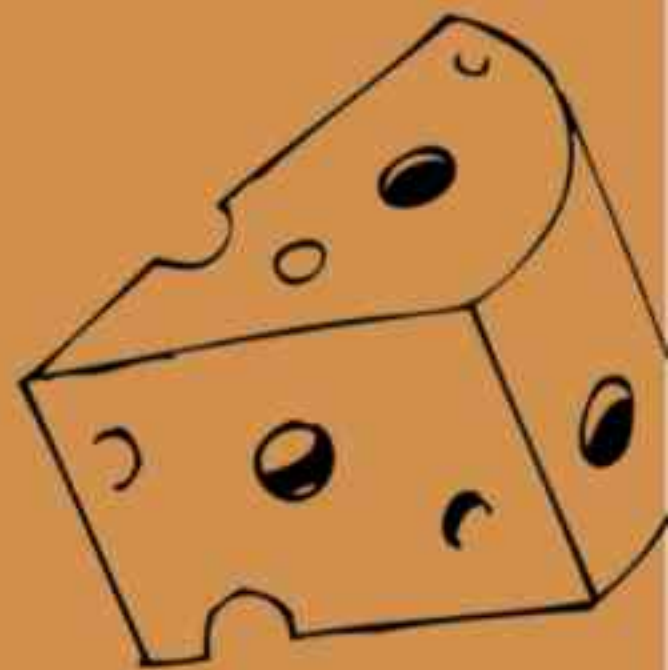


**IMPORTÂNCIA E  
REGULAMENTAÇÃO DOS  
PRODUTOS ARTESANAIS**



AGROFAMILIAR

ISBN nº 978-65-01-22836-5



## **Coordenação Geral**

Profº. Dr. Luciano Pires de Andrade

## **Coordenação Pedagógica**

Profaº. Dra. Horasa Maria Lima Andrade

## **Coordenação Técnica**

Profaº. Dra. Valcilene Rodrigues da Silva

## **Assessoria Técnica**

Romário Nunes da Silva

Lucas Talvane Ferreira Carvalho

## **Equipe Técnica**

José Nelson de Azevedo Silva Júnior

Joyce Laiane Ferreira Alves

Sandiely Leandro da Silva

Vinicius Moraes da Silva

Maria Valdenice Conceição dos Santos

## **Projeto Gráfico**

Joyce Laiane Ferreira Alves

Maria Valdenice Conceição dos  
Santos

## **Revisão**

Valdení Venceslau Bevenuto

Copyright © 2024, by Editora Agrofamiliar

## **Ficha técnica catalográfica**

S586r Silva, Vinicius Moraes da  
Regulamentação e importância dos produtos artesanais [recurso eletrônico]  
/ Vinicius Moraes da Silva, Horasa Maria Lima da Silva Andrade, Luciano  
Pires de Andrade. – Garanhuns : Ed. Agrofamiliar, 2024.  
22 p. : il., color.

1. Alimentos - Legislação. 2. Alimentos - Manuseio - Medidas de  
segurança. 3. Agricultura familiar. I. Título. II. Andrade, Horasa Maria  
Lima da Silva. III. Andrade, Luciano Pires de.

ISBN nº 978-65-01-22836-5

CDD 641.4

# Sumário

<b>Introdução.....</b>	<b>6</b>
•O que é um produto artesanal?.....	6
•Valorização da Agricultura Familiar no Brasil.....	8
<b>Estratégias para Legislar Produtos Artesanais para Uso Pessoal ou Empresarial.....</b>	<b>9</b>
•Edificações e instalações.....	10
•Abastecimento de água.....	12
•Manipuladores.....	13
•Matérias-primas, ingredientes e embalagens.....	15
•Documentação e registro.....	16
• Responsabilidade.....	18
• Rotulagem.....	19
<b>Processo para Regulamentação de um Produto Artesanal.....</b>	<b>23</b>
• Registro do Produto.....	23
• Fonte e Normas Importantes para o processo de regulamentação.....	24
<b>Referências.....</b>	<b>25</b>

# Apresentação

O Núcleo de Estudos, Pesquisa e Extensão em Agroecologia e Agricultura Familiar e Camponesa – Agrofamiliar foi criado em 2009, com o objetivo de fomentar a discussão e a troca de experiências sobre temáticas relacionadas à agroecologia, com foco no apoio aos agricultores familiares nos processos de transição agroecológica. O Agrofamiliar atua com a Agroecologia, uma ciência que utiliza princípios ecológicos para estudar, planejar e manejar sistemas agrícolas de forma sustentável, visando à produtividade econômica, à justiça social e à preservação ambiental. Suas ações são realizadas de forma integrada, envolvendo pesquisa, ensino e extensão, com a participação de estudantes de graduação, pós-graduação e parceiros, incluindo movimentos sociais, ONGs e outras instituições.

Com o Núcleo Agrofamiliar, estão integrados o periódico científico *Brazilian Journal of Agroecology and Sustainability - BJAS*, a Editora Agrofamiliar e o Centro Vocacional Tecnológico de Produção Orgânica e Agroecologia Agrofamiliar, atuando nos campos do Mundo do Trabalho, Associativismo e Cooperativismo, Economia Solidária, Agricultura Familiar e Agroecologia, Meio Ambiente e Mudanças Climáticas e Educação Popular, promovendo desenvolvimento com sustentabilidade, inclusão e justiça socioambiental.



# Introdução

## • O que é um produto artesanal?

Um produto artesanal ou caseiro é aquele feito à mão e em pequena escala, em ambientes domésticos ou em pequenas oficinas, utilizando técnicas e materiais simples, se comparado à produção industrial.

O velho e bom dicionário define "caseiro" como "feito ou confeccionado em casa", e "artesanal" como "feito pelos processos tradicionais, individuais e manuais, em oposição à produção industrial" (Schabuder e Lima, 2023). Os autores citados ainda dizem que o termo "caseiro" vem de "casa", e o produto normalmente é feito por familiares em momentos especiais, resgatando memórias íntimas de vivências passadas, frequentemente limitadas ao lar ou ao círculo familiar.

"Artesanal" vem de "arte", que tem origem na palavra latina *ars*, que significa "talento" ou "saber fazer". Portanto, o produto artesanal está sempre ligado à pessoa ou grupo que detém esse talento, reforçando saberes específicos de uma determinada região ou coletivo, com valor cultural, econômico, político e social. Um produto artesanal de uma região pode, inclusive, ser registrado como Patrimônio Cultural da Humanidade, tornando-se único e exclusivo, como é o caso do queijo minas (Schabuder e Lima, 2023).



Esses produtos refletem a cultura e a tradição de determinado local, com métodos e técnicas de produção passados de geração em geração. Diferentemente dos produtos industrializados, que seguem um padrão visando ao lucro, os produtos artesanais se destacam pela habilidade e particularidade do artesão.

A matéria-prima utilizada em produtos artesanais tende a ser selecionada com mais cuidado, de forma sustentável, e quase sempre é o próprio artesão quem a obtém da natureza, contribuindo para a preservação da tradição e do meio ambiente. Isso traz autenticidade e conexão com a terra e com a comunidade onde é produzida.



Por causa dessas características, os produtos artesanais muitas vezes possuem um valor maior do que outros similares produzidos na indústria. Eles são mais valorizados não apenas por seu aspecto utilitário, mas também pelo seu caráter único, pelo apoio à economia local e pela preservação cultural.



## • **Valorização da Agricultura Familiar no Brasil**

O mercado agroalimentar brasileiro é majoritariamente dominado por grandes empresas nacionais e multinacionais. O agronegócio é responsável por equilibrar o balanço de pagamentos, tornando o país reconhecido pelo dinamismo de sua agricultura em larga escala. No entanto, existem milhares de agricultores familiares distribuídos por todo o território nacional, que produzem e comercializam uma grande variedade de alimentos para o consumo interno.

Nas últimas décadas, tem-se testemunhado a valorização da agricultura familiar por meio de um conjunto de políticas públicas essencialmente voltadas para o acesso ao mercado da pequena produção familiar.

O mercado para produtos da agricultura familiar está aquecido devido às novas demandas dos consumidores, em função das mudanças nos hábitos alimentares, que passaram a considerar seus atributos e valores culturais. Essas características são expressas nas relações de proximidade entre produtores e consumidores, com base em aspectos históricos, tradições, modos de vida, preocupação com a segurança alimentar e, de modo geral, no saber-fazer cultural do processo de produção (Estevam, Salvario, Dos Santos, 2018, p. 265).



# **Estratégias para Legislar Produtos Artesanais para Uso Pessoal ou Empresarial**

Mesmo para pequenos produtores de alimentos artesanais, atender a requisitos mínimos é crucial para garantir a qualidade e a segurança dos produtos. Embora possa parecer que essas regulamentações são excessivas para operações menores, elas desempenham um papel fundamental na proteção da saúde dos consumidores e na reputação do produtor.

Primeiramente, requisitos básicos de higiene e saneamento são essenciais. Isso inclui instalações limpas e bem mantidas, manipulação adequada dos ingredientes e armazenamento correto dos produtos acabados. Mesmo em uma escala menor, a contaminação cruzada e a falta de higiene podem resultar em sérios riscos à saúde.

Além disso, a rotulagem precisa ser precisa e informativa. Os consumidores têm direito a saber o que estão comprando, incluindo uma lista clara de ingredientes, informações sobre alérgenos e a identificação do produtor. Isso não só promove a transparência, mas também ajuda a construir confiança com os clientes.



## • **Edificações e instalações**

As instalações precisam ser planejadas de modo a garantir um fluxo organizado e livre de cruzamentos em todas as fases da preparação, além de favorecer as operações de limpeza do ambiente ( Brasil, 2004).

As estruturas físicas, como o piso, as paredes e o teto, precisam ter revestimentos lisos, impermeáveis e laváveis. Devem estar em bom estado de conservação, sem rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos ou outros problemas, garantindo que não transmitam contaminantes aos alimentos ( EMBRAPA, 2016).

As portas da área de preparação e armazenamento dos alimentos devem ser de fechamento automático. As aberturas externas dessas áreas devem apresentar telas para impedir o acesso de pragas urbanas (Adaptado de Silva *et al.*, 2015, p. 800).

A iluminação do espaço destinado à preparação deve garantir uma visualização nítida, permitindo que as tarefas sejam executadas sem prejuízo à higiene e às características sensoriais dos alimentos. As luminárias situadas sobre a área de preparo devem ser adequadas e contar com proteção contra explosões e quedas acidentais (Sousa, 2022).



As instalações sanitárias devem contar com lavatórios e estar equipadas com itens de higiene pessoal, como papel higiênico, sabonete antisséptico inodoro e toalhas para secagem das mãos. Os recipientes de resíduos devem possuir tampa e mecanismo de acionamento que dispense o contato manual ( Brasil, 2004).

Os equipamentos e utensílios que entram em contato com os alimentos não podem transmitir substâncias tóxicas, odores nem sabores. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção (Adaptado de Silva *et al.*, 2015, p. 801).



## • Abastecimento de água

A utilização de água potável é um requisito fundamental para a manipulação segura de alimentos, conforme estabelecido por regulamentações sanitárias brasileiras. A Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, determina que toda água utilizada na preparação de alimentos deve ser potável, garantindo a higiene e a segurança do consumo.

O gelo utilizado nos alimentos deve ser produzido a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem contaminação. Diversos microrganismos conseguem sobreviver no gelo, embora sua quantidade diminua gradualmente com o passar do tempo. Após o derretimento do gelo, os microrganismos restantes geralmente recuperam sua viabilidade, podendo sobreviver e contaminar os alimentos em que são empregados (Ferreira, 2010).

Já os reservatórios de água precisam ser construídos ou revestidos com materiais que não afetem a qualidade da água armazenada. A **Portaria GM/MS nº 888/2021** estabelece que esses reservatórios devem estar sempre bem conservados, sem rachaduras, infiltrações ou vazamentos. Além disso, a higienização periódica é obrigatória, com registros documentados das limpezas realizadas para assegurar a potabilidade da água.



## ● Manipuladores

Os estabelecimentos devem realizar e registrar o controle de saúde dos manipuladores conforme a legislação vigente. O Decreto nº 41.891, de 10 de março de 2021, do Distrito Federal, exige o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) para colaboradores que manipulam alimentos, com renovação mínima anual.

Manipuladores que apresentem lesões ou sintomas de doenças que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados das atividades de preparação enquanto persistirem essas condições de saúde. O Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), atualizado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, determina que o responsável pelo estabelecimento deve implementar procedimentos para assegurar que funcionários não sejam portadores de doenças transmissíveis por alimentos.

Os manipuladores devem utilizar uniformes adequados, limpos e em bom estado de conservação, trocados diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento como estabelece o Decreto nº 41.891/2021.

A lavagem cuidadosa das mãos é obrigatória ao chegar ao trabalho, antes e após manipular alimentos, após qualquer interrupção do serviço, após tocar materiais contaminados, após usar os sanitários e sempre que necessário como mostra o Decreto nº 41.891/2021.



A **RDC nº 216** da ANVISA estabelece que :

Cartazes informativos sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos, bem como outros hábitos de higiene, devem ser afixados em locais de fácil visualização para os manipuladores, incluindo lavatórios e instalações sanitárias.

Durante a manipulação dos alimentos, é proibido adotar comportamentos que possam comprometer a segurança higiênico-sanitária, como fumar, falar excessivamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, consumir alimentos, manusear dinheiro ou realizar qualquer outra ação que possa resultar na contaminação dos produtos alimentícios.

Os manipuladores de alimentos devem passar por capacitações periódicas, abrangendo temas como higiene pessoal, boas práticas de manipulação e prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Essa capacitação deve ser devidamente documentada e supervisionada para garantir o cumprimento das normas de segurança alimentar.

Visitantes que tiverem acesso às áreas de manipulação de alimentos devem seguir os mesmos protocolos de higiene e saúde exigidos dos manipuladores, assegurando que não representem risco de contaminação.



## • **Matérias-primas, ingredientes e embalagens**

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem estar livres de contaminantes e para isso devem ser armazenados em locais limpos e organizados. Dessa forma, sua identificação deve ser clara e seu armazenamento deve permitir e garantir a manutenção da sua qualidade e respeitando o prazo de validade dos produtos ( EMBRAPA, 2016).

As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção do local. Os paletes, estrados e/ou prateleiras devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável. (Adaptado de Silva *et al.*, 2015, p. 805)



## • Documentação e registro

Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs): Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando solicitado. Os POPs contêm as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento. Os registros devem ser mantidos por um período mínimo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data de preparação dos alimentos. O serviço de alimentação deve ter POPs relacionados aos seguintes itens: a) higienização de instalações, equipamentos e móveis; b) controle integrado de vetores e pragas urbanas; c) higienização do reservatório; d) higiene e saúde dos manipuladores.

Os POPs referentes às operações de higienização de instalações, equipamentos e móveis devem conter as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.



Os POPs relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas contemplam as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução do serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas pela legislação sanitária específica.

Os POPs referentes à higienização do reservatório, mesmo quando realizada por empresa terceirizada, exigem a apresentação do certificado de execução do serviço.

Os POPs relacionados à higiene e saúde dos manipuladores abordam as etapas, a frequência e os princípios ativos utilizados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, bem como as medidas adotadas quando os manipuladores apresentam lesões nas mãos, sintomas de enfermidades ou suspeita de problemas de saúde que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Especificam-se também os exames aos quais os manipuladores de alimentos são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução. O programa de capacitação dos manipuladores em higiene é descrito, com a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização definidos, mantendo-se em arquivo os registros de participação nominal dos funcionários. (Silva *et al.*, 2015, p. 808-809)



## ● **Responsabilidade**

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos é o proprietário ou funcionário designado, devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos em que haja previsão legal para responsabilidade técnica.

O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação que aborde, no mínimo, os seguintes temas:

a) Higiene pessoal;

b) Manipulação higiênica dos alimentos;

c) Doenças transmitidas por alimentos (Brasil, 2004).



- ## Rotulagem

Do ponto de vista da defesa do consumidor, a rotulagem dos alimentos visa assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e escritas em língua portuguesa sobre a qualidade do produto, suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazos de validade, origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que possam apresentar à saúde e segurança dos consumidores. (Machado, 2021)

Um rótulo deve conter informações precisas sobre o produto, permitindo que o consumidor entenda claramente o que está consumindo, evitando problemas futuros para o produtor. É importante também destacar os componentes alérgicos presentes no produto para garantir a segurança do consumidor.



## **As informações que devem constar, obrigatoriamente, nos rótulos, segundo Machado (2021):**

- Denominação de venda do alimento - deve ser a determinada pelo seu relatório técnico ou padrão de identidade e qualidade;
- Lista de ingredientes;
- Conteúdos líquidos;
- Identificação da origem;
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados;
- Identificação do lote;
- Prazo de validade;
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.



## Rotulagem Nutricional Obrigatória de Alimentos e Bebidas Embalados:

Segundo Machado (2021), a obrigatoriedade da rotulagem nutricional diz respeito a alimentos produzidos, comercializados e embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores. Esta obrigatoriedade não se aplica a:

1. bebidas alcoólicas;
2. aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia;
3. especiarias;
4. águas minerais naturais e demais águas de consumo humano;
5. vinagres;
6. sal (cloreto de sódio);
7. café, erva-mate, chá e outras ervas sem adição de outros ingredientes;
8. alimentos preparados e embalados em restaurantes e estabelecimentos comerciais, prontos para o consumo;
9. produtos fracionados nos pontos de venda a varejo, comercializados como pré-medidos;
10. frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados;
11. alimentos com embalagens cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 100 cm<sup>2</sup>. Esta exceção não se aplica aos alimentos para fins especiais ou que apresentem declarações de propriedades nutricionais.



A informação nutricional obrigatória deve ser apresentada em um mesmo local, estruturada em forma de tabela. A seguir, é apresentado no Quadro 1 o modelo vertical:

## Quadro 1

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção ____ g ou ml (medida caseira)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	....kcal =....kJ	
Carboidratos	g	
Proteínas	g	
Gorduras totais	g	
Gorduras saturadas	g	
Gorduras trans	g	(Não declarar)
Fibra alimentar	g	
Sódio	mg	
Não contém quantidade significativa de .....(valor energético e ou o(os) nome(s) do(s) nutriente(s)). (Esta frase pode ser empregada quando se utiliza a declaração nutricional simplificada)		

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Fonte: ANVISA. RDC 360 2002)



# **Processo para Regulamentação de um Produto Artesanal**

Após a produção artesanal caracterizada por um processo utilizando métodos tradicionais, uma produção de pequena escala, e respeitando a normas da vigilância sanitária, pode ser dar início ao processo de regulamentação do produto como artesanal.

O Brasil possui algumas normas específicas, para esse tipo de processo, como a Lei do Selo arte, que reconhece e regulamenta produtos artesanais de origem animal, atribuindo ao produto o selo "Arte" pra produtos que atendem às condições estabelecidas pelo MAPA.

## **Registro do Produto**

No caso de produtos artesanais de origem animal, como queijos, embutidos e mel, é preciso seguir as normas do MAPA, que está contida na Lei do Selo Arte (Lei nº 13.680/2018) que permite a comercialização interestadual de produtos artesanais de origem animal com o selo.

Já para produtos de origem vegetal como compostas e conservas, a regulamentação varia de localidade, sendo necessária a autorização da vigilância sanitária estadual e ou municipal. O cadastro na vigilância sanitária vai depender do tipo do produto, sendo pelo sistema da Anvisa ou na Secretaria Estadual de Saúde. Obter o alvará sanitário é fundamental para comprovar a segurança e qualidade do produto.



## Fonte e Normas Importantes para o processo de regulamentação

- Mapa: Portal do Selo Arte e Normas de registro de produtos de origem animal. <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/publicacoes/SELOARTEv2.pdf>
- Anvisa: Resolução RDC nº 49/2013 para Boas Práticas de Fabricação e demais aplicações. [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049\\_31\\_10\\_2013.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html)
- Embrapa: Publicações sobre práticas recomendadas para produção artesanal conforme a regulamentação brasileira. <https://www.embrapa.br/>



# Referências

**BRASIL.** Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 16 set. 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html). Acesso em: 26 mar. 2025

**BRASIL.** Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 30 mar. 2017. Disponível em: <https://legis.senado.leg.br/norma/17667538/publicacao/17672555>. Acesso em: 26 mar. 2025.

**BRASIL.** Ministério da Saúde. **Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021.** Estabelece os procedimentos de controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 7 maio 2021. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2021/prt0888\\_24\\_05\\_2021\\_r ep.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2021/prt0888_24_05_2021_r ep.html). Acesso em: 26 mar. 2025.

**EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA).** **Boas práticas de fabricação (BPF).** Brasília, DF: Embrapa, 2016. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1028270/1/DOC120.pdf>. Acesso em: 26 mar. 2025.

**DISTRITO FEDERAL.** Decreto nº 41.891, de 10 de março de 2021. Dispõe sobre normas sanitárias para estabelecimentos de alimentação no Distrito Federal. Diário Oficial do Distrito Federal: seção 1, Brasília, DF, 11 mar. 2021. Disponível em: [https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/3d39acb6b2824407a60ac1108d8aa744/exec\\_dec\\_41891\\_2021.html](https://www.sinj.df.gov.br/sinj/Norma/3d39acb6b2824407a60ac1108d8aa744/exec_dec_41891_2021.html). Acesso em: 26 mar. 2025.

ESTEVAM, Dimas de Oliveira; SALVARO, Giovana Ilka Jacinto; DOS SANTOS, Vanda Jandira Dala. Os desafios da inserção formal de produtos da agricultura familiar no mercado. **Redes: Revista do desenvolvimento Regional**, Santa Cruz do Sul, v. 23, n. 1, p. 262-281, 2018. Disponível em: <https://online.unisc.br/seer/index.php/redes/article/view/11176>. Acesso em: 09 maio. 2024.

FERREIRA, Marília de Jesus. Características microbiológicas do gelo para consumo comercializado no Recôncavo Baiano. 2010.



# Referências

MACHADO, Roberto Luiz Pires. **Rotulagem**. Embrapa Agroindústria de Alimentos, 09 de dezembro de 2021. Disponível em: <https://www.embrapa.br/agencia-de-informacao-tecnologica/tematicas/tecnologia-de-alimentos/seguranca/rotulagem>. Acesso em: 09 maio 2024.

SCHABUDER, Damaris; LIMA, Matheus. **Artesanal, caseiro ou industrializado?** 21 de junho de 2023, LinkedIn, Disponível em: <https://pt.linkedin.com/pulse/artesanal-caseiro-ou-industrializado-damaris-schabuder>. Acesso em: 09 de maio de 2024.

SILVA, Lauriete Carlos et al. Boas práticas na manipulação de alimentos em unidades de alimentação e nutrição. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, [S. l.], v. 10, n. 4, p. 797–820, 2015. DOI: 10.12957/demetra.2015.16721. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/16721>. Acesso em: 22 maio 2024

SOUZA, C. D. Iluminação de cozinha para área de preparo de alimentos. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Elétrica) – Universidade Federal Fluminense, Niterói, RJ, 2022. Disponível em: <https://app.uff.br/riuff/bitstream/handle/1/27977/RELAT%C3%93RIO%20TCC%20-%20CARLA%20DAIANA.pdf?sequence=1>. Acesso em: 26 mar. 2025.

[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049\\_31\\_10\\_2013.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0049_31_10_2013.html)

<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/producao-animal/selo-arte-selo-queijo-artesanal/publicacoes/SELOARTEv2.pdf>

<https://www.embrapa.br/>



