

Mais Qualidade e Segurança no que Você Consome

Apresentação para **Assistentes
de Controle de Qualidade**
SENAI - Campo Verde
Vigilância Sanitária

Departamento de Vigilância Sanitária

- Gerente de Vigilâncias em Saúde: **Cristiane Simões**
 - Coordenadora de Vigilâncias: **Keila Seron**
 - Diretora de Vigilância Sanitária: **Viviani Borges**
 - Fiscais Sanitários:
 - **Cleciana Araújo**
 - **Gabriel Ferreira**
 - **Jaqueline Ribeiro**
 - **Rodrigo Madureira**

Objetivos da Palestra

- Entender os conceitos de qualidade e segurança sanitária;
- Conhecer a legislação aplicável;
- Compreender o papel do Assistente de Controle de Qualidade;
- Aplicar práticas seguras no dia a dia.

Introdução – Marcos Históricos da Vigilância Sanitária

1. Talidomida (décadas de 1950-60)

- **O que foi:** Medicamento usado para náuseas em gestantes, causou **malformações congênitas** em milhares de bebês no mundo.
- **Impacto:** Levou à criação de **regras rígidas de avaliação clínica e testes toxicológicos pré-comercialização**. Foi um divisor de águas para a farmacovigilância global.
- **Repercussão no Brasil:** A tragédia motivou uma **revisão das práticas regulatórias** e a **exigência de estudos clínicos e registro prévio na autoridade sanitária**.

Introdução – Marcos Históricos da Vigilância Sanitária

2. Pílulas de farinha" de Aracaju (1963)

- **O que foi:** Medicamentos falsificados, vendidos como calmantes, produzidos com **farinha de trigo**, sem princípio ativo.
- **Impacto:** Ganhou repercussão nacional, expondo a **ausência de fiscalização e controle da qualidade**.
- **Repercussão:** Acelerou o debate sobre a **reforma das leis de medicamentos e criação de órgãos fiscalizadores** mais atuantes.

Introdução – Marcos Históricos da Vigilância Sanitária

3. Acidente radiológico com Césio-137 (Goiânia, 1987)

- **O que foi:** Um aparelho de radioterapia descartado de forma incorreta foi desmontado e espalhou **material radioativo**, causando mortes e contaminações.
- **Impacto:** Revelou **falhas no controle de equipamentos de saúde** e a ausência de protocolos para descarte.
- **Repercussão:** Reforçou a necessidade de **controle rigoroso sobre serviços e tecnologias em saúde**, incluindo rastreabilidade e responsabilidade técnica.

Introdução – Marcos Históricos da Vigilância Sanitária

4. Criação da ANVISA (1999) – Lei nº 9.782/1999

- **O que foi:** Lei que instituiu a Agência Nacional de Vigilância Sanitária como autarquia reguladora vinculada ao Ministério da Saúde.
- **Impacto:** Estruturou o **Sistema Nacional de Vigilância Sanitária**, padronizou regras, criou diretrizes de **Boas Práticas, registro sanitário e fiscalização integrada**.
- **Marco normativo:** Consolidou a vigilância como **atividade de Estado voltada à proteção da saúde coletiva**.

Critérios e Requisitos Sanitários

Todo produto sujeito à regulação pela Vigilância Sanitária deve, obrigatoriamente, atender aos critérios de eficácia, segurança e qualidade, conforme previsto na Lei Federal nº 6.360/1976, na Lei nº 9.782/1999 e nas normas complementares da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Critérios e Requisitos Sanitários

Eficácia

Refere-se à **capacidade comprovada do produto de produzir o efeito desejado**, nos termos e condições estabelecidos para seu uso. Produtos terapêuticos, cosméticos, alimentos funcionais, saneantes e correlatos devem demonstrar que cumprem a finalidade a que se propõem, por meio de estudos técnicos e, quando exigido, ensaios clínicos ou laboratoriais.

Critérios e Requisitos Sanitários

Segurança

A segurança está relacionada à **inocuidade do produto** quando utilizado conforme as instruções do fabricante. Isso significa que **não deve apresentar risco inaceitável à saúde humana ou ao meio ambiente**. A análise de segurança considera substâncias ativas, excipientes, resíduos, toxicidade e efeitos adversos.

Critérios e Requisitos Sanitários

Qualidade

Envolve a **conformidade técnica e padronizada do produto**, assegurando que ele seja fabricado, armazenado e distribuído dentro dos parâmetros adequados de controle sanitário, incluindo composição, estabilidade, conservação, rotulagem e integridade do material.

ATENÇÃO: Para alimentos, a eficácia somente é exigida quando esta tem alegações terapêuticas.

Parâmetros legais aplicáveis aos alimentos

Segurança

Todos os alimentos, independentemente de categoria, devem ser seguros para o consumo humano, não contendo contaminantes, aditivos, resíduos ou microrganismos em níveis acima dos permitidos.

Parâmetros legais aplicáveis aos alimentos

Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ)

No lugar da “eficácia”, **os alimentos devem seguir os chamados Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ), definidos por regulamentos técnicos específicos**, que determinam:

- Composição mínima e máxima (ex: teor de proteína, gordura, umidade);
- Características sensoriais (cor, sabor, odor);
- Requisitos de rotulagem e apresentação;
- Procedência e condições de conservação.

Os PIQs garantem que o alimento comercializado seja o que declara ser (ex: um produto chamado “leite” deve obedecer ao PIQ do leite estabelecido por norma técnica).

Parâmetros legais aplicáveis aos alimentos

Qualidade

A qualidade nos alimentos envolve a **conformidade com as Boas Práticas de Fabricação, rotulagem adequada, prazo de validade, embalagem íntegra, e rastreabilidade dos ingredientes.**

Um exemplo clássico de alimento com alegação terapêutica, que não é permitido pela legislação sanitária, seria:

“Este chá cura insônia e depressão.”

Esse tipo de alegação é proibida, pois atribui ao alimento propriedades de tratar, prevenir ou curar doenças, o que é exclusivo de medicamentos, conforme o art. 3º, inciso II da Lei nº 6.360/1976.

Parâmetros legais aplicáveis aos alimentos

Agora, veja o que é permitido:

Para alimentos, o máximo permitido é fazer “alegações funcionais” ou “de propriedades de saúde”, desde que autorizadas pela ANVISA e comprovadas cientificamente.

Parâmetros legais aplicáveis aos alimentos

Exemplos de alimentos com alegações funcionais aprovadas pela ANVISA:

Produto	Alegação funcional permitida	Tipo de alegação
iogurte com probióticos (ex: <i>Lactobacillus casei</i>)	“Auxilia no equilíbrio da flora intestinal.”	Funcional
Alimentos com fibras solúveis intestino.”	“Contribui para o bom funcionamento do	Funcional

Boas Práticas

As **Boas Práticas na Vigilância Sanitária (BPVS)** referem-se a **conjuntos de procedimentos, normas e diretrizes técnicas** que visam garantir a **qualidade, segurança e eficácia** de produtos e serviços submetidos ao controle sanitário, protegendo a saúde da população. Elas são aplicadas em todas as etapas – da produção à comercialização e uso – de medicamentos, alimentos, cosméticos, produtos para saúde, serviços de saúde, entre outros.

Origem das Boas Práticas: A origem das Boas Práticas remonta ao final do século XIX e início do século XX, quando o aumento da produção industrial e a globalização dos mercados trouxeram à tona a necessidade de regulamentar e padronizar processos para garantir a segurança do consumidor.

Boas Práticas

Princípios das Boas Práticas

1. Prevenção de riscos sanitários:

As boas práticas buscam **antecipar e evitar danos à saúde**, por meio da adoção de padrões rigorosos de controle, higiene, monitoramento e qualificação.

2. Padronização de processos:

Define rotinas claras e seguras para fabricação, manipulação, transporte, armazenamento e prestação de serviços, **reduzindo a variabilidade e os erros.**

Boas Práticas

3. Rastreabilidade e controle de qualidade:

Garante que cada etapa do processo possa ser monitorada e auditada, assegurando a conformidade com os requisitos legais e técnicos.

4. Capacitação contínua de profissionais:

As BP exigem **treinamento sistemático** das equipes envolvidas, promovendo a qualificação técnica e a atualização constante.

Boas Práticas – Objetivo

As Boas Práticas não são apenas regras burocráticas, mas **instrumentos de gestão da qualidade e proteção à saúde pública**, assegurando que produtos e serviços sob regulação sanitária sejam eficazes, seguros e fabricados/prestados sob condições controladas.

Controle de Qualidade e Garantia da Qualidade

1. Conceito de Controle de Qualidade

O **Controle de Qualidade (CQ)** é o conjunto de medidas técnicas, operacionais e analíticas que tem por finalidade assegurar que os produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária estejam **em conformidade com os padrões estabelecidos de identidade, pureza, eficácia, segurança e estabilidade.**

Trata-se de uma etapa fundamental no processo de produção e fornecimento de bens e serviços de saúde, que envolve:

- Análises físico-químicas, microbiológicas e farmacotécnicas;
- Testes laboratoriais de amostras por lote ou por batelada;
- Avaliação da integridade de matérias-primas e insumos;
- Monitoramento da qualidade em diferentes fases da produção.

Controle de Qualidade e Garantia da Qualidade

2. Garantia da Qualidade (GQ)

A **Garantia da Qualidade** é um sistema abrangente que **integra todas as ações organizadas com o objetivo de assegurar que os produtos ou serviços sejam fabricados, controlados, armazenados e distribuídos conforme as exigências sanitárias e regulamentares.**

Ela é **mais ampla que o controle de qualidade**, pois abrange a cultura organizacional e o sistema de gestão que garante o cumprimento dos requisitos legais.

Controle de Qualidade e Garantia da Qualidade

Abrange:

- Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs);
- Qualificação de equipamentos, ambientes e pessoal;
- Validação de processos;
- Rastreabilidade e gestão de desvios;
- Auditorias internas e externas.

Finalidade:

Assegurar que o controle de qualidade ocorra de forma sistemática, documentada e contínua, criando **confiança institucional** sobre a segurança dos produtos colocados no mercado.

Controle de Qualidade e Garantia da Qualidade

Diferenciação Prática

Termo	Finalidade	Abrangência	Exemplos
Controle de Qualidade	Detectar falhas e não conformidades pontuais em produtos ou serviços	Pontual e técnico	Teste laboratorial de um lote de medicamento
Garantia da Qualidade	Evitar falhas, estruturando a produção e controle sob princípios de excelência	Sistêmico e organizacional	Treinamento de equipe, validação de processos, auditorias de rotina

Importância para Saúde Pública

Os sistemas de Controle de Qualidade e Garantia da Qualidade **são fundamentais para a proteção da população contra produtos e serviços inadequados, contaminados, ineficazes ou inseguros**. Sem a implementação desses sistemas, **qualquer sistema** perde sua capacidade de atuar de forma preventiva e eficaz diante dos riscos à saúde pública.

O que a área de alimentos aprendeu com isso?

O caso da Talidomida, apesar de ter ocorrido na indústria farmacêutica, gerou um alerta mundial sobre os perigos de colocar produtos no mercado sem controle rigoroso de qualidade, rastreabilidade e segurança.

Essa tragédia fez com que os sistemas de controle de qualidade baseados em ciência e prevenção, como as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e a análise de perigos, se espalhassem para outras áreas, como a indústria de alimentos, com adaptações importantes.

O que a área de alimentos aprendeu com isso?

Prevenção é mais eficaz do que correção

- Boas Práticas de Fabricação (BPF) – base da RDC 275/2002 da ANVISA;
- APPCC (HACCP) – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, usada para prevenir contaminações químicas, físicas e microbiológicas;

O que a área de alimentos aprendeu com isso?

Prevenção é mais eficaz do que correção

- Controle de matérias-primas e fornecedores com critérios técnicos;
- Treinamento contínuo dos manipuladores, com foco em higiene, tempo/temperatura e procedimentos padronizados.

O que a área de alimentos aprendeu com isso?

Rastreabilidade

Assim como um medicamento precisa ter documentação completa de sua produção, um alimento também precisa permitir a rastreabilidade: saber quem produziu, quando, com quais ingredientes e para onde foi distribuído. Isso permite retirar do mercado rapidamente qualquer lote com risco à saúde.

O que a área de alimentos aprendeu com isso?

Sistema de notificação de eventos adversos

Hoje, a Vigilância Sanitária também atua na área de vigilância pós-mercado de alimentos. Casos de surtos alimentares, reclamações de consumidores e notificações de reações adversas são monitorados, investigados e podem levar à interdição de produtos ou estabelecimentos.

Legislação e Normas Principais

Principais regulamentações no espectro de alimentos:

- RDC 216/2004 – Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- RDC 275/2002 – Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- RDC 429/2020 – Rotulagem nutricional dos alimentos embalados;
- Lei 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor.

RDC Nº 216/2024

Objetivos

- Garantir higiene, qualidade e inocuidade dos alimentos.
- Prevenir contaminações químicas, físicas e microbiológicas.
- Proteger a saúde do consumidor.

RDC Nº 216/2024

Instalações Físicas

- Projeto compatível com fluxo unidirecional (sujo → limpo).
- Pisos, paredes e tetos lisos, resistentes, laváveis e impermeáveis.
- Ventilação adequada e iluminação suficiente.

RDC Nº 216/2024

Equipamentos e Utensílios

- Materiais inertes, não tóxicos e de fácil limpeza.
- Manutenção preventiva e calibração de termômetros, balanças e outros instrumentos.
- Organização em áreas separadas para matérias-primas, preparo e expedição.

RDC Nº 216/2024

Água e Efluentes

- Abastecimento com água potável certificada.
- Pias exclusivas para higienização de mãos, utensílios e lavagens de alimentos.
- Sistema de coleta e afastamento de efluentes conforme normas ambientais

RDC Nº 216/2024

Higiene Pessoal e Uniformes

- Uso de touca, jaleco, avental e calçados fechados.
- Lavagem de mãos obrigatória: antes de iniciar trabalho, após usar banheiro, manipulação de resíduos ou equipamento sujo.
- Treinamento periódico em práticas de higiene.

RDC Nº 216/2024

Matérias-Primas e Insumos

- Recebimento com verificação de temperatura, aparência, rotulagem e prazo de validade.
- Armazenagem em ambientes com controle de temperatura e umidade; separação de alimentos crus e prontos para consumo.
- Rastreabilidade de lotes para facilitar recalls.

RDC Nº 216/2024

Processo de Preparo

- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) documentados para cada etapa.
- Controle de tempo/temperatura em cozimento, resfriamento e conservação.
- Monitoramento de indicadores críticos.

RDC Nº 216/2024

Controle de Pragas e Resíduos

- Plano de praguicidas e armadilhas, com monitoramento e registros.
- Coleta de resíduos em contêntores fechados, limpos e identificados.
- Fluxo regular de remoção de lixo, evitando acúmulo e odores.

RDC Nº 216/2024

Documentação e Registro

- Manual de Boas Práticas atualizado e disponibilizado a todos.
- Registros diários de limpeza, temperatura, calibração, treinamentos e não conformidades.
- Plano de Ações Corretivas e Preventivas (CAPA) para desvios identificados.

RDC Nº 216/2024

Auditorias e Verificação

- Inspeções internas periódicas para checar cumprimento de POP e BPF.
- Auditorias externas por órgãos competentes (Vigilância Sanitária).
- Indicadores de desempenho: índices de rejeição, reclamações e não conformidades.

Atividades do Assistente de Qualidade

Principais tarefas:

- Coleta, encaminhamento e registro de amostras;
- Monitoramento de temperatura, manutenção e calibração de equipamentos;
- Verificação de rotulagem e identificação de fracionados;
- Monitoramento do controle de pragas e vetores;
- Preenchimento de checklists (auditorias) e cumprimento e atualização de POPs.

Ferramentas de Gestão da Qualidade

Instrumentos e métodos:

- Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs);
- Checklists e auditorias internas;
- Capacitação e treinamentos;
- Indicadores de desempenho.

Ferramentas de Gestão da Qualidade

O que são Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)?

São documentos que descrevem, de forma detalhada e sequencial, todas as etapas de uma atividade crítica para a segurança e qualidade dos procedimentos.

Ferramentas de Gestão da Qualidade

RDC N° 216/2004:

4.11 DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

4.11.1 Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

4.11.2 Os POP devem conter as instruções seqüenciais das operações e a freqüência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.

4.11.3 Os registros devem ser mantidos por período mínimo de 30 (trinta) dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.

4.11.4 Os serviços de alimentação devem implementar Procedimentos Operacionais Padronizados 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.

Ferramentas de Gestão da Qualidade

RDC N° 216/2004:

4.11.5 Os POP 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 POP devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

4.11.6 Os POP relacionados ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar 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 de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

4.11.7 Os POP referentes à higienização do reservatório devem especificar as informações constantes do item 4.11.5, mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

4.11.8 Os POP relacionados à higiene e saúde dos manipuladores devem contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e anti-sepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênicosanitária dos alimentos. Deve-se especificar 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 deve ser descrito, sendo determinada a carga horária, o conteúdo programático e a frequência de sua realização, mantendo-se em arquivo os registros da participação nominal dos funcionários.

Ferramentas de Gestão da Qualidade

Estrutura e função dos POPs:

Cada POP inclui objetivo, equipamentos e materiais necessários, responsáveis, instruções passo a passo, critérios de aceitação, registros a serem preenchidos e outras informações adicionais. Padronizar processos através de POPs garantem uniformidade, reduzem variabilidade e facilitam a capacitação de novos colaboradores.

Tipo de documento: Procedimento Operacional Padrão	Página 1 de 5
Setor/Unidade: Área de manipulação de alimentos	Código: POP.REST.001
Este documento tem validade de 01 ano(s) a partir da data de elaboração ou última revisão	
Versão: 01	Data de Emissão: 13/05/2025

1. OBJETIVO

Remoção de sujidades, suor, oleosidade, células mortas e microrganismos presentes na pele das mãos, interrompendo a possibilidade de contaminação dos alimentos por contato direto e contribuindo para a prevenção de infecções e a redução do risco de contaminação cruzada.

2. EQUIPAMENTOS E MATERIAIS NECESSÁRIOS

- Sabonete líquido inodoro;
- Produto Antisséptico;
- Papel toalha descartável;
- Pia ou lavatório;
- Lixeira com tampa acionada com pedal.

3. RESPONSÁVEIS

Todos os profissionais que atuam no serviço de manipulação de alimentos.

4. DESCRIÇÃO

Higiene das mãos é o termo utilizado para o ato de limpeza das mãos. Engloba a fricção das mãos com água e sabonete líquido e com preparação antisséptica. A correta higienização das mãos pode evitar contaminações durante o preparo e a manipulação de alimentos, prevenindo doenças transmitidas por alimentos e garantindo a segurança do consumidor.

4.1. Momentos para higiene das mãos

- Antes de iniciar a jornada de trabalho;
- Antes de manipular alimentos prontos para consumo;

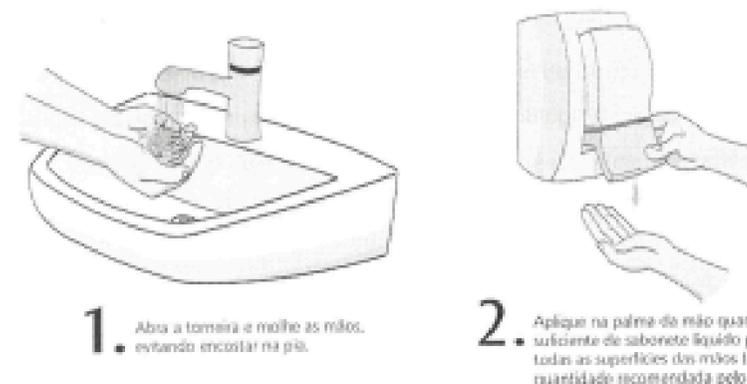
Tipo de documento: Procedimento Operacional Padrão	Página 2 de 5
Setor/Unidade: Área de manipulação de alimentos	Código: POP.REST.001
Este documento tem validade de 01 ano(s) a partir da data de elaboração ou última revisão	
Versão: 01	Data de Emissão: 13/05/2025

- Após manipular alimentos crus ou potencialmente contaminados;
- Após tocar superfícies sujas ou equipamentos contaminados;
- Após usar o banheiro;
- Após manusear lixo ou resíduos;
- Após tocar rosto, cabelo, uniforme ou aplicações de produto;
- Depois de usar luvas;
- Após pausas para alimentação, beber ou fumar;
- Após coçar olhos, nariz ou espirrar/tossir;
- Ao mudar de atividade ou ambiente.

4.2. Passo a Passo

Duração do procedimento: entre 40 a 60 segundos.

Higienização Simples das Mãos



Tipo de documento: Procedimento Operacional Padrão	Página 3 de 5
Setor/Unidade: Área de manipulação de alimentos	Código: POP.REST.001
Este documento tem validade de 01 ano(s) a partir da data de elaboração ou última revisão	
Versão: 01	Data de Emissão: 13/05/2025

Tipo de documento: Procedimento Operacional Padrão	Página 4 de 5
Setor/Unidade: Área de manipulação de alimentos	Código: POP.REST.001
Este documento tem validade de 01 ano(s) a partir da data de elaboração ou última revisão	
Versão: 01	Data de Emissão: 13/05/2025



Para a técnica de Higienização Anti-séptica das mãos, seguir os mesmos passos e substituir o sabonete líquido comum por um associado a anti-séptico.

5. FLUXOGRAMA

Não se aplica.

6. ANEXOS

Video:



Higienização das mãos - NTDI UFSC

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Cartilha Boas Práticas para Serviços de Alimentação. (12 de 05 de 2025). Fonte: Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf/view>

Tipo de documento: Procedimento Operacional Padrão	Página 5 de 5
Sector/Unidade: Área de manipulação de alimentos	Código: POP.REST.001
Este documento tem validade de 01 ano(s) a partir da data de elaboração ou última revisão	
Versão: 01	Data de Emissão: 13/05/2025

Nome	Cargo	Assinatura
Elaborador: Rodrigo Madureira de Oliveira	Fiscal Sanitário	 Rodrigo Madureira de Oliveira Autoridade Sanitária Matrícula: 8817
Revisor: Gabriel Santos Ferreira	Fiscal Sanitário	 Gabriel Santos Ferreira Autoridade Sanitária Matr. 8922
Aprovador: Viviani Borges Geraldino Aguiar	Diretora de Vigilância Sanitária	 Viviani B. Geraldino Aguiar Autoridade Sanitária Matrícula: 897

Descrição do Histórico de Alterações			
Data da revisão	Responsável	Item modificado	Versão

VIGILÂNCIA SANITÁRIA: Travessa do Comércio, 449 – Bairro Juplana. Campo Verde - MT.

(66) 9 9679-4854 / (66) 3419-6250 / visa@campoverde.mt.gov.br

Desafios e Soluções

Principais desafios:

- Resistência à mudança de hábitos;
- Equipamentos inadequados;
- Falhas de comunicação interna.

Desafios e Soluções

Soluções:

- Planejamento e cronogramas de manutenção;
- Treinamentos contínuos;
- Comunicação clara e feedback.

Conclusão e Recomendações

- Importância da qualidade e segurança;
- Cumprimento da legislação;
- Melhoria contínua.

Obrigado!



Perguntas e Discussão

VIGILÂNCIA SANITÁRIA: Travessa do Comércio, 449 – Bairro Jupiara. Campo Verde - MT.
(66) 9 9679-4854 / (66) 3419-6250 / visa@campoverde.mt.gov.br