

**BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: UM ENFOQUE NA NBR ISO 22.000*****GOOD MANUFACTURING PRACTICES: A FOCUS ON NBR ISO 22.000***

Marcelo Luiz Junior - marcelo.l.j@hotmail.com  
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga – Taquaritinga – São Paulo – Brasil

Daniela Rodolpho - daniela.rodolpho@fatec.sp.gov.br  
Faculdade de Tecnologia de Taquaritinga – Taquaritinga – São Paulo – Brasil

**DOI: 10.31510/inf.v18i2.1241**

Data de submissão: 13/09/2021

Data do aceite: 03/11/2021

Data da publicação: 30/12/2021

**RESUMO**

As empresas que buscam entrar no mercado ou manter-se no mesmo, precisam estar atentas as necessidades dos clientes, buscando dentro desta perspectiva, todos os meios para que o alcance qualidade dos produtos ou serviços seja a prioridade. Inovar e se adequar as mudanças do mercado é uma estratégia muito importante. Considerando a importância da qualidade como fator propulsor para a satisfação dos clientes e promotora do sucesso das empresas, o objetivo deste estudo é evidenciar como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) especificamente a NBR ISO 22.000 e como são importantes para a produção do setor alimentício com qualidade e segurança. A metodologia utilizada para este estudo foi de revisão bibliográfica, com consultas em artigos dispostos online. Os resultados encontrados mostram a adequação das BPF nas empresas é um fator de grande importância. No entanto estudos realizados por alguns autores, mostram que nem sempre as empresas e seus colaboradores levam com seriedade o uso das BPF, fator que acaba por prejudicar o contexto da qualidade e segurança, fator de impacto negativo ainda mais por se tratar de indústrias de produtos alimentícios.

**Palavras-chave:** BPF. Qualidade. Cliente.

**ABSTRACT**

Companies seeking to enter the market or remain in the market need to be aware of the needs of their customers, seeking, within this perspective, all the means so that achieving the quality of products or services is a priority. Innovating and adapting to market changes is a very important strategy. Considering the importance of quality as a driving factor for customer satisfaction and promoting the success of companies, the objective of this study is to show how the Good Manufacturing Practices (GMP) specifically NBR ISO 22.000 and how they are important for the production of the food sector with quality and safety. The methodology used for this study was a literature review, with consultations in articles available online. The results found show the adequacy of GMP in companies is a factor of great importance. However, a study carried out by some authors shows that companies and their employees do

not always take the use of GMP seriously, a factor that ends up harming the context of quality and safety, a negative impact factor, even more so because they are product industries food.

**Keywords:** GMP. Quality. Client.

## 1 INTRODUÇÃO

O surgimento de um mercado altamente competitivo tem feito com que as empresas busquem estratégias para conseguir um diferencial, como forma de permanência e destaque no setor de atuação. Investir em ferramentas de qualidade é uma importante estratégia de melhoria. Os clientes cada vez mais querem produtos e serviços com qualidade.

Diante das muitas ferramentas da qualidade existem as Boas Práticas de Fabricação (BPF) que segundo Pereira Filho e Barroco (2004) é formada por um conjunto de normas obrigatórias que instituem e padronizam procedimentos como forma de garantir a qualidade dos produtos, processos e serviços, com a finalidade de atender os padrões mínimos exigidos por órgãos de regulamentação nacional e internacional.

Como forma de promover e qualificar as empresas que investem e comprovam o trabalho com objetivo de garantir a qualidade e segurança de seus produtos e serviços, a ISO busca avaliar e identificar esses padrões de qualidade, certificando as empresas que seguem as normas.

Dentro deste contexto qual a importância das BPF e a NBR ISO 22.000 para a qualidade e segurança de produtos especificamente do setor alimentício? O objetivo deste estudo é evidenciar como as BPF, especificamente a NBR ISO 22.000, são importantes para que a produção do setor alimentício tenha qualidade e segurança.

Conhecer as ferramentas da qualidade bem como as normas que padronizam esse fator dentro das organizações é fundamental, especialmente para as empresas que trabalham com setor alimentício. O trabalho traz em seu contexto conceitos acerca da qualidade, das BPF e um pouco sobre a NBR ISO 22.000.

## 2 GESTÃO DA QUALIDADE, BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E A ISO 22.000

A qualidade tem sido uma característica fundamental exigida pelo mercado, tanto no que diz respeito aos produtos como aos serviços. Dentro dessa realidade as empresas buscam atrelar qualidade aos seus negócios, independentes do setor que atuam.

Se a qualidade é um fator importante, ela ainda ganha maior destaque em empresas do setor alimentício. Assim antes de entender sobre as Boas Práticas de Fabricação, é preciso entender um pouco sobre a gestão qualidade.

### 2.1 Gestão da Qualidade

Silva Filho *et al.* (2019) citam que a necessidade da qualidade e sua evolução aconteceu juntamente com o processo evolutivo da humanidade. Na antiguidade era percebido o produto pronto em sua totalidade, mas com o passar do tempo normas e padrões passaram a fazer parte das etapas de produção, com o objetivo de promoção da qualidade.

Júnior *et al.* (2005) ressaltam que há milhares de anos a qualidade era um conceito presente na vida das pessoas. Na era industrial, embora ainda não tão bem definida, feita de forma simples, a qualidade fazia parte da produção dos artesãos, que buscavam fabricar seus produtos de forma padronizada e bem-feitos.

Maximiano (2010) afirma que os artesãos buscavam fabricar seus produtos com alto nível de qualidade, uma vez que desde essa época era importante encantar os clientes. O conceito primordial da qualidade teve início no Japão, após a Segunda Guerra Mundial, investir em qualidade era um dos conceitos para que as indústrias buscassem se reerguer.

Carneiro, Lizarelli, Toledo (2020) descreve como Gestão da Qualidade o conjunto de ações realizadas para que os produtos e serviços tenham características cuja finalidade seja satisfazer as expectativas dos clientes. A principal finalidade da administração da qualidade é: melhorar os resultados das organizações, tornar os processos mais eficientes e trazer qualidade e melhores condições de trabalho aos colaboradores.

Paladini (2011) define o conceito de Gestão da Qualidade como um processo em que se destina investir em mecanismos de melhoria, aumentando a adequação dos produtos e serviços para o que estão destinados. De acordo com o autor, as organizações que têm como planejamento de trabalho investir na gestão da qualidade, tem consideráveis possibilidades de ter processos de melhoria constante, aumentando assim a confiança e satisfação dos clientes.

O autor afirma que investir em qualidade é um processo que reflete os benefícios alcançados na própria empresa.

## 2.2 Boas Práticas de Fabricação

Conforme Veronezie e Caveião (2005) as BPF formam o conceito da estrutura do processo da gestão de segurança e da qualidade das indústrias. As BPF são formada por um conjunto de princípios e regras, as quais devem ser adotadas pelas indústrias com o objetivo de promover a qualidade higiênico-sanitária de acordo com os produtos fabricados sempre respeitando a legislação em vigor.

No Brasil a implantação das BPF é obrigatória para os serviços que trabalham com alimentação. As BPF são práticas de higiene que devem ser adotadas em todo o processo da fabricação do produto e contempla desde a aquisição dos produtos a serem usados nos alimentos até a venda ao consumidor, a adoção das BPF tem como objetivo evitar que existam patologias decorrentes de consumo de alimentos contaminados (BRASIL, 2004).

As BPF são a somatória de normas empregadas em produtos, processos e serviços, com o objetivo do alcance da certificação da qualidade da segurança do alimento. No Brasil as BPF são regidas legalmente pelas Portarias 1428/93-MS e 326/97-SVS/MS (TOMICICH *et al.*, 2005).

A Portaria 1428/93 traz o contexto acerca de inspeções que devem ser realizadas no âmbito da produção de alimentos e define que toda a indústria que trabalha com produtos alimentícios precisa fazer uma intensa e eficiente inspeção sanitária. A inspeção sanitária é definida como uma fiscalização realizada pela autoridade sanitária, que pondera em toda a cadeia alimentar as BPF e/ou as Boas Práticas de Prestação de Serviços, com o objetivo de alcance do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), realizado mediante a verificação do cumprimento definido em seus manuais. Fiscalizar é uma forma de garantir qualidade e evitar riscos a saúde do consumidor (BRASIL, 1993).

A Portaria 326/97 traz como objetivo de sua criação a avaliação e observação de condições gerais de higiene e BPF relacionadas a fabricação de alimentos para o consumo humano (BRASIL, 1997).

Moyano (2017) cita também como regulamentação e especificações das BPF a Resolução RDC nº 275/2002. Essa resolução tem como objetivo trazer atualização para a

legislação geral e traz em seu contexto a inserção do controle contínuo das BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados, além de gerar a harmonização das ações de inspeção sanitária por meio de instrumento comum de análise das BPF, complementando assim à Portaria SVS/MS nº 326/97.

As BPF's têm como objetivo principal evitar que os produtos sejam contaminados, fator que deve ser inspecionado desde a recepção das matérias-primas até o produto final. Os autores citam que segundo a legislação Brasileira, as BPF são obrigatórias em todos os estabelecimentos e indústria que fornecem alimentos (BUZINARO; GASPAROTTO, 2019).

Batalha *et al.* (2008) cita os elementos que devem fazer parte de um programa de BPF e define:

- Pessoal – todos os colaboradores que têm contato com as matérias-primas, o processo, a embalagem, os equipamentos e instalações precisam ser treinados sobre as normas BPF, como forma de proteger os alimentos de todos os perigos;
- Edifícios e Instalações – os locais físicos precisam estar isentos de microrganismos estranhos e materiais indesejáveis. As instalações devem a todo custo usar procedimentos para evitar pragas e facilitar sempre a limpeza e sanitização, além de conter equipamentos de segurança como câmeras e promover de forma fácil o escoamento e isolamento de resíduos;
- Produção – o uso das práticas de higiene traz segurança e qualidade para o processo produtivo;
- Equipamentos e Utensílios – estes devem ser bem organizados e fiscalizados, pois podem ser fontes de contaminação. O contexto dos equipamentos e utensílios define o melhor modo de instalação dos equipamentos, bem como os materiais a serem utilizados. De preferência materiais feitos com aço inox, como deve ser realizada a limpeza e a proteção para evitar contaminação;
- Limpeza e Sanitização – a limpeza e sanitização devem ser feitas de forma correta como forma de evitar possíveis contaminações, ressaltando que os produtos devem ser usados de forma correta para evitar reações e sempre deve ser usada água pura;
- Codificação – os produtos e matérias-primas devem ter códigos e datas descritas como forma de garantir o prazo de validade;

- Armazenagem e distribuição – a armazenagem e distribuição são muito importantes para que seja preservada a qualidade do produto, pois nesse processo também existem riscos de contaminação ou mesmo vencimento do produto;
- Controle de Pragas – ainda mais por se tratar de alimentos é de extrema importância evitar todos os tipos de roedores e insetos.

Segundo Machado, Dutra, Pinto (2015) destacam que as BPF devem contemplar desde a qualidade da matéria prima e dos ingredientes, o que inclui a particularização de produtos e a escolha de fornecedores, até a qualidade da água. Um programa de BPF é racionado em: instalações industriais; pessoal; operações; controle de pragas; controle da matéria-prima; registros; documentação e rastreabilidade.

Pereira e Zanardo (2020) citam que para que as BPF sejam inseridas nas indústrias, alguns processos precisam ser colocados em prática como: fazer um checklist, organizar planilhas de controle e treinar os colaboradores que irão manipular os alimentos. Ao realizar tais procedimentos é possível perceber os pontos falhos no processo e revertê-los a fim de que sejam fabricados produtos com Qualidade.

### 2.3 A ISO 22.000

Carneiro, Lizarelli, Toledo (2020) descrevem que antes da criação das normas ISO, o mundo possuía diversas normas, como forma de implantar a gestão da qualidade. Esse fator não permitia que houvesse uma padronização universal.

Como forma de evidenciar os processos de qualidade e elaborar os conceitos de normalização de qualidade em diversos setores, surge a *International Organizational Standardization* (ISO). A expressão ISO vem com significado que remete a igualdade ou padrão. A Organização Internacional para a Normalização foi fundada em 1947, com sede em Genebra. As atividades da ISO têm como finalidade promover normalização de produtos e serviços como forma de manter ou melhorar a qualidade dos mesmos (ROCHA *et al.*, 2009).

Nos dias atuais a ISO tem aceitação de mais de 160 países, e possui diversas normas técnicas que permitem as empresas aprimorar a qualidade e segurança de seus produtos e elevar-se no mercado através da obtenção das diversas certificações (ISO, 2021).

O Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos (SGSA) é parte fundamental de qualquer empresa que tem como atividade o setor alimentício. Espera-se sempre, que as

cadeias alimentícias tenham como principal finalidade e objetivo o controle da segurança para que o alimento possa ser consumido sem medo (PĂUNESCU; ARGATU; LUNGU, 2018).

Entre as certificações que contemplam a segurança alimentar, se destaca a ISO 22.000 criada em 2005 pela ISO e atualizada em 2018 pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) com publicação em 2019 (SILVA; FONSECA; SOUZA, 2016).

Segundo Moyano (2017) a ISO 22.000 é uma norma internacional que define os requisitos do sistema de gestão de segurança dos alimentos, e conforme toda as etapas desde a colheita até a mesa.

A obtenção da certificação ISO 22.000 está relacionada a cadeia de alimentos a qual a organização está inserida bem como a demanda dos consumidores de tal cadeia (PURWANTO *et al.*, 2020).

Inserir a ISO 22.000 faz parte do processo da gestão da segurança em alimentos. Dentre os benefícios dessa certificação estão: inserção de processos de reconhecimento internacional, proporciona aos fornecedores mais confiança em relação ao controle dos riscos, insere o controle de risco em toda a sua cadeia de suprimentos, evidencia transparência na prestação de contas e de responsabilidades e traz sempre melhorias contínuas (BSI, 2021).

Sob a perspectiva de conseguir a ISO 22.000 as BPF é parte fundamental para que a norma seja implementada e servem também de base na Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (PCCs). A respeito dos PCCS a norma ordena a implantação de um conjunto de programas de pré-requisitos (PPRs) (MOYANO, 2017).

A NBR ISO 22000:2019 – foi publicada pela ABNT, a qual revisa a NBR ISO 22.000:2005 e tem como principal objetivo definir os requisitos para qualquer organização que tem suas atividades voltadas para a cadeia produtiva de alimentos, como forma de garantir a segurança, alimentar (ABNT 2019).

### **3 METODOLOGIA**

Esse estudo é uma revisão bibliográfica baseado em pesquisa em sites, artigos, revistas, e livros. O procedimento inicial para a realização da pesquisa foi delimitar a problemática e o objetivo deste estudo, os quais se referiam sobre a importância da adoção das BPF como forma de garantia de segurança e qualidade dos alimentos, dando um enfoque

na NBR ISO 22.000:2019 a qual desperta o interesse de empresas que buscam obter certificações que comprovam sua responsabilidade e ações que promovam a qualidade.

Os dados foram coletados entre julho e agosto de 2021. Para a pesquisa foram utilizadas as seguintes palavras – chave: BPF, Qualidade e BPF; NBR ISO 22.000:2019, Empresas e a ISO 22.000. Todas as publicações selecionadas tiveram seus títulos lidos. Após a leitura dos títulos, que foi usado como base para o descarte de alguns materiais que não traziam como tema o foco deste estudo, foram lidos os resumos, os quais serviram para que fossem realizados mais alguns descartes de publicações.

As publicações que restaram tiveram suas leituras feitas na íntegra. O critério de inclusão e delimitação dos textos lidos foi o idioma, todos deveriam estar em português.

#### 4 RESULTADOS E DICUSSÕES

O quadro 1 abaixo traz os principais documentos analisados com descrição de título, autor, objetivos e metodologia.

**Quadro 1: Sumarização dos principais documentos encontrados**

<b>Título</b>	<b>Autor(es)</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Metodologia</b>
Proposta de Implantação de ISO 22000:2019 em uma empresa fabricante de embalagens: Complementaridades com a ISO 9001:2015	CARNEIRO, M. B.; LIZARELLI, F. L.; TOLEDO, J. C. ADE.	Elaborar uma proposta de implantação da ISO 22000:2019 para uma empresa fabricante de embalagens	Estudo de Caso
Análise do processo de implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF): caso do restaurante Mello.	MELLO, Y. A. de	Analisar o processo de implantação das Boas Práticas de Fabricação na produção a partir do <i>checklist</i> da ANVISA e da percepção dos envolvidos na pesquisa.	Análise quali-quantitativa
ISO 22000: Gestão da segurança de alimentos	ROCHA, J. M. da.; ROCHA, R. A. da.; WEISE, A.; SCHULTZ, C. A.	Analisar como a empresa pesquisada cuida do processo de segurança alimentar.	Análise Qualitativa
Sistemas da Gestão de Segurança de Alimentos	ABNT	Descrever as definições da ISO 22.000:2019	Documento Legal
Metodologia para a	TOMICICH, R. G.	Adequar uma	Aplicação de



Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Pão de Queijo.	P.; TOMICH, T. R.; AMARAL, C. A. A.; JUNQUEIRA, R. G.; PEREIRA, A. J. G.	metodologia para a análise da aplicação das Boas Práticas de Fabricação em indústrias de massas congeladas de pães de queijo.	Questionário
---	--	---	--------------

**Fonte:** Elaborado pelo autor com base nos trabalhos analisados

Mello (2016) descreve que a inserção das BPF dentro das indústrias do setor alimentício configura como um fator essencial para a promoção da qualidade. Os estudos realizados pela autora mostram que a empresa analisada busca como forma de trazer segurança e qualidade ao seu negócio seguir o manual das BPF.

Tomich *et al.* (2005), cita seus estudos e descreve que a realização de questionários tipo *check list*, tem viabilidade e é apropriado para ser usado na indústria estudada, permitindo que fosse feita uma análise e avaliação rápida e de baixo custo. Os autores descrevem através de suas análises e estudos que as BPF funcionam como base para a melhoria das condições de fabricação em todos os aspectos.

De acordo com Rocha *et al.* (2009) a certificação ISO atrela qualidade as empresas, sendo assim estas buscam adequar suas atividades segundo as padronizações específicas de seu ramo de atividades.

Pereira e Zanardo (2020) citam que a adoção das BPF assim como outras ferramentas da qualidade configura processo que levam a obtenção da certificação ISO, uma vez que essas certificações estão relacionadas as observações do seguimento de ações que visam qualidade e segurança dentro das empresas e na fabricação dos produtos, garantindo assim aos clientes eficiência e satisfação.

Como forma de evidenciar a importância da Certificação NBR ISO 22.000 a empresa Coca-Cola, relaciona seu sucesso mundial a obtenção de certificados ISO. A empresa destaca que segue as normatizações em todos os seus processos desde a obtenção da matéria prima como o produto ao seu destino final. A conquista de certificados mostra que a empresa possui qualidade e segurança em seus produtos, fator essencial para a conquista dos clientes (COCA-COLA, 2020).

Mello (2016) descreve em seus estudos que embora as BPF sejam uma característica necessária para que a qualidade dos alimentos seja mantida, algumas indústrias ainda não

seguem as diretrizes estabelecidas e as reclamações de consumidores ainda são muitas em relação a qualidade de produtos alimentícios.

## 5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Investir em qualidade e normatizar o trabalho a ser realizado dentro das empresas tem sido uma estratégia importante para o crescimento. O uso das ferramentas da qualidade tem sido uma importante alternativa para as empresas que desejam buscar a melhoria contínua.

As empresas não podem mais estacionar ou acreditar que o trabalho realizado há décadas está bom. Todas as organizações precisam repensar seus planos de trabalho e buscar sempre a qualidade e segurança de seus produtos, processos ou serviços, como forma de atender as necessidades dos clientes.

As BPF são usadas pelas empresas que querem atrelar qualidade aos seus negócios. Quando as empresas buscam padronizar suas atividades respeitando as normas de qualidade, tendem a ser certificadas por isso. As NBR ISO são normas que estabelecem padrões a serem seguidos pelas empresas como forma de manter qualidade e segurança daquilo que produzem.

As certificações ISO somam reconhecimento para as empresas, tanto por parte dos fornecedores bem como o mercado consumidor, e dentro dessa realidade é que as empresas buscam inserir em seu trabalho as ferramentas da qualidade. Essas ferramentas tendem a trazer melhorias contínuas e pontuar as falhas para que sejam devidamente repensadas e melhoradas, para que a empresa tenha amplo crescimento.

Embora as BPF sejam extremamente importantes no que diz respeito a manutenção da qualidade os alimentos que chega ao consumidor, algumas empresas ainda não seguem corretamente as normas exigidas, sendo necessária uma maior fiscalização. A inobservância das BPF ainda é uma realidade fator oriundo das muitas reclamações sobre a qualidade dos alimentos que chegam ao consumidor.

## REFERÊNCIAS

ABNT. **Sistemas de gestão de segurança de alimentos**. São Paulo: ABNT, 2019. Disponível em: <http://www.abnt.org.br/noticias/6322-sistemas-de-gestao-de-seguranca-de-alimentos>. Acesso em: 20 ago. 2021.

BATALHA, M. O. *et al.* **Gestão agroindustrial GEPAI**: grupo de estudos e pesquisas agroindustriais. 3. ed. 2. reimpr. São Paulo: Atlas, 2008.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação: RDC nº 216/2004**. Brasília, 2004.

BRASIL. Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico Para Inspeção Sanitária de Alimentos. Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos. Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos. **Diário Oficial da União, Brasília, DF, 02 dez.1993. Seção 1.** Disponível em: [https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428\\_26\\_11\\_1993.html](https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/1993/prt1428_26_11_1993.html). Acesso em: 2 ago. 2021.

BRASIL. Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. **Diário Oficial da União, Brasília, DF, 01 ago. 1997.** Seção 1.

BSI. **A ISO 22.000**. 2021. Disponível em: <https://www.bsigroup.com/pt-BR/Normas/>. Acesso em: 20 ago. 2021.

BUZINARO, D. V. C.; GASPAROTTO, A. M. S. Como a implementação das boas práticas de fabricação (BPF) auxiliam a competitividade e a qualidade em uma indústria. **Revista Interface Tecnológica**. v. 16, n. 2, p. 371-382. 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.31510/inf.v16i2.662>. Acesso em: 2 ago. 2021.

CARNEIRO, M. B.; LIZARELLI, F. L.; TOLEDO, J. C. A. de. Proposta de Implantação de ISO 22000:2019 em uma empresa fabricante de embalagens: Complementaridades com a ISO 9001:2015. **XXVII Simpósio de Engenharia de Produção**. 2020. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/346717696\\_Proposta\\_de\\_implantacao\\_da\\_ISO\\_220002019\\_em\\_uma\\_empresa\\_fabricante\\_de\\_embalagens\\_Complementariedades\\_com\\_a\\_ISO\\_90012015](https://www.researchgate.net/publication/346717696_Proposta_de_implantacao_da_ISO_220002019_em_uma_empresa_fabricante_de_embalagens_Complementariedades_com_a_ISO_90012015). Acesso em: 12 ago. 2021.

COCA-COLA. **O que faz com que a Coca-Cola tenha a mesma qualidade em todo o mundo?** 2020. Disponível em: <https://www.cocacolaportugal.pt/conhece-nos/informacao-corporativa/qualidade-coca-cola>. Acesso em: 20 ago. 2021.

ISO. **The History of ISO**. 2018. Disponível em: <https://www.iso.org/about-us.html#12>. Acesso em: 20 ago. 2021.

JUNIOR, I. M.; CIERCO, A. A.; ROCHA, A. V.; MOTA, E. B. **Gestão da Qualidade**. 6ª ed. Rio de Janeiro: FGV, 2005, p. 1-164.

MACHADO, R. L. P.; DUTRA, A. de S.; PINTO, M. S. V. **Boas Práticas de Fabricação (BPF)**. 2015. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/132846/1/DOC-120.pdf>. Acesso em: 2 ago. 2021.

MAXIMIANO, A. C. A. **Teoria Geral da Administração**: da revolução urbana à revolução digital. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2010, p. 1-86.

MELLO, Y. A. de. **Análise do processo de implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF): caso do restaurante Mello**. 2016. Disponível em: <https://bibliodigital.unijui.edu.br:8443/xmlui/handle/123456789/4264>. Acesso em: 10 ago. 2021.

MOYANO, P. **FSSC ISO 22000**: Segurança dos Alimentos. 2017. Disponível em: <https://certificacaoiso.com.br/iso-22000/>. Acesso em: 20 ago. 2021.

PALADINI, E. P. **Gestão da qualidade**: teoria e prática. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

PĂUNESCU, C.; ARGATU, R.; LUNGU, M. Implementation of ISO 22000 in Romanian companies: Motivations, difficulties and key benefits. **Amfiteatru Economic**. v. 20, n. 47, p. 30–45. 2018. Disponível em: <http://repositorio.uac.edu.co/bitstream/handle/11619/3849/ESTRATEGIAS%20DE%20MEJORAMIENTO%20EN%20LA%20CAFETER%20C3%8DA%20DE%20LA%20UNIVERSIDAD%20DEL%20ATL%20C3%81NTICO%20BASADO%20EN%20LA%20NORMA%20ISO%2022000%202005.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 10 ago. 2021.

PEREIRA FILHO, W. R.; BARROCO, R. Gestão da qualidade na indústria farmacêutica. In: OLIVEIRA, O. J. (org.) **Gestão da qualidade**: tópicos avançados. São Paulo: Thompson. cap.15. p.211-215., 2004.

PEREIRA, W.B.B; ZANARDO, V.P.S. Gestão de Boas Práticas em uma Cantina Escolar. **Revista Vivências**, v.16, n.30, p.193-200, 2020. Disponível em: <https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/12477>. Acesso em: 10 ago. 2021.

PURWANTO, A. *et al.* The Effect of Implementation Integrated Management System ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 and ISO 45001 on Indonesian Food Industries Performance. **Test Engineering & Management**, v. 82, n. 1, p. 14054–14069, 2020. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/346717696\\_Proposta\\_de\\_implantacao\\_da\\_ISO\\_220002019\\_em\\_uma\\_empresa\\_fabricante\\_de\\_embalagens\\_Complementariedades\\_com\\_a\\_ISO\\_90012015](https://www.researchgate.net/publication/346717696_Proposta_de_implantacao_da_ISO_220002019_em_uma_empresa_fabricante_de_embalagens_Complementariedades_com_a_ISO_90012015). Acesso em: 10 ago. 2021.

ROCHA, J. M. da.; ROCHA, R. A. da.; WEISE, A.; SCHULTZ, C. A. ISO 22000: Gestão da segurança de alimentos. **Revista ADMpg Gestão Estratégica**, Ponta Grossa, v. 2, n. 2, p.59-66, 2009. Disponível em: <http://www.admpg.com.br/revista2009/v2/artigos/a07.pdf>. Acesso em: 12 ago. 2021.

SILVA, M.M.; FONSECA, L.M.; SOUSA, S.D. **The Impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and Food Safety Management Systems (FSMS)**. *Food Safety Management*, v. 17, n. 152, p. 81–86, 2016. Disponível em: [https://www.researchgate.net/publication/346717696\\_Proposta\\_de\\_implantacao\\_da\\_ISO\\_220002019\\_em\\_uma\\_empresa\\_fabricante\\_de\\_embalagens\\_Complementariedades\\_com\\_a\\_ISO\\_90012015](https://www.researchgate.net/publication/346717696_Proposta_de_implantacao_da_ISO_220002019_em_uma_empresa_fabricante_de_embalagens_Complementariedades_com_a_ISO_90012015). Acesso em: 10 ago. 2021.

SILVA FILHO, C. R. da.; CARDOSO, L. C.; BRITO, T. S.; MANDL, A. R. M. O. A **Aplicabilidade das ferramentas da gestão da qualidade nas operações logísticas**. 2019. X Fateclog logística 4.0 & a sociedade do conhecimento. Disponível em: <https://fateclog.com.br/anais/2019/A%20APLICABILIDADE%20DAS%20FERRAMENTAS%20DA%20GEST%C3%83O%20DA%20QUALIDADE%20NAS%20OPERA%C3%87%C3%95ES%20LOG%C3%8DSTICAS.pdf>. Acesso em: 20 ago. 2021.

TOMICH, R. G. P.; TOMICH, T. R.; AMARAL, C. A. A.; JUNQUEIRA, R. G.; PEREIRA, A. J. G. Metodologia para a Avaliação das Boas Práticas de Fabricação em Indústrias de Pão de Queijo. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 25, n. 1, p. 115-120, 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/cta/a/48df5nt6bS9BKqKg8Qwbvmx/?format=pdf&lang=pt#:~:text=As%20Boas%20Pr%C3%A1ticas%20de%20Fabrica%C3%A7%C3%A3o,SVS%20FMS%20%5B7%5D>. Acesso em: 2 ago. 2021.

VERONEZI, C. T.; CAVEIÃO, C. A importância da implantação das boas práticas de fabricação na indústria de alimentos. **Revista Saúde e Desenvolvimento**, v. 8, n. 4, p. 90-103.2005.