do Recolhimento, caracterizando-o como Interno ou Externo; a Comunicação do Recolhimento. O Recolhimento Interno, vem a partir de um risco identificado internamente na Bandeira ou no Grupo em nível Nacional. E o Externo é a solicitação de recolhimento advinda da Empresa Interessada e/ou de Órgãos fiscalizadores. A Comunicação do Recolhimento direciona as informações que as áreas apoiadas (Operações, Comercial e Cadeia de Suprimentos) devem reunir, caso recebam de fornecedores e/ou órgãos fiscalizadores, uma solicitação de retirada de produtos da área de venda.

O Plano contempla o Registro de Informações, obrigatórios para o rastreamento. Neste ponto do documento são descritos quais os dados do fornecedor são observados e que tornam o produto rastreável dentro do CD. Na sequência, o tópico Rastreamento é dissociado em Físico e Sistêmico. Nele são descritas como as



informações do fornecedor coletadas no recebimento e na expedição, são cruzadas com dados logísticos, como localização no sistema RPS, identificação e o volume sistêmico, para a identificação do produto com não conformidade dentro do CD.

Por último, é descrita a ação do Bloqueio. O Bloqueio é a trava sistêmica que impede o produto de continuar disponível e em curso para ser expedido para as lojas. Como segurança, além do bloqueio nos sistemas que impedem os colaboradores de retirar o produto das estantes para coloca-los em expedição, é realizado um bloqueio físico com fita zebra e alerta por escrito para os colaboradores da operação.

### **3 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

Dentro do Varejo, existem diariamente inúmeros casos que exigem dos grupos de Gestão de Segurança dos Alimentos, um trabalho conjunto com a Operação Logística e as Filiais, para o rastreamento de produtos e seu recolhimento para o CD a fim de aguardar ações do fornecedor, processo comumente chamado de logística reversa. Dentro deste universo, dois casos, cada um ligado à uma classe de recolhimento, serão exibidos e discutidos.

- O caso do Azeite importado – Classe I

Em inspeções de rotina nas lojas, a VISA-RJ, pode recolher para fins de análise diversos tipos de alimentos. Dependendo da época do ano, produtos sazonais podem ser escolhidos, mas a intenção é garantir ao consumidor que os alimentos estão conforme o que declaram nos rótulos, além de inócuos para o consumo. Uma amostra



em duplicata é levada lacrada da loja, pelos fiscais e em poder do gerente, fica a contra prova.

Em 2018, um laudo do órgão supracitado condenou para a expedição e venda, um azeite importado por descumprimento no que determina a lei 10.674/03 PR, que diz "Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso. A advertência deve ser impressa nos rótulos e embalagens dos produtos respectivos assim como em cartazes e materiais de divulgação em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura." Foi dado prazo, pelo Órgão, para a análise de contraprova, e também de recolhimento da área de vendas. Analisando o risco para o consumidor, a decisão das áreas responsáveis pelo produto e do fornecedor, junto com a Segurança de Alimentos, foi de correção da rotulagem do lote não conforme.

Diante disso, algumas ações foram tomadas, baseadas no Plano de Rastreabilidade. O rastreamento sistêmico foi realizado a fim de saber quantas unidades do lote haviam tanto estocadas, quanto expedidas para as lojas, para a cálculo da quantidade de etiquetas a serem produzidas e enviadas pelo fornecedor. O bloqueio sistêmico foi solicitado pela Segurança de Alimentos e executado pela área da Cadeia de Suprimentos e a Operação Logística junto com a Segurança de Alimentos segregou e sinalizou o lote afetado, evitando que o mesmo fosse expedido para as lojas. Foi disparado um Comunicado Interno para que os gerentes de loja procedessem, junto às suas equipes, o recolhimento do azeite importado e o envio para o CD. Os azeites foram recebidos pelo time de Qualidade e somados fisicamente ao montante segregado no CD. O trabalho de colagem da etiqueta foi alinhado e acompanhado pelo time de Segurança de Alimentos e a quantidade corrigida foi



reinserida física e sistemicamente no estoque sadio e a expedição para as lojas foi liberada.

- O caso dos legumes minimamente processados congelados – Classe II

Em 2018, antecipando as ações da ANVISA, determinadas na Resolução- RE Nº 2.262, de 20 de agosto de 2018, um fornecedor de legumes minimamente processados importado solicitou o recolhimento da área de vendas de vários produtos que possivelmente estavam contaminados por *Listeria monocytogenes*.

Como os produtos potencialmente ofereciam risco para a saúde do consumidor, este recolhimento foi classificado como Classe II. Baseados no estabelecido pelo Plano de Recolhimento, as ações para a resolução do caso foram iniciadas pela divulgação de Comunicação Interna urgente para as ações de recolhimento das áreas de vendas e reversa para o CD, onde este comunicado instruía as filiais na segregação deste produto e identificação, até a retirada. Após, ocorreu a recepção dos produtos advindos de loja no CD pelo time de Segurança de Alimentos e Prevenção de Perdas, com movimentação imediata para a câmara de avaria e descarte com laudo de evidências, após o alinhamento entre os setores responsáveis e o fornecedor sobre o ressarcimento de valores.

### ***Discussão***

Considerando o histórico brasileiro de solicitações de recolhimento, o azeite não conforme apresentado no caso I figura como um dos maiores motivos de recall, que é rotulagem inadequada, com a falta da informação sobre glúten. A ausência desta informação causa dúvida em consumidores portadores de doença celíaca (PROCON,



2019) e descumpre o que determina a legislação 10674/03. No caso dos vegetais congelados, o motivo do recolhimento foi contaminação microbiológica, por *Listeria monocitogenes*. Em um histórico recente cortes de frango tiveram a solicitação semelhante divulgada na mídia por contaminação por *Salmonella enteritidis* (PROCON, 2019).

Conforme a RDC 24 de 08 de junho de 2015, a empresa distribuidora deve manter registros da origem e do destino imediato dos produtos para casos de investigação e para a ação de recolhimento. Nos casos I e II, através dos dados registrados, foi possível recuperar o máximo possível de unidades não conformes para as tratativas alinhadas com os demais elos da cadeia produtiva. A precisão e a rapidez na no registro e recuperação dos dados de produção, armazenagem e transporte tem relevância e são elementos de referência na rastreabilidade de um produto. (Mario, 2005)

O Centro de Distribuição do supermercado registra dados do fornecedor como descrição, produção, lote, validade, que caracterizam o produto e o número de nota fiscal que caracteriza a quantidade de unidades entregues. Os dados de armazenagem são resultado do cruzamento entre a validade e as posições do produto nas estruturas porta paletes. Estes dados são sistematicamente transmitidos, desde o setor de recepção de mercadorias até o momento da expedição para as lojas e devem estar interligados a um sistema de armazenamento de dados, que irá permitir o acesso de todos os elos da cadeia produtiva. (Cordeiro, 2019)

Ainda que o supermercado tenha a função de tão somente assegurar a rastreabilidade dos produtos em todas as demais etapas da Cadeia Produtiva, para garantir a efetividade do recolhimento como descrito na Seção II, que trata da



Rastreabilidade (ANVISA, 2013), a RDC 275 propõe que estabelecimentos que armazenem e distribuam alimentos, tenham além de um plano de rastreabilidade, um plano de recolhimento. Frota (2019) sugere que as empresas avaliem periodicamente seus planos de rastreabilidade e recolhimento, para que tanto a empresa interessada no recolhimento, quanto os órgãos de saúde pública consigam identificar com clareza, recuperar e destinar produtos não conformes.

Para tornar mais direcionadas as ações sobre as reclamações das lojas ou o tratamento de produtos não conformes recolhidos até a retirada pelo fornecedor, o plano de recolhimento desenvolvido, leva em consideração as classificações propostas na consulta pública, caracterizando como Classe I os produtos impróprios para consumo e como Classe II os alimentos que não ofereçam risco a saúde do consumidor.

Em ambos os casos, conforme cita Furlan (2019), o aumento do número de recalls está ligado à comunicação mais assertiva entre órgãos governamentais fiscalizadores e as empresas alimentícias. No caso I, a partir de uma análise da Vigilância Sanitária Municipal, o recolhimento foi solicitado internamente, isto é, das lojas para o CD, para a adequação de um lote do produto. No caso II, o fornecedor se antecipou ao comunicado de recolhimento e diante do risco de contaminação microbiológica, independente do lote, solicitou o rastreamento, recolhimento e descarte de todas as mercadorias das lojas e do CD.

O recolhimento é uma forma de tratamento de um produto não conforme, tanto para a adequação, como no Caso I, como para o descarte no caso II, mas além disso é possível evitar a reincidência. A norma ISO 22000 sugere que os dados como causa,



extensão e resultado do recolhimento devem ser registrados e relatados à alta direção para uma análise crítica (ABNT, 2019).

#### **4 CONCLUSÕES**

A preocupação com a origem dos alimentos é crescente e influencia inclusive na decisão de compra dos consumidores. Porém, a rastreabilidade vai além de influenciar o poder de compra, ela contribui para que as indústrias consigam recuperar produtos que porventura tenham sido contaminados ou que tenham problemas dentro da cadeia produtiva.

Com a elaboração do Plano de Recolhimento para o supermercado, foi possível contribuir para a organização dos dados e registros minimamente obrigatórios para cumprir a atribuição do supermercado descrita na RDC nº 24. Com as informações organizadas, foi alinhado um fluxo de transmissão e formalização destes registros e dados, para que a loja consiga devolver o produto para o CD, tanto físico, quanto o saldo sistêmico. Foram designadas pessoas em diversos times da operação logística para que olhem ponto a ponto. Foi instituído também um prazo, visto que é de praxe, que o fornecedor entregue produtos com uma periodicidade definida, então é mais rápido e barato recolher a mercadoria não conforme em um caminhão que voltaria vazio após descarregar.

O timing ou tempo dos procedimentos de recolhimento é uma questão crítica para os órgãos de Vigilância Sanitária, pois impacta diretamente a proteção dos consumidores, diante de riscos potenciais e à minimização de incidentes de doenças que possam ser transmitidos por alimentos inadequados ao consumo.



## 5 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Brasil. (1993). Portaria 1426 de 26 de novembro de 1993: Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos".

Brasil. (2015). RDC Nº 24 de 08 de junho de 2015. Dispõe sobre o recolhimento de alimentos e a sua comunicação aos consumidores.

Brasil. (2016). Boletim Recall 2016. Disponível em <https://www.justica.gov.br/news/ministerio-da-justica-lanca-balanco-de-recalls-em-2016/boletim-recall-2016.pdf/view>

Brasil. (2016). Perguntas e respostas sobre o recolhimento de alimentos. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/2810640/Recolhimento+de+alimentos/a8c3bbc7-f96d-4ef5-b0a5-d397242754c2>

Brasil. (2018). Resolução RE – nº 2262 de 20 de agosto de 2018. Proíbe a distribuição e a comercialização, em todo o território nacional, dos lotes dos produtos listados no anexo.

Brasil. (2019). Boletim Recall em números 2019. Disponível em <https://www.justica.gov.br/news/BoletimRecall.pdf>

Cordeiro, A. C. C. (2019). Análise do uso do código de rastreabilidade em produtos vegetais frescos e processados comercializados na cidade de Florianópolis/ SC. Universidade Federal de Santa Catarina.

Escobar, L. S. (2017). A informação como um indicador de qualidade da carne bovina. In: 28º Congresso de Zootecnia.



FGV. (2017). A indústria de alimentos no Brasil e na América do Sul: Estrutura das cadeias de distribuição e varejo pulverizado; Inserção no Comércio Internacional; Principais Tendências e Potencialidades do Mercado e Aspectos Tributários e Tarifários. Disponível em [https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/18593/food\\_industry\\_pt.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/18593/food_industry_pt.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Furlan, D. B. F. (2019). Viabilidade de coleta de dados para implantação de sistema de rastreabilidade na cadeia produtiva de ovos. Programa de pós-graduação em Agronegócio e Desenvolvimento. Universidade Estadual Paulista.

Morgan, A. & Winck, C. A. (2016). Rastreabilidade da cadeia produtiva do leite como ferramenta de diferenciação mercadológica. *Revista de Administração de Roraima-UFRR*, 6(2): 430- 449.

Morgan, A., Winck, C. A., & Gianezini, M. (2016). A influência da rastreabilidade na cadeia produtiva brasileira de carne bovina. *Revista Espacios*, 37: 20.