

# AÇÃO ESPECIAL SÉTORIAL NO SEGMENTO DA PANIFICAÇÃO





# AÇÃO ESPECIAL SECTORIAL NO SEGMENTO DA PANIFICAÇÃO



INICIATIVA



SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO  
TRABALHO NO MARANHÃO

MINISTÉRIO DO  
TRABALHO E PREVIDÊNCIA

PARCEIROS



*Edilson Baldez das Neves*  
Presidente da FIEMA

*Francina Rosa Freitas*  
Presidente do SINDIPAN

*Antônio Alves Barbosa*  
Presidente do SINPAMCIMP

*César Augusto Miranda*  
Superintendente da FIEMA

*Álvaro da Assunção Melo Veloso*  
Superintendente Regional do Trabalho no Maranhão.

*Paulo Lásaro de Carvalho Filho*  
Auditor Fiscal do Trabalho

*José Arruda Campelo*  
Diretor SENAI/MA

*Diogo Diniz Lima*  
Superintendente do SESI/MA

*Ana Lúgia Coelho Martins*  
Presidente do CRC/MA

*Francelena de Souza Silva*  
Superintendente da Vigilância Sanitária

*Celso Gonçalves de Sousa*  
Presidente do Conselho Deliberativo do SEBRAE-MA

# AÇÃO ESPECIAL SÉTORIAL NO SEGMENTO DA PANIFICAÇÃO



São Luís, 2022

© 2022. **FIEMA – Federação das Indústrias do Estado do Maranhão**

Qualquer parte desta obra poderá ser reproduzida, desde que citada a fonte.

**FIEMA**

Federação das Indústrias  
do Estado do Maranhão

**Serviço de Atendimento ao Cliente - SAC**

(98) 2109-1833  
ouvidoria@fiema.org.br

**Departamento Regional**

Edifício Casa da Indústria  
Albano Franco, Av. Jerônimo de  
Albuquerque, s/n.º, Retorno da  
Cohama, 65.060-645, São Luís-MA  
(98) 3212-1800  
(98) 2109-1867  
[www.fiema.org.br](http://www.fiema.org.br)

# SUMÁRIO

<b>1. APRESENTAÇÃO</b> .....	<b>11</b>
1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO.....	11
1.2 O QUE É?.....	11
1.3 O QUE MOVE A AÇÃO .....	11
<b>2. OBJETIVO</b> .....	<b>12</b>
<b>3. PÚBLICO</b> .....	<b>12</b>
<b>4. ABRANGÊNCIA</b> .....	<b>12</b>
<b>5. AÇÕES DOS PARCEIROS</b> .....	<b>14</b>
5.1 AÇÕES DO SESI MARANHÃO .....	14
5.2 AÇÕES DO SENAI MARANHÃO.....	15
5.3 AÇÕES DA FIEMA .....	17
5.4 AÇÕES DO SEBRAE MARANHÃO .....	19
5.5 AÇÕES DO SEBRATEC.....	20
5.6 AÇÕES DO CRC MARANHÃO .....	24
<b>6. PLANO DE AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA PADARIAS</b> .....	<b>25</b>
6.1 INTRODUÇÃO.....	25
6.2 JUSTIFICATIVA.....	25
6.3 OBJETIVO .....	26
6.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	26
6.5 PÚBLICO-ALVO.....	26

6.6 PLANO DE INTERVENÇÃO.....	26
6.7 PARTE FÍSICA.....	27
6.8 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS.....	27
6.9 MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO.....	27
6.10 MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO.....	28
6.11 HIGIENE DO MANIPULADOR.....	28
6.12 COMO AS EQUIPES REALIZARÃO AS FISCALIZAÇÕES.....	28
6.13 CRONOGRAMA DE AÇÃO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....	29
<b>7. COMUNICAÇÃO EFICIENTE.....</b>	<b>30</b>
7.1 LANÇAMENTO.....	30
7.2 CAMPANHA.....	30
7.3 REFORÇO.....	30
<b>ANEXOS.....</b>	<b>31</b>







# 1. APRESENTAÇÃO

## 1.1 CONTEXTUALIZAÇÃO

O segmento da panificação é um dos maiores empregadores no estado constituído em sua grande maioria de MPEs. Dentre todos os setores econômicos do Estado, esse setor da indústria apresenta elevados índices nos adoecimentos e acidentes no trabalho, informalidade e enquadramento equivocado da atividade econômica. Diante dessa atual situação as entidades aqui representadas se mobilizaram para realização de um projeto “Ação Especial Setorial no Segmento de Panificação”.

## 1.2 O QUE É?

É uma iniciativa conjunta das entidades FIEMA, SEBRAE, SENAI, SESI, SINDIPAN, SINPANCIMP, CRC, SRTb, SVES SEMUS, visando contribuir, de um lado, para a mitigação dos impactos ocorridos com acidentes de trabalho na indústria da panificação causados principalmente pela má operação com máquinas, assegurando ambientes e processos de trabalho seguros e saudáveis além do promover ações para a formalização correta das empresas.

## 1.3 O QUE MOVE A AÇÃO

1. Prevenção de Acidente e Doenças no Trabalho;
2. Combate a Informalidade;
3. Fiscalização no ambiente de trabalho;
4. Falta de recursos financeiros nas empresas para atender os requisitos de segurança;
5. Desinformação quanto ao correto enquadramento do segmento no CNAE;
6. Expertise das entidades no atendimento às demandas das empresas, com orientações técnicas, consultorias etc.

## 2. OBJETIVO

Apoiar as empresas do setor da panificação do estado do Maranhão no correto enquadramento da atividade industrial no CNAE, no combate à informalidade, uso seguro de máquinas, na prevenção de acidentes de trabalho atendendo as normas regulamentadoras.

## 3. PÚBLICO

As ações se destinam as empresas e trabalhadores da indústria da panificação que prioritariamente são:

- a. micro, pequenas e médias empresas do segmento da panificação;
- b. trabalhadores empregados do segmento da panificação;

## 4. ABRANGÊNCIA

A abrangência da Ação Especial Setorial será nos 55 municípios sinalizados pela SRTB.

# 5. AÇÕES DOS PARCEIROS

## 5.1 AÇÕES DO SESI MARANHÃO

TABELA 1 – MATRIZ DE AÇÕES 2022/2023 - SESI-MA

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																											
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																								OBSERVAÇÕES / CONTATOS	
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ				
1	Fechamento de contrato com as empresas.																										Diego Reis - (98) 99216-4824, diegoaraujo@fiema.org.br; Carlos Garcia - (98) 99181-8462, carlosgarcia@fiema.org.br; Tarcila Silva - (98) 98739-0818, tarcilasilva@fiema.org.br
2	Visita de reconhecimento dos riscos.																										Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br
3	Elaboração do Inventário de Riscos e Plano de Ação.																										Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br
4	Elaboração do PCMSO.																										Camila Arrais - (98) 99167-1104, camilaregina@fiema.org.br
5	Realização de avaliações ambientais.																										Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br
6	Emissão de LTCAT.																										Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br

**TABELA 1 – MATRIZ DE AÇÕES 2022/2023 - SESI-MA**

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																								
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																						OBSERVAÇÕES / CONTATOS
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
7	Palestra sobre prevenção de acidentes de trabalho. Subtema específico a definir, de acordo com os riscos mais graves na empresa (exemplo: choque elétrico, higiene pessoal, mãos e dedos etc).																							Camila Arrais - (98) 99167-1104, camilaregina@fiema.org.br
8	Assessoria para implantação da CIPA ou Curso de CIPA NR05.																							Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br; Diego Reis - (98) 99216-4824, diegoaraujo@fiema.org.br; Carlos Garcia - (98) 99181-8462, carlos.garcia@fiema.org.br; Tarcila Silva - (98) 98739-0818, tarcilasilva@fiema.org.br
9	Consulta odontológica (avaliação bucal).																							Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br
10	Unidade móvel de odontologia (apenas para empresas com mais de 10 funcionários).																							Joaria Carreiro - (98) 99167-1104, joariacarreiro@fiema.org.br
11	Entrega de relatório geral com as ações de SST realizadas na empresa.																							Camila Arrais - (98) 99167-1104, camilaregina@fiema.org.br







## 5.3 AÇÕES DA FIEMA

TABELA 3 – MATRIZ DE AÇÕES 2022/2023 - FIEMA-MA

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																										
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																							OBSERVAÇÕES / CONTATOS	
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ			
1	Por meio das redes sociais e canais de comunicação digitais, a ação do NAC-MA objetiva dar o suporte aos empresários quanto aos procedimentos e documentações necessárias para a obtenção de financiamento.																									Gilberto Matos/Didier Correa: (98) 32121890/1860 email: nac@fiema.org.br
2	Reformulação para atuação avançada do NAC da Fiema para prestar um atendimento qualificado aos empresários, inclusive com atuação proativa.																									Gilberto Matos/Didier Correa: (98) 32121890/1860 email: nac@fiema.org.br
3	Disponibilizar informações sobre as linhas de financiamento das diversas instituições financeiras, apoiar o empresário na captação de recursos, além de promover parcerias, cursos de capacitação, cartilhas de crédito e condições especiais com bancos, cooperativas de crédito, fintechs e fidcs.																									Gilberto Matos/Didier Correa: (98) 32121890/1860 email: nac@fiema.org.br

**TABELA 3 – MATRIZ DE AÇÕES 2022/2023 - FIEMA-MA**

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																											
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																								OBSERVAÇÕES / CONTATOS	
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ				
4	Promover evento híbrido (presencial e online) com os profissionais de contabilidade do MA para orientação sobre o programa, a importância do correto enquadramento das empresas no CNAE, as ações da inspeção do trabalho e os benefícios para as empresas.																										Ana Lúgia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com Roberta Tanus (FIEMA), (98) 3212-1861, robertatanus@fiema.org.br
5	Promover reunião online com o sindicato da indústria da panificação e confeitaria de Imperatriz para divulgação/ orientação sobre a ação especial setorial da Inspeção do Trabalho no segmento da panificação.																										Roberta Tanus (FIEMA), (98) 3212-1861, robertatanus@fiema.org.br
6	Avaliação com o SEBRAE visando a integração daquela entidade ao programa a ser desenvolvido com o segmento da panificação.																										Roberta Tanus (FIEMA), (98) 3212-1861, robertatanus@fiema.org.br. José Aboud, (98) 3212-1826, joseaboud@fiema.org.br
7	Realização de reunião híbrida (presencial e online) com profissionais da área de segurança e saúde ocupacional, de nível técnico e superior, das entidades parceiras no Maranhão (SESI, SENAI, IFMA, Sindicatos, etc.), destinada ao compartilhamento de conhecimentos e visões sobre o Gerenciamento de Riscos Ocupacionais - GRO e apresentação das perspectivas do ponto de vista da Inspeção do Trabalho, ou seja, como as empresas serão efetivamente fiscalizadas pela Inspeção do Trabalho																										Roberta Tanus (FIEMA), (98) 3212-1861, robertatanus@fiema.org.br José Aboud, (98) 3212-1826, joseaboud@fiema.org.br

## 5.4 AÇÕES DO SEBRAE MARANHÃO

TABELA 4 – MATRIZ DE AÇÕES 2022/2023 - SEBRAE-MA

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																											
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																								OBSERVAÇÕES / CONTATOS	
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ				
1	Aplicação do programa SEBRAE na sua empresa para ME, EPP.																										Visita para aplicação de diagnóstico e devolutiva para implementação de melhorias - foco em gestão.
2	Melhoria da produtividade por meio do programa BRASIL MAIS para ME, EPP.																										Cadastrar e Orientar as empresas para o programa Brasil Mais e estabelecer agenda de acompanhamento dos agentes de Inovação para melhoria da produtividade, por meio de adequação do lay out, instalações elétrica e de equipamentos.
3	Aplicação do programa Agente de Mercado.																										Consultorias visando a ampliação de mercado e novas negociações, de empresa para empresa.
4	Orientação para a formalização indicando os benefícios e responsabilidades sociais de trabalhistas informais.																										Orientação e Formalização no mês de maio/2023. O processo se dará por meio da campanha nacional da semana MEI
5	Aplicação do programa SEBRAE na sua empresa para ME, EPP.																										Visita para aplicação de diagnóstico e devolutiva para implementação de melhorias - foco em gestão
6	Aplicação de consultoria tecnológica por meio do programa SEBRAETEC.																										Aplicação da solução tecnológica conforme especificado na aba SEBRAETEC. Esta solução, obedece a regra 70/30 que está especificado nas condições de aplicação do SEBRAETEC.

## 5.5 AÇÕES DO SEBRAETEC

**TABELA 5 – AÇÕES SEBRAETEC**

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO		
ITEM	AÇÕES	OBSERVAÇÕES / CONTATOS
1	<b>CÓDIGO 13071-1</b> Adequação às normas ABNT NR 14037 - Diretrizes para elaboração de manuais de uso, operação e manutenção das edificações e ABNT NBR 5974 - Manutenção de Edificações.	Análise dos fatores intervenientes relacionados aos sistemas, projetos e tecnologia construtiva utilizados pela empresa em comparação aos requisitos e critérios das normas; Elaboração de um plano de ação, junto com a empresa, a partir do levantamento anterior, para atender aos requisitos das normas; Acompanhamento e orientação quanto à implementação do plano de ação; Realizar um diagnóstico das características da empresa contratante e da edificação em relação as áreas comuns e privativas, através de uma visita técnica; Identificar os sistemas construtivos utilizados no empreendimento; Realizar o levantamento dos dados e informações do empreendimento; Coletar documentos técnicos, tais como, notas fiscais, projetos, memoriais, documentos de controle, etc; Analisar documentos técnicos, tais como, notas fiscais, projetos, memoriais, documentos de controle, etc; Elaborar o manual de uso, operação e manutenção do empreendimento. Realizar reuniões com a equipe dos setores da empresa contratante.
2	<b>CÓDIGO 13001-5</b> Adequação da área de produção à legislação sanitária	Desenhar os fluxos que fazem parte do processo, evitando que esses se cruzem (entrada de pessoal; entrada de matérias primas e ingredientes; entrada de embalagens; entradas de produtos químicos; saída dos produtos acabados; saída de lixo; saída de pessoal, etc.); o Se fisicamente não for possível evitar o cruzamento dos processos, sugerir outras formas passíveis de controlar, como exemplo fluxo em horários distintos. Definir espaços físicos com destinação específica. Planejar o fluxo dentro da produção e a instalação adequada dos equipamentos. Elaborar croqui das instalações físicas da área produtiva. o Quando for o caso, indicar as necessidades de adequações para atender a legislação sanitária municipal, estadual e federal (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa e Anvisa). Elaborar Plano de Ação contendo as não conformidades, comprovadas pelos registros fotográficos, e as ações de adequação necessárias para a sua resolução, inclusive o croqui, quando for o caso; Acompanhar a realização das ações de adequação dentro do prazo da consultoria. Atualizar o Plano de Ação com as ações realizadas. Inserir os registros fotográficos da situação final, comparando-os com a situação inicial, identificando em cada foto a melhoria implementada.
3	<b>CÓDIGO 14003-2</b> Controle e melhoria de processos	Diagnóstico da empresa e dos seus processos, observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis: Identificação de saídas, entradas, clientes e fornecedores do processo; Observação de campo; Coleta e análise de documentos existentes (evidências); Identificação de sistemas legados; Análise dos sistemas legados; Definição da notação, padrão e ferramenta de modelagem; Modelagem de Processos (Mapa do Estado Atual – “As Is”): Listagem de todas as atividades que existem no processo; Ordenação das atividades de acordo com a sequência atual do processo; Execução do desenho dos Diagramas de Processo do modelo do “As Is”; Validação do modelo; Apresentação do modelo; Análise dos Processos Modelados (“As Is”): Análise do modelo do processo elaborado na etapa anterior; Detecção de ineficiências (retrabalhos e gargalos); Detecção de atividades que utilizam sistema legado; Validação da análise crítica com a Empresa demandante; Aprovação da análise pela Empresa.

**TABELA 5 – AÇÕES SEBRAETEC**

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO		
ITEM	AÇÕES	OBSERVAÇÕES / CONTATOS
4	<b>CÓDIGO 14045-2</b> Avaliação de processos nas indústrias de alimentos.	1. Ações para Eliminar Desperdícios; a. Orientações para Atenção na Limpeza; b. Padronização de Serviços e Organização; 2. Aplicação dos Conceitos de Boas Práticas de Fabricação; 3. Implementação de Formulários para Controle de Processos; 4. Organização dos Processos Operacionais; 5. Implementação de Controle para Minimizar Falhas; 6. Planejamento da Produção e Métodos e Cálculos de Produção; 7. Planejamento de Manutenção dos Equipamentos; 8. Rotinas de Manutenção dos Equipamentos; 9. Padronização dos Processos de Elaboração e Fabricação; 10. Padronização de 10 (dez) Receitas dos Produtos Mais Vendidos; 11. Fragmentação de Receitas e Controles para Produção; 12. Levantamento do Custo de 05 (cinco) Receitas Padronizadas; 13. Controle de Rupturas dos Produtos de Fabricação Própria; 14. Controle de Faltas e Sobras; 15. Aperfeiçoamento nos Processos Produtivos; 16. Ajustes no Mix de Produtos; 17. Estratégias para Lançamento de Produtos; 18. Avaliação e Ajuste no Layout de Produção; 19. Pré-Pesagem. 20. Eficiência Energética.
5	<b>CÓDIGO 14004-3</b> Dimensionamento da capacidade produtiva.	Consultoria para determinar a capacidade produtiva com base na infraestrutura instalada, desenvolvendo as seguintes atividades, quando aplicável: a. Determinação do potencial produtivo em homem/hora; b. Determinação da capacidade de produção e armazenamento das máquinas e equipamentos; c. Identificação das restrições do sistema de produção; d. Cálculo das indisponibilidades de homem/hora; e. Análise de tempos do processo produtivo: Aplicar os princípios da economia dos movimentos; Realizar a cronometragem das etapas de produção do(s) produto(s) escolhido(s); Implantar ferramentas de banco de dados de cronometragem do(s) produto(s) escolhidos; Analisar os tempos (cronoanálise), considerando os tipos e quantidades de máquinas e equipamentos, como o número de funcionários envolvidos; Cálculo dos tempos de manutenção e de quebras e falhas de máquinas e equipamentos. f. De posse dos dados acima, identificar possíveis gargalos e desbalanceamentos e corrigi-los quando necessário. g. Acompanhar as ações realizadas; h. Emitir relatório técnico, incluindo todos os tempos cronometrados e resultados de suas análises.
6	<b>CÓDIGO 14017-4</b> Lean Manufacturing*	Diagnóstico do processo produtivo e/ou de serviços da empresa, visando a identificação dos gargalos e dos principais focos de desperdício (materiais, tempo, deslocamento, estoque, retrabalho, esperas etc.), observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis: Identificação de saídas, entradas, clientes e fornecedores do processo; Observação de campo; Análise crítica dos processos existentes com base em observações, dados, entrevistas, estudos de tempos e métodos; Mapeamento do Fluxo de Valor, identificando as etapas que não geram valor adicionado (NVA); Análise dos estoques finais e intermediários bem como do fluxo de materiais do processo produtivo ou serviços.

**TABELA 5 – AÇÕES SEBRAETEC**

<b>AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>AÇÕES</b>	<b>OBSERVAÇÕES / CONTATOS</b>
<b>7</b>	<b>CÓDIGO 14015-2</b> Planejamento e controle de produção.	Realizar consultoria observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis: Programação e sequenciamento da produção; Elaboração ou readequação do planejamento estratégico da produção (Lote econômico, previsão de demanda, MRP 1 - Planejamento das Necessidades de Materiais, MRP 2- Planejamento dos Recursos de Manufatura, Planejamento de Capacidade Produtiva); Elaboração de Plano Agregado da Produção; Elaboração de Plano Mestre da Produção (MPS); Análise e otimização da capacidade produtiva; Implementação de Manutenção Produtiva Total – TPM; Otimização de layout das linhas de montagem; Planejamento Estratégico do Produto (Curva ABC, Previsão de Demanda); Sistematização da coleta de dados da produção (manual, coletor de dados ou automático); Sistematização do controle da produção e gestão de gargalos; Identificação da necessidade de implementação de sistemas, como Just in Time, e/ou ferramentas visuais, como Kanban; Elaboração de procedimentos operacionais padrão; Orientação dos colaboradores para a manutenção dos métodos aplicados e realização do controle da produção após a finalização do serviço prestado; Relatório Técnico Final contendo bases e premissas utilizadas, tarefas executadas, resultados obtidos (inclusive com registros fotográficos), oportunidades de melhoria, plano contendo ações a serem executadas, recomendações e conclusões; Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico e que o prestador de serviço tecnológico explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.
<b>8</b>	<b>CÓDIGO 13014-2</b> Consultoria para estudo de impacto de vizinhança.	Elaboração do Relatório de Impacto de Vizinhança que deve ser composto pelos seguintes itens: I. conforto, tranquilidade, segurança e bem estar da população; II. valorização ou desvalorização imobiliária; III. adensamento populacional; IV. uso e ocupação do solo; V. geração e ou aumento de tráfego, através de um laudo de acessibilidade; VI. demanda por transporte público; VII. equipamentos urbanos e comunitários; VIII. ventilação e iluminação, no entorno e níveis sonoros; IX. paisagem urbana, patrimônio natural, cultural e turística; X. outros elementos que venham a interferir no entorno do empreendimento.

**TABELA 5 – AÇÕES SEBRAETEC**

<b>AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO</b>		
<b>ITEM</b>	<b>AÇÕES</b>	<b>OBSERVAÇÕES / CONTATOS</b>
<b>9</b>	<b>CÓDIGO 33005-4</b> Licenciamento ambiental.	Elaboração de documentos necessários para solicitação de licença ambiental no órgão competente, quando aplicáveis: Análise Preliminar de Riscos (APR), caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Estudo Ambiental para Atividades de Pequeno Impacto - EPI, caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Estudos e/ou programas ambientais conforme atividade da empresa e solicitação do órgão competente. Memorial descritivo e de cálculo do processo produtivo/serviços. Plano de Atendimento de Emergência (PAE), caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Plano de Emergência Ambiental. Plano de Gerenciamentos de Riscos (PGR), caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Planta de Localização do Imóvel: Mapa Georreferenciado do empreendimento. Política Ambiental. Programa de Monitoramento de Ruídos e Emissão de Material Particulado, caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Projeto da Área de Pintura conforme Norma Técnica, caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Projeto da Caixa Separadora de Água e Óleo, caso aplicável. Caso não seja aplicável, inserir justificativa com assinatura do Prestador de Serviço e do Cliente. Roteiro de Caracterização de Empreendimento. Termo de Responsabilidade Ambiental. Plano de Gerenciamento de Resíduo Sólidos, caso aplicável. Cadastro para Licenciamento e certificação junto a Polícia Federal, caso aplicável; Cadastro para Licenciamento e certificação junto ao IBAMA, caso aplicável.
<b>10</b>	<b>CÓDIGO 34002-2</b> Plano de gerenciamento de resíduos sólidos.	Gestão empresarial dos resíduos sólidos: não geração, redução, reutilização, reciclagem, tratamento dos resíduos sólidos e disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos, conforme preconizado na legislação e as normas regulamentadoras. A consultoria visa auxiliar a empresa no atendimento à legislação e redução do impacto ambiental de suas atividades, no que diz respeito aos resíduos sólidos. Dentre os potenciais benefícios resultantes da Consultoria, tem-se: Regularidade da empresa (atendimento à legislação); Melhor imagem no mercado; Redução dos riscos de sanções penais e interdições por não conformidade ambiental; Possível redução de custos quando da implementação do Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), com possíveis oportunidades para comercialização dos resíduos gerados (novos negócios); Ganhos através da venda de materiais recicláveis; Condição para obter certificações. Organização e saneamento da empresa; Proteção do meio ambiente e dos recursos naturais. Destinação final ambientalmente correta Responsabilidade ambientalento.
<b>11</b>	<b>CÓDIGO 35019-2</b> Adequação à NR-2 - Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos.	Consultoria para assessorar a empresa na adequação aos requisitos exigidos para trabalho seguro em máquinas e equipamentos, de acordo com a NR-12, observando outras normativas vigentes. 1. promover a segurança em máquinas e equipamentos; 2. promover a regularidade da empresa segundo a legislação vigente; 3. redução dos riscos de sanções penais e interdições por não conformidades, assegurando o trabalho seguro; 4. melhorar a imagem da empresa perante o mercado; 5. condições para obter certificações.

## 5.6 AÇÕES DO CRC MARANHÃO

TABELA 6 – MATRIZ DE AÇÕES 2022/2023 - CRC-MA

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																								
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																						OBSERVAÇÕES / CONTATOS
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
1	Convidar contadores das empresas para participar da capacitação do setor.																							Esse trabalho só será possível com O ENVIO DA INFORMAÇÃO PEDIDA JUNTO A SEFAZ. Contato: Ana Lígia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com
2	Acompanhamento das ações e conscientização.																							Gravação, vídeos e lives com os parceiros para demonstrar a correta forma de enquadramento e benefícios para o setor. Contato: Ana Lígia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com
3	Recebimento da listagem das empresas do setor.																							Contato: Ana Lígia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com
4	Solicitar junto a SEFAZ o nome dos contadores no cadastro das empresas do item 1.																							Contato: Ana Lígia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com
5	Envio de email convidando os contadores.																							Contato: Ana Lígia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com
6	Participação do encontro na FIEMA.																							Contato: Ana Lígia (CRC-MA), (98) 98120-5555, crcmaranhao@gmail.com



# 6 PLANO DE AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA PARA PADARIAS

## 6.1 INTRODUÇÃO

Por ser um seguimento que movimenta a economia do país, o **setor de panificação, necessita de habilitação técnica permanente, onde os profissionais possam seguir as normas e a legalidade, pela compreensão do objetivo do processo, que é manter a higiene e os cuidados necessários para boas práticas de manipulação, evitando a contaminação e o risco de doenças, e não por temor de sofrer penalidades e multas, por parte da Vigilância Sanitária, e sim pelo entendimento do seu papel e de suas responsabilidades, conhecimento repassado através do acesso a educação continuada por parte dos Órgãos regulamentadores.**

## 6.2 JUSTIFICATIVA

Entre os setores produtores de alimentos, o de panificação é um dos que apresentam potencial risco de contaminação. De acordo com a literatura, os principais problemas encontrados em panificadoras são as precárias condições higiênico-sanitárias do local de produção, aliado ao tempo prolongado de armazenamento dos grãos de trigo, bem como dos produtos processados. Da mesma forma, as práticas inadequadas de higiene pessoal e de manipulação de alimentos contribuem para a contaminação destes produtos.

A vigilância sanitária municipal no decorrer das suas atividades exerce ações educativas, mas somente de forma pontual, esse trabalho trará a possibilidade para o setor regulado de panificação fazer parte de um projeto no qual se atualizem e aprendam constantemente, de forma criativa, no desempenho de suas atividades.

Diante das mudanças que vem ocorrendo nos setores de saúde, tecnologia, produtos, alimentos, entre outros, faz-se necessário que ações educativas sejam o diferencial para todos que prestam ou vendem esses serviços e produtos para a sociedade.

## 6.3 OBJETIVO

Realizar capacitações e inspeções sanitárias para manipuladores e regulados no setor de panificação do município de São Luís.

## 6.4 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Capacitar regulados e manipuladores da área de panificação em Boas Práticas de Manipulação;
2. Realizar vistorias de cunho educativo;
3. Realização de inspeções sanitárias com aplicação real da legislação sanitária vigente;
4. Monitoramento bimestral para avaliação de resultados..

## 6.5 PÚBLICO-ALVO

Manipuladores e regulados do setor de panificação do município de São Luís.

## 6.6 PLANO DE INTERVENÇÃO

A equipe iniciará o plano com 162 panificadoras cadastradas na FIEMA. Desse total, as que não estiverem cadastradas no Sistema de Vigilância Sanitária (SIVIS), serão intimadas a providenciar o cadastro junto a Vigilância Sanitária de São Luís. Vale ressaltar que todas as padarias que forem participar do plano de capacitação terão que obrigatoriamente dar entrada no processo de licenciamento sanitário conforme check list em anexo.

A primeira etapa do planejamento estratégico acontecerá com a capacitação dos manipuladores e regulados em Boas Práticas de Manipulação, que será detalhado em cronograma de ação.

Na segunda etapa serão realizadas visitas às panificadoras da cidade de São Luís com cunho educativo, disponibilizando material didático com aplicabilidade no setor.

Na terceira etapa serão realizadas inspeções sanitárias nas panificadoras para verificação das condições físicas e sanitárias e lavratura de documentos com aplicabilidade da legislação sanitária vigente, tais como: Termo de Fiscalização, Termo de Intimação e preenchimento de roteiros de inspeção nos processos de licenciamento sanitário;

A capacitação do setor regulado terá início com a assinatura do termo de aceite do cronograma de capacitação com o gestor da panificadora. As capacitações terão uma carga horária mínima de 8 horas. O tema das capacitações será sobre Boas práticas de manipu.

lação de alimentos no setor de panificação do município de São Luís.

As inspeções sanitárias terão como base as seguintes legislações sanitárias vigentes:

As inspeções sanitárias terão como base as seguintes legislações sanitárias vigentes:

- Lei Federal nº 6437 de 20 de agosto de 1977;
- Lei Municipal 3546 de 05 de agosto de 1996;
- RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, dentre outras

Equipes da Divisão de Alimentos da Coordenação de Vigilância Sanitária realizarão as inspeções sanitárias com lavratura de documentos.

Durante as fiscalizações serão observados os seguintes aspectos:

## 6.7 PARTE FÍSICA

- a. Higiene estabelecimento: piso, paredes, teto e bancadas devem estar limpos e em bom estado de conservação; trabalhadores empregados do segmento da panificação;
- b. Fluxo de produção;
- c. Pia para lavagem de mãos;
- d. Organização do estabelecimento, o mesmo deverá estar organizado, livre de objetos e equipamentos em desuso, assim como de objetos pessoais ou outros materiais alheios ao ambiente.

## 6.8 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Manipuladores e regulados do setor de panificação do município de São Luís.

- a. Utensílios: não fazer uso de utensílios de madeira como mesas, tábuas, e utensílios desgastados; Os mesmos devem estar em bom estado de conservação;
- b. Equipamentos: estabelecer rotina de limpeza dos equipamentos (freezer, fatiadora, masseira, batedeira, etc.); Os mesmos devem estar em bom estado de conservação e em perfeito funcionamento.

## 6.9 MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO

- a. Manipulação: : manipular os alimentos de forma adequada em superfícies limpas de material liso, lavável e impermeável e de fácil higienização;
- b. Conservação: os ingredientes secos deverão ser acondicionados em local arejado e livre de contaminação e os prontos e preparados deverão ser etiquetados com data

de de fabricação e validade e organizados por categoria e sob refrigeração

## 6.10 HIGIENE DO MANIPULADOR

- a. Fardamento completo: o manipulador deverá usar fardamento de cor clara ao manipular os alimentos (calça, camisa com manga, avental, touca e sapato fechado);
- b. O manipulador deverá usar unhas curtas e limpas. Realizar a higienização das mãos sempre que se fizer necessário;
- c. Não usar adornos (relógio, anéis, pulseiras) ao manipular os alimentos;
- d. Não manipular os objetos quando estiver doente;
- e. Evitar falar, tossir e espirrar próximo aos alimentos.

## 6.11 COMO AS EQUIPES REALIZARÃO AS FISCALIZAÇÕES

No caso de irregularidades sanitárias as equipes orientarão os manipuladores e lavrará documentos de fiscalização, intimação com prazos estabelecidos

### Procedimentos:

- a. Orientação sobre organização (retirada de objetos e equipamentos em desuso, limpeza e higienização do estabelecimento (piso, paredes, bancadas e teto);
- b. Orientação sobre manipulação e acondicionamento adequado dos alimentos;
- c. Descarte de alimentos impróprios para consumo ou de aparência indesejável.

## 6.12 CRONOGRAMA DE AÇÃO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

TABELA 7 – CRONOGRAMA DE AÇÃO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AÇÃO ESPECIAL NO SEGMENTO DE PANIFICAÇÃO																								
ITEM	AÇÕES	CRONOGRAMA 2022 / 2023																						OBSERVAÇÕES / CONTATOS
		MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL	AGO	SET	OUT	NOV	DEZ	
1	Capacitar regulados e manipuladores em Boas Práticas de Manipulação.																							Zilmar P. Rodrigues (Coordenadora de Vigilância Sanitária) Contato: 99127-1014
2	Realizar vistorias de cunho educativo.																							Zilmar P. Rodrigues (Coordenadora de Vigilância Sanitária) Contato: 99127-1014
3	Realização de inspeções sanitárias com aplicação real da legislação sanitária vigente																							Zilmar P. Rodrigues (Coordenadora de Vigilância Sanitária) Contato: 99127-1014
4	Monitoramento bimestral para avaliação de resultados.																							Zilmar P. Rodrigues (Coordenadora de Vigilância Sanitária) Contato: 99127-1014

# 7. COMUNICAÇÃO EFICIENTE

Com a Ação Especial Setorial no Segmento da Panificação, elaborado e com ações definidas, faz-se necessário estabelecer uma comunicação eficiente que alcance todas as empresas do segmento da panificação, os empresários e trabalhadores, diretamente beneficiado. Assim sendo, a comunicação foi pensada considerando três etapas: lançamento, campanha e reforço.

## 7.1 LANÇAMENTO

Primeira etapa, de sensibilização e conscientização do público-alvo da ação, ou seja, os empresários. Para este momento será feito um evento presencial com a apresentação, sensibilizando nas divulgações das ações promovidas pelas entidades envolvidas e empresas.

## 7.2 CAMPANHA

Com o intuito de atingir um maior número de empresas, ter maior alcance da Ação, com massificação das informações para chegar às empresas e, trabalhadores, utilizaremos canais/veículos de comunicação das entidades parceiras, WhatsApp, Internet e Redes Sociais.

## 7.3 REFORÇO

Várias outras ações de comunicação serão realizadas de forma individual, para principalmente, divulgar as ações da Ação que serão ofertadas para as empresas e trabalhadores, aproveitando os canais de comunicação de cada entidade.

**PREFEITURA DE SÃO LUÍS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária**  
**Coordenação de Vigilância Sanitária**



**ANEXO**

PREFEITURA DE SÃO LUÍS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária  
Coordenação de Vigilância Sanitária



**VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS**

**PANIFICADORA E CONFEITARIA**

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_  
Nome de Fantasia: \_\_\_\_\_  
Atividade Específica para Licenciamento Sanitário: \_\_\_\_\_  
Endereço: \_\_\_\_\_ nº. \_\_\_\_\_  
Bairro: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_  
Ponto de Referência: \_\_\_\_\_  
Proprietário/Responsável: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_  
Dia e Horário de Funcionamento: \_\_\_\_\_

SOLICITAÇÃO		DOCUMENTOS EXIGIDOS	
Inicial	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Requerimento
Renovação	<input checked="" type="checkbox"/>	X	CNPJ
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Ato Constitutivo (registro de Empresário na JUCEMA)
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Alvará de Localização e Funcionamento da SEMFAZ
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	RG e CPF dos Proprietários ou Sócios
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Certificado de dedetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Em caso de renovação cópia do Atestado Sanitário anterior
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Certificado de Aprovação junto ao Corpo de Bombeiro Militar
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Relação de funcionários e respectivas funções
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Cópia da Taxa de Inspeção sanitária quitada
	<input checked="" type="checkbox"/>	X	Atestado de Saúde Ocupacional ou Carteira de Saúde do proprietário e funcionários

Estando ciente que a condição de licenciamento simplificado poderá enquadrar esse estabelecimento a receber o Atestado Sanitário previamente à inspeção sanitária, estando desde já autorizada às fiscalizações de rotina pelos fiscais dessa Vigilância, a qualquer tempo, bem como está o estabelecimento sujeito aos Procedimentos Administrativos e penas aplicáveis, de acordo como as condições encontradas, no momento da inspeção, conforme Lei Federal nº 6.437/77.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Proprietário/Responsável

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Data



PREFEITURA DE SÃO LUÍS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária  
Coordenação de Vigilância Sanitária



Assinatura do Funcionário da COVISA

Data

Código do Contribuinte: \_\_\_\_\_

Protocolo Fiscal: \_\_\_\_\_

**VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS**  
**FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CASEIROS A BASE DE TRIGO**

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ: \_\_\_\_\_

Nome de Fantasia: \_\_\_\_\_

Atividade Específica para Licenciamento Sanitário: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ nº. \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_

Ponto de Referência: \_\_\_\_\_

Proprietário/Responsável: \_\_\_\_\_ Fone: \_\_\_\_\_

Dia e Horário de Funcionamento: \_\_\_\_\_

SOLICITAÇÃO		DOCUMENTOS EXIGIDOS	
Inicial	<input checked="" type="checkbox"/>	Requerimento	
Renovação	<input checked="" type="checkbox"/>	CNPJ	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Ato Constitutivo (registro de Empresário na JUCEMA)	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Alvará de Localização e Funcionamento da SEMFAZ	
	<input checked="" type="checkbox"/>	RG e CPF dos Proprietários ou Sócios	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Certificado de dedetização e desratização emitido por empresa licenciada pela Vigilância Sanitária	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Em caso de renovação cópia do Atestado Sanitário anterior	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Certificado de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Relação de funcionários e respectivas funções	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Cópia da Taxa de Inspeção sanitária quitada	
	<input checked="" type="checkbox"/>	Atestado de Saúde Ocupacional ou Carteira de Saúde do proprietário e funcionários	

**PREFEITURA DE SÃO LUÍS**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**  
**Superintendência de Vigilância Epidemiológica e Sanitária**  
**Coordenação de Vigilância Sanitária**



Estando ciente que a condição de licenciamento simplificado poderá enquadrar esse estabelecimento a receber o Atestado Sanitário previamente à inspeção sanitária, estando desde já autorizada às fiscalizações de rotina pelos fiscais dessa Vigilância, a qualquer tempo, bem como está o estabelecimento sujeito aos Procedimentos Administrativos e penas aplicáveis, de acordo como as condições encontradas, no momento da inspeção, conforme Lei Federal nº 6.437/77.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Proprietário/Responsável

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Funcionário da COVISA

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
Data

Código do Contribuinte: \_\_\_\_\_

Protocolo Fiscal: \_\_\_\_\_

## **EQUIPE TÉCNICA**

*Roberta Lopes Tanus*

*José Alberto Aboud*

*Sammay Silva Reis Fonseca*

*Walbiana Alves*

*Gilberto Batista Torres*

*Mariana Braga*

*Ana Célia Vieira*

*Joaria Carreiro*

*Paulo Roberto Pereira Fonseca*

*e Thiago Monteiro Silva*

Diagramação



INICIATIVA



SUPERINTENDÊNCIA REGIONAL DO  
TRABALHO NO MARANHÃO

MINISTÉRIO DO  
TRABALHO E PREVIDÊNCIA

PARCEIROS

